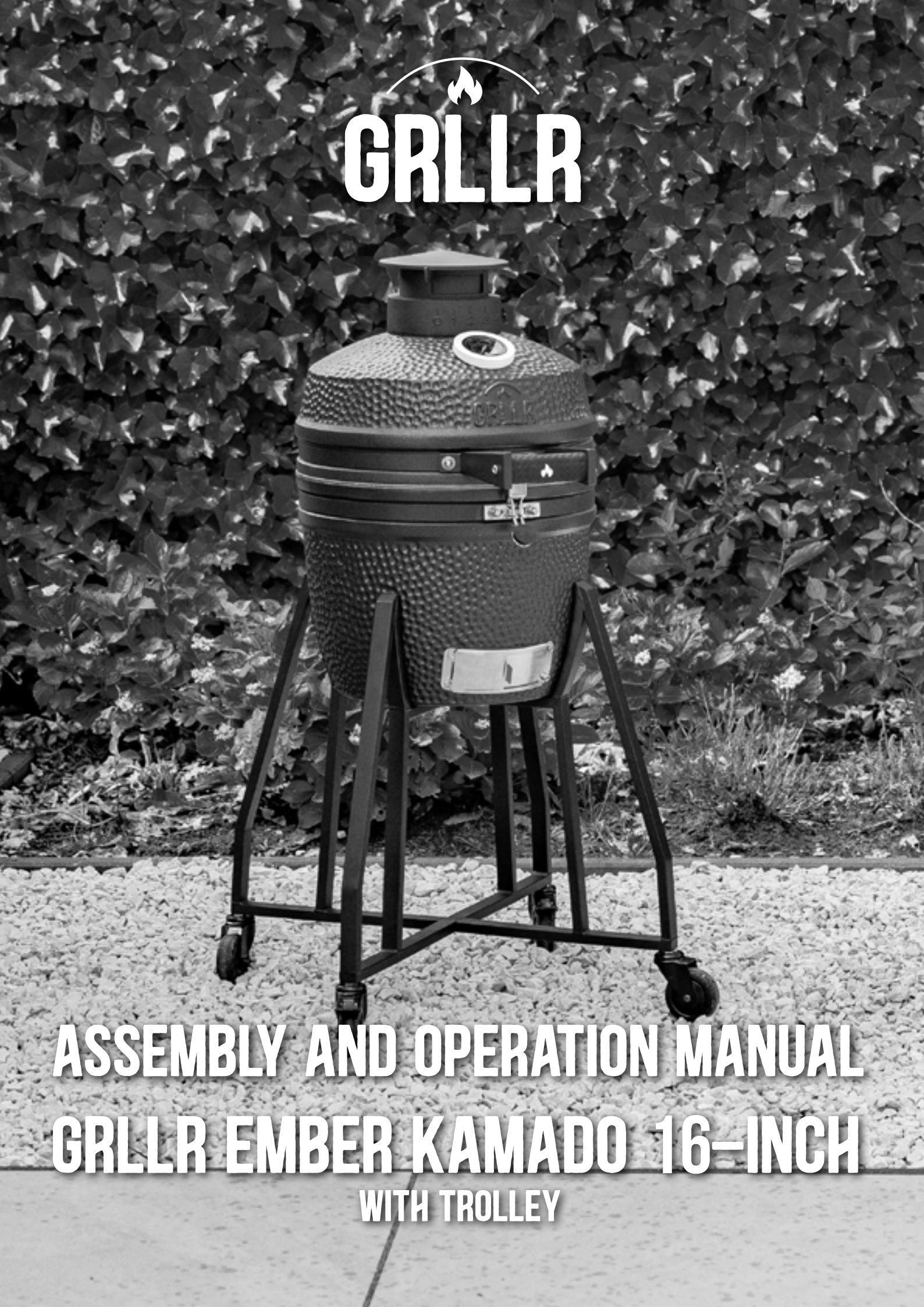


GRLLR

ASSEMBLY AND OPERATION MANUAL

GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

WITH TROLLEY

ENG

ASSEMBLY AND OPERATION MANUAL GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Parts List 4
Building Instructions 5
1. Introduction 6
2. Technical Specifications 6
3. Warning Information 6
4. Safety Instructions 6
5. Assembly And Setup 7
6. Operation 8
7. Maintenance 9
Warranty 42

NL

MONTAGE- EN GEBRUIKERSHANDLEIDING GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Onderdelenlijst (In Het Engels) 4
Bouwinstructies 5
1. Introductie 10
2. Technische Specificaties 10
3. Waarschuwings Informatie 10
4. Veiligheids Instructies 10
5. Montage En Installatie 12
6. Werking 12
7. Onderhoud 13
Garantie 43

DE

MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Teileliste (Auf Englisch) 4
Bauanleitung 5
1. Einführung 14
2. Technische Daten 14
3. Warnhinweise 14
4. Sicherheitshinweise 14
5. Montage 16
6. Betrieb 16
7. Wartung 17
Garantie 44

FR

MANUEL D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Liste Des Pièces (En Anglais) 4
Instructions De Construction 5
1. Introduction 18
2. Spécifications Techniques 18
3. Informations De Sécurité 18
4. Instructions De Sécurité 18
5. Montage Et Installation 20
6. Opération 20
7. Entretien 21
Garantie 45

SW

MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNING GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Delarlista (På Engelska) 4
Bygginstruktioner 5
1. Introduktion 22
2. Tekniska Specifikationer 22
3. Varningsinformation 22
4. Säkerhetsinstruktioner 22
5. Montering Och Inställning 23
6. Drift 24
7. Underhåll 25
Garanti 46

IT

MANUALE DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Elenco Delle Parti (In Inglese) 4
Istruzioni Per La Costruzione 5
1.Introduzione 26
2. Specifiche Tecniche 26
3. Informazioni Di Attenzione 26
4. Istruzioni Di Sicurezza 26
5. Montaggio E Installazione 28
6. Operazione 28
7. Manutenzione 29
Garanzia 47

ES

MANUAL DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Lista De Piezas (En Inglés) 4
Instrucciones De Construcción 5
1. Introducción 30
2. Especificaciones Técnicas 30
3. Advertencia 30
4. Instrucciones De Seguridad 30
5. Montaje E Instalación 32
6. Operación 32
7. Mantenimiento 33
Garantía 48

SL

NAVODILA ZA SESTAVO IN UPORABO GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Seznam Delov (V Angleščini) 4
Navodila Za Gradnjo 5
1. Uvod 34
2. Tehnične Specifikacije 34
3. Opozorilo 34
4. Varnostna Navodila 34
5. Montaža In Postavitev 35
6.Delovanje 36
7. Vzdrževanje 37
Garancija 49

HR

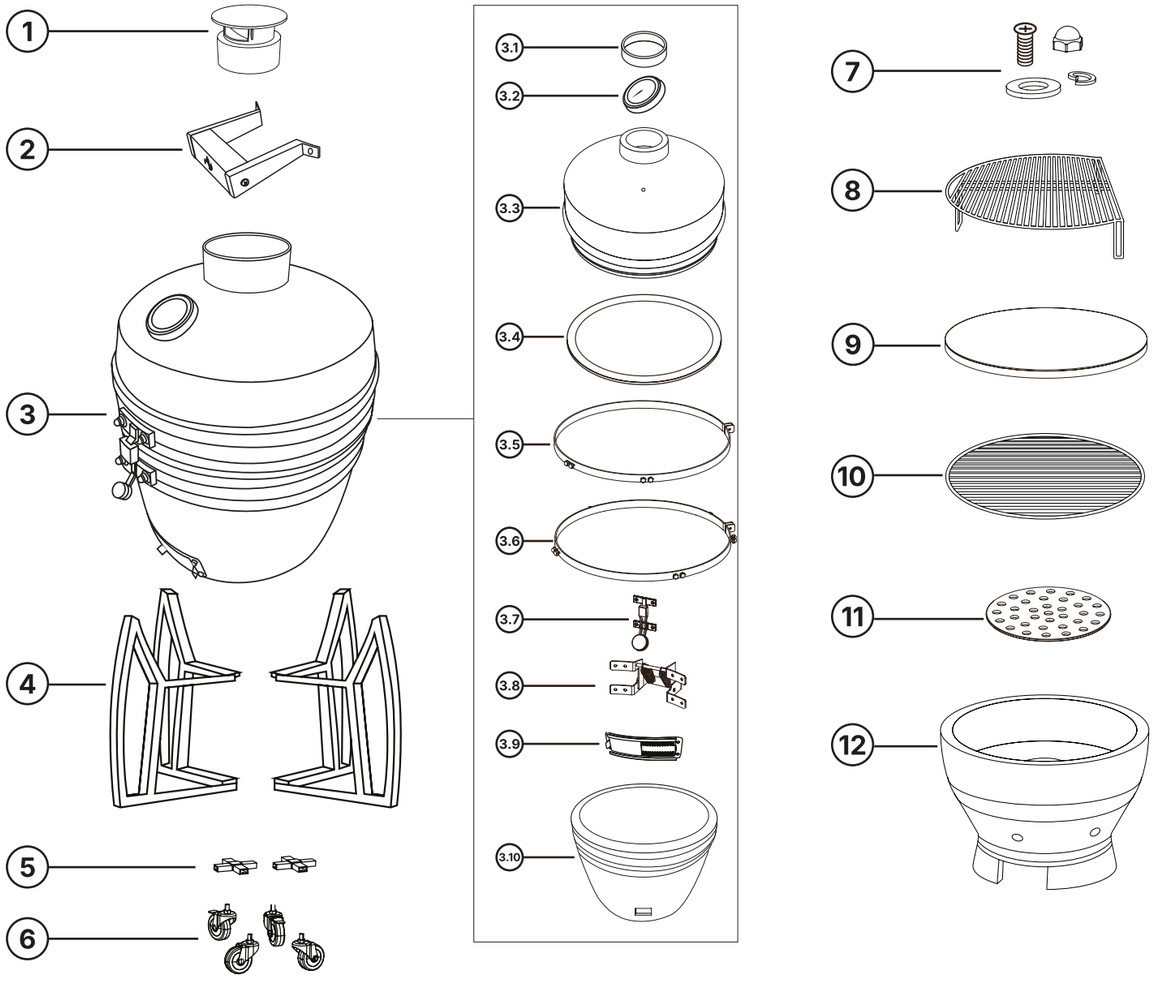
UPUTE ZA MONTAŽU I UPORABU GRLLR EMBER KAMADO 16-INCH

Popis Dijelova (Na Engleskom) 4
Upute Za Izgradnju 5
1. Uvod 38
2. Tehničke Specifikacije 38
3. Upozoravajuće Informacije 38
4. Sigurnosne Upute 38
5. Montaža I Postavljanje 39
6. Operacija 40
7. Održavanje 41
Jamstvo 50

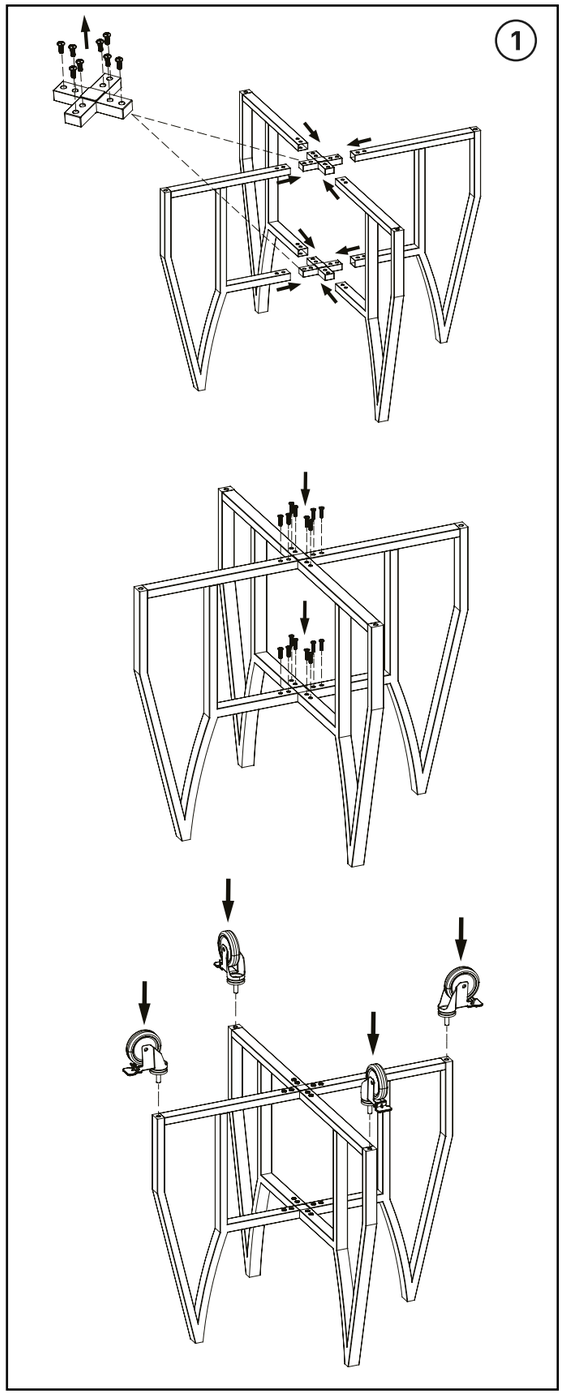
DISCOVER EVERYTHING GRLLR HAS TO OFFER ON GRLLR.COM

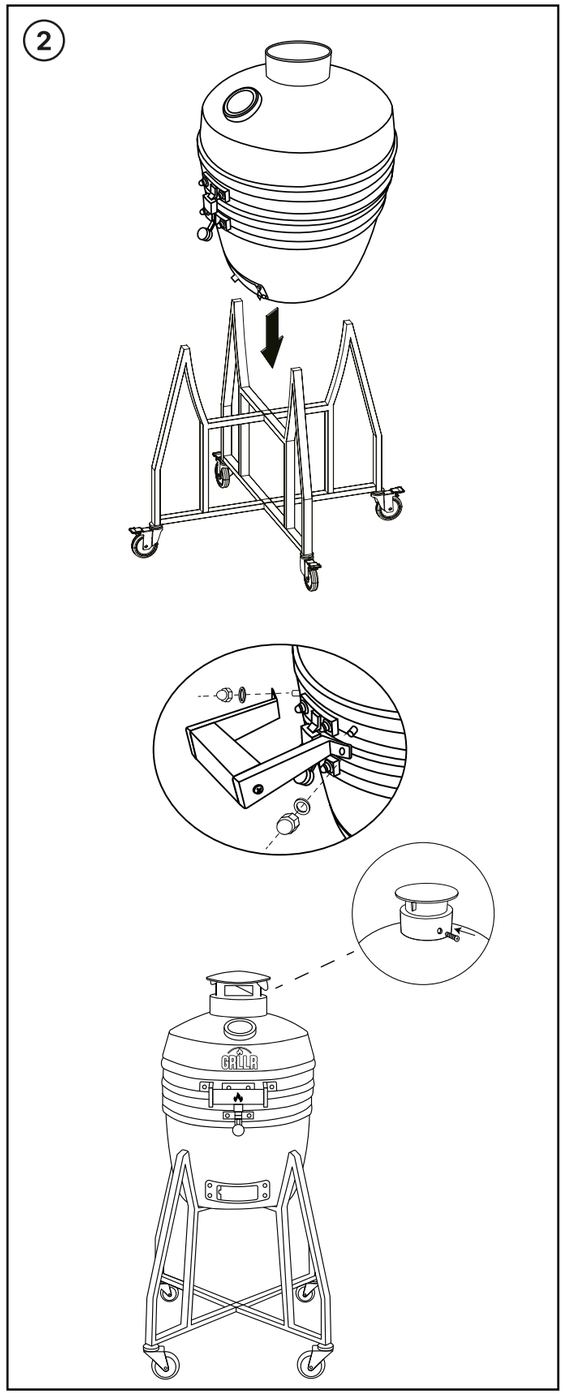
Parts list 16 Inch

1. Top vent
2. Top lid handle
3. GRLLR Kamado
3.1. Top vent seal
3.2. GRLLR thermometer
3.3. Ceramic kamado top
3.4. 2x Fiber glas seal
3.5. Top ring
3.6. Bottom ring
3.7. Lidlock
3.8. Hinge
3.9. Bottom vent
3.10. Ceramic kamado bottom
4. 4x Trolley legs
5. 2x Trolley leg connectors
6. 4x Casters
7. bolt pack
8. Grill lifter
9. Deflector stone
10. Grill grid
11. Ash filter
12. Firebox



INSTRUCTIONS





1. INTRODUCTION

1.1 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.

1.2 NOTE
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.

2. 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.

3. WARNING INFORMATION

3.1 FOR YOUR SAFETY
Signal symbols:

⚠ 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

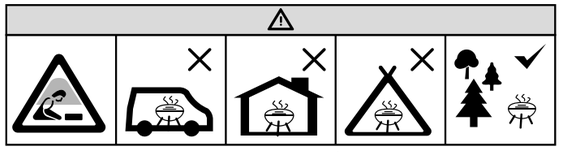
This signal term warns of possible damage.

3.2 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.

3.3 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.

4. SAFETY INSTRUCTIONS

4.1 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.

4.2 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.

5. ASSEMBLY AND SETUP

5.1 ASSEMBLING THE KAMADO
First, thoroughly read the assembly instructions and allow enough time for the assembly. Choose a flat workspace of two to three square meters and have the necessary tools at hand.

Unpack all individual parts and remove all packaging materials. Keep the packaging materials away from children and dispose of them according to regulations after assembling the charcoal grill.

⚠ 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

5.2 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.

5.3 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.

6. OPERATION

6.1 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

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

6.2 COOLING DOWN THE BBQ
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.
2. It will take a few hours for the BBQ to completely cool down.

6.3 TEMPERATURE CONTROL
1. Close the lid
2. Open the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body.
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.
4. Then regulate the temperature using the air controller.
5. In order to reduce the temperature drastically, briefly and carefully open the lid.

6.4 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)

Air controller on the lid: Air inlet on the body:	
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)

Air controller on the lid: Air inlet on the body:	
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)

Air controller on the lid: Air inlet on the body:	
Steak	5-8 mins
Pork cutlets	6-10 mins
Hamburgers	6-10 mins
Sausages	6-10 mins

7. MAINTENANCE

7.1 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.

7.2 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.

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

7.4 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.

1. INTRODUCTIE

1.1 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.

1.2 NOTE
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

2. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	GR-24-EMB-16
Fabrikant	THE GRLLR COMPANY B.V.
WAARSCHUWING	Alleen voor gebruik buitenshuis.
	Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
	Waarschuwing: toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen op afstand.
	Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van ontvlambare materialen worden gehouden.
	Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
	Pas het apperaat niet aan.

3. WAARSCHUWINGS INFORMATIE

3.1 VOOR UW VEILIGHEID
Veiligheidssymbolen:

⚠ WARNING

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

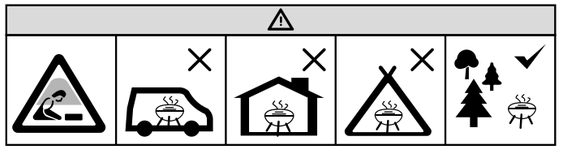
Deze signaalterm waarschuwt voor mogelijke schade.

3.2 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!

3.3 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.

4. VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

4.1 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.

4.2VERDERE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

⚠ WARNING

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.

Risico op letsel!
- Bij hoge temperaturen deksel langzaam en voorzichtig openen om de warmte en stoom te laten ontsnappen en om te voorkomen dat de kooltjes oplaaien door de plotselinge aanvoer van lucht.

⚠ 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.

5. MONTAGE EN INSTALLATIE

5.1 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.

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.
- Volg alle montage-instructies zoals aangegeven aan het begin van deze handleiding.
- LET OP! Het BBQ-lichaam is zeer zwaar! Voor de montage zijn twee of meer personen nodig.

5.2 DE KAMADO OPZETTEN

⚠ 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.

5.3 VÓÓR HET GRILLEN

⚠ CAUTION

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.

6. WERKING

6.1 WERKING

⚠ CAUTION

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.

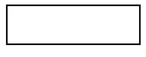
1. Open het deksel en til het BBQ-rooster eruit.
2. Plaats 1-2 vuurstarters in het midden van de houtskoolplaat. Houd rekening met de instructies van de fabrikant op de verpakking.
3. Leg een paar handenvol (max. 70%) houtskool rond de vuurstarters. Voor het beste resultaat raden wij aan om de houtskool 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.

6.2 COOLING DOWN THE BBQ
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.

6.3 TEMPERATURE CONTROL
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.

6.4 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: ●

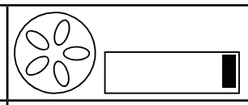
Langzaam garen en roken 110 °c tot 135 °c (230 °f tot 275 °f)

luchtregelaar in het deksel: luchtinlaat op de BBQ-behuizing:	
Runderborst	4 hrs. per kg
Pulled pork	2 hrs. per kg
Kip (volledig)	3-4 hrs
Varkensribben	3-5 hrs
Roosteren	9+ hrs

Barbecuen en roosteren 160°c tot 180°c (320 °f tot 356 °f)

luchtregelaar in het deksel: luchtinlaat op de BBQ-behuizing:	
Vis	15-20 mins
Varkens lende	15-30 mins
Stukken kip	30-45 mins
Kip (volledig)	1-1.5 hrs
Lamsbout	3-4 hrs
Kalkoen	2-4 hrs
am	2-5 hrs

Schroeien 260°c tot 370°c (500 °f tot 700 °f)

luchtregelaar in het deksel: luchtinlaat op de BBQ-behuizing:	
Steak	5-8 mins
Varkenskoteletten	6-10 mins
Hamburgers	6-10 mins
Worsten	6-10 mins

7. ONDERHOUD

7.1 SCHOONMAKEN

⚠ 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.

7.2 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.

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

7.4 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.

1. EINFÜHRUNG

1.1 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.

1.2 NOTE
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.

2. TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	GR-24-EMB-16
Hersteller	THE GRLLR COMPANY B.V.
WARNUNG	Nur für den Außeneinsatz.
	Lesen Sie die Anweisungen vor der Benutzung des Geräts.
	Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
	Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
	Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
	Ändern Sie das Gerät nicht.

3. WARNHINWEISE

3.1 SICHERHEITSHINWEISE
Signalsymbole:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

PLEASE NOTE

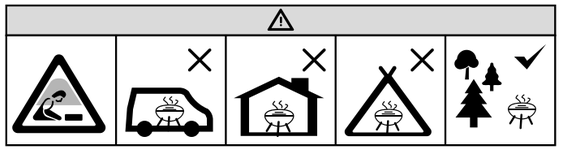
Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Schäden.

3.2 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!

3.3 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.

4. SICHERHEITSHINWEISE

4.1 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.

4.2 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.

⚠ CAUTION

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.

5. MONTAGE

5.1 MONTAGE DES HOLZKOHLEGRILLS
Lesen Sie zunächst die Montageanleitung vollständig durch und nehmen Sie sich aus-reichend Zeit für den Aufbau. Sorgen Sie für eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern. Halten Sie das benötigte Werkzeug griffbereit.

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.

⚠ CAUTION

Verletzungsgefahr!
Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann zu Problemen und Risiken bei der Verwendung des Holzkohlegrills führen.
- Befolgen Sie alle Montageanweisungen, wie sie zu Beginn dieses Handbuchs angegeben sind.
- ACHTUNG! Das BBQ-Gehäuse ist sehr schwer! Für die Montage sind zwei oder mehr Personen erforderlich.

5.2 INBETRIEBNAHME DES GRILLS

⚠ CAUTION

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.

5.3 VOR DEM GRILLEN

⚠ CAUTION

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.

6. BETRIEB

6.1 VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ CAUTION

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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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)

Luftregler im Deckel: Lufteinlass am Grillgehäuse:	
Rinderbrust	4 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	3+ Std.

Grillen und braten 160°c bis 180°c (320 °f bis 356 °f)

Luftregler im Deckel: Lufteinlass am Grillgehäuse:	
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)

Luftregler im Deckel: Lufteinlass am Grillgehäuse:	
Steak	5-8 min.
Schweinekoteletts	6-10 min.
Hamburgers	6-10 min.
Würstchen	6-10 min.

7. WARTUNG

7.1 REINIGUNG

⚠ WARNING

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.

7.2 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.

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

7.4 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.

1. INTRODUCTION

1.1 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.

1.2 NOTE
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.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Nr. de modèle	GR-24-EMB-16
Fabricant	THE GRLLR COMPANY B.V.
AVERTISSEMENT	Utilisation uniquement en extérieur.
	Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
	Avertissement : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart.
	Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
	Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
	Ne modifiez pas l'appareil.

3. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

3.1 POUR VOTRE SÉCURITÉ
Symboles d'avertissement:

⚠ WARNING

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

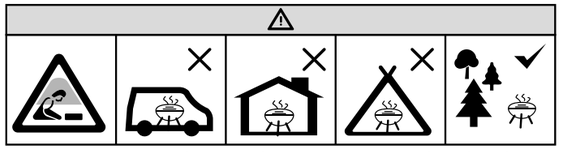
Ce terme de signal avertit d'un dommage possible.

3.2 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 !

3.3 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.

4. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

4.1 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.

4.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

⚠ WARNING

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.

⚠ CAUTION

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 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.

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.

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 envi-

ronnants d'éventuelles salissures. par exemple, par des projections de graisse.
- Assurez-vous que la surface est suffisamment protégée contre de telles salissures.

5. MONTAGE ET INSTALLATION

5.1 MONTAGE DU KAMADO
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.

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.

⚠ CAUTION

Risque de blessures !
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes et des risques lors de l'utilisation du grill à charbon.
- Suivez toutes les instructions de montage comme indiqué au début de ce manuel.
- ATTENTION ! Le corps du BBQ est très lourd ! Deux personnes ou plus sont nécessaires pour le montage.

5.2 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.

5.3 AVANT DE GRILLER

⚠ CAUTION

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.

6. OPÉRATION

6.1 OPÉRATION

⚠ CAUTION

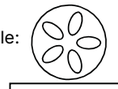
Risque de brûlure !
Le gril à charbon de bois, le charbon de bois et la viande du barbecue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Gardez une distance suffisante avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Portez 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.

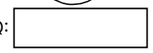
1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille du BBQ.
2. Placez 2 à 3 allume-feux solides au centre de la plaque à charbon. Faites attention aux instructions du fabricant sur l'emballage.
3. Placez le charbon de bois dans au maximum environ 70 % du bol du BBQ. Pour de meilleurs résultats, nous ne recommandons pas de déplacer le charbon après l'allumage.
4. Ouvrez l'entrée d'air du corps du BBQ et allumez les allume-feux à l'aide d'une allumette à longue tige.
5. AVERTISSEMENT ! Évitez que les flammes ne deviennent trop hautes, afin de ne pas endommager le joint du couvercle.
6. Insérez la grille du BBQ dans le corps du kamado.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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: ●

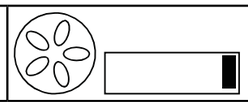
Cuisson lente et fumage de 110 °C à 135 °C (230 °F à 275 °F)

Contrôleur d'air dans le couvercle: Entrée d'air sur le corps du BBQ:	
Poitrine de bœuf	4 heures par kg
Porc effiloché	2 heures par kg
Poulet (entier)	3-4 heures
Côtes de porc	3-5 heures
Rôtissage	9+ heures

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

Contrôleur d'air dans le couvercle: Entrée d'air sur le corps du BBQ:	
Poisson	15-20 minutes
Échine de porc	15-30 minutes
Poulet en morceaux	30-45 minutes
Poulet (entier)	1-1.5 heures
Gigot d'agneau	3-4 heures
Dinde	2-4 heures
Jambon	2-5 heures

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

Contrôleur d'air dans le couvercle: Entrée d'air sur le corps du BBQ:	
Steak	5-8 minutes
Escalopes de porc	6-10 minutes
Hamburgers	6-10 minutes
Saucisses	6-10 minutes

7. ENTRETIEN

7.1 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 grill à charbon et le charbon restent très chauds même après la cuisson. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Laissez le grill à charbon refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez les cendres uniquement lorsque le charbon est complètement éteint.

PLEASE NOTE

Risque d'endommagement !
- N'UTILISEZ PAS de solvants puissants ou de tampons abrasifs, car ils peuvent endommager les surfaces et laisser des traces de rayures.
- Retirez les cendres froides.
- Il est très important de retirer les cendres avant que l'humidité ne se mélange aux cendres froides. Les cendres sont salines et, lorsqu'elles sont humides, peuvent adhérer à l'intérieur du bac à cendres. Ainsi, au fil des années, le bac à cendres peut subir des dommages dus à la rouille.
- Retirez la grille du BBQ, nettoyez-la soigneusement avec de l'eau savonneuse et rincez-la à l'eau claire. Séchez soigneusement la grille du BBQ et réinsérez-la dans le BBQ.
- L'intérieur du BBQ est auto-nettoyant.
- ATTENTION ! N'utilisez pas d'eau ni de produits de nettoyage à l'intérieur du BBQ. Les parois sont poreuses et absorbent les liquides, ce qui peut provoquer des fissures dans le revêtement lors de la prochaine utilisation du BBQ.
- Nettoyez l'extérieur émaillé du BBQ avec de l'eau tiède et ajoutez du liquide vaisselle normal.
- Serrez toutes les vis avant chaque utilisation pour garantir la stabilité de votre BBQ à tout moment.
- IMPORTANT ! Le BBQ doit toujours être stocké dans un endroit protégé de l'humidité.
- Protégez votre BBQ contre les intempéries directes.
- L'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle peuvent, avec le temps, entraîner des contraintes sur la charnière.
- Lubrifiez les éléments mobiles de la charnière au moins une fois par an pour qu'ils continuent à se mouvoir sans difficulté.

7.2 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.

7.3 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
- • Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales applicables (DIN EN 1860-1).

7.4 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.

1. INTRODUKTION

1.1 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.

1.2 NOTE
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.

2. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

modell nr.	GR-24-EMB-16
Tillverkare	THE GRLLR COMPANY 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.

3. VARNINGSINFORMATION

3.1 FÖR DIN SÄKERHET
Signalikoner:

⚠ 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

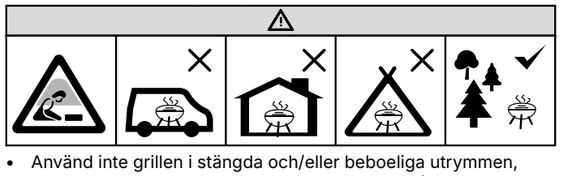
Denna signalterm varnar för möjlig skada.

3.2 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.

3.3 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.

4. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

4.1 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.

4.2 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 värmebeständighet-handtag.
- 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 BLIanvänd 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.

5. MONTERING OCH INSTÄLLNING

5.1 MONTERAR KAMADO
Först, läs noggrant igenom monteringsanvisningarna och avsätt tillräckligt med tid för monteringen. Välj en plan arbetsyta på två till tre kvadratmeter och ha det nödvändiga verktyget till hands.

Packa upp alla individuella delar och ta bort allt förpackningsmaterial. Håll förpackningsmaterialet borta från barn och kassera det enligt föreskrifterna efter att du har monterat kolgrillen.

⚠ 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

5.2 INSTÄLLNING AV KAMADO

⚠ CAUTION

Risk för skador

Under användning kan skruvarna sakta lossna och påverka grillens stabilitet.

- Kontrollera skruvarnas åtdragning före varje användning. Vid behov, dra åt alla skruvar igen för att säkerställa att grillen står stadigt.
- Placera kamadon på en plan, stabil yta utomhus före användning.
- När du använder grillen, skydda flödet och omgivande väggar från eventuell smuts, t.ex. genom fettsplatter.

5.3 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.

6. DRIFT

6.1 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

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

6.2 KYLNING AV BBQ

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

6.3 TEMPERATURKONTROLL

1. Stäng locket
2. Öppna luftregulatorn i locket och luftintaget på grillen.
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.
4. Reglera sedan temperaturen med hjälp av luftregulatorn.
5. För att sänka temperaturen drastiskt, öppna kort och försiktigt locket.

6.4 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)

Luftkontroll på locket: Luftintag på kroppen:	
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)

Air controller on the lid: Air inlet on the body:	
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)

Air controller on the lid: Air inlet on the body:	
Biff	5-8 min.
Fläskkoteletter	6-10 min.
Hamburgare	6-10 min.
Korv	6-10 min.

7. UNDERHÅLL

7.1 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.

7.2 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.

7.3 FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE

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

7.4 FÖRFOGANDE

Förpackningen är tillverkad av miljövänliga material som du kan lämna till din lokala återvinningsstation.

Under inga omständigheter får du kasta BBQ som vanligt hushållsavfall! Lämna den till ett godkänt avfallshanteringsföretag eller på din kommuns avfallsanläggning. Respektera gällande regler och föreskrifter. Vid osäkerhet, kontakta din lokala avfallsanläggning.

1.INTRODUZIONE

1.1 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.

1.2 NOTE
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.

2. SPECIFICHE TECNICHE

Modello numero:	GR-24-EMB-16
Produttore	THE GRLLR COMPANY B.V.
AVVERTIMENTO	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.
	Do not move the appliance during use.
	Non modificare l'apparecchio.

3. INFORMAZIONI DI ATTENZIONE

3.1 PER LA TUA SICUREZZA
Simboli di segnale:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

PLEASE NOTE

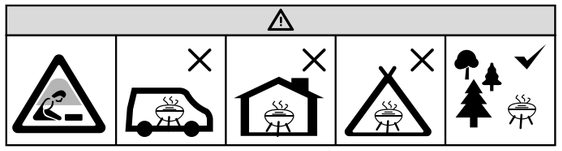
Questo termine segnaletico avverte di possibili danni.

3.2 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.

3.3 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.

4. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

4.1 ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA
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.

4.2 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.

⚠ CAUTION

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.

5. MONTAGGIO E INSTALLAZIONE

5.1 ASSEMBLAGGIO DEL KAMADO
Innanzitutto, leggi attentamente le istruzioni di montaggio e concedi il tempo necessario per l'assemblaggio. Scegli uno spazio di lavoro piatto di due o tre metri quadrati e tieni a disposizione gli strumenti necessari.

Disimballa tutte le parti e rimuovi tutti i materiali di imballaggio. Tieni i materiali di imballaggio lontani dai bambini e smaltiscili secondo le normative dopo aver montato il barbecue a carbone.

⚠ 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

5.2 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.

5.3 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.

6. OPERAZIONE

6.1 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

1. Aprire il coperchio ed estrarre la griglia del barbecue
2. Posiziona 2-3 accendifuoco solidi al centro della piastra per carbone. Prestare attenzione alle istruzioni del produttore sulla confezione.
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.
4. Aprire la presa d'aria del corpo del BBQ ed accendere gli accendifuoco utilizzando un fiammifero a gambo lungo.
5. AVVERTIMENTO! Evitare che le fiamme diventino troppo alte per evitare di danneggiare la guarnizione del coperchio.
6. Inserisci la griglia del barbecue nel corpo del kamado

6.2 RAFFREDDARE IL BARBECUE
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.
2. Ci vorranno alcune ore affinché il barbecue si raffreddi completamente.

6.3 CONTROLLO DELLA TEMPERATURA
1. Chiudere il coperchio
2. Aprire il regolatore dell'aria nel coperchio e la presa d'aria sul corpo del barbecue.
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.
4. Quindi regolare la temperatura utilizzando il controller dell'aria.
5. Per ridurre drasticamente la temperatura, aprire brevemente e con attenzione il coperchio.

6.4 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)

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

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

Controller dell'aria sul coperchio: Presa d'aria sul corpo:	
Bistecca	5-8 minuti
Cotolette di maiale	6-10 minuti
Hamburgers	6-10 minuti
Salsicce	6-10 minuti

7. MANUTENZIONE

7.1 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.

7.2 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.

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

7.4 DISPOSIZIONE
L'imballaggio è realizzato con materiali ecologici che puoi smaltire presso il punto di raccolta locale per il riciclo.

Non smaltire mai il barbecue come rifiuto domestico normale! Smaltiscilo presso un'azienda di smaltimento approvata o presso il centro di raccolta della tua comunità. Rispetta le normative vigenti. In caso di dubbi, contatta il centro di smaltimento locale.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 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.

1.2 NOTE
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.

2. 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.

3. ADVERTENCIA

3.1 PARA SU SEGURIDAD
Símbolos de señal:

⚠ WARNING

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.

⚠ CAUTION

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

PLEASE NOTE

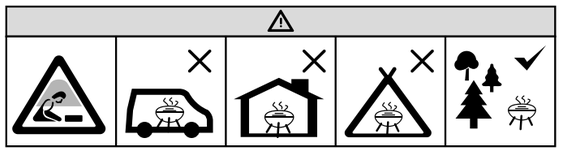
Este término de señal advierte de posibles daños.

3.2 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.

3.3 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.

4. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

4.1 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.

4.2 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.NOUtilice 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.

5. MONTAJE E INSTALACIÓN

5.1 MONTAJE DEL KAMADO
Primero, lee detenidamente las instrucciones de montaje y dedica el tiempo necesario para el ensamblaje. Elige un área de trabajo plana de dos a tres metros cuadrados y ten a mano las herramientas necesarias.

Desembala todas las piezas y retira todos los materiales de embalaje. Mantén los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchalos de acuerdo con las normativas después de montar la parrilla de carbón.

⚠ 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.

5.2 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.

5.3 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.

6. OPERACIÓN

6.1 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

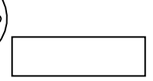
1. Abra la tapa y levante la parrilla para barbacoa.
2. Coloque 2 o 3 encendedores sólidos en el medio de la placa de carbón. Preste atención a las instrucciones del fabricante en el paquete.
3. No coloque más del 70% del recipiente de la parrilla con carbón alrededor de los encendedores. Para obtener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

6.2 ENFRIAR LA BARBACOA
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.
2. La barbacoa tardará unas horas en enfriarse por completo.

6.3 CONTROL DE TEMPERATURA
1. Cerrar la tapa
2. Abra el controlador de aire en la tapa y la entrada de aire en el cuerpo de la barbacoa.
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.
4. Luego regule la temperatura usando el controlador de aire.
5. Para reducir drásticamente la temperatura, abra la tapa brevemente y con cuidado.

6.4 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: ●

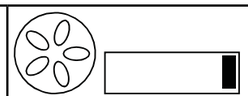
Cocción lenta y ahumado (110 °C a 135 °C)

Controlador de aire en la tapa: Entrada de aire en el cuerpo:	
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)

Controlador de aire en la tapa: Entrada de aire en el cuerpo:	
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)

Controlador de aire en la tapa: Entrada de aire en el cuerpo:	
Bife	5-8 minutos
Chuletas de cerdo	6-10 minutos
Hamburguesas	6-10 minutos
Salchichas	6-10 minutos

7. MANTENIMIENTO

7.1 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.

7.2 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.

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

7.4 DESECHO
El embalaje está hecho de materiales ecológicos que puedes desechar en tu punto de reciclaje local.

¡Bajo ninguna circunstancia debes desechar la barbacoa como desecho doméstico normal! Deséchala en una empresa de eliminación aprobada o en el centro de recogida de tu comunidad. Respeta las normativas vigentes. En caso de duda, contacta con tu centro de eliminación local.

1. UVOD

1.1 ČESTITKE
Z vašim nakupom ste se odločili za visoko kakovostno napravo. Pred namestitvijo in uporabo se seznanite z napravo. Pred zagonom naprave preberite navodila za uporabo. Napravo uporabljajte samo za predviden namen, kot je opisano. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Ob prenosu naprave na tretje osebe poskrbite, da predložite vse povezane dokumente. Ob prejemu dostave preverite, ali so vsi deli vključeni in nepoškodovani. Če kateri koli deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na prodajalca. Zahtevki glede poškodb ali manjkajočih delov, vloženi po začetku montaže, ne bodo veljavni.

1.2 OPOMBA
Če je treba zamenjati del, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam ali vašega distributerja. Uporaba neodobrenih delov lahko predstavlja varnostno tveganje pri uporabi žara in tveganje za okolje. Pred uporabo žara preberite navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.

2. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model št.	GR-24-EMB-16
Proizvajalec	THE GRLLR COMPANY B.V.
OPOZORILO	Uporaba samo na prostem.
	Pred uporabo preberite navodila.
	Opozorilo: Dostopni deli so lahko zelo vroči. Hranite majhne otroke stran.
	Ta naprava mora biti med uporabo oddaljena od vnetljivih materialov.
	Med uporabo naprave ne premikajte.
	Naprave ne spreminjajte.

3. OPOZORILO

3.1 ZA VAŠO VARNOST
Signalni izraz:

⚠ WARNING

Ta izraz označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki bi, če se ji ne izognete, lahko povzročila smrt ali resne poškodbe.

⚠ CAUTION

Ta izraz označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki bi, če se ji ne izognete, lahko povzročila manjše ali zmerne poškodbe.

PLEASE NOTE

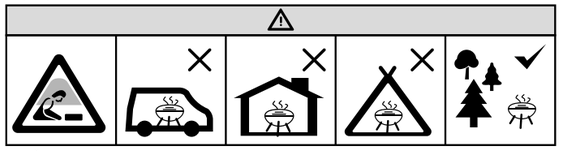
Ta izraz opozarja na možno škodo.

3.2 PRED UPORABO NAPRAVE
- Po razpakiranju in pred vsako uporabo preverite, ali naprava kaže kakršne koli znake poškodb.
- Če je naprava poškodovana, je ne uporabljajte in se obrnite na prodajalca.
- Ta priročnik za uporabo temelji na normah in predpisih, ki veljajo v Evropski uniji. V ne-EU državah upoštevajte specifične direktive in zakone.

3.3 PREDVIDENA UPORABA
- Ta žar na oglje uporabljajte za segrevanje, kuhanje in pečenje hrane.
- Namenjen je izključno za zunanjo uporabo v domačem okolju.
- Žar na oglje naj se uporablja le tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Vse druge uporabe se štejejo za neprimerne in lahko povzročijo materialno škodo ali celo telesne poškodbe. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki jo povzroči nepravilna uporaba.

4. VARNOSTNA NAVODILA

4.1 SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA
ki jih je treba upoštevati vsakič, ko se naprava uporablja.



- Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr. v stavbah, šotorih, prikolicah, avtodomih ali čolnih. To predstavlja tveganje za življenje zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.
- POZOR! Za prižiganje ali ponovno prižiganje plamenov ne uporabljajte alkohola ali bencina! Vnetljive tekočine, ko se vlijejo v plamene, lahko povzročijo izbruhe plamenov ali eksplozije!
- Uporabljajte le vžigalnike, ki so v skladu z EN 1860-3!
- POZOR! Ta žar postane zelo vroč in ga med delovanjem ne smete premikati!
- POZOR! Otroci in hišni ljubljenčki naj bodo na varni razdalji!
- NE uporabljajte ga v zaprtih prostorih!

PLEASE NOTE

Priporočljivo je, da se izogibate uporabi tekočih vžigalnikov za žar. Ti lahko vplivajo na okus hrane, prodrejo v keramično kompozitno snov in s tem razveljavijo garancijo. Uporabljajte samo trda vžigalna sredstva, ki ustrezajo EN 1860-3, kot je lesna volna ali ločen dimniški zaganjalnik. Meso, ribe ali zelenjavo na žar postavite šele, ko je oglje prekrito s svetlo belo/sivo plastjo pepela.

4.2 DODATNA VARNOSTNA NAVODILA

⚠ WARNING

Tveganje deflagracije !
Vnetljive tekočine, ki se vlijejo na žerjavico, povzročijo izbruhe plamenov ali deflagracije.
- NE uporabljajte alkohola, bencina ali podobnih tekočin za prižiganje ali ponovno prižiganje žara!
- NE dajajte kosov oglja, namočenih v vnetljivo tekočino, na žerjavico.

Zdravstveno tveganje !
- NE uporabljajte nobenih razbarval ali razredčil za odstranjevanje madežev. Ti so zdravju škodljivi in ne smejo priti v stik s hrano.
- Meso, ribe ali zelenjavo na žar postavite šele, ko je oglje prekrito s plastjo pepela.

Tveganja za otroke!
Med igranjem se lahko otroci zapletejo v embalažno folijo in zadušijo
- NE dovolite, da se otroci igrajo z embalažno folijo.
- Poskrbite, da otroci ne bodo dali majhnih sestavnih delov v usta. Lahko pogoltnejo dele in se zadušijo.

Tveganje opeklin!
Žar na oglje, oglje in hrana postanejo med uporabo zelo vroči. Vsak stik lahko povzroči resne opekline.
- Ohranite zadostno razdaljo od vročih delov.
- Otroke in hišne ljubljenčke držite stran!
- Pri peki na žaru vedno nosite rokavice za pečico ali BBQ rokavice z zaščito pred vročino (rokavice v skladu z DIN-EN 407).
- Uporabljajte samo pribor z dolgimi ročaji in toplotno odpornimi ročaji.
- Med uporabo kamada ne nosite oblačil s širokimi rokavi.
- Za vžig uporabljajte samo suhe vžigalice ali posebne tekoče vžigalice, ki so skladne z EN 1860-3.
- Žar uporabljajte samo z ogljem, ki je v skladu z DIN EN 1860-2.
- Žar na oglje pustite, da se popolnoma ohladi, preden ga očistite ali pospravite.

Tveganje poškodb!
- Pri visokih temperaturah pokrov odpirajte počasi in previdno, da omogočite izpust toplote in pare ter preprečite, da bi se žerjavica zaradi nenadnega dotoka zraka razplamtela.

⚠ CAUTION

Nevarnost požara!
Goreče oglje in deli žara se lahko med delovanjem zelo segrejejo in povzročijo požar.
- Zagotovo imejte pri roki gasilni aparat in komplet prve pomoči ter bodite pripravljeni v primeru nesreče ali požara.
- Žar na oglje postavite na ravno, vodoravno, varno, toplotno odporno in čisto površino.
- Postavite žar na oglje najmanj 100 cm stran od visoko vnetljivih materialov, kot so tende, lesene terase ali pohištvo.
- Med uporabo ne premikajte žara na oglje.
- Oglje prižgite samo na zaščitenem mestu.
- Žar napolnite z ogljem do največ 70 % posode.
- Nekatera živila proizvajajo vnetljive maščobe in sokove.
- Redno čistite žar na oglje, najbolje po vsaki uporabi.
- Pepel odstranite šele, ko je oglje popolnoma zgorelo in ohlajeno.

Tveganje opeklin in nesreč!
Ta naprava ni namenjena za uporabo oseb (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb, ki jim primanjkuje izkušenj in/ali znanja.
- Te osebe morajo biti seznanjene z nevarnostmi naprave in pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost.
- Vsakršne spremembe na izdelku predstavljajo veliko varnostno tveganje in so prepovedane. Ne izvajajte nepooblaščenih posegov sami. V primeru poškodb, popravil ali drugih težav z žarom na oglje se obrnite na naš servisni oddelek ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.
- Žar na oglje ne postavljajte blizu vhodov ali območij z velikim prometom.
- Vedno bodite izjemno previdni med peko na žaru. Če ste moteni, lahko izgubite nadzor nad napravo.
- Vedno bodite pozorni in osredotočeni med peko na žaru. Ne uporabljajte tega izdelka, če ste zmedeni ali utrujeni, ali če ste pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Že trenutek nepazljivosti med uporabo izdelka lahko povzroči resne poškodbe.

Tveganje poškodb!
- Posamezni deli žara na oglje imajo lahko ostre robove.
- Bodite previdni pri sestavljanju in uporabi, da preprečite nesreče in/ali poškodbe. Po potrebi nosite zaščitne rokavice.

PLEASE NOTE

Tveganje za poškodbe
Med uporabo se lahko vijaki postopoma zrahljajo in s tem zmanjšajo stabilnost kamada.
- Preverite stabilnost vijakov pred vsako uporabo. Če je potrebno, ponovno privijte vse vijake, da zagotovite stabilnost žara.

Napačna čistila ali orodja lahko poškodujejo površine in pustijo sledi prask.
- NE uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih orodij ali blazinic.

Pri uporabi žara zaščitite tla in okoliške stene pred možnim umazanjem, npr. zaradi brizganja maščobe.
- Poskrbite, da bo površina ustrezno zaščitena pred takšnim umazanjem.

5. MONTAŽA IN POSTAVITEV

5.1 SESTAVLJANJE KAMADA
Najprej natančno preberite navodila za montažo in si pustite dovolj časa za montažo. Izberite ravno delovno površino od dveh do treh kvadratnih metrov in imejte pri roki potrebno orodje.

Razpakirajte vse posamezne dele in odstranite ves embalažni material. Embalažni material hranite izven dosega otrok in ga po montaži žara na oglje zavrzite v skladu s predpisi.

⚠ CAUTION

Tveganje za poškodbe
Če se ne držite navodil, lahko pride do težav in tveganj pri uporabi žara na oglje.
- Sledite vsem navodilom za sestavljanje, kot so prikazana na začetku tega priročnika.
- POZOR! Telo žara je zelo težko! Za sestavljanje sta potrebni dve

ali več oseb.

5.2 POSTAVITEV KAMADA

CAUTION

Tveganje za poškodbe
Med uporabo se vijaki lahko počasi zrahljajo in zmanjšajo stabilnost žara.
- Pred vsako uporabo preverite tesnost vijakov. Če je potrebno, ponovno privijte vse vijake, da zagotovite stabilnost žara.
- Pred uporabo postavite kamado na raven, trden površina na prostem.
- Pri uporabi žara zaščitite tla in okoliške stene pred možnim umazanjem, npr. zaradi brizganja maščobe.

5.3 PRED PEKO

CAUTION

Čiščenje rešetke za žar
- Pred prvo uporabo operite rešetko za žar in grelni žar s toplo milnico.

Predgretje
- Pred prvo uporabo mora biti žar na oglje predgret (kondicioniran) vsaj 30 minut pri temperaturi 100°C-200°C. Predgretje je potrebno, da se notranjost kamada pripravi za peko.

6.DELOVANJE

6.1 Delovanje

CAUTION

Tveganje opeklin
Med uporabo se žar na oglje, oglje in hrana segrejejo. Vsak stik lahko povzroči resne opekline.
- Držite se na dovolj veliki razdalji od vročih delov, saj lahko vsak stik povzroči hude opekline.
- Vedno nosite pečico ali BBQ rokavice med peko na žaru.
- Uporabljajte le orodje z dolgimi ročaji in toplotno odpornimi ročaji.
- NE nosite oblačil s širokimi rokavi.
- Žar uporabljajte le z ogljem, ki ustreza standardu DIN EN 1860-2.
- Uporabljajte le suhe vžigalne kocke ali posebne tekoče vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3 kot vžigalniki.

1. Odprite pokrov in dvignite rešetko za žar.
2. Postavite 2-3 trde vžigalne kocke na sredino plošče za oglje. Bodite pozorni na navodila proizvajalca na embalaži.
3. Napolnite oglje do približno 70% posode za žar. Za najboljše rezultate ne priporočamo premikanja premoga po prižiganju.
4. Odprite dovod zraka na telesu žara in prižgite vžigalne kocke z dolgo vžigalno palčko.
5. OPOZORILO! Preprečite prevelike plamene, da ne poškodujete tesnila pokrova.
6. Vstavite rešetko za žar v telo kamada.

6.2 Ohlajanje žara
1. Po peki popolnoma zaprite regulator zraka na pokrovu in dovod zraka na telesu žara, da se žerjavica ugasne. NIKOLI NE UGASITE ŽERJAVICE Z VODO.
2. Trajalo bo nekaj ur, da se žar popolnoma ohladi.

6.3 NADZOR TEMPERATURE
1. Zaprite pokrov.
2. Odprite regulator zraka na pokrovu in dovod zraka na telesu žara.
3. Spremljajte temperaturo na termometru. Ko se temperatura žara približa želeni temperaturi, zaprite regulator zraka na pokrovu in dovod zraka na telesu žara, da vzdržujete to temperaturo. Pustite oba popolnoma zaprta, dokler ne dosežete temperature za kuhanje.
4. Nato uravnavajte temperaturo z regulatorjem zraka.
5. Da bi drastično znižali temperaturo, na kratko in previdno odprite pokrov.

6.4 NASTAVITVE PREZRAČEVANJA IN ČAS PEČENJA
Spodnje nastavitve zračne lopute v pokrovu in zračnega dovoda na telesu žara so približne, prav tako so ocenjeni časi peke. Prosimo, uporabite mesni termometer, da zagotovite kakovost vaše hrane in dosežete ustrezno varno temperaturno območje.

Zračna loputa na pokrovu:

Zračni dovod na telesu žara:

Odprto: Zaprto:

Počasno kuhanje in dimljenje (110 °C do 135 °C):

Zračna loputa na pokrovu: Zračni dovod na telesu žara:	
Goveji prsi	4 ure na kg
Pulled pork	2 ure na kg
Piščanec (cel)	3-4 ure
Svinjska rebra	3-5 ur
Pečenje	9+ ur

Pečenje in praženje (160 °C do 180 °C):

Zračna loputa na pokrovu: Zračni dovod na telesu žara:	
Riba	15-20 minut
Svinjski file	15-30 minut
Piščančji kosi	30-45 minut
Piščanec (cel)	1-1.5 ure
Jagnječje stegno	3-4 ure
Purana	2-4 ure
Šunka	2-5 ur

Peko (260 °C do 370 °C):

Zračna loputa na pokrovu: Zračni dovod na telesu žara:	
Zrezek	5-8 minut
Svinjski kotleti	6-10 minut
Hamburgerji	6-10 minut
Klobase	6-10 minut

7. VZDRŽEVANJE

7.1 ČIŠČENJE

WARNING

Zdravstveno tveganje
- NE uporabljajte odstranjevalcev barv ali razredčil za odstranjevanje madežev. Ti so škodljivi za zdravje in se ne smejo nikoli dotikati hrane.

Tveganje opeklin
Žar na oglje in oglje sta zelo vroča tudi po peki. Vsak stik lahko povzroči resne opekline.
- Pustite, da se žar na oglje popolnoma ohladi, preden ga očistite.
- Pepel odstranite le, ko se oglje popolnoma ohladi.

PLEASE NOTE

Tveganje za poškodbe
- NE uporabljajte močnih topil ali brusnih blazinic, saj lahko poškodujejo površine in pustijo sledi prask.
- Odstranite hladen pepel.
- Pomembno je, da pepel odstranite, preden se vlaga združi s hladnim pepelom. Pepel je slan in, ko je moker, lahko poškoduje notranjost zbiralnika pepela. Tako lahko sčasoma zbiralnik pepela poškoduje rja.
- Odstranite rešetko za žar, jo temeljito očistite z milnico in sperite s čisto vodo. Previdno posušite rešetko za žar in jo ponovno vstavite v žar.
- Notranjost žara je samoočiščevalna.
- POZOR! Na notranjosti žara ne uporabljajte vode ali čistilnih sredstev. Stene so porozne in vpijajo tekočine, kar lahko povzroči razpoke v oblogi, ko se žar naslednjič uporabi.
- Zastekljeno zunanjost žara očistite s toplo vodo in dodajte običajno pomivalno sredstvo.
- Pred vsako uporabo privijte vse vijake, da zagotovite stabilnost vašega žara.
- POMEMBNO! Žar naj bo vedno shranjen na mestu, zaščitenem pred vlago.
- Zaščitite svoj žar pred neposrednimi vremenskimi vplivi.
- Pogosto odpiranje in zapiranje pokrova lahko sčasoma povzroči napetosti na tečaju. Podmazujte gibljive dele tečaja vsaj enkrat letno, da bo še naprej nemoteno deloval.

7.2 SHRANJEVANJE
- Žar na oglje shranjujte na suhem in brez prahu.
- Pred naslednjo uporabo preverite vse dele naprave in po potrebi privijte vijake in matice.
- Če žar na oglje pokrijete s pokrovom za prah, poskrbite, da bo pokrov nameščen le, ko je žar ohlajen, čist in suh. V nasprotnem primeru lahko pride do hudih korozij.

7.3 IZJAVA O SKLADNOSTI
- Ta izdelek je v skladu z veljavnimi evropskimi in nacionalnimi direktivami (DIN EN 1860-1).

7.4
DISPOSAL
Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih lahko odložite na lokalni zbirni točki za recikliranje.

Žara nikakor ne odlagajte kot običajne gospodinjske odpadke! Odložite ga na odobrenem podjetju za odlaganje ali v vaši skupnostni zbirni center za odpadke. Spoštujte trenutno veljavne predpise. Če imate dvome, se obrnite na lokalni center za odlaganje odpadkov. NOSTI

1. UVOD

1.1 ČESTITAMO
S vašom kupovinom odabrali ste visokokvalitetni uređaj. Upoznajte se s uređajem prije instalacije i uporabe. Pročitajte upute za uporabu prije pokretanja uređaja. Uređaj koristite samo za predviđenu svrhu, kao što je opisano. Čuvajte ovaj priručnik na sigurnom mjestu. Prilikom prijenosa uređaja na treće strane, obavezno predajte sve povezane dokumente.
Prilikom primanja isporuke provjerite jesu li svi dijelovi uključeni i neoštećeni. Ako neki dijelovi nedostaju ili su oštećeni, kontaktirajte svog prodavača. Zahtjevi koji se odnose na oštećenja ili nedostajuće dijelove nakon početka montaže neće biti valjani.

1.2 BILJEŠKA
Ako je potrebno zamijeniti neki dio, obratite se našoj službi za korisnike ili vašem distributeru. Korištenje neodobrenih dijelova može predstavljati sigurnosni rizik prilikom korištenja roštilja i rizik za okoliš. Prije korištenja roštilja pročitajte upute i spremite ih za buduću upotrebu.

2. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Broj modela	GR-24-EMB-16
Proizvođač	THE GRLLR COMPANY B.V.
UPOZORENJE	Samo za vanjsku upotrebu.
	Pročitajte upute prije korištenja uređaja.
	Upozorenje: Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje.
	Ovaj uređaj mora se držati podalje od zapaljivih materijala tijekom korištenja.
	Nemojte pomicati uređaj tijekom korištenja.
	Nemojte mijenjati uređaj.

3. UPOZORAVAJUĆE INFORMACIJE

3.1 ZA VAŠU SIGURNOST
Signalni simboli:

⚠ WARNING

Ovaj izraz označava opasnost sa srednjom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili ozbiljnim ozljedama.

⚠ CAUTION

Ovaj izraz označava opasnost s niskom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili umjerenim ozljedama.

PLEASE NOTE

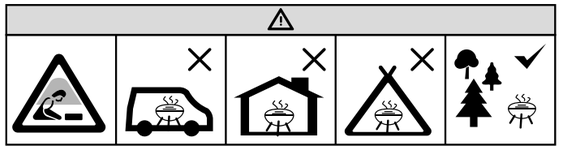
Ovaj izraz upozorava na moguću štetu.

3.2 PRIJE UPOTREBE UREĐAJA
- Nakon raspakiranja i prije svake upotrebe provjerite pokazuje li uređaj bilo kakve znakove oštećenja.
- Ako postoji bilo kakvo oštećenje, nemojte koristiti uređaj i kontaktirajte svog prodavača.
- Ovaj priručnik za uporabu temelji se na normama i propisima koji su primjenjivi u Europskoj uniji. U zemljama izvan EU-a pridržavajte se specifičnih nacionalnih direktiva i zakona.

3.3 PREDVIĐENA UPORABA
- Ovaj roštilj na ugljen koristite za grijanje, kuhanje i pečenje hrane.
- Namijenjen je isključivo za vanjsku uporabu u domaćem okruženju.
- Roštilj na ugljen treba se koristiti samo na način opisan u ovim uputama za uporabu. Svaka druga upotreba smatra se neprikladnom i može rezultirati materijalnom štetom ili čak tjelesnim ozljedama. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu uzrokovanu nepravilnom uporabom.

4. SIGURNOSNE UPUTE

4.1 OPĆE SIGURNOSNE UPUTE
koje treba uzeti u obzir svaki put kad se uređaj koristi.



- Ne koristite roštilj u zatvorenim i/ili stambenim prostorima, npr. zgradama, šatorima, kamp-kućicama, kamperima ili čamcima. Ovo predstavlja rizik za život zbog trovanja ugljičnim monoksidom.
- PAŽNJA! Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje plamena! Zapaljive tekućine, kada se uliju u plamen, mogu uzrokovati izbijanje plamena ili eksplozije!
- Koristite samo upaljače koji su u skladu s EN 1860-3!
- PAŽNJA! Ovaj roštilj postaje vrlo vruć i ne smije se pomicati tijekom rada!
- PAŽNJA! Djecu i kućne ljubimce držite na udaljenosti!
- NE koristite ga u zatvorenim prostorima!

PLEASE NOTE

Preporučuje se da izbjegavate korištenje tekućih upaljača za roštilj. Oni mogu utjecati na okus hrane, prodrijeti u keramički kompozit i time poništiti jamstvo. Koristite samo čvrste upaljače koji su u skladu s EN 1860-3, poput drvene vune ili posebnog dimnog startera. Meso, ribe ili povrće stavljajte na roštilj tek kad je ugljen prekriven svijetlom bijelo/sivom slojem pepela.

4.2 DALJNJE SIGURNOSNE UPUTE

⚠ WARNING

Rizik od deflagracije
Zapaljive tekućine koje se ulijevaju na žar uzrokuju izbijanje plamena ili deflagracije.
- NE koristite alkohol, benzin ili slične tekućine za paljenje ili ponovno paljenje roštilja!
- NE stavljajte komade ugljena namočene u zapaljivu tekućinu na žar.

Zdravstveni rizik
- NE koristite nikakve razrjeđivače ili otapala za uklanjanje mrlja. Oni su štetni za zdravlje i ne smiju doći u dodir s hranom.
- Meso, ribe ili povrće stavljajte na roštilj tek kad je ugljen prekriven slojem pepela.

Rizici za djecu
Dok se igraju, djeca bi se mogla zapetljati u ambalažnu foliju i ugušiti.
- NE dopustite djeci da se igraju s ambalažnom folijom.
- Osigurajte da djeca ne stavljaju male dijelove u usta. Mogli bi progutati dijelove i ugušiti se.

Rizik od opeklina
Roštilj na ugljen, ugljen i hrana postaju vrlo vrući tijekom uporabe. Svaki kontakt može rezultirati ozbiljnim opeklinama.
- Održavajte dovoljnu udaljenost od vrućih dijelova.
- Djecu i kućne ljubimce držite podalje!
- Pri roštiljanju uvijek nosite rukavice za pećnicu ili BBQ rukavice s toplinskom zaštitom (rukavice u skladu s DIN-EN 407).
- Koristite samo pribor s dugim ručkama i otpornim na toplinu.
- Nemojte nositi odjeću sa širokim rukavima tijekom korištenja kamada.
- Koristite samo suhe upaljače ili posebne tekuće upaljače u skladu s EN 1860-3.
- Roštilj koristite samo s ugljenom u skladu s DIN EN 1860-2.
- Dopustite da se roštilj na ugljen potpuno ohladi prije čišćenja ili spremanja.

Rizik od ozljeda
- Pri visokim temperaturama poklopac otvarajte polako i pažljivo kako biste omogućili izlaz topline i pare te spriječili rasplamsavanje žara zbog iznenadnog dotoka zraka.

⚠ CAUTION

Opasnost od požara
Goruci ugljen i dijelovi roštilja mogu se tijekom rada jako zagrijati i uzrokovati požar.
- Obavezno imajte pri ruci aparat za gašenje požara i komplet prve pomoći te budite spremni u slučaju nesreće ili požara.
- Postavite roštilj na ugljen na ravnu, vodoravnu, sigurnu, otpornu na toplinu i čistu površinu.
- Postavite roštilj na ugljen najmanje 100 cm od visoko zapaljivih materijala kao što su tende, drvene terase ili namještaj.
- Nemojte pomicati roštilj na ugljen tijekom korištenja.
- Ugljen palite samo na zaštićenom mjestu.
- Napunite roštilj ugljenom do najviše 70 % posude.
- Neka hrana proizvodi zapaljive masti i sokove.
- Redovito čistite roštilj na ugljen, po mogućnosti nakon svake uporabe.
- Pepeo uklonite tek kada ugljen potpuno izgori i ohladi se.

Rizik od opeklina i nesreća
Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobama kojima nedostaje iskustvo i/ili znanje.
- Takve osobe moraju biti informirane o opasnostima uređaja i pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Svaka izmjena proizvoda predstavlja veliki sigurnosni rizik i zabranjena je. Ne poduzimajte neovlaštene intervencije sami. U slučaju oštećenja, popravaka ili drugih problema s roštiljem na ugljen obratite se našem servisnom odjelu ili prodavaču od kojeg ste proizvod kupili.
- Nemojte postavljati roštilj na ugljen u blizini ulaza ili zona s velikim prometom.
- Uvijek budite izuzetno oprezni dok roštiljate. Ako ste ometeni, možete izgubiti kontrolu nad uređajem.
- Uvijek budite pažljivi i svjesni onoga što radite dok roštiljate. Ne koristite ovaj proizvod ako ste ometeni ili umorni, ili ako ste pod utjecajem droga, alkohola ili lijekova. Samo jedan trenutak nepažnje tijekom korištenja proizvoda može dovesti do ozbiljnih ozljeda.

Rizik od ozljeda
- Pojedini dijelovi roštilja na ugljen mogu imati oštre rubove.
- Budite pažljivi prilikom montaže i korištenja kako biste spriječili nesreće i/ili ozljede. Po potrebi nosite zaštitne rukavice.

PLEASE NOTE

Rizik od oštećenja
Tijekom upotrebe, vijci se mogu postupno olabaviti i ugroziti stabilnost kamada.
- Provjerite stabilnost vijaka prije svake upotrebe. Ako je potrebno, ponovno zategnite sve vijke kako biste osigurali da roštilj stoji sigurno.

Nepravilna sredstva za čišćenje ili alati mogu oštetiti površine i ostaviti tragove ogrebotina.
- NEMOJTE koristiti jake ili abrazivne alate ili jastučiće za ribanje.

Prilikom korištenja roštilja, zaštitite pod i okolne zidove od mogućeg zaprljanja, npr. prskanjem masnoće.
- Osigurajte da je površina adekvatno zaštićena od takvog zaprljanja.

5. MONTAŽA I POSTAVLJANJE

5.1 SASTAVLJANJE KAMADA
Najprije dobro pročitajte upute za montažu i ostavite dovoljno vremena za montažu. Odaberite ravan radni prostor od dva do tri četvorna metra i imajte pri ruci potreban alat.

Raspakirajte sve pojedinačne dijelove i uklonite sav materijal za pakiranje. Držite materijale pakiranja izvan dohvata djece i odložite ih u skladu s propisima nakon sastavljanja roštilja na drveni ugljen.

⚠ CAUTION

Risk of injury
Ako se ne pridržavate ovih uputa, može doći do problema i rizika tijekom korištenja roštilja na ugljen.

- Slijedite sve upute za sastavljanje kako je prikazano na početku ovog priručnika.
- PAŽNJA! Tijelo roštilja je vrlo teško! Za sastavljanje su potrebne dvije ili više osoba.

5.2 POSTAVLJANJE KAMADA

⚠ CAUTION

Rizik od oštećenja
Tijekom upotrebe, vijci se mogu polako olabaviti i ugroziti stabilnost roštilja.
- Provjerite zategnutost vijaka prije svake upotrebe. Ako je potrebno, ponovno zategnite sve vijke kako biste osigurali da roštilj stoji sigurno.
- Prije upotrebe, postavite kamado na ravnu, čvrstu površinu na otvorenom.
- Prilikom korištenja roštilja, zaštitite pod i okolne zidove od mogućeg zaprljanja, npr. prskanjem masnoće.

5.3 PRIJE ROŠTILJANJA

⚠ CAUTION

Čišćenje rešetke za roštilj
- Prije prve upotrebe, operite rešetku za roštilj i grijanu rešetku toplom sapunicom.

Predzagrijavanje
- Prije nego što prvi put upotrijebite roštilj na ugljen, potrebno ga je kondicionirati (predzagrijati) najmanje 30 minuta na temperaturi od 100°C-200°C. Predzagrijavanje je potrebno kako bi se unutrašnjost kamada pripremila za roštiljanje.

6. OPERACIJA

6.1 OPERACIJA

⚠ CAUTION

Rizik od opeklina
Tijekom upotrebe, roštilj na ugljen, ugljen i hrana postaju vrući. Bilo kakav kontakt može rezultirati ozbiljnim opeklinama.
- Držite dovoljno udaljenosti od vrućih dijelova, jer svaki kontakt može dovesti do teških opeklina.
- Uvijek nosite rukavice za pećnicu ili roštilj tijekom pečenja.
- Koristite samo pribor s dugim ručkama i otpornim na toplinu.
- NE nosite odjeću sa širokim rukavima.
- Roštilj koristite samo s ugljenom u skladu s normom DIN EN 1860-2.
- Koristite samo suhe upaljače ili posebne tekuće upaljače u skladu s normom EN 1860-3 kao sredstva za paljenje.

1. Otvorite poklopac i izvadite rešetku za roštilj.
2. Postavite 2-3 čvrsta upaljača u sredinu ploče za ugljen. Obratite pažnju na upute proizvođača na pakiranju.
3. Napunite ugljen do otprilike 70% posude za roštilj. Za najbolje rezultate, ne preporučujemo pomicanje ugljena nakon paljenja.
4. Otvorite ulaz zraka na tijelu roštilja i zapalite upaljače dugom šibicom.
5. UPOZORENJE! Izbjegavajte da plamenovi postanu preveliki kako biste izbjegli oštećenje brtve poklopca.
6. Umetnite rešetku za roštilj u tijelo kamada.

6.2 HLAĐENJE ROŠTILJA
1. KORAK 1: Nakon pečenja, potpuno zatvorite regulator zraka na poklopcu i ulaz zraka na tijelu roštilja kako bi se žar ugasio. NIKADA NE GASI ŽAR VODOM.
2. KORAK 2: Roštilj će se potpuno ohladiti za nekoliko sati.

6.3 KONTROLA TEMPERATURE
3. Zatvorite poklopac.
4. Otvorite regulator zraka na poklopcu i ulaz zraka na tijelu roštilja.
5. Pratite temperaturu na termometru. Čim se temperatura roštilja približi željenoj temperaturi, zatvorite regulator zraka na poklopcu i ulaz zraka na tijelu roštilja kako biste održali ovu temperaturu. Ostavite oba potpuno zatvorena dok ne postignete temperaturu za kuhanje.
6. Zatim regulirajte temperaturu pomoću regulatora zraka.
7. Kako biste drastično smanjili temperaturu, nakratko i pažljivo otvorite poklopac.

6.4 ENTILATION SETTINGS AND COOKING TIME
Sljedeće postavke regulatora zraka na poklopcu i ulaza zraka na tijelu roštilja su približne, a vremena kuhanja su procijenjene vrijednosti. Molimo koristite termometar za meso kako biste osigurali kvalitetu hrane i postigli odgovarajuće sigurno temperaturno područje.

Regulator zraka na poklopcu:

Ulaz zraka na tijelu roštilja:

Otvoreno: ○ Zatvoreno: ●

Sporo kuhanje i dimljenje (110 °C do 135 °C):

Regulator zraka na poklopcu: Ulaz zraka na tijelu roštilja:	
Goveđa prsa	4 sata po kg
Pulled pork	2 sata po kg
Piletina (cijela)	3-4 sata
Svinjska rebra	3-5 sati
Pečenje	9+ sati

Roštiljanje i pečenje (160 °C do 180 °C):

Regulator zraka na poklopcu: Ulaz zraka na tijelu roštilja:	
Riba	15-20 minuta
Svinjski file	15-30 minuta
Piletina (cijela):	30-45 minuta
Piletina (cijela)	1-1,5 sati
Janjeći but	3-4 sata
Puretina	2-4 sata
Šunka	2-5 sati

Pečenje (260 °C do 370 °C):

Regulator zraka na poklopcu: Ulaz zraka na tijelu roštilja:	
Odrezak	5-8 minuta
Svinjski kotleti	6-10 minuta
Hamburgeri	6-10 minuta
Kobasice	6-10 minuta

7. ODRŽAVANJE

7.1 ČIŠĆENJE

⚠ WARNING

Zdravstveni rizik
- NE koristite sredstva za uklanjanje boje ili razrjeđivače za uklanjanje mrlja. Oni su štetni za zdravlje i nikada ne smiju doći u kontakt s hranom.

Rizik od opeklina
Roštilj na ugljen i ugljen su vrlo vrući čak i nakon pečenja. Bilo kakav kontakt može rezultirati ozbiljnim opeklinama.
- Pustite da se roštilj na ugljen potpuno ohladi prije čišćenja.
- Pepeo uklonite tek kad se ugljen potpuno ugasi.

PLEASE NOTE

Rizik od oštećenja
- NE koristite jaka otapala ili abrazivne jastučiće, jer mogu oštetiti površine i ostaviti tragove ogrebotina.
- Uklonite hladni pepeo.
- Vrlo je važno da pepeo uklonite prije nego što se vlaga pomiješa s hladnim pepelom. Pepeo je slan i, kad je vlažan, može oštetiti unutrašnjost ladice za pepeo. Tako, tijekom godina, ladica za pepeo može se oštetiti zbog hrđe.
- Uklonite rešetku za roštilj, temeljito je očistite sapunicom i isperite čistom vodom. Pažljivo osušite rešetku za roštilj i ponovno je umetnite u roštilj.
- Unutrašnjost roštilja se sama čisti.
- UPOZORENJE! Nemojte koristiti vodu ili sredstva za čišćenje unutar roštilja. Zidovi su porozni i upijaju tekućine, što može uzrokovati pukotine u oblogama kad se roštilj sljedeći put koristi.
- Glaziranu vanjštinu roštilja očistite toplom vodom i dodajte uobičajeni deterdžent za pranje posuđa.
- Zategnite sve vijke prije svake uporabe kako biste osigurali stabilnost vašeg roštilja u svakom trenutku.
- VAŽNO! Roštilj uvijek treba biti pohranjen negdje gdje je zaštićen od vlage.
- Zaštitite roštilj od izravnih vremenskih utjecaja.
- Često otvaranje i zatvaranje poklopca može s vremenom uzrokovati naprezanje na šarkama. Podmažite pokretne elemente šarke barem jednom godišnje, kako bi nastavili nesmetano raditi.

7.2 Skladištenje
- Skladištite roštilj na ugljen na suhom i bez prašine.
- Prije sljedeće upotrebe provjerite sve dijelove uređaja i po potrebi zategnite vijke i matice.
- Ako pokrivate roštilj na ugljen poklopcem za prašinu, provjerite da je poklopac stavljen samo kad je roštilj ohladen, čist i suh. Inače, može doći do teške korozije.

7.3 IZJAVA O SUKLADNOSTI
- Ovaj proizvod je u skladu s važećim europskim i nacionalnim direktivama (DIN EN 1860-1).

7.4 ODLAGANJE
Ambalaža je izrađena od materijala koji su prijateljski prema okolišu i mogu se odložiti na vašoj lokalnoj točki za recikliranje.

Ni pod kojim uvjetima nemojte odlagati roštilj kao obični kućni otpad! Odložite ga u odobrenom poduzeću za odlaganje ili u vašem lokalnom centru za zbrinjavanje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. Ako ste u nedoumici, obratite se svojoj lokalnoj ustanovi za zbrinjavanje otpada.

GRLLR Kamado Ember Series 10-Year Limited Warranty

COMPANY ADDRESS
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
The Netherlands

CONDITIONS OF WARRANTY
- This limited warranty applies only to products registered within 30 days of purchase according to instructions in the manual.
- Proof of purchase date according to buying receipt
- The GRLLR manual must be kept, in order to refer back to it.
- Products must be assembled, used and maintained according to the manual/s.
- Any alteration, reparation or adjustment of the original product parts will cancel the validity of this warranty.

1. COVERAGE
- Ceramic Body: Covered for 10 years from the date of purchase.
- Ceramic Fire Ring and Fire Box are covered for 5 years from the date of purchase.
- Metal Hardware are covered for 5 years from the date of purchase.
- Thermometer is covered for 2 years from the date of purchase.
- All Other Parts are covered for 2 years from the date of purchase.

2. WHAT IS NOT COVERED
This limited warranty does not cover the following:
- Normal wear and tear.
- Damage caused by improper assembly, installation, use or maintenance.
- Commercial use of this product.
- Damage caused by improper use regarding temperature difference, for instance not warming up the Kamado slowly after winter.
- Any modifications or alterations made to the Kamado Ember Series BBQ.
- Damage caused by accidents, misuse, abuse, or neglect.
- Surface cosmetic imperfections or cracks in the glaze that do not affect the performance of the BBQ.

Excluded from this warranty are the following:
- Removal or re-installation expenses. This warranty does not cover transit or in-home service costs.
- We do not assume responsibility for any loss or damage that occurs during transportation.
- This warranty does not apply to instances of inadequate maintenance, abuse, neglect, misuse, accidental or improper installation of the appliance.
- Any cosmetic imperfections, including scratches, dents, corrosion, or discoloration due to heat, abrasive chemical cleaners, or chipping of porcelain enamel components, as long as they do not impair the functionality of the BBQ.
- Costs related to cleaning and normal wear and tear will be subject to service charges.
- Corrosion or damage resulting from exposure to elements such as insects, weather, hail, grease and fat fires, abrasive chemicals, food acids, and juices are not covered.
- Commercial use of this appliance is not included in the warranty.
- Unauthorized repairs or alterations during the warranty period are not eligible for coverage.
- Surface rust is not considered an eligible warranty claim.

3. EXCLUSIVE REMEDY
In the event of a covered defect, GRLLR will, at its option, repair or replace the defective part or product. The cost of labor for removal or installation of the replacement part is not covered.

4. HOW TO OBTAIN SERVICE
If you believe that your Kamado Ember Series BBQ is defective and covered under this warranty, please contact our Customer Service Department at the contact information provided above. Proof of purchase is required.

5. LIMITATION OF LIABILITY
To the extent permitted by applicable law, GRLLR's liability under this warranty is limited to the repair or replacement of defective parts or products, as specified in section 3 above. GRLLR shall not be liable for any other damages, including but not limited to incidental, consequential, or punitive damages.

6. GOVERNING LAW
This warranty shall be governed by and interpreted in accordance with the laws of the state or jurisdiction where the Kamado Ember Series BBQ was purchased.

7. NON-TRANSFERABLE
This warranty is valid only for the original consumer purchaser and is not transferable to subsequent owners.

8.OTHER CONDITIONS
- Set-up and installation of all GRLLR products must conform with the manual, as well as with the applicable Gas, Electrical and Building standards as laid down by the local laws and codes in your country, state or region.
- Do not place any GRLLR BBQ, Oven or Stove directly on/near a combustible surface, such as tables, carpets, wooden floors or other combustible materials. You must use a refractory barrier with adequate thickness as a protective base, such as concrete tiles between the GRLLR product and a combustible surface. Improper use of GRLLR products or misplacement of any GRLLR BBQ, Oven or Stove will cancel any warranty validity and disclaims all liability for direct, indirect or incidental damages.
- This warranty has been translated from English to several other languages. We do not cover claims that result from a mistranslation or a poor interpretation of context. At the GRLLR Company, we always strive to help our clients and partners as well as we can. Disagreements will always refer to the English or Dutch warranties to rule out contextual mistranslations.

GRLLR Kamado Ember Series 10-Jaar Beperkte Garantie

BEDRIJFSADRES
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Nederland

VOORWAARDEN VAN GARANTIE
- Deze beperkte garantie is alleen van toepassing op producten die binnen 30 dagen na aankoop zijn geregistreerd volgens de instructies in de handleiding.
- Bewijs van aankoopdatum volgens aankoopbon
- De GRLLR-handleiding moet worden bewaard om er later naar te kunnen verwijzen.
- Producten moeten worden geassembleerd, gebruikt en onderhouden volgens de handleiding(en).
- Elke wijziging, reparatie of aanpassing van de originele producttonderdelen zal de geldigheid van deze garantie tenietdoen.

1. DEKKING
- Keramisch buitenzijde : Gedekt voor 10 jaar vanaf de aankoopdatum.
- Keramische vuurring en vuurbox zijn gedekt voor 5 jaar vanaf de aankoopdatum.
- Metalen hardware is gedekt voor 5 jaar vanaf de aankoopdatum.
- Thermometer is gedekt voor 2 jaar vanaf de aankoopdatum.
- Alle andere onderdelen zijn gedekt voor 2 jaar vanaf de aankoopdatum.

2. WAT NIET GEDEKT WORDT
Deze beperkte garantie dekt het volgende niet:
- Normale slijtage.
- Schade veroorzaakt door onjuiste montage, installatie, gebruik of onderhoud.
- Commercieel gebruik van dit product.
- Schade veroorzaakt door onjuist gebruik met betrekking tot temperatuurverschil, bijvoorbeeld het niet langzaam laten opwarmen van de Kamado na de winter.
- Wijzigingen of aanpassingen aan de Kamado Ember Series BBQ.
- Schade veroorzaakt door ongelukken, misbruik, verwaarlozing of verwaarlozing.
- Oppervlakkige cosmetische onvolkomenheden of scheuren in het glazuur die de prestaties van de BBQ niet beïnvloeden.

Niet inbegrepen in deze garantie zijn:
- Kosten voor verwijdering of herinstallatie. Deze garantie dekt geen transport- of in- huis servicekosten.
- Wij aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor verlies of schade die tijdens het transport optreedt.
- Deze garantie is niet van toepassing in geval van onvoldoende onderhoud, misbruik, verwaarlozing, verkeerd gebruik of onjuiste installatie van het apparaat.
- Elke cosmetische onvolkomenheid, inclusief krassen, deuken, corrosie of verkleuring als gevolg van hitte, schurende chemische reinigingsmiddelen of afschilfering van geëmailleerde porseleinen onderdelen, zolang ze de functionaliteit van de BBQ niet aantasten.
- Kosten met betrekking tot reiniging en normale slijtage zullen onderhevig zijn aan servicekosten.
- Corrosie of schade als gevolg van blootstelling aan elementen zoals insecten, weer, hagel, vet- en vetbranden, schurende chemicaliën, voedselzuren en sappen zijn niet gedekt.
- Commercieel gebruik van dit apparaat valt niet onder de garantie.
- Ongeautoriseerde reparaties of aanpassingen tijdens de garantieperiode komen niet
- in aanmerking voor dekking.
- Oppervlakteroest wordt niet beschouwd als een in aanmerking komende garantieclaim.

3. BEPERKTE GARANTIE
In geval van een gedekt defect zal GRLLR, naar eigen keuze, het defecte onderdeel of product repareren of vervangen. De kosten van arbeid voor het verwijderen of installeren van het vervangende onderdeel worden niet gedekt.

4. HOE SERVICE VERKRIJGEN
Als u van mening bent dat uw Kamado Ember Series BBQ defect is en onder deze garantie valt, neem dan contact op met onze klantenservice via de bovenstaande contactinformatie. Bewijs van aankoop is vereist.

5. AANSPRAKELIJKHEIDSBEPERKING
Voor zover toegestaan door de toepasselijke wetgeving, is de aansprakelijkheid van GRLLR onder deze garantie beperkt tot de reparatie of vervanging van defecte onderdelen of producten, zoals gespecificeerd in sectie 3 hierboven. GRLLR is niet aansprakelijk voor andere schade, inclusief maar niet beperkt tot incidentele, gevolg- of bestraffende schade.

6. TOEPASSELIJK RECHT
Deze garantie wordt beheerst door en geïnterpreteerd in overeenstemming met de wetten van de staat of het rechtsgebied waar de Kamado Ember Series BBQ is gekocht.

7. NIET-OVERDRAAGBAAR
Deze garantie is alleen geldig voor de oorspronkelijke consumentenkoper en kan niet worden overgedragen aan latere eigenaars.

8. ANDERE VOORWAARDEN
- De installatie van alle GRLLR-producten moet voldoen aan de handleiding, evenals aan de toepasselijke gas-, elektrische en bouwnormen zoals vastgelegd in de lokale wetten en codes in uw land, staat of regio.
- Plaats geen enkele GRLLR BBQ, oven of fornuis direct op/nabij een brandbare ondergrond, zoals tafels, tapijten, houten vloeren of andere brandbare materialen. U moet een vuurvaste barrière met voldoende dikte als beschermende basis gebruiken, zoals betontegels tussen het GRLLR-product en een brandbare ondergrond. Onjuist gebruik van GRLLR-producten of verkeerde plaatsing van een GRLLR BBQ, oven of fornuis zal de geldigheid van de garantie ongeldig maken en alle aansprakelijkheid voor directe, indirecte of incidentele schade uitsluiten.
- Deze garantie is vertaald van het Engels naar verschillende andere talen. Wij dekken geen claims die het gevolg zijn van een verkeerde vertaling of een slechte interpretatie van de context. Bij het GRLLR-bedrijf streven we er altijd naar om onze klanten en partners zo goed mogelijk te helpen. Geschillen zullen altijd verwijzen naar de Engelse of Nederlandse garanties om contextuele vertaalfouten uit te sluiten.

GRLLR Kamado Ember Serie 10-Jahres-Garantie

FIRMENADRESSE
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Niederlande

GARANTIEBEDINGUNGEN
- Diese beschränkte Garantie gilt nur für Produkte, die innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung registriert wurden.
- Nachweis des Kaufdatums gemäß Kaufbeleg
- Die GRLLR-Bedienungsanleitung muss aufbewahrt werden, um bei Bedarf darauf zurückgreifen zu können.Die Produkte müssen gemäß den Anleitungen montiert, verwendet und gewartet werden.Jede Änderung, Reparatur oder Anpassung der originalen Produktteile führt zur Ungültigkeit dieser Garantie.

1. ABDECKUNG
- Keramikkörper: Abgedeckt für 10 Jahre ab dem Kaufdatum.
- Keramischer Feuerring und Feuerbox sind für 5 Jahre ab dem Kaufdatum abgedeckt.
- Metallische Hardware ist für 5 Jahre ab dem Kaufdatum abgedeckt.
- Thermometer ist für 2 Jahre ab dem Kaufdatum abgedeckt.
- Alle anderen Teile sind für 2 Jahre ab dem Kaufdatum abgedeckt.

2. WAS NICHT ABGEDECKT IST
Diese beschränkte Garantie deckt Folgendes nicht ab:
- Normaler Verschleiß.
- Schäden, die durch unsachgemäße Montage, Installation, Verwendung oder Wartung verursacht werden.
- Gewerbliche Nutzung dieses Produkts.
- Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung in Bezug auf Temperaturunterschiede verursacht werden, z. B. schnelles Aufheizen des Kamado nach dem Winter.
- Alle Änderungen oder Anpassungen am Kamado Ember Series BBQ führen zur Ungültigkeit dieser Garantie.
- Schäden, die durch Unfälle, Missbrauch, Vernachlässigung oder Fahrlässigkeit verursacht werden.
- Kosmetische Oberflächenfehler oder Risse in der Glasur, die die Leistung des BBQ nicht beeinträchtigen.

Von dieser Garantie ausgeschlossen sind:
- Kosten für die Entfernung oder Wiedereinbau. Diese Garantie deckt keine Transport- oder In-Home-Servicekosten ab.
- Wir übernehmen keine Verantwortung für Verluste oder Schäden, die während des Transports auftreten.
- Diese Garantie gilt nicht für Fälle unzureichender Wartung, Missbrauch, Vernachlässigung, falsche Verwendung oder unsachgemäße Installation des Geräts.
- Kosmetische Oberflächenfehler, einschließlich Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbung aufgrund von Hitze, abrasiven Chemikalien oder Absplitterungen von emaillierten Porzellankomponenten, solange sie die Funktionalität des BBQ nicht beeinträchtigen.
- Kosten im Zusammenhang mit Reinigung und normalem Verschleiß unterliegen Servicegebühren.
- Korrosion oder Schäden durch Einwirkung von Elementen wie Insekten, Wetter, Hagel, Fett- und Fettbränden, abrasiven Chemikalien, Lebensmittelsäuren und Säften sind nicht abgedeckt.
- Gewerbliche Nutzung dieses Geräts ist nicht in der Garantie enthalten.
- Unbefugte Reparaturen oder Änderungen während der Garantiezeit sind nicht für die Abdeckung berechtigt.
- Oberflächenrost gilt nicht als berechtigter Garantieanspruch.

3. EXKLUSIVES RECHTSMITTEL
Im Falle eines gedeckten Mangels wird GRLLR nach eigenem Ermessen das defekte Teil oder Produkt reparieren oder ersetzen. Die Kosten für Arbeitsaufwand zur Entfernung oder Installation des Ersatzteils sind nicht abgedeckt.

4. WIE SERVICE ERHALTEN
Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr Kamado Ember Series BBQ defekt ist und unter diese Garantie fällt, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung unter den oben angegebenen Kontaktdaten. Ein Kaufnachweis ist erforderlich.

5. HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG
Soweit nach geltendem Recht zulässig, ist die Haftung von GRLLR im Rahmen dieser Garantie auf die Reparatur oder den Ersatz von defekten Teilen oder Produkten beschränkt, wie in Abschnitt 3 oben angegeben. GRLLR haftet nicht für andere Schäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf zufällige, Folge- oder Strafschäden.

6. ANWENDBARES RECHT
Diese Garantie unterliegt den Gesetzen des Staates oder der Gerichtsbarkeit, in dem der Kamado Ember Series BBQ gekauft wurde, und wird entsprechend ausgelegt.

7. NICHT ÜBERTRAGBAR
Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Verbraucherkauf und ist nicht auf nachfolgende Eigentümer übertragbar.

8. WEITERE BEDINGUNGEN
- Die Aufstellung und Installation aller GRLLR-Produkte muss gemäß der Anleitung sowie den geltenden Gas-, Elektro- und Baustandards gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften in Ihrem Land, Bundesland oder Ihrer Region erfolgen.
- Platzieren Sie kein GRLLR BBQ, Ofen oder Herd direkt auf oder in der Nähe einer brennbaren Oberfläche, wie Tischen, Teppichen, Holzböden oder anderen brennbaren Materialien. Sie müssen eine feuerfeste Barriere mit ausreichender Dicke als Schutzunterlage verwenden, wie zum Beispiel Betonfliesen zwischen dem GRLLR-Produkt und einer brennbaren Oberfläche. Falsche Verwendung von GRLLR-Produkten oder falsche Platzierung eines GRLLR BBQs, Ofens oder Herds führt zur Ungültigkeit der Garantie und schließt jede Haftung für direkte, indirekte oder zufällige Schäden aus.
- Diese Garantie wurde aus dem Englischen in verschiedene andere Sprachen übersetzt. Wir decken keine Ansprüche, die aus einer fehlerhaften Übersetzung oder einer schlechten Interpretation des Kontexts resultieren. Bei der GRLLR-Firma bemühen wir uns immer, unseren Kunden und Partnern so gut wie möglich zu helfen. Meinungsverschiedenheiten beziehen sich immer auf die englischen oder niederländischen Garantien, um kontextuelle Übersetzungsfehler auszuschließen.

Garantie limitée de 10 ans pour la série GRLLR Kamado Ember

ADRESSE DE L'ENTREPRISE
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Pays-Bas

CONDITIONS DE GARANTIE
- Cette garantie limitée s'applique uniquement aux produits enregistrés dans les 30 jours suivant l'achat, conformément aux instructions du manuel.
- Preuve de la date d'achat selon le reçu d'achat.
- Le manuel GRLLR doit être conservé pour référence future.
- Les produits doivent être assemblés, utilisés et entretenus conformément aux instructions.
- Toute modification, réparation ou ajustement des pièces d'origine du produit annulera la validité de cette garantie.

1. COUVERTURE
- Corps en céramique : Couvert pendant 10 ans à partir de la date d'achat.
- Anneau de feu en céramique et boîte de feu couverts pendant 5 ans à partir de la date d'achat.
- Quincaillerie en métal couverte pendant 5 ans à partir de la date d'achat.
- Thermomètre couvert pendant 2 ans à partir de la date d'achat.
- Toutes les autres pièces sont couvertes pendant 2 ans à partir de la date d'achat.

2. CE QUI N'EST PAS COUVERT
Cette garantie limitée ne couvre pas :
- Utilisation habituelle.
- Dommages causés par un assemblage, une installation, utilisation ou un entretien incorrects.
- Utilisation commerciale de ce produit.
- Dommages causés par une utilisation inappropriée en ce qui concerne le contraste de température, par exemple, ne pas chauffer lentement le Kamado après l'hiver.
- Toute modification ou altération apportée au Kamado Ember Series BBQ.
- Dommages causés par des accidents, une utilisation abusive, une négligence ou un mauvais entretien.
- Imperfections cosmétiques de surface ou fissures dans l'émail qui n'affectent pas les performances du barbecue.

Exclus de cette garantie sont:
- Frais de retrait ou de réinstallation. Cette garantie ne couvre pas les frais de transport ou de service à domicile.
- Nous ne sommes pas responsables des pertes ou des dommages survenus pendant le transport.
- Cette garantie ne s'applique pas aux cas de maintenance insuffisante, d'abus, de négligence, d'utilisation inappropriée, d'installation accidentelle ou incorrecte de l'appareil.
- Toute imperfection cosmétique, y compris les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration due à la chaleur, aux produits chimiques abrasifs ou à l'écaillage des composants en émail de porcelaine, tant qu'ils n'affectent pas les performances du barbecue.
- Les coûts liés au nettoyage et à l'usure normale seront soumis à des frais de service.
- La corrosion ou les dommages causés par l'exposition aux éléments tels que les insectes, la météo, la grêle, les feux de graisse et d'huile, les produits chimiques abrasifs, les acides alimentaires et les jus ne sont pas couverts.
- L'utilisation commerciale de cet appareil n'est pas incluse dans la garantie.
- Les réparations non autorisées ou les modifications pendant la période de garantie ne sont pas éligibles à la couverture.
- La rouille de surface n'est pas considérée comme une réclamation de garantie éligible.

3. RÉPARATION EXCLUSIVE
En cas de défaut couvert, GRLLR, à sa discrétion, réparera ou remplacera la pièce ou le produit défectueux. Les coûts de main-d'œuvre pour le retrait ou l'installation de la pièce de rechange ne sont pas couverts.

4. COMMENT OBTENIR LE SERVICE
Si vous pensez que votre barbecue de la série Kamado Ember est défectueux et couvert par cette garantie, veuillez contacter notre service clientèle aux coordonnées fournies ci-dessus. Une preuve d'achat est requise.

5. LIMITATION DE RESPONSABILITÉ
Dans la mesure permise par la loi applicable, la responsabilité de GRLLR en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement de pièces ou de produits défectueux, comme spécifié dans la section 3 ci-dessus. GRLLR ne sera pas responsable d'autres dommages, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages accessoires, consécutifs ou punitifs.

6. LOI APPLICABLE
Cette garantie sera régie et interprétée conformément aux lois de l'État ou de la juridiction où le barbecue de la série Kamado Ember a été acheté.

7. NON TRANSFÉRABLE
Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur consommateur original et n'est pas transférable aux propriétaires ultérieurs.

8. AUTRES CONDITIONS
- L'installation de tous les produits GRLLR doit être conforme au manuel, ainsi qu'aux normes de gaz, d'électricité et de construction applicables établies par les lois et codes locaux de votre pays, État ou région.
- Ne placez pas de barbecue, de four ou de cuisinière GRLLR directement sur ou à proximité d'une surface inflammable, comme des tables, des tapis, des planchers en bois ou d'autres matériaux inflammables. Vous devez utiliser une barrière réfractaire d'épaisseur suffisante comme base protectrice, telle que des carreaux de béton entre le produit GRLLR et une surface inflammable. Une utilisation incorrecte des produits GRLLR ou un placement incorrect de tout barbecue, four ou cuisinière GRLLR annulera la validité de la garantie et exonérera de toute responsabilité pour les dommages directs, indirects ou accessoires.
- Cette garantie a été traduite de l'anglais vers plusieurs autres langues. Nous ne couvrons pas les réclamations résultant d'une mauvaise traduction ou d'une mauvaise interprétation du contexte. Chez la société GRLLR, nous nous efforçons toujours d'aider nos clients et partenaires du mieux que nous le pouvons. Les désaccords se référeront toujours aux garanties en anglais ou en néerlandais pour exclure les erreurs de traduction contextuelle.

GRLLR Kamado Ember-seriens 10-årsbegränsade garanti

FÖRETAGSADRESS
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Nederländerna

VILLKOR FÖR GARANTIN
- Denna begränsade garanti gäller endast för produkter som registrerats inom 30 dagar efter köpet enligt anvisningarna i manualen.
- Bevis på inköpsdatum enligt köpkvitto.
- GRLLR-manualen måste sparas för framtida referens.
- Produkterna måste monteras, användas och underhållas enligt anvisningarna.
- Ändringar, reparationer eller justeringar av de ursprungliga produktdelarna ogiltigförklarar denna garanti.

1. TÄCKNING
- Keramisk kropp: Täckt i 10 år från inköpsdatum.
- Keramisk eldring och eldbur täcks i 5 år från inköpsdatum.
- Metallbeslag täcks i 5 år från inköpsdatum.
- Termometer täcks i 2 år från inköpsdatum.
- Alla andra delar täcks i 2 år från inköpsdatum.
- Vad som inte täcks

2. VAD SOM INTE OMFATTAS
Denna begränsade garanti täcker inte följande:
- Normalt slitage.
- Skador orsakade av felaktig montering, installation, användning eller underhåll.
- Kommerciell användning av produkten.
- Skador orsakade av felaktig användning avseende temperaturskillnader, till exempel att inte värma upp Kamado långsamt efter vintern.
- Eventuella ändringar eller justeringar som görs på Kamado Ember Series BBQ.
- Skador orsakade av olyckor, missbruk, försummelse eller vårdslöshet.
- Ytliga kosmetiska brister eller sprickor i glasyren som inte påverkar BBQ:s prestanda.

Följande omfattas inte av denna garanti:
- Kostnader för avlägsnande eller ominstallation. Denna garanti täcker inte transport- eller hemserviskostnader.
- Vi tar inte ansvar för förlust eller skada som uppstår under transporten.
- Denna garanti gäller inte vid otillräckligt underhåll, missbruk, försummelse, felaktig användning eller felaktig installation av apparaten.
- Kosmetiska brister, inklusive repor, bucklor, korrosion eller missfärgning på grund av värme, aggressiva kemiska rengöringsmedel eller avflagning av porslinselement, så länge de inte påverkar BBQ:s funktion.
- Kostnader för rengöring och normalt slitage kommer att vara föremål för serviceavgifter.
- Korrosion eller skador till följd av exponering för element som insekter, väder, hagel, fett- och fetteldar, aggressiva kemikalier, mat syror och juice täcks inte.
- Kommerciell användning av denna apparat ingår inte i garantin.
- Ej sanktionerade reparationer eller ändringar under garantiperioden omfattas inte av täckningen.
- Ytlig rost anses inte vara en berättigad garantianspråk.

3. EXKLUSIVT RÄTTSMEDEL
I händelse av ett täckt fel kommer GRLLR, efter eget gottfinnande, att laga eller byta ut den defekta delen eller produkten. Kostnaden för arbete för att ta bort eller installera den utbytta delen täcks inte.

4. HUR MAN FÅR SERVICE
Om du anser att din Kamado Ember Series BBQ är defekt och omfattas av denna garanti, vänligen kontakta vår kundtjänstavdelning på ovan angivna kontaktinformation. Inköpsbevis krävs.

5. ANSVARSBEGRÄNSNING
I den utsträckning som tillåts enligt tillämplig lag är GRLLR:s ansvar enligt denna garanti begränsat till reparation eller utbyte av defekta delar eller produkter, enligt angivet i avsnitt 3 ovan. GRLLR ska inte vara ansvarig för någon annan skada, inklusive, men inte begränsat till, incidental, följd eller påföljande skador.

6. TILLÄMPLIG LAG
Denna garanti ska styras av och tolkas i enlighet med de lagar i den stat eller jurisdiktion där Kamado Ember Series BBQ köptes.

7. EJ ÖVERFÖRBAR
Denna garanti gäller endast för den ursprungliga konsumentköparen och kan inte överföras till efterföljande ägare.

8. ANDRA VILLKOR
- Installation av alla GRLLR-produkter måste följa manualen samt de tillämpliga gas-, el- och byggnadsstandarder som fastställs enligt lokala lagar och regler i ditt land, stat eller region.
- Placera inte en GRLLR BBQ, ugn eller spis direkt på eller nära en brandfarlig yta, som bord, mattor, trägolv eller andra brandfarliga material. Du måste använda ett eldfast skydd med tillräcklig tjocklek som ett skyddande underlag, till exempel betongplattor mellan GRLLR-produkten och en brandfarlig yta. Felaktig användning av GRLLR-produkter eller felaktig placering av någon GRLLR BBQ, ugn eller spis kommer att ogiltigförklara garantin och avsäger allt ansvar för direkta, indirekta eller tillfälliga skador.
- Denna garanti har översatts från engelska till flera andra språk. Vi täcker inte anspråk som uppstår på grund av en felöversättning eller en dålig tolkning av sammanhanget. På GRLLR-företaget strävar vi alltid efter att hjälpa våra kunder och partners så bra som möjligt. Tvister kommer alltid hänvisa till de engelska eller nederländska garantivillkoren för att utesluta felaktiga tolkningar av sammanhanget.

Garanzia Limitata di 10 anni della serie GRLLR Kamado Ember

INDIRIZZO DELL'AZIENDA
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Paesi Bassi

CONDIZIONI DI GARANZIA
- Questa garanzia limitata si applica solo ai prodotti registrati entro 30 giorni dall'acquisto secondo le istruzioni del manuale.
- Prova della data di acquisto secondo lo scontrino di acquisto.
- Il manuale GRLLR deve essere conservato per potervi fare riferimento.
- I prodotti devono essere assemblati, utilizzati e mantenuti secondo il manuale.
- Ogni modifica, riparazione o regolazione delle parti originali del prodotto annullerà la validità di questa garanzia.

1. COPERTURA
- Corpo in ceramica: Coperto per 10 anni dalla data di acquisto.
- Anello di fuoco in ceramica e scatola del fuoco sono coperti per 5 anni dalla data di acquisto.
- Hardware in metallo è coperto per 5 anni dalla data di acquisto.
- Il termometro è coperto per 2 anni dalla data di acquisto.
- Tutte le altre parti sono coperte per 2 anni dalla data di acquisto.

2. COSA NON È COPERTO
Questa garanzia limitata non copre quanto segue:
- Usura normale.
- Danni causati da montaggio, installazione, uso o manutenzione impropri.
- Uso commerciale di questo prodotto.
- Danni causati da un uso improprio in relazione alle differenze di temperatura, ad esempio il riscaldamento troppo rapido del Kamado dopo l'inverno.
- Qualsiasi modifica o alterazione apportata al BBQ della serie Kamado Ember.
- Danni causati da incidenti, uso improprio, abuso o negligenza.
- Imperfezioni cosmetiche superficiali o crepe nella smaltatura che non influiscono sulle prestazioni del BBQ.

Esclusi da questa garanzia sono i seguenti:
- Spese di rimozione o reinstallazione. Questa garanzia non copre i costi di trasporto o di servizio a domicilio.
- Non ci assumiamo la responsabilità per eventuali perdite o danni che si verificano durante il trasporto.
- Questa garanzia non si applica a casi di manutenzione inadeguata, abuso, negligenza, uso improprio, installazione accidentale o impropria dell'apparecchio.
- Qualsiasi imperfezione cosmetica, compresi graffi, ammaccature, corrosione o decolorazione dovuti al calore, detergenti chimici abrasivi o scagliature dei componenti in smalto di porcellana, purché non ne influiscano la funzionalità del BBQ.
- I costi relativi alla pulizia e all'usura normale saranno soggetti a spese di servizio.
- Corrosione o danni causati dall'esposizione agli elementi come insetti, condizioni meteorologiche, grandine, incendi di grasso e oli, sostanze chimiche abrasive, acidi alimentari e succhi non sono coperti.
- L'uso commerciale di questo apparecchio non è incluso nella garanzia.
- Riparazioni o modifiche non autorizzate durante il periodo di garanzia non sono idonee alla copertura.
- La ruggine superficiale non è considerata una richiesta di garanzia idonea.

3. RIMEDIO ESCLUSIVO
In caso di difetto coperto, GRLLR, a sua discrezione, riparerà o sostituirà il pezzo o il prodotto difettoso. I costi di manodopera per la rimozione o l'installazione del pezzo di ricambio non sono coperti.

4. COME OTTENERE ASSISTENZA
Se ritiene che il suo BBQ della serie Kamado Ember sia difettoso e coperto da questa garanzia, si prega di contattare il nostro Servizio Clienti ai recapiti forniti sopra. È richiesta la prova d'acquisto.

5. LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ
Nella misura consentita dalla legge applicabile, la responsabilità di GRLLR ai sensi di questa garanzia è limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti o dei prodotti difettosi, come specificato nella sezione 3 sopra. GRLLR non sarà responsabile per altri danni, inclusi, ma non solo, danni incidentali, consequenziali o punitivi.

6. LEGGE APPLICABILE
Questa garanzia sarà disciplinata e interpretata in conformità alle leggi dello stato o giurisdizione in cui è stato acquistato il BBQ della serie Kamado Ember.

7. NON TRASFERIBILE
Questa garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile a proprietari successivi.

8. ALTRE CONDIZIONI
- L'installazione di tutti i prodotti GRLLR deve conformarsi al manuale, nonché alle norme applicabili in materia di gas, elettricità e edilizia previste dalle leggi e dai codici locali del suo paese, stato o regione.
- Non posizionare alcun BBQ, forno o piano cottura GRLLR direttamente su o vicino a una superficie combustibile, come tavoli, tappeti, pavimenti in legno o altri materiali combustibili. È necessario utilizzare una barriera refrattaria con uno spessore adeguato come base protettiva, ad esempio piastrelle di cemento tra il prodotto GRLLR e una superficie combustibile. L'uso improprio dei prodotti GRLLR o la posizione errata di qualsiasi BBQ, forno o piano cottura GRLLR annullerà la validità della garanzia e solleverà da ogni responsabilità per danni diretti, indiretti o incidentali.
- Questa garanzia è stata tradotta dall'inglese in diverse altre lingue. Non copriamo le richieste che derivano da una cattiva traduzione o da una povera interpretazione del contesto. Presso l'azienda GRLLR, cerchiamo sempre di aiutare i nostri clienti e partner nel miglior modo possibile. Le controversie faranno sempre riferimento alle garanzie in inglese o olandese per escludere errori di traduzione contestuale.

GRLLR Kamado Ember Serie Garantía limitada de 10 años

DIRECCIÓN DE LA EMPRESA
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Países Bajos

CONDICIONES DE LA GARANTÍA
- Esta garantía limitada se aplica únicamente a productos registrados dentro de los 30 días posteriores a la compra, de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Prueba de la fecha de compra según el recibo de compra.
- El manual de GRLLR debe conservarse para futuras consultas.
- Los productos deben ensamblarse, utilizarse y mantenerse de acuerdo con las instrucciones.
- Cualquier modificación, reparación o ajuste de las piezas originales del producto cancelará la validez de esta garantía.

1. COBERTURA
- Cuerpo cerámico: avalado por la garantía durante 10 años a partir de la fecha de compra.
- El aro de brasas cerámico y la caja de brasas estarán avalados por la garantía durante 5 años a partir de la fecha de compra.
- Las partes de metal están avalados por la garantía durante 5 años a partir de la fecha de compra.
- El termómetro está avalado durante 2 años a partir de la fecha de compra.
- Todas las demás piezas están avaladas por la garantía durante 2 años a partir de la fecha de compra.

2. LO QUE NO ESTÁ AMPARADO POR LA GARANTÍA
Esta garantía limitada no avala lo siguiente:
- Desgaste por uso habitual.
- Daños causados por montaje, instalación, uso o mantenimiento incorrectos.
- Uso comercial de este producto.
- Daños causados por un uso inadecuado en cuanto a los contrastes de temperatura, por ejemplo, no calentar lentamente el Kamado después del invierno.
- Cualquier modificación o alteración realizada en la barbacoa de la serie Kamado Ember.
- Daños causados por accidentes, mal uso, abuso o negligencia.
- Imperfecciones cosméticas en la superficie o grietas en el esmalte que no afectan al rendimiento de la barbacoa.

Están excluidos de esta garantía:
- Gastos de desmontaje o reinstalación. Esta garantía no cubre los costos de transporte o servicio a domicilio.
- No asumimos la responsabilidad por pérdidas o daños que ocurran durante el transporte.
- Esta garantía no se aplica en casos de mantenimiento insuficiente, abuso, negligencia, mal uso, instalación accidental o incorrecta del aparato.
- Cualquier imperfección cosmética, incluyendo arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración debidos al calor, productos químicos abrasivos o descascarillado de componentes de esmalte de porcelana, siempre y cuando no afecten el funcionamiento de la barbacoa.
- Los costos relacionados con la limpieza y el desgaste normal estarán sujetos a cargos de servicio.
- La corrosión o daños causados por la exposición a elementos como insectos, clima, granizo, fuegos de grasa y aceite, productos químicos abrasivos, ácidos alimentarios y jugos no están cubiertos.
- No se incluye el uso comercial de este aparato en la garantía.
- No se cubren las reparaciones no autorizadas o alteraciones durante el período de garantía.
- El óxido superficial no se considera una reclamación de garantía elegible.

3. REPARACIÓN EXCLUSIVA
En caso de un defecto avalado esta garantía, GRLLR, a su elección, reparará o reemplazará la pieza o producto defectuoso. Los costos de mano de obra para retirar o instalar la pieza de reemplazo no están cubiertos.

4. CÓMO OBTENER EL SERVICIO
Si considera que su barbacoa de la serie Kamado Ember tiene algún defecto y este podría ser avalado por la garantía limitada ofertada, comuníquese directamente con nuestro Departamento de Servicio al Cliente a través de la información de contacto proporcionada anteriormente. Se requiere la presentación de una prueba de compra.

5. RESPONSABILIDAD LIMITADA
En la medida permitida por la ley aplicable, la responsabilidad de GRLLR en virtud de esta garantía se limita a la reparación o sustitución de piezas o productos defectuosos, como se especifica en la sección 3 anterior. GRLLR no será responsable de ningún otro daño, incluyendo, pero no limitando a, daños incidentales, consecuentes o punitivos.

6. LEY APLICABLE
Esta garantía se regirá e interpretará de acuerdo con las leyes del estado o jurisdicción donde se adquiere la barbacoa de la serie Kamado Ember.

7. NO TRANSFERIBLE
Esta garantía es válida solo para el comprador original y no es transferible a propietarios posteriores.

8. OTRAS CONDICIONES
- La instalación de todos los productos de GRLLR ha de ser acorde al manual de montaje, así como con las normas de gas, electricidad y construcción aplicables establecidas por las leyes y códigos locales en su país, estado o región.
- No coloque ninguna barbacoa, horno o cocina GRLLR directamente, sobre o cerca de una superficie combustible, tales como mesas, alfombras, suelos de madera u otros materiales inflamables. Debe utilizar una barrera refractaria con un grosor adecuado como base protectora, como baldosas de hormigón entre el producto GRLLR y una superficie inflamable. El uso indebido de los productos GRLLR o la colocación incorrecta de cualquier barbacoa, horno o estufa GRLLR cancelará la validez de la garantía y exime de toda responsabilidad por daños directos, indirectos o incidentales.
- Esta garantía ha sido traducida del inglés a varios idiomas. Las reclamaciones que resulten de una mala traducción o una pobre interpretación del contexto no serán consideradas válidas o aceptables. En la empresa GRLLR, siempre nos esforzamos por ayudar a nuestros clientes y socios de la mejor manera posible. Cualquier desacuerdo que pueda surgir de una traducción será referido al documento original en inglés o neerlandés para descartar las malas traducciones contextuales.

GRLLR Kamado Ember Series 10-letna Omejena Garancija

Naslov podjetja
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Nizozemska

POGOJI GARANCIJE
- Ta omejena garancija velja samo za izdelke, registrirane v 30 dneh po nakupu v skladu z navodili v priročniku.
- Dokaz o datumu nakupa v skladu z računom o nakupu.
- GRLLR priročnik mora biti shranjen, da se nanj lahko sklicujete.
- Izdelki morajo biti sestavljeni, uporabljeni in vzdrževani v skladu s priročnikom/i.
- Vsaka sprememba, popravilo ali prilagoditev originalnih delov izdelka bo preklicala veljavnost te garancije.

1. POKRITOST
- Keramično ohišje: Pokrito 10 let od datuma nakupa.
- Keramični obroč za ogenj in kurišče sta pokrita 5 let od datuma nakupa.
- Kovinska oprema je pokrita 5 let od datuma nakupa.
- Termometer je pokrit 2 leti od datuma nakupa.
- Vsi ostali deli so pokriti 2 leti od datuma nakupa.

2. KAJ NI POKRITO
Ta omejena garancija ne pokriva naslednjega:
- Običajna obraba in staranje.
- Poškodbe, ki so posledica nepravilne montaže, namestitve, uporabe ali vzdrževanja.
- Komercialna uporaba tega izdelka.
- Poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe glede temperaturnih razlik, na primer neogrevanje Kamado žara postopoma po zimi.
- Kakršne koli spremembe ali prilagoditve na Kamado Ember Series BBQ.
- Poškodbe, ki so posledica nesreč, zlorabe, nepravilne uporabe ali zanemarjanja.
- Površinske kozmetične napake ali razpoke v glazuri, ki ne vplivajo na delovanje žara.

Izključeno iz te garancije je naslednje:
- Stroški odstranitve ali ponovne namestitve. Ta garancija ne pokriva stroškov prevoza ali servisiranja na domu.
- Ne prevzemamo odgovornosti za izgubo ali poškodbo, ki nastane med prevozom.
- Ta garancija ne velja za primere neustreznega vzdrževanja, zlorabe, zanemarjanja, nepravilne uporabe, nesreče ali nepravilne namestitve naprave.
- Kakršne koli kozmetične napake, vključno s praskami, udrtinami, korozijo ali razbarvanjem zaradi toplote, abrazivnih kemičnih čistil ali odkrhavanja porcelanskih emajliranih delov, dokler te napake ne ovirajo funkcionalnosti žara.
- Stroški, povezani s čiščenjem in običajno obrabo, bodo predmet servisnih stroškov.
- Korozija ali poškodbe, ki nastanejo zaradi izpostavljenosti elementom, kot so žuželke, vreme, toča, mastni in mastni požari, abrazivna kemikalija, prehranske kisline in sokovi, niso pokriti.
- Komercialna uporaba te naprave ni vključena v garancijo.
- Neodobrena popravila ali spremembe med garancijskim obdobjem niso upravičena do kritja.
- Površinska rja ni upravičena do garancijskega zahtevka.

3. IZKLJUČNA REŠITEV
V primeru pokrite napake bo GRLLR po svoji izbiri popravil ali zamenjal pokvarjeni del ali izdelek. Stroški dela za odstranitev ali namestitev zamenjanega dela niso kriti.

4. KAKO PRIDOBITI SERVIS
Če menite, da je vaš Kamado Ember Series BBQ pokvarjen in pokrit pod to garancijo, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam na zgoraj navedene kontaktne podatke. Zahtevan je dokaz o nakupu.

5. OMEJITEV ODGOVORNOSTI
V obsegu, ki ga dovoljuje veljavna zakonodaja, je odgovornost GRLLR v okviru te garancije omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenih delov ali izdelkov, kot je navedeno v oddelku 3 zgoraj. GRLLR ne odgovarja za druge škode, vključno, vendar ne omejeno na naključne, posledične ali kazenske škode.

6. VELJAVNA ZAKONODAJA
Ta garancija bo urejena in tolmačena v skladu z zakonodajo države ali jurisdikcije, kjer je bil Kamado Ember Series BBQ kupljen.

7. NEPRENAŠLJIVOST
Ta garancija velja samo za prvotnega kupca in ni prenosljiva na naslednje lastnike.

8. DRUGI POGOJI
- Namestitev in montaža vseh GRLLR izdelkov mora biti skladna s priročnikom, kot tudi z veljavnimi plinskimi, električnimi in gradbenimi standardi, kot so določeni v lokalnih zakonih in predpisih v vaši državi, zvezni državi ali regiji.
- Noben GRLLR žar, pečica ali štedilnik ne sme biti postavljen neposredno na/blizu vnetljive površine, kot so mize, preproge, lesena tla ali drugi vnetljivi materiali. Uporabiti morate ognjevzdržni pregradni sloj ustrezne debeline kot zaščitno podlago, kot so betonske ploščice med GRLLR izdelkom in vnetljivo površino. Nepravilna uporaba GRLLR izdelkov ali nepravilna postavitev katerega koli GRLLR žara, pečice ali štedilnika bo preklicala veljavnost garancije in zavrnila vso odgovornost za neposredno, posredno ali naključno škodo.
- Ta garancija je bila prevedena iz angleščine v več drugih jezikov. Ne pokrivamo zahtevkov, ki so posledica napačnega prevoda ali slabe interpretacije konteksta. V podjetju GRLLR si vedno prizadevamo pomagati našim strankam in partnerjem po najboljših močeh. Nesoglasja se bodo vedno nanašala na angleške ali nizozemske garancije, da bi izključili kontekstualne napačne prevode.

GRLLR Kamado Ember Series 10-godišnje Ograničeno Jamstvo

ADRESA TVRTKE
The GRLLR Company B.V.
Liesbosstraat 43 A
4813 BC Breda
Nizozemska

UVJETI JAMSTVA
- Ovo ograničeno jamstvo vrijedi samo za proizvode registrirane unutar 30 dana od kupnje prema uputama u priručniku.
- Dokaz o datumu kupnje prema računu o kupnji.
- GRLLR priručnik mora biti sačuvan radi referenci.
- Proizvodi moraju biti sastavljeni, korišteni i održavani prema priručniku/ima.
- Svaka izmjena, popravak ili prilagodba originalnih dijelova proizvoda poništit će valjanost ovog jamstva.

1. POKRIĆE
- Keramičko kućište: Pokriveno 10 godina od datuma kupnje.
- Keramični vatreni prsten i vatrena kutija pokriveni su 5 godina od datuma kupnje.
- Metalni hardver pokriven je 5 godina od datuma kupnje.
- Termometar je pokriven 2 godine od datuma kupnje.
- Svi ostali dijelovi pokriveni su 2 godine od datuma kupnje.

2. ŠTO NIJE POKRIVENO
Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva sljedeće:
- Uobičajeno trošenje i starenje.
- Oštećenja uzrokovana nepravilnim sastavljanjem, instalacijom, korištenjem ili održavanjem.
- Komercijalna upotreba ovog proizvoda.
- Oštećenja uzrokovana nepravilnom upotrebom u vezi s temperaturnim razlikama, na primjer, nepostupnim zagrijavanjem Kamado roštilja nakon zime.
- Bilo kakve izmjene ili prilagodbe na Kamado Ember Series BBQ.
- Oštećenja uzrokovana nesrećama, zloupotrebom, nepravilnom upotrebom ili zanemarivanjem.
- Površinske kozmetičke mane ili pukotine u glazuri koje ne utječu na rad roštilja.

Isključeno iz ovog jamstva je sljedeće:
- Troškovi uklanjanja ili ponovne instalacije. Ovo jamstvo ne pokriva troškove prijevoza ili servisa kod kuće.
- Ne preuzimamo odgovornost za gubitak ili štetu koja nastane tijekom prijevoza.
- Ovo jamstvo ne vrijedi za slučajeve neodgovarajućeg održavanja, zloupotrebe, zanemarivanja, nepravilne upotrebe, slučajne ili nepravilne instalacije uređaja.
- Bilo kakvi kozmetički nedostaci, uključujući ogrebotine, udubljenja, koroziju ili promjenu boje zbog topline, abrazivnih kemijskih sredstava za čišćenje ili otkrhavanja dijelova od porcelanskog emajla, sve dok te mane ne ometaju funkcionalnost roštilja.
- Troškovi vezani uz čišćenje i uobičajeno trošenje podliježu servisnim troškovima.
- Korozija ili oštećenja koja nastaju zbog izloženosti elementima kao što su insekti, vremenske prilike, tuča, masti i požari masti, abrazivne kemikalije, prehrambene kiseline i sokovi nisu pokriveni.
- Komercijalna upotreba ovog uređaja nije uključena u jamstvo.
- Neodobreni popravci ili izmjene tijekom jamstvenog razdoblja nisu prihvatljivi za pokriće.
- Površinska hrđa ne smatra se prihvatljivim zahtjevom za jamstvo.

3. ISKLJUČIVO RJEŠENJE
U slučaju pokrivenog kvara, GRLLR će, prema vlastitom izboru, popraviti ili zamijeniti neispravan dio ili proizvod. Troškovi rada za uklanjanje ili instalaciju zamjenskog dijela nisu pokriveni.

4. KAKO DOBITI SERVIS
Ako smatrate da je vaš Kamado Ember Series BBQ neispravan i pokriven ovim jamstvom, molimo kontaktirajte naš odjel za korisničku podršku na gore navedene kontakt podatke. Potreban je dokaz o kupnji.

5. OGRANIČENJE ODGOVORNOSTI
U mjeri dopuštenoj primjenjivim zakonom, odgovornost GRLLR-a prema ovom jamstvu ograničena je na popravak ili zamjenu neispravnih dijelova ili proizvoda, kako je navedeno u odjeljku 3 gore. GRLLR neće biti odgovoran za bilo kakve druge štete, uključujući, ali ne ograničavajući se na slučajne, posljedične ili kaznene štete.

6. MJERODAVNO PRAVO
Ovo jamstvo će se tumačiti i primjenjivati u skladu sa zakonima zemlje ili jurisdikcije gdje je Kamado Ember Series BBQ kupljen.

7. NEPRENOSIVOST
Ovo jamstvo vrijedi samo za originalnog kupca i nije prenosivo na sljedeće vlasnike.

8. DRUGI UVJETI
- Postavljanje i instalacija svih GRLLR proizvoda mora biti u skladu s priručnikom, kao i s važećim plinskim, električnim i građevinskim standardima utvrđenim lokalnim zakonima i propisima u vašoj zemlji, državi ili regiji.
- Ne smijete postaviti bilo koji GRLLR roštilj, pećnicu ili štednjak izravno na/blizu zapaljive površine, kao što su stolovi, tepisi, drveni podovi ili drugi zapaljivi materijali. Morate koristiti vatrostalni sloj odgovarajuće debljine kao zaštitnu podlogu, kao što su betonske pločice između GRLLR proizvoda i zapaljive površine. Nepravilna upotreba GRLLR proizvoda ili nepravilno postavljanje bilo kojeg GRLLR roštilja, pećnice ili štednjaka poništit će valjanost jamstva i odbacuje svaku odgovornost za izravne, neizravne ili slučajne štete.
- Ovo jamstvo je prevedeno s engleskog na nekoliko drugih jezika. Ne pokrivamo zahtjeve koji proizlaze iz lošeg prijevoda ili lošeg tumačenja konteksta. U tvrtki GRLLR uvijek se trudimo pomoći našim klijentima i partnerima koliko god možemo. Nesuglasice će se uvijek odnositi na engleska ili nizozemska jamstva kako bi se isključili kontekstualni pogrešni prijevodi.

ENG

For warranty claims or spare parts, please contact: support@thegrllrcompany.com To register your GRLLR product, please go to www.grllr.com
Please document the following information as soon as possible upon purchase:

NL

Voor garantieclaims of reserveonderdelen kunt u contact opnemen met: support@thegrllrcompany.com
Om uw GRLLR-product te registreren, gaat u naar www.grllr.com
Gelieve de volgende informatie zo snel mogelijk na aankoop te documenteren:

DE

Für Garantieansprüche oder Ersatzteile kontaktieren Sie bitte: support@thegrllrcompany.com
Um Ihr GRLLR-Produkt zu registrieren, gehen Sie bitte zu www.grllr.comNoch festzulegen
Bitte dokumentieren Sie die folgenden Informationen so bald wie möglich nach dem Kauf:

FR

Für Garantieansprüche oder Ersatzteile kontaktieren Sie bitte: support@thegrllrcompany.com
Um Ihr GRLLR-Produkt zu registrieren, gehen Sie bitte zu www.grllr.comNoch festzulegen
Bitte dokumentieren Sie die folgenden Informationen so bald wie möglich nach dem Kauf:

SW

För garantianspråk eller reservdelar, kontakta: support@thegrllrcompany.com För att registrera din GRLLR-produkt, gå till www.grllr.com
Dokumentera följande information så snart som möjligt efter köpet:

IT

Per richieste di garanzia o pezzi di ricambio, si prega di contattare: support@thegrllrcompany.com
Per registrare il suo prodotto GRLLR, si prega di andare a....DA DEFINIRE
Si prega di documentare le seguenti informazioni il prima possibile dopo l'acquisto:

ES

Para reclamaciones de garantía o piezas de repuesto, por favor contacte a: support@thegrllrcompany.com
Para registrar su producto GRLLR, por favor vaya a www.grllr.com
Por favor, documente la siguiente información tan pronto como sea posible después de la compra:

SL

Za garancijske zahtevke ali rezervne dele se obrnite na: support@thegrllrcompany.com
Za registracijo vašega GRLLR izdelka pojdite na www.grllr.com
Prosimo, dokumentirajte naslednje informacije čim prej po nakupu:

HR

Za zahtjeve za jamstvo ili rezervne dijelove obratite se na: support@thegrllrcompany.com
Za registraciju vašeg GRLLR proizvoda posjetite www.grllr.com
Molimo zabilježite sljedeće informacije što je prije moguće nakon kupnje:

Date of purchase:
/ Aankoopdatum / Kaufdatum / Date d'achat / Inköpsdatum / Data di acquisto / Fecha de compra / Datum nakupa / Datum kupnje /

Purchased from:
/ Gekocht bij / Gekauft bei / Acheté chez / Köpt från / Acquistato presso / Comprado en / Kupljeno pri / Kupljeno kod /

Location:
/ Locatie / Ort / Emplacement / Plats / Luogo / Ubicación / Lokacija / Lokacija:

Model name and number:
/ Modelnaam en -nummer / Modellname und -nummer / Nom et numéro de modèle / Modellnamn och nummer / Nome e numero del modello / Nombre y número del modelo / Ime in številka modela / Naziv i broj modela:

Serial number:
/ Serial nummer / Seriennummer / Numéro de série / Serienummer / Numero di serie / Número de serie / Serijska številka / Serijski broj:

Receipt number:
/ bon nummer / Belegnummer / Numéro de reçu / Kvittonummer / Numero di scontrino / Número de recibo / Številka računa / Broj računa:

---

*Please note: Please attach the purchase receipt to this warranty sheet. / Let op: Voeg de aankoopbon bij dit garantieblad./ Bitte beachten Sie: Bitte legen Sie den Kaufbeleg diesem Garantieblatt bei./ Attention : veuillez joindre le reçu d'achat à cette feuille de garantie. / Observera: Vänligen bifoga inköpskvittot till detta garantiblad. / Nota: allegare la ricevuta di acquisto a questo foglio di garanzia. / Tenga en cuenta: adjunte el recibo de compra a esta hoja de garantía. / Opomba: Prosimo, priložite račun o nakupu temu garancijskemu listu./ Napomena: Molimo priložite račun o kupnji ovom jamstvenom listu.

GRLLR

CONNECT@GRLLR.COM | GRLLR.COM