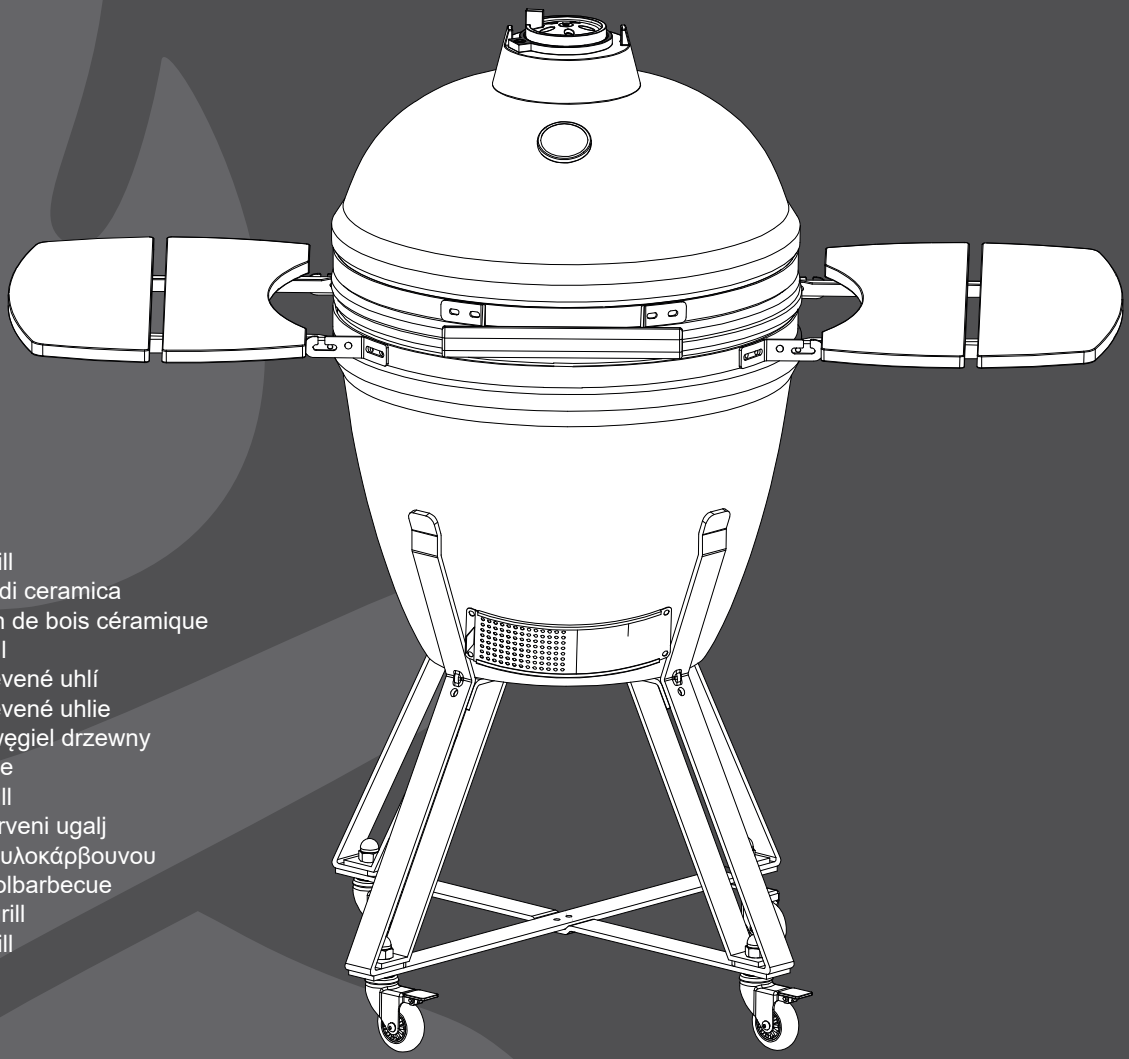
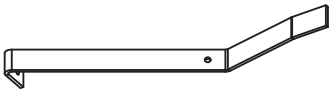
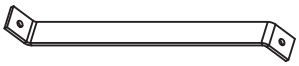
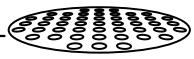
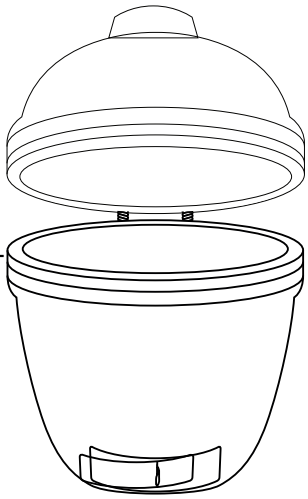
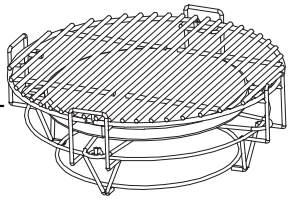
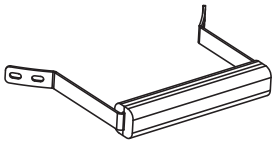
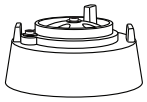
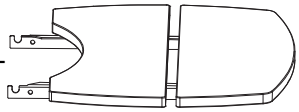
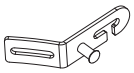
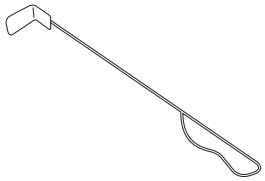
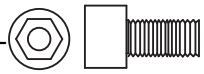
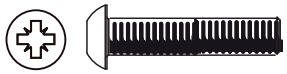
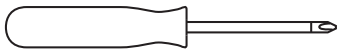
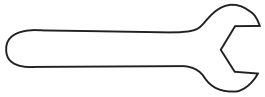
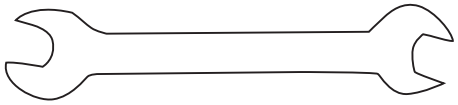
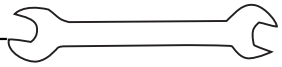
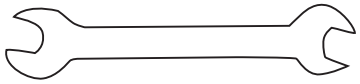
132312
132158

USER MANUAL

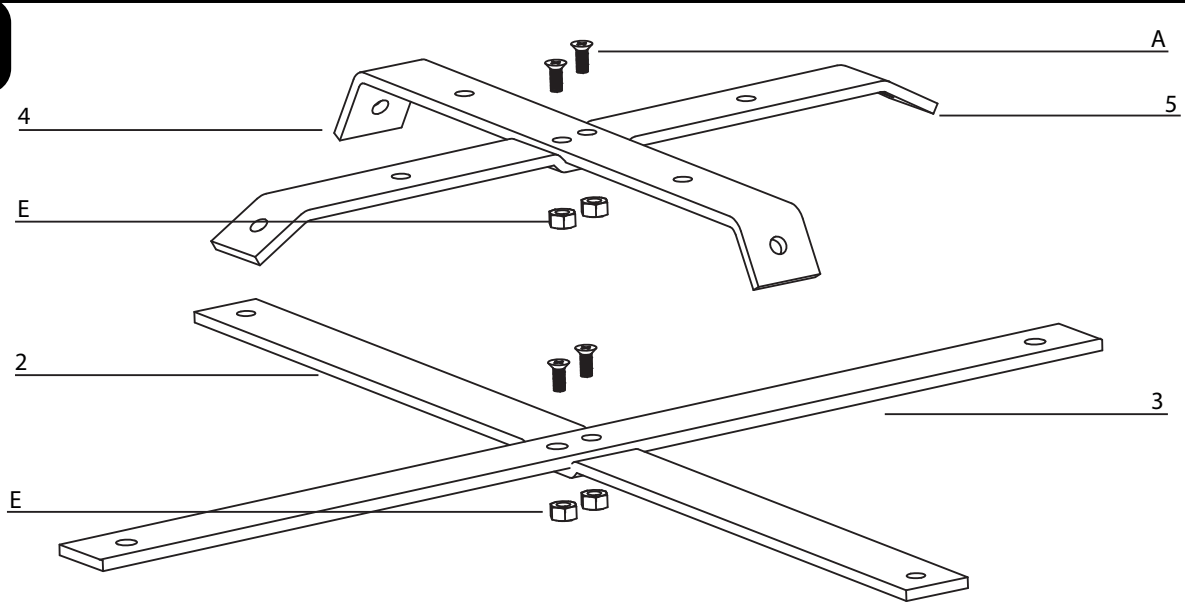
MARWIN L



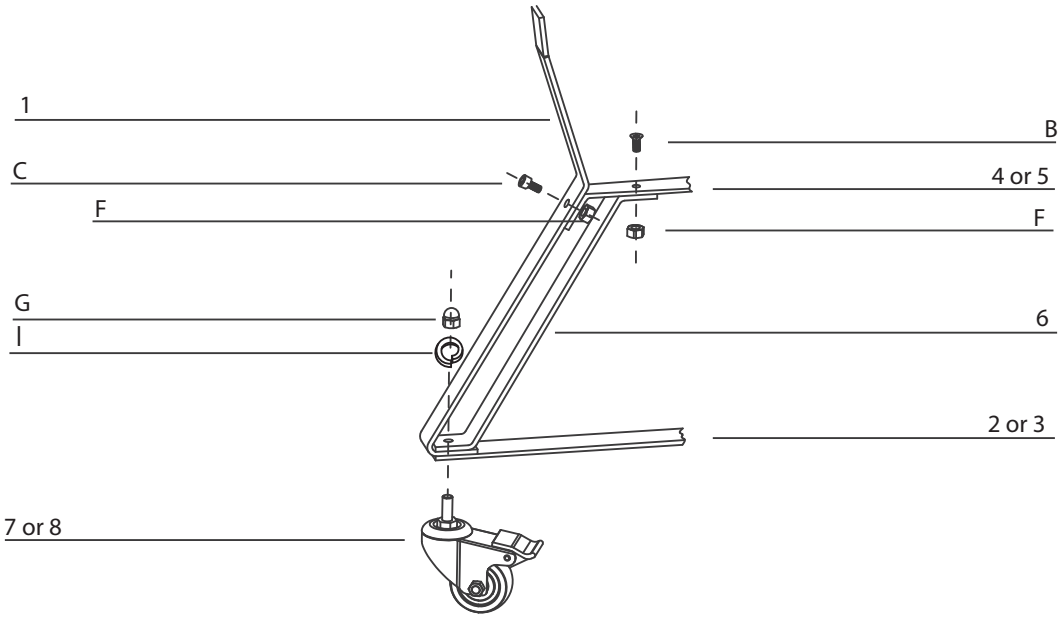
DE Keramik Holzkohlegrill
IT Barbecue a carbone di ceramica
FR Barbecue au charbon de bois céramique
GB Ceramic charcoal grill
CZ Keramický gril na drevené uhlí
SK Keramický gril na drevené uhlie
PL Ceramiczny grill na węgiel drzewny
SI Keramicni žar na oglje
HU Kerámia faszenes grill
BA/HR Keramicki roštilj na drveni ugalj
GR Κεραμική ψησταριά ξυλοκάρβουνου
NL Keramische houtskoolbarbecue
EE Keraamiline puusöegrill
SE Keramik Holzkohlegrill
FI Keraaminen hiiligrilli

1.	×4	
2.	×1	
3.	×1	
4.	×1	
5.	×1	
6.	×4	
7.	×2	
8.	×2	
9.	×1	
10.	×1	
11.	×1	
12.	×1	
13.	×1	
14.	×1	
15.	×1	
16.	×2	
17.	×2	
18.	×2	
19.	×1	
A.	×4	
B.	×4	
C.	×4	
D.	×2	
E.	×4	
F.	×8	
G.	×4	
H.	×2	
I.	×4	
	×1	
	×1	
	×1	
	×1	
	×1	
	×1	

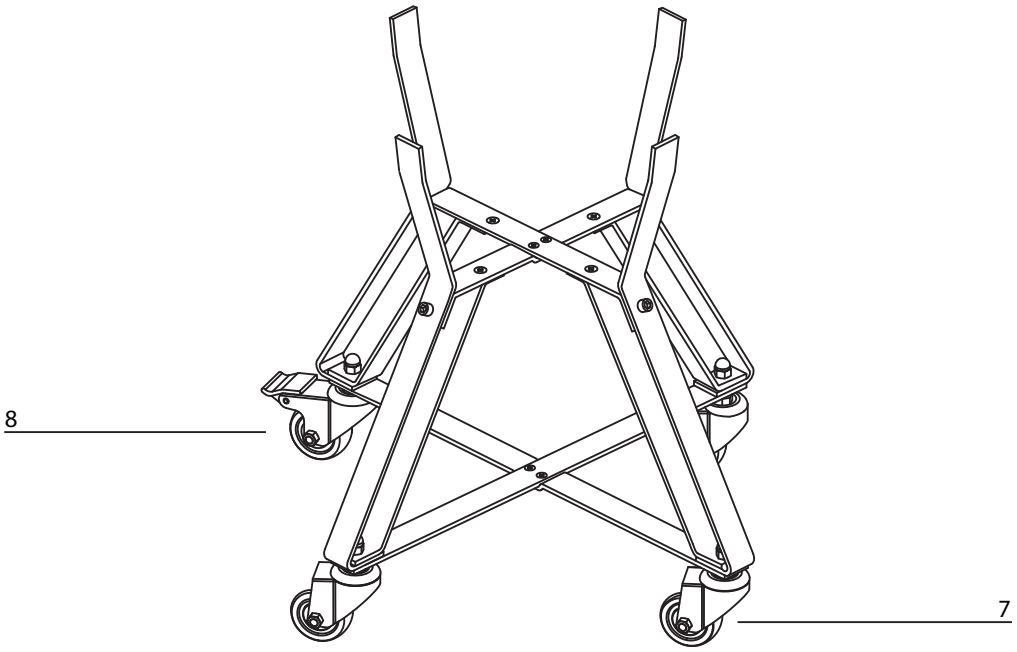
1



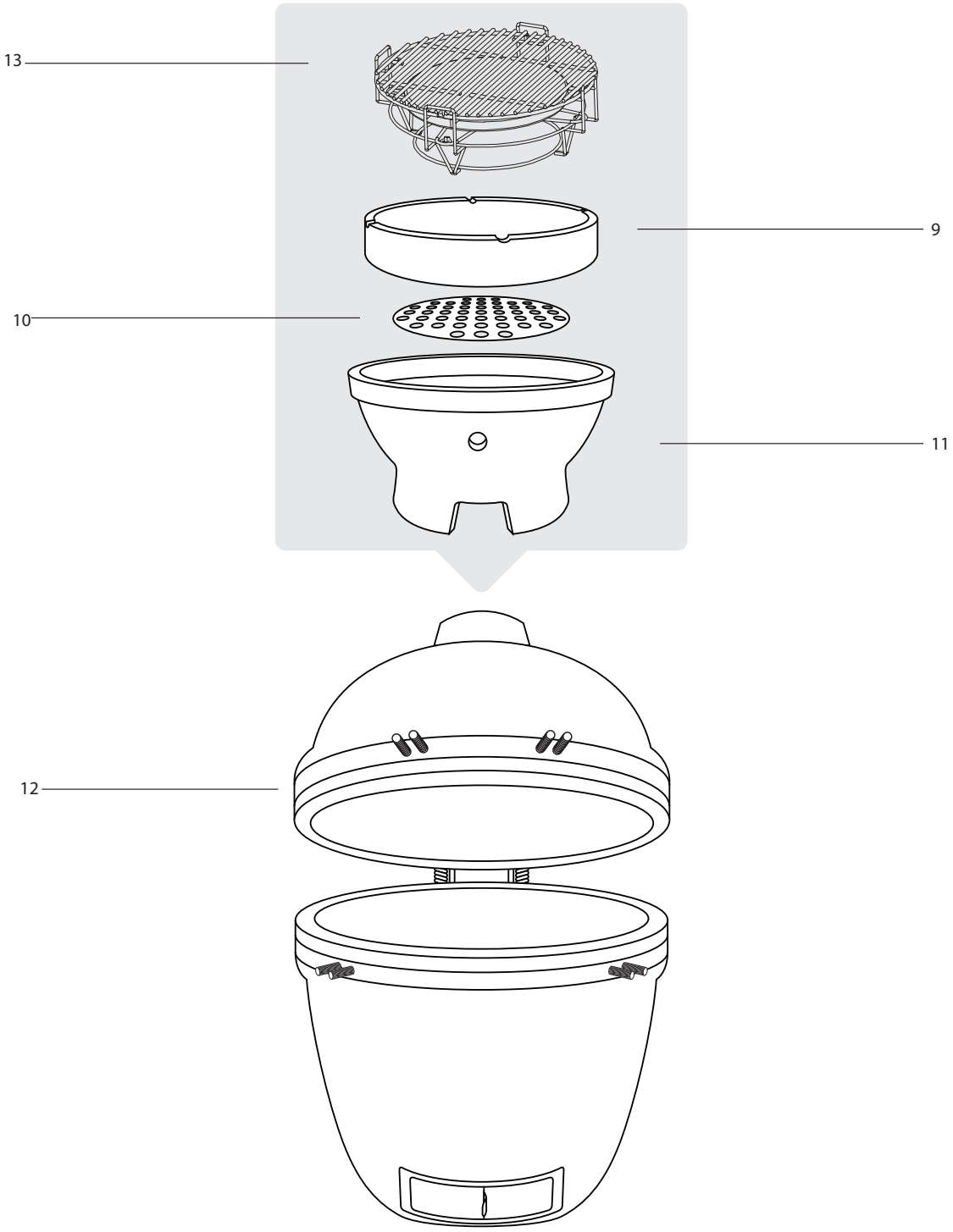
2



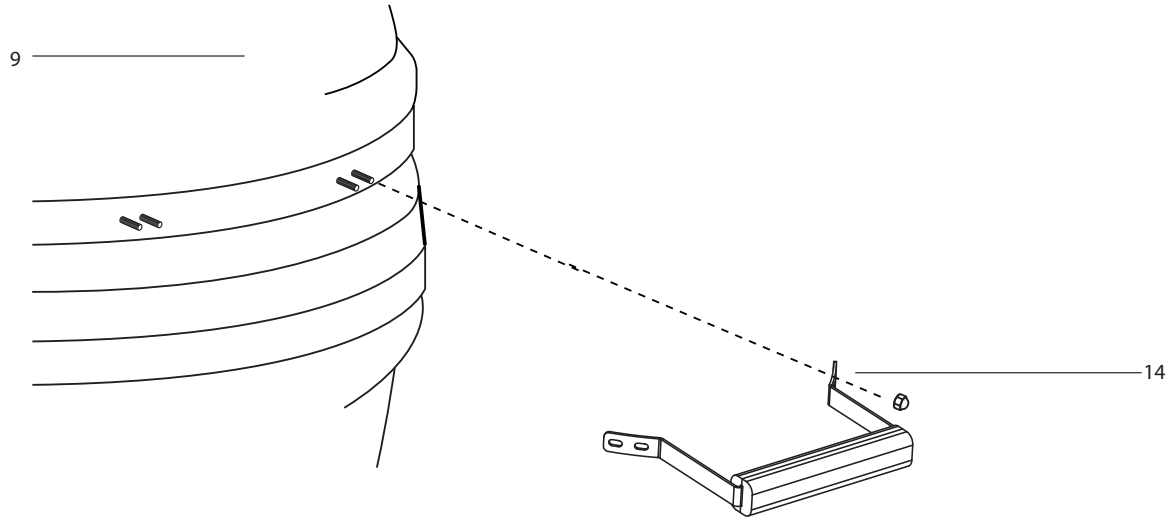
3



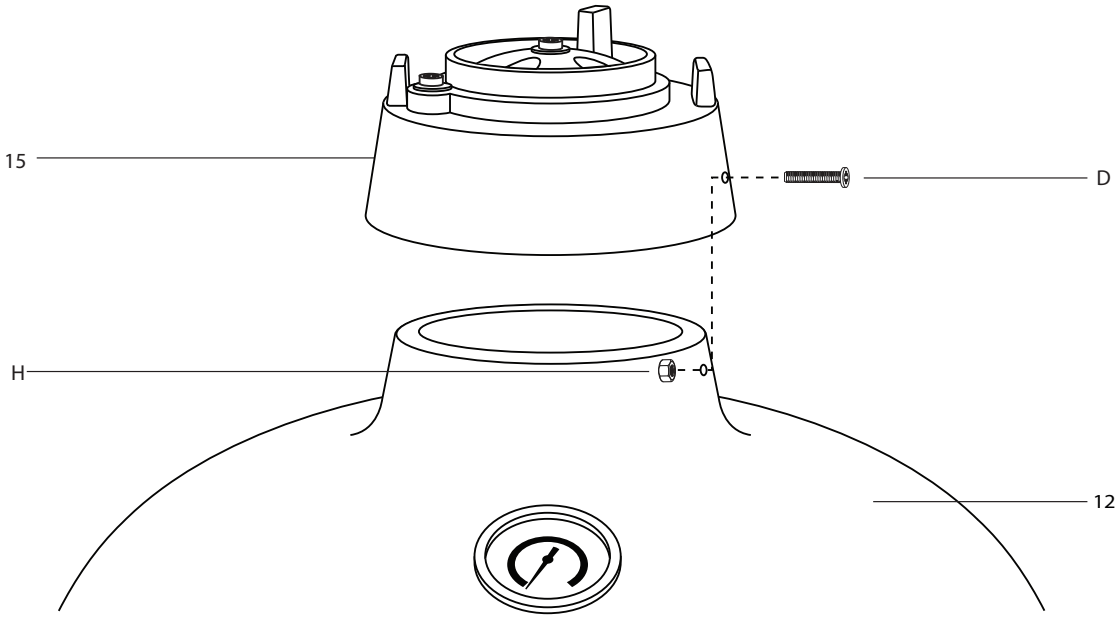
4



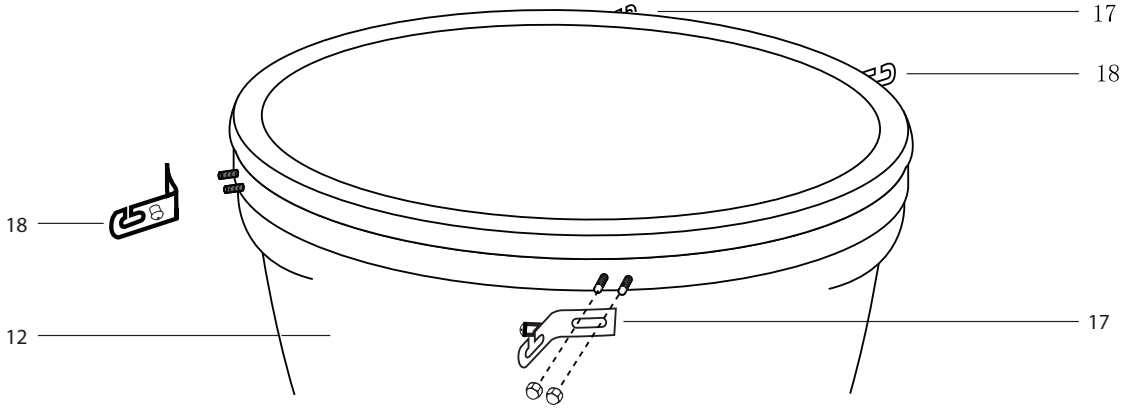
5



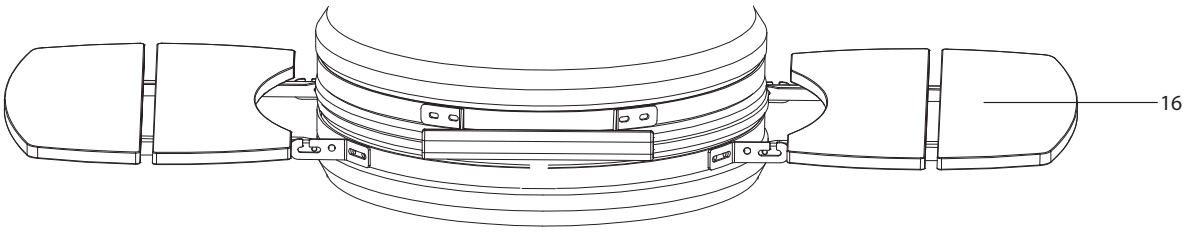
6



7



8



Bevor Sie beginnen…

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill ist zum Grillen von Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse etc.) bestimmt.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert. Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und beigelegte Sicherheitshinweise müssen beachtet werden.

Führen Sie nur Tätigkeiten durch, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben sind. Jede andere Verwendung ist unerlaubter Fehlgebrauch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden die hieraus entstehen.

Was bedeuten die verwendeten Symbole?

Gefahrenhinweise und Hinweise sind in der Gebrauchsanweisung deutlich gekennzeichnet. Es werden folgende Symbole verwendet:

GEFAHR! Unmittelbare Lebens- oder Verletzungsgefahr! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben wird.

WARNUNG! Wahrscheinliche Lebens- oder Verletzungsgefahr! Allgemein gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann

VORSICHT! Eventuelle Verletzungsgefahr! Gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.

ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden! Situation, die Sachschäden zur Folge haben kann.

Hinweis: Informationen, die zum besseren Verständnis der Abläufe gegeben werden.

Zu Ihrer Sicherheit

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang mit diesem Gerät muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Bewahren Sie alle Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise für die Zukunft auf.
- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es einwandfrei in Ordnung ist. Ist das Gerät oder ein Teil davon defekt, muss es außer Betrieb genommen und fachgerecht entsorgt werden.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.
- Überlasten Sie das Gerät nicht. Benutzen Sie das Gerät nur für Zwecke, für die es vorgesehen ist.
- Immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung arbeiten: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuss, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind unverantwortlich, da Sie das Gerät nicht mehr sicher benutzen können.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Immer die gültigen nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften beachten.

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Sämtliche Teile des Produktes müssen richtig montiert sein.
- Achtung! Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen.
- Das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufheizen und den Brennstoff mindestens 30 min durchglühen lassen.
- Grill nur im Freien verwenden, nie in geschlossenen Räumen.
- Grill nie unter einem Vordach benutzen.
- Grill vor der Inbetriebnahme an einem sicheren, ebenen Standort aufstellen und möglichst windgeschützt platzieren.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohle nach.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 3 m zu brennbaren Materialien.
- Asche erst entfernen, wenn diese vollständig erkaltet ist. Heiße Asche niemals in den Hausmüll geben. Brandgefahr!
- Grill erst reinigen, wenn das Gerät vollständig erkaltet ist.
- Kratzer, Dellen, Abplatzungen, Glasurrisse, Verblassen und kleine optische Fehlstellen der Außenglasur, welche die Funktion des Keramik-Grills nicht beeinflussen.
- Bei genauer Prüfung kann es aussehen, als ob ihr Keramik-Grill Risse an der Oberfläche aufweist. Dabei handelt es sich jedoch NICHT um Risse im Keramikmaterial, sondern um sogenannte Glasurrisse, die aufgrund eines unterschiedlichen Ausdehnungskoeffizienten von Glasur und Ton auftreten. Diese breiten sich spinnennetzartig aus und unterscheiden sich von einem „echten“ Riss dadurch, dass sie auf der Oberfläche nur mit dem Fingernagel gefühlt werden können. Sie sind jedoch besser zu sehen, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Die Glasurrisse können Ihnen als Mängel erscheinen; sie beeinträchtigen jedoch nicht die Lebensdauer Ihres Keramik-Grills und können daher nicht als Garantiefall geltend gemacht werden. Durch Glasurrisse wird das Produkt tatsächlich sogar widerstandsfähiger.

- **Für offene und geschlossene Grills und auch für fest installierte Grills:** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

Montage

VORSICHT! Schnittgefahr Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen dieses Gerätes vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.

ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden! Das Produkt muss auf festem, ebenem und ausreichend tragfähigem Untergrund montiert werden. Eine Montage auf unzureichendem Untergrund beeinträchtigt die Stabilität des Produktes.

- Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um ein Verkratzen der Farbe zu vermeiden.
- Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur lose an und ziehen Sie sie nach Abschluss der Montage wieder fest.
- Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an; ziehen Sie sie nur mit mäßigem Druck an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Grillrostes zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass der Deckel geschlossen ist.

Montageanleitung

► *S. 3, Punkt 1*

– Positionieren Sie die Teile auf einer ebenen Fläche, die das Finish der Gestellkomponenten nicht verkratzt, und achten Sie dabei besonders auf die Überlappung der Verbindung, wie in der Abbildung der 2 Stück oberen Querstrebe (4 & 5) und der 2 Stück unteren Querstrebe (2 & 3) dargestellt. Ziehen Sie die Streben mit der mitgelieferten Hardware und der Hand mit Schraube (A) + Mutter (E) fest.

► *S. 3, Punkt 2*

– Das Profil (1) aufrecht stellen und die oberen Querstreben (4 & 5) nahe dem Profil (1) platzieren. Traversenschraube (C) durch die Bohrung von Profil (1) und Profil (4 & 5) einführen und Überwurfmutter (F) montieren und fest anziehen.

– Die montierten unteren Querstreben (2 & 3) unter das Profil (1) legen, das Profil (6) aufrecht stellen, um es in die Nähe von Profil (1) und Profil (4 & 5) zu bringen. Schrauben Sie (B) durch das Profil (4 & 5) und das Profil (6) einsetzen, Überwurfmutter (F) montieren und fest anziehen. Stecken Sie anschließend den Gewindestift durch das Loch am Ende der unteren Querstrebe, dann durch die Setzstufe und schließlich durch die Steigstrebe.

– Montieren Sie Unterlegscheibe (I) und Hutmutter (G), wiederholen Sie dies an den verbleibenden (3) Rollenpositionen und ziehen Sie sie fest an.

► *S. 3, Punkt 3*

– Wie im Bild, Räder (7) nach vorne platzieren, und Räder mit Bremse nach hinten.

– Um den Ofen auf den Wagen zu stellen, entfernen Sie zunächst alle Gegenstände, die sich im Inneren des Grills befinden, um das Anheben zu erleichtern.

– Verwenden Sie mindestens zwei Personen, um den Ofen auf den Wagen zu heben. Legen Sie eine Ihrer Hände in die untere Öffnung des Ofens und die andere unter den Grill. Das Anheben am Scharnier oder an den Seitentischen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

– Positionieren Sie das Gestell aufrecht auf einer ebenen Fläche mit Hilfe eines Assistenten, Sie können den Ofen nun in das Gestell stellen. Positionieren Sie den Ofen so, dass die Entlüftungstür zwischen zwei der Steigleitungen zugänglich ist, und drücken Sie vorsichtig auf den Ofen, um ihn in das Gestell zu setzen.

► *S. 4, Punkt 4*

– Wenn der Grill sicher auf dem Wagen steht, fügen Sie die Brennkammer (11), die Kohleplatte (10), den oberen Ring (9) und den Grill (13) innerhalb des Grillgerätes hinzu, wie in der Montagezeichnung dargestellt.

– Drücken Sie die Lenkhebel (7) nach unten, um die Lenkräder zu arretieren, damit sich der Grill bei Gebrauch nicht bewegen kann.

► *S. 5, Punkt 5*

– Um den Griff (14) am Deckel des Grills (12) zu befestigen, befestigen Sie zunächst 4× Griffe mit den 4× vormontierten Schrauben und Hutmuttern.

Hinweis: Achten Sie bei der Montage darauf, dass sich der obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.

► *S. 5, Punkt 6*

– Um die obere Entlüftung (15) am Grill (12) zu befestigen, legen Sie sie auf die Oberseite und richten Sie die beiden Schraubenlöcher aus. Mit 2× Schrauben (D) und Muttern (H) sichern.

► *S. 5, Punkt 7*

– Befestigen Sie die 2× Tischhalterungen (17) am Grill (12) mit den 4× vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.

– Befestigen Sie die 2× Tischhalterungen (18) am Grill (12) mit den 4× vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.

► *S. 5, Punkt 8*

– Das 2× Tischgelenk (16) in jede der Tischhalterungen (17 & 18) einsetzen.

– Nach der Montage alle Verbindungen überprüfen.

- Der Grill ist nun gebrauchsfertig, aber bitte stellen Sie sicher, dass Sie die Aushärtungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig gelesen haben.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bedienung

GEFAHR! Explosionsgefahr! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten verwenden!
Nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3 verwenden!

GEFAHR! Brandgefahr! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
Kinder und Haustiere fernhalten!
Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Griffe des Grills nur mit Handschuhen anfassen!
Tragen Sie bei Höhenverstellung des Grillrostes immer Handschuhe, da die Handgriffe des Grillrostes während des Grillens sehr heiß werden können.

Hinweis: Die Feuermulde hat ein max. Fassungsvermögen von ca. 0,7 kg handelsüblicher Grillholzkohle.

Löschen

– Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Kraftstoff zuzufüllen und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbrennen kann.
– Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Keramikgrill beschädigen könnte.

Einbrennen des Grills

Hinweis: Auf dem Rand des Grill-Körpers und des Deckels ist eine schwarze Filzdichtung aufgebracht, um die Luftdichtigkeit zu erhöhen. Diese schwarze Filzdichtung darf nicht entfernt werden, sondern muss während des Gebrauchs in Position bleiben.

– Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie eine gerollte Zeitung mit Anzünd-Würfeln oder festen Feueranzünder auf die Kohleplatte (10) im Boden des Keramikgrills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll stückige Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
– Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern.
– Überladen Sie das Gerät nicht mit Brennstof – wenn das Feuer zu heftig ist, könnte dies den Keramikgrill beschädigen.
– Lassen Sie es, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und erloschen ist.
– Wenn die Einbrenntemperatur zu hoch ist, kann dies die Filzdichtung beschädigen, bevor sie die Möglichkeit hatte, richtig zu reifen.
– Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz prüfen. Das Metallband, das Ihren Deckel mit dem Boden verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und ggf. mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen.
– Sie können nun Ihren Keramikgrill wie gewohnt verwenden.

Hinweis: Wiederholen Sie den Einbrennprozess als Inbetriebnahme, jedes Mal, wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

Grill entzünden

GEFAHR! Explosions- und Verbrennungsgefahr! Während des Betriebs keine zusätzlichen Brandbeschleuniger (flüssige Grillanzünder, Paste etc.) verwenden.

– Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie eine gerollte Zeitung mit Anzünd-Würfeln oder festen Feueranzünder auf die Kohleplatte (7) im Boden des Keramikgrills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll stückige Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
– Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es sich verfangen hat, lassen Sie den unteren Schlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
– Während des Betriebs die Holzkohle bzw. Briketts nicht umverteilen.
• Die Holzkohle ist nach ca. 10 – 15 Minuten mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen und somit grillfertig.

Niedertemperatur-Grillanleitung

– Zünden Sie die stückige Holzkohle gemäß den Anweisungen an.
– Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
– Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
– Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
• Sie sind nun bereit, den Grill zum Grillen zu verwenden.

Räucheranleitung

– Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Kochen beginnen würden.
– Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
– Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
– Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
– Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
• Sie sind nun bereit, den Grill zum Räuchern zu benutzen.

Hinweis: Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räucherprozess zu verlängern.

Hochtemperatur-Grillanleitung

– Zünden Sie die stückige Holzkohle gemäß den Anweisungen an.
– Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsöffnungen vollständig.
– Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
– Schließen Sie die obere Entlüftung auf halbem Weg und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
• Sie sind nun bereit, den Grill zum Grillen zu verwenden.

Informationen zum Zubereiten von Lebensmitteln

• Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
• Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
• Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelrückständen sind.
• Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
• Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gekocht wurde.
• Der Verzehr von rohem oder unterkochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen (z.B. Bakterienstämme wie E.coli) führen.
• Um das Risiko von untergegartem Fleisch zu verringern, öffnen Sie es, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart wird.
• Wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe aufweisen.
• Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Gelenke vorzubereiten, bevor Sie schließlich auf Ihrem Grill kochen.
• Reinigen Sie nach dem Grillen auf Ihrem Grill immer die Grillkochflächen und -utensilien.

Nachfüllen

- Bei geschlossenen Lüftungsschlitzen bleibt der Grill mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z.B. beim Braten eines ganzen Gelenks oder langsamem Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

Temperatur einstellen

Die Grilltemperaturen werden durch die kalibrierten oberen und unteren Ventile angepasst.

Langsames Grillen/Räuchern (110–135°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Rindfleischbrust	2 h/lb.		
Gezogenes Schweinefleisch	2 h/lb.		
Ganzes Huhn	3–4 h		
Rippen	3–5 h		
Braten	9+ h		

Grillen/Rösten (160–180°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Fisch	15–20 min		
Schweinefleisch-Filet	15–30 min		
Hühnerstücke	30–45 min		
Ganzes Huhn	1–1,5 h		
Lammkeule	3–4 h		
Truthahn	2–4 h		
Schinken	2–5 h		

Anbraten (260–370°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Steak	5–8 min		
Schweinekoteletts	6–10 min		
Burger	6–10 min		
Würstchen	6–10 min		

ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden! Konstantes Grillen bei extrem hohen Temperaturen bewirkt, dass der Filz zu verbrennen beginnt.

GEFAHR! Brandgefahr! Wenn der Deckel zu schnell angehoben wird, kann das Eindringen von Sauerstoff in den Grill ein Aufflammen verursachen. Um ein Aufflammen zu verhindern, heben Sie den Deckel 25 mm und zählen bis drei, bevor sie den Grill vollständig öffnen.

Reinigung

WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden! Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel. Keine Lösungsmittel verwenden.

- er Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260°C und es verbrennt alle Lebensmittel und Ablagerungen.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um die Innenseite Ihres Grills zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren die verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Grill bricht. Wenn der Ruß zu stark wird, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug (nicht mitgeliefert), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Gitter und Roste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Holzseitenablagen sollten, wenn sie nicht in Gebrauch sind, abgedeckt werden und erfordern von Zeit zu Zeit Nachbearbeitungen.

Wartung

– Ziehen Sie die Bänder an und ölen Sie das Scharnier 2 mal im Jahr oder bei Bedarf mit Öl.

Lagerung

– Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien das Grillgut nach vollständiger Abkühlung mit einer geeigneten Regenhülle abdecken.
– Der verchromte Grillrost ist nicht spülmaschinenfest; verwenden Sie ein Feinwaschmittel mit warmem Wasser.
– Wenn Sie den Grill verwenden, drücken Sie die beiden Feststellräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
– Es wird empfohlen, den Grill bedeckt in einer Garage oder im Winter zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

Entsorgung

– Informieren Sie sich bitte bei Ihrer Kommune über die Möglichkeiten der geregelten Entsorgung.

Mit der getrennten Entsorgung führen Sie die Altgeräte dem Recycling oder anderen Formen der Wiederverwertung zu. Sie helfen damit zu vermeiden, dass u. U. belastende Stoffe in die Umwelt gelangen.

Die Verpackung besteht aus Karton und entsprechend gekennzeichneten Kunststoffen, die wiederverwertet werden können.

– Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.

Prima di cominciare…

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La griglia è destinata alla grigliatura di cibo (carne, pesce, verdura ecc.).

Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Osservare le norme generali relative alla prevenzione degli incidenti e le indicazioni di sicurezza in dotazione.

Eseguire unicamente le attività descritte nel presente manuale di istruzioni. Qualsiasi altro impiego verrà considerato come un utilizzo improprio. Il produttore non risponde per eventuali danni derivanti da tale utilizzo.

Cosa significano i simboli usati?

Indicazioni di pericolo e note sono contraddistinte chiaramente nel manuale di istruzioni. Si utilizzano i simboli seguenti:

PERICOLO! Elevato pericolo di lesioni gravi o mortali! Situazione altamente pericolosa che può comportare lesioni gravi o mortali.

AVVERTENZA! Probabile pericolo di lesioni gravi o mortali! Situazione generalmente pericolosa che può comportare lesioni gravi o mortali.

ATTENZIONE! Potenziale pericolo di lesioni! Situazione pericolosa che può comportare lesioni.

AVVISO! Pericolo di danni all'apparecchio! Situazione che può comportare danni materiali.

Nota: Informazioni indicate per una migliore comprensione dei procedimenti.

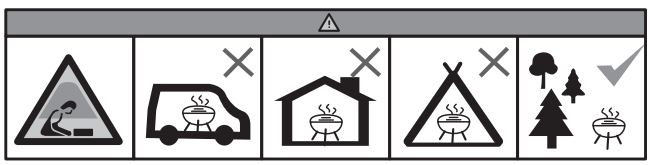
Per la vostra sicurezza

Precauzioni generali

- Per lavorare e gestire questo apparecchio in sicurezza è necessario che l'utilizzatore se ne serva per la prima volta dopo aver letto e ben compreso le presenti istruzioni per l'uso.
- Osservare tutte le precauzioni! Se non si osservano le indicazioni di sicurezza, si mettono in pericolo se stessi e gli altri.
- Conservare tutti i documenti con le istruzioni per l'uso e le precauzioni per il futuro.
- In caso di vendita o di cessione dell'apparecchio, è indispensabile consegnare insieme anche le presenti istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente se si trova in perfette condizioni operative. Se il dispositivo o una parte di esso presenta un difetto bisogna subito spegnerlo e smaltirlo nel modo corretto.
- Tenga lontani i bambini dall'apparecchio! Conservi l'apparecchio al sicuro da bambini e persone non autorizzate.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi previsti.
- Lavorare sempre con prudenza e in perfette condizioni personali: stanchezza, malattie, uso di alcol, influenze di medicinali o droghe non permettono di avere un comportamento responsabile poiché non consentono di utilizzare l'apparecchio con sicurezza.
- Questo dispositivo non è concepito per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con limitazioni fisiche, psichiche o sensoriali o prive di esperienza riguardo all'uso del dispositivo stesso e le stesse dovrebbero essere sorvegliate da una persona competente, la quale dovrebbe istruirli sull'uso corretto del dispositivo.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Osservare sempre le normative nazionali e internazionali in vigore e inerenti alla sicurezza, alla salute e al lavoro.

Indicazioni specifiche sull'apparecchio

- Tutti i componenti del prodotto devono essere montati adeguatamente.
- Attenzione! Usare solo sotto sorveglianza di adulti
- Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta lo si deve riscaldare e mantenere il materiale combustibile a temperatura di esercizio per almeno 30 minuti.
- Utilizzare la griglia solo all'aperto, mai in locali chiusi.
- Non utilizzare mai la griglia in una pensilina.
- Installare la griglia prima della messa in funzione in un luogo sicuro ed in piano e posizionarla se possibile in un punto protetto dal vento.
- Non mettere mai liquido infiammabile o carbone imbevuto di liquido infiammabile su carbone caldo o rovente.
- Mantenersi ad una distanza di sicurezza di 3 m dai materiali infiammabili.
- Rimuovere la cenere soltanto, quando si è completamente raffreddata. Mai buttare la cenere calda nella spazzatura domestica. Pericolo di incendio!
- Pulire la griglia soltanto, quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Graffi, ammaccature, scheggiature, screpolature, sbiadimenti e piccole crepe estetiche dello smalto esterno che non influiscono sulle prestazioni del grill in ceramica.
- A un'attenta analisi, la finitura del grill in ceramica può sembrare presentare delle screpolature. NON si tratta di crepe della ceramica. Si tratta di un fenomeno detto "crazing", causato dalla differenza nel coefficiente di espansione tra lo smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela del "crazing" è diverso da una crepa, perché non può essere percepito al tatto sulla superficie, se non grattando con l'unghia; tuttavia si nota di più quando la superficie è polverosa o ingrandita. Sebbene il "crazing" possa apparire come un'imperfezione, il crazing non influisce sulle prestazioni o sulla durata del grill in ceramica, pertanto non può essere considerato un problema coperto dalla garanzia. Il processo di crazing aumenta in realtà la resistenza dell'unità.



- **Per barbecue aperti e chiusi ed anche per barbecue installati fissi:** non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende, roulotte, camper, imbarcazioni. Pericolo di morte per intossicazione da monossido di carbonio.

Montaggio

ATTENZIONE! Pericolo di taglio In officina si è fatto ogni sforzo per evitare spigoli vivi in questo apparecchio. Si raccomanda di maneggiare i singoli componenti con la dovuta cautela, per evitare incidenti o lesioni durante l'assemblaggio e la messa in funzione.

AVVISO! Pericolo di danni al prodotto! Il prodotto deve essere montato su un fondo stabile, piano e sufficientemente portante. Un montaggio su un fondo con caratteristiche insufficienti influenza la stabilità del prodotto.

- Eseguire il montaggio su una superficie morbida, al fine di evitare graffi al colore.
- Per facilitare il montaggio, serrare poco le viti e terminare di fissarle al termine del montaggio.
- Non serrare le viti saldamente, ma solo con pressione ridotta, al fine di evitare il danneggiamento di viti o componenti della griglia di cottura.
- Prima del montaggio è necessario che il coperchio sia chiuso.

Istruzioni per il montaggio

► *P. 3, punto 1*

– Posizionare i pezzi su una superficie piana, che non graffi la finitura dei componenti del braciere e, nel farlo, fare particolare attenzione alla sovrapposizione del raccordo, come mostrato nell'immagine dal 2° pezzo della traversa superiore (4 & 5) e dal 2° pezzo della trasversa inferiore (2& 3). Serrare i montati con gli strumenti in dotazione e manualmente la vite (A) + il dado (E).

► *P. 3, punto 2*

– Collocare in verticale il profilo (1) e posizionare le traverse superiori (4 & 5) accanto al profilo (1). Inserire la vite della traversa (C) attraverso il foto di profilo (1) e profilo (4 & 5), montare e serrare saldamente il dado a risvolto (F).

– Le traverse inferiori montate (2 & 3) vanno posizionate sotto il profilo (1); disporre il profilo (6) in verticale, al fine di porlo vicino al profilo (1) e al profilo (4&5). Avvitare il profilo (B) attraverso il profilo (4&5) e inserire il profilo (6); montare e serrare saldamente il dado a risvolto (F). Infine, inserire il perno filettato attraverso il foro alla fine della traversa inferiore, quindi attraverso l'alzata e infine attraverso la traversa montante.

– Montare la rondella (I) e il dado a cappello (G), ripetere tale azione sulle restanti posizioni delle rotelle (3) e serrare saldamente.

► *P. 3, punto 3*

– Come nell'immagine, posizionare le ruote (7) in avanti, e le ruote con freno all'indietro.

– Per posizionare il forno sul carrello, rimuovere innanzitutto gli oggetti che si trovano all'interno del barbecue, al fine di facilitare il sollevamento.

– Per questa operazione sono necessarie almeno due persone, ovvero per sollevare il forno sul carrello. Posizionare le mani sull'apertura inferiore del forno e l'altra sotto il barbecue. Il sollevamento della cerniera oppure in corrispondenza dei ripiani laterali può causare lesioni e danni al prodotto.

– Posizionare il braciere in verticale su una superficie piana con l'aiuto di un assistente. Ora è quindi possibile posizionare il forno nel braciere. Posizionare il forno in modo che lo sportello di disaerazione tra due dei tubi montanti sia accessibile e premerlo con cautela verso il basso sul forno, al fine di posizionarlo nel braciere.

► *P. 4, punto 4*

– Quando il barbecue si trova saldamente sul carrello, aggiungere la camera di combustione (11), la piastra di carbonio (10), l'anello superiore (9) e il barbecue (13) all'interno del dispositivo, come raffigurato nel disegno di montaggio.

– Premere la leva di sterzo (7) verso il basso, per arrestare le rotelle, affinché il barbecue non si muova durante l'uso.

► *P. 5, punto 5*

– Per fissare l'impugnatura (14) sul coperchio (12), fissare innanzitutto 4x impugnature con 4x viti e dadi a risvolto premontati.

Nota: Durante il montaggio, fare attenzione affinché la vite di sfiato superiore si trovi sul lato sinistro.

► *P. 5, punto 6*

– Per fissare la disaerazione superiore (15) sulla griglia (12), posizionarla sul lato superiore e orientare entrambi i fori delle viti. Fissare con 2× viti (D) e dadi (H).

► *P. 5, punto 7*

– Fissare i 2× fissaggi da tavolo (17) sulla griglia (12) con 4x viti e dadi a risvolto premontati per ciascun supporto. Fare attenzione alla posizione raffigurata nell'immagine superiore.

– Fissare i 2× fissaggi da tavolo (18) sulla griglia (12) con 4x viti e dadi a risvolto premontati per ciascun supporto. Fare attenzione alla posizione raffigurata nell'immagine superiore.

► *P. 5, punto 8*

– I 2× raccordi da tavolo (16) vanno inseriti in ciascuno dei fissaggi da tavolo (17 & 18).

– Dopo il montaggio controllare tutti i collegamenti.

- Il barbecue può essere quindi utilizzato; tuttavia, è necessario accertarsi che le istruzioni di indurimento siano state lette accuratamente prima dell'uso.
- Per lo smontaggio procedere nella sequenza inversa.

Uso

PERICOLO! Rischio di esplosione! Non utilizzate alcol, benzina o liquidi simili per accendere o riaccendere il barbecue!

Utilizzare solo mezzi di accensione che siano conformi alla norma EN 1860-3!

PERICOLO! Pericolo di incendio! Il barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il suo utilizzo!

Tenete lontano i bambini e gli animali domestici!

Non usare il barbecue in locali chiusi!

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Afferrare l'impugnatura del barbecue solo con i guanti!

Indossare guanti di protezione ogni volta che si sposta la griglia in altezza poiché, durante la cottura, le impugnature diventano molto calde.

Nota: La vasca di combustione ha una capacità massima di ca. 0,7 kg di carbonella comune.

Spegnimento

– Per spegnere il dispositivo, non aggiungere più carburante e chiudere tutte le aperture e il coperchio, affinché il fuoco si spegna naturalmente.
– Non utilizzare acqua per spegnere i carboni, poiché tale azione potrebbe danneggiare la griglia in ceramica.

Accensione del barbecue

Nota: Sul bordo del corpo del barbecue e del coperchio si trova un guarnizione in feltro, che serve ad aumentare la tenuta d'aria del cerchione. Questa guarnizione in feltro nera non deve essere rimossa, bensì deve restare assolutamente in posizione durante l'uso.

– Per ravvivare il fuoco, posizionare un giornale arrotolato con cubetti di accensione oppure un accendifuoco fisso sulla piastra in carbonio (10) sul fondo del barbecue in ceramica. Quindi, aggiungere 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sulla parte superiore del giornale.
– Aprire l'apertura di aerazione inferiore e accendere la carta del giornale con un accendifuoco lungo oppure con dei fiammiferi.
– Non sovraccaricare il dispositivo con combustibile: se il fuoco è troppo potente, potrebbe danneggiarsi la ceramica.
– Lasciarlo stare finché si sarà consumato e spento tutto il combustibile.
– Infatti, se la prima accensione dovesse risultare troppo elevata, potrebbero originarsi danni alla guarnizione in feltro, prima che la fiamma possa essere pronta.
– Dopo il primo utilizzo, verificare la seduta stabile di tutti gli elementi di raccordo. La fascia metallica, che unisce il coperchio al fondo, si estende per il calore, e può allentarsi. Si suggerisce di verificare la fascia ed eventualmente di serrarla con una chiave per dadi.
– Quindi, ora è possibile usare il proprio barbecue in ceramica come di consueto.

Nota: Ripetere il processo di accensione come messa in funzione, ogni volta in cui il barbecue non è stato usato per lungo tempo.

Accendere la griglia

PERICOLO! Pericolo di esplosione e di combustione! Durante il funzionamento non adoperi alcun ulteriore acceleratore di accensione (accendi-accendi liquido, pasta, ecc).

– Per ravvivare il fuoco, posizionare un giornale arrotolato con cubetti di accensione oppure un accendifuoco fisso sulla piastra in carbonio (7) sul fondo del barbecue in ceramica. Quindi, aggiungere 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sulla parte superiore del giornale.
– Aprire l'apertura di aerazione inferiore e accendere la carta del giornale con un accendifuoco lungo oppure con dei fiammiferi. Appena il barbecue sarà ben acceso, lasciare la fessura inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti, al fine di creare un piccolo letto di brace incandescente.
– Durante il funzionamento non ridistribuire il carbone vegetale o le formelle.
• Il carbone vegetale dopo circa 10 – 15 minuti é ricoperto da uno strato di cenere grigio chiaro e pertanto, pronto per la grigliata.

Istruzioni per grigliare a bassa temperatura

– Accendere il carbone di legna in pezzi secondo le istruzioni.
– Aprire l'apertura inferiore completamente e lasciare il coperchio aperti per circa 10 minuti, al fine di creare un piccolo letto di brace incandescente.
– Sorvegliare il barbecue, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
– Chiudere completamente la disaerazione inferiore al fine di tenere costante la temperatura.
• Si è quindi pronti a utilizzare il barbecue per cuocere.

Istruzioni di affumicatura

– Seguire le istruzioni precedenti, come se si volesse iniziare una cottura lenta.
– Sorvegliare il barbecue, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
– Lasciare l'apertura di aerazione inferiore leggermente aperta.
– Chiudere la disaerazione superiore e verificare la temperatura ancora per alcuni minuti.
– Con guanti termici, distribuire i trucioli di legno in modo circolare al di sopra dei carboni ardenti.
• Si è quindi pronti a utilizzare l'affumicatore.

Nota: Ammorbidire i trucioli di legno oppure il vassoio di cottura per 15 minuti in acqua, al fine di prolungare il processo di affumicatura.

Istruzioni per grigliare ad alta temperatura

– Accendere il carbone di legna in pezzi secondo le istruzioni.
– Chiudere il coperchio e aprire completamente le aperture di aerazione superiori e inferiori.
– Sorvegliare il barbecue, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
– Chiudere la disaerazione superiore a metà e verificare la temperatura ancora per alcuni minuti.
• Si è quindi pronti a utilizzare il barbecue per cuocere.

Informazioni per preparare gli alimenti

• Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver toccato la carne cruda e prima di mangiare.
• Tenere sempre lontana la carne cruda dalla carne cotta e da altri alimenti.
• Prima della cottura, accertarsi che la superficie e gli utensili di cottura siano puliti e privi dei vecchi residui di cibo.
• Non utilizzare gli stessi utensili per alimenti cotti e crudi.
• Accertarsi che tutta la carne, prima di essere mangiata, sia ben cotta.
• Infatti, ingerire carne cruda o meno cotta può causare avvelenamento alimentare (ad es. ceppi batterici come E.coli).
• Per ridurre il rischio legato a carne poco cotta, aprirla per garantire che sia pronta.
• Una volta cotta a sufficienza, i succhi della carne dovrebbero essere di colore trasparente e non dovrebbero presentare alcuna traccia di colore rosa/rosso o del colore proprio della carne.
• Si suggerisce di preparare i pezzi di carne più grandi o stinchi, prima di terminare la cottura sul barbecue.

- Dopo la cottura sul barbecue, pulire sempre superficie e utensili usati.

Riempimento

- Con fessure di aerazione chiuse, il barbecue resta per più ore ad alta temperatura. Se si ha bisogno di un tempo di cottura maggiore (ad es. uno stinco intero oppure un'affumicatura lenta), può essere necessario aggiungere più carbone di legna. Basta aggiungere il carbone e proseguire come descritto sopra.

Regolazione della temperatura

La temperatura del grill si regola tramite le valvole calibrate superiori e inferiori.

Grigliatura/affumicatura lenta (110–135°C)		Valvola superiore	Valvola inferiore
Petto di manzo	2 h/lb.		
Carne di maiale sfilacciata	2 h/lb.		
Pollo intero	3–4 h		
Costine	3–5 h		
Cottura arrosto	9+ h		

Grigliatura/tostatura (160–180°C)		Valvola superiore	Valvola inferiore
Pesce	15–20 min		
Filetto di maiale	15–30 min		
Pollo a pezzi	30–45 min		
Pollo intero	1–1,5 h		
Cosciotto d'agnello	3–4 h		
Tacchino	2–4 h		
Prosciutto	2–5 h		

Arrostire leggermente (260–370°C)		Valvola superiore	Valvola inferiore
Bistecca	5–8 min		
Cotoletta di maiale	6–10 min		
Hamburger	6–10 min		
Salsicce piccole	6–10 min		

AVVISO! Pericolo di danni al prodotto! La grigliatura costante a temperature molto elevate fa sì che il feltro inizia a bruciare.

PERICOLO! Pericolo di incendio! Se il coperchio viene sollevato velocemente, l'apporto di ossigeno può causare lo sviluppo di fiamme. Per evitare questo inconveniente, sollevare il coperchio di 25 mm e contare fino a tre, prima di aprire completamente il grill.

Pulizia

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Lasciare raffreddare completamente la griglia prima della pulizia.

AVVISO! Pericolo di danni all'apparecchio! Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi, o detergenti aggressivi.
Non utilizzare solventi.

- Il barbecue è autopulente. Riscaldarlo per 30 minuti a 260°C e brucerà tutti i residui di alimenti.
- Non utilizzare acqua o altro tipo di detergente per pulire l'interno del barbecue. Le pareti sono porose e assorbono i liquidi utilizzati e questo può causare la rottura del barbecue stesso. In presenza di molta fuliggine, utilizzare una spazzola a fili metallici oppure un raschiatoio per cenere (non in dotazione), al fine di rimuovere i residui di carbone prima del successivo utilizzo.
- Per il barbecue e le griglie utilizzare un detergente non abrasivo, appena il dispositivo risulta completamente raffreddato.
- Per pulire la superficie esterna, attendere fino al raffreddamento del barbecue, e utilizzare un panno umido con un detergente neutro.
- I ripiani laterali di legno vanno coperti se non utilizzati e, di tanto in tanto, richiedono una certa manutenzione.

Manutenzione

– Serrare le fasce e oliare la cerniera 2 volte all'anno oppure, quando necessario, con olio.

Conservazione

– In caso di inutilizzo e di conservazione all'aperto, coprire la griglia con un adeguato telo antipioggia una volta che si sarà completamente raffreddato.
– La griglia cromata non è resistente alla lavastoviglie; utilizzare un detergente per piatti delicato con acqua calda.
– Durante l'uso del barbecue, premere verso il basso le due ruote di stazionamento, al fine di arrestare il dispositivo durante l'uso.
– Si suggerisce di conservare il barbecue in un garage coperto d'inverso, al fine di proteggerlo completamente.

Smaltimento

– Si raccomanda di informarsi presso il proprio comune sulle possibilità di smaltimento adeguato.

Con la raccolta differenziata, gli apparecchi vecchi vengono inviati al riciclaggio o ad altre forme di recupero. In tal modo si dà una mano per evitare che eventuali sostanze inquinanti contaminino l'ambiente.

L'imballaggio è composto da cartone e particolari in plastica adeguatamente contrassegnati per essere riciclati.

– Si raccomanda di inviare questi materiali al riciclaggio.

Avant de commencer…

Utilisation conforme

Le barbecue est destiné à faire des grillades alimentaires (viande, poisson, légumes, etc).

L'objet n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Les directives généralement reconnues en matière de prévention des accidents et les consignes de sécurité jointes doivent impérativement être respectées.

Réalisez uniquement des activités qui sont décrites dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est une utilisation non conforme et non autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en résultant.

Signification des symboles utilisés

Les mises en garde contre des dangers éventuels et les consignes de sécurité sont distinctement identifiables dans le mode d'emploi. Les symboles suivants seront utilisés :

DANGER ! Danger de mort ou risque de blessure immédiat ! Situation dangereuse directe qui a pour conséquence de graves blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT ! Danger de mort ou risque de blessure probable ! Situation dangereuse générale qui peut avoir pour conséquence de graves blessures ou la mort.

ATTENTION ! Éventuelle risque de blessure ! Situation dangereuse qui peut avoir des blessures pour conséquence.

AVIS ! Risque de dommages matériels ! Situation qui peut avoir des dommages matériels pour conséquence.

Remarque : Informations qui aident à une meilleure compréhension des opérations.

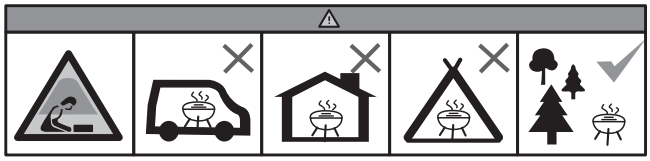
Pour votre sécurité

Consignes générales de sécurité

- Pour garantir une utilisation sûre de cet appareil, l'utilisateur doit avoir lu et compris le présent mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Veuillez observer toutes les consignes de sécurité ! La non-observation des consignes de sécurité vous met en danger, vous et votre entourage.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi et les consignes de sécurité pour les consulter en cas de besoin.
- Si vous vendez ou donner l'appareil à un tiers, remettez-lui toujours le manuel d'utilisation correspondant.
- L'appareil peut uniquement être utilisé lorsqu'il est en parfait état. Si l'appareil ou une partie de l'appareil est défectueuse, l'appareil doit être mis hors service et être éliminé de manière adequate.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ! Ne laissez pas l'appareil à proximité d'enfants ou de personnes non autorisées à s'en servir.
- Ne surchargez pas l'appareil. N'utilisez l'appareil que pour les travaux pour lesquels il a été conçu.
- Soyez toujours prudent lors du maniement de l'appareil et veillez à ne l'utiliser que lorsque votre état vous le permet : travailler par fatigue, maladie, sous la consommation d'alcool, l'influence de drogues et de médicaments sont des comportements irresponsables étant donné que vous ne pouvez plus utiliser l'appareil avec sécurité.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas prévu pardes personnes (y compris des enfants) avec des aptitudes physiques, sensorielles ou mentales limitées ou des déficits dans l'expérience et/ou les connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçues des instructions de ces personnes stipulant de quelle manière l'appareil doit être utilisé.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Respectez systématiquement les règles de sécurité, d'hygiène et de travail en vigueur à l'échelle nationale et internationale.

Consignes propres à l'appareil

- Toutes les pièces du produit doivent être correctement montées.
- Attention ! Utilisation sous contrôle d'adultes
- Le barbecue doit être chauffé avant sa première utilisation et le combustible doit s'être calciné entièrement pendant au moins 30 minutes.
- Utilisez le barbecue uniquement en plein air et jamais dans des locaux fermés.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Avant la mise en service du barbecue, posez l'appareil sur un support plat et fiable abrité du vent.
- Ne versez jamais de liquide d'allumage et n'utilisez jamais de charbon arrosé de liquide d'allumage sur du bois ou du charbon brûlant ou chaud.
- Respectez une distance de sécurité de 3 m de tout matériau combustible.
- N'enlevez la cendre que lorsque l'appareil est totalement refroidi. Ne jetez jamais les cendres avec les ordures ménagères. Risque d'incendie !
- Nettoyez le barbecue seulement après que l'appareil a totalement refroidi.
- Rayures, bosses, éclats, fendillement, décoloration et fissures inesthétiques mineures de l'émaillage extérieur qui n'affectent pas les performances du barbecue en céramique.
- À l'issue d'un examen minutieux, la finition de votre barbecue en céramique peut sembler présenter des fissures. Il NE s'agit PAS de fissures de la céramique. Ce « fendillement » est dû à la différence de coefficient de dilatation entre la finition émaillée et l'argile. La structure en toile d'araignée du « fendillement » est différente de celle d'une fissure car elle est imperceptible sur la surface, sauf pour l'ongle. Toutefois, elle devient plus visible lorsque la surface est poussiéreuse ou agrandie. Ce « fendillement » peut sembler être une imperfection, mais il n'affecte pas les performances ni la durée de vie de votre barbecue en céramique. Il ne peut donc pas faire l'objet d'une réclamation en garantie. Le processus de fendillement augmente en réalité la solidité de l'unité.



- **Pour les grils ouverts et fermés ainsi que pour les grils fixes :** N'utilisez pas le gril dans des pièces fermées et/ou habitables, par exemple des bâtiments, des tentes, des caravanes, des campings-cars, des bateaux. Il y a un danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Montage

ATTENTION ! Risque de coupure Toutes les mesures ont été prises à l'usine de fabrication pour éviter que cet appareil présente des bordures acérées. Maniez avec précaution les différents éléments de cet appareil afin d'éviter tout accident ou toute blessure durant le montage et la mise en service.

AVIS ! Risque de détérioration du produit ! Le produit doit être placé sur un support stable, plat et suffisamment porteur. Tout montage sur un support incorrect porte préjudice à la stabilité du produit.

- Procédez au montage sur une surface souple pour éviter de rayer la laque.
- Pour faciliter le montage, ne serrez les vis que légèrement puis serrez-les à nouveau à fond à la fin du montage.
- Ne serrez pas les vis trop fortement ; serrez-les en n'exerçant qu'une pression modérée pour éviter d'endommager les vis ou les composants de la grille.
- Avant le montage, assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

Instructions de montage

► *P. 3, point 1*

– Placez les composants sur une surface plane qui ne raye pas la finition des composants du support et veillez plus particulièrement au chevauchement de l'assemblage, comme représenté sur l'illustration des 2 traverses supérieures (4 & 5) et des 2 traverses inférieures (2 & 3). Serrez à fond les traverses avec le matériel livré et à la main en utilisant la vis (A) + l'écrou (E).

► *P. 3, point 2*

– Placez le profilé (1) à la verticale et posez les traverses supérieures (4 & 5) près du profilé (1). Introduisez la vis pour traverse (C) dans l'orifice du profilé (1) et du profilé (4 & 5) puis montez l'écrou borgne (F) et serrez à fond.

– Posez les traverses inférieures assemblées (2 & 3) sous le profilé (1), placez le profilé (6) à la verticale pour qu'il se trouve à proximité du profilé (1) et du profilé (4 & 5). Vissez (B) à travers le profilé (4 & 5) et mettez en place le profilé (6), montez l'écrou borgne (F) et serrez à fond. Enfoncez ensuite la tige filetée à travers l'orifice sur la traverse inférieure, puis à travers le rebord et enfin à travers la traverse montante.

– Montez la rondelle (I) et l'écrou borgne (G), répétez cette opération sur les positions de roulettes restantes (3) et serrez-les à fond.

► *P. 3, point 3*

– Comme montré sur l'illustration, placez les roues (7) vers l'avant ainsi que les roues avec le frein vers l'arrière.

– Pour mettre le four sur le chariot, retirez tout d'abord tous les objets qui se trouvent à l'intérieur du barbecue pour faciliter le soulèvement.

– Prévoyez au moins deux personnes pour soulever le four et le placer sur le chariot. Placez l'une de vos mains dans l'ouverture inférieur du four et l'autre sous le barbecue. Le soulèvement au niveau de la charnière ou des tables latérales peut provoquer des blessures et endommager le produit.

– Positionnez le support à la verticale sur une surface plane à l'aide d'un assistant ; vous pouvez maintenant placer le four dans le support. Positionnez le four de manière que la porte d'aération entre deux des conduites montantes soit accessible et appuyez sur le four vers le bas pour le mettre en place dans le support.

► *P. 4, point 4*

– Lorsque le barbecue est en place en toute sécurité sur le chariot, ajoutez la chambre de combustion (11), la plaque à charbon (10), l'anneau supérieur (9) et la grille (13) à l'intérieur du barbecue, comme représenté dans le croquis de montage.

– Enfoncez les leviers de direction (7) vers le bas pour bloquer les roues directionnelles, afin que le barbecue ne puisse pas bouger pendant l'utilisation.

► *P. 5, point 5*

– Pour fixer la poignée (14) sur le couvercle du barbecue (12), fixez tout d'abord 4x poignées avec les 4× vis prémontées et les écrous borgnes.

Remarque : Lors du montage, veillez à ce que la vis d'aération supérieure se trouve sur le côté gauche.

► *P. 5, point 6*

– Pour fixer l'aération supérieure (15) sur la grille (12), posez-la sur la face supérieure et ajustez les deux orifices à vis. Sécurisez l'ensemble avec 2× vis (D) et des écrous (H).

► *P. 5, point 7*

– Fixez les 2× supports de table (17) sur le barbecue (12) avec les 4× vis prémontées et les écrous borgnes par support. Veuillez tenir compte de la position représentée dans l'illustration ci-dessus.

– Fixez les 2× supports de table (18) sur le barbecue (12) avec les 4× vis prémontées et les écrous borgnes par support. Veuillez tenir compte de la position représentée dans l'illustration ci-dessus.

► *P. 5, point 8*

– Mettez en place 2× l'articulation de la table (16) dans chacun des supports de la table (17 & 18).

– Vérifiez tous les assemblages après le montage.

- Le barbecue est maintenant prêt à être utilisé mais veillez à ce que les instructions de durcissement aient été soigneusement lues avant l'utilisation.
- Désassemblez-le dans l'ordre inverse.

Utilisation

DANGER ! Risque d'explosion ! N'utilisez pas d'alcool, d'essence au semblable pour allumer ou réactiver le barbecue !

N'utilisez que des produits d'allumage conformes à EN 1860-3 !

DANGER ! Risque d'incendie ! Ce barbecue va devenir très chaud et ne doit pas être déplacé durant son utilisation !

Gardez éloignés les enfants et les animaux !

Ne pas l'utiliser dans des pièces fermées !

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Saisir les poignées du barbecue uniquement avec des gants !

Portez toujours des gants pour ajuster la grille en hauteur étant donné que les poignées de la grille deviennent très chaudes lors de l'utilisation du barbecue.

Remarque : Ce foyer a une capacité maximale pour environ 0,7 kg de charbon de bois pour barbecue du commerce.

Extinction de l'appareil

– Pour éteindre l'appareil, arrêtez de remplir du carburant puis fermez toutes les ouvertures et le couvercle afin que le feu ne puisse plus continuer à brûler.
– N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois car cela risquerait d'endommager le barbecue céramique.

Rodage du barbecue

Remarque : Un joint en feutre noir est placé sur le bord du corps du barbecue et du couvercle afin d'accroître l'étanchéité à l'air. Ce joint en feutre noir n'a pas le droit d'être retiré mais doit rester dans sa position pendant l'utilisation.

– Pour lancer le feu, placez un journal enroulé sur lui-même avec des dés allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (10) sur le fond du barbecue céramique. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de morceaux de charbon de bois sur le dessus du journal.
– Ouvrez l'ouverture d'aération inférieure et enflammez le journal en utilisant un briquet long ou des allumettes de sécurité.
– Ne surchargez pas l'appareil en combustible - si le feu est trop ardent, le barbecue céramique risquerait d'être endommagé.
– N'y touchez pas d'ici que la totalité du combustible soit brûlée et éteinte.
– Si les premières flammes sont trop hautes, ceci peut endommager le joint en feutre.
– Avant la première utilisation, contrôlez la bonne tenue de tous les éléments d'assemblage. Le ruban métallique qui relie votre couvercle avec le fond se dilate sous l'effet de la chaleur et peut se détacher. Il est conseillé de contrôler le ruban et de le resserrer le cas échéant avec un tournevis.
– Vous pouvez maintenant vous servir de votre barbecue céramique comme d'habitude.

Remarque : Répétez le processus de rodage à titre de mise en service à chaque fois que le barbecue n'a pas été utilisé pendant longtemps.

Allumer le barbecue

DANGER ! Danger d'explosion et de brûlure ! Pendant l'exploitation, ne pas utiliser d'accélérateurs de feu supplémentaires (allume-charbon liquide, pâte, etc.).

– Pour lancer le feu, placez un journal enroulé sur lui-même avec des dés allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) sur le fond du barbecue céramique. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de morceaux de charbon de bois sur le dessus du journal.
– Ouvrez l'ouverture d'aération inférieure et enflammez le journal en utilisant un briquet long ou des allumettes de sécurité. Dès que le journal brûle, laissez la fente inférieure et le couvercle ouverts pendant env. 10 min pour obtenir un petit lit de cendres chaudes.
– Pendant l'exploitation, ne pas répartir le charbon de bois et/ou les briquettes.
• Au bout d'env. 10 à 15 minutes, le charbon de bois est recouvert d'une couche de cendre et est alors prêt à l'emploi.

Mode d'emploi du barbecue à basse température

– Allumez les morceaux de charbon de bois selon les instructions.
– Ouvrez complètement l'ouverture inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant env. 10 min pour obtenir un petit lit de cendres chaudes.
– Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
– Fermez complètement l'aération inférieure pour maintenir la température.
• Vous pouvez maintenant vous servir du barbecue pour vos grillades.

Instructions de fumaison

– Suivez les instructions ci-dessus comme si vous commenciez à cuisiner lentement.
– Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
– Laissez l'ouverture d'aération inférieure légèrement ouverte.
– Fermez l'aération supérieure et contrôlez la température encore pendant quelques minutes.
– Avec des gants résistant à la chaleur, dispersez les copeaux de bois en forme de cercle sur le charbon de bois chaud.
• Vous pouvez maintenant vous servir du barbecue pour fumer vos aliments.

Remarque : Mettez vos copeaux de bois ou planches à tremper dans de l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumaison.

Instruction de cuisson au barbecue à haute température

– Allumez les morceaux de charbon de bois selon les instructions.
– Fermez le couvercle et ouvrez complètement les ouvertures d'aération supérieure et inférieure.
– Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
– Fermez l'aération supérieure à mi-voie et contrôlez la température encore pendant quelques minutes.
• Vous pouvez maintenant vous servir du barbecue pour vos grillades.

Informations sur la préparation des produits alimentaires

• Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
• Tenez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et d'autres denrées alimentaires.
• Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces et les outils du barbecue sont propres et sans vieux résidus de produits alimentaires.
• N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les produits alimentaires cuits et crus.
• Assurez-vous, avant de consommer de la viande, que celle-ci est bien cuite.
• La consommation de viande crue ou mal cuite peut provoquer des intoxications alimentaires (par ex. souches de bactéries comme les E. coli).
• Pour diminuer le risque de viande insuffisamment cuite, coupez-la pour contrôler si elle bien cuite à cœur.
• Si la viande a été suffisamment cuite, les jus doivent être clairs et ne pas présenter de traces de jus rose/rouge ou de couleurs.
• Il est conseillé de préparer les morceaux de viande et les articulations de plus grandes dimensions avant de les cuisiner au barbecue.
• À la fin des grillades, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles de votre barbecue.

Rechargement

- Lorsque les fentes d'aération sont fermées, le barbecue conserve sa température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par ex. pour cuire une articulation entière ou pour une fumaison lente), il peut alors être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Ajoutez tout simplement un peu de charbon de bois et poursuivez la cuisson comme décrit ci-dessus.

Réglage de la température

Les températures du gril sont réglées grâce aux vannes calibrées supérieures et inférieures.

Grillade/fumaison lente (110-135 °C)		Vanne supérieure	Vanne inférieure
Poitrine de bœuf	2 h/lb.		
Viande de porc marinée	2 h/lb.		
Poulet entier	3–4 h		
Côtes	3–5 h		
Rôti	9+ h		

Grillade/rôtissage (160-180 °C)		Vanne supérieure	Vanne inférieure
Poisson	15–20 min		
Filet de porc	15–30 min		
Morceaux de poulet	30–45 min		
Poulet entier	1–1,5 h		
Gigot d'agneau	3–4 h		
Dindon	2–4 h		
Jambon	2–5 h		

Saisissage (260-370°C)		Vanne supérieure	Vanne inférieure
Steak	5–8 min		
Côtelettes de porc	6–10 min		
Burger	6–10 min		
Saucisse	6–10 min		

AVIS ! Risque de détérioration du produit ! Une grillade constante par des températures extrêmement hautes entraîne un début de combustion du feutre.

DANGER ! Risque d'incendie ! Lorsque le couvercle est relevé trop rapidement, la pénétration rapide d'oxygène dans le gril peut causer un embrasement. Afin d'éviter que ceci ne se produise, soulevez le couvercle de 25 mm et comptez jusqu'à trois avant d'ouvrir complètement le gril.

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Laissez complètempent refroidir le gril avant de le nettoyer.

AVIS ! Risque de dommages de l'appareil ! N'utilisez pas d'objets contondants ou abrasifs ou de détergents agressifs.
N'utilisez pas de solvant.

- Le barbecue est autonettoyant. Chauffez-le pendant 30 minutes à 260 °C et il brûle alors tous les aliments et les dépôts.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres nettoyants pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue. Les parois sont poreuses et absorbent les liquides utilisés, suite à quoi le barbecue risque de se fissurer. Si la couche de suie est trop épaisse, utilisez une brosse métallique ou l'outil à cendres (non fourni) pour racler les restes calcinés avant la prochaine utilisation.
- Servez-vous d'un nettoyant non abrasif pour nettoyer les grilles dès que l'appareil est complètement refroidi.
- Pour nettoyer l'extérieur du barbecue, attendez qu'il soit complètement froid et utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux.
- Les dépôts latéraux en bois doivent être couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés et demandent un entretien de temps en temps.

Maintenance

– Serrez les bandes et huilez la charnière 2 fois par an ou en cas de besoin avec de l'huile.

Rangement

– En cas de non-utilisation ou d'un entreposage à l'air libre, attendez que le barbecue soit complètement refroidi puis recouvrez-le d'une housse antipluie adaptée.
– La grille chromée ne va pas au lave-vaisselle ; servez-vous d'eau chaude et d'un détergent pour lessive délicate.
– Lorsque vous vous servez de votre barbecue, enfoncez les deux roues de blocage vers le bas pour stopper l'appareil pendant son utilisation.
– Il est conseillé de ranger le barbecue recouvert dans un garage pendant l'hiver pour le protéger complètement.

Mise au rebut

– Veuillez vous renseigner auprès de votre commune afin de connaître la marche à suivre.

En veillant à la mise au rebut conforme de vos anciens appareils, vous garantirez leur recyclage. Vous contribuerez ainsi à éviter que des substances nocives ne soient rejetées dans la nature.

L'emballage se compose de carton et de matières plastiques marquées en conséquence qui peuvent être recyclés.

– Eliminez ces matériaux en les conduisant au recyclage.

Before you begin…

Intended use

This grill is intended for grilling food (meat, fish, vegetables, etc.).

This product is not intended for commercial use. Generally acknowledged accident prevention regulations and enclosed safety instructions must be observed.

Only perform work described in these instructions for use. Any other use is improper. The manufacturer will not assume responsibility for damage resulting from such use.

What are the meanings of the symbols used?

Danger notices and information are clearly marked throughout these instructions for use. The following symbols are used:

DANGER! Direct danger to life and risk of injury! Directly dangerous situation that may lead to death or severe injuries.

WARNING! Probable danger to life and risk of injury! Generally dangerous situation that may lead to death or severe injuries.

CAUTION! Possible risk of injury! Dangerous situation that may lead to injuries.

NOTICE! Risk of damage to the device! Situation that may lead to property damage.

Note: Information to help you reach a better understanding of the processes involved.

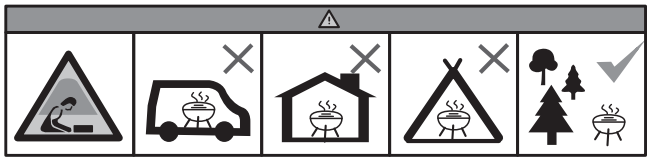
For your safety

General safety instructions

- To operate this device safely, the user must have read and understood these instructions for use before using the device for the first time.
- Observe all safety instructions! Failure to do so may cause harm to you and others.
- Retain all instructions for use, and safety instructions for future reference.
- If you sell or pass the device on, you must also hand over these operating instructions.
- The device must only be used when it functions properly. If the product or part of the product is defective, it must be taken out of operation and disposed of correctly.
- Keep children away from the device! Keep the device out of the way of children and other unauthorised persons.
- Do not overload the device. Do not use the device for purposes for which it is not intended.
- Exercise caution and only work when in good condition: If you are tired, ill, if you have ingested alcohol, medication or illegal drugs, do not use the device, as you are not in a condition to use it safely.
- This product is not intended to be used by persons (including children) or who are limited in their physical, sensory or mental capacities or who lack experience and/or knowledge of the product unless they are supervised, or have been instructed on how to use the product, by a person responsible for their safety.
- Ensure that children are not able to play with the device.
- Always comply with all applicable domestic and international safety, health, and working regulations.

Device-specific safety instructions

- All parts of the product must be correctly assembled.
- Caution! May only be used under the supervision of an adult
- Heat the BBQ grill before you use it for the first time and allow the fuel to glow for at least 30 min.
- Use the grill outside and never in enclosed areas.
- Never use the grill under a canopy.
- Before using the grill, set it up in a safe and level location that is preferably protected from wind.
- Never pour lighter fluid or add coal soaked in lighter fluid on/to hot or warm coal.
- Keep a safety distance of 3 m to any flammable materials.
- Do not remove the ashes until the grill has cooled off completely. Never dispose of hot ashes with regular household waste. Danger of fire!
- Do not clean the grill until the device has cooled off completely.
- Scratches, dents, chips, crazing, fading, and minor cosmetic cracks of the exterior glaze that do not affect the performance of the ceramic BBQ.
- Upon close inspection, the finish of your ceramic BBQ may appear to have crack lines. This is NO cracking of the ceramic. This is known as “crazing” and is caused by a different coefficient of expansion between the glaze finish and the clay. The spiderweb pattern of “crazing” is different from a crack in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While this “crazing” may appear as imperfections, crazing does not affect the performance of life span of your ceramic BBQ; therefore it can’t be claimed as a warranty issue. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.



- **For open and closed grills as well as for permanently installed grills:** Do not operate the grill in closed and/or living spaces, for example, buildings, tents, caravans, mobile homes, boats. There is a risk of carbon monoxide poisoning.

Fitting

CAUTION! Risk of cuts Every care has been taken at the factory to ensure that there are no sharp edges on this unit. Be careful when handling the individual components of this unit to prevent accidents and injuries when assembling and starting up the unit.

NOTICE! Hazard resulting from damage to the product! The product must be set up on a level and sufficiently strong surface. If the surface is insufficiently strong, the stability of the product will be endangered.

- Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint.

- For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.
- Do not over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the BBQ Grill.
- Ensure that the lid is closed prior to assembly.

Assembly instructions

► *P. 3, item 1*

– Position the parts on a flat surface that will not scratch the finish of the nest components, paying close attention to the joint overlap in illustration the 2pcs Upper cross brace (4 & 5) and 2pcs Lower cross brace (2 & 3). Using the given hardware and hand tighten the braces with screw (A) + nut (E).

► *P. 3, item 2*

– Stand the section (1) upright, and place the upper cross braces (4 & 5) close to section (1). Inserting truss head screw (C) through the hole of section (1) and section (4 & 5) and install (F) Keps nut and tighten securely.

– Place the assembled lower cross braces (2 & 3) under section (1), Stand the section (6) upright to make it close to section (1) and secrion (4 & 5). Inserting screw (B) through section (4 & 5) and section (6), install (F) Keps nut and tighten securely. Next insert the threaded caster stem through the hole in the end of the lower cross brace then through the riser and finally the riser brace.

– Install (I) flat washer and (G) Keps nut, repeat this at the remaining (3) caster locations and securely tighten.

► *P. 3, item 3*

– As picture, put wheels (7) in front, and wheels with brake at the back.

– To place the Oven on the cart first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier.

– Use a minimum of two people when lifting the Oven onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Oven and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

– Position the nest upright on a flat level surface with the help of an assistant you can now place the oven into the nest. Position the oven so the vent door is accessible between two of the risers and gently push downward on the oven to seat it in the nest.

► *P. 4, item 4*

– When the grill is securely placed on the cart add the firebox (11), charcoal plate (10), upper ring (9) and cooking grill (13) inside of the BBQ Grill as displayed in the assembly diagram.

– Press down on the castor levers (7) to lock the castor wheels to ensure the BBQ can not move when in use.

► *P. 5, item 5*

– To attach the handle (14) to the lid of the BBQ Grill (12) start by attaching 4× handle brackets using the 4× pre-attached bolts and dome headed nuts.

Note: Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

► *P. 5, item 6*

– To attach the top vent (15) to the BBQ Grill (12) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2× bolts (D) and nuts (H).

► *P. 5, item 7*

– Attach the 2× table brackets (17) to the BBQ Grill (12) using the 4× pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

– Attach the 2× table brackets (18) to the BBQ Grill (12) using the 4× pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

► *P. 5, item 8*

– Insert the 2× table hinge (16) into each of the table brackets (17 & 18).

– After set-up, check all connections.

- The Grill is now ready to use but please ensure that you have read the curing instructions thoroughly prior to use.
- Disassembly is in reverse order.

Operation

DANGER! Risk of explosion! Do not use spirit, petrol or similar liquids to light or re-light the BBQ!

Only use lighters in accordance with EN 1860-3!

DANGER! Danger of fire! This BBQ grill becomes very hot and may not be moved when in use!

Keep away from children and animals!

Do not used in closed rooms!

WARNING! Fire risk! Grip grill handles only with gloves!

Always wear gloves when adjusting the height of the grilling rack as the handles of the rack can become very hot during grilling.

Note: The fire basin can accommodate a maximum of around 0,7 kg of ordinary charcoal.

Extinguishing

– To extinguish unit - stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die natuarally.

– Do not use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic BBQ.

Curing the BBQ

Note: On the rim of the BBQ body and lid, a black felt gasket is applied to increase the airtightness of the rim. This black felt gasket should not be removed, but has to stay in position during use.

– To start a fire, place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (10) in the base of the Ceramic BBQ. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.

– Open the bottom vent and light the newpaper using a long nosed lighter or safety matches.

– Do not overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Ceramic BBQ.

– Leave until all the fuel is used and extinguished.

– If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.

– After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if neccessary tighten the band with a spanner.
– You can now use your Ceramic BBQ as normal.

Note: Repeat the curing procedure as start-up, everytime when the BBQ hasn't been used for a Long time.

Igniting the grill

DANGER! Risk of explosion and burns! Do not use any additional fire accelerants (liquid grill igniters, pastes, etc.) during operation.

– To start a fire, place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Ceramic BBQ. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
– Open the bottom vent and light the newpaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
– Do not redistribute the charcoal or briquets during operation.
• The charcoal will be coated with a light gray layer of ash after about 10-15 minutes and is then ready for grilling.

Low Temperature Cooking Guide

– Light the lump charcoal according to the the instructions.
– Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
– Monitor the BBQ until it has risen to the desired temperature.
– Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
• You are now ready to use the BBQ for cooking on.

Smoking Guide

– Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
– Monitor the BBQ until it has risen to the desired temperature.
– Leave the bottom vent slightly open.
– Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
– Using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal.
• You are now ready to use the BBQ to smoke on.

Note: TIP: Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

High Temperature Cooking Guide

– Light the lump charcoal according to the the instructions.
– Close the lid and fully open the top and bottom vents.
– Monitor the BBQ until it has risen to the desired temperature.
– Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
• You are now ready to use the BBQ for cooking on.

Food Cooking Information

• Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
• Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
• Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
• Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
• Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
• Eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
• To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
• If the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
• Pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
• After cooking on your BBQ always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Refuelling

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

Setting temperature

The grill cooking temperatures are controlled by adjusting the calibrated top and bottom vents.

Slow cook/Smoke (110°C-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 h/lb.		
Pulled Pork	2 h/lb.		
Whole Chicken	3–4 h		
Ribs	3–5 h		
Roasts	9+ h		

Grill/Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15–20 min		
Pork Tenderloin	15–30 min		
Chicken Pieces	30–45 min		
Whole Chicken	1–1,5 h		
Leg of lamb	3–4 h		
Turkey	2–4 h		
Ham	2–5 h		

Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5–8 min		
Pork Chops	6–10 min		
Burgers	6–10 min		
Sausages	6–10 min		

NOTICE! Hazard resulting from damage to the product! Continuous grilling at extreme high temperatures will cause the felt to burn.

DANGER! Danger of fire! If the lid is lifted too quickly, oxygen will rush inside the grill causing a flare-up. To prevent a flare up, lift the lid 25 mm and count to three before fully opening the grill.

Cleaning

WARNING! Danger of being burnt! Let the grill cool down completely before cleaning.

NOTICE! Risk of damage to the device! Do not use any sharp or abrasive objects, or aggressive cleaning agents.
Do not use cleaning solutions.

- The BBQ is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your BBQ. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the BBQ to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the BBQ is cool and use a damp cloth with a mild detergent.
- The wood side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.

Maintenance

– Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

Storage

– When not in use, and if stored outside, cover the BBQ once completely cooled with a suitable rain cover.
– The chrome plated cooking grill is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
– When using the BBQ push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
– It is recommended the BBQ be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

Disposal

– Please check with your local authority about the possibilities for correct disposal.

Through separate disposal you send old equipment for recycling or for other forms of re-use. You will thus help to avoid in some cases that damaging material gets into the environment.

The packaging consists of cardboard and correspondingly marked plastics that can be recycled.

– Make these materials available for recycling.

Dříve než začnete…

Použití přiměřené určení

Gril je určen ke grilování potravin (ryby, maso, zelenina atd.).

Přístroj není určen k použití při podnikání. Musí se dodržovat obecně uznávané předpisy úrazové prevence a přiložené bezpečnostní pokyny.

Vykonávejte pouze činnosti popsané v tomto návodu k použití. Jakékoli jiné používání je považováno za neoprávněné chybné použití. Výrobce neodpovídá za škody, které z toho plynou.

Co znamenají použité symboly?

Upozornění na nebezpečí a pokyny jsou v návodu k použití zřetelně vyznačeny. Používají se následující symboly:

NEBEZPECI! Bezprostřední nebezpečí zranění nebo ohrožení života! Bezprostřední nebezpečná situace s následkem těžkého zranění nebo usmrcení.

VAROVANI! Pravděpodobné nebezpečí zranění nebo ohrožení života! Obecně nebezpečná situace s možným následkem těžkého zranění nebo usmrcení.

UPOZORNENI! Případné nebezpečí zranění! Nebezpečná situace s možným následkem zranění.

OZNAMENI! Nebezpečí poškození přístroje! Situace s možným následkem věcných škod.

Poznámka: Informace, které jsou uvedeny pro lepší pochopení postupů.

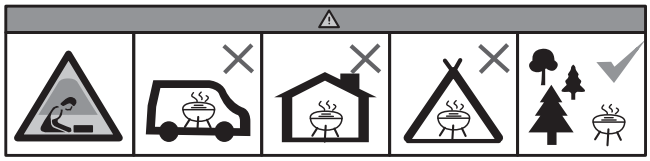
Pro Vaši bezpečnost

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Pro bezpečné zacházení s tímto přístrojem si jeho uživatel musí před prvním použitím přečíst tento návod k použití a porozumět mu.
- Respektujte všechny bezpečnostní pokyny! Pokud nebudete dbát bezpečnostních pokynů, ohrožujete sebe i ostatní.
- Všechny návody k použití a bezpečnostní pokyny si dobře uložte pro pozdější použití.
- Když přístroj prodáváte nebo předáváte dál, bezpodmínečně předejte i tento návod k použití.
- Přístroj se smí používat pouze tehdy, pokud je bez závady. Jsou-li na přístroji nebo na některé jeho součásti závady, musí být vyřazen z provozu a odborně zlikvidován.
- Zabraňte dětem v přístupu k přístroji! Uložte přístroj tak, aby byl bezpečně chráněn před dětmi a nepovolanými osobami.
- Nepřetěžujte přístroj. Používejte přístroj pouze pro účely, pro které byl určen.
- Pracujte vždy opatrně a v dobré fyzické kondici: Pracovat během únavy, onemocnění, požití alkoholu, pod vlivem léků a omamných látek je nezodpovědné, protože přístroj nemůžete bezpečně používat.
- Nepoužívejte topné těleso s časovým spínačem nebo s jiným spínačem, který automaticky spíná přístroj, hrozilo by nebezpečí požáru.
- Zabezpečte, aby si děti nehrály s výrobkem.
- Dodržujte vždy platné národní a mezinárodní bezpečnostní, zdravotní a pracovní předpisy.

Upozornění specifická pro přístroj

- Veškeré části výrobku musí být správně namontovány.
- Pozor! Používat pouze pod dozorem dospělé osoby.
- Gril před prvním použitím rozehřejte a palivo nechte minimálně 30 minut roznítit.
- Gril používejte pouze venku, nikdy v uzavřených prostorech.
- Nikdy gril nepoužívejte pod přístřeškem.
- Před uvedením grilu do provozu jej postavte na bezpečné, rovné stanoviště, co nejlépe chráněné před větrem.
- Nikdy na horké nebo teplé uhlí nepřidávejte zapalovací kapalinu nebo zapalovací kapalinou nasycené uhlí.
- Udržujte bezpečnostní odstup minimálně 3 m od hořlavých materiálů.
- Popel odstraňujte teprve tehdy, když zcela vychladl. Horký popel nikdy nedávejte do domovního odpadu. Nebezpečí požáru!
- Gril čistěte teprve tehdy, když zcela vychladl.
- Škrábance, promáčkliny, odštěpky, praskliny, vyblednutí a drobné kosmetické praskliny na vnější glazuře, které nemají vliv na výkon keramického grilu.
- Při podrobném přezkoumání se může zdát, že povrch vašeho keramického grilu je popraskaný. NEJEDNÁ se o praskliny v keramice. Tento jev je známý jako „trhlinkování“ a je způsoben odlišným koeficientem pnutí mezi glazurou a střepem. Pavučinový vzor takzvaných „harisových trhlinek“ se liší od prasklin v tom, že harisové trhlinky na povrchu lze nahmatat pouze nehtem; stávají se ovšem více viditelnými, když je povrch zaprášený nebo zvětšený. I když se takové „trhlinkování“ může jevit jako vada, neovlivňuje nijak životnost keramického grilu; proto tento jev nelze reklamovat v rámci záruky. Proces „trhlinkování“ účinně zvyšuje pevnost a pružnost glazury.



- **Pro otevřené a zavřené grily, jakož i instalované pevné grily:** Gril nepoužívejte v uzavřených a/nebo obytných prostorech, např. v budovách, stanech, obytných přívěsech, obytných automobilech, na lodích. Hrozí nebezpečí ohrožení života následkem otravy oxidem uhelnatým.

Montáž

UPOZORNENI! Nebezpečí pořezání Ve výrobně bylo vyvinuto maximální úsilí, aby se zamezilo ostrým hranám na tomto přístroji. S jednotlivými díly tohoto přístroje zacházejte opatrně, aby se během montáže a uvedení přístroje do provozu zabránilo nehodám příp. zraněním.

OZNAMENI! Nebezpečí poškození výrobku! Výrobek musí být montován na pevném, rovném a dostatečně únosném podkladu. Montáž na nevyhovujícím podkladu negativně ovlivňuje stabilitu výrobku.

- Proveďte montáž na měkkém povrchu, aby nedošlo k poškrábání barvy.
- Pro usnadnění montáže šrouby pouze volně utáhněte a po dokončení montáže je dotáhněte.
- Abyste předešli poškození šroubů nebo součástí grilovacího roštu, šrouby příliš neutahujte; používejte pouze mírného tlaku.
- Před montáží se ujistěte, že je víko zavřené.

Návod k montáži

► *S. 3, bod 1*

– Umístěte díly na rovnou plochu, která nepoškrábe povrch součástí stojanu, a věnujte zvláštní pozornost překrytí spoje, jak je znázorněno na obrázku 2 kusy horní příčné vzpěry (4 a 5) a 2 kusy spodní vzpěry (2 a 3). Vzpěry utáhněte dodávaným hardwarem a rukou šroub (A) + matici (E).

► *S. 3, bod 2*

– Postavte rovně profil (1) a vrchní příčné vzpěry (4 a 5) umístěte blízko profilu (1). Protlačte šroub traverzy (C) otvorem v profilu (1) a profilem (4 a 5) a namontujte převlečnou matici (F) a pevně utáhněte.

– Umístěte namontované spodní příčné vzpěry (2 a 3) pod profil (1), postavte profil (6) tak, aby byl v blízkosti profilu (1) a profilu (4 a 5). Zašroubujte šrouby do (B) profilu (4 a 5) a profilu (6), namontujte převlečnou matici (F) a pevně utáhněte. Potom zasuňte stavěcí šroub do otvoru na konci spodní příčné vzpěry, poté skrz nastavovací část a nakonec stoupací vzpěru.

– Namontujte podložku (I) a kloboukovou matici (G), zopakujte to na zbývajících (3) pozicích koleček a pevně utáhněte.

► *S. 3, bod 3*

– Stejně jako na obrázku umístěte kolečka (7) dopředu a kolečka s brzdou dozadu.

– Chcete-li umístit ohniště na vozík, nejprve vyjměte všechny předměty, které jsou uvnitř grilu, aby se usnadnilo zvedání.

– Ke zvednutí ohniště na vozík použijte nejméně dvě osoby. Položte jednu ruku do spodního otvoru ohniště a druhou pod gril. Zvedání na závěsu nebo na bočních stolech může způsobit zranění a poškození produktu.

– S pomocí druhé osoby umístěte stojan svisle na rovnou plochu, nyní můžete umístit ohniště na stojan tak, aby byly přístupné odvzdušňovací dvířka mezi stoupačkami a jej opatrně zatlačte dolů na stojan.

► *S. 4, bod 4*

– Pokud je zajištěn gril na vozíku, přidejte do grilovacího zařízení spalovací komoru (11), uhelnou desku (10), vrchní kroužek (9) a grilovací rošt (13), jak je znázorněno na montážním výkresu.

– Stisknutím ovládacích pák (7) dolů zablokujte volanty, abyste zabránili pohybu grilu během používání.

► *S. 5, bod 5*

– Chcete-li připevnit držadlo (14) na víko grilu (12), nejprve připevněte 4 × držadla pomocí 4 × předmontovaných šroubů a kloboukových matic.

Poznámka: Během montáže dbejte na to, aby byl horní odvzdušňovací šroub na levé straně.

► *S. 5, bod 6*

– Chcete-li zajistit horní odvzdušnění (15) na grilovacím roštu (12), umístěte jej na horní stranu a vyrovnejte dva otvory pro šrouby. Zajistěte 2× šrouby (D) a matice (H).

► *S. 5, bod 7*

– Připevněte 2× držáky stolu (17) na gril (12) vždy pomocí 4× předmontovaných šroubů a kloboukových matic. Dodržte polohu uvedenou výše na obrázku.

– Připevněte 2× držáky stolu (18) na gril (12) vždy pomocí 4× předmontovaných šroubů a kloboukových matic. Dodržte polohu uvedenou výše na obrázku.

► *S. 5, bod 8*

– Vložte 2 × kloub stolu (16) do každého z držáků stolu (17 a 18).

– Po montáži zkontrolujte všechny spoje.

- Gril je nyní připraven k použití, ale před použitím si pozorně přečtěte pokyny pro vypálení.
- Demontáž se provádí v obráceném pořadí.

Obsluha

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí výbuchu! K zapálení nebo opětovnému zapálení nepoužívejte líh ani benzín nebo přirovnatelné kapaliny!

Používejte pouze pomůcky k zapalování podle EN 1860-3!

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí požáru! Tento gril bude velice horký a nesmí se jím během grilování pohybovat!

Chraňte před dětmi a domácími zvířaty!

Nepoužívejte v uzavřených prostorách!

VAROVANI! Nebezpečí popálení! Uchyty na grilu chytejte pouze pomocí rukavic!

Při přestavování výšky grilovacího roštu noste vždy rukavice, neboť rukojeti grilovacího roštu se během grilování mohou velmi rozpálit.

Poznámka: Vanička ohniště má max. objem cca 0,7 kg běžného dřevěného uhlí na grilování.

Uhašení

– Chcete-li zařízení uhasit, přestaňte přidávat palivo a zavřete všechny otvory a víko, aby mohl oheň přirozeně dohořet.

– K uhašení uhlí nepoužívejte vodu, protože by to mohlo poškodit keramický gril

Vypálení grilu

Poznámka: Pro zvýšení vzduchotěsnosti je na okraji grilovacího tělesa a krytu připevněno černé plsťové těsnění. Toto plstěné těsnění se nesmí odstranit a musí zůstat během používání na svém místě.

– Chcete-li rozdmýchat oheň, umístěte svinuté noviny s podpalovacími kostkami nebo podpalovačem na desku pro uhlí (10) ve spodní části keramického grilu. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového uhlí na horní stranu novin.

– Otevřete spodní větrací otvor a zapalte novinový papír dlouhým zapalovačem nebo bezpečnostními zápalkami.

– Do zařízení nenakládejte příliš mnoho paliva - pokud je oheň příliš prudký, mohlo by to poškodit keramický gril.

– Nechte jej jak je, dokud se nespotřebuje veškeré palivo a nevyhasne.
– Pokud je první hoření příliš vysoké, může poškodit plstěné těsnění dříve, než bude mít možnost se řádně ustálit.
– Po prvním použití zkontrolujte pevné usazení všech spojovacích prvků. Koncový pás, který spojuje víko s podlahou, se rozpíná teplem a může se uvolnit. Doporučuje se pás zkontrolovat a v případě potřeby jej utáhnout klíčem.
– Nyní můžete keramický gril používat jako obvykle.

Poznámka: Proces vypalování opakujte jako uvedení do provozu pokaždé, když gril nebudete gril delší dobu používat.

Zapálení grilu

NEBEZPECI! Nebezpečí výbuchu a popálení! Během provozu nepoužívejte žádné další urychlovače hoření (tekuté podpalovače grilu, pasty, atd.).

– Chcete-li rozdmýchat oheň, umístěte svinuté noviny s podpalovacími kostkami nebo podpalovačem na desku pro uhlí (10) ve spodní části keramického grilu. Poté položte 2 nebo 3 hrsti kusového uhlí na horní stranu novin.
– Otevřete spodní větrací otvor a zapalte novinový papír dlouhým zapalovačem nebo bezpečnostními zápalkami. Jakmile chytne, nechte spodní drážku a víko otevřené po dobu asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lože žhavých uhlíků.
– Dřevěné uhlí resp. brikety při provozu nepřemísťujte.
• Po cca 10 – 15 minutách je dřevěné uhlí pokryto světle šedou vrstvou popela, a tím je připraveno ke grilování.

Návod na grilování při nízké teplotě

– Podle pokynů zapalte kusové dřevěné uhlí.
– Úplně otevřete spodní otvor a nechte víko otevřené po dobu asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lože žhavých uhlíků.
– Sledujte gril, dokud se nedosáhne požadované teploty.
– Úplně uzavřete spodní větrací otvor, abyste udrželi teplotu.
– Nyní jste připraveni používat gril na grilování.

Návod na uzení

– Postupujte podle výše uvedených pokynů, jako byste začínali pomalu vařit.
– Nechte spodní větrací otvor mírně otevřený.
– Úplně uzavřete spodní větrací otvor, abyste udrželi teplotu.
– Zavřete horní větrací otvor a kontrolujte teplotu ještě několik minut.
– Pomocí tepelně odolných rukavic kruhovitě nasypte hobliny na horké uhlí.
• Nyní jste připraveni používat gril k uzení.

Poznámka: Abyste prodloužili proces uzení, namočte si hobliny nebo desky na vaření do vody dobu 15 minut.

Návod na grilování při vysoké teplotě

– Zavřete víko a úplně otevřete horní a dolní větrací otvory.
– Úplně otevřete spodní otvor a nechte víko otevřené po dobu asi 10 minut, aby se vytvořilo malé lože žhavých uhlíků.
– Zavřete napůl horní větrací otvor a kontrolujte teplotu ještě několik minut.
– Úplně uzavřete spodní větrací otvor, abyste udrželi teplotu.

Informace pro přípravu jídla

• Před a po zpracování syrového masa a před jídlem si vždy umyjte ruce.
• Syrové maso vždy udržujte mimo vařené maso a jiná jídla.
• Před vařením se ujistěte, že povrchy a nástroje grilu jsou čisté a bez starých zbytků jídel.
• Nepoužívejte stejné nádobí pro vařená a nevařená jídla.
• Před konzumací se ujistěte, že bylo všechno maso důkladně uvařeno.
• Konzumace syrového nebo nedostatečně tepelně upraveného masa může vést k otravě potravinami (např. bakteriální kmeny, jako je E. coli).
• Chcete-li snížit riziko nedostatečně tepelně upraveného masa, otevřete to, abyste se ujistili, že se vaří rovnoměrně.
• Je-li maso dostatečně uvařené, měly by být masové šťávy čiré a neměly by mít stopy růžové / červené šťávy ani barvy masa.
• Před vařením na grilu doporučujeme připravit větší kousky masa a kloubů.
• Po grilování na grilu vždy vyčistěte grilovací povrchy a nádobí.
• Doplnění

Pokud jsou větrací štěrbiny uzavřeny, gril zůstane několik hodin na vysoké teplotě.

• Pokud potřebujete delší dobu vaření (například při pečení celého kloubu nebo pomalém uzení), může být nutné přidat další dřevěné uhlí. Přidejte trochu dalšího dřevěného uhlí a pokračujte výše uvedeným způsobem.

Nastavení teploty

Teplota grilu se reguluje pomocí kalibrovaných horních a dolních ventilů.

Pomalé grilování / uzení (110 - 135 ° C)		Horní ventil	Dolní ventil
Hovězí hrudí	2 h/lb.		
Pomalu tažené vepřové maso	2 h/lb.		
Celé kuře	3–4 h		
Žebra	3–5 h		
Pečeně	9+ h		

Grilování/pečení (160–180°C)		Horní ventil	Dolní ventil
Ryba	15–20 min		
Vepřová panenka	15–30 min		
Kuřecí kousky	30–45 min		
Celé kuře	1–1,5 h		
Jehněčí kýta	3–4 h		
Krocan	2–4 h		
Šunka	2–5 h		

Opékání (260–370°C)		Horní ventil	Dolní ventil
Steak	5–8 min		
Vepřové kotlety	6–10 min		
Burger	6–10 min		
Párek	6–10 min		

OZNAMENI! Nebezpečí poškození výrobku! Konstantní grilování při extrémně vysokých teplotách způsobuje připalování plsti.

NEBEZPECI! Nebezpečí požáru! Zvedne-li se víko příliš rychle, může dojít při vniknutí vzduchu do grilu ke vzplanutí. Aby se zabránilo vzplanutí, zvedněte víko do výšky 25 mm a před úplným otevřením grilu počítejte do tří.

Čištění

VAROVANI! Nebezpečí popálení! Před čištěním nechte gril zcela vychladnout.

OZNAMENI! Nebezpečí poškození přístroje! Nepoužívejte žádné abrazivní nebo ostré předměty nebo agresivní čisticí prostředky.
Nepoužívejte žádná rozpouštědla.

- Gril je samočisticí. Zahřejte jej na 260 °C po dobu 30 minut, tak se spálí všechny zbytky potravin a usazeniny.
- K čištění vnitřku grilu nepoužívejte vodu ani jiné typy čisticích prostředků. Stěny jsou porézní a absorbují použité tekutiny, což může způsobit rozbití grilu. Pokud jsou saze příliš silné, před dalším použitím odstraňte zbytky uhlíku drátěným kartáčem nebo nástrojem na popel (není součástí dodávky).
- Jakmile zařízení zcela vychladne, použijte pro čištění mřížek a roštu neabrazivní čisticí prostředek.
- Pro čištění vnějších ploch počkejte, dokud gril nezchladne a použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.
- Dřevěné boční police by se měly zakrýt, pokud je nepoužíváte. Občas je třeba provést dodatečnou úpravu těchto polic.

Údržba

– Utáhněte pásy a naolejujte závěs 2krát ročně nebo v případě potřeby.

Skladování

– Při nepoužívání a skladování venku zakryjte gril po úplném vychladnutí vhodným obalem proti dešti.
– Chromovaný grilovací není vhodný do myčky; použijte jemný prací prostředek s teplou vodou.
– Při používání grilu zatlačte obě zajišťovací kola dolů, aby se zařízení během používání zastavilo.
– Aby byl gril zcela chráněn, doporučujeme jej v zimě uchovávat zakrytý v garáži.

Likvidace

– O možnostech předpisové likvidace se informujte u Vaší obce.

Staré přístroje předejte pro recyklaci nebo pro jiný způsob opětného zhodnocení. Pomůžete tak zabránit tomu, aby se látky, které za určitých okolností zatěžují životní prostředí, dostaly do přírody.

Balení se skládá z kartonu a příslušně označených plastů, které mohou být recyklovány.

– Předejte tyto části na recyklaci.

Skôr ako začnete…

Používanie v súlade s určením

Gril je určený na grilovanie potravín (mäso, ryba, zelenina atď.).

Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Treba dodržiavať všeobecné uznávané predpisy v oblasti prevencie úrazov a priložené bezpečnostné pokyny.

Vykonávajte len tie činnosti, ktoré sú popísané v tomto návode na použitie. Každé iné použitie je nepovolené. Výrobca nenesie zodpovednosť za vzniknuté pritom škody.

Čo znamenajú použité symboly?

Upozornenia na nebezpečenstvá a pokyny sú v návode na použitie zreteľne vyznačené. Použité sú nasledujúce symboly:

NEBEZPECENSTVO! Bezprostredné ohrozenie života alebo nebezpečenstvo úrazu! Bezprostredne nebezpečná situácia, ktorá bude mať za následok úmrtie alebo ťažké poranenia.

VAROVANIE! Pravdepodobné ohrozenie života alebo nebezpečenstvo úrazu! Všeobecne nebezpečná situácia, ktorá môže mať za následok úmrtie alebo ťažké poranenia

UPOZORNENIE! Možné nebezpečenstvo úrazu! Nebezpečná situácia, ktorá môže mať za následok poranenia.

OZNAMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia prístroja! Situácia, ktorá môže mať za následok škody na majetku.

Poznámka: Informácie, ktoré sú poskytované za účelom lepšieho pochopenia postupov.

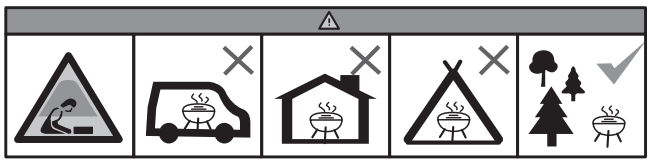
Pre vašu bezpečnosť

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- Pre bezpečné zaobchádzanie s týmto prístrojom si musí užívateľ prístroja pred prvým použitím prečítať tento návod na použitie a porozumieť mu.
- Dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny. Ak nebudete rešpektovať bezpečnostné pokyny, ohrozíte sami seba aj iných.
- Všetky návody na použitie a bezpečnostné pokyny uschovajte pre neskoršie použitie.
- Ak prístroj predáte alebo odovzdáte ďalšej osobe, bezpodmienečne priložte aj tento návod na použitie.
- Prístroj sa smie používať len vtedy, keď je v bezchybnom stave. Ak je chybný prístroj alebo jeho časť, musí sa vyradiť z prevádzky a odborne zlikvidovať.
- Zabráňte prístupu detí k prístroju! Prístroj skladujte bezpečne mimo dosahu detí a nepovolaných osôb.
- Prístroj nepreťažujte. Prístroj používajte iba na účely, na ktoré je určený.
- Pracujte vždy s obozretnosťou a v dobrom duševnom rozpoložení: Únava, choroba, požitie alkoholu, vplyv liekov a drog sú nezodpovedné, pretože náradie vtedy nedokážete bezpečne používať.
- Toto zariadenie nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí, pokiaľ to nevykonávajú pod dohľadom alebo nezískali pokyny týkajúce sa používania zariadenia od osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Zabezpečte, aby sa deti s prístrojom nehrali.
- Vždy dodržiavajte platné národné a medzinárodné bezpečnostné predpisy, predpisy na ochranu zdravia a pracovné predpisy.

Bezpečnostné pokyny špecifické pre prístroj

- Všetky časti výrobku sa musia správne namontovať.
- Pozor! Používajte pod dohľadom dospelých.
- Gril pred prvým použitím rozohrejte a palivo nechajte minimálne 30 minút prehorieť.
- Gril používajte len vonku, nikdy ho nepoužívajte v uzavretých miestnostiach.
- Gril nikdy nepoužívajte pod prístreškom.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril na pevné rovinné miesto, podľa možnosti chránené pred vetrom.
- Nikdy nepridávajte zapaľovaciu kvapalinu alebo uhlie nasiaknuté zapaľovacou kvapalinou na horúce alebo zohriate uhlie.
- Udržujte bezpečnostný odstup 3 m od horľavých materiálov.
- Odstráňte popol až vtedy, ak je úplne vychladený. Nikdy neodhadzujte horúci popol do domového odpadu. Nebezpečenstvo požiaru!
- Gril čistite až vtedy, keď prístroj kompletne vychladol.
- Škrabance, preliačiny, triesky, jemné praskliny, vyblednuté miesta a malé kozmetické praskliny vonkajšej glazúry, ktoré neovplyvňujú výkon keramického grilu BBQ.
- Pri bližšej kontrole môže povrchová úprava vášho keramického grilu BBQ vykazovať praskliny. V takomto prípade NEJDE o popraskanie keramiky. Tento jav je známy ako “tvorba jemných prasklín” a je spôsobený rôznym koeficientom expanzie glazúry a materiálu keramiky. “Tvorba jemných prasklín” v tvare pavučiny sa od skutočných prasklín odlišuje tým, že jemné praskliny na povrchu nemožno rozpoznať hmatom (iba pomocou nechta). Je ich však viac vidieť, ak je povrch zaprášený, resp. pri pohľade naň cez lupu. Táto “tvorba jemných prasklín” sa síce môže javiť ako nedokonalosť, no neovplyvňuje výkon alebo životnosť vášho keramického grilu BBQ, a preto ani nemôže byť predmetom reklamácie. Proces tvorby jemných prasklín účinne zvyšuje tuhosť produktu.



- **Pre otvorené a zatvorené grily, ako aj pevne nainštalované grily:** Gril nepoužívajte v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, napr. v budovách, stanoch, obytných prívesoch, obytných automobiloch, na lodiach. Hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života z dôvodu otravy oxidom uhoľnatým.

Montáž

UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo porezania Vo výrobni bolo vyvinuté úsilie, aby sa zabránilo ostrým hranám na tomto prístroji. S jednotlivými časťami prístroja zaobchádzajte opatrne, aby sa zabránilo úrazom a poraneniam počas montáže a uvedenia do prevádzky.

OZNAMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia výrobku! Výrobok sa musí montovať na pevnom, rovnom a dostatočne nosnom podklade. Montáž na nedostatočnom podklade nepriaznivo vplýva na stabilitu výrobku.

- Inštaláciu vykonajte na mäkkom povrchu, aby nedošlo k poškriabaniu farby.
- Na uľahčenie montáže skrutky iba mierne utiahnite a po ukončení montáže ich dotiahnite.
- Skrutky príliš neuťahujte; použite iba primeraný tlak, aby sa zabránilo poškodeniu skrutiek alebo komponentov grilovacieho roštu.
- Pred montážou sa uistite, že veko je zatvorené.

Návod na montáž

► *S. 3, bod 1*

– Diely si rozložte na rovnú plochu, ktorá nepoškodí povrchovú úpravu komponentov podstavca a pritom dbajte najmä na prekrývanie spojenia 2 kusov hornej priečnej podpery (4 a 5) a 2 kusov spodnej priečnej podpery (2 a 3), pozrite obrázok. Podpery utiahnite dodaným náradím a rukou skrutku (A) + maticu (E).

► *S. 3, bod 2*

– Profil (1) postavte zvislo a horné priečne podpery (4 a 5) umiestnite blízko profilu (1). Skrutku traverzy (C) zasuňte cez otvor v profile (1), vložte profil (4 a 5), namontujte prevlečnú maticu (F) a pevne dotiahnite.

– Namontované spodné priečne podpery (2 a 3) položte pod profil (1), profil (6) položte vzpriamene, aby ho bolo možné umiestniť do blízkosti profilu (1) a profilu (4 a 5). Zaskrutkujte (B) cez profil (4 a 5) a vložte profil (6), namontujte prevlečnú maticu (F) a pevne ju dotiahnite. Potom zasuňte závitový kolík cez otvor na konci spodnej priečnej podpery, potom cez nastavovaciu časť a nakoniec cez vertikálnu podperu.

– Namontujte podložku (I) a klobúkovú maticu (G), postup opakujte pre zostávajúce kolieska (3) a pevne dotiahnite.

► *S. 3, bod 3*

– Kolieska (7) namontujte dopredu a kolieska s brzdou dozadu, pozrite obrázok.

– Pred umiestnením ohniska na vozík najprv odstráňte všetky predmety, ktoré sa nachádzajú vnútri grilu, takto bude zdvíhanie ľahšie.

– Na zdvihnutie ohniska na vozík sú potrebné najmenej dve osoby. Jednu ruku vložte do spodného otvoru ohniska a druhú pod gril. Zdvíhanie za záves alebo za bočné stoly môže spôsobiť poranenia a poškodenie produktu.

– S pomocou druhej osoby umiestnite podstavec grilu zvislo na rovnú plochu, teraz môžete ohnisko položiť na podstavec. Ohnisko umiestnite tak, aby boli prístupné odvzdušňovacie dvierka medzi dvoma stúpačkami, a opatrne ho zatlačte dole na ohnisko, aby zapadlo do podstavca.

► *S. 4, bod 4*

– Keď je gril bezpečne umiestnený na vozíku, vložte ohnisko (11), platňu na uhlie (10), horný krúžok (9) a grilovací rošt (13) do grilovacieho zariadenia, pozrite montážny výkres.

– Riadiace páky (7) zatlačte dole, aby sa zaistili kolieska, ktoré zabránia pohybu grilu pri používaní.

► *S. 5, bod 5*

– Na upevnenie rukoväti (14) na veko grilu (12) najprv upevnite 4 rukoväti so 4 predmontovanými skrutkami a klobúkovými maticami.

Poznámka: Pri montáži dbajte na to, aby sa horná odvzdušňovacia skrutka nachádzala na ľavej strane.

► *S. 5, bod 6*

– Na upevnenie horného prieduchu (15) na grilovací rošt (12) ho položte na hornú stranu a vyrovnajte obidva otvory na skrutky. Zaistite s 2 skrutkami (D) a maticami (H).

► *S. 5, bod 7*

– Pripevnite 2 držiaky stola (17) ku grilu (12) vždy pomocou 4 predmontovaných skrutiek a klobúkových matíc. Dodržte polohu znázornenú hore na obrázku.

– Pripevnite 2 držiaky stola (18) ku grilu (12) vždy pomocou 4 predmontovaných skrutiek a klobúkových matíc. Dodržte polohu znázornenú hore na obrázku.

► *S. 5, bod 8*

– Vložte 2 stolové kĺby (16) do každého z držiakov stola (17 a 18).

– Po montáži skontrolujte všetky spoje.

- Gril je teraz pripravený na používanie, avšak pred používaním si dôkladne prečítajte pokyny na vypálenie grilu.
- Demontáž sa uskutoční v opačnom poradí.

Obsluha

NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo výbuchu! Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte žiadny alkohol ani benzín alebo porovnateľné kvapaliny!

Používajte iba zapaľovacie pomôcky podľa EN 1860-3!

NEBEZPECENSTVO! Nebezpečenstvo požiaru! Tento grilovací prístroj sa stane veľmi horúcim a počas prevádzky sa s ním nesmie pohybovať!

Deti a domáce zvieratá držte mimo dosahu!

Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!

VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia! Úchyty na grile chytajte iba pomocou rukavíc!

Pri prestavovaní výšky grilovacieho roštu noste vždy rukavice, lebo rukoväte grilovacieho roštu sa počas grilovania môžu veľmi rozpáliť.

Poznámka: Priehlbina na ohnisko má max. objem cca 0,7 kg bežného dreveného uhlia na grilovanie.

Hasenie

– Na hasenie prestaňte pridávať palivo a zatvorte všetky prieduchy a veko, aby oheň prirodzene dohorel.

– Na hasenie dreveného uhlia nepoužívajte vodu, to by mohlo poškodiť keramický gril.

Vypálenie grilu

Poznámka: Na okraji telesa grilu a veka sa nachádza čierne plstené tesnenie, čo zvyšuje vzduchotesnosť. Toto plstené tesnenie sa nesmie odstrániť, počas používania musí zostať vo svojej polohe.

– Na rozdúchanie ohňa položte zrolované noviny so zapaľovacími kockami alebo pevným podpaľovačom na platňu na uhlie (10) v spodnej časti keramického grilu. Na hornú stranu novín položte 2 až 3 plné hrste rozlámaného dreveného uhlia.
– Otvorte spodný prieduch a zapáľte noviny pomocou dlhého zapaľovača alebo bezpečnostných zápaliek.
– Do zariadenia nenakladajte priveľa paliva – keď by sa oheň rozdúchal príliš, mohlo by to poškodiť keramický gril.
– Nechajte gril tak, až sa spotrebuje celé palivo a oheň zhasne.
– Ak oheň horí príliš, môže to poškodiť plstené tesnenie ešte predtým, ako sa môže správne ustáliť.
– Po prvom použití skontrolujte správne upevnenie všetkých spojovacích prvkov. Kovový pás, ktorý spája veko so spodnou časťou, sa teplom roztiahne a môže sa uvoľniť. Odporúčame tento pás skontrolovať a eventuálne dotiahnuť skrutkovačom.
– Teraz môžete keramický gril používať tak, ako zvyčajne.

Poznámka: Proces vypaľovania zopakujte vždy potom, keď gril nebudete dlhší čas používať.

Zapálenie grilu

NEBEZPECENSTVO! Nebezpečenstvo explózie a popálenia! Počas prevádzky nepoužívajte dodatočné prostriedky na urýchlenie vytvorenia ohňa (kvapalný zapaľovač pre grily, pasta atď.).

– Na rozdúchanie ohňa položte zrolované noviny so zapaľovacími kockami alebo pevným podpaľovačom na platňu na uhlie (7) v spodnej časti keramického grilu. Na hornú stranu novín položte 2 až 3 plné hrste rozlámaného dreveného uhlia.
– Otvorte spodný prieduch a zapáľte noviny pomocou dlhého zapaľovača alebo bezpečnostných zápaliek. Keď sa oheň rozhorí, nechajte spodnú drážku a veko otvorené cca 10 minút, aby ste vytvorili malé ohnisko s horúcimi uhlíkmi.
– Drevené uhlie príp. brikety počas prevádzky neprerozdeľujte.
• Drevené uhlie je po cca. 10 – 15 minútach potiahnuté svetlosivou vrstvou popola a tým pripravené na grilovanie.

Návod na grilovanie s nízkou teplotou

– Nalámané drevené uhlie zapáľte podľa návodu.
– Kompletne otvorte spodný prieduch a veko na cca 10 minút, aby ste vytvorili malé ohnisko s horúcimi uhlíkmi.
– Kontrolujte gril, až dosiahne požadovanú teplotu.
– Na udržanie teploty musíte spodný prieduch úplne zatvoriť.
• Teraz je gril pripravený na používanie.

Návod na údenie

– Riaďte sa vyššie uvedenými pokynmi, ako keby ste začínali s pomalým varením.
– Kontrolujte gril, až dosiahne požadovanú teplotu.
– Spodný prieduch mierne otvorte.
– Horný prieduch zatvorte a ešte niekoľko minút kontrolujte teplotu.
– Pomocou rukavíc odolných proti vysokým teplotám nasypte drevené triesky do kruhu na horúce drevené uhlie.
• Teraz je gril pripravený na údenie.

Poznámka: Drevené triesky alebo dosky na varenie ponorte na 15 minút do vody, takto sa predĺži proces údenia.

Návod na grilovanie pri vysokej teplote

– Nalámané drevené uhlie zapáľte podľa návodu.
– Zatvorte veko a úplne otvorte horné a spodné prieduchy.
– Kontrolujte gril, až dosiahne požadovanú teplotu.
– Horný prieduch na polovicu zatvorte a ešte niekoľko minút kontrolujte teplotu.
• Teraz je gril pripravený na používanie.

Informácie k príprave potravín

• Pred a po spracovaní surového mäsa a pred jedlom si vždy umyte ruky.
• Surové mäso uchovávajte oddelene od vareného mäsa a iných potravín.
• Pred varením sa uistite, že grilovacie plochy a náradie sú čisté a bez zvyškov potravín.
• Pre varené a neupravené potraviny nepoužívajte to isté náradie.
• Uistite sa, že celé mäso bolo pred jedením dôkladne uvarené.
• Konzumácia surového alebo nedostatočne uvareného mäsa môže viesť k otrave potravinami (napr. baktériami ako E.coli).
• Na zníženie rizika nedostatočne uvareného mäsa ho narežte, aby ste sa uistili, že je kompletne uvarené.
• Keď je mäso dostatočne uvarené, mala by byť jeho šťava číra bez stôp ružovej/červenej farby alebo farby mäsa.
• Väčšie kusy mäsa a kosti odporúčame upraviť vopred a nakoniec ich dovariť na vašom grile.
• Grilovacie plochy a príslušenstvo po grilovaní vždy očistite.

Doplnenie

• Keď sú prieduchy zatvorené, gril je niekoľko hodín horúci. Keď potrebujete dlhší čas (napr. pri pečení celého kusa alebo pri pomalom údení), môže sa stať, že bude nutné doplniť drevené uhlie. Pridajte trocha dreveného uhlia a postupujte podľa vyššie uvedeného postupu.

Nastavenie teploty

Teplota grilu sa reguluje pomocou kalibrovaných horných a spodných ventilov.

Pomalé grilovanie/údenie (110 – 135°C)		Horný ventil	Spodný ventil
Hovädzie predné	2 h/lb.		
Pomaly tiahnuté bravčové mäso	2 h/lb.		
Celé kura	3–4 h		
Rebrá	3–5 h		
Pečienka	9+ h		

Grilovanie/pečenie (160 – 180°C)		Horný ventil	Spodný ventil
Ryba	15–20 min		
Bravčová panenka	15–30 min		
Kúsky kuraťa	30–45 min		
Celé kura	1–1,5 h		
Jahňacie stehno	3–4 h		
Moriak	2–4 h		
Šunka	2–5 h		

Opekanie (260 – 370°C)		Horný ventil	Spodný ventil
Stejk	5–8 min		
Bravčové kotlety	6–10 min		
Hamburger	6–10 min		
Párky	6–10 min		

OZNAMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia výrobku! Konštantné grilovanie pri extrémne vysokých teplotách spôsobuje, že začne prihárať plstená vrstva.

NEBEZPECENSTVO! Nebezpečenstvo požiaru! Ak sa príliš rýchlo zdvihne veko, môže dôjsť pri vniknutí vzduchu do grilu k vzplanutiu. Aby ste zabránili vzplanutiu, zdvihnite veko do výšky 25 mm a pred úplným otvorením grilu počítajte do troch.

Čistenie

VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia! Gril pred čistením nechajte kompletne vychladnúť.

OZNAMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia prístroja! Nepoužívajte pomôcky na drhnutie alebo ostré predmety ani agresívne čistiace prostriedky.
Nepoužívajte rozpúšťadlá.

- Gril je samočistiaci. Gril nahrejte na 30 minút na teplotu 260 °C, takt sa spália všetky zvyšky potravín a usadeniny.
- Na čistenie vnútornej strany grilu nepoužívajte vodu ani iné čistiace prostriedky. Steny sú porézne a absorbujú kvapaliny, čo môže viesť k prasknutiu grilu. Ak sa tvorí príliš veľa sadzí, použite drôtenú kefu alebo nástroj na popol (nedodáva sa) a sadze pred ďalším použitím odstráňte.
- Na čistenie mriežok a roštov používajte iba neabrazívne čistiace prostriedky a čistite iba vtedy, keď je zariadenie úplne vychladnuté.
- Na čistenie vonkajšej strany počkajte na vychladnutie grilu a použite vlhkú handru s jemným čistiacim prostriedkom.
- Pokiaľ nepoužívate bočné drevené police, tak ich zložte. Z času na čas vyžadujú police dodatočnú údržbu.

Údržba

– Utiahnite pásy a závesy namažte olejom 2 krát ročne alebo v prípade potreby.

Skladovanie

– Keď gril nebudete používať alebo ho skladujte vonku, tak ho po vychladnutí zakryte vhodným prostriedkom na ochranu proti dažďu.
– Pochrómovaný grilovací rošt nie je vhodný do umývačky riadu; použite jemný čistiaci prostriedok s teplou vodou.
– Keď gril používate, zatlačte obidve zaisťovacie kolieska dole, aby sa zariadenie počas používania nepohybovalo.
– Gril odporúčame skladovať zakrytý v garáži alebo v zime tak, aby bol kompletne chránený.

Likvidácia

– Informujte sa v svojej obci o možnostiach regulovanej likvidácie.

Oddelenou likvidáciou umožníte recyklovanie alebo inú formu opätovného využitia náradia. Pomôžete tak zabrániť úniku prípadných zaťažujúcich látok do životného prostredia.

Obal pozostáva z kartónu a zodpovedajúco označených plastov, ktoré sa môžu opätovne použiť.

– Tieto materiály odovzdajte na opätovné využitie.

Przed rozpoczęciem…

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Grill przeznaczony jest do grillowania potraw (mięsa, ryb, warzyw itp.).

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów związanych z wykonywaniem działalności gospodarczej. Należy przestrzegać ogólnie uznawanych przepisów zapobiegania wypadkom i dołączonych wskazówek bezpieczeństwa.

Należy wykonywać tylko te prace, które zostały opisane w niniejszej instrukcji obsługi. Każde inne zastosowanie jest traktowane jako użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za wynikające z tego powodu szkody.

Co oznaczają używane symbole?

Wskazówki i ostrzeżenia są wyraźnie oznakowane w instrukcji obsługi. Stosuje się następujące symbole:

NIEBEZPIECZENSTWO! Bezpośrednie zagrożenie życia lub niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Bezpośrednio niebezpieczna sytuacja, która może spowodować śmierć lub ciężkie obrażenia.

OSTRZEŻENIE! Prawdopodobne zagrożenie życia lub niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Ogólnie niebezpieczna sytuacja, która może spowodować śmierć lub ciężkie obrażenia.

PRZESTROGA! Ewentualne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia.

UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia! Sytuacja, która może spowodować szkody materiałowe.

Wskazówka: Informacje dla lepszego zrozumienia przebiegów.

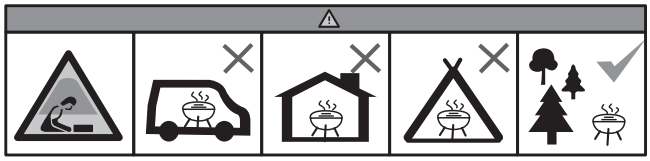
Dla Państwa bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Aby zapewnić bezpieczną obsługę urządzenia, użytkownik musi przeczytać i zrozumieć instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa pracy! Gdy nie przestrzega się wskazówek bezpieczeństwa, stwarza się zagrożenie dla siebie i innych.
- Przechowywać wszystkie instrukcje obsługi i wskazówki bezpieczeństwa do przyszłego wykorzystania.
- W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, należy również bezwzględnie przekazać niniejszą instrukcję obsługi.
- Urządzenia wolno używać tylko w nienagannym stanie technicznym. Jeśli urządzenie lub jego część jest uszkodzona, należy je wyłączyć i fachowo zutylizować.
- Nie dopuszczać dzieci do urządzenia! Chronić urządzenie przed dziećmi i osobami nieupoważnionymi.
- Nie przeciążać urządzenia. Urządzenia używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Pracować zawsze, tylko będąc w dobrej kondycji i zachowując należytą ostrożność. Osoby zmęczone, chore, będące pod wpływem alkoholu, leków lub środków odurzających są nieodpowiedzialne i nie są w stanie bezpiecznie używać urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (także dzieci) znajdujące się w ograniczonym stanie fizycznym, sensorycznym lub umysłowym, bądź którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są pilnowane przez odpowiedzialne osoby i otrzymały od nich instrukcje na temat użytkowania urządzenia.
- Nie pozwól, aby dzieci korzystały z urządzenia dla zabawy.
- Należy zawsze przestrzegać obowiązujących krajowych i międzynarodowych przepisów BHP.

Wskazówki specyficzne dla urządzenia

- Wszystkie części produktu muszą być właściwie zamontowane.
- Uwaga! Dzieciom wolno korzystać z produktu tylko pod nadzorem dorosłych.
- Przed pierwszym użyciem należy rozpalić i rozgrzać grill, a paliwo musi się wyżarzyć przez co najmniej 30 minut.
- Z grilla korzystać tylko na świeżym powietrzu, nigdy z zamkniętych pomieszczeniach.
- Nigdy nie korzystać z grilla pod zadaszeniem.
- Przed rozpoczęciem użytkowania ustawić grill w bezpiecznym, w miarę możliwości osłoniętym od wiatru miejscu, na równym podłożu.
- Nigdy nie należy dodawać cieczy ułatwiającej rozpalanie ani węgla nasączonego taką cieczą do ciepłego lub gorącego węgla drzewnego.
- Zachować odstęp bezpieczeństwa od materiałów palnych, który wynosi 3 m.
- Popiół usunąć dopiero wtedy, gdy całkowicie ostygnie. Nigdy nie wysypywać gorącego popiołu do śmieci domowych. Zagrożenie pożarowe!
- Grill wyczyścić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Zarysowania, wgłębienia, odpryski, siateczki pęknięć, wyblaknięcia i drobne kosmetyczne rysy na zewnętrznej glazurze, które nie wpływają na działanie grilla ceramicznego.
- Przy bliższym przyjrzeniu się może się wydawać, że na powierzchni grilla ceramicznego znajdują się rysy. NIE oznaczają one pęknięć ceramiki. Są to siateczki pęknięć spowodowane różnym współczynnikiem rozszerzalności glazury i wypalanej gliny. Siateczki pęknięć nie są faktycznymi pęknięciami i nie są wyczuwalne w dotyku (tylko pod paznokciem); są one bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest pokryta kurzem lub przy powiększeniu. Siateczki pęknięć mogą wydawać się niedoskonałością, lecz nie wpływają na działanie ani na żywotność grilla ceramicznego, a zatem nie mogą stanowić podstawy do roszczeń gwarancyjnych. W istocie proces powstawania siateczek pęknięć zwiększa odporność grilla.



- **Do grillii zamkniętych i otwartych, a także do grilii zainstalowanych na stałe:** Nie użytkuj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub pomieszczeniach mieszkalnych, np. w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, na łodziach. Istnieje niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.

Montaż

PRZESTROGA! Niebezpieczeństwo przecięcia W trakcie produkcji dołożono wszelkich starań, aby urządzenie nie posiadało żadnych ostrych krawędzi. Należy ostrożnie obchodzić się z poszczególnymi elementami urządzenia, aby podczas montażu i uruchomienia uniknąć wypadków bądź obrażeń.

UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia produktu! Produkt należy ustawić na mocnym, równym i dostatecznie nośnym podłożu. Ustawienie na niewłaściwym podłożu pogarsza stabilność produktu.

- Montaż wykonać na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania farby.
- Aby ułatwić montaż, śruby należy dokręcić luźno i dociągnąć je po zakończeniu montażu.
- Śrub nie dokręcać zbyt mocno; dokręcać je tylko przy umiarkowanym nacisku, żeby uniknąć uszkodzenia śrub lub elementów rusztu grilla.
- Przed montażem należy upewnić się, że pokrywa jest zamknięta.

Instrukcja montażu

► *Str. 3, ustęp 1*

– Rozłożyć części na płaskiej powierzchni, która nie porysuje wykończenia elementów podstawy, zwracając szczególną uwagę na zakładkę złącza, jak pokazano na ilustracji 2 elementów górnego wspornika poprzecznego (4 i 5) i 2 elementów dolnego wspornika poprzecznego (2 i 3). Dokręcić podpory ukośne śrubą (A) i nakrętką (E), użyć do tego załączonego klucza.

► *Str. 3, ustęp 2*

– Profil (1) postawić pionowo, w pobliżu profilu (1) umieścić górne wsporniki poprzeczne (4 i 5). Śrubę trawersu (C) wprowadzić przez otwór w profilu (1) i profilu (4 i 5), zmontować i skręcić przy pomocy nakrętki złączkowej (F).

– Zamontowane dolne wsporniki poprzeczne (2 i 3) położyć pod profilem (1), profil (6) postawić, żeby umieścić go w pobliżu profilu (1) i profilu (4 i 5). Śruby (B) osadzić przez profil (4 i 5) i profil (6), zamontować nakrętkę złączkową (F) i przykręcić. Przetknąć następnie śrubę bez łba przez otwór na końcu dolnego wspornika poprzecznego, następnie przez podnóżek i na koniec przez podporę pionową.

– Zamontuj podkładkę (I) i nakrętkę kołpakowa (G), czynności powtórzyć dla pozostałych (3) rolek, dokręcić.

► *Str. 3, ustęp 3*

– Zgodnie z ilustracją koła (7) umieścić z przodu, natomiast koła z hamulcem z tyłu.

– Żeby piec umieścić na wózku, najpierw usunąć wszystkie przedmioty wewnątrz grilla, aby ułatwić jego podniesienie.

– Piec muszą umieścić na wózku dwie osoby. Włożyć jedną rękę w dolny otwór pieca, drugą podłożyć pod grill. Podnoszenie za zawiasy lub boczne stoliki może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.

– Umieścić podstawę w pozycji pionowej na płaskiej powierzchni, korzystając z pomocy drugiej osoby; teraz można umieścić piec na podstawie. Ustawić piec w taki sposób, aby drzwiczki wentylacyjne były dostępne pomiędzy dwoma przewodami pionowymi, piec wcisnąć ostrożnie w dół, osadzając go w podstawie.

► *Str. 4, ustęp 4*

– Gdy grill stoi bezpiecznie na wózku, w jego wnętrzu należy umieścić komorę spalania (11), płytę węglową (10), pierścień górny (9) i ruszt grilla (13), jak pokazano na rysunku montażowym.

– Wcisnąć drążek (7) w dół i zaryglować koła kierowane, żeby grill nie przemieszczał się w trakcie użytkowania.

► *Str. 5, ustęp 5*

– Żeby przymocować uchwyt (14) do pokrywy grilla (12), przymocować najpierw 4 uchwyty przy pomocy 4 wstępnie zamontowanych śrub i nakrętek kołpakowych.

Wskazówka: Podczas montażu zwrócić uwagę, żeby górna śruba odpowietrzająca znajdowała się z lewej strony.

► *Str. 5, ustęp 6*

– Żeby przymocować górne odpowietrzenie (15) do rusztu do grilla (12), położyć je na górę i ustawić odpowiednio otwory na śruby. Zabezpieczyć przy pomocy 2 śrub (D) i nakrętek (H).

► *Str. 5, ustęp 7*

– Przymocować 2 uchwyty stołu (17) do grilla (12) przy pomocy 4 wstępnie zamontowanych śrub i nakrętek kołpakowych na uchwyt. Proszę zwrócić uwagę na pozycję pokazaną na powyższym rysunku.

– Przymocować 2 uchwyty stołu (18) do grilla (12) przy pomocy 4 wstępnie zamontowanych śrub i nakrętek kołpakowych na uchwyt. Proszę zwrócić uwagę na pozycję pokazaną na powyższym rysunku.

► *Str. 5, ustęp 8*

– 2 przeguby stołu (16) włożyć w każdy z uchwytów stołu (17 i 18).

– Po zakończeniu montażu sprawdzić wszystkie połączenia.

- Grill jest teraz gotowy do użycia, ale upewnij się, że przeczytałeś uważnie instrukcję wypalania przed pierwszym użyciem.
- Demontaż odbywa się w odwrotnej kolejności.

Obsługa

NIEBEZPIECZENSTWO! Niebezpieczeństwo eksplozji! Do rozpalania lub ponownego rozpalenia nie wolno używać spirytusu, benzyny ani podobnych substancji!

Stosować wyłącznie podpałkę zgodną z normą EN 1860-3!

NIEBEZPIECZENSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru! Podczas użytkowania grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i nie wolno go przemieszczać!

Nie dopuszczać do zbliżania się dzieci i zwierząt!

Nie użytkować w zamkniętych pomieszczeniach!

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Uchwyty grilla dotykać tylko przez rękawiczki!

Podczas zmieniania wysokości rusztu grilla zawsze należy nosić rękawice, ponieważ w trakcie grillowania uchwyty rusztu mogą być bardzo gorące.

Wskazówka: Maksymalna pojemność miski paleniskowej wynosi ok. 0,7 kg powszechnie dostępnego w handlu węgla drzewnego.

Wygaszanie

– Aby wygasić urządzenie, przestać dodawać paliwo i zamknąć wszystkie otwory oraz pokrywę, aby ogień mógł naturalnie wypalić się.
– Nie należy używać wody do gaszenia węgla drzewnego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ceramicznego grilla.

Rozpalanie grilla

Wskazówka: Na krawędź korpusu i pokrywy grilla nakładana jest czarna filcowa uszczelka w celu zwiększenia szczelności obręczy. Ta czarna uszczelka filcowa nie może być zdejmowana, ale musi pozostać na swoim miejscu podczas użytkowania.

– Aby rozpalić ogień, należy umieścić zwiniętą gazetę z kostkami zapłonowymi lub stałą rozpałkę na płycie z węglem drzewnym (10) w dolnej części rusztu ceramicznego. Następnie umieścić na wierzchu gazety 2-3 garście drobnego węgla drzewnego.
– Otworzyć dolny otwór wentylacyjny i zapalić gazetę długą zapalniczką lub zapałkami bezpiecznymi.
– Nie przeładowywać urządzenia paliwem - jeśli ogień jest zbyt gwałtowny, to może spowodować uszkodzenie ceramicznego grilla.
– Pozostawić do momentu, aż całe paliwo zostanie zużyte i grill wygaśnie.
– Jeśli temperatura wypalania będzie zbyt wysoka, to możliwe jest uszkodzenie uszczelnienia filcowego.
– Po pierwszym użyciu należy sprawdzić pewne mocowanie wszystkich elementów złącznych. Metalowa opaska łącząca pokrywę z dnem rozszerza się wraz z temperaturą i może się poluzować. Zaleca się sprawdzić taśmę i w razie potrzeby dokręcić ją kluczem.
– Teraz można używać ceramicznego grilla.

Wskazówka: Powtórzyć proces wstępnego wypalania jako element rozruchu zawsze wtedy, gdy grill nie był używany przez dłuższy czas.

Rozpalić grill

NIEBEZPIECZENSTWO! Niebezpieczeństwo wybuchu i oparzeń! W trakcie działania nie stosować dodatkowych środków do rozpalania (płynu zapalającego do Grilla, pasty, itp.).

– Aby rozpalić ogień, należy umieścić zwiniętą gazetę z kostkami zapłonowymi lub stałą rozpałkę na płycie z węglem drzewnym (7) w dolnej części rusztu ceramicznego. Następnie umieścić na wierzchu gazety 2-3 garście drobnego węgla drzewnego.
– Otworzyć dolny otwór wentylacyjny i zapalić gazetę długą zapalniczką lub zapałkami bezpiecznymi. Gdy powstanie płomień, zostawić dolną szczelinę i pokrywę otwarte przez około 10 minut, żeby wytworzyło się gniazdo z gorącym żarem.
– W trakcie działania nie poruszać węgla czy też brykietu.
• Węgiel drzewny po ok. 10-15 minutach pokrywa się jasnozieloną warstwą popiołu i jest gotowy do grillowania.

Instrukcja grillowania w niskiej temperaturze

– Rozpalić kawałek węgla drzewnego zgodnie z instrukcją.
– Otworzyć całkowicie dolny otwór i pozostawić pokrywę otwartą na około 10 minut, aby powstało gniazdo z gorącym żarem.
– Obserwować grill, aż osiągnie wymaganą temperaturę.
– Zamknąć całkowicie dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać temperaturę.
• Teraz można użyć grilla do grillowania.

Instrukcja wędzenia

– Postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, jak podczas wolnego gotowania.
– Obserwować grill, aż osiągnie wymaganą temperaturę.
– Pozostawić lekko otwarty dolny otwór wentylacyjny.
– Zamknąć górny otwór wentylacyjny i sprawdzać temperaturę przez kilka minut.
– Używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę rozsypać koliście wióry drzewne nad gorącym węglem drzewnym.
• Teraz można użyć grilla do wędzenia.

Wskazówka: Wióry drzewne lub deski namoczyć w wodzie przez 15 minut, aby przedłużyć proces wędzenia.

Instrukcja grillowania w wysokiej temperaturze

– Rozpalić kawałek węgla drzewnego zgodnie z instrukcją.
– Zamknąć pokrywę i całkowicie otworzyć górny i dolny otwór wentylacyjny.
– Obserwować grill, aż osiągnie wymaganą temperaturę.
– Zamknąć w połowie górny otwór wentylacyjny i sprawdzać temperaturę przez kilka minut.
• Teraz można użyć grilla do grillowania.

Informacje na temat przygotowywania potraw

• Zawsze umyć ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem i przed jedzeniem.
• Surowe mięso należy zawsze przechowywać z dala od gotowanego mięsa i innych produktów spożywczych.
• Przed gotowaniem należy upewnić się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od resztek potraw.
• Nie używać tych samych narzędzi do gotowanych i niegotowanych potraw.
• Upewnić się, że całe mięso zostało dokładnie ugotowane przed spożyciem.
• Spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może prowadzić do zatrucia pokarmowego (np. szczepy bakterii, np. E.coli).
• Aby zmniejszyć ryzyko niedopieczenia mięsa, należy je przekroić, dzięki czemu zostanie ugotowane na wskroś.
• Jeżeli mięso zostało wystarczająco ugotowane, soki mięsne powinny być klarowne, soki i mięso nie mogą mieć koloru różowego/czerwonego.
• Zaleca się przygotowanie większych kawałków mięsa i udek przed grillowaniem.
• Po zakończeniu grillowania należy zawsze wyczyścić powierzchnie i przybory do grillowania.

Uzupełnianie

- Przy zamkniętych szczelinach wentylacyjnych grill pozostaje gorący przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. przy smażeniu całego udźca lub powolnym wędzeniu), konieczne może być dodanie większej ilości węgla drzewnego. Wystarczy dodać trochę dodatkowego węgla drzewnego i postępować w sposób opisany powyżej.

Ustawianie temperatury

Temperaturę grillowania dopasowuje się przez kalibrowane górne i dolne zawory.

Wolne grillowanie/wędzenie (110–135°C)		Górny zawór	Dolny zawór
pierś wołowa	2 h/lb.		
mięso wieprzowe szarpane (pulled pork)	2 h/lb.		
kurczak cały	3–4 h		
żeberka	3–5 h		
pieczeń	9+ h		

Grillowanie/pieczenie (160–180°C)		Górny zawór	Dolny zawór
ryby	15–20 min		
filet wieprzowy	15–30 min		
kurczak kawałki	30–45 min		
kurczak cały	1–1,5 h		
udziec jagnięcia	3–4 h		
indyk	2–4 h		
szynka	2–5 h		

Osmażanie (260–370°C)		Górny zawór	Dolny zawór
stek	5–8 min		
kotlety wieprzowe	6–10 min		
hamburgery	6–10 min		
kiełbaski	6–10 min		

UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia produktu! Stałe grillowanie przy ekstremalnie wysokich temperaturach powoduje nadpalanie filcu.

NIEBEZPIECZENSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru! Jeżeli pokrywa zostanie podniesiona zbyt szybko, to dopływający do wnętrza grilla tlen może spowodować powstanie płomienia. Aby temu zapobiec, pokrywę podnieść 25 mm i policzyć do trzech, dopiero teraz otworzyć grill całkowicie.

Czyszczenie

OSTRZEZENIE! Ryzyko poparzenia! Przed czyszczeniem grill całkowicie ochłodzić.

UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia! Nie używać szorujących lub ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących.
Nie używać rozpuszczalników.

- Grill oczyszcza się sam. Podgrzać go do temperatury 260°C przez 30 minut, a spali wszystkie resztki potraw i osady.
- Nie używać wody ani innych środków czyszczących do czyszczenia wnętrza grilla. Ścianki są porowate i wchłaniają używane płyny, co może spowodować pęknięcie grilla. Jeśli sadza stanie się zbyt silna, przed następnym użyciem należy użyć szczotki drucianej lub pogrzebacza (brak w zestawie) do usunięcia pozostałości węgla.
- Do czyszczenia kratek i rusztów należy używać nieszorującego środka czyszczącego po całkowitym ochłodzeniu urządzenia.
- Aby wyczyścić powierzchnię zewnętrzną, poczekać, aż grill ostygnie i użyć wilgotnej szmatki z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Drewniane boczne półki należy przykrywać, jeżeli nie są używane; od czasu do czasu sprawdzić i ewentualnie skorygować ich mocowanie.

Konserwacja

– Taśmy należy napinać i smarować zawias 2 razy w roku lub w razie potrzeby olejem.

Przechowywanie

– Gdy grill nie jest używany oraz podczas przechowywania na świeżym powietrzu, po całkowitym ochłodzeniu należy przykryć go odpowiednią osłoną przeciwdeszczową.
– Chromowany ruszt grilla nie nadaje się do zmywania w zmywarce; należy używać łagodnego środka czyszczącego z ciepłą wodą.
– Podczas korzystania z grilla, wcisnąć dwa koła blokujące w dół, aby zatrzymać urządzenie podczas pracy.
– Podczas przechowywania w garażu lub zimą zaleca się przykrywanie grilla, żeby go w pełni chronić.

Utylizacja

– W zakładzie komunalnym należy zasięgnąć informacji na temat możliwości utylizacji zgodnej z przepisami.

Dzięki utylizacji stare urządzenia poddawane są recyklingowi lub innej formie odzysku. W ten sposób pomaga się uniknąć uwalniania się ewentualnych zanieczyszczeń do środowiska naturalnego.

Opakowanie składa się z kartonu i odpowiednio oznakowanych tworzyw sztucznych, które można ponownie wykorzystać.

– Oddać te materiały do ponownego wykorzystania.

Pred začetkom…

Pravilna uporaba

Žar je namenjen pečenju hrane na žaru (meso, ribe, zelenjava itd.).

Naprava ni namenjena za profesionalno uporabo. Upoštevati je treba splošno veljavne predpise za preprečevanje nesreč in priložena varnostna navodila.

Izvajajte samo dejavnosti, ki so opisane v teh navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba je nedovoljena, nepravilna uporaba. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, do katere pride zaradi nepravilne uporabe.

Kaj pomenijo uporabljeni simboli?

Napotki za nevarnost in navodila so jasno označena v priročniku za uporabo. Uporabljeni so naslednji simboli:

NEVARNOST! Neposredna življenjska nevarnost ali nevarnost poškodb! Neposredna nevarna situacija, ki ima za posledico smrt ali hude poškodbe.

OPOZORILO! Možna življenjska nevarnost ali nevarnost poškodb! Splošna nevarna situacija, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe.

POZOR! Morebitna nevarnost poškodb! Nevarna situacija, ki lahko povzroči telesne poškodbe.

OBVESTILO! Nevarnost poškodb na napravi! Situacija, ki lahko povzročijo materialno škodo.

Nasvet: Informacije, ki so navedene za boljše razumevanje poteka.

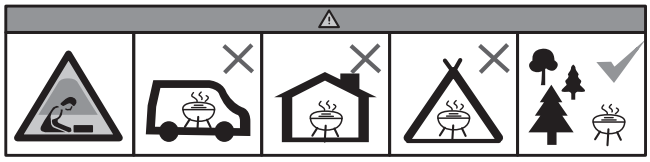
Za vašo varnost

Splošni varnostni napotki

- Za varno ravnanje s to napravo mora uporabnik naprave navodila prebrati in jih razumeti pred prvo uporabo.
- Upoštevajte vsa varnostna navodila! Če ne upoštevate varnostnih navodil, ogrožate sebe in ljudi okoli sebe.
- Vse priročnike za uporabo in varnostna navodila shranite za prihodnjo uporabo.
- Če napravo prodate ali daste naprej, nujno priložite tudi ta priročnik za uporabo.
- Napravo lahko uporabljate le, ko je v brezhibnem stanju.Če je naprava ali njen del pokvarjen, jo je treba izključiti in pravilno odstraniti.
- Otrokom ne pustite blizu naprave! Napravo shranite varno pred otroci in nepooblaščenimi osebami.
- Naprave ne preobremenjujte. Napravo uporabljajte samo v namen, za katerega je predvidena.
- Vedno delajte preudarno in v dobrem stanju: Utrujenost, bolezen, uživanje alkohola, zdravil in drog je neodgovorno, kajti v tem primeru naprave ne morete več varno uporabljati.
- Ta naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, razen, če jih nadzira oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali so prejele navodila, kako napravo uporabljati.
- Zagotovite, da otroci se z napravo ne igrajo.
- Vedno upoštevajte veljavne državne in mednarodne varnostne, zdravstvene in delovne predpise.

Varnostna opozorila specifična za napravo

- Vsi deli proizvoda morajo biti pravilno montirani.
- Pozor! Uporaba pod nadzorom staršev
- Žar pred prvo uporabo ogrejte in pustite, da gorivo vsaj 30 minut žari.
- Žar uporabljajte samo na prostem in nikoli v zaprtih prostorih.
- Žara ne uporabljajte pod nadstreškom.
- Pred uporabo žar postavite na varno in ravno mesto, ki je po možnosti zaščiteno pred vetrom.
- Tekočine za prižiganje ali oglja, napojenega s tako tekočino, nikoli ne dajte na vroče ali toplo oglje.
- Do gorljivih materialov držite 3-metrsko varnostno razdaljo.
- Pepel odstranite šele, ko se je popolnoma ohladil. Vročega pepela nikoli ne odlagajte med gospodinjske odpadke. Nevarnost požara!
- Žar očistite šele, ko se je naprava popolnoma ohladila.
- Praske, udrtine, odkruški, špranje, bledenje in manjše kozmetične razpoke zunanje glazure, ki ne vplivajo na delovanje keramičnega žara.
- Po natančnem pregledu se lahko zdi, da so na površju vašega keramičnega žara razpoke. To NISO razpoke v keramiki. To so »špranje« in so posledica različnega koeficienta raztezanja med glazuro in glino. Vzorec »špranje« v obliki pajkove mreže se od razpoke razlikuje po tem, da je ni mogoče občutiti na površini, razen če uporabite noht; vendar postane bolj očitno vidna, ko je površina prašna ali gledate od blizu. Čeprav se te »špranje« lahko delujejo kot nepopolnosti, ne vplivajo na življenjsko dobo vašega keramičnega žara; zato za špranje ni mogoče uveljavljati garancije. Postopek nastanka špranj učinkovito poveča čvrstost enote.



- **Za odprte in zaprte žare in tudi za fiksno nameščene žare:** Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so npr. zgradbe, šotori, avtodomi, bivalne prikolice in čolni. Obstaja smrtna nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Montaža

POZOR! Nevarnost ureza Pri izdelavi se je vložilo veliko truda pri delu v to, da se bi izognili ostrim robovom na tej napravi. S posameznimi deli naprave ravnajte pazljivo, da bi se izognili nesrečam oz. poškodbam med montažo in uporabo.

OBVESTILO! Nevarnost poškodb proizvoda! Proizvod je treba montirati na trdno, ravno in dovolj nosilno podlago. Montaža na nezadostno podlago vpliva na stabilnost proizvoda.

- Montažo izvajajte na mehki površini, da preprečite spraskanje barve.
- Za lažjo montažo vijake samo popustite in jih po koncu montaže spet zategnite.

- Vijakov ne zategnite premočno, ampak samo z zmernim pritiskom, da preprečite poškodbe vijakov ali komponent rešetke za žar.
- Pred montažo se prepričajte, da je pokrov zaprt.

Navodila za montažo

► *Str. 3, točka 1*

– Dele položite na ravno površino, ki ne bo popraskala njihovega zaključnega sloja, pri tem pa pazite predvsem na prekrivanje povezave, kot je prikazano na sliki 2 kosov zgornje prečke (4 & 5) in 2 kosov spodnje prečke (2 & 3). Prečke zategnite s priloženimi pritrdilnimi vijaki in z roko z vijakom (A) + matica (E).

► *Str. 3, točka 2*

– Profil (1) postavite pokončno in postavite zgornji prečki (4 & 5) blizu profila (1). Vijak prečke (C) vstavite skozi izvrtino profila (1) in profila (4 & 5) in montirajte ter privijte krovno matico (F).

– Montirani spodnji prečki (2 & 3) položite pod profil (1) in profil (6) postavite pokončno, da ga spravite v bližino profila (1) in profila (4 & 5). Vstavite vijake (B) skozi profil (4 & 5) in profil (6) ter namestite in zategnite krovno matico (F). Nato vtaknite navojni zatič skozi luknjo na koncu spodnje prečke, nato skozi ličnico in na koncu skozi pokončno prečko.

– Montirajte podložko (I) in matico s kapico (G), to ponovite še na ostalih (3) položajih koles in jih zategnite.

► *Str. 3, točka 3*

– Kot je prikazano na sliki, kolesa (7) postavite spredaj, kolesa z zavorami pa zadaj.

– Da postavite peč na voziček, najprej odstranite vse predmete iz notranjosti žara, da bo ta lažji za dvignit.

– Za dvig peči na voziček naj vam pomaga še vsaj ena oseba. Eno roko dajte v spodnjo odprtino peči, z drugo pa primite žar od spodaj. Dviganje za tečaj ali stransko mizico lahko vodi do poškodb ali škode na izdelku.

– Ogrodje postavite pokončno na ravno površino, pri čemer naj vam nekdo pomaga, nato pa položite peč v ogrodje. Peč pozicionirajte tako, da bodo odzračevalna vrata dostopna med dvema dvižnima vodoma, nato pa žar previdno potisnite navzdol, da ga vstavite v ogrodje.

► *Str. 4, točka 4*

– Ko je žar varno postavljen na vozičku, v notranjost žara namestite zgorevalno komoro (11), ploščo za oglje (10), zgornji obroč (9) in rešetko za žar (13), kot je prikazano na montažni skici.

– Pritisnite krmilni vzvod (7) navzdol, da blokirate krmilna kolesa, da se žar med uporabo ne more premikati.

► *Str. 5, točka 5*

– Za pritrditev ročaja (14) na pokrov žara (12) najprej pritrdite 4 ročaje s 4 vnaprej montiranimi vijaki in maticami s kapico.

Nasvet: Pri montaži pazite, da bo zgornji odzračevalni vijak na levi strani.

► *Str. 5, točka 6*

– Za prirditev zgornjega odzračevalnika (15) na rešetko za žar (12), slednjo položite na zgornjo stran in poravnajte navojni luknji. Pritrdite z 2 vijakoma (D) in maticama (H).

► *Str. 5, točka 7*

– Pritrdite 2 držali za mizico (17) na žar (12), pri čemer uporabite 4 vnaprej montirane vijake in matice s kapicami na držalo. Upoštevajte položaj na zgornji sliki.

– Pritrdite 2 držali za mizico (18) na žar (12), pri čemer uporabite 4 vnaprej montirane vijake in matice s kapicami na držalo. Upoštevajte položaj na zgornji sliki.

► *Str. 5, točka 8*

– V vsako držalo za mizo (17 & 18) vstavite 2 zgiba za mizo (16).

– Po montaži preverite vse povezave.

- Žar je sedaj pripravljen za uporabo, vendar je treba zagotoviti, da pred uporabo pozorno preberete navodila za strjevanje.
- Demontaža poteka v obratnem vrstnem redu.

Uporaba

NEVARNOST! Nevarnost eksplozije! Za prižiganje ali ponovno prižiganje se ne sme uporabljati špirita, bencina ali podobnih tekočin!

Uporabljajte samo sredstva za pomoč za vžig, ki odgovarjajo standardu EN 1860-3!

NEVARNOST! Nevarnost požara! Zar se zelo segreje in se med uporabo ne sme premikati! Ne uporabljajte ga v zaprtih prostorih!

Otroke in živali držite stran od naprave!

Nie użytkować w zamkniętych pomieszczeniach!

OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Ročajev žara se dotikajte samo z rokavicami!

Pri nastavljanju višine rešetke žara zmeraj nosite rokavice, saj lahko ročaji rešetke med peko postanejo zelo vroči.

Nasvet: Korito za ogenj ima maks. prostornino za ca. 0,7 kg običajnega lesenega oglja za žar.

Gašenje

– Da napravo pogasite, prenehajte dolivati gorivo in zaprite vse odprtine in pokrov, da lahko ogenj naravno pogori.

– Za gašenje oglja ne uporabljajte vode, ker lahko to poškoduje keramični žar.

Prežiganje žara

Nasvet: Na robu ogrodja žara in pokrova je črno tesnilo iz klobučevine, ki poveča zračno tesnjenje. Tega črnega tesnila iz klobučevine ni dovoljeno odstraniti, ampak mora med uporabo ostati na mestu.

– Da zanetite ogenj, položite zvit časopisni papir s kockami za zanetenje ognja ali trdim kurivom za zanetenje ognja na ploščo za oglje (10) na dnu keramičnega žara. Nato na zgornjo stran časopisnega papirja položite 2 ali 3 pesti oglja v koščkih.

– Odprite spodnjo prezračevalno odprtino in zanetite časopisni papir z dolgim vžigalnikom ali varnostnimi vžigalicami.

– Naprave ne prenapolnite s kurivom; premočan ogenj lahko poškoduje keramični žar.

– Počakajte, da se celotno kurivo porabi in ugasne.

– Če so začetna zgorevanja previsoka, lahko to poškoduje tesnilo iz klobučevine, preden to dobi priložnost, da pravilno dozori.

– Po prvi uporabi preverite, ali so spojni elementi čvrsto priviti. Kovinski trak, ki povezuje pokrov s tlemi, se zaradi vročine razteza in lahko odstopi. Priporočljivo je, da trak preverite in ga po potrebi zategnete z vijačnim ključem.
– Sedaj lahko svoj keramični žar uporabljate, kot običajno.

Nasvet: Postopek prežiganja ponovite kot začetek uporabe vsakič, ko žara dlje časa niste uporabljali.

Vžig žara

NEVARNOST! Nevarnost eksplozije in opeklin! Med uporabo žara ne uporabljajte dodatnih pospeševalnikov ognja (vžigalnih tekočin, paste itd.).

– Da zanetite ogenj, položite zvit časopisni papir s kockami za zanetenje ognja ali trdim kurivom za zanetenje ognja na ploščo za oglje (7) na dnu keramičnega žara. Nato na zgornjo stran časopisnega papirja položite 2 ali 3 pesti oglja v koščkih.
– Odprite spodnjo prezračevalno odprtino in zanetite časopisni papir z dolgim vžigalnikom ali varnostnimi vžigalicami. Ko se ogenj zaneti, pustite spodnjo režo in pokrov odprta za pribl. 10 minut, da ustvarite vročo žerjavico.
– Med delovanjem naprave oglja oz. briketov ne premikajte.
• Oglje se bo po približno 10-15 minutah prekrilo s svetlo sivim pepelom, kar pomeni, da je pripravljeno za uporabo.

Navodila za nizkotemperaturni žar

– Oglje v koščkih zanetite, kot je opisano v navodilih.
– Povsem odprite spodnjo odprtino in pustite pokrov odprt za pribl. 10 minut, da ustvarite vročo žerjavico.
– Nadzirajte žar, dokler ne doseže želene temperature.
– Povsem zaprite spodnjo odzračevalno odprtino, da ohranite temperaturo konstantno.
• Sedaj ste pripravljeni za uporabo žara za pripravo jedi.

Navodila za prekajevanje

– Sledite zgornjim navodilom, kot bi začeli s počasnim kuhanjem.
– Nadzirajte žar, dokler ne doseže želene temperature.
– Spodnjo prezračevalno odprtino pustite rahlo odprto.
– Zaprite zgornjo prezračevalno odprtino in še nekaj minut preverjajte temperaturo.
– Z rokavicami, odpornimi na vročino, nasujte lesene ostružke v krogu po vročem oglju.
• Sedaj ste pripravljeni za uporabo žara za prekajevanje jedi.

Nasvet: Lesene ostružke ali kuhalne plošče 15 minut namakajte v vodi, da podaljšate postopek prekajevanja.

Navodila za uporabo visokotemperaturnega žara

– Oglje v koščkih zanetite, kot je opisano v navodilih.
– Zaprite pokrov in povsem odprite zgornje in spodnje prezračevalne odprtine.
– Nadzirajte žar, dokler ne doseže želene temperature.
– Zaprite zgornjo prezračevalno odprtino do polovice in še nekaj minut preverjajte temperaturo.
• Sedaj ste pripravljeni za uporabo žara za pripravo jedi.

Informacije o pripravi živil

• Pred in po ravnanju s surovim mesom in pred jedjo si vedno umijte roke.
• Surovo meso naj bo vedno ločeno od kuhanega mesa in drugih živil.
• Pred pripravo hrane se prepričajte, da so površine žara in pripomočki čisti in da na njih ni ostankov živil.
• Ne uporabljajte enake posode za kuhana in surova živila.
• Zagotovite, da je vso meso pred uživanjem temeljito skuhano.
• Uživanje surovega ali premalo kuhanega mesa lahko vodi do zastrupitve s hrano (npr. bakterije kot je E.coli).
• Da zmanjšate tveganje premalo skuhanega oz. pečenega mesa, ga odprite, da se prepričate, ali je povsem prekuhano.
• Če je meso dovolj skuhano, morajo biti sokovi mesa prozorni in ne roza/rdeči ali barve mesa.
• Priporočljivo je, da večje kose mesa in meso na sklepu najprej pripravite, preden ga pripravite na žaru.
• Po uporabi vedno očistite površino žara in pripomočke.

Dolivanje

• Pri zaprtih prezračevalnih režah žar več ur ostane na visoki temperaturi. Če potrebujete več časa za pečenje (npr. pri pečenju celega sklepa ali pri počasnem prekajevanju), bo morda treba dodati več oglja. Enostavno dodajte oglje in nadaljujte, kot je opisano zgoraj.

Nastavitev temperature

Temperature žara je mogoče prilagajati z umerjanjem zgornjih in spodnjih ventilov.

Počasno pečenje/prekajevanje (110–135 °C)		Zgornji ventil	Spodnji ventil
Goveje prsi	2 h/lb.		
Vlečena svinjina	2 h/lb.		
Cela kokoš	3–4 h		
Rebra	3–5 h		
Praženje	9+ h		

Pečenje/praženje (160–180 °C)		Zgornji ventil	Spodnji ventil
Riba	15–20 min		
Svinjski file	15–30 min		
Koščki perutnine	30–45 min		
Cela kokoš	1–1,5 h		
Jagnječje stegno	3–4 h		
Puran	2–4 h		
Šunka	2–5 h		

Popečenje (260–370°C)		Zgornji ventil	Spodnji ventil
Steak	5–8 min		
Svinjski kotleti	6–10 min		
Burger	6–10 min		
Klobasa	6–10 min		

OBVESTILO! Nevarnost poškodb proizvoda! Konstantna peka na žaru pri zelo visokih temperaturah povzroči, da začne koprena zgorevati.

NEVARNOST! Nevarnost požara! Ce pokrov prehitro dvignete, lahko vdor kisika v žar povzroči vzplapolanje ognja. Da to preprečite, pokrov dvignite za 25 mm in preštejte do tri, nato pa ga lahko povsem odprete.

Čiščenje

OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Pred čiščenjem se mora žar popolnoma ohladiti.

OBVESTILO! Nevarnost poškodbe naprave! Ne uporabljajte ostrih predmetov, ki drgnejo, ali agresivnega čistila.
Ne uporabljajte topil.

- Žar se čisti sam. 30 minut ga segrevajte na 260 °C in vsa živila in obloge bodo zgoreli.
- Notranjosti žara ne čistite z vodo ali drugimi vrstami čistil. Stene so porozne in absorbirajo uporabljeno tekočino, zaradi česar se lahko žar zlomi. Če so saje premočne, s pomočjo žičnate krtače ali orodje za odstranjevanje pepela (ni priloženo) pred naslednjo uporabo umaknite ostanke oglja.
- Ko se naprava povsem ohladi, rešetke in mreže žara očistite z neabrazivnim čistilom.
- Za čiščenje zunanje površine, počakajte, da se žar ohladi, nato pa ga obrišite z vlažno krpo in blagim čistilom.
- Lesene stranske police je treba v primeru neuporabe prekriti, občasno pa jih je treba obdelati in prebarvati.

Vzdrževanje

– Zategnite trakove in 2-krat na leto ali po potrebi tečaj namažite z oljem.

Shranjevanje

– Pri neuporabi in pri shranjevanju na prostem je treba žar, ko se povsem ohladi, prekriti s primernim pregrinjalom za zaščito pred dežjem.
– Kromirana rešetka za žar ni primerna za pomivalni stroj; čistite jo z blagim čistilom in toplo vodo.
– Pri uporabi žara pritisnite fiksirni kolesi navzdol, da se žar med uporabo ne more premikati.
– Priporočljivo je, da prekriti žar spravite v garaži, tudi čez zimo, da ga povsem zaščitite.

Odlaganje med odpadke

– Pri svoji občini se pozanimajte o možnostih pravilnega odlaganja odpadkov.

Z ločenim odlaganjem odpadkov se lahko zastarele naprave reciklirajo ali drugače predelajo. Med drugim boste preprečili odlaganje obremenilnih snovi v okolju.

Embalaža vsebuje karton in ustrezno označene umetne mase, ki se lahko reciklirajo.

– Te materiale namenite za reciklažo.

Mielőtt hozzákezdene…

Rendeltetésszerű használat

A sütő grillezni valók (hús, hal, zöldség, stb.) sütésére szolgál.

A készüléket nem terveztük ipari használatra. Be kell tartani az általánosan elismert baleset megelőzési előírásokat és a mellékelt biztonsági utasításokat.

Csak az ebben a használati leírásban szereplő tevékenységeket végezze. Minden más felhasználása nem megengedett téves használat. A gyártó nem felelős az ebből fakadó károkért.

Mire utalnak a felhasznált jelek?

Veszély jelzések és a kiemelten megjelölt utasítások. Az alábbi jeleket használjuk:

VESZELY! Közvetlen élet- és sérülésveszély! Közvetlen veszélyhelyzet, amely halálos balesetet vagy súlyos sérüléseket okoz.

FIGYELMEZTETES! Valószínű élet- és sérülésveszély! Általános veszélyhelyzet, amely halálos balesetet vagy súlyos sérüléseket okozhat.

VIGYAZAT! Esetleges sérülésveszély! Vészhelyzet, amely sérüléseket okozhat.

FIGYELEM! A készülék megsérülhet! Helyzet, amely anyagi károsodásokat okozhat.

Megjegyzés: Információk, amiket a folyamatok jobb megértése céljából közöltünk.

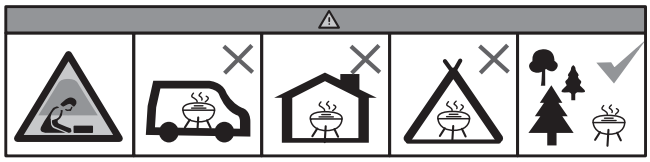
Biztonsága érdekében

Általános biztonsági előírások

- A készülék csak akkor kezelhető biztonságosan, ha az első használat előtt a kezelő elolvasta és megértette ezt a használati utasítást.
- Tartsa be az összes biztonsági előírást! A biztonsági előírások figyelmen kívül hagyásával önmagát és másokat is veszélyeztet.
- Minden használati utasítást és biztonsági előírást őrizzen meg a későbbi felhasználásra.
- Ha a készüléket eladja vagy odaadja, feltétlenül adja vele ezt a használati utasítást is.
- A készüléket csak akkor szabad használni, ha az kifogástalan állapotban van. Ha a készülék vagy egy része hibás, akkor azt üzemen kívül kell helyezni és hulladékként szakszerűen kell eltávolítani.
- Tartsa távol a gyermekeket a géptől! Tartsa távol a készüléket a gyermekektől és az illetéktelen személyektől.
- Ne terhelje túl a készüléket. Csak a rendeltetési céljának megfelelően használja a gépet.
- Mindig megfontoltan, jó testi/lelki állapotban dolgozzon: Felelőtlenség megengedni, hogy fáradtság, betegség, alkohol fogyasztása, gyógyszerek és kábítószer befolyásolja Önt, mivel Ön ilyen esetben már nem tudja biztonságosan használni a készüléket.
- Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, vagy hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek (gyerekeket is beleértve) használják, kivéve, ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy felügyeli őket, vagy ha tőle útmutatásokat kapnak a készülék használatával kapcsolatban.
- Biztosítsa, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Az érvényes nemzeti és nemzetközi biztonsági, egészségügyi és munkavédelmi előírásokat mindig tartsa be.

A készülékre jellemző biztonsági utasítások

- A termék összes részét megfelelően kell összeszerelni.
- Figyelem! Felnőtti felügyelet mellett használandó!
- A grillezőt az első használat előtt fel kell hevíteni, a tüzelőanyagot pedig legalább 30 percig át kell izzítani.
- Csak nyitott helyen használja a grillsütőt, ne használja zárt helyiségben!
- Ne állítsa be az előtető alá.
- Használat előtt állítsa a grillt biztonságos, lehetőleg szélvédett helyre.
- A forró faszénre ne öntsön gyújtó folyadékot vagy azzal átitatott faszén darabokat.
- Tartson 3 m biztonsági távolságot az éghető anyagoktól.
- Csak a teljes lehűlés után távolítsa el a hamut. Soha sem szabad a háztartási szemétbe dobni a forró hamut. Tűzveszély!
- Csak a teljes lehűlés után tisztítsa ki a grillsütőt.
- Karcolások, horpadások, lepattanások, repedések, fakulás és kisebb kozmetikai repedések a külső mázon, amelyek nem befolyásolják a kerámia grill teljesítményét.
- Közelről megvizsgálva, a kerámia grillsütő felületén repedésnyomok jelenhetnek meg. Ez NEM a kerámia repedése. Ezt a jelenséget a máz és az agyag közötti eltérő tágulási együttható okozza. A „repedezés” pókhálós mintázata abban különbözik a repedéstől, hogy nem tapintható, csak körömmel érzékelhető a felületen. Azonban szemmel láthatóbbá válik, ha a felület poros vagy ha felnagyítjuk. Ez a „repedés” hibának tűnhet, azonban nem befolyásolja a kerámia grillsütő teljesítményét és élettartamát, ezért nem lehet garanciális problémaként hivatkozni rá. A „repedezés” folyamata hatékonyan növeli az egység szívósságát.



- **Nyitott és zárt grillekhez, valamint helyhez kötötten felállított grillekhez:** A grillt ne üzemeltesse zárt és/vagy lakható terekben, pl. épületekben, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Szénmonoxid mérgezés miatt életveszély áll fenn.

Szerelés

VIGYAZAT! Vágásveszély A gyártó telephelyén minden fáradságot megtettek azért, hogy elkerüljék az eszközön az éles peremek kialakulását. Bánjon óvatosan az eszköz alkotóelemeivel annak érdekében, hogy a felállítás és a használatba vétel közben megakadályozhassa a baleseteket illetve a sérüléseket.

FIGYELEM! A termék károsodásának veszélye! A terméket szilárd, sík és megfelelő teherbírású talajra kell állítani. Nem megfelelő aljzatra szerelve romlik a termék stabilitása.

- A festékréteg karcolódásának elkerülése érdekében a szerelést puha felületen végezze el.
- A szerelés megkönnyítése érdekében csak lazán húzza meg a csavarokat, és csak az összeszerelés befejezését követően szorítsa meg azokat.
- A csavarokat ne húzza túl szorosra. A grillrostély csavarjainak vagy alkatrészeinek sérülése elkerülése érdekében ezeket csak mérsékelt nyomást kifejtve húzza meg.
- A szerelés előtt győződjön meg arról, hogy zárva van-e a fedél.

Szerelési útmutató

► *3. old., 1. pont*

– Az alkatrészeket helyezze olyan egyenletes felületre, ami nem karcolja meg az állvány részeinek csiszolt felületét. Ennek során fokozottan kell ügyelni a 2 darab felső keresztmerevítőt (4 & 5) és a 2 darab alsó keresztmerevítőt (2 & 3) bemutató ábrán látható kötés átfedésére. A kapott eszköz segítségével és kézi erővel, az (A) csavarral + (E) anyával rögzítse megfelelően a merevítőket.

► *3. old., 2. pont*

– Állítsa fel egyenesen a profilt (1), és a felső keresztmerevítőket (4 & 5) helyezze a profil (1) közelébe. A (C) traverzcsavart vezesse át az (1) profil és a (4 & 5) profil furatán, helyezze fel és húzza meg az (F) hollandi anyát.

– Az összeszerelt alsó keresztmerevítőket (2 & 3) fektesse az (1) profil alá, állítsa egyenes helyzetbe a (6) profilt, így ez az (1) profil és a (4 & 5) profil közelébe kerül. A csavarokat (B) csavarja át a (4 & 5) profilon és helyezze be a (6) profilt, helyezze fel az (F) hollandi anyát és húzza meg erősen. Ezt követően dugja át a menetes csapot az alsó keresztmerevítő végén lévő lyukon, majd a homloklapon, végül pedig a felmenő merevítőn .

– Ezt követően szerelje fel a csavaralátétet (I) és a kalapos anyát (G), majd ugyanezt ismételje meg a fennmaradó (3) görgőpozíciókon is, és húzza meg erősen azokat.

► *3. old., 3. pont*

– A képen látható módon a (7) kerekeket helyezze előre, a fékezhető kerekeket pedig hátra.

– A sütőnek a kocsira történő felhelyezése előtt távolítson el mindent a grillből. Ez megkönnyíti a megemelését.

– A sütőt legalább két ember emelje fel a kocsira. Egyik kezét dugja be a sütő alsó nyílásába, a másikat pedig a grill alá. A zsanérnál, vagy az oldalasztaloknál történő megemelés esetén sérülés fenyeget és a termék károsodhat.

– Segítőjével állítsa az állványt egyenletes felületre. Most már behelyezheti a sütőt a tűzfészekbe. Helyezze el a sütőt olyan módon, hogy a két felmenő vezeték között hozzáférhető legyen szellőzőajtó, majd az állványba történő behelyezéséhez óvatosan nyomja le a sütőre.

► *4. old., 4. pont*

– Ha a grill már biztonságosan áll a kocsin, akkor a szerelési rajzon látható módon helyezze be a grillkészülékbe a tűzteret (11), a faszéntartó lapot (10), a felső gyűrűt (9) és a grillt (13).

– A kormányzott kerekek reteszeléséhez nyomja le a kormánykart (7), így használat közben a grill nem tud elmozdulni.

► *5. old., 5. pont*

– A fogantyúnak (14) a grill (12) fedelére való felrögzítéséhez rögzítse először a 4 db fogantyút a 4 db előszerelt csavarral és kalapos anyával.

Megjegyzés: A szerelés során ügyeljen arra, hogy a felső szellőző csavarja a bal oldalon legyen.

► *5. old., 6. pont*

– A grillrostélyra (12) való felrögzítése érdekében helyezze felülre a felső szellőztetőt (15), és igazítsa be a két csavarlyukat. Rögzítse 2 db csavarral (D) és anyával (H).

► *5. old., 7. pont*

– Tartónként 4 db előszerelt csavarral és kalapos anyával rögzítse fel a 2 db asztaltartót (17) a grillre (12). Vegye figyelembe a felső ábrán látható pozíciót.

– Tartónként 4 db előszerelt csavarral és kalapos anyával rögzítse fel a 2 db asztaltartót (18) a grillre (12). Vegye figyelembe a felső ábrán látható pozíciót.

► *5. old., 8. pont*

– Helyezze be minden egyes asztaltartóba (17 & 18) a 2 db asztalcsuklót (16).

– Összeszerelés után ellenőrizze az összes elem csatlakozását.

- A grill használatra kész, használat előtt azonban alaposan olvassa át a kikeményítési útmutatót.
- A szétszerelése ellenkező sorrendben történik.

Kezelés

VESZELY! Robbanásveszély! Begyújtáshoz vagy újbóli begyújtáshoz ne használjon spirituszt, benzint vagy hasonló folyadékokat!

Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő grillbegyújtó alkalmazható!

VESZÉLY! Tűzveszély! A grillező nagyon felforrósodik és használat közben tilos mozgatni!

A gyermekeket és háziállatokat tartsa távol!

Ne használja zárt helyiségekben!

FIGYELMEZTETES! Egési veszély! A grill fogantyúit csak kesztyűvel fogja meg!

A grillezőrács beállításakor viseljen mindig kesztyűt, mivel a rács fogantyúi sütés közben nagyon felforrósodhatnak.

Megjegyzés: A tűzvályó max. befogadóképessége kb. 0,7 kg grillező faszén.

A tűz elfojtása

– Az eszközben égő tűz elfojtásához ne töltsön be több tüzelőanyagot, a tűz természetes leégéséhez pedig zárja le az összes nyílást és a fedelet.

– A kerámiagrill sérülésének elkerülése érdekében ne használjon vizet a faszén oltásához.

A grill beégetése

Megjegyzés: A légzáróság fokozása érdekében a grilltest és a fedél peremére fekete filctömítés került. Ezt a fekete filctömítést nem szabad eltávolítani, hanem használat közben is ebben a pozícióban kell maradnia.

– A tűz begyújtásához a kerámiagrill fenekén lévő faszéntartó lapra (10) helyezzen egy összetekert újságot és gyújtókockát, vagy szilárd gyújtóst. Ezután tegyen 2 vagy 3 maroknyi darabos faszenet az újságra.
– Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást, és hosszú öngyújtó vagy biztonsági gyufa segítségével gyújtsa meg az újságpapírt.
– Ne töltse túl tüzelőanyaggal az eszközt – a túl heves tűz kárt tehet a kerámiagrillben.
– Várja meg, amíg az összes tüzelőanyag elégett, és a tűz teljesen kialudt.
– Ha az első használat során túl magasak a lángnyelvek, akkor megsérülhet a filctömítés, mielőtt az megfelelően beérhetne.
– Az első használat után ellenőrizze az összes kötőelem megfelelő rögzítettségét. Hő hatására a fedelet a fenékkel összekötő fémszalag kitágul, és kioldódhat. Ajánlott a szalag ellenőrzése, és adott esetben csavarkulcs segítségével történő meghúzása.
– Most már a megszokott módon használhatja kerámiagrilljét.

Megjegyzés: A beégetési folyamatot - üzembe helyezés gyanánt - ismételje meg minden alkalommal, ha a grillt hosszabb ideig nem használta.

A grillező begyújtása

VESZÉLY! Robbanás- és égésveszély! Működés közben ne használjon semmilyen más, az égést gyorsító anyagot (folyékony grillgyújtót, zselét stb.).

– A tűz begyújtásához a kerámiagrill fenekén lévő faszéntartó lapra (7) helyezzen egy összetekert újságot és gyújtókockát, vagy szilárd gyújtóst. Ezután tegyen 2 vagy 3 maroknyi darabos faszenet az újságra.
– Nyissa ki az alsó szellőzőnyílást, és hosszú öngyújtó vagy biztonsági gyufa segítségével gyújtsa meg az újságpapírt. Ha már lángot fogott, akkor az alsó nyílást és a fedelet hagyja nyitva kb. 10 percig, így forró parázzsal teli kis ágy alakul ki.
– Üzem közben a faszenet ill. a széntéglákat ne oszlassa szét.
• A faszenet kb. 10 – 15 perc múlva világosbarna hamuréteg fedi be, így készen áll a grillezésre.

Útmutató az alacsony hőmérsékletű grillezéshez

– Az utasításoknak megfelelően gyújtsa meg a darabos faszenet.
– Nyissa ki teljesen az alsó nyílást és a fedelet hagyja nyitva kb. 10 percig, így forró parázzsal teli kis ágy alakul ki.
– A kívánt hőmérséklet eléréséig tartsa felügyelet alatt a grillt.
– A hőmérséklet fenntartásához zárja le teljesen az alsó szellőzőt.
• A grillel most már grillezhet.

Füstölési útmutató

– Kövesse a fenti utasításokat, mintha lassú főzést kezdene.
– A kívánt hőmérséklet eléréséig tartsa felügyelet alatt a grillt.
– Hagyja kissé nyitva az alsó szellőzőnyílást.
– Zárja le a felső szellőzőt, és néhány percig ellenőrizze még a hőmérsékletet.
– Hőálló kesztyűvel körkörösen szórjon faforgácsot a forró faszénre.
• A grillel most már füstölhet.

Megjegyzés: A füstölési folyamat meghosszabbításához áztassa 15 percre vízbe a faforgácsot vagy a vágódeszkát.

Útmutató a magas hőmérsékletű grillezéshez

– Az utasításoknak megfelelően gyújtsa meg a darabos faszenet.
– Zárja le a fedelet, és nyissa ki a felső és az alsó szellőzőnyílást.
– A kívánt hőmérséklet eléréséig tartsa felügyelet alatt a grillt.
– Zárja le félig a felső szellőzőt, és néhány percig ellenőrizze még a hőmérsékletet.
• A grillel most már grillezhet.

Az ételkészítéssel kapcsolatos tudnivalók

• A nyers hússal végzett munka után és étkezés előtt mindig mosson kezet.
• A nyers húst mindig távol kell tartani a főtt hústól és más élelmiszerektől.
• Főzés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a grillező felületek és eszközök tiszták, és nincs rajtuk korábbi élelmiszermaradvány.
• Ne használja ugyanazokat az eszközöket a megfőzött és a nyers élelmiszerekhez.
• Fogyasztás előtt győződjön meg arról, hogy teljesen megfőtt-e a hús.
• A nyers vagy megfelelően meg nem főtt hús fogyasztása ételmérgezést (pl. az E.coli baktériumtörzsek) okozhat.
• A megfelelően meg nem főtt hús kockázatának csökkentése érdekében, a húst szétvágva győződjön meg arról, hogy megfelelően átfőtt-e.
• Ha megfelelően átfőtt a hús, akkor a húslének áttetszőnek kell lennie, és a húslé vagy a hús színe még nyomokban sem lehet rózsaszín/piros.
• A nagyobb húsdarabokat és ízületeket grillezés előtt ajánlott előkészíteni.
• Grillezést követően mindig tisztítsa meg grillje főzőfelületeit és grilleszközeit.

Feltöltés

• Zárt szellőzőnyílásoknál több órán keresztül magas marad a grill hőmérséklete. Ha hosszabb főzési időre van szükség (pl. egész ízület sütéséhez vagy lassú füstöléséhez), akkor adott esetben még több faszenet kell használni. Egyszerűen tegyen be még némi faszenet, és folytassa a munkát a fent leírtak szerint.

Hőmérséklet beállítása

A grillhőmérsékletet a kalibrált felső és alsó szelepek állítják be.

Lassú grillezés/füstölés (110–135°C)		Felső szelep	Alsó szelep
Marhaszegy	2 h/lb.		
Húzott sertéshús	2 h/lb.		
Egész csirke	3–4 h		
Oldalas	3–5 h		
Sült	9+ h		

Grillezés/pirítás (160–180°C)		Felső szelep	Alsó szelep
Hal	15–20 min		
Sertéshús filé	15–30 min		
Csirkedarabok	30–45 min		
Egész csirke	1–1,5 h		
Báránycomb	3–4 h		
Pulyka	2–4 h		
Sonka	2–5 h		

Sütés (260–370°C)		Felső szelep	Alsó szelep
Steak	5–8 min		
Sertéskaraj	6–10 min		
Hamburger	6–10 min		
Virsli	6–10 min		

FIGYELEM! A termék károsodásának veszélye! A szélsőségesen magas hőmérsékleten végzett folyamatos grillezés azt eredményezi, hogy a filc elkezd égni.

VESZELY! Tűzveszély! Ha túl gyorsan emeli le a fedelet, akkor az oxigén grillbe történő bejutása fellángolást okozhat. A fellángolás megakadályozása érdekében először 25 mm-re emelje fel a fedelet, majd számoljon háromig, mielőtt teljesen kinyitná a grillt.

Tisztítás

FIGYELMEZTETES! Egési sérülés veszélye! A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

FIGYELEM! Fennáll a készülék károsodásának veszélye! Ne használjon éles szerszámokat és erős súrolószert.
Ne alkalmazzon oldószert.

- A grill öntisztuló. Hevítse 30 percen keresztül 260°C-on, ami eléget minden élelmiszert és lerakódást.
- A grillbelső megtisztításához ne használjon vizet vagy más tisztítószert. A falak porózusak és elnyelik az alkalmazott folyadékokat, amelynek következtében a grill eltörhet. Ha túlzottan makaccsá válik a korom, akkor a következő használat előtti szénmaradvány eltávolításhoz használjon drótkefét vagy hamukaparó eszközt (nem jár hozzá).
- Ha a készülék teljesen kihűlt, akkor a rács és a rostély tisztításához használjon súroló hatással nem rendelkező tisztítószert.
- A külső felület megtisztításához várja meg a grill teljes kihűlését, és tisztítsa meg enyhe tisztítószerrel és egy nedves kendővel.
- Ha nem használja az oldalsó fapolcokat, akkor takarja le, és időről időre tisztítsa meg őket.

Karbantartás

– Húzza meg a szalagokat, és olajozza le a zsanért évente 2 alkalommal vagy szükség szerint.

Tárolás

– Használaton kívül és a szabadban való tárolás során a teljesen kihűlt grillezőt takarja le megfelelő esővédő huzattal.
– A krómozott grill nem mosogatható mosogatógépben, használjon finom mosogatószert és meleg vizet.
– A grill használata előtt nyomja lefelé a két rögzítőkereket, így használat közben egy helyben marad az eszköz.
– Teljes körű védelme érdekében azt javasoljuk, hogy a grillezőt tartsa letakarva a garázsban, vagy éppen téli körülmények között.

Selejtezés

– Érdeklődjön a helyi önkormányzatnál a szabályos hulladékkezelés lehetőségeiről.

Az elkülönített kezelés ezeket a berendezéseket eljuttatja az újrahasznosító helyekre. Ezzel segít megelőzni, hogy a környezetünkbe veszélyes anyagok kerüljenek.

A csomagolás anyaga karton és megfelelően jelölt műanyag, ami újra hasznosítható.

– Ezeket juttassa el az újrahasznosításba.

Prije nego što počnete…

Namjenska upotreba

Roštilj je namijenjen pečenju jela za roštilj (mesa, ribe, povrća itd.).

Uređaj nije koncipiran za komercijalnu upotrebu. Opšte prihvaćeni propisi o sprječavanju nesreća i priložena sigurnosna uputstva moraju se poštovati.

Obavljati samo djelatnosti koje su opisane u ovom uputstvu za upotrebu. Svaka druga primjena je zloupotreba. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale po tom osnovu.

Šta znače upotrijebljeni simboli?

U uputstvu za upotrebu su upozorenja na opasnost i ostale upute jasno označene. Koriste se slijedeći simboli:

OPASNOST! Neposredna opasnost po život i opasnost od povreda! Neposredna opasna situacija koja za posljedicu može imati smrt ili teške povrede.

UPOZORENJE! Vjerovatna opasnost po život i opasnost od povreda! Opšta opasna situacija koja za posljedicu može imati smrt ili teške povrede.

OPREZ! Eventualna opasnost od povreda! Opasna situacija koja za posljedicu može imati povrede.

PAZNJA! Opasnost od oštećenja uređaja! Situacija koja za posljedicu može imati materijalne štete.

Uputa: Informacije koje se daju radi boljeg razumijevanja procesa.

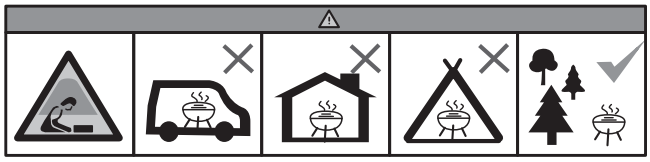
Za Vašu sigurnost

Opšta sigurnosna uputstva

- Za sigurno rukovanje uređajem korisnik mora pročitati i razumjeti ovo uputstvo za upotrebu prije prvog korištenja uređaja.
- Obratite pažnju na sva sigurnosna uputstva! Ako ne poštujete sigurnosna uputstva, sebe i druga lica dovodite u opasnost.
- Sačuvajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosna uputstva radi buduće upotrebe.
- Ako prodate ili poklonite uređaj, obavezno dajte i uputstvo za upotrebu.
- Uređaj se smije koristiti samo onda, ako je u ispravnom stanju. Ako je uređaj ili neki njegov dio oštećen, mora se staviti van pogona i propisno odložiti.
- Udaljite djecu od uređaja! Uređaj odložite tako da bude siguran od djece i neovlaštenih lica.
- Ne preopterećujte uređaj. Uređaj upotrebljavajte samo za svrhe za koje je i namijenjen.
- Uvijek raditi sa oprezom i u dobrom raspoloženju: Umor, bolest, konzum alkohola, utjecaj lijekova i droga su neodgovorni, pošto više niste u stanju uređaj sigurno koristiti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, njih mora nadgledati osoba koja je nadležna za njihovu sigurnost ili im mora dati instrukcije o tome kako se koristi uređaj.
- Proverite, da se djeca ne igraju s uređajem.
- Uvijek slijediti važeće nacionalne i internacionalne sigurnosne propise, propise o sigurnosti i radu.

Sigurnosne upute specifične za uređaj

- Svi dijelovi proizvoda se moraju ispravno montirati.
- Pozor! Korištenje samo pod nadzorom odraslih
- Roštilj prije prve uporabe zagrijati i sa gorivom pustiti najmanje 30 min. da žari.
- Roštilj koristiti samo na otvorenom; nikada u zatvorenim prostorijama.
- Nikada ne koristite roštilj ispod nadstrešnice.
- Roštilj prije puštanja u rad postavite na sigurno, ravno mjesto i tako da je zaštićen od vjetra.
- Nikada ne dolijevajte tekućinu za paljenje i ne dodavajte ugljen koji je natopljen tekućinom za paljenje na vruć ili topao ugljen.
- Držite sigurnosno rastojanje od 3 m u odnosu na materijal koji gori.
- Pepeo uklanjajte tek kada se u potpunosti ohladi. Pepeo nikada ne odlažite na kućni otpad. Opasnost od požara!
- Roštilj čistite tek kada se uređaj u potpunosti ohladi.
- Ogrebotine, udubljenja, krhotine, stvaranje kapilarnih naprslina, promjena boje i sitne kozmetičke naprsline na vanjskoj glazuri koje ne utiču na učinak keramičkog roštilja.
- Nakon detaljnije inspekcije, može se činiti da završna obrada vašeg keramičkog roštilja ima linije naprslina. Tu se NE radi o naprslinama keramike. Ovo je poznato kao "stvaranje kapilarnih naprslina" i uzrokovano je različitim koeficijentom širenja između završne glazure i gline. Uzorak paukove mreže kod "kapilarnih naprslina" se razlikuje od naprsline u smislu što se ne može osjetiti na površini, osim ako se upotrijebi nokat; ipak, postaje nešto više vizuelno uočljiv ako je površina prašnjava ili uvećana. Iako ove "kapilarne naprsline" mogu izgledati kao nesavršenosti, kapilarne naprsline ne utiču na životni vijek vašeg keramičkog roštilja; iz tog razloga se ne može zahtijevati kao pitanje garancije. Proces kapilarnih naprslina efikasno povećava otpornost jedinice.



- **Za otvorene i zatvorene roštilje kao i za fiksno instalirane roštilje:** ne koristite roštilj u zatvorenom i/ili prostorijama za stanovanje, npr. zgradama, šatorima, kamp prikolicama, kamp kućicama, plovilima. Postoji opasnost od trovanja ugljen-monoksidom.

Montaža

OPREZ! Opasnost od porezotina U tvornici su se poduzele sve mjere, kako bi se na uređaju izbjegli oštri rubovi. Oprezno rukujte sa pojedinačnim dijelovima ovog uređaja, da biste spriječili nezgode tj. ozljede za vrijeme sastava i puštanja u pogon.

PAZNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda! Proizvod se mora montirati na čvrstoj, ravnoj i dovoljno nosivoj podlozi. Montaža na podlozi koja ne ispunjava ove zahtjeve smanjuje stabilnost proizvoda.

- Izvedite montažu na mekoj površini da ne biste ogrebali boju.

- Da biste olakšali montažu, samo labavo zategnite vijke i ponovo ih čvrsto zategnite nakon završetka montaže.
- Vijke ne pretegnite; koristite samo umjereni pritisak da ne biste oštetili vijke ili komponente rešetke za roštilj.
- Uvjerite se prije montaže, je li poklopac zatvoren.

Uputstva za motažu

► *Str. 3, tačka 1*

– Dijelove postavite na ravnu površinu koja neće ogrebati završetak dijelova gnijezda, pri čemu posebno obratite pažnju na preklapanje spoja, kao što je prikazano na slici 2 gornje poprečne potpornje (4 i 5) i 2 donje poprečne potpornje (2 i 3). Zategnite potpornje isporučenim hardverom i rukom sa vijkom (A) + maticom (E).

► *Str. 3, tačka 2*

– Uspravite profil (1) i postavite gornje poprečne potpornje (4 i 5) blizu profila (1). Umetnite vijak prečke (C) kroz otvor profila (1) i profila (4 i 5) i montirajte slijepu maticu (F) i čvrsto je zategnite.

– Postavite montirane donje poprečne potpornje (2 i 3) ispod profila (1), uspravite profil (6), kako biste ga približili profilu (1) i profilu (4 i 5). Umetnite vijke (B) kroz profil (4 i 5) i profil (6), montirajte slijepu maticu (F) i čvrsto je zategnite. Zatim umetnite navojni zatik kroz rupicu na kraju donjeg poprečnog potpornja, zatim kroz stepen postavljanja i na kraju kroz podizni potporanj.

– Montirajte podlošku (I) i slijepu maticu (G), ponovite u ovim preostalim (3) položajima valjanja i čvrsto ga zategnite.

► *Str. 3, tačka 3*

– Kao na slici, postavite točkove (7) prema naprijed i točkove sa kočnicom straga.

– Da biste postavili pećnicu na kolica, prvo uklonite sve predmete koji se nalaze unutar rešetke kako biste ih lakše podigli.

– Upotrijebite najmanje dvije osobe da podignete pećnicu na kolica. Jednu ruku stavite u donji otvor pećnice, a drugu ispod roštilja. Podizanje na šarku ili na bočne stolove može uzrokovati ozljede i oštećenja proizvoda.

– Postavite gnijezdo uspravno na ravnu površinu pomoću pomoćnika, sada možete staviti pećnicu u gnijezdo. Postavite pećnicu tako da su vrata za prozračivanje dostupna između dva uzlazna voda i nježno ih gurnite prema pećnici da se postavi u gnijezdo.

► *Str. 4, tačka 4*

– Kada roštilj na kolicima stoji sigurno, dodajte komoru za sagorijevanje (11), karbonsku ploču (10), gornji prsten (9) i rešetku (13) unutar roštilja, kako je prikazano na crtežu za montažu.

– Pritisnite poluge upravljača (7) prema dolje da biste zaključali upravljačke točkove, kako bi se spriječilo pomicanje rešetke tokom upotrebe.

► *Str. 5, tačka 5*

– Da biste pričvrstili ručku (14) na poklopac rešetke (12), najprije pričvrstite 4 × ručke s unaprijed sastavljenim vijcima i slijepim maticama.

Uputa: Tokom montaže pazite da gornji vijak za odzračivanje bude na lijevoj strani.

► *Str. 5, tačka 6*

– Da biste gornje odzračivanje (15) pričvrstili za rešetku roštilja (12), postavite ga na vrh i poravnajte obadvije rupe za vijke. Osigurajte sa 2 × vijka (D) i maticama (H).

► *Str. 5, tačka 7*

– Pričvrstite 2 × držače za stol (17) na rešetku (12) sa unaprijed 4x sastavljenim vijcima i slijepim maticama po držaču. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjoj slici.

– Pričvrstite 2 × držače za stol (18) na rešetku (12) sa unaprijed 4x sastavljenim vijcima i slijepim maticama po držaču. Obratite pažnju na položaj prikazan na gornjoj slici.

► *Str. 5, tačka 8*

– Umetnite 2 × zglob stola (16) u svaki od držača stola (17 i 18).

– Nakon montaže provjerite sve veze.

- Roštilj je sada spreman za upotrebu, ali obavezno prije upotrebe pažljivo pročitajte uputstva za stvrdnjavanje.
- Rastavljanje je u obrnutom redoslijedu.

Posluživanje

OPASNOST! Opasnost od eksplozije! Za paljenje ili ponovno paljenje ne koristiti špirit, benzin ili neku slične tekućine!

Koristite samo pomoć za paljenje prema EN 1860-3!

OPASNOST! Opasnost od požara!! Ovaj roštilj se vrlo zagrije i ne smije se pomicati za vrijeme pogona!

Djecu i kućne životinje držati na rastojanju!

Ne koristiti u zatvorenim prostorijama!

UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Ručke roštilja dodirivajte samo sa rukavicama!

Prilikom podešavanja visine rešetke za roštiljanje uvijek nosite rukavice, pošto se ručke roštilja za vrijeme roštiljanja mogu vrlo zagrijati.

Uputa: Korito za vatru ima zapreminu od oko 0,7 kg univerzalnog drvenog ugljena za roštiljanje.

Gašenje

– Da biste ugasili uređaj, prestanite dodavati gorivo i zatvorite sve otvore i poklopac kako biste omogućili da vatra prirodno izgori.

– Ne koristite vodu za gašenje drvenog uglja, jer to može oštetiti keramički roštilj.

Paljenje roštilja

Uputa: Na ivicu tijela roštilja i poklopca nanese se crni zaptivni filc za povećanje nepropusnosti zraka ruba. Ovaj crni zaptivni filc ne smije se skinuti, već mora ostati na mjestu tokom upotrebe.

– Da biste zapalili vatru, na dno keramičke rešetke stavite umotane novine sa kockicama za potpalu ili sredstvo za potpaljivanje vatre na karbonsku ploču (10). Zatim na vrh novina stavite 2 ili 3 šake komadnog drvenog ugljena.

– Otvorite donji otvor za ventilaciju i zapalite novine dugim upaljačem ili sigurnosnim šibicama.

– Uređaj nemojte preopterećivati sa gorivom - ako je vatra prejaka, može oštetiti keramički roštilj.

– Ostavite ga, dok se sve gorivo ne potroši i ugasi.

– Ako su prva izgaranja previsoka, mogu oštetiti filcanu zaptivku, prije nego što dobije mogućnost da se pravilno razvije.
– Nakon prve upotrebe, provjerite sve spojne elemente na čvrst dosjed. Metalna traka koja povezuje vaš poklopac s tlom proširuje se zbog vrućine i može se olabaviti. Preporučuje se provjeriti traku i, ako je potrebno, zategnite ga ključem.
– Sada možete koristiti vaš keramički roštilj kao i obično.

Uputa: Ponovite postupak paljenja kao kod prve upotrebe svaki put kada roštilj već duže vrijeme nije korišten.

Zapaliti roštilj

OPASNOST! Opasnost od eksplozije i opekotina! Za vrijeme rada ne upotrebljavajte dodatne pospješivaće vatre (tečni potpaljivač uglja, paste itd.).

– Da biste zapalili vatru, na dno keramičke rešetke stavite umotane novine sa kockicama za potpalu ili sredstvo za potpaljivanje vatre na karbonsku ploču (7). Zatim na vrh novina stavite 2 ili 3 šake komadnog drvenog ugljena.
– Otvorite donji otvor za ventilaciju i zapalite novine dugim upaljačem ili sigurnosnim šibicama. Nakon što se zahvati, ostavite donji prorez i otvorite poklopac za otprilike 10 minuta da biste napravili mali krevet od vruće žari.
– Za vrijeme korištenja ne premještati drveni ugalj odnosno brikete.
• Drveni ugalj je nakon ca. 10 – 15 minuta prekriven sa jednim svijetlo sivim pepelom i sa tim je spreman za roštiljanje.

Niske temperature-uputstvo za roštilj

– Zapalite komade drvenog ugljena prema uputama.
– Potpuno otvorite donji otvor i pustite otvoren poklopac za otprilike 10 minuta, da biste napravili mali krevet od vruće žari.
– Pratite roštilj dok ne postigne željenu temperaturu.
– U potpunosti zatvorite donji otvor za odzračivanje kako biste održali temperaturu.
• Sada ste spremni koristiti roštilj za roštiljanje.

Uputstvo za dimljenje

– Slijedite gore navedena uputstva kao da započinjete laganu pripremu za kuhanje.
– Pratite roštilj dok ne postigne željenu temperaturu.
– Donji otvor za prozračivanje ostavite malo otvoren.
– Zatvorite gornji otvor za odzračivanje i provjerite temperaturu za nekoliko minuta.
– Pomoću rukavica otpornih na toplinu, kružno pospite drveno iverje preko vrućeg ugljena.
• Sada ste spremni koristiti roštilj za dimljenje.

Uputa: Namočite drveno iverje ili daske za kuhanje u vodi 15 minuta da produžite proces dimljenja.

Visoka temperatura-uputstvo za roštilj

– Zapalite komade drvenog ugljena prema uputama.
– Zatvorite poklopac i potpuno otvorite gornje i donje otvore za prozračivanje.
– Pratite roštilj dok ne postigne željenu temperaturu.
– Zatvorite gornji otvor za odzračivanje na pola puta i provjerite temperaturu za nekoliko minuta.
• Sada ste spremni koristiti roštilj za roštiljanje.

Informacije za pripremu hrane

• Uvijek operite ruke prije i nakon rukovanja sa sirovim mesom i prije jela.
• Uvijek držite sirovo meso daleko od pečenof mesa i druge hrane.
• Prije pečenja pazite da površine za roštiljanje i alati budu čisti i bez ostataka stare hrane.
• Ne koristite isti pribor za pečenu i nepečenu hranu.
• Uvjerite se, da je sve meso temeljno pečeno prije konzumiranja.
• Konzumiranje sirovog ili nepečenog mesa može dovesti do trovanja hranom (npr. bakterijski sojevi poput E. coli).
• Da biste smanjili rizik od nedovoljno pečenog mesa, otvorite ga kako biste bili sigurni da se stalno peče.
• Kad se meso dovoljno ispeče, mesni sokovi trebaju biti bistri i bez tragova ružičastog/crvenog soka ili boje mesa.
• Preporučuje se pripremiti veće komade mesa i zglobove prije nego što konačno zapečete na Vašem roštilju.
• Uvijek očistite površine roštilja za pečenje i pribor za roštilj nakon roštiljanja na Vašem roštilju.

Dopunjavanje

• Ako su otvori za po zatvoreni, roštilj će ostati na visokoj temperaturi nekoliko sati. Ako vam treba duže vrijeme pečenja (na primjer, kod pečenja cijelog odreska ili sporog dimljenja), možda će biti potrebno dodati više ugljena. Jednostavno dodajte nešto ugljena i nastavite kao što je gore opisano.

Podešavanje temperature

Temperatura roštiljanja se podešava kalibriranjem gornjeg i donjeg ventila.

Sporo roštiljanje/dimljenje (110-135°C)		Gornji ventil	Donji ventil
Goveđa rebarca	2 h/lb.		
Vučeno svinjsko meso	2 h/lb.		
Cijelo pile	3–4 h		
Rebra	3–5 h		
Pečenka	9+ h		

Roštiljanje/pečenje (160–180°C)		Gornji ventil	Donji ventil
Riba	15–20 min		
Svinjski file	15–30 min		
Komadi piletine	30–45 min		
Cijelo pile	1–1,5 h		
Janjeći but	3–4 h		
Puretina	2–4 h		
Krmenadle	2–5 h		

Prženje (260–370°C)		Gornji ventil	Donji ventil
Stek	5–8 min		
Svinjski kotleti	6–10 min		
Hamburger	6–10 min		
Hrenovke	6–10 min		

PAZNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda! Konstantno roštiljanje na ekstremno visokim temperaturama, uzrokuje da filc počinje da gori.

OPASNOST! Opasnost od požara!! Kada se poklopac prebrzo podigne, može prodor zraka prouzrokovati rasplamsavanje roštilja. Za sprječavanje rasplamsavanja, podignite poklopac 25 mm i brojite do tri, prije nego što potpuno otvorite roštilj.

Čišćenje

UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Prije čišćenja ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi.

PAZNJA! Opasnost od oštećenja na uređaju! Ne koristite oštre predmete, predmete za ribanje ili agresivna sredstva za čišćenje.

Ne koristiti otapala.

- Roštilj se samostalno čisti. Zagrijavajte ga na 260°C za 30 minuta i on sagorijeva svu hranu i naslage.
- Ne koristite vodu ili druge vrste deterdženata za čišćenje unutrašnjosti Vašeg roštilja. Zidovi su porozni i upijaju korištenu tečnost, što može uzrokovati pucanje roštilja. Ako čađ postane prejaka, pomoću žičane četke ili alata za pepeo (nije u kompletu) istužite ostatak ugljena prije sljedeće upotrebe.
- Prilikom čišćenja rešetke i članaka rešetki koristite neabrazivno sredstvo za čišćenje nakon što se uređaj u potpunosti ohladi.
- Da biste očistili vanjsku površinu, pričekajte da se roštilj ohladi i koristite vlažnu krpu s blagim deterdžentom.
- Drvene police kada ih ne koristite, trebaju biti pokrivene i dodatno povremeno obrađene.

Održavanje

– Zategnite trake i namažite šarke 2 puta godišnje ili po potrebi premažite uljem.

Skladištenje

– Kad se ne koristi i kada se čuva na otvorenom, nakon potpunog hlađenja hranu pokrijte odgovarajućim poklopcem za kišu.
– Kromirani roštilj nije siguran u mašini za pranje posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom.
– Kad koristite roštilj, pritisnite oba osiguravajuća točkića prema dolje da zaustavite uređaj tokom upotrebe.
– Preporučuje se skladištenje pokrivenog roštilja u garaži ili zimi kako biste ga u potpunosti zaštitili.

Odlaganje na otpad

– Informišite se u svojoj opštini o mogućnostima propisnog odlaganja.

Odvojenim odlaganjem stari uređaji odlaze na recikliranje ili u neki drugi vid ponovnog korištenja. Ovako pomažete da se izbjegne, da pod određenim okolnostima, štetne materije dospiju u okoliš.

Pakovanje se sastoji od kartona i odgovarajuće označenih umjetnih materijala koji se mogu reciklirati.

– Ove materijale dajte na ponovnu preradu i upotrebu.

Πρι ξεκινήσετε…

Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό

Η ψησταριά προορίζεται για την ετοιμασία ψητών (κρέατος, ψαριού, λαχανικών, κλπ.)

Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι γενικώς αναγνωρισμένες προδιαγραφές πρόληψης ατυχημάτων και οι συμπαραδιδόμενες υποδείξεις ασφαλείας.

Διεξάγετε μόνο δραστηριότητες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χειρισμού. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ανεπίτρεπτη και ακατάλληλη. Ο κατασκευαστής δε φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από παρόμοια χρήση.

Τι σημαίνουν τα χρησιμοποιημένα σύμβολα;

Υποδείξεις κινδύνου και υποδείξεις επισημαίνονται με σαφήνεια στις οδηγίες χρήσης. Γίνεται χρήση των ακόλουθων συμβόλων:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Άμεσος κίνδυνος θανάτου ή τραυματισμού! Άμεσα επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πιθανός κίνδυνος θανάτου ή τραυματισμού! Γενικά επικίνδυνη κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Ενδεχόμενος κίνδυνος τραυματισμού! Επικίνδυνη κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλαβών στο μηχάνημα! Κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

Υπόδειξη: Πληροφορίες οι οποίες παρέχονται για την καλύτερη κατανόηση των διαδικασιών.

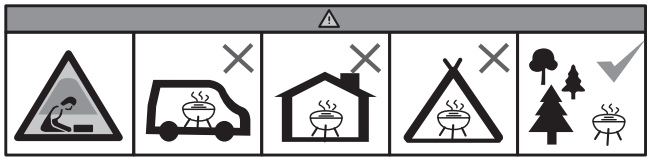
Για την ασφάλειά σας

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

- Για την ασφαλή χρήση της συσκευής αυτής ο χρήστης θα πρέπει να έχει διαβάσει και κατανοήσει αυτές τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση.
- Λάβετε υπόψη σας όλες τις οδηγίες ασφαλείας! Αν παραβλέψετε τις οδηγίες ασφαλείας, θέτετε σε κίνδυνο τόσο τον εαυτό σας όσο και άλλους.
- Φυλάσσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και τις οδηγίες ασφαλείας για το μέλλον.
- Αν πουλήσετε ή παραδώσετε σε τρίτους τη συσκευή, παραδώστε οπωσδήποτε μαζί και τις παρούσες οδηγίες χειρισμού.
- Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε άριστη κατάσταση. Αν η συσκευή ή τμήμα της είναι ελαττωματικά, πρέπει να τίθενται εκτός λειτουργίας και να απορρίπτονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- Μακριά από παιδιά! Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Μη υπερφορτώνετε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους προβλεπόμενους σκοπούς.
- Να εργάζεστε πάντα με προσοχή και με καλή διάθεση: Η εργασία υπό την επήρεια κούρασης, οινοπνεύματος, φαρμάκων και ναρκωτικών αποτελεί ανεύθυνη συμπεριφορά, γιατί σε αυτές τις περιπτώσεις δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφάλεια.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έλαβαν από αυτό οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε πως δεν παίζουν παιδιά με τη συσκευή.
- Τηρείτε πάντα τις ισχύουσες εθνικές και διεθνείς διατάξεις ασφαλείας, υγείας και εργασίας.

Ειδικές υποδείξεις ασφαλείας της συσκευής

- Όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος πρέπει να είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Προσοχή! Χρήση μόνο υπό την επιτήρηση ενηλίκων"
- Πριν την πρώτη χρήση θερμάνετε την ψησταριά και αφήστε το καύσιμο να ανάψει καλά για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο στο ύπαιθρο, ποτέ σε κλειστούς χώρους.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την ψησταριά κάτω από στέγαστρο.
- Πριν τη θέση σε λειτουργία τοποθετείτε την ψησταριά σε ένα ασφαλές και επίπεδο μέρος, όσο το δυνατόν προστατευμένο από τον αέρα.
- Μην προσθέτετε ποτέ υγρό ανάφλεξης ή κάρβουνα ποτισμένα με υγρό ανάφλεξης πάνω σε ήδη καυτά ή ζεστά κάρβουνα.
- Τηρείτε μια απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 3 m προς εύφλεκτα υλικά.
- Αφαιρείτε τη στάχτη μόνο όταν έχει κρυώσει πλήρως. Μην διαθέτετε ποτέ τη στάχτη μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Καθαρίζετε την ψησταριά μόνον εφόσον η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως.
- Γρατζουνιές, βαθουλώματα, θραύσματα, κρακελαρίσματα, ξεθωριάσματα και μικρές επιφανειακές ρωγμές της εξωτερικής εφυάλωσης που δεν επηρεάζουν την απόδοση της κεραμικής ψησταριάς.
- Μετά από προσεκτική επιθεώρηση στο φινίρισμα της κεραμικής ψησταριάς σας μπορεί να φαίνονται σημάδια ρωγμών. Αυτά ΔΕΝ είναι ρωγμές της κεραμικής επιφάνειας. Αυτό είναι γνωστό ως "κρακελάρισμα" και προκαλείται λόγω των διαφορετικών συντελεστών διαστολής ανάμεσα στο φινίρισμα εφυάλωσης και την άργιλο. Το διχτυωτό σχήμα του “κρακελαρίσματος” είναι διαφορετικό από μία ρωγμή από την άποψη πως δεν μπορεί να γίνεται αισθητό στην επιφάνεια, εκτός αν χρησιμοποιήσετε ένα νύχι σας. Πάντως φαίνεται πιο έντονα όταν η επιφάνεια είναι σκονισμένη ή μεγεθύνεται. Ενώ αυτό το “κρακελάρισμα” μπορεί να εμφανίζεται ως ατέλεια, δεν επηρεάζει την απόδοση στη διάρκεια ζωής της κεραμικής ψησταριάς. Συνεπώς δεν μπορεί να δηλωθεί ως ζημιά στα πλαίσια της εγγύησης. Η διαδικασία του κρακελαρίσματος πρακτικά αυξάνει την ανθεκτικότητα της μονάδας.



- **Για ανοιχτές και κλειστές ψησταριές καθώς και για μόνιμα εγκατεστημένες ψησταριές:** Να μη λειτουργείτε τη ψησταριά σε κλειστούς και/ή κατοικήσιμους χώρους, π.χ. κτίρια, σκηνές, τροχόσπιτα,

αυτοκινούμενα τροχόσπιτα, σκάφη. Υφίσταται κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

Συναρμολόγηση

ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Κίνδυνος κοπής Στον τόπο κατασκευής κάναμε ό,τι είναι δυνατόν για να αποφευχθούν οι αιχμηρές ακμές στη συσκευή αυτή. Χειρίζεστε προσεκτικά τα μεμονωμένα τεμάχια αυτής της συσκευής, έτσι ώστε να αποφευχθούν ατυχήματα ή τραυματισμοί κατά την τοποθέτηση και τη θέση σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος από ζημιές του προϊόντος! Το προϊόν πρέπει να συναρμολογείται σε μια σταθερή, επίπεδη και επαρκώς ανθεκτική στο βάρος βάση. Η συναρμολόγηση σε βάση χωρίς επαρκή αντοχή επηρεάζει αρνητικά τη σταθερότητα του προϊόντος.

- Πραγματοποιήστε τη συναρμολόγηση πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια, για να αποφύγετε ένα γδάρσιμο του χρώματος.
- Για να κάνετε τη συναρμολόγηση ευκολότερη, αρχικά σφίξτε τις βίδες ελαφρά και μετά την ολοκλήρωση της συναρμολόγησης σφίξτε τις γερά.
- Μην σφίξτε τις βίδες υπερβολικά, αλλά μόνο με μέτρια πίεση, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στις βίδες και τα εξαρτήματα της ψησταριάς.
- Βεβαιωθείτε πριν τη συναρμολόγηση ότι το καπάκι είναι κλειστό.

Οδηγίες συναρμολόγησης

► *Σελ. 3, χωρίο 1*

– Τοποθετήστε τα εξαρτήματα πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, που δεν θα γρατζουνίσει το φινίρισμα των εξαρτημάτων του υποστηρίγματος, και συγχρόνως προσέξτε ιδιαίτερα την επικάλυψη των συνδέσεων, όπως φαίνεται στην εικόνα με τα 2 τεμάχια της επάνω εγκάρσιας διαδοκίδας (4 & 5) και τα 2 τεμάχια της κάτω εγκάρσιας διαδοκίδας (2 & 3). Σφίξτε τις διαδοκίδες με τη βίδα (A) + το παξιμάδι (E) με το συνοδευτικό εξοπλισμό και το χέρι.

► *Σελ. 3, χωρίο 2*

– Τοποθετήστε το προφίλ (1) σε όρθια θέση και φέρτε τις εγκάρσιες διαδοκίδες (4 & 5) κοντά στο προφίλ (1). Εισαγάγετε τη βίδα της τραβέρσας (C) μέσα στην οπή του προφίλ (1) και του προφίλ (4 & 5), και συναρμολογήστε και σφίξτε το παξιμάδι ρακόρ (F).

– Τοποθετήστε τις συναρμολογημένες κάτω εγκάρσιες διαδοκίδες (2 & 3) κάτω από το προφίλ (1) και σηκώστε το προφίλ (6) σε όρθια θέση έτσι, ώστε να το φέρετε κοντά στο προφίλ (1) και το προφίλ (4 & 5). Βιδώστε τη βίδα (B) μέσα από το προφίλ (4 & 5), τοποθετήστε το προφίλ (6), και συναρμολογήστε και σφίξτε το παξιμάδι ρακόρ (F). Στη συνέχεια εισαγάγετε την ντίζα μέσα από την οπή στο άκρο της κάτω εγκάρσιας διαδοκίδας, μέσα από το μετωπικό έλασμα και τέλος μέσα από την αντηρίδα.

– Συναρμολογήστε τη ροδέλα (I) και το τυφλό παξιμάδι (G), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία στις υπόλοιπες (3) θέσεις για τις ρόδες και σφίξτε γερά.

► *Σελ. 3, χωρίο 3*

– Όπως φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε τις απλές ρόδες (7) προς τα εμπρός και τις ρόδες με φρένο προς τα πίσω.

– Για να τοποθετήσετε το καμίνι πάνω στο καρότσι, αφαιρέστε αρχικά όλα τα αντικείμενα, που βρίσκονται μέσα στην ψησταριά, για να κάνετε ευκολότερη την ανύψωση.

– Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον δύο άτομα, για να σηκώσετε το καμίνι πάνω στο καρότσι. Τοποθετήστε το ένα από τα χέρια σας στο κάτω άνοιγμα του καμινιού και το άλλο κάτω από την ψησταριά. Η ανύψωση από το μεντεσέ ή από τους πλευρικούς πάγκους μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και σε πρόκληση ζημιών στο προϊόν.

– Τοποθετήστε το υποστήριγμα σε όρθια θέση πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια με τη βοήθεια ενός άλλου ατόμου. Τώρα μπορείτε να βάλετε το καμίνι πάνω στο υποστήριγμα. Τοποθετήστε το καμίνι έτσι, ώστε η θύρα εξαερισμού να είναι προσβάσιμη ανάμεσα σε δύο από τις αντηρίδες, και πιέστε το καμίνι προσεκτικά προς τα κάτω, για να καθίσει πάνω στο υποστήριγμα.

► *Σελ. 4, χωρίο 4*

– Εάν η ψησταριά στέκεται με ασφάλεια πάνω στο καρότσι, προσθέστε το θάλαμο καύσης (11), την πλάκα για τα κάρβουνα (10), τον επάνω δακτύλιο (9) και τη σχάρα (13) μέσα στην ψησταριά, όπως απεικονίζεται στο σχεδιάγραμμα συναρμολόγησης.

– Πιέστε τις λαβές οδήγησης (7) προς τα κάτω έτσι, ώστε οι ρόδες οδήγησης να ασφαλίσουν και η ψησταριά να μην μπορεί να μετακινηθεί κατά τη χρήση.

► *Σελ. 5, χωρίο 5*

– Για να στερεώσετε τη λαβή (14) στο καπάκι της ψησταριάς (12), στερεώστε αρχικά τις 4 λαβές με τις 4 προσυναρμολογημένες βίδες και τα τυφλά παξιμάδια.

Υπόδειξη: Κατά τη συναρμολόγηση προσέξτε, ώστε η πάνω βίδα εξαερισμού να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά.

► *Σελ. 5, χωρίο 6*

– Για να στερεώσετε τον επάνω εξαερισμό (15) στην ψησταριά (12), τοποθετήστε τον στην επάνω πλευρά και ευθυγραμμίστε τον με τις δύο οπές βιδώματος. Ασφαλίστε με 2 βίδες (D) και παξιμάδια (H).

► *Σελ. 5, χωρίο 7*

– Στερεώστε τα 2 στηρίγματα πάγκου (17) στην ψησταριά (12) με 4 προσυναρμολογημένες βίδες και τυφλά παξιμάδια ανά στήριγμα. Λάβετε υπόψη τη θέση που απεικονίζεται στην επάνω εικόνα.

– Στερεώστε τα 2 στηρίγματα πάγκου (18) στην ψησταριά (12) με 4 προσυναρμολογημένες βίδες και τυφλά παξιμάδια ανά στήριγμα. Λάβετε υπόψη τη θέση που απεικονίζεται στην επάνω εικόνα.

► *Σελ. 5, χωρίο 8*

– Τοποθετήστε τα 2 αρθρωτά τμήματα πάγκου (16) σε κάθε ένα από τα στηρίγματα του πάγκου (17 & 18).

– Μετά τη συναρμολόγηση ελέγχετε όλες τις συνδέσεις.

- Η ψησταριά είναι πλέον έτοιμη προς χρήση, αλλά βεβαιωθείτε ότι, έχετε διαβάσει προσεκτικά τις οδηγίες ωρίμανσης των τροφίμων πριν τη χρήση.
- Η αποσυναρμολόγηση λαμβάνει χώρα με την αντίθετη διαδικασία.

Χειρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος έκρηξης! Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή παρόμοια υγρά για το άναμμα ή το εκ νέου άναμμα!

Χρησιμοποιείτε μόνο βοηθητικά ανάμματος σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-3!“

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Η ψησταριά αυτή αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες και δεν επιτρέπεται να μετακινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Κρατάτε μακριά παιδιά και κατοικίδια!

Μην τη χρησιμοποιείτε σε κλειστούς χώρους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Πιάνετε τις λαβές της ψησταριάς μόνο με γάντια!

Κατά τη ρύθμιση ύψους της σχάρας ψησίματος φοράτε πάντα γάντια, γιατί οι λαβές της σχάρας ψησίματος μπορεί να αναπτύξουν πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά το ψήσιμο.

Υπόδειξη: Ο χώρος καύσης έχει μέγιστη χωρητικότητα περ. 0,7 kg κοινά κάρβουνα.

Σβήσιμο

– Για να σβήσετε τη συσκευή, σταματήστε να προσθέτετε καύσιμα και κλείστε όλα τα ανοίγματα και το καπάκι έτσι, ώστε η φωτιά να μπορέσει να σβήσει με φυσικό τρόπο.
– Μην χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο των ξυλοκάρβουνων, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην κεραμική ψησταριά.

Άναμμα της ψησταριάς

Υπόδειξη: Στο χείλος του σώματος της ψησταριάς και του καπακιού είναι τοποθετημένη μια μαύρη τσόχινη φλάντζα, για να αυξήσει τη στεγανότητα. Αυτή η μαύρη τσόχινη φλάντζα δεν επιτρέπεται να αφαιρεθεί, αλλά πρέπει να παραμένει στη θέση της κατά τη διάρκεια της χρήσης.

– Για να ανάψετε μια φωτιά, τοποθετήστε μια τυλιγμένη εφημερίδα με κύβους-προσανάμματα ή στερεά προσανάμματα πάνω στην πλάκα για τα κάρβουνα (10) στον πάτο της κεραμικής ψησταριάς. Στη συνέχεια ρίξτε 2 ή 3 χούφτες μικρά κομμάτια ξυλοκάρβουνου στην επάνω πλευρά της εφημερίδας.
– Ανοίξτε το κάτω άνοιγμα εξαερισμού και ανάψτε το χαρτί της εφημερίδας με έναν μακρύ αναπτήρα ή με σπίρτα ασφαλείας.
– Μην υπερφορτώνετε τη συσκευή με καύσιμα – εάν η φωτιά γίνει υπερβολικά μεγάλη, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην κεραμική ψησταριά.
– Αφήστε την μέχρι τα καύσιμα να καταναλωθούν και να σβήσουν.
– Εάν οι πρώτες καύσεις προκαλέσουν υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία ψησίματος, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην τσόχινη φλάντζα.
– Μετά την πρώτη χρήση, ελέγξτε όλα τα στοιχεία σύνδεσης ως προς τη σταθερή έδραση. Η μεταλλική ταινία, που συνδέει το καπάκι με τον πάτο, διαστέλλεται λόγω της θερμότητας και μπορεί να χαλαρώσει. Συνιστάται, να ελέγχετε την ταινία και, εάν χρειάζεται, να τη σφίγγετε με ένα γερμανικό κλειδί.
– Έτσι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κεραμική ψησταριά σας ως συνήθως.

Υπόδειξη: Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος όπως όταν χρησιμοποιήσατε τη συσκευή αρχικά, κάθε φορά που η ψησταριά δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Ανάφλεξη ψησταριάς

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος έκρηξης και εγκαύματος! Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη χρησιμοποιείτε επιπρόσθετους επιταχυντές καύσης (υγρά προσανάμματα, πάστα κλπ.).

– Για να ανάψετε μια φωτιά, τοποθετήστε μια τυλιγμένη εφημερίδα με κύβους-προσανάμματα ή στερεά προσανάμματα πάνω στην πλάκα για τα κάρβουνα (7) στον πάτο της κεραμικής ψησταριάς. Στη συνέχεια ρίξτε 2 ή 3 χούφτες μικρά κομμάτια ξυλοκάρβουνου στην επάνω πλευρά της εφημερίδας.
– Ανοίξτε το κάτω άνοιγμα εξαερισμού και ανάψτε το χαρτί της εφημερίδας με έναν μακρύ αναπτήρα ή με σπίρτα ασφαλείας. Μόλις ανάψουν τα κάρβουνα, αφήστε την κάτω σχισμή και το καπάκι ανοικτά για περ. 10 λεπτά, για να φτιάξετε ένα μικρό στρώμα καυτής θράκας.
– Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην αλλάζετε θέση στα κάρβουνα ή τις μπρικέτες.
• Έπειτα από 10-15 λεπτά τα κάρβουνα είναι σκεπασμένα με μια ανοιχτόχρωμη γκρι στρώση στάχτης και συνεπώς έτοιμα για ψήσιμο.

Οδηγίες ψησίματος σε χαμηλή θερμοκρασία

– Ανάψτε τα μικρά κομμάτια ξυλοκάρβουνου σύμφωνα με τις οδηγίες.
– Ανοίξτε πλήρως το κάτω άνοιγμα και αφήστε το καπάκι ανοικτό για περ. 10 λεπτά, για να φτιάξετε ένα μικρό στρώμα καυτής θράκας.
– Επιτηρείτε την ψησταριά, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
– Κλείστε τον κάτω εξαερισμό πλήρως, για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία σταθερή.
• Τώρα είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για ψήσιμο.

Οδηγίες για καπνιστά

– Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες, σαν να ξεκινούσατε ένα αργό μαγείρεμα.
– Επιτηρείτε την ψησταριά, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
– Αφήστε το κάτω άνοιγμα εξαερισμού λίγο ανοικτό.
– Κλείστε τον πάνω εξαερισμό και ελέγξτε τη θερμοκρασία για ακόμα ένα λεπτό.
– Στρώστε τα ροκανίδια ξύλου σε κύκλο πάνω από τα ξυλοκάρβουνα χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια.
• Τώρα είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για κάπνισμα.

Υπόδειξη: Μουσκέψτε τα ροκανίδια ξύλου ή τη σανίδα καπνίσματος για 15 λεπτά στο νερό, για να επιμηκύνετε τη διαδικασία καπνίσματος.

Οδηγίες ψησίματος σε υψηλή θερμοκρασία

– Ανάψτε τα μικρά κομμάτια ξυλοκάρβουνου σύμφωνα με τις οδηγίες.
– Κλείστε το καπάκι και ανοίξτε πλήρως τα επάνω και τα κάτω ανοίγματα εξαερισμού.
– Επιτηρείτε την ψησταριά, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
– Κλείστε τον πάνω εξαερισμό μέχρι τη μισή διαδρομή και ελέγξτε τη θερμοκρασία για ακόμα ένα λεπτό.
• Τώρα είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για ψήσιμο.

Πληροφορίες σχετικά με την προετοιμασία τροφίμων

- Πλένετε πάντα τα χέρια πριν και μετά την επεξεργασία ωμού κρέατος και πριν καθίσετε για φαγητό.
- Κρατάτε πάντα το ωμό κρέας μακριά από μαγειρεμένο κρέας και άλλα τρόφιμα.
- Πριν το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι οι επιφάνειες και τα εργαλεία ψησίματος είναι καθαρά και χωρίς υπολείμματα από παλαιότερα μαγειρεμένα τρόφιμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη μαγειρικής σε μαγειρεμένα και φρέσκα τρόφιμα.
- Πριν καταναλώσετε το κρέας, βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί πλήρως από όλες τις πλευρές.
- Η κατανάλωση ωμού ή μη επαρκώς μαγειρεμένου κρέατος μπορεί να οδηγήσει σε τροφικές δηλητηριάσεις (π.χ. από μικροβιακά στελέχη όπως το κολοβακτηρίδιο).
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο από μη επαρκώς μαγειρεμένο κρέας, ανοίξτε το ώστε να διασφαλίσετε, ότι θα μαγειρευτεί και εσωτερικά.
- Όταν το κρέας έχει μαγειρευτεί επαρκώς, οι χυμοί του είναι καθαροί και δεν υπάρχουν ίχνη από ροζ/κόκκινο χρώμα στο χυμό ή το κρέας.
- Συνιστάται να προετοιμάζετε τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος και τα άκρα ζώων, πριν τα μαγειρέψετε τελικά πάνω στην ψησταριά.
- Μετά το ψήσιμο στην ψησταριά σας, να καθαρίζετε πάντα τις επιφάνειες της ψησταριάς και τα σκεύη μαγειρικής.

Συμπλήρωση καυσίμων

- Όταν οι σχισμές εξαερισμού είναι κλειστές, η ψησταριά παραμένει για πολλές ώρες σε υψηλή θερμοκρασία. Εάν απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος (π.χ. για το ψήσιμο ενός ολόκληρου άκρου ή για το αργό κάπνισμα), μπορεί να χρειάζεται να προσθέσετε περισσότερα ξυλοκάρβουνα. Προσθέστε απλώς μερικά επιπλέον ξυλοκάρβουνα και συνεχίστε όπως περιγράφεται παραπάνω.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Οι θερμοκρασίες ψησίματος ρυθμίζονται με τις βαθμονομημένες επάνω και κάτω βαλβίδες.

Αργό ψήσιμο/κάπνισμα (110–135°C)		**Επάνω βαλβίδα**	**Κάτω βαλβίδα**
Στήθος βοδινού	2 h/lb.		
Χοιρινό πουλντ	2 h/lb.		
Ολόκληρο κοτόπουλο	3–4 h		
Παϊδάκια	3–5 h		
Ψήσιμο	9+ h		

Ψήσιμο/ξεροψήσιμο (160–180°C)		**Επάνω βαλβίδα**	**Κάτω βαλβίδα**
Ψάρι	15–20 min		
Φιλέτο χοιρινού	15–30 min		
Κομμάτια κοτόπουλου	30–45 min		
Ολόκληρο κοτόπουλο	1–1,5 h		
Μπούτι αρνιού	3–4 h		
Γαλοπούλα	2–4 h		
Ζαμπόν	2–5 h		

Τσιγάρισμα (260–370°C)		**Επάνω βαλβίδα**	**Κάτω βαλβίδα**
Μπριζόλα	5–8 min		
Κοτολέτες χοιρινού	6–10 min		
Μπιφτέκι	6–10 min		
Λουκάνικα	6–10 min		

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος από ζημιές του προϊόντος! Αν ψήνετε χωρίς διακοπή σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες, το πίλημα θα αρχίσει να καίγεται.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Αν ανασηκώσετε το καπάκι πολύ γρήγορα, η εισχώρηση οξυγόνου στην ψησταριά μπορεί να προκαλέσει την ανάπτυξη φλόγας. Για να εμποδίσετε την ανάπτυξη φλόγας, σηκώστε το καπάκι 25 mm και μετρήστε μέχρι το τρία, πριν ανοίξετε εντελώς την ψησταριά.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως πριν τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλαβών στο μηχάνημα! Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα ή επιθετικά καθαριστικά μέσα.

Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες.

- Η ψησταριά είναι αυτοκαθαριζόμενη. Θερμάνετε την ψησταριά για 30 λεπτά στους 260°C και θα καούν όλα τα τρόφιμα και οι επικαθίσεις.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό ή άλλα είδη καθαριστικών μέσων, για να καθαρίσετε την εσωτερική πλευρά της ψησταριάς σας. Τα τοιχώματα είναι πορώδη και απορροφούν τα χρησιμοποιούμενα υγρά, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση της ψησταριάς. Εάν έχει σχηματιστεί μεγάλο πάχος καπνιάς, χρησιμοποιήστε μια συρματόβουρτσα ή το σκαλιστήρι της στάχτης (δεν συμπαραδίδεται), για να ξύσετε τα υπολείμματα κάρβουνου πριν την επόμενη χρήση.
- Για τον καθαρισμό της σχάρας, χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό που δεν χαράζει, μόλις η συσκευή ψυχθεί πλήρως.
- Για να καθαρίσετε τις εξωτερικές επιφάνειες, περιμένετε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει, και χρησιμοποιήστε ένα νοτισμένο πανί με ένα μέτριο μέσο καθαρισμού.
- Τα πλαϊνά ράφια εναπόθεσης ξύλου πρέπει να καλύπτονται, όταν δε χρησιμοποιούνται και κατά καιρούς χρειάζονται περιποίηση.

Συντήρηση

– Ρυθμίστε τις ταινίες και λιπάνετε το μεντεσέ με λάδι 2 φορές κάθε έτος ή και συχνότερα, εάν χρειάζεται.

Αποθήκευση

– Σε περίπτωση απουσίας χρήσης και αποθήκευσης σε εξωτερικό χώρο, καλύψτε την ψησταριά με ένα κατάλληλο αδιάβροχο κάλυμμα, αφού πρώτα την αφήσετε να κρυώσει πλήρως.
– Η επιχρωμιωμένη σχάρα της ψησταριάς δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιείτε ένα απαλό απορρυπαντικό και ζεστό νερό.
– Όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά, πατήστε τους δύο τροχούς ακινητοποίησης προς τα κάτω, για να ακινητοποιήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
– Συνιστάται, να αποθηκεύετε την ψησταριά καλυμμένη σε ένα γκαράζ το χειμώνα, προκειμένου να την προστατεύετε πλήρως.

Διάθεση

– Ενημερωθείτε στην κοινότητά σας σχετικά με τις δυνατότητες σωστής απόρριψης.

Με την ξεχωριστή διάθεση, η παλαιά συσκευή διατίθεται προς ανακύκλωση ή άλλες μορφές αξιοποίησης. Κατ΄ αυτόν τον τρόπο συμβάλλετε στο να μην καταλήξουν στο περιβάλλον ουσίες που μπορεί υπό ορισμένες συνθήκες να είναι βλαβερές.

Η συσκευασία αποτελείται από χαρτόνι και ανάλογα επισημασμένα πλαστικά υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν.

– Παραδώστε τα υλικά αυτά για επαναχρησιμοποίηση.

Voordat u begint…

Reglementair gebruik

De grill is bedoeld voor het grillen van voedsel (vlees, vis, groenten enz.).

Het apparaat is uitsluitend voor particulier gebruik bestemd. De algemeen erkende ongevallenpreventievoorschriften en bijgevoegde veiligheidsinstructies moeten in acht genomen worden.

Voer alleen werkzaamheden uit, die in deze gebruiksaanwijzing beschreven zijn. Elk ander gebruik is niet toegestaan foutief gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die als gevolg hiervan ontstaat.

Wat betekenen de gebruikte symbolen?

In de gebruiksaanwijzing worden de gevaarsaanwijzingen en aanwijzingen duidelijk aangegeven. Onderstaande symbolen worden gebruikt:

GEVAAR! Direct levensgevaar of risico op letsel! Direct gevaarlijke situatie die dodelijk of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg zal hebben.

WAARSCHUWING! Waarschijnlijk levensgevaar of risico op letsel! Algemeen gevaarlijke situatie die dodelijk of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg zal hebben.

VOORZICHTIG! Eventueel risico op letsel! Gevaarlijke situatie die letsel tot gevolg kan hebben.

LET OP! Risico op schade aan het apparaat! Situatie die schade aan voorwerpen tot gevolg kan hebben.

Aanwijzing: Informatie, die voor een beter begrip van de processen wordt gegeven.

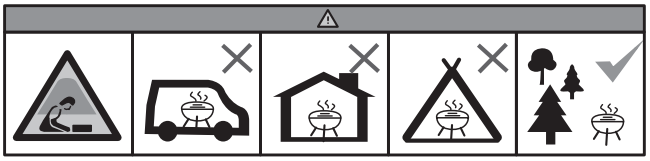
Voor uw veiligheid

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- Voor een veilige omgang met dit apparaat moet de gebruiker van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik gelezen en begrepen hebben.
- Neem altijd alle veiligheidsaanwijzingen in acht! Wanneer u de veiligheidsaanwijzingen niet in acht neemt, brengt u uzelf en anderen in gevaar.
- De gebruiksaanwijzing altijd onder handbereik bewaren.
- Wanneer u het apparaat doorverkoopt of weggeeft, moet u deze gebruiksaanwijzing absoluut meegeven.
- Het apparaat mag alleen dan worden gebruikt, wanneer dit perfect in orde is. Als het apparaat of een deel ervan defect is, moet het buiten gebruik genomen en volgens de voorschriften verwijderd worden.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat! Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen en onbevoegden.
- Overbelast het apparaat niet. Gebruik het apparaat uitsluitend voor doeleinden, waarvoor het bedoeld is.
- Altijd voorzichtig en uitsluitend in goede conditie werken: bij vermoeidheid, ziekte, gebruik van alcohol, medicijnen en drugs kunt u het apparaat niet meer veilig gebruiken.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met gereduceerde fysische, sensorische en geestelijke vaardigheden, of gebrek aan ervaring en kennis, hetzij, dat zij samen onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon het toestel gebruiken.
- Zorg ervoor, dat kinderen niet met het toestel spelen.
- Neem altijd de geldige nationale en internationale veiligheids-, gezondheids- en arbeidsvoorschriften in acht.

Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

- Alle onderdelen van het product moeten correct gemonteerd zijn.
- Waarschuwing! Gebruik onder toezicht van volwassenen.
- Het grillapparaat voor het eerste gebruik verwarmen en de brandstof minstens 30 min. laten doorgloeien.
- Grill alleen in de openlucht gebruiken, nooit in gesloten ruimtes.
- Grill nooit onder een afdak gebruiken.
- Grill voor de ingebruikname op een veilige, vlakke ondergrond plaatsen en zo veel mogelijk tegen de wind beschut.
- Gebruik nooit ontstekingsvloeistof of met ontstekingsvloeistof doordrenkte kolen op hete of warme kolen.
- Behoud een veiligheidsafstand van 3 m van brandbare materialen.
- As pas verwijderen wanneer deze volledig is afgekoeld. Hete as nooit bij het huisvuil doen. Risico op brand!
- Grill pas reinigen wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.
- Krassen, deuken, schilfertjes, craquelé/crazing, vervagen, en kleine cosmetische barstjes in de glazuurlaag aan de buitenkant die niet van invloed zijn op de prestaties van de keramische BBQ.
- Bij nadere inspectie kan de afwerking van uw keramische BBQ barstjes lijken te hebben. Dit zijn GEEN barstjes in het keramiek. Dit wordt “crazing, ook wel craquelé” genoemd en wordt veroorzaakt door een verschillende uitzettingscoëfficiënt tussen de glazuurlaag en de klei. Het spinnewebpatroon van “crazing” verschilt van een barst in die zin dat het niet kan worden gevoeld aan het oppervlak, tenzij met een vingernagel; het wordt echter wel visueel duidelijker wanneer het oppervlak stoffig of vergroot is. Hoewel "crazing" kan lijken op onvolkomenheden, heeft het geen invloed op de prestaties of de levensduur van uw keramische BBQ; daarom kan het niet worden geclaimd als een garantieprobleem. De crazingprocedure verhoogt effectief de robuustheid van het apparaat.



- **Voor open en gesloten grills en ook voor vaste grills:** gebruik de grill niet in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals gebouwen, tenten, caravans, stacaravans of boten. Dit is levensgevaarlijk vanwege koolmonoxidevergiftiging.

Montage

VOORZICHTIG! Risico op snijwonden Op de plaats van productie wordt elke inspanning gedaan om scherpe kanten aan dit apparaat te vermijden. Ga voorzichtig om met de afzonderlijke delen van dit apparaat, zodat ongevallen of letsels tijdens het opstellen en de ingebruikname worden vermeden.

LET OP! Risico op productschade! Het product moet op een vaste, egale en voldoende solide ondergrond worden gemonteerd. Een montage op een verkeerde ondergrond beïnvloedt de stabiliteit van het product.

- Voer de montage uit op een zacht oppervlak om krassen op de verf te voorkomen.
- Om de montage te vergemakkelijken, draait u de bouten slechts losjes aan en draait u ze vast nadat de montage is voltooid.
- Draai de bouten niet te vast aan; oefen slechts matige druk uit om schade aan de bouten of onderdelen van de barbecue te voorkomen.
- Zorg dat het deksel gesloten is voordat u gaat monteren.

Montagehandleiding

► *P. 3, punt 1*

– Plaats de onderdelen op een vlak oppervlak dat geen krassen op de afwerking van de onderstelcomponenten geeft, en let vooral op de overlapping van de verbinding, zoals weergegeven in de afbeelding van de 2 bovenste dwarsstrips (4 & 5) en de 2 onderste strips (2 & 3). Draai de strips handvast met de meegeleverde hardware en met bout (A) + moer (E).

► *P. 3, punt 2*

– Stel het profiel (1) rechtop en plaats de bovenste dwarsstrips (4 & 5) tegen het profiel (1). Steek bout (C) door het gat van profiel (1) en profiel (4 & 5), monteer de wartelmoer (F) en draai deze stevig vast.

– Plaats de gemonteerde onderste dwarsstrips (2 & 3) onder het profiel (1), zet profiel (6) rechtop om het dicht bij profiel (1) en profiel (4 & 5) te brengen. Steek de bouten (B) door profiel (4 & 5) en profiel (6), monteer de wartelmoeren (F) en draai deze stevig vast. Steek vervolgens de draadstift door het gat aan het uiteinde van de onderste dwarsstrip, vervolgens door de zetstrip en tenslotte door de staanderstrip.

– Breng de steunring (I) en dopmoer (G) aan, herhaal dit op de resterende (3) wielposities en draai ze stevig vast.

► *P. 3, punt 3*

– Plaats de wielen (7) zoals in de afbeelding naar voren met de rem naar achteren.

– Om de oven op de wagen te plaatsen, verwijdert u eerst alle voorwerpen in de barbecue om deze gemakkelijker op te kunnen tillen.

– Til de oven met minimaal 2 personen op de wagen. Plaats uw ene hand in de onderste opening van de oven en de andere onder de barbecue. Tillen aan het scharnier of aan de zijtafels kan letsel en schade aan het product veroorzaken.

– Plaats het onderstel met behulp van een assistent rechtop op een vlak oppervlak. U kunt de oven nu in het onderstel plaatsen. Plaats de oven zodanig dat de ontluchtingsdeur toegankelijk is tussen twee staanders en duw voorzichtig de oven omlaag om hem in het onderstel te plaatsen.

► *P. 4, punt 4*

– Als de barbecue stabiel op de wagen staat, plaatst u de vuurhaard (11), de kolenplaat (10), de bovenste ring (9) en het barbecuerooster (13) aan de binnenkant van het grillapparaat zoals weergegeven in de montagetekening.

– Druk de hendels (7) omlaag om de zwenkwielen te vergrendelen, om te voorkomen dat de barbecue tijdens gebruik beweegt.

► *P. 5, punt 5*

– Om de handgreep (14) aan het deksel van de barbecue (12) te bevestigen, bevestigt u eerst 4 handgrepen met de 4 voorgemonteerde bouten en dopmoeren.

Aanwijzing: Zorg er tijdens de montage voor dat de bovenste ontluchtingsschroef zich aan de linkerkant bevindt.

► *P. 5, punt 6*

– Om de bovenste ontluchting (15) aan de barbecue (12) te bevestigen, plaatst u deze op de bovenkant en lijnt u de twee schroefgaten uit. Zet deze vast met 2 bouten (D) en moeren (H).

► *P. 5, punt 7*

– Bevestig de 2 tafelbeugels (17) aan de barbecue (12) met de 4 voorgemonteerde bouten en dopmoeren per beugel. Let op de positie in de bovenstaande afbeelding.

– Bevestig de 2 tafelbeugels (18) aan de barbecue (12) met de 4 voorgemonteerde bouten en dopmoeren per beugel. Let op de positie in de bovenstaande afbeelding.

► *P. 5, punt 8*

– Plaats de 2 tafelscharnieren (16) in elk van de tafelbeugels (17 & 18).

– Na de montage alle verbindingen controleren.

- De barbecue is nu klaar voor gebruik, maar zorg ervoor dat u voorafgaand aan het gebruik de uithardingsinstructies zorgvuldig heeft gelezen.
- Demontage vindt in omgekeerde volgorde plaats.

Bediening

GEVAAR! Ontploffingsgevaar! Voor het aansteken of opnieuw aansteken geen spiritus, benzine of vergelijkbare vloeistoffen gebruiken!

Alleen ontbrandingshulpmiddelen volgens EN 1860-3 gebruiken!

GEVAAR! Risico op brand! Dit grillapparaat wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!

Kinderen en huisdieren uit de buurt houden!

Niet gebruiken in gesloten ruimtes!

WAARSCHUWING! Risico op brandwonden! Pak de handgrepen van de barbecue uitsluitend aan met handschoenen!

Draag bij de hoogteverstelling van het grillrooster altijd handschoenen, omdat de handgrepen van het grillrooster tijdens het grillen zeer heet kunnen worden.

Aanwijzing: De vuurkom heeft een max. vulvermogen van ongeveer 0,7 kg in de handel gebruikelijke grillhoutskool.

Doven

– Om het apparaat te doven, stopt u met het toevoegen van brandstof en sluit u alle openingen en het deksel zodat het vuur op natuurlijke wijze kan uitdoven.
– Gebruik geen water om de houtskool te blussen, omdat dit de keramische barbecue kan beschadigen.

De barbecue inbranden

Aanwijzing: Op de rand van de behuizing en het deksel is een zwarte viltafdichting aangebracht om de luchtdichtheid te vergroten. Deze zwarte viltafdichting mag niet worden verwijderd en moet tijdens het gebruik op zijn plaats blijven.

– Om een vuur aan te steken, plaatst u een opgerolde krant met aanmaakblokjes of vaste vuuraanstekers op de kolenplaat (10) onderin de keramische barbecue. Plaats vervolgens 2 of 3 handjes houtskoolstukjes op de krant.
– Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers.
– Voeg niet overmatig veel brandstof toe - als het vuur te heftig is, kan dit de keramische barbecue beschadigen.
– Laat de barbecue staan totdat alle brandstof is verbruikt en gedoofd.
– Als het inbranden te heftig verloopt, kan dit de viltafdichting beschadigen.
– Controleer na het eerste gebruik of bevestigingen nog goed vastzitten. De metalen band die het deksel met de bodem verbindt, zet uit door de hitte en kan loskomen. Wij adviseren om de band te controleren en, indien nodig, met een moersleutel aan te halen.
– U kunt nu uw keramische barbecue op de normale manier gebruiken.

Aanwijzing: Herhaal dit inbrandproces altijd bij het opstarten wanneer de barbecue lange tijd niet is gebruikt.

De grill aanzetten

GEVAAR! Gevaar voor een explosie of brandwonden! Gebruik geen andere brandversneller (vloeibaar ontstekingsmiddel of pasta enz.).

– Om een vuur aan te steken, plaatst u een opgerolde krant met aanmaakblokjes of vaste vuuraanstekers op de kolenplaat (7) onderin de keramische barbecue. Plaats vervolgens 2 of 3 handjes houtskoolstukjes op de krant.
– Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een lange aansteker of veiligheidslucifers. Zodra het vuur is opgelaaid laat u de onderste sleuf en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bedje hete sintels aan te maken.
– De houtskool of briketten tijdens het gebruik niet herverdelen.
• De houtskool krijgt na ca. 10 – 15 minuten een lichtgrijze aslaag en is dan klaar voor het grillen.

Aanwijzingen voor grillen op lage temperatuur

– Steek de houtskoolstukken aan volgens de instructies.
– Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bedje hete sintels aan te maken.
– Houd toezicht op de barbecue totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
– Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur te handhaven.
• U bent nu klaar om de barbecue te gebruiken voor het grillen.

Aanwijzingen voor het roken

– Volg de bovenstaande instructies alsof u met een lange kookprocedure begint.
– Houd toezicht op de barbecue totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
– Laat de onderste ventilatieopening iets open staan.
– Sluit de bovenste opening en controleer de temperatuur nog enkele minuten.
– Strooi de houtsnippers cirkelvormig over de hete houtskool en draag daarbij hittebestendige handschoenen.
• U bent nu klaar om de barbecue te gebruiken om te roken.

Aanwijzing: Week de houtsnippers of kookplaten 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.

Aanwijzingen voor grillen op hoge temperatuur

– Steek de houtskoolstukken aan volgens de instructies.
– Sluit het deksel en zet de bovenste en onderste ventilatieopeningen volledig open.
– Houd toezicht op de barbecue totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
– Zet de bovenste ventilatieopening half dicht en controleer de temperatuur nog enkele minuten.
• U bent nu klaar om de barbecue te gebruiken voor het grillen.

Informatie voor het bereiden van voedsel

• Was voor en na het hanteren van rauw vlees en voor het eten altijd uw handen.
• Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
• Controleer voor het koken of de grilloppervlakken en gereedschappen schoon zijn en vrij van oude voedselresten.
• Gebruik niet hetzelfde keukengerei voor gekookt en ongekookt voedsel.
• Zorg ervoor dat al het vlees goed gekookt is voordat u het opeet.
• Het consumeren van rauw of onvoldoende gekookt vlees kan leiden tot voedselvergiftiging (door bijvoorbeeld bacteriestammen zoals E. coli).
• Om het risico op ongaar vlees te verminderen, opent u het om ervoor te zorgen dat het goed gaar wordt.
• Als het vlees voldoende gaar is, moeten de vleessappen helder zijn en geen sporen van roze/rood sap of vleeskleur hebben.
• Wij adviseren om grotere stukken vlees en gewrichten voor te bereiden voordat u deze op uw barbecue gaat bereiden.
• Reinig na het grillen altijd de kookoppervlakken en het keukengerei van uw barbecue.

Bijvullen

• Bij gesloten ventilatieopeningen blijft de barbecue enkele uren lang op hoge temperatuur. Als u een langere bereidingstijd nodig hebt (bijvoorbeeld bij het braden van een heel gewricht of bij langdurig

roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven beschreven.

Temperatuur instellen

De grilltemperatuur wordt met behulp van de gekalibreerde bovenste en onderste ventielen geregeld.

Langdurig grillen/roken (110-135 °C)		Bovenste ventiel	Onderste ventiel
Runderborst	2 h/lb.		
Pulled pork	2 h/lb.		
Hele kip	3–4 h		
Ribstukken	3–5 h		
Braden	9+ h		

Grillen/roosteren (160–180 °C)		Bovenste ventiel	Onderste ventiel
Vis	15–20 min		
Varkensfilet	15–30 min		
Stukken kip	30–45 min		
Hele kip	1–1,5 h		
Lamsbout	3–4 h		
Kalkoen	2–4 h		
Ham	2–5 h		

Aanbraden (260–370 °C)		Bovenste ventiel	Onderste ventiel
Steak	5–8 min		
Varkenskoteletten	6–10 min		
Burgers	6–10 min		
Worstjes	6–10 min		

LET OP! Risico op productschade! Het constant grillen bij extreem hoge temperaturen leidt ertoe, dat het vilt begint te verbranden.

GEVAAR! Risico op brand! Wanneer het deksel te snel wordt opgetild, kan het binnendringen van zuurstof in de grill eventueel vlammen veroorzaken. Om deze vlamvorming te voorkomen, het deksel voorzichtig ca. 25 mm optillen, drie tellen wachten en dan volledig openen.

Reiniging

WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Grill vóór het reinigen volledig laten afkoelen.

LET OP! Gevaar voor schade aan het apparaat! Gebruik geen schurende of scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen. Gebruik geen oplosmiddelen.

- De barbecue is zelfreinigend. Verhit de barbecue gedurende 30 minuten tot 260 °C en al het voedsel en afzettingen worden verbrand.
- Gebruik geen water of andere soorten schoonmaakmiddelen om de binnenkant van uw barbecue schoon te maken. De wanden zijn poreus en absorberen de gebruikte vloeistoffen, waardoor de barbecue kan breken. Als er teveel roet ontstaat, gebruikt u een staalborstel of het asgereedschap (niet meegeleverd) om de koolstofafzettingen vóór het volgende gebruik af te schrapen.
- Gebruik voor het reinigen van de roosters een niet-schurend reinigingsmiddel zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
- Wacht tot de barbecue is afgekoeld en gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant schoon te maken.
- De houten zijplankjes moeten, wanneer ze niet in gebruik zijn, worden afgedekt en moeten van tijd tot tijd nabehandeld worden.

Onderhoud

– Zet de banden vast en olie het scharnier 2 keer per jaar in of als het nodig is.

Opslag

– Wanneer de barbecue niet wordt gebruikt en buiten wordt bewaard, bedek dan het voedsel met een geschikte regenhoes nadat het geheel volledig is afgekoeld.
– Het verchroomde barbecuerooster is niet vaatwasmachinebestendig; gebruik een mild schoonmaakmiddel met warm water.
– Druk bij gebruik van de barbecue de twee vergrendelingswielen omlaag om het apparaat vast te zetten.
– Wij adviseren om de barbecue in de winter toegedekt in een garage op te bergen om hem volledig te beschermen.

Afvalverwijdering

– Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden van een correcte afvalbehandeling.

Met de gescheiden afvalbehandeling zorgt u voor recycling of andere vormen van hergebruik van oude apparaten. U helpt daarmee te voorkomen dat onder bepaalde omstandigheden verontreinigende stoffen in het milieu terechtkomen.

De verpakking bestaat uit karton en uit dienovereenkomstig gekenmerkte kunststoffen, die gerecycled kunnen worden.

– Bied deze materialen ter recycling aan.

Enne alustamist

Ettenähtud kasutusotstarve

Grill on ette nähtud grillitud toitude (liha, kala, aedviljad jne) valmistamiseks.

Seade ei ole tööndusliikuks kasutamiseks mõeldud. Tuleb järgida üldtunnustatud ohutuseeskirju ja kaasasolevaid ohutusjuhiseid.

Kasutage ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Iga muu kasutusviis on keelatud väärkasutus. Eelnimetatud põhjustel tingitud kahjude eest tootja ei vastuta.

Mida tähendavad kasutatud sümbolid?

Ohutusnõuded ja -juhised on kasutusjuhendis selgelt tähistatud. Kasutatakse järgmisi sümboleid:

OHT! Vahetu vigastus- või eluoht! Vahetu ohuolukord, mille tagajärjel võib saada surma või raskeid vigastusi.

HOIATUS! Võimalik vigastus- või eluoht! Üldine ohuolukord, mille tagajärjel võib saada surma või raskeid vigastusi.

ETTEVAATUST! Võimalik vigastusoht! Ohuolukord, mille tagajärjel võib saada vigastusi.

TAHELEPANU! Seadme kahjustamise oht! Ohuolukord, mille tagajärjel võib saada materiaalseid kahjustusi.

Märkus: Informatsioon, mis aitab toimuvast paremini aru saada.

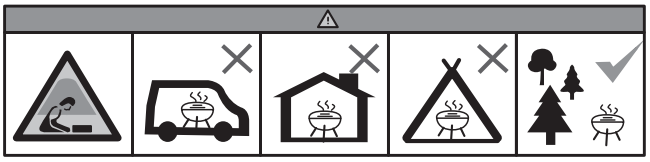
Teie ohutuse tagamiseks

Üldised ohutusjuhised

- Seadme ohutuks käsitsemiseks peab selle kasutaja käesoleva juhendi enne esmakordset kasutamist läbi lugema ja sellest täielikult aru saama.
- Pidage kõigist ohutusjuhistest kinni! Ohutusjuhiste eiramisega seate ohtu nii iseenda kui teised inimesed.
- Hoidke kõik kasutusjuhendid ja ohutusjuhised tuleviku tarbeks alles.
- Seadme müümisel või edasiandmisel andke tingimata kaasa ka käesolev kasutusjuhend.
- Seadet võib kasutada vaid siis, kui see on laitmatult korras. Kui seade või mõni selle osa on defektne, siis tuleb see kasutusest kõrvaldada ja asjakohaselt utiliseerida.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas! Hoidke seadet lastele ja kõrvalistele isikutele kättesaamatus kohas.
- Ärge koormake seadet üle. Kasutage seadet üksnes ettenähtud otstarbeks.
- Töötage alati ümbrust jälgides ning hea tervise juures: väsimuse, haiguse, alkoholijoobe korral ning ravimite ja narkootikumide mõju all töötamine on vastutustundetu, sest siis ei ole te võimeline seadet ohutult kasutama.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele, kellel on füüsiline, sensoorne või vaimne puue või kes on kogemuslikult ja teadmistelt vähemvõimekad. Sellised isikud võivad seadet kasutada üksnes ohutuse eest vastutava isiku pideva järelevalve all või siis, kui nad on seadme ohutu kasutusega kurssi viidud.
- Tagage, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- Järgige alati kehtivaid kohalikke ja rahvusvahelisi ohutus-, tervisekaitse- ja töökaitse-eeskirju.

Seadmespetsiifilised ohutusnõuded

- Toote kõik osad tuleb õigesti kokku monteerida.
- Tähelepanu! Kasutamine täiskasvanute järelevalve all.
- Enne esmakordset kasutamist kuumutage grillseadet ja laske kütteainel vähemalt 30 minutit põleda.
- Kasutage grilli ainult õues, mitte suletud ruumides.
- Ärge kasutage grilli varikatuse all.
- Paigaldage grill enne kasutuselevõttu kindlale, tasasele ja võimalikult tuulevaiksesse kohta.
- Ärge kunagi lisage puusõe kuumutamiseks või soojendamiseks süütevedelikku või süütevedelikuga niisutatud puusütt.
- Hoidke tuleohtlikest materjalidest ohutut kaugust vähemalt 3 m.
- Eemaldage tuhk alles siis, kui need on täielikult jahtunud. Ärge visake kuuma tuhka olmejäätmete hulka. Tulekahjuoht!
- Puhastage grilli alles siis, kui seade on täielikult jahtunud.
- Kriimustused, mõlgid, kriipsud, pragunemine, tuhmumine ja väiksemad kosmeetilised praod välisklaasis, mis ei mõjuta keraamilise grilli toimimist.
- Lähemal vaatlusel võivad teie keraamilise grilli viimistlusel olla pragude jooned. See EI ole keraamika pragunemine. Seda nimetatakse "pragunemiseks" ja selle põhjuseks on glasuurviimistluse ja savi erinev paisumiskoefitsient. Kraaksumine erineb pragudest selle poolest, et seda ei ole võimalik pinnal tunda, välja arvatud juhul, kui kasutada sõrmeküüsi, kuid see muutub nähtavamaks, kui pind on tolmune või suurendatud. Kuigi see "pragunemine" võib ilmneda puudujääkidena, ei mõjuta pragunemine teie keraamilise grilli töövõimet või kasutusiga; seetõttu ei saa seda väita garantiiküsimusena. Praostumise protsess suurendab tõhusalt seadme vastupidavust.



- **Avatud ja suletud ning ka püsivalt paigaldatud grillide kohta:** Ärge kasutage grilli suletud ja/või eluruumides, nt hooned, telgid, haagissuvilad, autoelamud, paadid. Vingumürgistus on eluohtlik.

Kokkupanek

ETTEVAATUST! Lõikehaavade oht! Tootmisel on tehtud pingutusi, et vältida sellel tootel teravaid servi. Olge seadme erinevate komponentide käsitsemisel ettevaatlik, et vältida kokkupanekul ja kasutusse võtmisel õnnetusi ja vigastusi.

TAHELEPANU! Toote kahjustamise oht! Toode peab olema paigaldatud stabiilsele, tasasele ja piisava kandevõimega aluspinnale. Ebasobivale aluspinnale paigaldamine kahjustab omakorda toote stabiilsust.

- Pange seade kokku pehmel pinnal, et vältida värvi kriimustusi.

- Kokkupaneku hõlbustamiseks keerake kruvid ainult veidi lahti ja pärast kokkupaneku lõpetamist uuesti kinni.
- Ärge keerake kruvisid liiga kõvasti kinni; kasutage keskmist survet, et vältida kruvide või grillresti osade kahjustusi.
- Enne kokkupanekut veenduge, et kaas on suletud.

Kokkupaneku juhend

► *3. lpp., 1. punkts*

– Asetage osad tasasele alusele, et vältida raami osade viimistluse kahjustusi ja pöörake erilist tähelepanu ühenduste kattuvusele, nagu näidatud joonisel: 2 ülemist põiktuge (4 ja 5) ja 2 alumist põiktuge (2 ja 3). Keerake toed kruviga (A) + mutriga (E) kaasasoleva tööriista abil käsitsi kinni.

► *3. lpp., 2. punkts*

– Pange profiil (1) püsti ja asetage ülemised põiktoed (4 ja 5) profiili (1) lähedale. Viige sõrestikukruvi (C) läbi profiili (1) ava ja osade (4 ja 5) ja kinnitage kübarmutriga (F).
– Pange kokkumonteeritud alumised põiktoed (2 ja 3) profiili (1) alla, asetage profiil (6) püsti, et see oleks profiili (1) ja profiili (4 ja 5) lähedal. Pange kruvid (B) läbi profiili (4 ja 5) ja profiili (6) ja kinnitage kübarmutriga (F). Seejärel pange tihvtkruvi läbi alumise põiktoe otsas oleva augu, siis läbi püstiku ja lõpuks läbi püsttoe.
– Paigaldage alusseib (I) ja kübarmutter (G), korrake sama ülejäänud (3) rattapositsioonidega ja keerake kinni.

► *3. lpp., 3. punkts*

– Asetage rattad (7) ette, nagu pildil näidatud, ja piduriga rattad taha.
– Ahju panemiseks alusele eemaldage eelnevalt kõik grilli sisemuses olevad esemed, et tõstmist lihtsustada.
– Tõstke ahi alusele vähemalt kahe inimesega. Pange üks käsi ahju põhjaava alla ja teine käsi grilli alla. Hingedest või külglaudadest tõstmine võib tekitada vigastusi ja kahjustada toodet.
– Koos abilisega pange raam tasasele pinnale püsti, siis saate asetada ahju raamile. Paigutage ahi nii, et õhutusava on kahe püstiku vahel ligipääsetav, ja vajutage ahi ettevaatlikult oma kohale raamil.

► *4. lpp., 4. punkts*

– Kui grill asub kindlalt alusel, siis lisage, järgides kokkupaneku juhist, grillimisseadme sisse põlemiskamber (11), söeplaat (10), ülemine rõngas (9) ja grill (13).
– Vajutage rattakangid (7) alla, et lukustada järelveerevad rattad, siis ei pääse grill kasutamise ajal liikuma.

► *5. lpp., 5. punkts*

– Käepideme (14) kinnitamiseks grilli kaane (12) külge paigaldage kõigepealt 4 käepidemeklambrit 4 eelpaigaldatud kruvi ja kübarmutriga.

Märkus: Paigaldamisel veenduge, et ülemine õhutuskruvi asub vasakul.

► *5. lpp., 6. punkts*

– Ülemise õhutuse (15) paigaldamiseks grillile (12) asetage see grilli peale ja joondage mõlema kruviavaga. Kinnitage 2 kruvi (D) ja mutriga (H).

► *5. lpp., 7. punkts*

– Kinnitage 2 lauahoidikut (17) 4 eelpaigaldatud kruvi ja kübarmutriga kummagi hoidiku kohta grilli (12) külge. Järgige ülaloleval joonisel kujutatud asendit.
– Kinnitage 2 lauahoidikut (18) 4 eelpaigaldatud kruvi ja kübarmutriga kummagi hoidiku kohta grilli (12) külge. Järgige ülaloleval joonisel kujutatud asendit.

► *5. lpp., 8. punkts*

– Kinnitage 2 lauahinge (16) kummagi lauahoidiku (17 ja 18) külge.
– Paigaldamise järel kontrollige kõiki ühenduskohti.

- Grill on nüüd kasutusvalmis, veenduge, et olete karastamise juhised enne kasutamist hoolikalt läbi lugenud.
- Lahtivõtmine toimub vastupidises järjekorras.

Kasutamine

OHT! Plahvatusoht! Ärge kasutage süütamiseks või uuesti süütamiseks piiritust, bensiini või samalaadseid vedelikke!

Kasutage ainult EN 1860-3 vastavaid süütematerjale!

OHT! Tulekahjuoht! Grillseade läheb väga tuliseks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada!

Hoidke lapsed ja koduloomad eemal!

Ärge kasutage kinnistes ruumides!

HOIATUS! Põletusoht! Puudutage grilli käepidemeid ainult kinnastega!

Grillresti kõrguse reguleerimise ajal kandke alati kindaid, sest grillresti käepidemed lähevad grillimise ajal väga tuliseks.

Märkus: Tulease mahutab max umbes 0,7 kg tavapärast grillsütt.

Kustutamine

– Seadme kustutamiseks ärge lisage enam küttematerjali ning sulgege kõik avad ja kaas, laske tulel loomulikult kustuda.
– Ärge kasutage puusöe kustutamiseks vett, sest see võib kahjustada keraamilist grilli.

Grilli karastamine

Märkus: Grilli korpuse ja kaane ääre ümber on kinnitatud must vilttihend, et suurendada õhukindlust. Seda musta vilttihendit ei tohi eemaldada, see peab kasutamise ajal oma kohal olema.

– Tule süütamiseks asetage kokkurullitud ajaleht mõne süütekuubiku või tahke süütemarjaliga söeplaadile (10) keraamilise grilli põhjas. Seejärel pange ajalehe peale 2-3 peotäit tükilist puusütt.
– Avage alumine õhutusava ja süüdake ajaleht pika tulemasina või tuletikuga.
– Ärge laadige seadmesse liiga palju küttematerjali – liiga äge tuli võib kahjustada keraamilist grilli.
– Jätke see nii, kuni kogu küttematerjal on põlenud ja kustunud.
– Liiga kõrge karastamistemperatuur võib kahjustada vilttihendit, enne kui sel on võimalus saavutada õige olek.
– Pärast esimest kasutamist kontrollige kõigi ühenduselementide kindlat püsivust. Kaant ja põhja ühendav terasriba paisub kuumuse mõjul ja võib lahti tulla. Soovitatav on riba üle kontrollida ja vajadusel kruvikeerajaga pingutada.

– Nüüd võite keraamilist grilli kasutada nagu tavaliselt.

Märkus: Korrake kasutuselevõtul tehtud karastamisprotsessi iga kord, kui grill ei ole kaua aega kasutuses olnud.

Grilli süütamine

OHT! Plahvatus- ja põletusoht! Ärge kasutage töötamise ajal mingeid täiendavaid leegikiirendajaid (grilli süütevedelik, pasta jne).

– Tule süütamiseks asetage kokkurullitud ajaleht mõne süütekuubiku või tahke süütemarjaliga söeplaadile (7) keraamilise grilli põhjas. Seejärel pange ajalehe peale 2-3 peotäit tükilist puusütt.
– Avage alumine õhutusava ja süüdake ajaleht pika tulemasina või tuletikuga. Kui see on tuld võtnud, jätke alumine õhuava ja kaas umbes 10 minutiks lahti, et moodustuks kuumade sütega väike tulease.
– Töötamise ajal ärge segage puusütt või brikette.
• Umbes 10–15 minuti pärast kattuvad puusöed kerge halli kihiga ja on nüüd grillimiseks valmis.

Madalal temperatuuril grillimise juhised

– Süüdake vastavalt juhistele tükilised puusöed.
– Avage täielikult alumine õhuava ja jätke kaas umbes 10 minutiks lahti, et moodustuks kuumade sütega väike tulease.
– Jälgige grilli, kuni see on tõusnud soovitud temperatuurini.
– Sulgege täielikult alumine õhuava, et hoida temperatuuri.
• Grill on nüüd grillimiseks valmis.

Suitsutamise juhised

– Järgige ülaltoodud juhiseid, nagu alustaksite aeglase küpsetamisega.
– Jälgige grilli, kuni see on tõusnud soovitud temperatuurini.
– Jätke alumine õhuava veidi lahti.
– Sulgege alumine õhuava ja kontrollige mõne minuti jooksul temperatuuri.
– Kuumakindlaid kindaid kasutades laotage puidulaastud ringjalt kuumadele sütele.
• Grill on nüüd suitsutamiseks valmis.

Märkus: Leotage puidulaaste või toiduvalmistuslaudu 15 minutit vees, et pikendada suitsutamise aega.

Kõrgel temperatuuril grillimise juhised

– Süüdake vastavalt juhistele tükilised puusöed.
– Sulgege kaas ja avage täielikult ülemised ja alumised õhuavad.
– Jälgige grilli, kuni see on tõusnud soovitud temperatuurini.
– Sulgege poolenisti ülemine õhuava ja kontrollige veel mõne minuti jooksul temperatuuri.
• Grill on nüüd grillimiseks valmis.

Teave toidu valmistamise kohta

• Peske alati käsi enne ja pärast toore liha töötlemist ja enne söömist.
• Hoidke toores liha alati eraldi küpsetatud lihast ja muudest toiduainetest.
• Enne küpsetama hakkamist veenduge, et grilli pinnad ja grillimisriistad on puhtad ja neil ei leidu vanu toidujääke.
• Ärge kasutage töödeldud ja töötlemata toidu käsitsemiseks samu köögiriistu.
• Veenduge, et kogu liha on enne söömist täielikult läbi küpsenud.
• Toore või väheküpsetatud liha tarbimine võib põhjustada toidumürgistust (nt bakteritüved E.coli).
• Piisavalt küpsetamata lihast tingitud ohu vältimiseks lõigake see lahti ja veenduge, et see on läbi küpsenud.
• Kui liha on piisavalt küpsenud, siis on lihamahlad selged ja ei esine roosat/punakat mahla ega liha värvust.
• Suuremaid lihatükke ja kondiga praetükke on soovitatav enne grillile panekut eelküpsetada.
• Puhastage pärast grillimist alati grillimispinnad ja grilltarvikud.

Lisamine

• Suletud õhuavadega püsib grill kõrgel temperatuuril mitu tundi. Kui vajate pikemat küpsetusaega (nt terve kondiga praetüki küpsetamisel või aeglasel suitsutamisel), võib osutuda vajalikuks lisada puusütt. Lihtsalt lisage pisut puusütt ja jätkake eespool kirjeldatud viisil.

Temperatuuri seadistamine

Grillimistemperatuuri seadistatakse kalibreeritud ülemise ja alumise klapi abil.

Aeglane grillimine/suitsutamine (110–135 °C)		Ülemine klapp	Alumine klapp
Veise rinnatükk	2 h/lb.		
Rebitud sealiha	2 h/lb.		
Terve kana	3–4 h		
Ribid	3-5 h		
Praad	9+ h		

Grillimine/röstimine (160–180 °C)		Ülemine klapp	Alumine klapp
Kala	15–20 min		
Sealihafilee	15-30 min		
Kanatükid	30-45 min		
Terve kana	1-1,5 h		
Lambakints	3-4 h		
Kalkun	2-4 h		
Sink	2-5 h		

Pruunistamine (260–370 °C)		Ülemine klapp	Alumine klapp
Steik	5-8 min		
Sealihalõigud	6-10 min		
Burger	6-10 min		
Vorstikesed	6-10 min		

TAHELEPANU! Toote kahjustamise oht!
Pidev väga kõrgel temperatuuril grillimine võib süüdata vilttihendi.

OHT! Tulekahjuoht! Kui kaas liiga kiiresti pealt ära võtta, siis võib hapniku sissevool grill põhjustada leekide teket. Leekide tekke vältimiseks kergitage kaant 25 mm ja lugege enne kaane täielikku avamist kolmeni.

Puhastamine

HOIATUS! Põletusoht! Laske grill enne puhastamist täielikult maha jahtuda.

TAHELEPANU! Seadme kahjustamise oht!
Ärge kasutage abrasiivseid või teravaid esemeid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid.
Ärge kasutage lahusteid.

- Grill on isepuhastuv. Kuumutage seda 30 minutit 260 °C juures ja põletab ära kõik toidujäägid ja prahi.
- Ärge kasutage grilli sisemuse puhastamiseks vett või mistahes liiki puhastusaineid. Seinad on poorsed ja imavad kasutatud vedelikke, mis võib põhjustada grilli pragunemist. Kui tahm muutub liiga tugevaks, siis kasutage enne järgmist kasutuskorda söejääkide maha kraapimiseks traatharja või tuhatööriista (ei sisaldu komplektis).
- Võrede ja restide puhastamiseks kasutage mitteabrasiivset puhastusainet, kui grill on täielikult maha jahtunud.
- Välispinna puhastamiseks oodake, kuni grill on jahtunud, ja kasutage pehmet lappi ja õrnatoimelist puhastusainet.
- Puidust külglauad tuleb kinni katta, kui seadet ei kasutata, ja nende viimistlust tuleb aeg-ajalt värskendada.

Hooldus

– Pingutage rihmu ja õlitage hingesid 2 korda aastas või vajadusel rohkem.

Hoiustamine

– Kui grilli ei kasutata ja seda hoiustatakse õues, siis katke see pärast täielikku jahtumist sobiva vihmakattega.
– Kroomitud grillrest ei ole nõudepesumasinas pestav, kasutage selleks sooja vett ja õrna pesuvahendit.
– Grilli kasutamisel vajutage alla mõlemad lukustusrattad, et vältida seadme liikumist kasutamise ajal.
– Talveks on soovitatav viia kaetud grill garaaži või kuuri, et seda korralikult kaitsta.

Kõrvaldamine

– Viige end kurssi kohaliku omavalitsuse korraldatud jäätmekäitluseeskirjadega.

Liigiti käitlemisega suunatakse vanad seadmed ümbertöötlemisse või võetakse uuesti ringlusse. Sellega aitate ära hoida võimalike kahjulike ainete sattumist keskkonda.

Pakend koosneb papist ja vastava tähistusega plastist, mida saab taaskasutada.

– Kõrvaldage pakend taaskasutuseks liigiti.

Innan du börjar...

Ändamålsenlig användning

Grillen är avsedd för grillning av livsmedel (kött, fisk, grönsaker etc.).

Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Alllmänt erkända föreskrifter för olycksförebyggande samt bifogade säkerhetshänvisningar måste följas.

Utför endast sådana arbetsuppgifter som beskrivs i denna bruksanvisning. All annan användning är otillåten felanvändning. Tillverkaren svarar inte för skador som uppstår härur.

Vad betyder de symboler som används?

Farohänvisningar och hänvisningar är tydligt märkta i bruksanvisningen. Följande symboler används:

FARA! Omedelbar livsfara eller risk för personskador! Omedelbart farlig situation som medför dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING! Sannolik livsfara eller risk för personskador! Allmänt farlig situation som kan medföra dödsfall eller svåra personskador.

SE UPP! Eventuell risk för personskador! Farlig situation som kan medföra personskador.

OBS! Risk för produktskador! Situation som kan medföra sakskador.

Märk: Information som ska ge en bättre förståelse av olika processer.

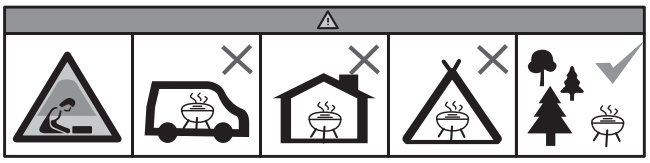
För din säkerhet

Allmänna säkerhetsanvisningar

- För en säker hantering av produkten måste användaren av produkten ha läst och förstått denna bruksanvisning före den första användningen.
- Beakta alla säkerhetsanvisningar! Om säkerhetsanvisningarna inte beaktas utsätter du dig själv och andra personer för fara.
- Spara alla bruks- och säkerhetsanvisningar för framtida bruk.
- Om du säljer eller lämnar produkten vidare skall denna bruksanvisningen ovillkorligen följa med.
- Produkten får användas endast när den är i felfritt skick. Om produkten eller en del av den är defekt måste den tas ur bruk och bortskaffas korrekt.
- Håll barn borta från produkten! Förvara produkten utom räckhåll för barn och obehöriga personer.
- Överbelasta inte produkten. Använd produkten endast för de ändamål som den är avsedd för.
- Arbeta alltid med omdöme och när du är vid god vigör: Trötthet, sjukdom, alkoholförtäring, läkemedels- och drogpåverkan gör att du inte längre kan hantera produkten på ett säkert sätt.
- Denna produkt får inte användas av personer (inkl. barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, såvida de inte står under uppsikt av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller av denne har fått instruktioner om hur apparaten skall användas.
- Barn får inte leka med produkten.
- Beakta alltid gällande nationella och internationella säkerhets-, hälso- och arbetsföreskrifter.

Produktspecifika säkerhetsanvisningar

- Alla delar av produkten måste vara korrekt monterade .
- Obs! Används under överinseende genom vuxna.
- Före den första användningen ska grillen värmas upp och brännmaterialet glöda minst 30 min.
- Använd produkten endast utomhus, aldrig i slutna rum.
- Använd aldrig produkten under ett förtak.
- Före användning ska produkten ställas upp på en säker, jämn plats och så vindskyddat som möjligt.
- Tillsätt aldrig tändvätska eller kol indränkt med tändvätska på hett eller varmt kol.
- Håll ett säkerhetsavstånd på 3 m till antändliga material.
- Avlägsna askan först när den är helt kall. Släng aldrig het aska i hushållssoporna. Brandfara!
- Rengör grillen först när den är helt kall.
- Repor, bucklor, nagg, krackelering, blekning och mindre kosmetiska sprickor i den utvändiga ytan som inte påverkar den keramiska grillens funktion.
- Vid närmare undersökning kan det se ut som om den keramiska grillen har spricklinjer. Detta utgör INGEN spricka i keramiken. Detta är känt som krackelering och orsakas av att expansionskoefficienten mellan ytan och leran skiljer sig åt. Krackeleringens spindelnätsmönster skiljer sig från en spricka genom att den inte känns på ytan (förutom om en nagel används), men blir mer synlig när ytan är dammig eller förstoras. Även om den här krackeleringen kan tolkas som brist påverkar krackeleringen inte den keramiska grillens funktion eller livslängd, varför inget garantiyrkande kan göras. Krackeleringsprocessen ökar effektivt utrustningens robusthet.



- **För öppna och stängda grillar och för fast installerade grillar:** Använd inte grillen i stängda och/eller bebodda utrymmen som byggnader, tält, husbilar eller båtar. Risk för livshotande kolmonoxidförgiftning.

Montering

SE UPP! Risk för skärskador Vid produktionen läggs största vikt vid att eliminera vassa kanter i produkten. Hantera produktens delar försiktigt så att inte olycksfall eller personskador uppstår vid montering och igångsättning.

OBS! Risk för produktskador! Produkten måste ställas upp på ett fast, jämnt och tillräckligt bärande underlag. Montering på otillräckligt underlag försämrar produktens stabilitet.

- Utför monteringen på en mjuk yta för att undvika repor på färgen.
- För att underlätta monteringen, dra åt skruvarna löst och dra åt dem igen när monteringen är klar.
- Dra inte åt skruvarna; använd endast med måttligt tryck för att undvika skador på skruvarna eller grillkomponenterna.

- Säkerställ före monteringen att locket är stängt.

Monteringsanvisning

► *Sid. 3, punkt 1*

– Placera delarna på en plan yta som inte kommer att repa ytan på ställets komponenter, med särskild uppmärksamhet på överlappningen av fogarna, som visas i bilden av de 2 övre tvärstöden (4 & 5) och de 2 nedre stöden (2 & 3). Dra åt stöden med medföljande hårdvara och handen med skruven (A) + mutter (E).

► *Sid. 3, punkt 2*

– Ställ upp profilen (1) upprätt och placera de övre korsstöden (4 & 5) nära profilen (1). För in traversskruven (C) genom hålet på profil (1) och profil (4 & 5) och montera låsmuttern (F) och dra åt ordentligt.

– Placera de monterade undre tvärstöden (2 & 3) under profilen (1), ställ profil (6) i upprätt position för att föra den nära profil (1) och profil (4 & 5). För in skruvarna (B) genom profilen (4 & 5) och sätt i profilen (6), montera låsmuttern (F) och dra åt ordentligt. Sätt sedan in gängskruven genom hålet i slutet av den nedre tvärstödet, sedan genom stigaren och slutligen genom stigarstödet.

– Montera brickan (I) och muttern (G), upprepa vid återstående (3) rullpositioner och dra åt ordentligt.

► *Sid. 3, punkt 3*

– Som på bilden, placera hjulen (7) framåt och hjulen med broms baktill.

– För att placera ugnen på vagnen ska du först ta bort alla föremål som befinner sig i grillen så att den blir lättare att lyfta.

– Använd minst två personer för att lyfta ugnen på vagnen. Lägg en av dina händer i ugnens bottenöppning och den andra under grillen. Lyftning av gångjärnet eller av sidoborden kan orsaka personskador och skador på produkten.

– Placera stället upprätt på en plan yta med hjälp av en annan person. Nu kan ni placera ugnen i stället. Placera ugnen så att luftluckan är tillgänglig mellan två av stigledningarna och tryck ner försiktigt på ugnen för att placera den i stället.

► *Sid. 4, punkt 4*

– Om grillen står säkert på vagnen, lägg till eldstaden (11), kolplattan (10), toppringen (9) och grillen (13) inuti grillen, som visas på monteringsteckningen.

– Tryck ner styrspakarna (7) för att låsa rattarna, för att förhindra att grillen rör sig under användning.

► *Sid. 5, punkt 5*

– För att fästa handtaget (14) på grillens (12) lock, fäst först 4× handtag med de 4× förmonterade skruvarna och lockmuttrarna.

Märk: Se till att den övre avtappningsskruven är på vänster sida under montering.

► *Sid. 5, punkt 6*

– För att fästa övre ventilen (15) på grillen (12), placera den på ovansidan och justera de två skruvhålen. Säkra med 2× skruvar (D) och muttrar (H).

► *Sid. 5, punkt 7*

– Fäst 2× bordsfästen (17) på grillen (12) med de 4× förmonterade skruvarna och lockmuttrarna per hållare. Observera positionen som visas på bilden ovan.

– Fäst 2× bordsfästen (18) på grillen (12) med de 4× förmonterade skruvarna och lockmuttrarna per hållare. Observera positionen som visas på bilden ovan.

► *Sid. 5, punkt 8*

– Sätt i 2× bordsleden (16) i var och en av bordshållarna (17 & 18).

– Kontrollera alla förbindningar efter monteringen.

- Grillen är nu klar för användning, men se till att du noggrant har läst härdningsinstruktionerna före användning.
- Demontering sker i omvänd ordningsföljd.

Handhavande

FARA! Risk för explosion! Använd inte sprit, bensin eller liknande vätskor för tändning eller förnyad tändning!

Använd endast tändhjälpmedel enligt EN 1860-3!

FARA! Brandfara! Denna produkt blir mycket het och får inte flyttas under användning!

Håll barn och husdjur borta!

Får ej användas i slutna utrymmen!

VARNING! Risk för brännskador! Hantera grillen endast med handskar!

Använd alltid handskar när du justerar höjden på grillgallret eftersom gallrets handtag kan bli mycket varma när man grillar.

Märk: Eldfatet har en max. volym på ca 0,7 kg vanligt grillkol.

Släcka

– För att släcka apparaten, sluta tillföra bränsle och stäng alla öppningar och lock så att elden brinner av naturligt.

– Använd inte vatten för att släcka kolet, eftersom det kan skada keramikgrillen.

Torrkörning av grillen

Märk: På kanten av grillens korpus och locket är en svart filtförsegling applicerad för att öka lufttätheten. Denna svarta filtförsegling får inte tas bort utan måste förbli på plats under användning.

– För att tända en eld ska du placera en rullad tidning med tändkuddar eller tändkuber på kolplattan (10) i botten av keramikgrillen. Placera sedan 2 eller 3 handfull klumpiga kol på toppen av tidningen.

– Öppna den nedre ventilen och tänd tidningen med en lång tändare eller säkerhetständstickor.

– Överbelasta inte enheten med bränsle - om elden är för intensiv kan det skada keramikgrillen.

– Låt det vara tills allt bränsle har förbrukats och släckts.

– Om de första eldlågorna är för höga kan det skada filtförseglingen innan den har möjlighet att mogna ordentligt.

– Kontrollera att alla förbindningselement sitter ordentligt efter första användningen. Metallbandet som förbinder locket med botnen expanderar genom värmen och kan lossna. Det rekommenderas att kontrollera bandet och, om nödvändigt, dra åt det.

– Du kan nu använda din keramiska grill som vanligt.

Märk: Upprepa torrkörningen varje gång grillen inte har använts på länge.

Tända grillen

FARA! Explosionsriskt och risk för brännskador! Använd inga ytterligare brandförstärkare (flytande grilltändare, tändpasta etc.).

– För att tända en eld ska du placera en rullad tidning med tändkuddar eller tändkuber på kolplattan (7) i botten av keramikgrillen. Placera sedan 2 eller 3 handfull klumpiga kol på toppen av tidningen.
– Öppna den nedre ventilen och tänd tidningen med en lång tändare eller säkerhetständstickor. När det har satt sig, låt den nedre luckan och locket vara öppna i cirka 10 minuter för att bygga upp en liten bädd med het glöd.
– Omfördela inte kol eller briketter under drift.
• Efter cirka 10 - 15 minuter täcks kolet med ett ljusgrått asklager och är således grillklart.

Lågtemperatur-grillinstruktion

– Tänd de tjocka träkolen enligt instruktionerna.
– Öppna den nedre luckan helt och låt locket vara öppet i cirka 10 minuter för att bygga upp en liten bädd med het glöd.
– Övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
– Stäng den nedre ventilen helt för att bibehålla temperaturen.
• Du är nu redo att använda grillen för grillning.

Rökningsinstruktioner

– Följ instruktionerna ovan som om du startade med en långsam kokning.
– Övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
– Låt den nedre ventilen vara öppen lite grann.
– Stäng den övre ventilen och kontrollera temperaturen i några minuter.
– Strö träflisarna cirkulärt över det heta kolet med värmebeständiga handskar.
• Du är nu redo att använda grillen för rökning.

Märk: Blötlägg dina träspån eller kokplattor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökprocessen.

Högtemperatur grillinstruktioner

– Tänd de tjocka träkolen enligt instruktionerna.
– Stäng locket och öppna helt de övre och nedre ventilationsöppningarna.
– Övervaka grillen tills den når önskad temperatur.
– Stäng den övre ventilen halvvägs och kontrollera temperaturen i ett par minuter till.
• Du är nu redo att använda grillen för grillning.

Information om matlagning

• Tvätta alltid händerna före och efter hantering av rått kött och innan du äter.
• Håll alltid rått kött borta från kokt kött och andra livsmedel.
• Se till att grillytorna och verktygen är rena och fria från gamla matrester innan du lagar mat.
• Använd inte samma redskap för kokta och okokta livsmedel.
• Se till att allt kött har kokats ordentligt innan du äter.
• Att konsumera rått eller underkokt kött kan leda till matförgiftning (t.ex. bakteriestammar såsom E.coli).
• För att minska risken för underkokt kött, öppna det för att säkerställa att maten är ordentligt lagad.
• Om köttet är tillräckligt kokt ska köttsafterna vara klara och inte ha några spår av rosa/röd saft eller köttfärg.
• Vi rekommenderar att du förbereder större köttstycken innan du tillagar dem på din grill.
• Rengör alltid grillens ytor och redskap efter grillning på din grill.

Påfyllning

• Om ventilationsslitsarna är stängda förblir grillen vid hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstid (till exempel när du steker ett helt köttstycke eller långsam rökning), kan det vara nödvändigt att fylla på mer kol. Tillsätt helt enkelt extra träkol och fortsätt som ovan.

Inställning av temperaturen

Grilltemperaturerna justeras med de kalibrerade övre och nedre ventilerna.

Långsam grilling/rökning (110-135°C)		Övre ventil	Nedre ventil
Nötköttbröst	2 h/lb.		
Draget fläsk	2 h/lb.		
Hel kyckling	3-4 h		
Revben	3-5 h		
Biff	9+ h		

Grilla/rosta (160–180°C)		Övre ventil	Nedre ventil
Fisk	15-20 min		
Fläskfilé	15-30 min		
Kycklingbitar	30-45 min		
Hel kyckling	1-1,5 h		
Lammstek	3-4 h		
Kalkon	2-4 h		
Skinka	2-5 h		

Kort stekning (260-370°C)		Övre ventil	Nedre ventil
Biff	5-8 min		
Fläskkotletter	6-10 min		
Burgare	6-10 min		
Korvar	6-10 min		

OBS! Risk för produktskador! Konstant grillning vid extremt höga temperaturer får filten att börja brinna.

FARA! Brandfara! Om locket lyftes för snabbt kan syreinträngning i grillen orsaka flammor. Lyft upp locket 25 mm och räkna till tre för att förhindra flammor innan du öppnar grillen helt.

Rengöring

VARNING! Risk för brännskador! Låt grillen svalna helt före rengöring.

OBS! Risk för produktskador! Använd inte skurande eller vassa föremål eller aggressiva rengöringsmedel.
Använd inte lösningsmedel.

- grillen är självrengörande. Värm den till 260°C i 30 minuter och det bränner alla livsmedel och avlagringar.
- Använd inte vatten eller andra typer av tvättmedel för att rengöra insidan av din grill. Väggarna är porösa och absorberar de använda vätskorna, vilket kan leda till att grillen går sönder. Om soten blir för stark, använd en trådborste eller askverktyget (medföljer inte) för att skrapa bort kolresterna före nästa användning.
- När du rengör gallren och rost, använd ett icke-skrubbande rengöringsmedel när enheten har svalnat helt.
- För att rengöra utsidan, vänta på att grillen svalnar och använd en fuktig trasa med ett milt rengöringsmedel.
- Träets sidobrickor bör täckas när de inte används och kräver underhållsarbete då och då.

Underhåll

– Dra åt banden och smörj gångjärnet 2 gånger om året eller smörj vid behov.

Förvaring

– När den inte används och förvaras utomhus, täck maten med ett lämpligt regntäcke efter fullständig nedkylning.
– Den kromade grillen är inte lämplig att diskas i diskmaskin; använd ett milt tvättmedel med varmt vatten.
– När du använder grillen, tryck ner de två låshjulen för att arretera/låsa enheten under användning.
– Det rekommenderas att förvara grillen täckt i ett garage eller lagra den på vintern för att skydda den helt.

Bortskaffning

– Information om återvinningssystem för uttjänta el- och elektronikprodukter lämnas av kommunen.

När du källsorterar bidrar du till kretsloppet och andra former av materialåtervinning. På så sätt bidrar du till att skydda miljön från skadliga ämnen.

Förpackningen består av kartong och uppmärkta plaster som kan återvinnas.
– Lämna dessa material till återvinningen.

Ennen kuin aloitat...

Määräystenmukainen käyttö

Grilli on tarkoitettu grillituotteiden (lihan, kalan, vihannesten jne.) grillaamiseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Yleisesti hyväksytyt työturvallisuusmääräykset ja oheiset turvallisuusohjeet on otettava huomioon.

Suorita ainoastaan sellaisia toimenpiteitä, jotka on kuvattu tässä käyttöohjeessa. Kaikki muu käyttö on kiellettyä väärinkäyttöä. Valmistaja ei vastaa väärinkäytöstä aiheutuvista vaurioista.

Mitä käytetyt merkit tarkoittavat?

Varoitukset ja ohjeet merkitty selvästi käyttöohjeeseen. Seuraavia merkkejä käytetään:

VAARA! Välitön hengen- ja tapaturmavaara! Välittömästi vaarallinen tilanne, joka voi aiheuttaa kuoleman tai vakavia loukkaantumisia.

VAROITUS! Mahdollinen hengen- tai tapaturmavaara! Yleinen vaaratilanne, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.

VARO! Mahdollinen tapaturmavaara! Vaarallinen tilanne, joka voi aiheuttaa loukkaantumisia.

HUOMAUTUS! Laitteiden vahingoittumisvaara! Tilanne, joka voi aiheuttaa esinevahinkoja.

Vihje: Tietoja, jotka ovat hyödyllisiä eri toimintavaiheiden ymmärtämiselle.

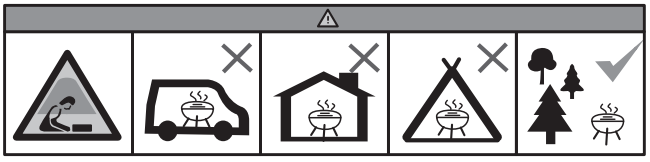
Oman turvallisuuden vuoksi

Yleiset turvallisuusohjeet

- Laitteen turvallisen käytön varmistamiseksi laitetta käyttävän henkilön on ennen laitteen käyttöönottoa luettava ja ymmärrettävä tämä käyttöohje.
- Noudata turvallisuusohjeita! Turvallisuusohjeiden laiminlyönnillä vaarannat oman ja muiden turvallisuuden.
- Säilytä kaikki käyttöohjeet ja turvallisuusohjeet tulevaa tarvetta varten.
- Jos myyt tai luovutat laitteen jollekin toiselle henkilölle, anna tämä käyttöohje laitteen mukaan.
- Laitetta saa käyttää vain moitteettomassa kunnossa. Jos laite tai jokin sen osista ei ole kunnossa, täytyy se ottaa käytöstä pois ja hävittää asiaankuuluvasti.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta! Säilytä laitetta aina turvallisessa paikassa lasten ja asiattomien henkilöiden ulottumattomissa.
- Älä ylikuormita laitetta. Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.
- Työskentele laitteella aina varoen ja hyvässä kunnossa ollessa: Käyttö väsyneenä, sairaana, alkoholin, lääkkeiden tai huumeiden vaikutuksen alhaisena on vastuutonta, koska laitteen turvallinen käyttö ei tällöin ole varmaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan luettuina) käytettäväksi, joilla on psyykkisiä, fyysisiä tai aistirajoitteita tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo käyttöä tai opasta sitä heille.
- Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Kansallisia ja kansainvälisiä turvallisuus-, terveydensuojelu- ja työturvallisuussäädöksiä on aina noudatettava.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

- Tuotteen kaikki osat täytyy asentaa oikein.
- Huomio! Käyttö ainoastaan aikuisen valvonnassa.
- Lämmitä grilli ennen ensimmäistä käyttöä ja anna polttoaineen palaa vähintään 30 minuuttia.
- Käytä grilliä vain ulkona, älä koskaan suljetuissa tiloissa.
- Älä käytä grilliä katoksessa.
- Aseta grilli ennen käyttöönottoa turvalliseen, tasaiseen paikkaan ja mahdollisimman hyvin tuulelta suojattuna.
- Älä koskaan lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kostutettuja hiiliä kuumille tai lämpimille hiilille.
- Säilytä aina 3 metrin turvaväli syttyviin materiaaleihin.
- Poista tuhka vasta sitten, kun se on täysin jäähtynyt. Älä koskaan laita kuumaa tuhkaa kotitalousjätteeseen. Palonvaara!
- Puhdista grilli vasta sitten, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- Ulkoisen lasitteen naarmut, lommot, kolhut, säröt, haalistumat ja pienet kosmeettiset halkeamat, jotka eivät vaikuta keraamisen grillin toimintaan.
- Tarkasti katsottuna keraamisen grillin pinnassa voi näyttää olevan halkeamaviivoja. Tämä EI ole keramiikan halkeilua. Ilmiö tunnetaan säröilynä, jonka aiheuttavat lasitepinnan ja saven erilaiset laajenemiskertoimet. Säröilyn aiheuttama hämähäkinverkkomainen kuvio poikkeaa halkeamasta siten, että sitä ei tunne pinnalta ilman kynttä. Kuvio tulee kuitenkin selvemmin näkyviin, kun pinta on pölyinen tai kun sitä suurennetaan. Vaikka säröily saattaa vaikuttaa vialta, se ei vaikuta keraamisen grillin toimintaan tai käyttöikään eikä siten oikeuta takuuvaatimuksiin. Säröily lisää tehokkaasti grillin pinnan kovuutta.



- **Avonaiset ja suljetut grillit kuten myös kiinteästi asennetut grillit:** Älä käytä grilliä katetuissa tai asutuissa tiloissa, esim. rakennuksissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa, veneissä. Grillin käyttö aiheuttaa näissä tiloissa häkämyrkytysvaaran.

Kokoonpano

VARO! Leikkuuhaavojen vaara Tuotteen valmistuksessa tehtaalla on pyritty siihen, että siinä olisi mahdollisimman vähän teräviä reunoja. Käsittele tuotteen yksittäisiä osia varovasti, jotta vältät kokoamisen ja käyttöönoton aikana tapaturmat ja loukkaantumiset.

HUOMAUTUS! Tuotevahinkojen vaara! Tuote on asennettava kiinteälle, tasaiselle ja riittävän kovalle alustalle. Huono alusta heikentää tuotteen pysymistä tasapainossa.

- Tee kokoonpano pehmeän alustapinnan päällä, jotta vältät maaliin tulevat naarmut.
- Kokoonpanon helpottamiseksi kiristä ruuveja ensin vain vähän ja kiristä ne sitten kokoonpanon lopuksi jälleen tiukkaan.
- Älä kiristä ruuveja liian tiukkaan. Kiristä niitä vain kohtuullisesti painamalla. Näin vältät grilliritilän ruuvien ja osien vaurioitumisen.
- Varmista ennen kokoonpanoa, että kansi on suljettu.

Asennusohje

► *Siv. 3, kohta 1*

– Aseta osat tasainen pinnan päälle, missä osien maalipinta ei pääse naarmuuntumaan. Kiinnitä tällöin erityisesti huomiota siihen, että liitoskohdat menevät oikein päällekkäin, kuten kuvassa 2 ylemmän poikittaistuen osaa (4 ja 5) ja 2 alemman poikittaistuen osaa (2 ja 3) on esitetty. Kiinnitä tuet mukana tullutta työkalua ja kättä käyttäen ruuvilla (A) ja mutterilla (E).

► *Siv. 3, kohta 2*

– Aseta jalustaprofiili (1) pystyyn ja sijoita ylemmät poikittaistuet (4 ja 5) profiilin (1) lähelle. Työnnä poikittaistukien ruuvi (C) profiilissa (1) ja profiilissa (4 ja 5) olevan reiän läpi ja kiinnitä mutteri (F) ja kiristä se kiinni.

– Aseta kiinnitetyt alemmat poikittaistuet (2 ja 3) jalustaprofiilin (1) alle, nosta profiili (6) pystyyn ja vie se profiilin (1) ja tukien (4 ja 5) lähelle. Aseta ruuvi (B) tukien (4 ja 5) ja profiilin (6) läpi, kiinnitä mutteri (F) ja kiristä se. Aseta sen jälkeen kierretappi alemman poikittaistuen päässä olevan reiän läpi, sitten asetustason läpi ja lopulta ylöspäin kulkevan tuen läpi.

– Kiinnitä aluslaatta (I) ja hattumutteri (G). Toista tämä jäljellä olevien (3) pyöräpaikkojen kohdalla ja kiristä kiinni.

► *Siv. 3, kohta 3*

– Sijoita pyörät (7) kuten kuvassa eteen ja jarrulliset pyörät taakse.

– Asettaaksesi uuniosan jalustan päälle poista ensin kaikki grillin sisällä olevat tavarat, jolloin nostaminen käy helpommin.

– Uunin nostamiseen jalustan päälle tarvitaan vähintään kaksi henkilöä. Aseta toinen kätesi uunin alempaan aukkoon ja toinen grillin alle. Saranasta tai sivupöydistä nostaminen voi johtaa loukkaantumisiin tai tuotteen vahingoittumiseen.

– Aseta jalusta toisen henkilön kanssa pystyyn tasaisen alustan päälle. Nyt voit asettaa uunin sen päälle. Sijoita uuni siten, että ilmansäätöoveen pääsee käsiksi kahden nousutuen välistä, ja paina se varovasti alas jalustan päälle.

► *Siv. 4, kohta 4*

– Kun grilli on turvallisesti jalustan päällä, yhdistä polttokammio (11), hiililevy (10), ylempi rengas (9) ja grilliritilä (13) grillilaitteen sisälle, kuten kokoonpanopiirustuksessa on esitetty.

– Paina ohjausvivut (7) alas lukitaksesi ohjauspyörät, jotta grilli ei pääse liikkumaan käytön aikana.

► *Siv. 5, kohta 5*

– Kiinnittääksesi kahvan (14) grillin kanteen (12) kiinnitä ensin 4 x kahva neljällä esiasennetulla ruuvilla ja hattumutterilla.

Vihje: Varmista asennuksessa, että ylempi ilmansäätöruuvi on vasemmalla puolella.

► *Siv. 5, kohta 6*

– Kiinnittääksesi ylemmän ilmansäätöosan (15) grilliritilän (13) päälle aseta se yläpuoleen ja kohdista molemmat ruuvien reiät oikein. Kiinnitä 2 ruuvilla (D) ja mutterilla (H).

► *Siv. 5, kohta 7*

– Kiinnitä 2 pöytäpidikettä (17) grilliin (12), kumpikin 4 esiasennetulla ruuvilla ja hattumutterilla. Katso oikeat kohdat yllä olevasta kuvasta.

– Kiinnitä 2 pöytäpidikettä (18) grilliin (12), kumpikin 4 esiasennetulla ruuvilla ja hattumutterilla. Katso oikeat kohdat yllä olevasta kuvasta.

► *Siv. 5, kohta 8*

– Aseta 2× pöytänivel (16) kumpaankin pöytäpidikkeeseen (17 ja 18).

– Tarkista asennuksen jälkeen kaikki liitokset.

- Grilli on nyt valmis käyttöön, mutta varmista, että olet lukenut kovettumisohjeen ennen käyttöä.
- Purkaminen tapahtuu päinvastaisessa järjestyksessä.

Käyttö

VAARA! Räjähdysvaara! Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen alkoholia, bensiiniä tai muita vastaavia nesteitä!

Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 mukaisia sytytysapuvälineitä!

VAARA! Palonvaara! Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, eikä sitä saa siirtää käytön aikana!

Pidä lapset ja eläimet etäällä!

Ei saa käyttää suljetuissa tiloissa!

VAROITUS! Palovamman vaara! Tartu grillin kahvoihin vain grillihanskojen kanssa!

Käytä aina grillausritilän korkeuden säädössä suojakäsineitä, koska grillausritilän käsikahvat voivat muuttua grillauksen aikana erittäin kuumiksi.

Vihje: Tulipesän maks. vetoisuus on noin 0,7 kg grillihiiltä.

Sammutus

– Sammuttaaksesi laitteen, lopeta polttoaineen lisäys ja sulje kaikki aukot ja kansi, jotta tuli voi palaa luonnollisella tavalla loppuun.

– Älä käytä vettä hiilien sammuttamiseen, sillä se voi vahingoittaa keraamista grilliä.

Grillin alkupolttaminen

Vihje: Grillirungon ja kannen reunassa on musta huopatiiviste, joka lisää näiden osien ilmatiiviyttä. Tätä mustaa huopatiivistettä ei saa poistaa, vaan sen on jäätävä käytön ajaksi paikalleen.

– Saadaksesi tulen syttymään, laita sanomalehden sisällä olevat sytytyspalat tai sytykkeet hiililevyn (10) päälle keraamisen grillin pohjalle. Laita sen jälkeen sanomalehden päälle 2 tai 3 kourallista grillihiiliä.

– Avaa alempi ilmansäätöaukko ja sytytä sanomalehtipaperi pitkällä sytyttimellä tai pitkillä tulitikuilla.

– Älä laita laitteeseen liian paljon polttoainetta. Jos tuli on liian voimakasta, voi se vahingoittaa keraamista grilliä.

– Anna grillin olla rauhassa, kunnes kaikki polttoaine on palanut loppuun ja sammunut.

– Jos ensimmäisillä kerroilla liekit ovat liian korkeita, voi se vahingoittaa huopatiivistettä.
– Tarkasta ensimmäisen käytön jälkeen kaikkien liitososien kunnollinen kiinnitys. Metallinauha, joka yhdistää kannen pohjaan, laajenee kuumuudesta ja saattaa irrota. Nauha on suositeltavaa tarkastaa aina välillä ja tarvittaessa kiristää ruuvimeisselillä.
– Voit nyt käyttää keraamista grilliä totuttuun tapaan.

Vihje: Toista polttamisprosessi käyttöönottona joka kerran, kun grilli on seisonut pidemmän aikaa käyttämättömänä.

Grillin sytyttäminen

VAARA! Räjähdys- ja palovammojen vaara! Älä käytä käytön aikana mitään palamista edistäviä lisäaineita (nestemäisiä grillin sytytysaineita, tahnaa jne.).

– Saadaksesi tulen syttymään, laita sanomalehden sisällä olevat sytytyspalat tai sytykkeet hiililevyn (7) päälle keraamisen grillin pohjalle. Laita sen jälkeen sanomalehden päälle 2 tai 3 kourallista grillihiiliä.
– Avaa alempi ilmansäätöaukko ja sytytä sanomalehtipaperi pitkällä sytyttimellä tai pitkillä tulitikuilla. Heti kun lehti on syttynyt, jätä alempi rako ja kansi noin 10 minuutiksi auki. Näin pohjalle muodostuu pieni ala kuumaa hehkua.
– Älä käytön aikana siirtele hiiliä tai brikettejä.
• Grillihiilet ovat noin 10 – 15 minuutin kuluttua saaneet vaaleanharmaan tuhkapinnan ja tällöin ne ovat valmiit grillaukseen.

Alhaisen lämpötilan grillausohje

– Sytytä grillihiilet ohjeiden mukaisesti.
– Avaa alempi aukko kokonaan ja jätä kansi auki noin 10 minuutiksi. Näin pohjalle muodostuu pieni ala kuumaa hehkua.
– Valvo grilliä, kunnes siinä on haluttu lämpötila.
– Sulje alempi ilmansäätö kokonaan, jotta lämpötila pysyy koko ajan samana.
• Nyt voit käyttää grilliä grillaamiseen.

Savustusohje

– Noudata edellisiä ohjeita samalla tavoin kuin alkaisit hitaan hauduttamisen.
– Valvo grilliä, kunnes siinä on haluttu lämpötila.
– Jätä alempi ilmansäätöaukko hieman auki.
– Sulje ylempi ilmansäätö ja tarkkaile lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
– Levitä puulastut kuumankestävillä grillihanskoilla ympyränmuotoisesti kuumien hiilien päälle.
• Nyt voit käyttää grilliä savustamiseen.

Vihje: Pehmennä puulastuja tai paistolautoja 15 minuutin ajan vedessä, jos haluat pidentää savutusaikaa.

Korkean lämpötilan grillausohje

– Sytytä grillihiilet ohjeiden mukaisesti.
– Sulje kansi ja avaa ylempi ja alempi ilmansäätöaukko kokonaan.
– Valvo grilliä, kunnes siinä on haluttu lämpötila.
– Sulje ylempi ilmansäätö puoliksi ja tarkkaile lämpötilaa vielä muutaman minuutin ajan.
• Nyt voit käyttää grilliä grillaamiseen.

Elintarvikkeiden valmistusta koskevia tietoja

• Pese kädet aina ennen raa'an lihan valmistusta ja sen jälkeen ja aina ennen syömistä.
• Säilytä raakaa lihaa aina etäällä keitetystä tai paistetusta lihasta ja muista elintarvikkeista.
• Varmista ennen paistamista, että grillin pinnat ja grillaustyövälineet ovat puhtaat, ja ettei niissä ole elintarvikejäämiä.
• Älä käytä samoja keittiövälineitä kypsiin ja raakoihin elintarvikkeisiin.
• Varmista, että koko liha on varmasti täysin kuumennettua ja kypsää ennen sen syömistä.
• Raa'an ja huonosti kypsennetyn lihan syöminen voi johtaa elintarvikemyrkytyksiin (esim. bakteerilajit, kuten kolibakteeri).
• Vähentääksesi riskiä huonosti kypsennetystä lihasta leikkaa sitä auki nähdäksesi, että se on läpeensä kypsää.
• Kun liha on riittävästi kypsennettyä, tulee lihasnesteen olla kirkasta eikä lihassa saa olla punaista väriä tai punaista nestettä.
• Suuremmat lihakappaleet ja potkat on suositeltavaa esipaistaa ennen kuin ne paistetaan lopuksi grillissä.
• Grillauksen jälkeen puhdista aina grillin paistopinnat ja grillausvälineet.

Lisääminen

• Ilmansäätörakojen ollessa kiinni grilli pysyy useita tunteja korkeassa lämpötilassa. Jos tarvitset pidempää kypsennysaikaa (esim. kokonaisen potkan paistaminen tai hidas savustus), voit joutua lisäämään hiiliä. Lisää yksinkertaisesti hiiliä jonkin verran ja jatka siitä kuten edellä kuvattiin.

Lämpötilan säätäminen

Grillauslämpötiloja mukautetaan kalibroiduista ylemmästä ja alemmasta venttiilistä.

Hidas grillaus/savustus (110–135 °C)		Ylempi venttiili	Alempi venttiili
Naudanrinta	2 tuntia/½ kg		
Nyhtöpossu	2 tuntia/½ kg		
Kokonainen broileri	3–4 tuntia		
Ribsit	3–5 tuntia		
Paisti	9+ tuntia		

Grillaus/paisto (160–180 °C)		Ylempi venttiili	Alempi venttiili
Kala	15–20 min		
Possun filee	15–30 min		
Kananpojan palat	30–45 min		
Kokonainen broileri	1–1,5 tuntia		
Lampaanviulu	3–4 tuntia		
Kalkkuna	2–4 tuntia		
Kinkku	2–5 tuntia		

Paistaminen (260–370 °C)		Ylempi venttiili	Alempi venttiili
Pihvi	5–8 min		
Porsaankyljykset	6–10 min		
Burgerit	6–10 min		
Makkarat	6–10 min		

HUOMAUTUS! Tuotevahinkojen vaara! Jatkuva grillaaminen erittäin korkeilla lämpötiloilla saa aikaan sen, että huopa alkaa palaa.

VAARA! Palonvaara! Jos kansi kiskaistaan liian nopeasti auki, hapen pääsy grilliin voi aiheuttaa liekkien leimahtamisen korkeiksi. Estääksesi leimahtamisen nosta kantta vain 25 mm ja laske kolmeen, ennen kuin avaat sen kokonaan.

Puhdistus

VAROITUS! Palovamman vaara! Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista.

HUOMAUTUS! Laitteiden vahingoittumisvaara! Älä käytä puhdistuksessa hiovia tai teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita.
Älä käytä liuotinaineita.

- Grilli puhdistuu itsestään. Kuumenna sitä 30 minuutin ajan 260 °C lämpötilaan asti ja se polttaa kaikki elintarvikejäämät ja kerääntymät.
- Älä käytä grillin sisäpuolen puhdistukseen vettä tai muita puhdistusaineita. Grillin seinät ovat huokoisia ja ne imevät itseensä käytettyjä nesteitä, mikä voi johtaa siihen, että grilli murtuu. Mikäli karstaa on liian paljon, käytä metalliharjaa tai tuhkatyökalua (ei tule mukana) hangataksesi hiilijäänteet pois ennen seuraavaa käyttöä.
- Käytä ritilän ja arinan puhdistukseen hankaamatonta puhdistusainetta heti, kun laite on jäähtynyt kokonaan.
- Kun haluat puhdistaa ulkopinnat, odota, kunnes grilli on jäähtynyt, ja käytä sitten kosteaa liinaa ja mietoa puhdistusainetta.
- Puiset sivualustat kannattaa peittää, kun ne eivät ole käytössä. Aika ajoin ne on käsiteltävä uudelleen.

Huolto

– Kiristä nauhat ja levitä saranaan öljyä 2 kertaa vuodessa tai kun siihen on tarvetta.

Säilytys

– Kun et tarvitse grilliä ja sitä säilytetään ulkona, peitä se täydellisen jäähtymisen jälkeen sopivalla suojahupulla.
– Kromattua grilliä ei saa pestä astianpesukoneessa, käytä hienopesuainetta ja lämmintä vettä.
– Kun käytät grilliä, paina takimmaisten pyörien jarrut päälle, jotta laite pysyy paikallaan käytön aikana.
– Grilli on suositeltavaa säilyttää talvella autotallissa tai varastossa peitettynä, jotta se on täysin suojattuna.

Hävittäminen

– Tietoa hävittämisestä saat paikallisesta jätekeskuksesta.

Lajiteltuina hävittäessäsi annat vanhat laitteet kierrätykseen tai muulla tavoin uudelleen käytettäväksi. Autat näin estämään vaarallisten aineiden pääsyn luontoon.

Pakkaus on pahvia ja asianmukaisesti merkittyä muovia, jotka voi kierrättää.

– Toimita nämä materiaalit kierrätykseen.

DE Mängelansprüche

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, unsere Produkte werden in modernen Produktionsstätten gefertigt und unterliegen einem international anerkannten Qualitätsprozess.

Sollten Sie dennoch einen Grund zur Beanstandung haben, bringen Sie bitte diesen Artikel zusammen mit dem Kaufbeleg zu Ihrem Händler.

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Mängelansprüche ab Kaufdatum.

IT Reclami per difetti

Gentilissima Cliente, gentilissimo Cliente, i nostri prodotti sono fabbricati in moderne officine di produzione e sono sottoposti ad un processo di qualità internazionalmente riconosciuto.

Se Lei dovesse avere tuttavia un motivo di reclamo, porti questo articolo insieme allo scontrino al Suo negoziante.

Per i nostri prodotti valgono i reclami per difetti legali a partire dalla data di acquisto.

FR Réclamations

Chère cliente, cher client, Nos produits sont fabriqués dans des ateliers de production modernes et sont soumis à un processus de qualité reconnu au niveau international.

Si vous avez toutefois le moindre motif de réclamation, veuillez rapporter cet article avec son justificatif d’achat à votre commerçant.

Nos produits sont soumis au droit légal de réclamation en cas de défaut à partir de leur date d’achat.

GB Claims for defects

Dear customer, Our products are manufactured in modern production plants, and are subject to an internationally recognised quality process.

Nevertheless, if you have cause for dissatisfaction, please bring the item together with the proof of purchase to the store from which you bought it.

For our products, legal claims for defects are valid from the date of purchase.

CZ Reklamace

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, naše výrobky jsou vyráběny v moderních závodech a podléhají mezinárodně uznávanému procesu kontroly kvality.

Pokud byste přesto měli důvod ke stížnostem, přineste prosím výrobek společně s dokladem o koupi vašemu prodejci.

Pro naše výrobky platí zákonná reklamační lhůta od datumu koupě.

SK Reklamácie

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, naše produkty sa vyrábajú v moderných zariadeniach a podliehajú medzinárodne uznávanému procesu riadenia kvality.

Ak máte aj napriek tomu dôvod na reklamáciu, prineste tento tovar spolu s dokladom o zakúpení k vášmu predajcovi.

Pre produkty platia zákonné reklamačné nároky od dátumu zakúpenia.

PL Roszczenia gwarancyjne

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, Nasze wyroby produkowane są w nowoczesnych zakładach produkcyjnych i podlegają pod uznane na świecie procesy jakościowe.

W razie podstawy do reklamacji prosimy dostarczyć ten artykuł wraz z paragonem do sklepu, w którym dokonano zakupu.

Dla naszych produktów obowiązują ustawowe roszczenia gwarancyjne od daty zakupu.

SI Garancijski list

Firma dajalca garancije: .....

Sedež dajalca garancije: .....

Firma prodajalca: .....

Sedež prodajalca: .....

Podatki o blagu/produktu:

.....

.....

.....

Datum izročitve blaga/produkta potrošniku: .....

S tem garancijskim listom jamčimo za lastnosti ali brezhibno delovanje v 1-letnem garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku in velja s priloženim originalnim računom. Vzdrževanje, rezervne dele in priklopne aparate nudimo še tri leta po preteku garancije.

Garancija velja na območju Republike Slovenije.
Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

V primeru okvare se obrnite na prodajalca.

HU Jótállási jegy

Tisztelt Vevőnk!
Termékeink modern gyárban készülnek, nemzetközileg elismert minőségbiztosítási rendszer alatt.

Üzemzavar esetén a készüléket vigye vissza, a vásárlási számlával együtt, a forgalmazóhoz, ahonnan vásárolta azt.

Termékeinkre a törvényben előírt garanciális feltételek érvényesek, a vásárlás napjától számítva.

BA/HR Prava na žalbu

Štovani kupci!
Naši proizvodi se proizvode u modernim tvornicama i podliježu međunarodno priznatom procesu provjere kakvoće.

Ako ipak postoji razlog za žalbu, molimo Vas da ovaj artikl zajedno s računom odensete Vašem trgovcu.

Za naše proizvode važe zakonska prava na žalbu od datuma kupovine.

GR Εγγύηση

Για αυτό το προϊόν ισχύει εγγύηση με διάρκεια δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον αυτό έχει αγοραστεί από τό κατάστημα που αναφέρεται πιο κάτω.

Βλάβες που προέρχονται από ακατάλληλη μεταχείριση ή χειρισμό, λάθος τοποθέτηση ή φύλαξη, ακατάλληλη σύνδεση ή εγκατάσταση, από βία ή άλλες εξωτερικές επιδράσεις, καθώς και σε παρεμβάσεις του αγοραστή ή τρίτων οι οποίες δεν ήταν σύμφωνες με τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν το προϊόν, δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Επίσης, δεν καλύπτεται η φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης. Προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως, διότι περιέχουν σημαντικές υποδείξεις.

Για λόγους εξακρίβωσης της ημερομηνίας αγοράς, είναι απαραίτητο να κρατήσετε την απόδειξη αγοράς, που αποτελεί το μόνο αποδεικτικό στοιχείο της ημερομηνίας αγοράς.

Υποδείξεις:

1. Εάν το προϊόν δε λειτουργεί πλέον όπως πρέπει, ελέγξτε παρακαλούμε πρώτα εάν η αιτία είναι άλλοι λόγοι, όπως για παράδειγμα λάθος χειρισμός.
2. Σε περίπτωση που θέλετε να κάνετε χρήση της εγγύησης ή σε περίπτωση βλάβης παρακαλούμε απευθυνθείτε προσωπικά στο κατάστημα αγοράς.

Παρακαλούμε προσέξτε ότι θα επισυνάπτετε, θα έχετε διαθέσιμα, ή θα φέρετε μαζί σας σε κάθε περίπτωση τα ακόλουθα:

- Απόδειξη αγοράς
- Περιγραφή προϊόντος/Τύπος/Μάρκα
- Περιγραφή του εμφανιζόμενου προβλήματος με όσο το δυνατόν πιο ακριβή αναφορά του ελαττώματος.

Εκτός των δικαιωμάτων που παρέχονται με την παρούσα εγγύηση στον καταναλωτή, αυτός έχει σε κάθε περίπτωση και όλα τα δικαιώματα που απορρέουν από τις κείμενες διατάξεις και τους νόμους σχετικά με τη σύμβαση πώλησης.

Διανομή:

NL Reclamaties

Geachte klant, onze producten worden op moderne productieplaatsen gefabriceerd en zijn onderworpen aan een internationaal erkend kwaliteitsproces.

Wanneer u desondanks een reden tot klagen heeft, breng dit artikel dan samen met de kassabon naar uw verkoper.

Voor onze producten gelden de wettelijke reclamatietermijnen vanaf de datum van aankoop.

EE Garantiinõuded

Lugupeetud klient, meie tooted on valmistatud moodsates tootmistsehhides ja on allutatud rahvusvaheliselt tunnustatud kvaliteedi tagamise protsessile.

Kui teil on sellest hoolimata põhjust reklamatsiooniks, viige see toode palun koos ostutšekiga turustajale, kellelt selle saite.

Meie toodetele kehtivad alates ostukuupäevast seadusega ettenähtud õigused reklamatsioonide esitamiseks.

SE Produktansvar

Bästa kund! Våra produkter tillverkas i moderna produktionsanläggningar och genomgår en internationellt erkänd kvalitetsprocess.

Skulle det ändå finnas skäl till reklamation, ber vi dig lämna in denna artikel tillsammans med köpkvittot till återförsäljaren.

För våra produkter gäller lagstadgat produktansvar fr.o.m. köpdatumet.

FI Tuotevastuu

Hyvä asiakas, tuotteemme valmistetaan uudenaikaisissa tuotantolaitoksissa ja ne tarkastetaan kansainvälisesti tunnustetun laatuprosessin mukaisesti.

Jos sinulla on kuitenkin aihetta valittaa tuotteesta, tuo tämä laite ostokuitin kanssa myyjällesi.

Tuotteille ovat voimassa ostopäivästä alkaen lakisääteiset takuuehdot.

Euromate GmbH
Emil-Lux-Straße 1
42929 Wermelskirchen
GERMANY
Hotline +49 (0) 2196 / 76-3333
www.euromate.de

Art.-Nr. 132312, 132158

V-130622