



Smokin' Pro™
CG30044223

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom!| Willkommen | Üdvözöljük! | Benvenuti | Velkommen | Добрый день | Välkommen | Tervetuloa | Witajcie

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

Az összeszerelési képek jelennek meg először. A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.

Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

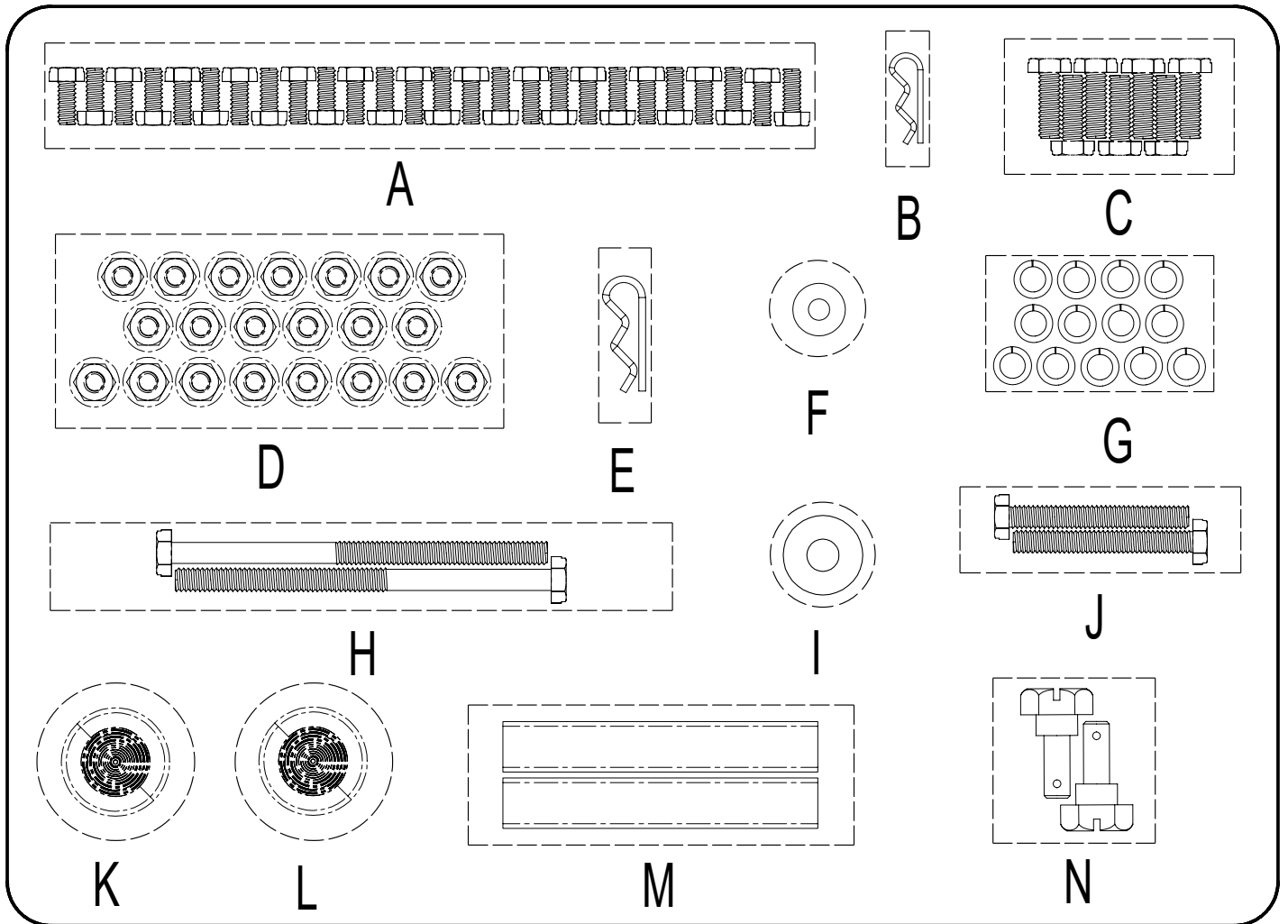
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.

Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.

Laitteen kokoonpanokuvat näytetään ensin. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.

Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



Tools Needed: Phillips Head Screwdriver, Hammer, Pliers, and a 7/16" Nut Driver.

Outils nécessaires : tournevis cruciforme, marteau, pinces et un tourne-écrou de 7/16 po.

Herramientas necesarias: atornillador en cruz, martillo, tenazas y una llave de tuercas 7/16"

Benodigd gereedschap: kruiskopschroevendraaier, hamer, tang en moersleutel 7/16.

Tarvittavat työkalut: Phillips-ruuvimeisseli, vasara, pihdit ja 1,1 cm mutterinväännin.

Benötigte Werkzeuge: Phillips Kreuzschlitzschraubenzieher, Hammer, Zange und ein 7/16-Zoll-Steckschlüssel.

Szükséges szerszámok: csillagcsavarhúzó, kalapács, fogó és egy 7/16 colos kihajtó

Utensili necessari: Cacciavite a croce, martello, pinze e un cacciavite a bussola da 7/16 pollici

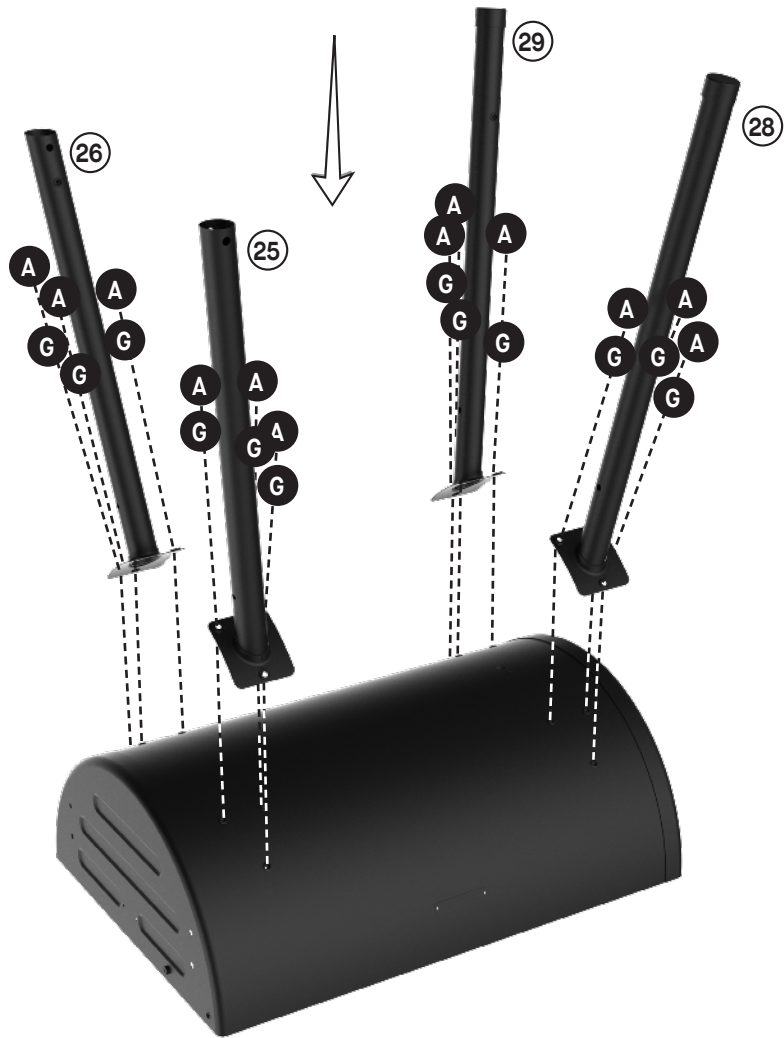
Nødvendig verktøy: Phillips-skrutrekker, hammer, tang og en 7/16" muttertrekker

Potrzebne narzędzia: śrubokręt krzyżakowy, młotek, kombinerki i klucz do nakrętek 7/16".

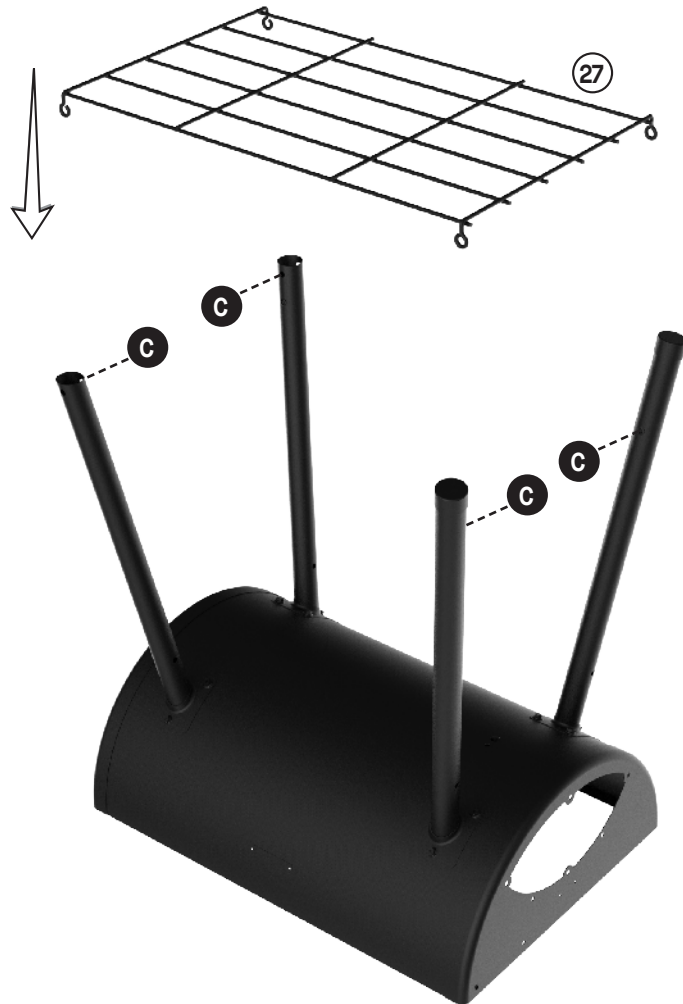
Potrzebne narzędzia: śrubokręt krzyżakowy, młotek, kombinerki i klucz do nakrętek 7/16".

Verktøyg som behövs: Phillips-skruvmejsel, hammare, tång och 7/16" mutterdragare.

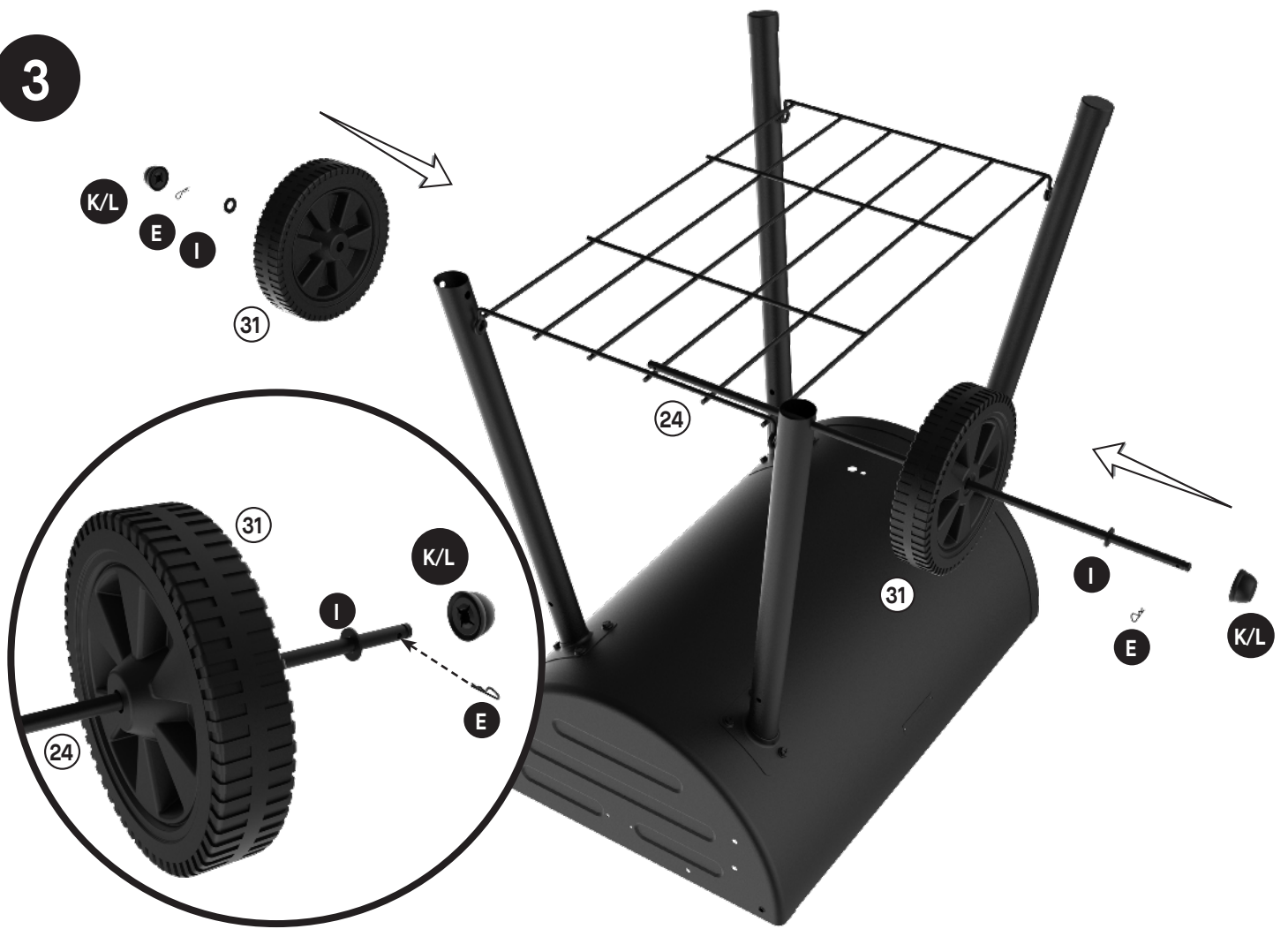
1



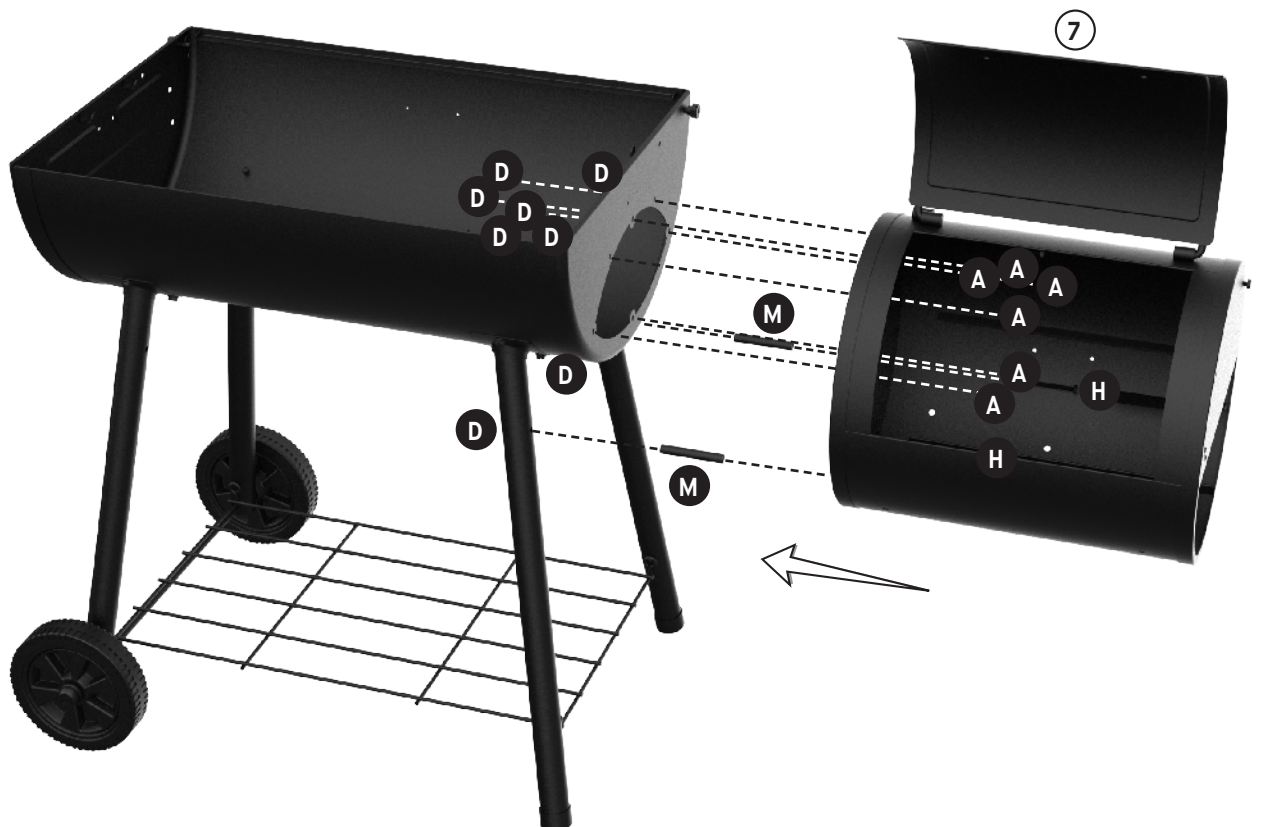
2



3



4



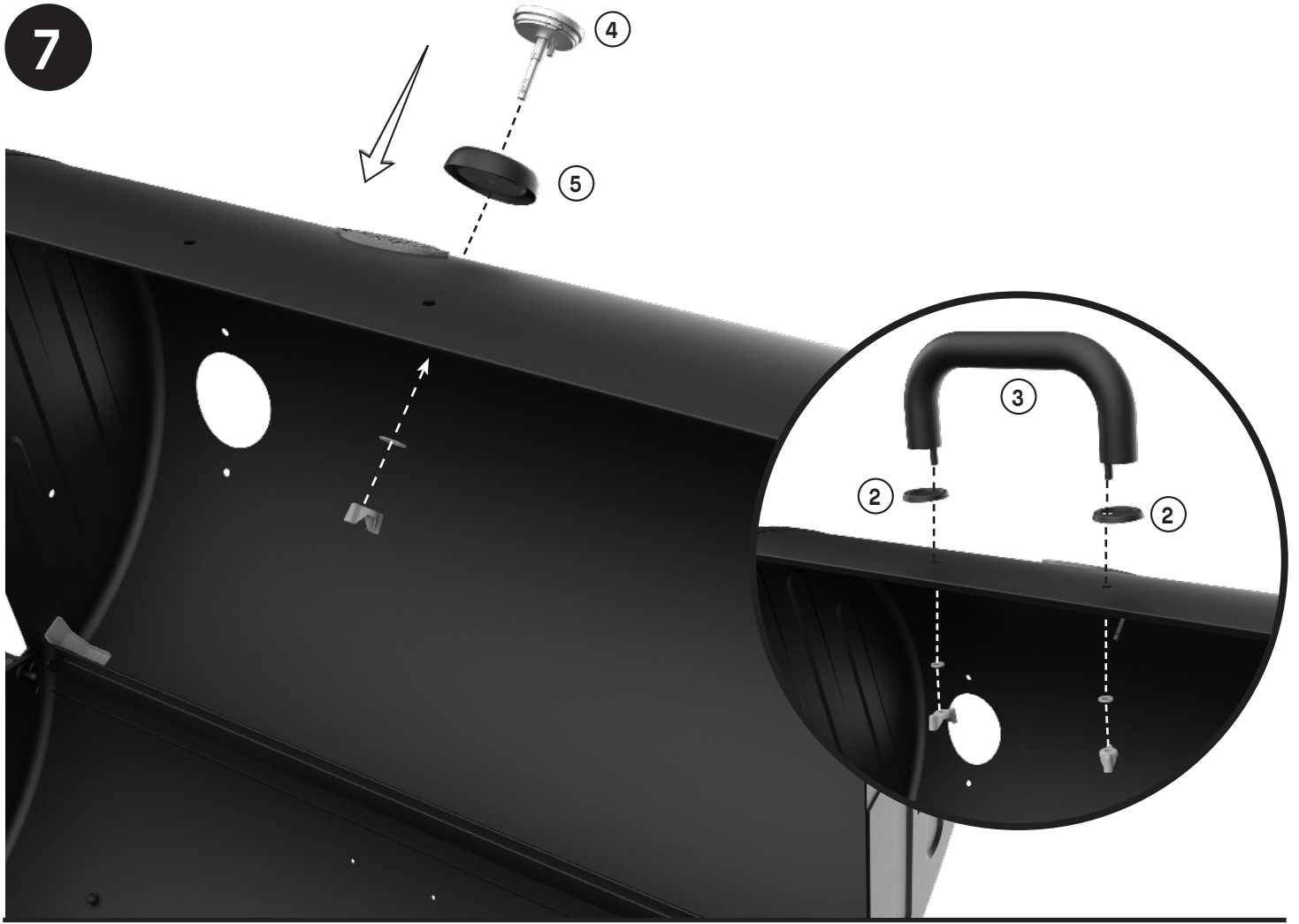
5



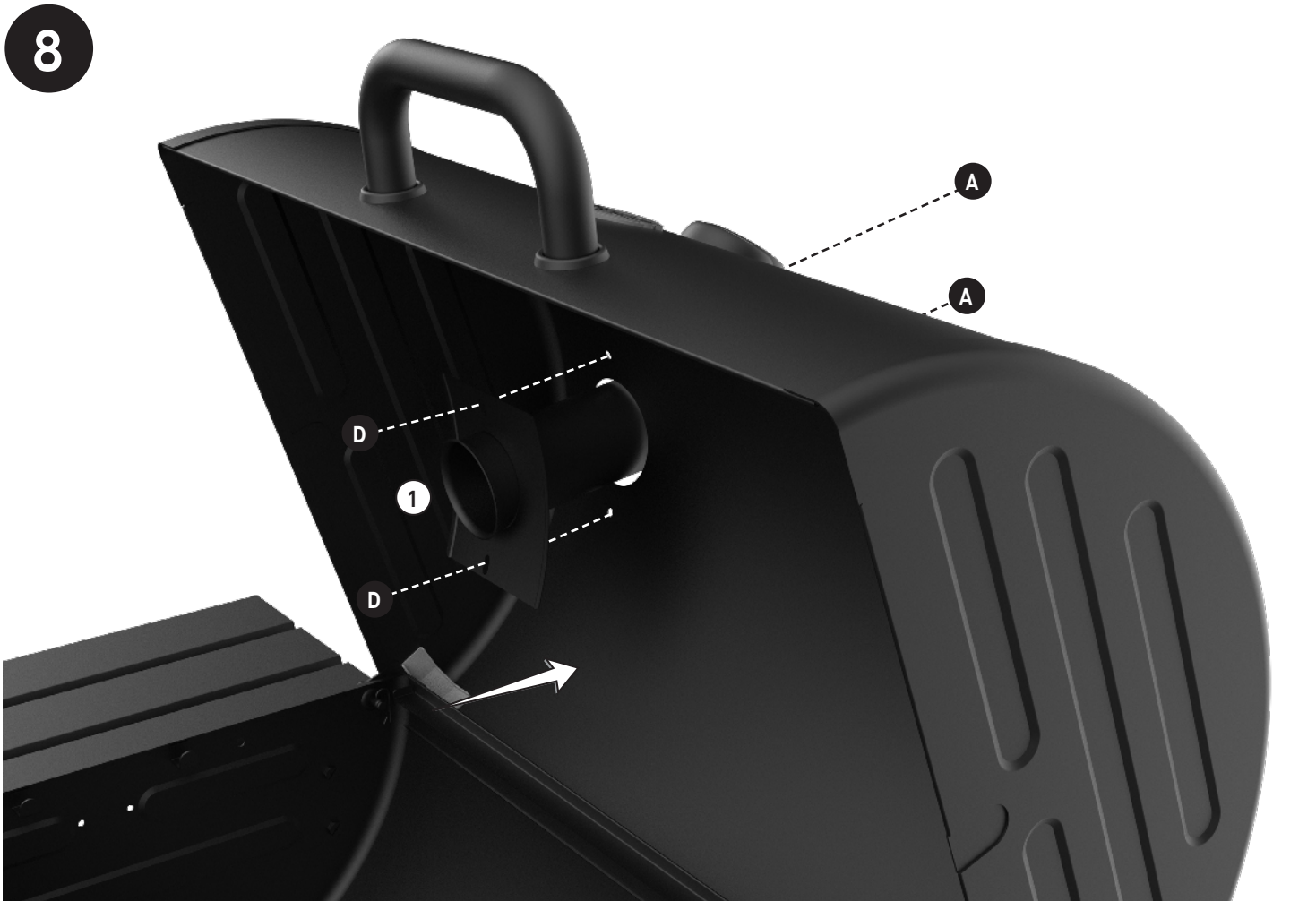
6



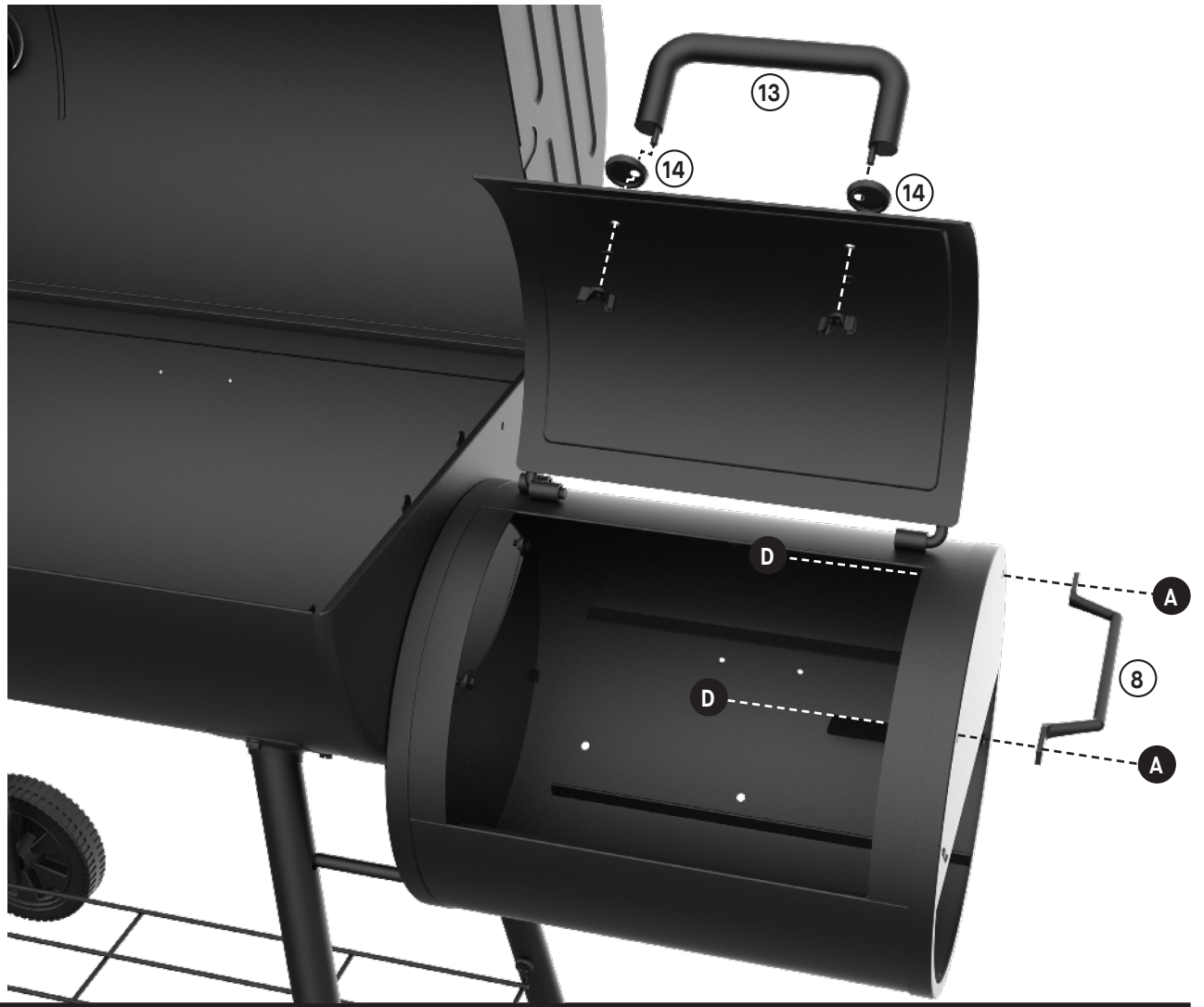
7



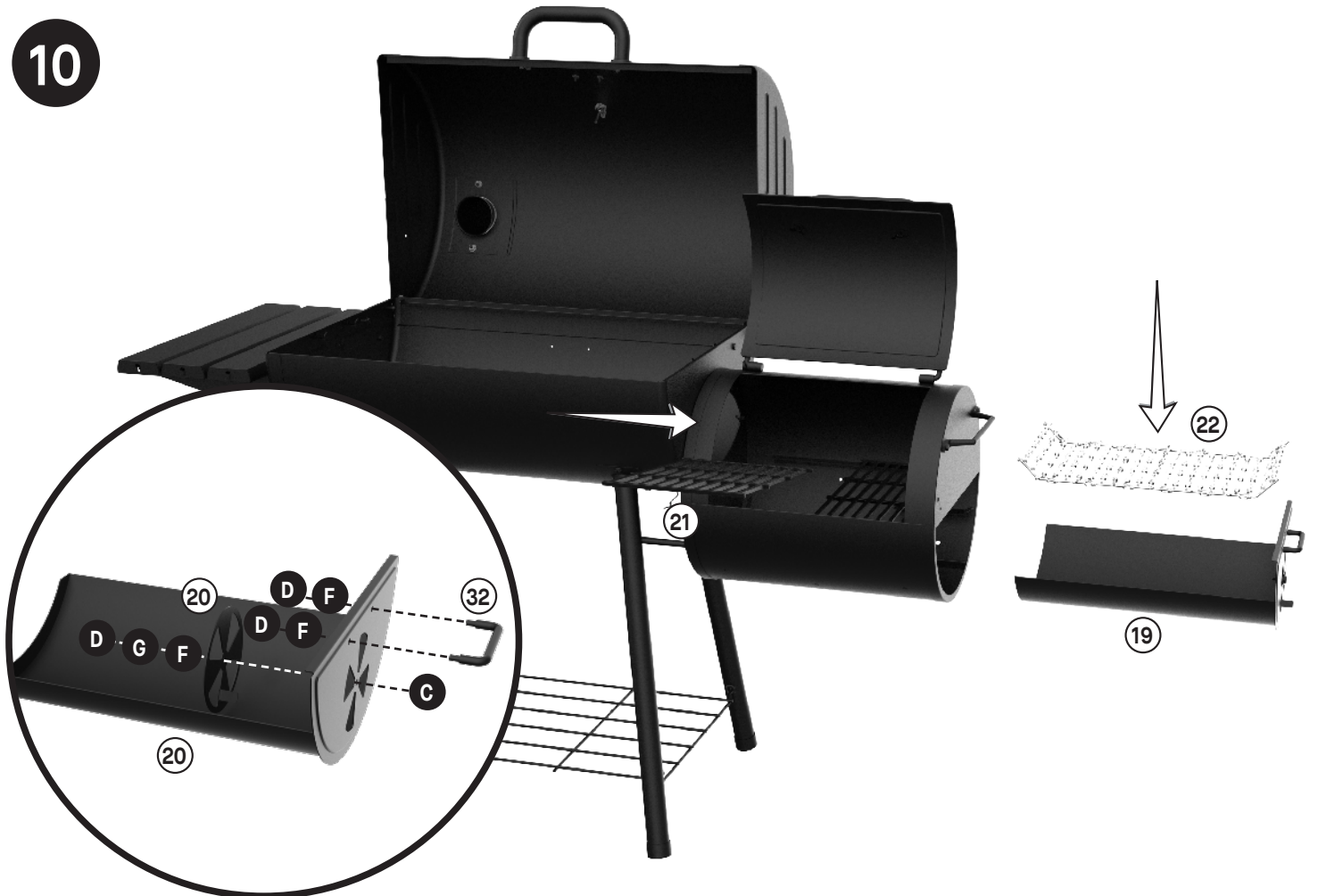
8



9



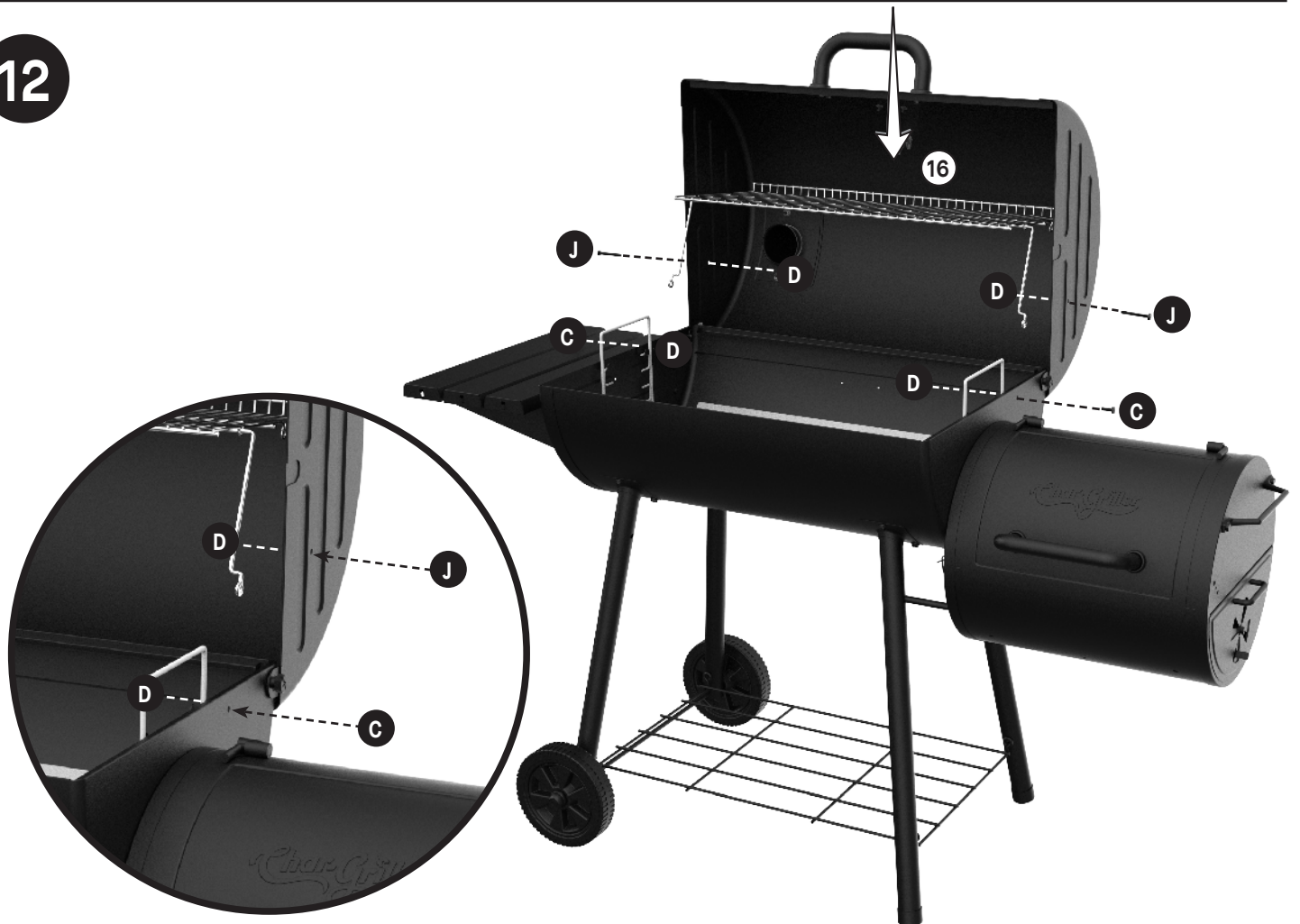
10



11



12



13



14



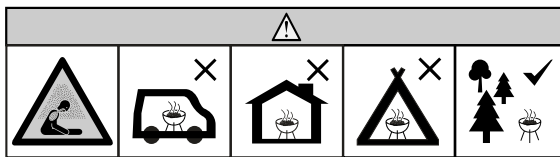
FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.**WARNING**

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

CARBON MONOXIDE HAZARD

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.

**WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS****READ ALL INSTRUCTIONS**

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not exceed a temperature of 500°F (260°C).
- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS).
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving or storing.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Char-Griller® are not recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash can while ashes and charcoal are HOT.
- Make sure to empty grease can after every use once completely cooled.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grate handle is HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grate handle, wear protective gloves
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30mins prior to the first cook.
- Use only charcoal lighting fluid. Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below).
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

ALL WARNINGS ALSO APPLY TO SIDE FIRE BOX

**DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1.36KGS/3 LBS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX
DO NOT EXCEED A TOTAL OF 0.907KGS/2 LBS OF CHARCOAL IN SIDE FIREBOX**

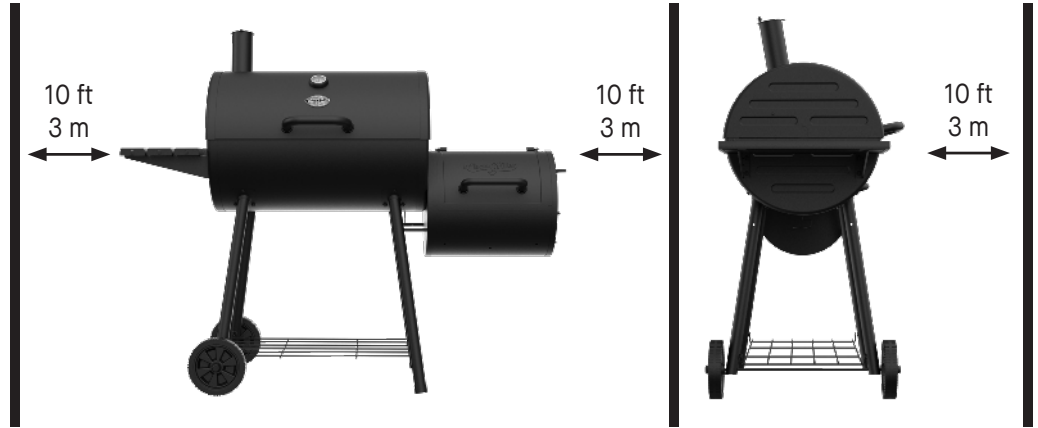
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process. Do not close the lid until the flames have burned down. Failure to follow this instruction may result in damage to painted surfaces due to excessive heat.



STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



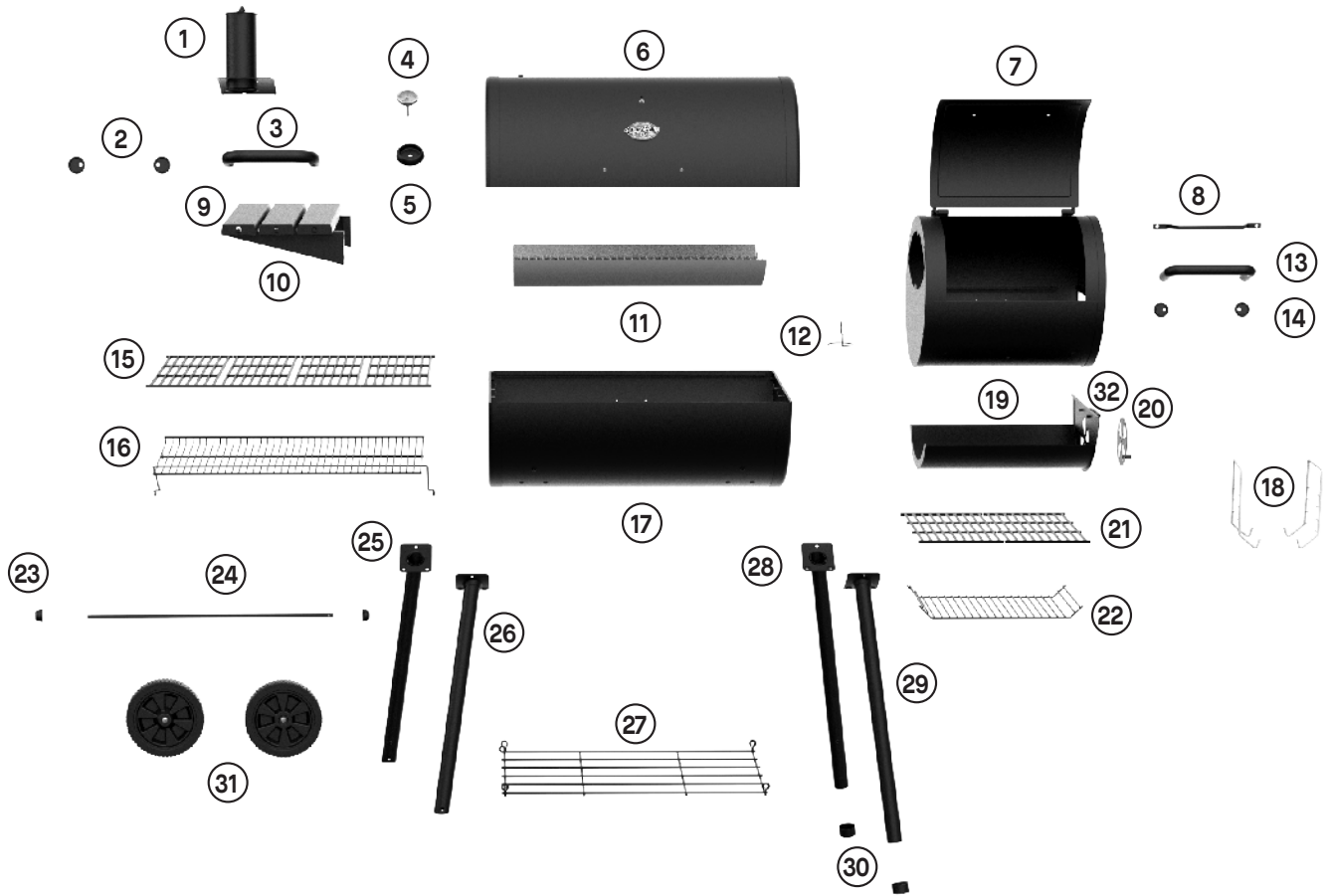
Maintain a minimum distance of 10ft(3m) from rear, sides and top of grill to all overhead construction, walls, rails or other combustible construction materials.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Parts Diagram



Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Smoke Stack	17	1	Grill Body
2	2	Hood Handle Bezel	18	2	Ash Pan Hangers
3	1	Hood Handle	19	1	SFB Drawer
4	1	Temperature Gauge	20	1	Air Damper
5	1	Temperature Gauge Bezel	21	2	SFB Cooking Grates
6	1	Hood	22	1	Fire Grate
7	1	SFB Body	23	2	Hub Cap (L) Hardware Pack
8	1	SFB Large Handle	24	1	Axle
9	3	Side Shelf	25	1	Left Rear Leg
10	2	Side Shelf Brackets	26	1	Left Front Leg
11	1	Ash Pan	27	1	Wire Shelf
12	1	Drip Cup Holder	28	1	Right Rear Leg
13	1	SFB Drawer Handle	29	1	Right Front Leg
14	2	SFB Drawer Handle Bezel	30	2	Leg Caps
15	4	Grill Grates	31	2	Wheels
16	1	Warming Rack	32	1	SFB Drawer Handle

Operating Instructions

ASSEMBLY IS DONE. LET'S HAVE SOME FUN!

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (305 cm) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

**** PLEASE NOTE: NO RETURNS ON USED GRILLS ****

SEASONING AND PREPARING THE GRILL

**IMPORTANT! BEFORE YOU USE YOUR GRILL FOR THE FIRST TIME
YOU MUST SEASON THE CAST IRON COOKING GRATE(S).**

Cure grill prior to your initial use to protect the interior and exterior finish, cooking grates, and to prevent unnatural flavors to your first meals.

1. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grills, grates, and inside of barrel.) with vegetable oil (spray vegetable oil is easiest but do not use near hot coals or fire).
2. Build a medium sized fire on the fire grate. Do not exceed a total of 1.36kgs / 3lb of charcoal in the barrel grill. Always put charcoal on top of the fire grate and not directly into the bottom of the grill.
3. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat at approximately 250°F (121°C) for two hours.
4. Remove grates from the grill with oven mitts, allow to cool, then re-coat grates and return to grill at approximately 200°F (93°C) for two hours.
5. You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with vegetable oil. This will extend the life of the grill body.

NOTE: GRILL WILL DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NEVER EXCEED 400°F (204°C) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

Operating Instructions

LIGHTING INSTRUCTIONS

There are a few methods to light your charcoal grill, depending on the materials you prefer to use. Using a charcoal chimney is the Char-Griller® preferred method for speed and convenience but igniting your lump charcoal or briquettes directly in the grill is a great way to get cooking as well.

Charcoal Chimney

1. Remove your grill grates and set them to the side
2. Fill your charcoal chimney $\frac{3}{4}$ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter
4. Coals will fire upward from bottom to top
5. After coals on top of chimney are ignited (usually 10-15 minutes) dump the coals over the charcoal grate and replace your grill grates



Fire Starters

1. Remove your grill grates and set them to side
2. Pour approximately 2 lbs .907kgs (approx. 30-35 briquettes) of charcoal directly on to your charcoal grate and stack together in a pile
3. Insert fire starter into the middle of the charcoal pile so that it is slightly covered and light
4. After the charcoal has thoroughly ignited, typically glowing red or gray in color, use tongs to spread them out and replace your grill grates



NOTE:

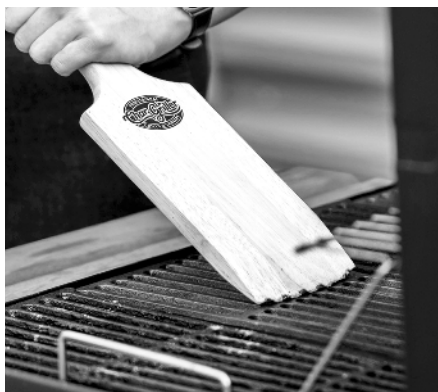
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal due to flammability, risk of bodily injury and potential to leave a distasteful flavor in your food.
- If necessary, use tongs to move coals for even heat.
- Always wear gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.

Operating Instructions

CARE & MAINTENANCE

In order to keep your grill in the best shape, it's important to keep it clean and maintained. Continued cleaning and care are key to ensuring a long life for your Char-Griller® grill.

FINISH UP



- When you are finished grilling, clean your grates with a grill grate scraper then lightly coat your grates with flaxseed or other vegetable oil
- Next close both dampers and the hood allowing the fire to suffocate
- Wait until coals and ash have completely cooled before moving to the next step

CLEAN UP



- Wait until the fire is completely extinguished and the grill is cool to the touch before emptying the ashes
- Remove grates from grill with grate lifter
- Remove ash pan from grill
- Give the ash pan a few firm taps to loosen any ash that may be stuck
- Dump the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals, then you can dispose of the ashes

COVER UP



- Extend the life of your grill by using a Char-Griller® custom fit grill cover to protect it from the elements
- Weather resistant polyester material protects against birds, dust, wind, rain and snow

**** ONLY EMPTY ASHES WHILE GRILL IS NOT IN USE AND COOL TO TOUCH ****

IMPORTANT: Charcoal is porous and holds moisture. DO NOT leave charcoal in your grill while you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash pan may reduce the life of your grill.

Operating Instructions

GRILLING STYLES

Your Char-Griller® grill can be used to smoke, grill or sear your food. By using temperature zones, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide four of the most common ways you can cook with your Char-Griller® charcoal grill.

Grill

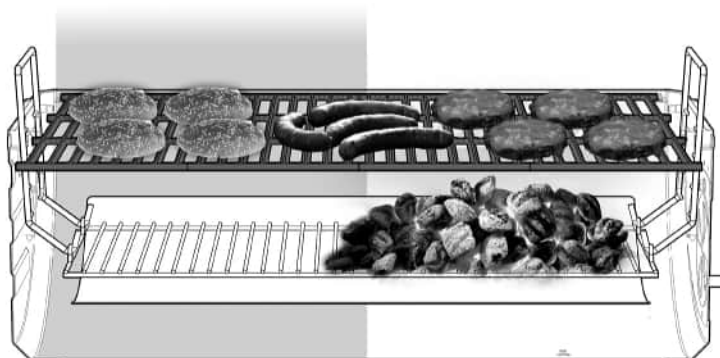
Cook with direct and indirect heat at medium temperatures (300°-450°F) (149°-232°C).

Utilize a two zone set up to cook at different speeds and temperatures.

1. Set charcoal grate to medium setting (halfway between grill grates and grill body) using adjustable charcoal tray hangers
2. Prepare up to 2 lbs (approximately 30-35 briquettes) of lit charcoal spread evenly across HALF the charcoal grate creating 2 Cooking Zones.
3. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook. First place food over direct heat, cooking each side as desired. After initially cooking over direct heat, move to the cool zone (see picture at right) to bring your food to the desired internal temperature.

GRILL (Direct Heat) - 300°-450°F

Up to 2 lbs. Charcoal (30-35 Briquettes)
Charcoal Grate adjusted to medium setting



NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

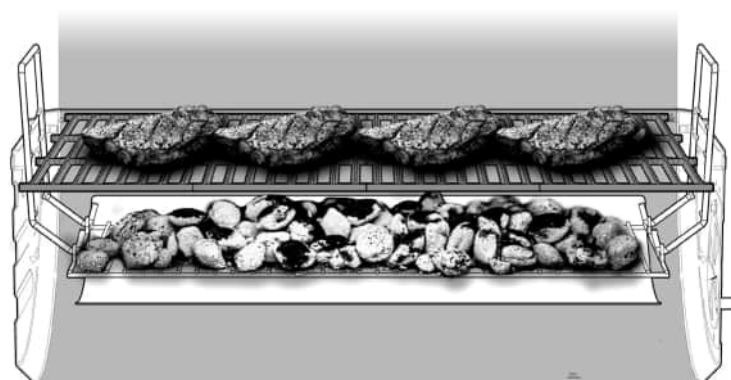
Sear

Quickly cook with direct heat at high temperatures (450°-500°F) (232°-260°C).

1. Set charcoal grate to high setting (closest to grill grates) using adjustable charcoal tray hangers
2. Prepare up to 3 lbs (approximately 45-50 briquettes) of lit charcoal spread evenly across charcoal grate.
3. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook by placing food directly over the coals.
4. Food will cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.
5. NOTE: Always sear with the grill lid open to prevent damage to exterior finish.

SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - (450°-500°F) (232°-260°C)

Up to 3 lbs. Charcoal (45-50 Briquettes)
Charcoal Grate adjusted to highest setting or close to the cooking grates



NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

WARRANTY INFORMATION

A COPY OF THE DATED PROOF OF PURCHASE (RECEIPT) IS REQUIRED WHEN REGISTERING OR SUBMITTING A WARRANTY* CLAIM. PLEASE RETAIN A COPY OF THE RECEIPT FOR YOUR RECORDS.

Char-Griller® will replace any defective part of its grillers/smokers, under warranty, as outlined below.

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Gas Grills	
Grill Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Dual Fuel Grills (Gas & Charcoal)	
Charcoal Grill - Hood AND Bottom AND Gas Grill - Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Ash Pan and Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts AND Gas Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner	1 year from date of purchase
Griddles	
All defective parts	1 year from date of purchase
MISC	
Parts, Accessories, and Grill Covers	1 year from date of purchase (seam tears only for covers)

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

Char-Griller® grills are made of steel and if exposed to the elements rust will occur naturally. Please refer to the “usage” section of the manual to review how to care for your grill properly.

Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Char-Griller® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase.

Excluded Under ALL Warranties

Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT:

North America Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	European Union Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands https://www.chargriller.com/pages/customer-support
United Kingdom Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australia & New Zealand Please contact your retailer.



FRENCH

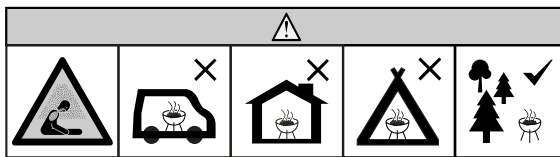
POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.**AVERTISSEMENT**

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

**RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE**

L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.

**AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES****LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur !
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et toutes les entrées d'air pour aider à éteindre la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Ne pas dépasser une température de 260 °C.
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, étatiques et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais utiliser le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE).
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conserver toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conserver un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre d'articles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le barbecue. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Char-Griller® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Faire preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utiliser des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Garder le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des cendres ou du charbon CHAUDS sans surveillance.
- Ne pas enlever le seau à cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Veiller à vider le bac à graisse après l'utilisation, une fois qu'il a complètement refroidi.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Porter des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon.
- Les entrées d'air sont CHAUDES pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; porter des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- La poignée de la grille de cuisson est CHAUDE lorsque le barbecue est utilisé et pendant le refroidissement. Faire preuve d'une extrême prudence : si vous touchez la poignée de la grille de cuisson, porter des gants de protection.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Il faut que le barbecue ait chauffé et que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- N'utiliser que du liquide d'allumage pour charbon de bois. Ne jamais utiliser d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne jamais trop remplir la grille à charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Ne jamais utiliser plus que la quantité recommandée de charbon de bois (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil !
- AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allumoirs qui respectent la norme EN 1860-3 !

TOUS LES AVERTISSEMENTS S'APPLIQUENT ÉGALEMENT À LA CHAMBRE DE COMBUSTION LATÉRALE

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1,36 KG DE CHARBON DE BOIS DANS LA CHAMBRE DE COMBUSTION PRINCIPALE
NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 0,907 KG DE CHARBON DE BOIS DANS LA CHAMBRE DE COMBUSTION LATÉRALE

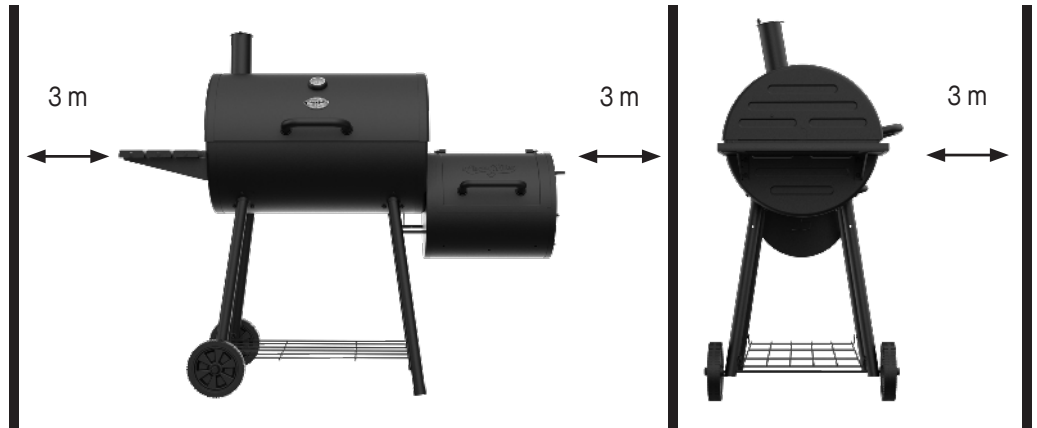
- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivez les instructions sur le contenant de liquide d'allumage.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Garder le couvercle fermé pendant l'allumage. Laisser le couvercle ouvert jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages aux surfaces peintes en raison de la chaleur excessive.



EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE



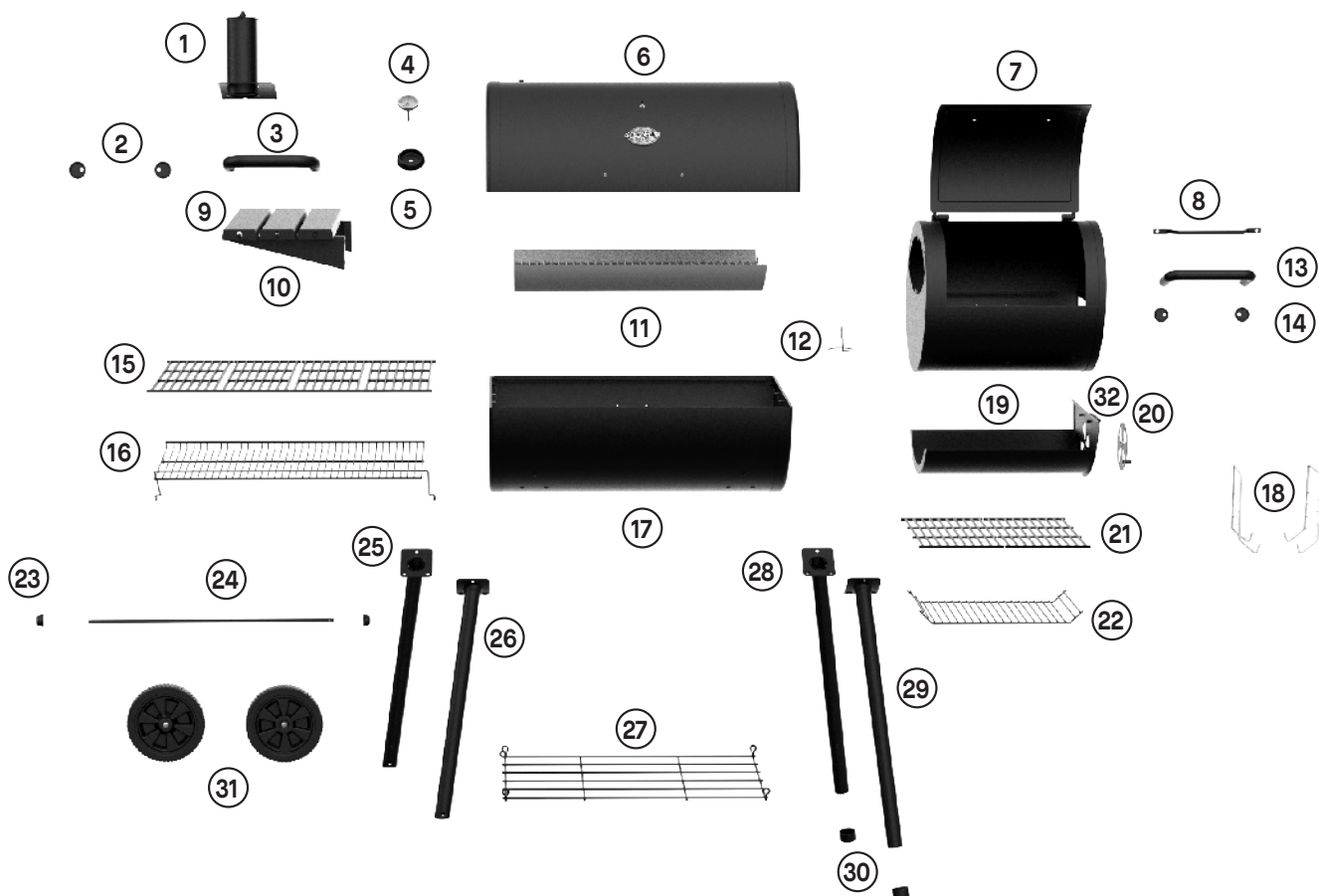
Garder une distance minimale de 3 m entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Ce produit n'est pas livré avec du charbon de bois ou des morceaux de bois.

Schéma des pièces



Liste des pièces

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Cheminée	17	1	Bâti du barbecue
2	2	Collerette de la poignée du couvercle	18	2	Crochets pour bac à cendres
3	1	Poignée du couvercle	19	1	Tiroir SFB
4	1	Indicateur de température	20	1	Clapet à air
5	1	Collerette de l'indicateur de température	21	2	Grilles de cuisson SFB
6	1	Couvercle	22	1	Grille à feu
7	1	Bâti SFB	23	2	Trousse de quincaillerie pour enjoliveur (G)
8	1	Grande poignée SFB	24	1	Essieu
9	3	Étagère latérale	25	1	Pied arrière gauche
10	2	Supports de l'étagère latérale	26	1	Pied avant gauche
11	1	Bac à cendres	27	1	Étagère en grillage
12	1	Support du bac à graisse	28	1	Pied arrière droit
13	1	Poignée de tiroir SFB	29	1	Pied avant droit
14	2	Collerette de la poignée de tiroir SFB	30	2	Capuchons de pied
15	4	Grilles de cuisson	31	2	Roulettes
16	1	Grille-réchaud	32	1	Poignée de tiroir SFB

Mode d'emploi

L'ASSEMBLAGE EST TERMINÉ. AMUSONS-NOUS!

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent. Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

**** VEUILLEZ NOTER : AUCUN RETOUR DES BARBECUES QUI ONT ÉTÉ UTILISÉS****

APPRÊTAGE ET PRÉPARATION DU BARBECUE

**IMPORTANT ! AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE POUR LA PREMIÈRE FOIS
VOUS DEVEZ APPRÊTER LES GRILLES DE CUISSON EN FONTE.**

Apprêtez le barbecue avant de l'utiliser pour protéger les finitions intérieures et extérieures et les grilles de cuisson et pour éviter que vos premiers repas n'aient une saveur non naturelle.

1. Enduisez légèrement TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du tonneau) d'huile végétale (l'huile végétale en aérosol est la plus facile à utiliser, mais ne l'utilisez pas à proximité de braises ou de feu).
2. Faites un feu de taille moyenne sur la grille à feu. Ne dépassez pas un total de 1,36 kg de charbon de bois dans le gril tonneau. Mettez toujours le charbon de bois sur la grille à feu et pas directement sur le fond du barbecue.
3. Une fois que les braises sont recouvertes de cendre, étalez-les, replacez les grilles de cuisson, fermez le couvercle et faites chauffer à environ 121 °C pendant deux heures.
4. Retirez les grilles du barbecue avec des gants de cuisine, laissez-les refroidir, enduisez-les à nouveau et remettez-les sur le barbecue à environ 93 °C pendant deux heures.
5. Vous pouvez enduire légèrement d'huile végétale l'extérieur du bâti du barbecue (pendant qu'il est chaud). Cela prolongera sa durée de vie.

REMARQUE : DE L'HUILE DÉGOULINERA DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

**NE DÉPASSEZ JAMAIS 204 °C, CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET DES RETOUCHES SERONT NÉCESSAIRES.
CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.**

Mode d'emploi

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Il existe plusieurs méthodes pour allumer votre barbecue au charbon de bois, en fonction des matériaux que vous préférez utiliser. L'utilisation d'une cheminée à charbon de bois est la méthode préférée de Char-Griller® pour des raisons de rapidité et de commodité, mais l'allumage du charbon de bois en morceaux ou des briquettes directement dans le barbecue est également une excellente façon de commencer la cuisson.

Cheminée à charbon de bois

1. Retirez vos grilles et mettez-les de côté.
2. Remplissez votre cheminée à charbon de bois jusqu'aux trois-quarts avec des briquettes ou des morceaux de charbon.
3. Posez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois, allumez-le et posez la cheminée à charbon de bois directement sur l'allume-feu.
4. Les braises s'enflamment de bas en haut.
5. Une fois que les braises au sommet de la cheminée sont enflammées (en général 10 à 15 minutes), videz les braises sur la grille à charbon de bois et remettez les grilles en place.



Allume-feu

1. Retirez vos grilles et mettez-les de côté.
2. Versez environ 0,907 kg (30-35 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-les.
3. Insérez l'allume-feu au milieu de la pile de charbon de bois de manière à ce qu'il soit légèrement recouvert et allumez-le.
4. Une fois que le charbon de bois est bien enflammé, généralement de couleur rouge ou grise, utilisez des pinces pour l'étaler et replacez les grilles du barbecue.



REMARQUE :

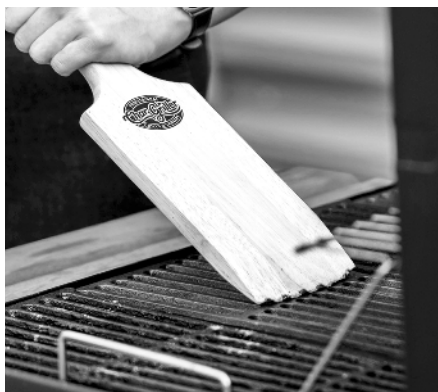
- N'utilisez pas d'essence à briquet, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois en raison de leur inflammabilité, du risque de blessures corporelles et de la possibilité de laisser un goût désagréable dans vos aliments.
- Au besoin, utilisez des pinces pour déplacer les braises afin d'obtenir une chaleur homogène.
- Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les grilles du barbecue ou les grilles de charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.

Mode d'emploi

SOINS ET ENTRETIEN

Pour que votre barbecue reste en bon état, il est important de le nettoyer et de l'entretenir. Un nettoyage et un entretien continus sont essentiels pour que votre barbecue Char-Griller® dure longtemps.

FINISSEZ



- Lorsque vous avez fini de griller, nettoyez vos grilles à l'aide d'un racloir, puis enduisez-les d'une mince couche d'huile de lin ou d'une autre huile végétale
- Ensuite, fermez les deux clapets à air et le couvercle pour étouffer le feu
- Attendez que les braises aient complètement refroidi avant de passer à l'étape suivante

NETTOYEZ



- Attendez que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit frais au toucher avant de vider les cendres
- Retirez les grilles du barbecue à l'aide du soulève-grille
- Retirez le bac à cendres du barbecue
- Donnez quelques coups fermes au bac à cendres pour décoller les cendres qui pourraient y adhérer
- Déposez les cendres dans un récipient métallique et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées. Vous pouvez ensuite vous débarrasser des cendres

COUVREZ



- Prolongez la durée de vie de votre barbecue en utilisant une housse de barbecue Char-Griller® sur mesure pour le protéger des intempéries
- Le polyester résistant aux intempéries protège contre les oiseaux, la poussière, le vent, la pluie et la neige

**** NE VIDEZ LES CENDRES QUE LORSQUE LE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ ET IL EST FROID AU TOUCHER**

IMPORTANT : Le charbon de bois est poreux et retient l'humidité. NE laissez PAS de charbon de bois dans votre barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas. Le charbon de bois et les cendres laissés dans le bac à cendres peuvent réduire la durée de vie de votre barbecue.

Mode d'emploi

STYLES DE CUISSON AU GRIL

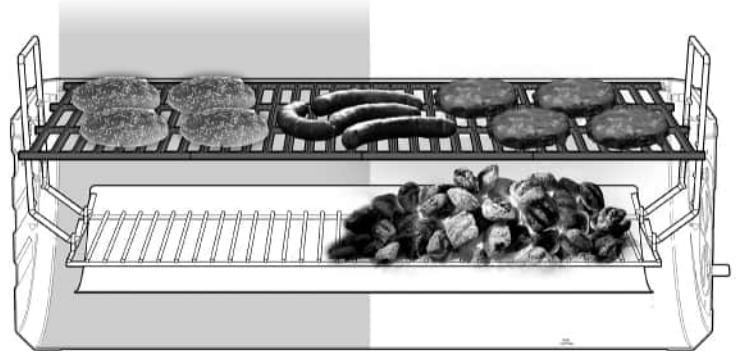
Votre barbecue Char-Griller® peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments. En utilisant les zones de température, le charbon de bois et les arômes de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Les descriptions suivantes présentent deux des façons les plus courantes de cuisiner avec votre barbecue au charbon de bois Char-Griller®.

Cuisson au grill

Cuisez à la chaleur directe et indirecte à des températures moyennes (149°-232 °C). Utilisez une configuration à deux zones pour cuire à des vitesses et des températures différentes.

1. Réglez la grille à charbon de bois sur une position moyenne (à mi-chemin entre les grilles de cuisson et le bâti du barbecue) à l'aide des crochets réglables du plateau à charbon de bois
2. Préparez jusqu'à 2 livres (environ 30-35 briquettes) de charbon de bois allumé, réparti uniformément sur la MOITIÉ de la grille à charbon de bois, créant ainsi deux zones de cuisson.
3. Lorsque le barbecue atteint la température voulue, vous pouvez commencer la cuisson de vos aliments. Placez d'abord les aliments à feu direct, en les faisant cuire de chaque côté comme vous le souhaitez. Après une première cuisson à chaleur directe, passez à la zone fraîche (voir l'image de droite) pour amener vos aliments à la température interne souhaitée.

CUISSON AU GRIL (chaleur directe) – 149°-232 °C
Jusqu'à 2 lb de charbon de bois (30 à 35 briquettes)
Grille à charbon de bois ajustée au réglage moyen



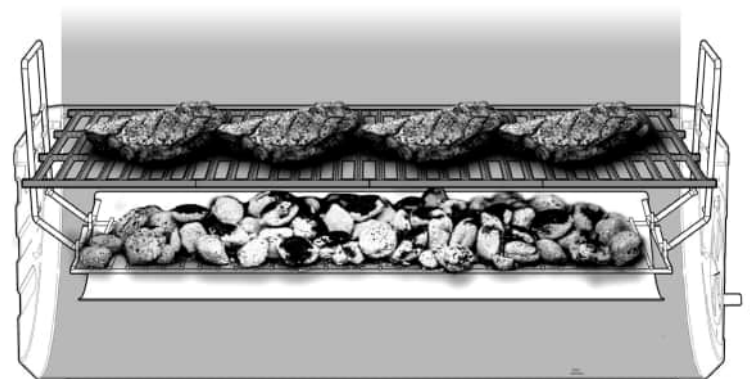
REMARQUE : Des copeaux de bois, des morceaux de bois ou des bûches fendues peuvent être utilisés en plus du charbon de bois pour ajouter un arôme de fumée.

Saisie

Cuisez rapidement à la chaleur directe à des températures élevées (232°-260 °C).

1. Réglez la grille à charbon de bois sur la position élevée (la plus rapprochée des grilles de cuisson) à l'aide des crochets réglables du plateau à charbon de bois
2. Préparez jusqu'à 3 livres (environ 45-50 briquettes) de charbon de bois allumé, réparti uniformément sur la grille à charbon de bois.
3. Lorsque le barbecue atteint la température voulue, vous pouvez commencer la cuisson de vos aliments en les plaçant directement au-dessus des braises.
4. Les aliments cuiront rapidement. Faites cuire chaque côté pendant 3 à 4 minutes, puis portez-les à la température interne souhaitée.
5. REMARQUE : Saisissez toujours les aliments avec le couvercle du barbecue ouvert pour éviter d'endommager la finition extérieure.

SAISIE (CHALEUR DIRECTE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE) – 232°-260 °C
Jusqu'à 3 lb de charbon de bois (45 à 50 briquettes)
Grille à charbon de bois ajustée au réglage le plus élevé ou près des grilles de cuisson



REMARQUE : Des copeaux de bois, des morceaux de bois ou des bûches fendues peuvent être utilisés en plus du charbon de bois pour ajouter un arôme de fumée.

RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (REÇU) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA SOUMISSION D'UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE*.

VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU POUR VOS DOSSIERS.

Char-Griller® remplacera toute pièce défectueuse de ses barbecues/fumoirs sous garantie, comme indiqué ci-dessous.

Barbecues au charbon de bois, à granules ou de style kamado	
Barbecue – Couvercle ET fond (exclut le bac à cendres amovible)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues au gaz	
Couvercle du barbecue (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bâti du barbecue (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues à carburant double (gaz et charbon de bois)	
Barbecue au charbon de bois – Couvercle ET fond ET Barbecue au gaz – Couvercle (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le bac à cendres et le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses ET barbecue au gaz Bâti (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral	1 an à compter de la date d'achat
Planchas	
Toutes les pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
DIVERS	
Pièces, accessoires et housses	1 an à compter de la date d'achat (déchirures des coutures uniquement pour les housses)

LA ROUILLE SUPERFICIELLE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICATION OU DE MATÉRIEL

Les barbecues Char-Griller® sont fabriqués en acier et, s'ils sont exposés aux éléments, la rouille apparaît naturellement. Reportez-vous à la section « Utilisation » du manuel pour savoir comment entretenir correctement votre barbecue.

Les problèmes de surface tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier ne sont PAS couverts par ces garanties.

Les garanties portent uniquement sur le remplacement des pièces défectueuses. Char-Griller® n'est pas responsable des dommages découlant d'un accident, d'une modification, du mésusage, d'un usage abusif, d'environnements hostiles, d'une installation incorrecte ou d'une installation qui ne respecte pas les codes locaux d'entretien de l'appareil.

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Char-Griller® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée.

Exclus de TOUTES les garanties

Peinture ; rouille superficielle ; dommages causés par la chaleur ; pièces incorrectes commandées par le client, y compris les frais d'expédition ; pièces usées ; pièces manquantes ou endommagées non signalées dans les deux (2) mois suivant la date d'achat ; pièces défectueuses non signalées dans un délai d'un (1) an suivant la date d'achat ; décoloration du couvercle du barbecue.

* REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et le retour prépayé de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annule toutes les garanties.

VEUILLEZ LIRE CES RENSEIGNEMENTS EN DÉTAIL ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, CONTACTEZ LE SERVICE CLIENTÈLE À :

Amérique du Nord Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Union européenne Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ La Haye, Pays-Bas https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Royaume-Uni Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australie et Nouvelle-Zélande Veuillez prendre contact avec votre détaillant.



SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

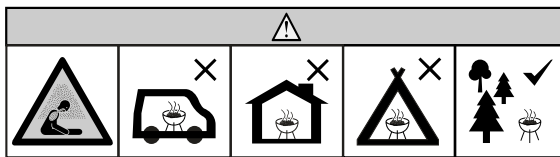


PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- La parrilla es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- ¡No usar en interiores!
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y todos los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- No supere una temperatura de 260 °C.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (45 °C (por debajo de los 115 °F)) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Smoke Hollow®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Asegúrese de vaciar la lata de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- El mango de la rejilla de cocción está CALIENTE mientras se usa la parrilla y durante el enfriamiento; extreme las precauciones, si toca el mango de la rejilla de cocción, utilice guantes protectores
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Use sólo líquido de encendedor para carbón vegetal. Nunca use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- No use nunca más carbón del recomendado (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!

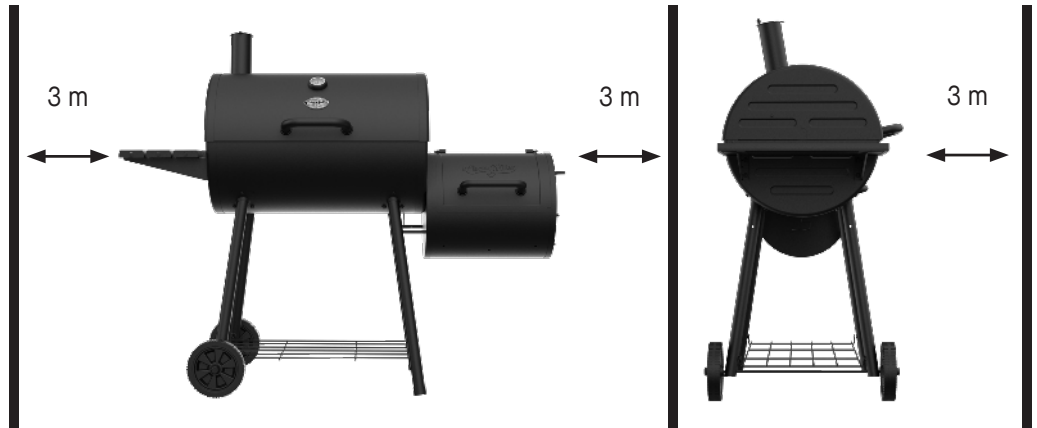
TODAS LAS ADVERTENCIAS SE APLICAN TAMBIÉN AL FOGÓN LATERAL

**NO EXCEDA UN TOTAL DE 1.36 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL
NO EXCEDA UN TOTAL DE 0.907 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN LATERAL**

- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Mantenga la tapa abierta durante el proceso de encendido. No cierre la tapa hasta las llamas bajen su fuerza. Si no sigue esta instrucción, puede haber un daño en las superficies pintadas debido al calor excesivo.

! REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL !

Mantenga una distancia mínima de 3 m de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.

Diagrama de partes



Lista de partes

NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN	NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Chimenea de humo	17	1	Cuerpo de la parrilla
2	2	Bisel del asa de la cubierta	18	2	Colgadores para la bandeja de cenizas
3	1	Asa de la cubierta	19	1	Cajón SFB
4	1	Medidor de temperatura	20	1	Regulador de aire
5	1	Bisel del medidor de temperatura	21	2	Rejillas de cocción SFB
6	1	Cubierta	22	1	Rejilla de fuego
7	1	Cuerpo SFB	23	2	Paquete de accesorios para el tope del hub (L)
8	1	Asa grande SFB	24	1	Eje
9	3	Repisa lateral	25	1	Pata izquierda trasera
10	2	Abrazaderas de la repisa lateral	26	1	Pata izquierda delantera
11	1	Bandeja de cenizas	27	1	Repisa de alambre
12	1	Sujetador de taza de goteo	28	1	Pata derecha posterior
13	1	Asa del cajón SFB	29	1	Pata derecha delantera
14	2	Bisel del asa del cajón SFB	30	2	Topes de las patas
15	4	Rejillas de la parrilla	31	2	Ruedas
16	1	Rejilla de calentamiento	32	1	Asa del cajón SFB

Instrucciones de operación

EL ENSAMBLAJE ESTÁ LISTO. ¡VAMOS A DIVERTIRNOS!

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento. No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

Este aparato está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstáculos por encima de la cabeza y que haya una distancia mínima de 305 cm desde el costado o la parte trasera del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. El aparato debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido de corrientes de aire directas y colocados o protegidos contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

**** TOME NOTA: NO SE ADMITEN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS ****

CÓMO CURAR Y PREPARAR LA PARRILLA

¡IMPORTANTE! ANTES DE USAR SU PARRILLA POR PRIMERA VEZ DEBE CURAR LA(S) REJILLA(S) DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO.

Cure la parrilla antes de su uso inicial para proteger el acabado interior y exterior, las rejillas de cocción y para evitar que sabores no naturales se adhieran a sus primeras comidas.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las parrillas, las rejillas y el interior del barril) con aceite vegetal (el aceite vegetal en rociador es el más adecuado, pero no lo utilice cerca de brasas o fuego).
2. Encienda un fuego mediano en la rejilla de fuego. No exceda un total de 1.36 kgs de carbón para la parrilla de barril. Ponga siempre el carbón encima de la rejilla y no directamente en el fondo de la parrilla.
3. Una vez que se haya consumido la ceniza, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a aproximadamente (121 °C) por dos horas.
4. Retire las rejillas de la parrilla con unos guantes de cocina, deje que se enfríen, vuelva a cubrir las rejillas y colóquelas de nuevo en la parrilla a aproximadamente (93 °C) por dos horas.
5. Puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrilla (mientras esté caliente) con aceite vegetal. Esto prolongará la vida útil del cuerpo de la parrilla.

NOTA: LA PARRILLA GOTEARÁ ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NUNCA EXCEDA LOS 204°C, YA QUE ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

Instrucciones de operación

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Existen varios métodos para encender su parrilla de carbón, dependiendo de los materiales que prefiera utilizar. Usar una chimenea de carbón es el método preferido de Char-Griller® por su rapidez y comodidad, pero encender el carbón en trozos o las briquetas directamente en la parrilla también es una forma estupenda de empezar a cocinar.

Chimenea de carbón

1. Retire sus rejillas de la parrilla y póngalas a un lado
2. Llena la chimenea de carbón hasta los $\frac{3}{4}$ de su capacidad con briquetas o carbón en trozos
3. Coloque el arrancador de fuego sobre la parrilla de carbón, enciéndala y, a continuación, coloque la chimenea de carbón directamente sobre el arrancador de fuego
4. Las brasas se encenderán de abajo a arriba
5. Una vez que los carbones de la parte superior de la chimenea estén encendidos (normalmente entre 10 y 15 minutos), vierta los carbones sobre la rejilla de carbón y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla



Arrancadores de fuego

1. Retire sus rejillas de la parrilla y póngalas a un lado
2. Vierta aproximadamente 0.907 kgs (aprox. 30-35 briquetas) de carbón directamente en su parrilla de carbón y apílelas en una pila
3. Introduzca el arrancador de fuego en el centro de la pila de carbón de modo que quede ligeramente cubierto y enciéndala
4. Una vez que el carbón se haya encendido por completo, normalmente de color rojo o gris, utilice unas pinzas para esparcirlo y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla



NOTA:

- No utilice líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón debido a su inflamabilidad, el riesgo de lesiones corporales y la posibilidad de dejar un sabor desagradable en su comida.
- Si es necesario, use pinzas para mover las brasas y conseguir un calor uniforme.
- Use siempre guantes para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.

Instrucciones de operación

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, es importante mantenerla limpia y en buen estado. La limpieza y el cuidado continuos son fundamentales para garantizar una larga vida útil de su parrilla Char-Griller®.

ACABAR



LIMPIAR



CUBRIR



- Cuando termine de cocer con su parrilla, limpie las rejillas con una espátula y úntelas ligeramente con aceite de linaza u otro aceite vegetal
- A continuación, cierre ambos reguladores y la campana permitiendo que el fuego se sofoque
- Espere a que las brasas y las cenizas se hayan enfriado completamente antes de pasar al siguiente paso
- Espere hasta que el fuego se haya extinguido por completo y la parrilla esté fría al tacto antes de vaciar las cenizas
- Retire las rejillas de la parrilla con el elevador de rejillas
- Retire la bandeja de cenizas de la parrilla
- Golpee con fuerza la bandeja de cenizas para desprender cualquier ceniza que pudiera estar adherida
- Vierta las cenizas en un recipiente metálico y cúbralo con agua para asegurarse de que no queden brasas encendidas, después podrá deshacerse de las cenizas
- Prolongue la vida útil de su parrilla usando una funda Char-Griller® de ajuste a medida para protegerla de los elementos
- El material de poliéster resistente a la intemperie protege contra pájaros, polvo, viento, lluvia y nieve

**** SÓLO VACÍE LAS CENIZAS CUANDO LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO Y ESTÉ FRÍA AL TACTO ****

IMPORTANTE: El carbón vegetal es poroso y retiene la humedad. NO deje carbón en la parrilla mientras no la esté usando. El carbón y las cenizas que quedan dentro de la bandeja de cenizas pueden reducir la vida útil de su parrilla.

Instrucciones de operación

ESTILOS DE COCCIÓN A LA PARRILLA

Su parrilla Char-Griller® puede utilizarse para ahumar, asar o sellar sus alimentos. Mediante el uso de zonas de temperatura, carbón y sabor de la leña, puede personalizar su experiencia culinaria como desee. Las siguientes descripciones muestran dos de las formas más comunes de cocinar con su parrilla de carbón Char-Griller®.

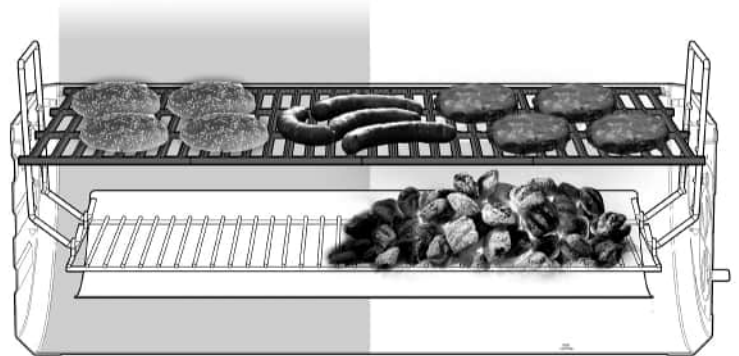
Asar

Cocine con fuego directo e indirecto a temperaturas medias (149°-232°C). Use una configuración de dos zonas para cocinar a diferentes velocidades y temperaturas.

1. Coloque la rejilla del carbón en la posición media (a la mitad entre las rejillas y el cuerpo de la parrilla) usando los ganchos ajustables de la bandeja del carbón
2. Prepare hasta 2 libras (aproximadamente 30-35 briquetas) de carbón encendido repartido uniformemente por la MITAD de la parrilla de carbón, creando 2 zonas de cocción.
3. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, puede empezar a cocinar. Primero coloque los alimentos a fuego directo, cocinando cada lado como desee. Tras la cocción inicial a fuego directo, pase a la zona fría (ver la imagen de la derecha) para que sus alimentos alcancen la temperatura interna deseada.

PARRILLA (calor directo) - 148 °-232 °C

Hasta 907 g Carbón vegetal (30-35 briquetas)
Rejilla de carbón ajustada a la posición media



NOTA: Además del carbón, se pueden utilizar trozos, leños o troncos partidos de madera para añadir el sabor ahumado que se desee.

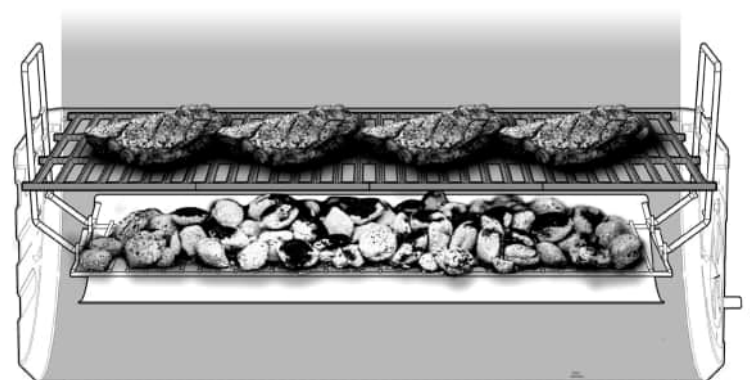
Sellar

Cocine rápidamente con calor directo a altas temperaturas (232°-260°C).

1. Coloque la rejilla del carbón en la posición alta (lo más cerca a las rejillas de la parrilla) usando los ganchos ajustables de los colgadores de la bandeja
2. Prepare hasta 1.36 kg (aproximadamente 45-50 briquetas) de carbón encendido repartido uniformemente a lo largo de la rejilla de carbón.
3. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, puede empezar a cocinar colocando los alimentos directamente sobre las brasas.
4. La comida se cocinará rápidamente. Cocine cada lado 3-4 minutos y luego lleve a la temperatura interna deseada.
5. NOTA: Cocine siempre con la tapa abierta de la parrilla para evitar daños en el acabado exterior.

SELLAR (CALOR DIRECTO DE ALTA TEMPERATURA) - (232°-260°C)

Hasta 1.36 kg. Carbón vegetal (45-50 briquetas)
Rejilla de carbón ajustada al máximo o cerca de las rejillas de cocción



NOTA: Además del carbón, se pueden utilizar trozos, leños o troncos partidos de madera para añadir el sabor ahumado que se desee.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

SE REQUIERE UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA FECHADO (RECIBO) AL REGISTRARSE O AL PRESENTAR UN RECLAMO DE GARANTÍA*. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se indica a continuación.

Parrillas de carbón / perlas / Kamado	
Parrilla - Campana Y Fondo (excluye la bandeja de cenizas extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas a gas	
Campana de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral y Piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas de doble combustible (gas y carbón)	
Parrilla de carbón - Campana Y Fondo Y Parrilla de gas - Campana (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye bandeja de cenizas y quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas Y parrilla de gas Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral	1 año a partir de la fecha de compra
Planchas	
Todas las piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
MISC	
Piezas, accesorios y fundas de parrilla	1 año a partir de la fecha de compra (roturas de costura sólo para fundas)

EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE LOS MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están hechas de acero y, si se exponen a la intemperie, se oxidarán de forma natural. Consulte la sección "uso" del manual para revisar cómo cuidar adecuadamente su parrilla.

Los problemas de superficie como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos, óxido superficial o decoloración de superficies de acero NO están cubiertos por estas garantías.

Las garantías sólo cubren la sustitución de piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos locales de servicio de la unidad.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. También tiene derecho a que los artículos sean reparados o reemplazados si la mercancía no es de calidad aceptable y si la falla no constituye una avería grave.

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Char-Griller® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

Excluido bajo TODAS las garantías

Pintura; óxido superficial; daños por calor; piezas incorrectas pedidas por el cliente, incluido el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas de las que no se haya informado en el plazo de dos (2) meses a partir de la fecha de compra; piezas defectuosas de las que no se haya informado en el plazo de un (1) año a partir de la fecha de compra; funda descolorida de la parrilla.

*NOTA: Para los reclamos de la garantía, es posible que se requieran fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o el uso comercial anula todas las garantías.

LEA DETENIDAMENTE ESTA INFORMACIÓN Y, SI TIENE ALGUNA DUDA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN:

Norteamérica Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Unión Europea Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Reino Unido Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor.



DUTCH

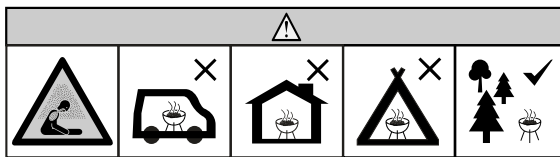
UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.**WAARSCHUWING**

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.

**KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR**

Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot brand, ontploffing of gevaar voor brandwonden en tot zaakschade, letsel of overlijden.

- Bij het branden van houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool en propaan komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool of propaan branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.

**WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN****LEES ALLE INSTRUCTIES.**

- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- De grill is **UITSLUITEND** voor HUISHOUELIJK GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- Grill niet gebruiken bij hevige wind!
- Deksel en alle luchtkleppen sluiten om te helpen de vlam te doven.
- Deze grill op geen enkele manier veranderen.
- Temperatuur van 260 °C niet overschrijden.
- De grill altijd gebruiken conform alle van toepassing zijnde plaatselijke en nationale brandcodes.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan de grill en gevaar voor de gebruiker.
- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte, zoals een patio, garage, gebouw of tent.
- Nooit gebruiken in of op een caravan of boot.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- Houd een afstand van ten minste 3 m van een overhangende constructie, muur, rail of andere constructie.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van elk brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier.
- De grill nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek. (ZIE DE VEREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES.)
- De grill vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- De grill gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asphalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- De grill niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- De grill **MOET** op de grond staan. De grill niet op een tafel of aanrecht plaatsen. De grill **NIET** verplaatsen over niet-vlakke oppervlakten.
- De grill uitsluitend over een glad oppervlak rollen.
- De grill nooit op of van de trap rollen of over een oneffen oppervlak.
- De grill nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
- De grill nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Deze grill is **NIET** voor commercieel gebruik.
- Houd een brandblusser bij de hand als u aan het grillen bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN



- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om de grill correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Kinderen en huisdieren altijd van de grill vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen de grill gebruiken. Van nabij toezicht houden als de grill wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond de grill tijdens of na het gebruik ervan, voordat de grill afgekoeld is.
- De grill NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan de grill of gemors of spatten van hete kookvloeistof te voorkomen.
- Wees uiterst voorzichtig als u een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen erin verplaatst.
- De grill nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat de grill helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u de grill verplaatst of opbergt.
- De grill is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Geen HETE oppervlakken aanraken. Gebruik handgrepen en knoppen.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in de grill. Nooit leeg kookgerei in de grill plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Accessoires die niet door Char-Griller® zijn geleverd, zijn NIET aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- De grill niet opbergen met hete as of houtskool erin. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- Wees voorzichtig als u voedsel van de grill neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten of kookgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- De grill is heet tijdens het gebruik. Het gezicht en lichaam van de deur(en) en luchtgaten vandaan houden. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- De verbandings- en verluchtungsstroom NIET hinderen.
- De kookrekken niet bedekken met aluminiumfolie. Hierdoor wordt de warmte gevangen en kan de grill worden beschadigd.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De asbak niet verwijderen als de as en houtskool HEET zijn.
- Vetblik na elk gebruik na afkoeling ledigen.
- De grill heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over de grill leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van deze grill of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig haardgereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Luchtkleppen zijn HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen tijdens het bijstellen.
- De handgreep van de kookrooster is HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Wees uiterst voorzichtig en draag beschermende handschoenen.
- Niet koken voordat de houtskool met een laag as bedekt is.
- De barbecue moet worden voorverwarmd en de brandstof moet roodgloeiend blijven gedurende ten minste 30 minuten vóór de eerste kookbeurt.
- Uitsluitend aanmaakvloeistof voor houtskool gebruiken. Nooit benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken.
- De houtskoolrooster nooit overladen. Dit kan ernstig letsel en schade aan de grill veroorzaken.
- Nooit meer dan de aanbevolen hoeveelheid houtskool gebruiken (zie hieronder).
- WAARSCHUWING! Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik ervan.
- WAARSCHUWING! Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken!
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!!

ALL E WAARSCHUWINGEN GELDEN OOK VOOR DE VUURKORF AAN DE ZIJKANT.

**IN TOTAAL NIET MEER DAN 1,36 KG HOUTSKOOL GEBUIKEN VOOR DE HOOFDVUURKORF.
IN TOTAAL NIET MEER DAN 0,907 KG HOUTSKOOL GEBUIKEN VOOR DE VUURKORF AAN DE
ZIJKANT.**

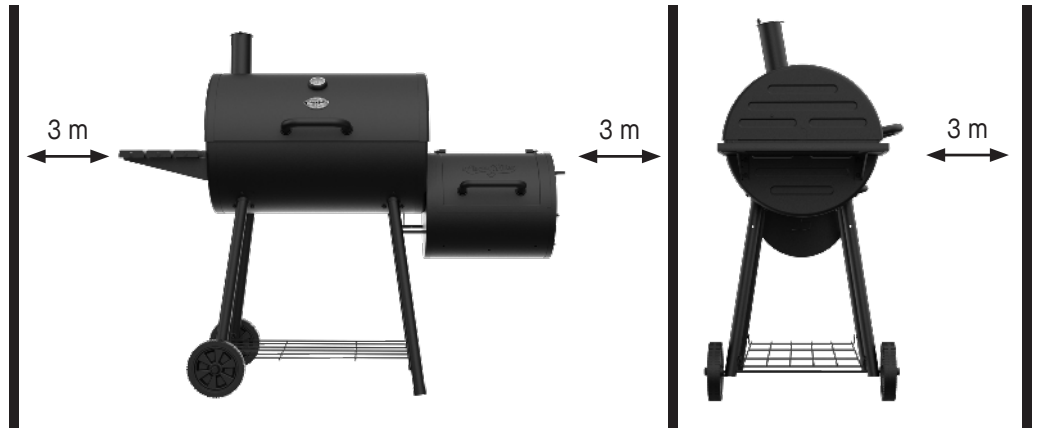
- Nooit meer aanmaakvloeistof toevoegen als de houtskool al brandt. Volg de aanwijzing op de verpakking van de aanmaakvloeistof.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- Deksel open laten tijdens het aanmaken. Deksel pas sluiten als de vlammen gedoofd zijn Deze instructie niet opvolgen kan de geschilderde oppervlakken beschadigen door overmatige hitte.



ZIE DE VEREISTEN VOOR DE AFSTAND VAN CONSTRUCTIES



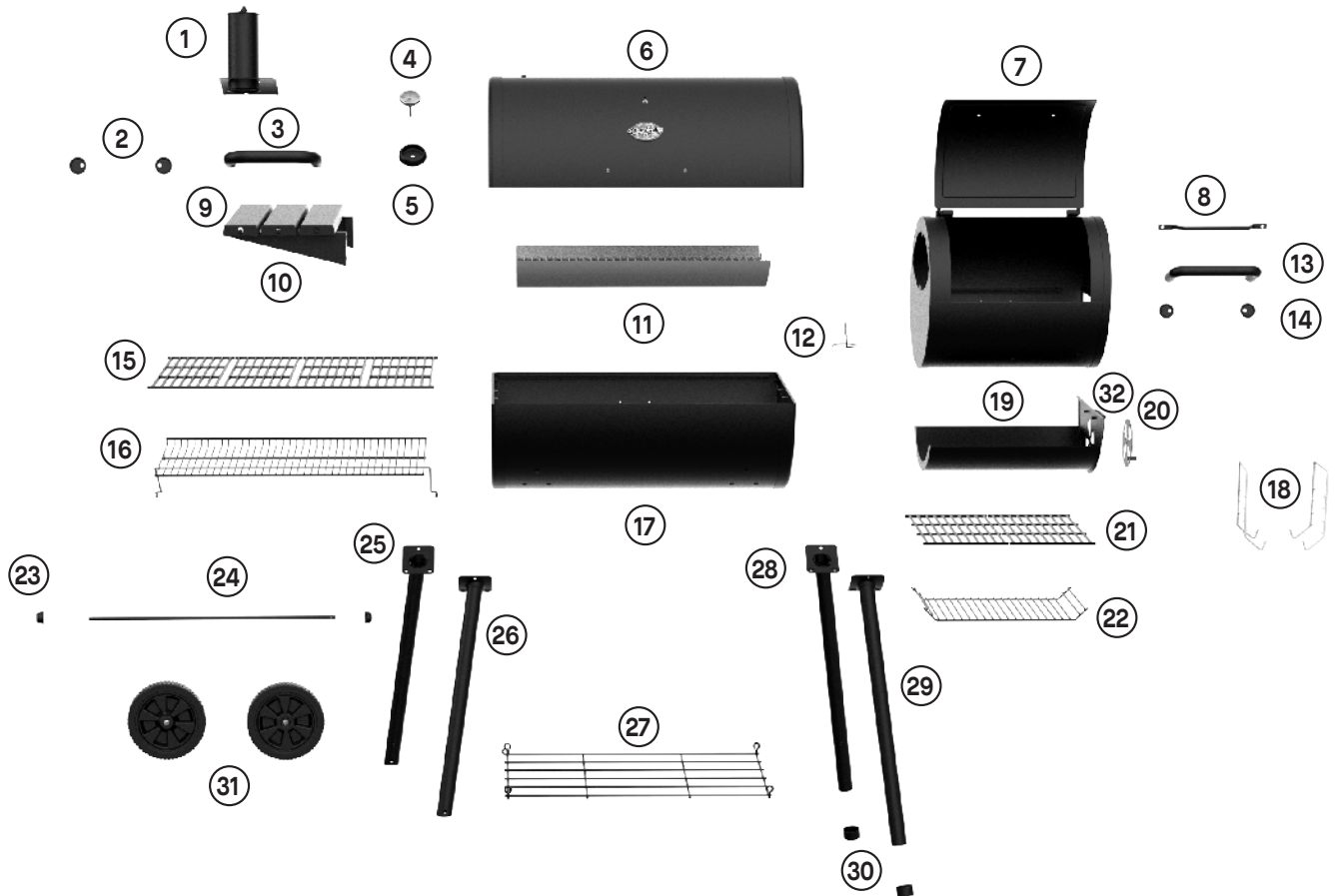
Houd een afstand van ten minste 3 m tussen de achterkant, zijkanten en bovenkant van de grill en een overhangende constructie, muur, rail of ander brandbaar constructiemateriaal.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Dit product komt niet met houtskool of houtbrokken.

Afbeelding van onderdelen



Lijst van onderdelen

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING	nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	1	Rookkanaal	17	1	Hoofdgedeelte van de grill
2	2	Ring aan handgreep van deksel	18	2	Hangars van aslade
3	1	Handgreep van deksel	19	1	Lade van vuurkorf aan zijkant
4	1	Thermometer	20	1	Luchtklep
5	1	Ring aan thermometer	21	2	Kookroosters van vuurkorf aan zijkant
6	1	Deksel	22	1	Vuurrooster
7	1	Hoofdgedeelte van vuurkorf aan zijkant	23	2	Naafdop (L), hardwarepakket
8	1	Grote handgreep van vuurkorf aan zijkant	24	1	As
9	3	Zijlade	25	1	Linkerachterpoot
10	2	Beugels voor zijlade	26	1	Linkervoorpoot
11	1	Aslade	27	1	Bescherming bedrading
12	1	Druipblikhouder	28	1	Rechterachterpoot
13	1	Handgreep aan lade van vuurkorf aan zijkant	29	1	Rechtervoorpoot
14	2	Ring voor handgreep aan lade van vuurkorf aan zijkant	30	2	Doppen voor poten
15	4	Grillroosters	31	2	Wieltjes
16	1	Opwarmrek	32	1	Handgreep aan lade van vuurkorf aan zijkant

Instructies voor de werking

DE MONTAGE IS KLAAR. TIJD VOOR IETS LEUKS!

OPSTELLING

Plaats de grill op een vast en plat oppervlak met toereikende bescherming tegen de wind. Grill niet verplaatsen indien nog warm en niet onbewaakt achterlaten tijdens de werking.

Dit apparaat dient voor gebruik buiten, uit de nabijheid van brandbaar materiaal. Het is belangrijk dat er geen overhangende obstructies zijn en dat er ten minste 305 cm vrije ruimte blijft van de zijkant of achterkant van het apparaat. Het is belangrijk dat de verluchtingsopeningen van het apparaat door niets worden belemmerd. De barbecue moet worden gebruikt op een plat en stabiel oppervlak. Het apparaat moet worden beschermd tegen directe tocht. Het moet worden geplaatst of worden beschermd tegen het direct binnendringen van druppelend water (bv. regen).

**** NB: GEBRUIKTE GRILLS KUNNEN NIET WORDEN GERETOURNEERD. ****

VOORBEHANDELING EN VOORBEREIDING VAN DE GRILL

**BELANGRIJK! VOORDAT U DE GRILL DE EERSTE KEER GEBRUIKT,
MOET U DE GIETIJZEREN KOOKROOSTER(S) VOORBEHANDELEN.**

Laat de grill vóór het eerste gebruik uitharden, om de binnen- en buitenafwerking en de kookroosters te beschermen, en om te voorkomen dat de eerste maaltijden een onnatuurlijke smaak hebben.

1. ALLE INTERNE OPPERVLAKKEN (inclusief grills, roosters en de binnenkant van de ton) licht insmeren met plantaardige olie (plantaardige olie in een spuit is het gemakkelijkst, maar de olie mag niet worden gebruikt in de buurt van hete kolen of vuur).
2. Stook een middelgroot vuur op de vuurrooster. Gebruik in totaal niet meer dan 1,36 kg houtskool in de ton. Plaats de houtskool altijd boven op de vuurrooster en niet direct op de bodem van de grill.
3. Nadat de kolen met as zijn bedekt, spreidt u de kolen uit, plaatst u de kookroosters terug, sluit u het deksel en verwarmt u gedurende twee uur op ongeveer 121 °C.
4. Verwijder de roosters van de grill met ovenwanten, laat ze afkoelen, bedek de roosters dan opnieuw met een laagje en plaats ze terug op de grill gedurende twee uur op ongeveer 93 °C.
5. U kunt de buitenkant van het hoofdgedeelte van de grill (terwijl het warm is) licht insmeren met plantaardige olie. Dit verlengt de gebruiksduur van het hoofdgedeelte van de grill.

NB: TIJDENS DIT PROCES EN TIJDENS VERSCHILLENDE GEBRUIKSBEURTEN DAARNA ZAL ER OLIE VAN DE GRILL DRUPPELEN. DAT IS GEWOON.

NOOIT BOVEN 204 °C VERWARMEN, AANGEZIEN DIT DE AFWERKING ZAL BESCHADIGEN EN HET ROESTEN ZAL BEVORDEREN. VERF IS NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE EN MOET WORDEN BIJGEWERKT. ROEST IS NIET GEDEKT ONDER DE GARANTIE VAN DIT APPARAAT.

Instructies voor de werking

INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN

U kunt de houtskoolgrill aansteken op een aantal wijzen, afhankelijk van het materiaal van uw voorkeur. Gebruik van een houtskoolschoorsteen is de voorkeursmethode van Char-Griller® voor snelheid en gemak, maar ook uw brokken houtskool of briketten direct in de grill aansteken is een goede manier om te beginnen te koken.

Houtskoolschoorsteen

1. Verwijder de grillroosters en plaats ze opzij.
2. Vul de houtskoolschoorsteen voor driekwart met briketten of houtskoolbrokken.
3. Begin het vuur en maak het aan op de houtskoolroosters en plaats dan de houtskoolschoorsteen direct boven op het aanmaakblokje.
4. De kolen zullen omhoog branden, van de onderkant naar de bovenkant.
5. Als de kolen boven in de schoorsteen branden (gewoonlijk na 10 à 15 minuten), giet u de kolen over de houtskoolrooster en plaats u de grillroosters terug.



Aanmaakblokjes

1. Verwijder de grillroosters en plaats ze opzij.
2. Giet ongeveer 0,907 kg (ongeveer 30 à 35 briketten) houtskool direct op de houtskoolrooster en maak een stapel.
3. Plaats het aanmaakblokje iets bedekt in het midden van de stapel houtskool en steek aan.
4. Zodra de houtskool goed brandt, meestal gloeiend rood of grijs van kleur, gebruikt u een tang om de kolen uit te spreiden. Plaats de grillroosters terug.



NB:

- Gebruik geen aanmaakvloeistof, benzine, kerosine, alcohol of een andere vuurversneller om de houtskool te doen branden wegens ontvlambaarheid, het gevaar voor letsel en een mogelijk slechte smaak in uw voedsel.
- Gebruik, indien nodig, een tang om de kolen te verplaatsen voor een gelijkmatige warmte.
- Draag altijd wanten als u de grillroosters of houtskoolrooster vastneemt of de kolen verplaatst.

Instructies voor de werking

ZORG EN ONDERHOUD

Het is belangrijk om de grill schoon en onderhouden te houden, om de grill lang in de beste vorm te handhaven. Altijd schoonmaken en onderhouden zijn de sleutel voor de lange gebruiksduur van uw Char-Griller®-grill.

NA HET KOKEN



REINIGEN



AFDEKKEN



- Als u klaar bent met grillen, maakt u de roosters schoon met een krabber voor grillroosters. Smeer de roosters dan lichtjes in met lijnzaadolie of een andere plantaardige olie.
- Sluit dan de luchtgaten en het deksel om het vuur te doven.
- Wacht totdat de kolen en as helemaal zijn afgekoeld, voordat u begint aan de volgende stap.
- Wacht totdat het vuur helemaal gedoofd is en de grill koud aanvoelt bij aanraking, voordat u de as ledigt.
- Neem de roosters van de grill met de roostertang.
- Neem de aslade uit de grill.
- Geef de aslade enkele stevige tikken om vastzittende as los te maken.
- Giet de as in een metalen bak en giet water erover, om ervoor te zorgen dat er geen brandende kolen zijn. Daarna gooit u de as weg.
- Verleng de gebruiksduur van uw grill met een op maat gemaakte Char-Griller®-hoes als bescherming tegen de weerslelementen.
- Weerbestendig polyester beschermt tegen vogels, stof, wind, regen en sneeuw.

**** AS PAS LEDIGEN ALS DE GRILL NIET WORDT GEBRUIKT EN BIJ AANRAKING KOUD AANVOELT. ****

BELANGRIJK: Houtskool is poreus en houdt vocht vast. GEEN houtskool in de grill laten als de grill niet wordt gebruikt. Houtskool en as die in de aslade blijven, kunnen de gebruiksduur van de grill verkorten.

Instructies voor de werking

GRILLSTIJLEN

Met uw Char-Griller®-grill kunt u voedsel roken, grillen of schroeien. Door gebruik te maken van temperatuurzones, houtskool en houtsmak kunt u uw culinaire ervaringen naar wens aanpassen. Hieronder worden de twee vaakst gebruikte kookmethoden voor de Char-Griller®-houtskoolgrill beschreven.

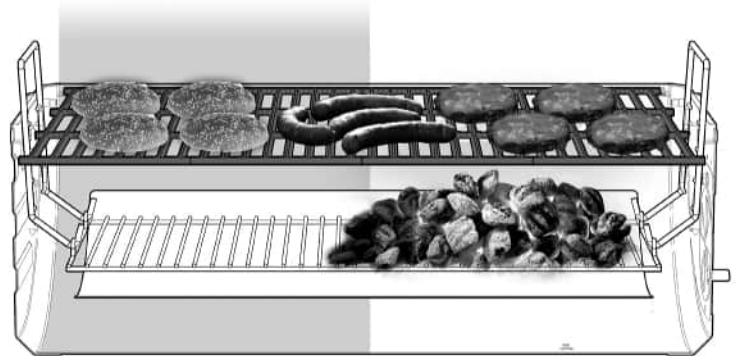
Grillen

Koken met directe en indirecte hitte op halfhete temperatuur (149 °C-232 °C). Twee zones opstellen om te koken op verschillende snelheid en temperatuur.

1. Plaats de houtskoolrooster in halfhoge stand (in het midden tussen de grillroosters en het hoofdgedeelte van de grill) met gebruik van de bijstelbare houtskoolladehangers.
2. Plaats tot 0,9 kg (ongeveer 30 à 35 briketten) brandende houtskool gelijkmatig over de HELFT van de houtskoolrooster. Zo stelt u 2 kookzones op.
3. Zodra de grill de gewenste temperatuur bereikt, kunt u beginnen te koken. Plaats het voedsel eerst over directe warmte en bereid elke kant als gewenst. Na eerst over directe warmte te hebben gekookt, verplaatst u het voedsel naar de koude zone (zie de foto aan de rechterkant) om het voedsel op de gewenste interne temperatuur te brengen.

GRILLEN (DIRECTE HITTE) - 150 °C-230 °C

Tot 0,9 kg houtskool (30 à 35 briketten)
Houtskoolrooster in halfhoge stand



NB: Houtsnippers, brokken hout of gekapte houtblokken kunnen naast houtskool worden gebruikt om naar wens een rooksmak te geven.

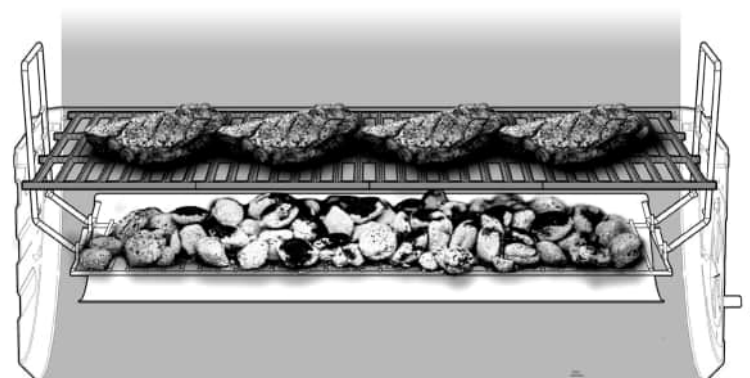
Schroeien

Snel koken met directe hitte op hoge temperatuur (232 °C-260 °C).

1. Plaats de houtskoolrooster in hoge stand (het dichtst bij de grillroosters) met gebruik van de bijstelbare houtskoolladehangers.
2. Verspreid tot 1,35 kg brandende houtskool (ongeveer 45 à 50 briketten) gelijkmatig over de houtskoolrooster.
3. Zodra de grill de gewenste temperatuur bereikt, kunt u beginnen te koken met het voedsel direct over de kolen geplaatst.
4. Het voedsel zal snel worden bereid. Kook elke kant 3 à 4 minuten en breng op de gewenste interne temperatuur.
5. NB: altijd schroeien met het deksel van de grill open om de buitenafwerking niet te beschadigen.

SCHROEIEN (DIRECTE HITTE OP HOGE TEMPERATUUR) - (232 °C-260 °C)

Tot 1,35 kg houtskool (45 à 50 briketten)
Houtskoolrooster op hoogste stand of dicht bij de kookroosters



NB: Houtsnippers, brokken hout of gekapte houtblokken kunnen naast houtskool worden gebruikt om naar wens een rooksmak te geven.

GARANTIEGEGEVENS

VOOR REGISTRATIE OF VOOR EEN CLAIM ONDER DE GARANTIE* HEBT U EEN KOPIE NODIG VAN HET GEDATEERDE AANKOOPBEWIJS (ONTVANGSTBEWIJS). BEWAAR EEN KOPIE VAN HET ONTVANGSTBEWIJS VOOR LATER GEBRUIK.

Char-Griller® vervangt defecte onderdelen van haar grills/rokers onder garantie zoals hieronder beschreven.

Houtskool-/pellet-/Kamado-grill	
Grill - deksel EN onderkant (verwijderbare aslade uitgesloten)	5 jaar na aankoopdatum voor doorroesten/doorbranden
Aslade EN defecte onderdelen	1 jaar na aankoopdatum
Grill op gas	
Deksel van grill (BOVENSTE helft) EN hoofdbranderbuizen (zijbrander uitgesloten)	5 jaar na aankoopdatum voor doorroesten/doorbranden
Hoofdgedeelte van grill (ONDERSTE helft) EN zijbrander EN defecte onderdelen	1 jaar na aankoopdatum
Grill op dubbele brandstof (gas en houtskool)	
Houtskoolgrill – deksel EN onderste gedeelte EN Grill op gas - deksel (BOVENSTE helft) EN hoofdbranderbuizen (aslade en zijbrander uitgesloten)	5 jaar na aankoopdatum voor doorroesten/doorbranden
Aslade EN defecte onderdelen EN hoofdgedeelte van grill op gas (ONDERSTE helft) EN zijbrander	1 jaar na aankoopdatum
Bakplaten	
Alle defecte onderdelen	1 jaar na aankoopdatum
DIVERSE	
Onderdelen, accessoires en hoes	1 jaar na aankoopdatum (voor een hoes alleen scheuren in de zoom)

OPPERVLAKTEROEST WORDT NIET BESCHOUWD ALS EEN PRODUCTIE- OF MATERIAALDEFECT.

Char-Griller®-grills zijn gemaakt van staal en roesten natuurlijk indien blootgesteld aan de weerelementen. Zie de rubriek Gebruik in de handleiding voor informatie over het goede onderhoud van uw grill.

Oppervlakteproblemen, zoals krassen, deuken, corrosie of verkleuring door hitte, schurende en chemische reinigingsmiddelen, oppervlakteroest of de verkleuring van stalen oppervlakken, vallen NIET onder deze garanties.

De garantie geldt uitsluitend voor vervanging van defecte onderdelen. Char-Griller® is niet aansprakelijk voor schade door een ongeval, verandering, onjuist gebruik, misbruik, vijandige omgeving, onjuiste installatie of installatie niet conform de plaatselijke codes voor de zorg van het apparaat.

ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND: Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorziene verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

UITSLUITEND VOOR INWONERS VAN DE EU: Char-Griller® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 2 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden.

Uitgesloten onder ALLE garanties Verf, oppervlakteroest, hitteschade, bestelling door de klant van onjuiste onderdelen, inclusief verzending, versleten onderdelen, ontbrekende of beschadigde onderdelen niet binnen twee (2) maanden na aankoop gemeld, defecte onderdelen niet gemeld binnen één (1) jaar na aankoopdatum, verbleekte hoes.

* NB: Voor een claim onder de garantie kunnen foto's en retour port betaald van het artikel nodig zijn. Alle garanties zijn nietig door onjuist gebruik, misbruik of commercieel gebruik.

LEES DEZE INFORMATIE AANDACHTIG. VOOR VRAGEN NEEMT U CONTACT OP MET DE KLANTDIENST:

Noord-Amerika Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 Peachtree Road, Suite 150, Chanblee, GA 30341, vs https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Europese Unie Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86 2514 EJ Den Haag, Nederland https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Verenigd Koninkrijk Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ, VK https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australië en Nieuw-Zeeland Neem contact op met uw winkelier.



FINNISH

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. EI KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.



VAROITUS

- Tämä manuaali sisältää tärkeää tietoa, joka on välttämätöntä laitteen turvallisen kokoamisen ja käytön varmistamiseksi.
- Lue ja seuraa kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista tai käyttöä.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.

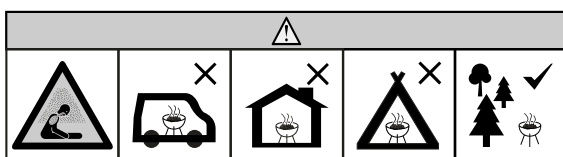


HIILIMONOKSIDIN VAARA



Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen tai palovaaraan, joka voi aiheuttaa omaisuusvaurioita, henkilökohtaisen vamman tai kuoleman.

- Puulastujen, puupalojen, puupellettien, hiilen tai propanin polttaminen synnyttää hajutonta hiilimonoksidia, joka saattaa johtaa kuolemaan.
- ÄLÄ polta haketta, puupaloja, puupellettejä, hiiltä tai propania kodeissa, ajoneuvoissa, teltoissa, autotalleissa tai millään suljetuilla alueilla.
- Käytä vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET



LUE KAIKKI OHJEET

- Älä jätä grilliä vartioimatta.
- Grilli on suunniteltu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
- Älä käytä sisätiloissa!
- Älä käytä grilliä kovan tuulen aikana!
- Sulje kansi sekä ilma-aukot liekin sammuttamiseksi.
- Älä muokkaa grilliä millään tavoin.
- ÄLÄ YLITÄÄ ylitä 260°C lämpötilaa.
- Käytä grilliä aina paikallisten, maakunnan ja kansallisten palomääräysten mukaisesti.
- Varoitusten seuraamatta jättäminen saattaa johtaa grillin tai sen käyttäjän vahingoittumiseen.
- Älä koskaan käytä laitetta sisätiloissa, kuten katoksessa, autotallissa, rakennuksen sisällä tai teltassa.
- Älä koskaan käytä laitetta minkäänlaisten huviajoneuvojen tai -veneiden sisällä tai päällä.
- Älä käytä grilliä ahtaissa ja/tai kiireisissä tiloissa esim. sisätiloissa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa, veneissä. Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara.
- Pidä vähintään kolmen metrin etäisyys katosrakenteista, seinistä, kaiteista ja muista rakenteista.
- Pidä vähintään kolmen metrin etäisyys kaikista helposti syttyvistä materiaaleista, kuten puusta, kuivista kasveista, ruohosta, harjoista, paperista ja kankaasta.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen, autokatoksen, markiisin tai ulokkeen alla. (KATSO LÄHEISYYSVAATIMUKSET).
- Pidä grilli puhtaana syttyvistä materiaaleista kuten bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Käytä grilliä tasaisella, palamattomalla, vakaalla alueella kuten soralla, betonilla, tiilellä tai kivellä. Asfalttialue ei ole välttämättä paras alue tähän tarkoitukseen.
- Älä käytä grilliä puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.
- Grillin TULEE olla kosketuksissa maahan. Älä aseta grilliä pöydälle tai tiskille. ÄLÄ liikuta grilliä epätasaisilla alueilla.
- Grilliä tulee liikuttaa vain tasaisilla pinnoilla.
- Grilliä ei koskaan tule liikuttaa portaita pitkin tai epätasaisilla pinnoilla.
- Älä koskaan käytä grilliä lämmittimenä (LUE HIILIMONOKSIDIN VAARA).
- Älä käytä grilliä koskaan muuhun, kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Tätä grilliä EI ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Pidä palosammutin lähetyvillä grilliä käyttäessäsi.
- Öljyllä tai rasvalla grillatessasi pidä BC -tai ABC-tyyppinen palosammutin lähetyvillä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljyn tai rasvan paloa vedellä. Soita hätänumeroon välittömästi. BC- tai ABC-tyyppiset palosammuttimet saattavat joissain tapauksissa kontrolloida tulipaloa.
- Tarkista grillin pultit, nupit ja ruuvit ennen käyttöä.



VAROITUKSET JA TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET



- Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä koota grilli asianmukaisesti tai käyttää sitä turvallisesti.
- Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä kaikkina aikoina. ÄLÄ anna lasten käyttää grilliä. Tarkka valvonta on tarpeen lasten tai lemmikkieläinten ollessa alueella, jossa grilliä käytetään.
- ÄLÄ salli aktiiviteettien harrastamista grillin lähetyvillä sen käytön aikana tai heti sen jälkeen. Odota, kunnes grilli on jäähtynyt.
- ÄLÄ tönäise tai heilauta grilliä henkilökohtaisen vamman välttämiseksi kuumien nesteiden läikkymisen ja roiskeiden välttämiseksi.
- Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on oltava äärimmäisen varovainen.
- Älä koskaan liikuta grilliä sen ollessa käytössä. Anna grillin jäähtyä kokonaan (alle 45 °C:seen) ennen sen liikuttamista tai varastointia.
- Grilli on KUUMA käytön aikana ja pysyy KUUMANA sen jäähtymiseprosessin ajan. Käytä VAROVAISUUTTA. Käytä suojakäsineitä/hanskoja
- Älä koske KUUMIIN pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
- Älä koskaan käytä lasisia, muovisia tai keraamisia ruoanlaittovälineitä grillin yhteydessä. Älä koskaan aseta tyhjiä ruokailuvälineitä grilliin sen ollessa käytössä.
- Muiden kuin Char-Grillerin® toimittamien osien liittäminen laitteeseen ei ole suositeltavaa ja saattaa johtaa loukkaantumiseen.
- Älä varastoi grilliä kuumien hiilien tai tuhkan ollessa sen sisällä. Varastoi vasta, kun tuli on kokonaan sammunut ja kaikki pinnat ovat kylmiä.
- Siirrä ruoka varovasti pois grilliltä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä suojakäsineitä/-hansikkaita ja pitkiä, vankkoja ruoanlaittovälineitä suojautuaksesi kuumilta pinnoilta ja paistonesteiden roiskeilta.
- Grilli on kuuma käytön aikana. Pidä kasvosi ja kehosi kaukana kansista ja ilmarestä. Höyryä ja kuumaa ilmaa virtaa grillistä käytön aikana.
- ÄLÄ estä palamista tai ilmankiertoa.
- Älä peitä keittotasoa foliolla. Tämä estää kuumuutta poistumasta ja saattaa aiheuttaa vahinkoa grillille.
- Älä koskaan jätä KUUMIA hiiliä tai tuhkaa vartioimatta.
- Älä yritä avata tuhkakuppia hiilen ja tuhkan ollessa KUUMIA.
- Muista tyhjentää rasvatarjotin jokaisen käytön jälkeen tarjottimen ollessa kokonaan jäähtynyt.
- Grillissä on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot kaukana tulesta. ÄLÄ nojaudu grillin ylle sytytyksen aikana. Vapaana heiluvat hiukset ja löysät vaatteet saattavat syttyä tuleen.
- Käytä suojakäsineitä kuumia osia tai tulta käsitellessäsi. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, vankkoja välineitä puun tai hiilen lisäämiseksi.
- Ilmapellit ovat KUUMIA grillin käytön ja jäähtymisen aikana; käytä suojakäsineitä niihin koskiessasi.
- Ritilän kahva on KUUMA grillin käytön ja jäähtymisen aikana; ole erittäin varovainen koskettaessasi keittoritilän kahvaa ja käytä suojakäsineitä
- Älä aloita grillausta ennen kun hiilessä on kerros tuhkaa.
- Grilli tulee lämmittää ja pitää kuumana vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä kypsennystä.
- Käytä vain hiiliperäistä sytytysnestettä. Älä koskaan käytä hiilisytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita helposti syttyviä nesteitä hiilen sytyttämiseksi. Nämä nesteet ovat räjähdysherkkiä ja saattavat aiheuttaa vammoja tai kuoleman.
- Älä koskaan täytä hiilirikkoa liian täyteen. Tämä saattaa aiheuttaa vakavan vamman sekä vahingoittaa grilliä.
- Käytä vain suositeltu määrä hiiltä, ei enempää (katso alla).
- VAROITUS! Grilli kuumenee todella kuumaksi. älä liikuta grilliä käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä.
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen!
- VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 säädännön mukaisia sytyttimiä!

NÄMÄ VAROITUKSET KOSKEVAT MYÖS SIVUSSA OLEVAN PALOLAATIKON KÄYTTÖÄ

VARMISTA; ETTÄ PÄÄPALOLAATIKOSSA ON ENINTÄÄN 2,3 KG HIILTÄ VARMISTA; ETTÄ SIVUN PALOLAATIKOSSA ON ENINTÄÄN 1 KG HIILTÄ

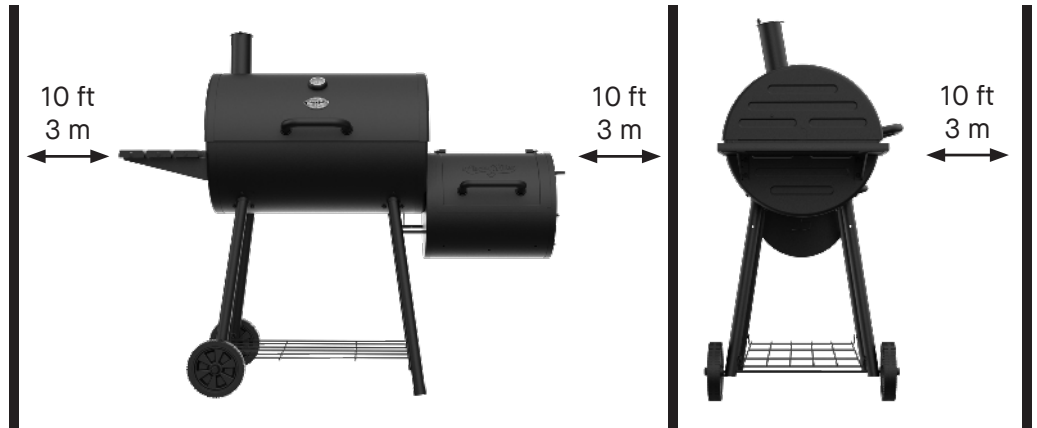
- Älä koskaan lisää sytytinnestettä hiilen jo palaessa. Seuraa sytytysnestepullossa annettuja ohjeita.
- Hävitä kylmät tuhkat asettamalla ne ensin folion sisään, kastamalla se veteen ja heittämällä pois palamattomaan astiaan.
- Pidä kansi auki sytytyksen aikana. Älä sulje kantta ennen kuin liekit ovat madaltuneet. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa maalipintojen vaurioitumiseen liiallisesta kuumuuden takia.



LÄHEISYYSVAATIMUKSET



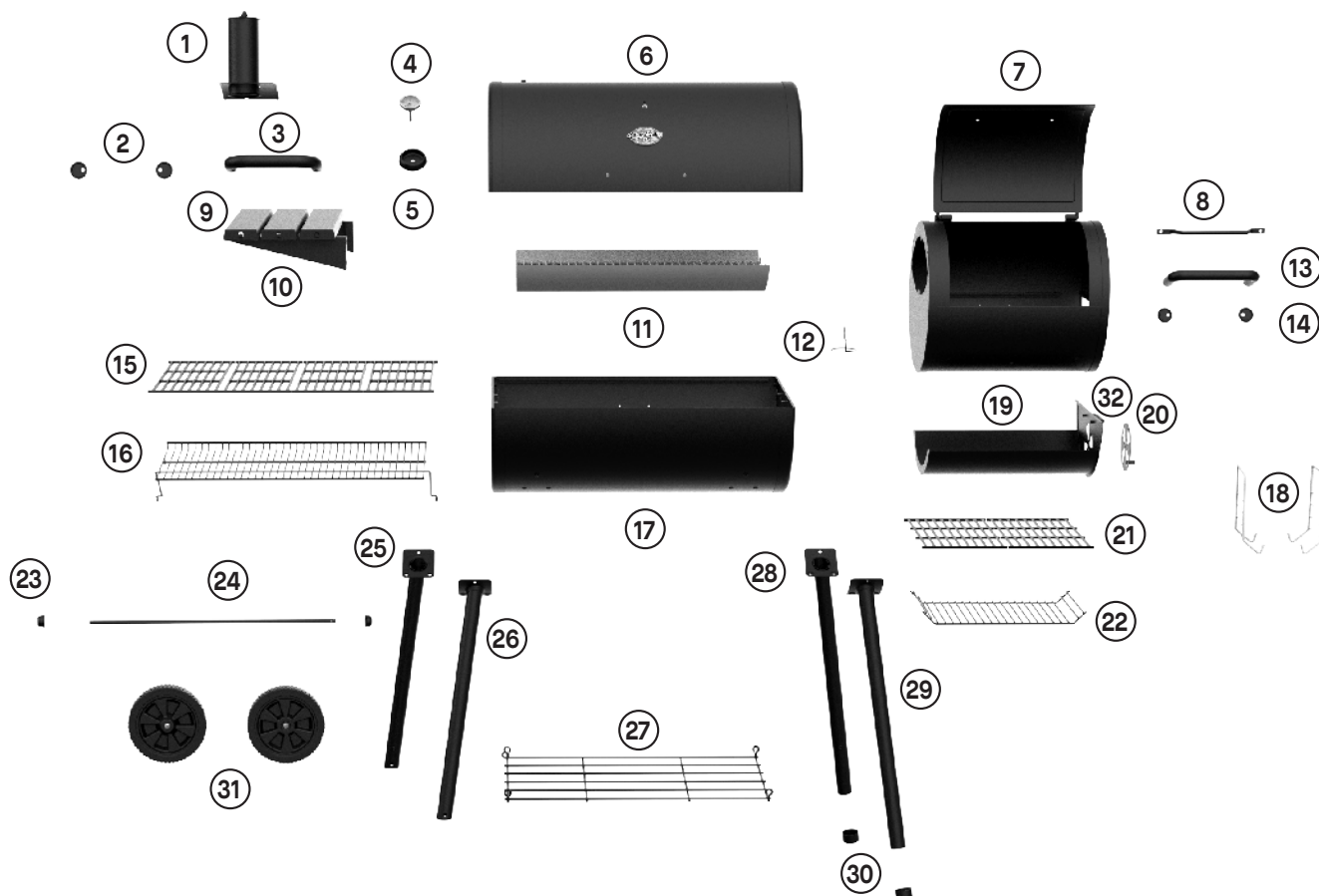
Pidä vähintään 3m etäisyys grillin kaikilla puolilla katosrakenteista, seinistä, kaiteista tai muista helposti syttyivistä rakenteista.



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Hiili tai puuhake ei tule grillin mukana.

Osakaavio



Osaluettelo

Nro	KPL	KUVAUS	Nro	KPL	KUVAUS
1	1	Savupiippu	17	1	Grillin keho
2	2	Kannen kahvan kehys	18	2	Tuhkapannun ripustin
3	1	Kannen kahva	19	1	SFB-laatikko
4	1	Lämpömittari	20	1	Ilmapelti
5	1	Lämpömittarin kehys	21	2	SFB-ruoanlaittoritilät
6	1	Kansi	22	1	Tuliritilä
7	1	SFB Runko	23	2	Hub Cap (L) laitteistopaketti
8	1	SFB Pääkahva	24	1	Akseli
9	3	Liukuva Hyllykkö	25	1	Vasen Takajalka
10	2	Sivuhylhjyn kiinnikkeet	26	1	Vasen Etujalka
11	1	Tuhkapannu	27	1	Johtohylly
12	1	Tiputusastian kannatin	28	1	Oikea Takajalka
13	1	SFB-laatikon kahva	29	1	Oikea Etujalka
14	2	SFB-laatikon kahvan kehys	30	2	Jalkasuojat
15	4	Grilliritilät	31	2	Renkaat
16	1	Lämmitysritilä	32	1	SFB-laatikon kahva

Käyttöohjeet

LAITE ON KOOTTU. NYT PIDETÄÄN HAUSKAA!

KOKOAMINEN

Aseta grilli kiinteälle ja tasaiselle alustalle suojassa tuulelta. Älä siirrä grilliä sen ollessa kuuma, äläkä jätä sitä vartioimatta käytön aikana.

Tämä laite on suunniteltu ulkokäyttöön, erillään syttyivistä materiaaleista. On tärkeää, ettei laitteen yläpuolella ei ole esteitä ja että laitteen sivut tai takaosa ovat vähintään 305 cm:n etäisyydessä seinistä. On tärkeää, että laitteen tuuletusaukot ovat auki. Grilliä tulee käyttää vain tasaisella, vakaalla alustalla. Laite tulee suojata suoralta tuulelta ja vedeltä (esim. sade).

**** HUOMAA: KÄYTETTYJÄ GRILLEJÄ EI VOI PALAUTTAA ****

GRILLIN MAUSTAMINEN JA ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

TÄRKEÄÄ! MAUSTA VALURAUTAISET KEITTOLEVYT ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Kuumenna grilli ennen ensimmäistä käyttökertaa sisä- ja ulkopintojen sekä keittoritilöiden suojaamiseksi, ja estääksesi luonnottomien makujen muodostuminen ensimmäisille aterioille.

1. Sivele **KAIKKI SISÄPINNAT** (mukaan lukien ritilät ja grillin sisäpuoli) kevyesti kasviöljyllä (kasviöljy on helpoin, mutta älä käytä sitä kuumen hiilen tai tulen lähellä).
2. Rakenna keskikokoinen tuli ritilän päälle Aseta enintään 1,3 kg hiiltä grilliin. Älä aseta hiiliä koskaan suoraan grillin pohjalle.
3. Kun hiilet ovat sammuneet, levitä hiilet, vaihda keittoritilät, sulje kansi ja kuumenna noin 120°C kahden tunnin ajan.
4. Poista ritilät patakintaan avulla ja anna grillin viiletä ennen kuin voitelet ritilät uudelleen, asetat ne grilliin ja kuumennat grillin noin 90°C asteeseen kahdeksi tunniksi.
5. Voit päällystää grillin ulkopinnan kevyesti (kun se on lämmin) kasviöljyllä. Tämä pidentää savustimesi ikää.

HUOMAA: GRILLI TIPUTTAA ÖLJYÄ TÄMÄN PROSESSIN AIKANA JA MUUTAMAN SEURAAVAN KÄYTÖN JÄLKEEN. TÄMÄ ON TÄYSIN NORMAALIA.

ÄLÄ YLITÄ 200°C ASTEEN KUUMUUTTA TÄMÄN VAURIOITTAESSA PINTOJA JA AIHEUTTAESSA RUOSTETTA. MAALI EI KUULU PIIRIIN JA VAATII UDELLEENMAALAUSTA. TÄTÄ YKSIKKÖÄ EI OLE VAKUUTETTU RUOSTETTA VASTAAN

SYTYTYSOHJEET

Grillin sytyttämiseen on muutamia tapoja käyttämistäsi materiaaleista riippuen. Hiilipiippu on Char-Griller® suosituin menetelmä sennopeuden ja mukavuuden vuoksi, mutta hiilen tai brikettien syttäminen suoraan grillissä on myös loistava tapa valmistaa ruokaa.

hiilipiippu

1. Irrota grilliritilät ja aseta ne sivuun
2. Täytä hiilipiippusi $\frac{3}{4}$ matkasta briketteillä tai puuhiilellä
3. Aseta sytytin hiiliritilälle, sytytä hiilet ja aseta hiilipiippu sitten suoraan tulen päälle
4. Hiilet palavat ylöspäin
5. Kun savupiipun päällä olevat hiilet on sytytetty (yleensä 10-15 minuuttia), kaada hiilet hiiliritilälle ja vaihda grilliritilät



Palosytyttimet

1. Irrota grilliritilät ja aseta ne sivuun
2. Kaada noin 1 kg (noin 30-35 brikettiä) hiiltä suoraan hiiliritilälle ja pinoo kasaan
3. Aseta sytytin hiilikasan keskelle niin, että se on hieman peitettynä
4. Kun hiili on syttynyt kunnolla, tyyppillisesti hehkuvan punaisena tai harmaana, levitä ne pihdeillä ja vaihda grilliritilät.



HUOMAA:

- Älä käytä sytytysnestettä, bensiiniä, kerosiinia, alkoholia tai muuta kiihdytintä hiilen sytyttämiseen syttymisvaaran tai ruumiinvamman vaaran vuoksi ja koska se saattaa jättää ruokaan epämiellyttävän maun.
- Käytä pihtejä hiilen siirtämiseen tasaisen lämmön takaamiseksi.
- Käytä aina käsineitä käsitellessäsi grilliritilää, hiiliritilä tai hiiltä.

Käyttöohjeet

HOITO JA HUOLTO

Ylläpidä grilliä säännöllisesti jotta se pysyisi parhaassa mahdollisessa kunnossa. Jatkuva puhdistus ja hoito ovat tärkeitä Char-Griller® -grillisi pitkän käyttöiän takaamisessa.

VALMISTA



PUHDISTA



SUOJAA



- Puhdista ritilät grillauksen jälkeen kaapimella ja voitele ritilä kevyesti pellavansiementai muulla kasviöljyllä
- Sulje seuraavaksi molemmat pellit ja liesituuletin tulen sammuttamiseksi
- Odota, kunnes hiilet ja tuhka ovat jäähtyneet ennen kuin siirryt seuraavaan vaiheeseen
- Odota, kunnes tuli on sammunut kokonaan ja grilli on viileä, ennen kuin tyhjennät tuhkat
- Poista ritilät grillistä ritilännostimella
- Poista tuhkapannu grillistä
- Napauta tuhka-astiaa muutama kerta irrottaaksesi mahdollinen juuttunut tuhka
- Kaada tuhkat sitten metallisäiliöön ja kaada sen päälle vettä varmistaaksesi, että hiilet ovat sammuneet. Tämän jälkeen voit hävittää tuhkan
- Pidennä grillisi käyttöikää käyttämällä mukautettua Char-Griller® grillisuojausta suojaamaan sitä eri sääolosuhteilta
- Säänkestävä polyesterimateriaali suojaa grillin linnuilta, pölyltä, tuulelta, sateelta ja lumelta

**** TYHJENNÄ TUHKA VASTA, KUN GRILLI ON POIS PÄÄLTÄ JA JÄÄHTYNYT ****

TÄRKEÄÄ: Hiili on huokoista ja pitää kosteutta sisällään. ÄLÄ jätä hiiltä grilliisi, kun se ei ole käytössä. Tuhkapannun sisään jätetty puuhiili ja tuhka voivat lyhentää grillin käyttöikää.

Käyttöohjeet

GRILLIN TYYLIT

Char-Griller® -grilliäsi voidaan käyttää ruoan savustamiseen, grillaamiseen tai paistamiseen. Eri lämpötiloja, puuhiiltä ja puumakua käyttämällä voit muokata kulinaarista kokemustasi haluamallasi tavalla. Tässä on kaksi yleisintä tapaa kokata Char-Griller®-hiiligrillilläsi.

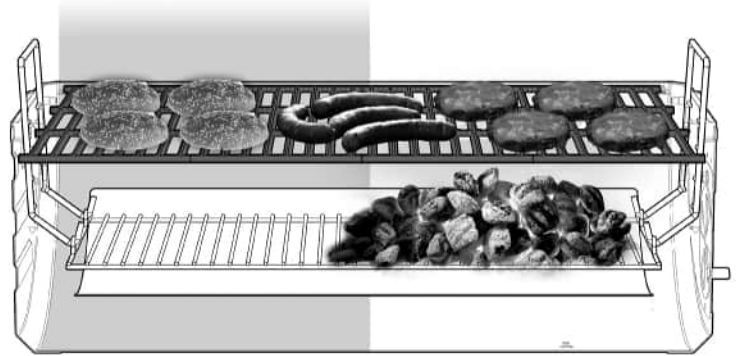
Grilliaus

Kypsennä suoralla ja epäsuoralla lämmöllä keskilämpötilassa (150–230 °C). Käytä two zone -tapaa kypsentaaksesi eri nopeuksilla ja lämpötiloilla.

1. Aseta hiiliritilä keskiasetukselle (ritilän ja grillin rungon puoliväliin) säädettävien hiilialustaripustimien avulla
2. Käytä enintään 1 kg (noin 30–35 brikettiä) sytytettyä hiiltä levittämällä se tasaisesti yhdelle puolelle hiiliritilää ja luo 2 keittoaluetta.
3. Kun grilli on saavuttanut halutun lämpötilan, voit aloittaa kypsennyksen. Kypsennä ruoka molemmin puolin haluamallasi tavalla suorassa lämmössä. Kun olet kypsentänyt ruoan, siirrä se viileälle alueelle (katso kuva oikealla) nostaaksesi ruokasi haluttuun sisälämpötilaan.

GRILLI (suora lämpö) - 150–230 °C

Enintään 1 kg. puuhiiltä (30–35 brikettiä)
Hiiliritilä säädetty keskitasolle



HUOMAA: Puuhaketta tai halkaistuja puupaloja voidaan käyttää hiilen kanssa lisäämään savun makua.

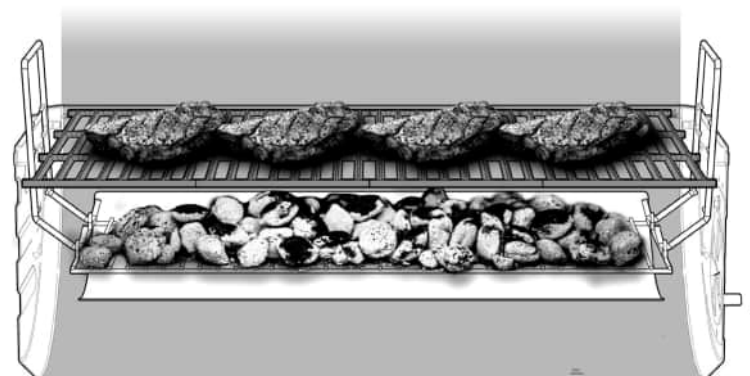
Paisto

Kypsennä ruoka nopeasti suoralla lämmöllä korkeissa lämpötiloissa (230–260 °C).

1. Aseta hiiliritilä korkealle lämmitystasolle (lähellä grilliritilää) säädettävien hiilitarjottimen ripustimien avulla
2. Käytä enintään 1,3 kg (noin 45–50 brikettiä) sytytettyä hiiltä levittämällä se tasaisesti ritilälle.
3. Kun grilli on saavuttanut halutun lämpötilan, voit aloittaa kypsennyksen asettamalla ruoan suoraan hiilen päälle.
4. Ruoka kypsyy nopeasti. Paista molemmin puolin 3–4 minuuttia ja nosta sitten haluttuun sisälämpötilaan.
5. HUOMAA: Jätä grillin kansi auki aina paistaessasi estääksesi ulkopintojen vaurioitumisen.

SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - (230°-260°C)

Enintään 1,3 kg Puuhiiltä (45–50 brikettiä)
Hiiliritilä säädetty korkeimmalle asetukselle tai lähelle keittoritilöitä



HUOMAA: Puuhaketta tai halkaistuja puupaloja voidaan käyttää hiilen kanssa lisäämään savun makua.

TAKUUTIEDOT

KOPIO PÄIVÄTYSTÄ OSTOTOSITTEESTA (KUITISTA) VAADITAAN REKISTERÖIMISEN TAI TAKUUSVAATIMUKSEN LÄHETTÄMISEN YHTEYDESSÄ. SÄILYÄ KOPIO KUITISTA.

Char-Griller® korvaa kaikki vialliset grillien/savustimien takuun alaisena olevat osat alla kuvatulla tavalla.

Hiili-/pelletti-/kamado-grillit	
Grilli - Huppu JA pohja (ei sisällä erillistä tuhkapannua)	5 vuotta ostopäivästä läpi / polttaa läpi
Tuhka-astia JA vialliset osat	1 vuosi ostopäivästä
Kaasugrillit	
Grillin liesituuletin (yläpuoli) JA pääpoltinputket (ei sisällä sivupoltinta)	5 vuotta ostopäivästä läpi / polttaa läpi
Grillin runko (toinen puolikas) JA sivupoltin JA vialliset osat	1 vuosi ostopäivästä
Kaksipolttaine-grillit (kaasu ja hiili)	
Hiiligrilli - Huppu JA pohja JA Kaasugrilli - liesituuletin (yläpuoli) JA pääpoltinputket (ei sisällä tuhkapannua ja sivupoltinta)	5 vuotta ostopäivästä läpi / polttaa läpi
Tuhkaastia JA vialliset osat JA kaasugrilli Runko (ALApuoli) JA sivupoltin	1 vuosi ostopäivästä
Muurinpohjapannut	
Kaikki vialliset osat	1 vuosi ostopäivästä
MUUT	
Osat, tarvikkeet ja grillin kannet	1 vuosi ostopäivästä (sauman repeytymät vain kansissa)

PINTARUOSTETTA EI PIDETÄ VALMISTUS- TAI MATERIAALIVIKANA

Char-Griller®-grillit on valmistettu teräksestä ja kerää ruostetta jos ne altistuvat elementeille. Katso käyttöohjeen "käyttö" -osiosta, kuinka grilliä hoidetaan oikein.

Nämä takuut EIVÄT kata pinta-ongelmia, kuten naarmuja, kolhuja, korroosiota tai lämmön aiheuttamaa värimuutosta, hankaavia ja kemiallisia puhdistusaineita, pinnan ruostetta tai teräspintojen värimuutoksia.

Takuu koskee vain viallisten osien vaihtoa. Char-Griller® ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat onnettomuudesta, muutoksista, väärinkäytöstä, väärinkäytöstä, vihamielisestä ympäristöstä, virheellisestä asennuksesta tai asennuksesta, joka ei ole yksikön paikallisten huoltosääntöjen mukainen.

VAIN AUSTRALIAN JA UUDEN SEELANIN ASIAKKAAT: Tuotteillamme on takuut, joita ei voida sulkea pois Australian tai Uuden-Seelannin Kuluttajalain nojalla. Sinulla on oikeus saada korvaava tuote tai hyvitys vakavan vian tapauksessa ja kompensatio kaikista muista kohtuudella ennakoitavista menetyksistä tai vahingoista. Sinulla on myös oikeus tuotteiden korjattukseen tai

vaihtoon, jos tuote ei ole laadultaan hyväksyttävä eikä vika ole merkittävä.

VAIN EUROOPASSA ASUVAT: Char-Griller® takaa, että missään sen tuotteissa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä asianmukaisesti koottuna, normaalissa käytössä ja suositellusti huollettuna 2 vuoden ajan alkuperäisestä vähittäisostopäivästä.

ostos.

Ei KAIKKI takuut

Maali; Pinta ruoste; lämpövauriot; Asiakkaan tilaamat väärät osat, mukaan lukien toimitus; Kuluneet osat; Puuttuvista tai vaurioituneista osista ei ole ilmoitettu kahden (2) kuukauden kuluessa ostopäivästä; Viallisista osista ei ole ilmoitettu yhden (1) vuoden kuluessa ostopäivästä; Haalistunut grillin kansi.

*HUOMAA: Takuuvaateita varten saatetaan vaatia valokuvat ja kyseisen tuotteen ennakkomaksullinen palautus. Väärinkäyttö tai kaupallinen käyttö mitätöi kaikki takuut.

LUE NÄMÄ TIEDOT YKSITYISKOHTAISET JA JOS SINULLA ON KYSYMYKSIÄ, OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUON:

Pohjois-Amerikka Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Euroopan Unioni Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Alankomaat https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Yhdistynyt kuningaskunta Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australia & Uusi-Seelanti Ota yhteyttä jälleenmyyjään.



GERMAN

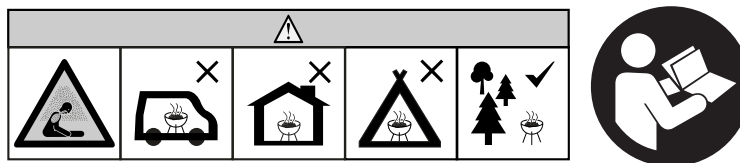
NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

! GEFahr DURCH KOHLENMONOXID !

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

- Bei der Verbrennung von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Propan entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzschnitzel, Holzbrocken, Holzpellets, Holzkohle oder Propan in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.



! WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE !

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist NUR für den AUSSENGEBRAUCH in Haushalten geeignet.
- Nicht in Räumen verwenden!
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind!
- Schließen Sie den Deckel und alle Klappen, um die Flammen zu ersticken.
- Verändern Sie diesen Grill in keiner Weise.
- Überschreiten Sie eine Temperatur von 260°C nicht.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Schäden am Grill oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten.
- Verwenden Sie es niemals in oder auf Wohnmobilen oder Booten.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m zu Überkopfkonstruktionen, Mauern, Schienen oder anderen Strukturen ein.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp und Papier ein.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter Überdachungen wie Dächern, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE NÄHE).
- Halten Sie den Grill sauber und frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Grill auf einem ebenen, nicht brennbaren, stabilen Untergrund wie Erde, Beton, Ziegel oder Fels. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf hölzernen oder brennbaren Oberflächen.
- Der Grill MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie den Grill nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie den Grill NICHT über unebene Oberflächen.
- Der Grill sollte nur auf einer glatten Oberfläche gerollt werden.
- Der Grill sollte niemals über Treppen oder unebene Flächen gerollt werden.
- Benutzen Sie den Grill niemals als Heizgerät (LESEN SIE DIE GEFahr VON KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie den Grill nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie während des Grillbetriebs jederzeit einen Feuerlöscher griffbereit.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Kinder oder Haustiere in Reichweite des Grills sind streng zu beaufsichtigen.
- Erlauben Sie Aktivitäten in der Nähe des Grills während oder nach dem Gebrauch NICHT, bis er abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie NICHT gegen den Grill, um Verletzungen, Schäden am Grill oder das Verschütten/Spritzen von heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er in Gebrauch ist. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen (45°C), bevor Sie ihn bewegen oder lagern.
- Der Grill ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt auch danach und während des Abkühlvorgangs HEISS. Lassen Sie VORSICHT walten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie die HEISSEN Oberflächen nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie niemals Glas-, Plastik- oder Keramikgeschirr im Grill. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht von Char-Griller® mitgeliefert werden, werden nicht empfohlen und können Verletzungen verursachen.
- Lagern Sie den Grill nicht mit heißer Asche oder Holzkohle im Grill. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Der Grill ist während der Benutzung heiß. Halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Behindern Sie den Verbrennungs- und Lüftungsstrom NICHT.
- Decken Sie die Grillroste nicht mit Metallfolie ab. Dadurch wird Hitze eingeschlossen und der Grill kann beschädigt werden.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Entfernen Sie den Aschebehälter nicht, solange Asche und Holzkohle HEISS sind.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Fettdose nach jedem Gebrauch leeren, sobald sie vollständig abgekühlt ist.
- Grill kocht mit offener Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Lehnen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie den Grill handhaben oder das Feuer bedienen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kaminwerkzeuge, wenn Sie Holz oder Holzkohle nachlegen.
- Die Luftklappen sind HEISS, wenn der Grill in Betrieb ist und während des Abkühlens; tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.
- Der Griff des Grillrosts ist HEISS, während der Grill in Betrieb ist und während des Abkühlens. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Griff des Grillrosts berühren, tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Kochen Sie nicht, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht hat.
- Der Grill sollte aufgeheizt werden und das Brennmaterial sollte mindestens 30 Minuten vor dem ersten Kochen glühend heiß sein.
- Verwenden Sie nur Holzkohle-Anzündflüssigkeit. Verwenden Sie niemals Benzin, Alkohol oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten, um Holzkohle zu entzünden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen.
- Kohlerost niemals überfüllen. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie Schäden am Grill führen.
- Verwenden Sie niemals mehr als die empfohlene Menge an Holzkohle (siehe unten).
- ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.
- ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- ACHTUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden!
- ACHTUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!

ALLE WARNUNGEN GELTEN AUCH FÜR DEN SEITLICHEN BRANDKASTEN

**Gesamtmenge von 1,36 kg Holzkohle für die Hauptfeuerkammer nicht überschreiten
ÜBERSCHREITEN SIE NICHT DIE GESAMTMENGE VON 0,907KG KOHLE IN DER SEITENKAMMER**

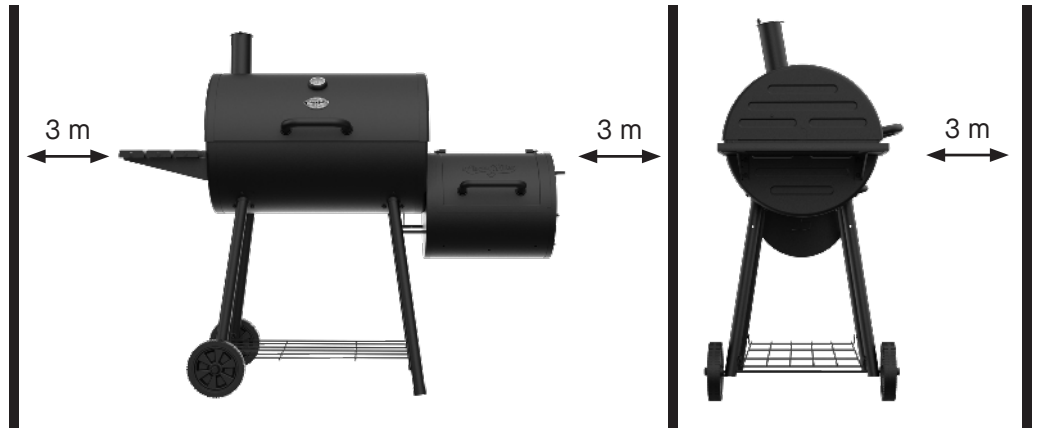
- Fügen Sie niemals zusätzliches Feuerzeugbenzin hinzu, wenn sich die Holzkohle entzündet hat. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Feuerzeugbenzinbehälter.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Lassen Sie den Deckel während des Anzündens offen. Schließen Sie den Deckel erst, wenn die Flammen heruntergebrannt sind. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Schäden an lackierten Oberflächen aufgrund von übermäßiger Hitze führen.



STRUKTURELLE VORAUSSETZUNGEN



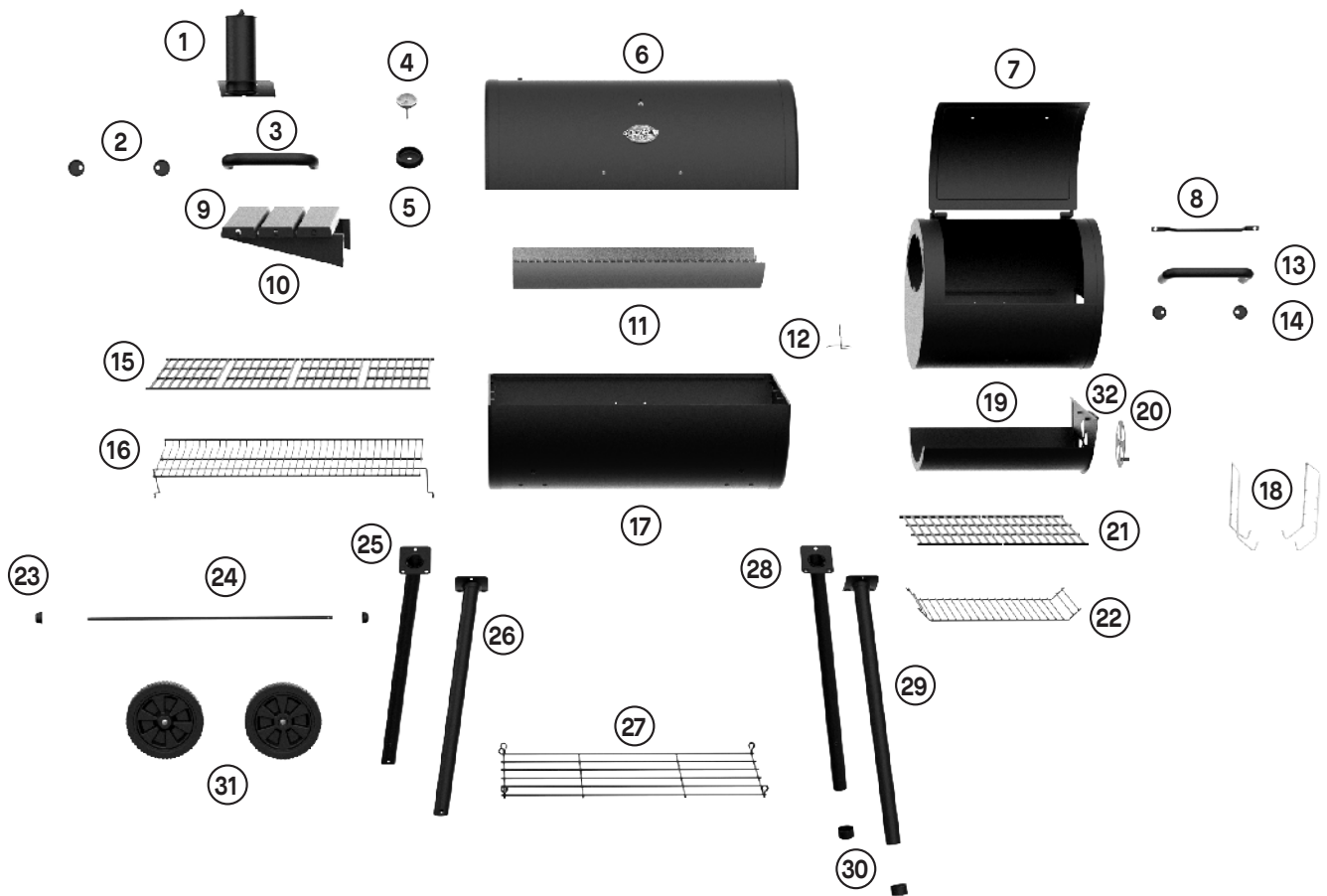
Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Überkopfkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.



SPEICHERN SIE DIESE ANLEITUNG

Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

Teileskizze



Teileliste

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG	NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	1	Schornstein für Rauch	17	1	Grillkörper
2	2	Haubengriffblende	18	2	Eschenpfannenaufhänger
3	1	Haubengriff	19	1	SFB Schublade
4	1	Temperaturmessgerät	20	1	Luftdämpfer
5	1	Lünette für Temperaturanzeige	21	2	SFB Grillroste
6	1	Haube	22	1	Feuerrost
7	1	SFB Gehäuse	23	2	Nabenkappe (L) Hardware-Pack
8	1	SFB Großer Griff	24	1	Achse
9	3	Ablagefläche	25	1	Linkes Hinterbein
10	2	Halterungen für Seitenablagen	26	1	Linkes Vorderbein
11	1	Eschenpfanne	27	1	Drahtgestell
12	1	Halter für Tropfschale	28	1	Rechtes Hinterbein
13	1	SFB Schubladengriff	29	1	Rechtes Vorderbein
14	2	SFB Schubladengriff-Blende	30	2	Beinkappen
15	4	Grillroste	31	2	Räder
16	1	Warmhaltegestell	32	1	SFB Schubladengriff

Bedienungsanleitung

DIE MONTAGE IST ERFOLGT. LASSEN SIE UNS SPASS HABEN!

EINSTELLUNG

Stellen Sie den Grill auf einer festen, ebenen Fläche mit ausreichendem Windschutz auf. Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß ist, und lassen Sie ihn während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 305 cm zu den Seiten oder der Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Das Gerät sollte vor direktem Luftzug geschützt sein und so aufgestellt werden, dass kein Wasser (z.B. Regen) direkt eindringen kann.

**** BITTE BEACHTEN: KEINE RÜCKNAHME FÜR GEBRAUCHTE GRILLEN ****

VORBEREITUNG UND ZUBEREITUNG DES GRILLS

**WICHTIG! BEVOR SIE IHREN GRILL ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN,
MÜSSEN SIE DIE GUSSEISEN-KOCHREIBE(N) EINWEICHEN.**

Trocknen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch, um die Innen- und Außenflächen sowie die Grillroste zu schützen und unnatürliche Aromen in Ihren ersten Mahlzeiten zu vermeiden.

1. Streichen Sie ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich Grill, Roste und die Innenseite des Fasses) leicht mit Pflanzenöl ein (am einfachsten ist Pflanzenöl zum Sprühen, aber nicht in der Nähe von heißen Kohlen oder Feuer verwenden).
2. Machen Sie ein mittelgroßes Feuer auf dem Feuerrost. Überschreiten Sie nicht die Gesamtmenge von 1,36 kg Holzkohle in dem Fassgrill. Legen Sie die Holzkohle immer auf den Feuerrost und nicht direkt in den Boden des Grills.
3. Nachdem die Kohlen verglüht sind, verteilen Sie die Kohlen, setzen Sie die Grillroste wieder ein, schließen Sie den Deckel und heizen Sie zwei Stunden lang bei etwa 121°C.
4. Nehmen Sie die Roste mit Ofenhandschuhen vom Grill, lassen Sie sie abkühlen, beschichten Sie die Roste erneut und stellen Sie sie für zwei Stunden bei ca. 93°C wieder auf den Grill.
5. Sie können die Außenseite des Grillkörpers (solange er noch warm ist) leicht mit Pflanzenöl bestreichen. Dadurch wird die Lebensdauer des Grillkörpers verlängert.

HINWEIS: DER GRILL TROPFT WÄHREND DIESES VORGANGS UND WÄHREND MEHRERER VERWENDUNGEN DANACH. DAS IST NORMAL.

**ÜBERSTEIGEN SIE NIEMALS 204°C, DENN DAS SCHÄDIGT DIE BESCHICHTUNG UND VERURSACHT DEN RUST.
LACKIERUNG IST NICHT
GARANTIERT UND ERFORDERT NACHARBEITEN. FÜR DIESES GERÄT GIBT ES KEINE GARANTIE GEGEN ROST.**

Bedienungsanleitung

ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Es gibt verschiedene Methoden, Ihren Holzkohlegrill anzuzünden, je nachdem, welche Materialien Sie verwenden möchten. Der Char-Griller® bevorzugt aus Gründen der Schnelligkeit und Bequemlichkeit die Verwendung eines Holzkohlekamins, aber auch das Anzünden von Holzkohle oder Briketts direkt im Grill ist eine großartige Methode, um mit dem Kochen zu beginnen.

Holzkohlenschornstein

1. Entfernen Sie Ihre Grillroste und legen Sie sie zur Seite
2. Füllen Sie Ihren Holzkohlekamin zu $\frac{3}{4}$ mit Briketts oder Stückholzkohle.
3. Legen Sie den Anzünder auf den Kohlerost, zünden Sie ihn an und stellen Sie den Holzkohlekamin direkt auf den Anzünder.
4. Die Kohlen werden von unten nach oben abbrennen
5. Nachdem die Kohlen auf dem Schornstein angezündet sind (in der Regel 10-15 Minuten), schütten Sie die Kohlen auf den Holzkohlenrost und setzen die Grillroste wieder ein.



ANZÜNDER

1. Entfernen Sie Ihre Grillroste und legen Sie sie zur Seite
2. Schütten Sie ca. 0,907 kg (ca. 30-35 Briketts) Holzkohle direkt auf Ihren Kohlerost und stapeln Sie sie zu einem Haufen.
3. Legen Sie den Anzünder in die Mitte des Holzkohlehaufens, so dass er leicht bedeckt ist und zünden Sie ihn an.
4. Nachdem sich die Holzkohle gründlich entzündet hat und typischerweise rot oder grau glüht, verwenden Sie eine Zange, um sie zu verteilen und setzen Sie die Grillroste wieder ein.



HINWEIS:

- Verwenden Sie zum Anzünden von Holzkohle kein Feuerzeugbenzin, Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere Brandbeschleuniger, da diese leicht entflammbar sind, Körperverletzungen verursachen und einen unangenehmen Geschmack in Ihren Speisen hinterlassen können.
- Verwenden Sie bei Bedarf eine Zange, um die Kohlen für eine gleichmäßige Hitze zu bewegen.
- Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie den Grillrost, den Holzkohlenrost oder die Glut anfassen.

Bedienungsanleitung

PFLEGE & WARTUNG

Um Ihren Grill in bester Form zu halten, ist es wichtig, ihn sauber und gepflegt zu halten. Regelmäßige Reinigung und Pflege sind der Schlüssel für eine lange Lebensdauer Ihres Char-Griller® Grills.

BEENDEN



- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, reinigen Sie Ihre Roste mit einem Grillrostschaber und bestreichen Sie sie dann leicht mit Leinsamen oder anderem Pflanzenöl.
- Schließen Sie als nächstes beide Klappen und die Haube, damit das Feuer erstickt.
- Warten Sie, bis Kohle und Asche vollständig abgekühlt sind, bevor Sie zum nächsten Schritt übergehen.

AUFRÄUMEN



- Warten Sie, bis das Feuer vollständig erloschen ist und der Grill sich kühl anfühlt, bevor Sie die Asche ausleeren.
- Entfernen Sie die Roste mit dem Rostheber vom Grill.
- Entfernen Sie die Aschelade vom Grill.
- Klopfen Sie den Aschekasten ein paar Mal kräftig an, um eventuell festsitzende Asche zu lösen.
- Schütten Sie die Asche in einen Metallbehälter und bedecken Sie ihn mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine glühenden Kohlen vorhanden sind, dann können Sie die Asche entsorgen.

ABDECKEN



- Verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Grills mit einer Char-Griller® Grillabdeckung, um ihn vor den Elementen zu schützen.
- Wetterfestes Polyester material schützt vor Vögeln, Staub, Wind, Regen und Schnee.

**** LEEREN SIE DIE ASCHE NUR, WÄHREND DER GRILL NICHT VERWENDET WIRD UND KÜHL ZU ANFASSEN IST ****

WICHTIG: Holzkohle ist porös und speichert Feuchtigkeit. Lassen Sie KEINE Holzkohle in Ihrem Grill, wenn Sie ihn nicht benutzen. Holzkohle und Asche, die in der Aschelade zurückbleiben, können die Lebensdauer Ihres Grills verkürzen.

Bedienungsanleitung

GRILLSTILE

Ihr Char-Griller® Grill kann zum Räuchern, Grillen oder Anbraten Ihrer Speisen verwendet werden. Durch die Verwendung von Temperaturzonen, Holzkohle und Holzaroma können Sie Ihr kulinarisches Erlebnis ganz nach Wunsch gestalten. In den folgenden Beschreibungen finden Sie zwei der häufigsten Möglichkeiten, wie Sie mit Ihrem Char-Griller® Holzkohlegrill kochen können.

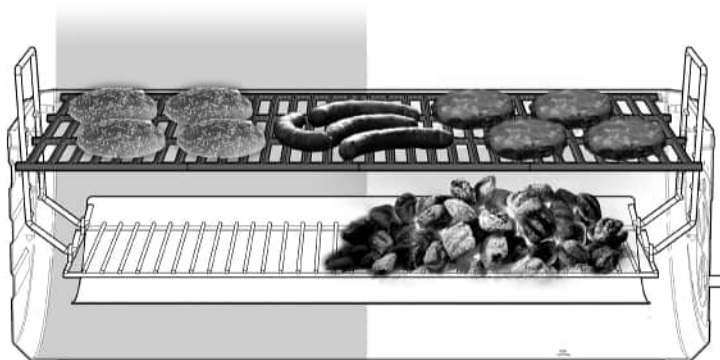
Grill

Kochen Sie mit direkter und indirekter Hitze bei mittleren Temperaturen (149°-232°C). Nutzen Sie eine Zwei-Zonen-Einrichtung, um mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten und Temperaturen zu kochen.

1. Stellen Sie den Holzkohlenrost mit Hilfe der verstellbaren Holzkohleaufhängungen auf mittlere Stufe (auf halber Höhe zwischen Grillrost und Grillkörper).
2. Bereiten Sie bis zu 2 Pfund (ca. 30-35 Briketts) angezündete Holzkohle vor, die Sie gleichmäßig auf der HÄLFTE des Kohlerosts verteilen, um 2 Kochzonen zu schaffen.
3. Sobald der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Garen beginnen. Legen Sie die Speisen zunächst auf direkte Hitze und garen Sie jede Seite wie gewünscht. Nachdem Sie zunächst über direkter Hitze gegart haben, wechseln Sie in die Kühlzone (siehe Abbildung rechts), um Ihre Speisen auf die gewünschte Innentemperatur zu bringen.

GRILL (Direkte Hitze)

Bis zu 2 lbs. Holzkohle (30-35 Briketts)
Holzkohlerost auf mittlere Stufe eingestellt



HINWEIS: Sie können zusätzlich zur Holzkohle auch Holzspäne, Holzklötze oder Holzscheite verwenden, um den Rauchgeschmack zu verstärken.

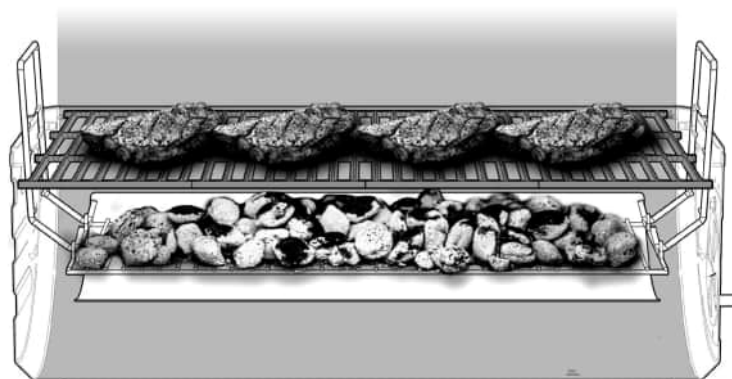
Anbraten

Schnelles Garen mit direkter Hitze bei hohen Temperaturen (232°-260°C).

1. Stellen Sie den Kohlerost auf die höchste Stufe (am nächsten zu den Grillrosten) mit Hilfe der verstellbaren Kohlebehälteraufhängungen
2. Bereiten Sie bis zu 1,3 kg (ca. 45-50 Briketts) glühende Holzkohle vor, die Sie gleichmäßig auf dem Holzkohlenrost verteilen.
3. Sobald der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Garen beginnen, indem Sie das Grillgut direkt auf die Glut legen.
4. Das Essen wird schnell gar. Kochen Sie jede Seite 3-4 Minuten und bringen Sie sie dann auf die gewünschte Innentemperatur.
5. HINWEIS: Braten Sie den Grill immer mit geöffnetem Deckel an, um Schäden an der Außenoberfläche zu vermeiden.

ANBRATEN (DIREKTE HITZE) - (232°-260°C)

Bis zu 1,3 kg Holzkohle (45-50 Briketts)
Der Holzkohlerost ist auf die höchste Stufe eingestellt oder befindet sich in der Nähe der Grillroste.



HINWEIS: Sie können zusätzlich zur Holzkohle auch Holzspäne, Holzklötze oder Holzscheite verwenden, um den Rauchgeschmack zu verstärken.

INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

EINE KOPIE DES DATIERTEN KAUFNACHWEISES (EMPFANG) IST BEI DER REGISTRIERUNG ODER DER EINREICHUNG EINES GARANTIEANSPRUCHS* ERFORDERLICH. BITTE BEWAHREN SIE EINE KOPIE DES EMPFANGS IN IHREN UNTERLAGEN.

Char-Griller® ersetzt jedes defekte Teil seiner Grillgeräte/Smoker im Rahmen der Garantie, wie unten beschrieben.

Holzkohle-/Pellet-/Kamado-Grills	
Grill - Haube UND Unterseite (ausgenommen herausnehmbare Aschenschale)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Aschenbehälter UND defekte Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
Gasgrills	
Grillhaube (obere Hälfte) UND Hauptbrennerrohre (ausgenommen Seitenbrenner)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerosteten / durchgebrannten
Grillkörper (UNTERE Hälfte) UND Seitenbrenner UND defekte Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
Dual-Fuel-Grills (Gas & Holzkohle)	
Holzkohlegrill - Haube UND Boden UND Gasgrill - Haube (obere Hälfte) UND Hauptbrennerrohre (ohne Aschekasten und Seitenbrenner)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Aschenbecher UND defekte Teile UND Gasgrillgehäuse (untere Hälfte) UND Seitenbrenner	1 Jahr ab Kaufdatum
Bratpfannen	
Alle defekten Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
SONSTIGES	
Teile, Zubehör und Grillabdeckungen	1 Jahr ab Kaufdatum (Nahtrisse nur bei Abdeckungen)

OBERFLÄCHENROST GILT NICHT ALS FERTIGUNGS- ODER MATERIALFEHLER

Char-Griller® Grills sind aus Stahl gefertigt und wenn sie den Elementen ausgesetzt sind, entsteht natürlich Rost. Bitte lesen Sie den Abschnitt „Verwendung“ im Handbuch, um zu erfahren, wie Sie Ihren Grill richtig pflegen.

Oberflächenprobleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze, Scheuermittel und chemische Reinigungsmittel, Oberflächenrost oder die Verfärbung von Stahloberflächen sind NICHT durch diese Garantie abgedeckt.

Die Garantie bezieht sich nur auf den Ersatz defekter Teile. Char-Griller® haftet nicht für Schäden, die durch Unfälle, Veränderungen, Missbrauch, unsachgemäße Installation oder eine nicht den örtlichen Vorschriften entsprechende Installation des Geräts entstehen.

NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch das Recht auf Reparatur oder

Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und der Fehler nicht zu einem größeren Fehler führt.

NUR FÜR EUROPA: Char-Griller® garantiert, dass alle seine Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege für 2 Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs im Einzelhandel frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Ausgeschlossen von ALLEN Garantien

Lackierung; Oberflächenrost; Hitzeschäden; vom Kunden bestellte falsche Teile, einschließlich Versand; verschlissene Teile; fehlende oder beschädigte Teile, die nicht innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kaufdatum gemeldet wurden; defekte Teile, die nicht innerhalb eines (1) Jahres nach Kaufdatum gemeldet wurden; verblassende Grillabdeckung.

*HINWEIS: Bei Garantieansprüchen können Fotos und eine vorausbezahlte Rücksendung des betreffenden Artikels erforderlich sein. Bei unsachgemäßem Gebrauch, Missbrauch oder kommerzieller Nutzung erlischt jede Garantie.

BITTE LESEN SIE DIESE INFORMATIONEN AUSFÜHRLICH UND WENN SIE IRGENDNEINE FRAGE HABEN, KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENDIENST UNTER:

Nordamerika Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Europäische Union Char-Griller® Kamado Joe Europa Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Großbritannien Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australien und Neuseeland Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.



HUNGARIAN

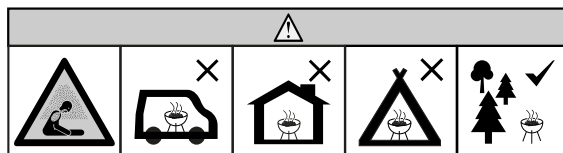
KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA. KERESKEDELMISZÁRVA NEM ALKALMAS.**FIGYELEM!**

- Ez a kézikönyv a készülék megfelelő összeszereléséhez és biztonságos használatához szükséges fontos információkat tartalmazza.
- A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.
- Őrizze meg a használati útmutatót annak érdekében, hogy később is használni tudja.

**SZÉN-MONOXID VESZÉLY**

Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égésveszélyt eredményezhet, amely anyagi károkat, személyi sérülést vagy halált okozhat.

- Az égő faforgácsok, a farönkök, a fapelletek, a szén és a propán szén-monoxidot bocsátanak ki magukból, amelynek nincs szaga, és halált okozhat.
- NE égessen faforgácsot, farönköt, fapelleket, szenet vagy propánt a házon, járművön, sátrón, garázson vagy egyéb zárt területen belül.
- CSAK A SZABADBAN, jól szellőző helyen használja.

**FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK****OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST**

- Ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.
- A grillt csak a SZABADBAN, HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA VALÓ.
- Ne használja zárt térben!
- Erős szélben ne használja!
- A tűzelfojtás elősegítéséhez csukja le a fedelet.
- Ezt a grillt semmilyen módon ne módosítsa.
- Ne melegítse 260 °C (500 °F) fölé.
- A grillezőt mindig a helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.
- Ha nem veszi figyelembe a figyelmeztetéseket, az személyi sérüléshez vagy a grill károsodásához vezethet.
- Soha ne használja zárt területeken belül, például a verandán, épületekben vagy sátrakban.
- Soha ne használja lakóautókban vagy hajókon.
- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakhelyen, például házakban, sátrakban, lakókocsokban, lakóautókban, hajókon. Fennáll a halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- Tartson fent legalább 3 m (10 láb) távolságot a tetőktől, falaktól, sínektől vagy más szerkezetektől.
- Tartson fent legalább 3 m (10 láb) távolságot minden olyan éghető anyagtól, mint például a fa, száraz növények, fű, bozót vagy papír.
- Soha ne üzemeltesse a grillt tetőszerkezetek, kocsibeállók, napernyők vagy előtetők alatt. (LÁSD A SZERKEZETKÖZELSÉG KÖVETELMÉNYEIT).
- A grillt tartsa tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gőzök és folyadékok.
- A grillezőt olyan egyenes, nem éghető, stabil felületen használja, mint például salak, beton, téglák vagy kőzet. Az aszfaltfelület (bitumen) nem jó erre a célra.
- Ne használja a grillt fa vagy gyúlékony felületeken.
- A grillezőnek a földön KELL állnia. Ne helyezzen grillezőt aszaltalra vagy pultra. NE mozgassa a grillt egyenes felületeken.
- A grillt csak egyenes felületen szabad gurítani.
- A grillt soha nem szabad egyenes felületen, illetve lépcsőn le- vagy felgurítani.
- Soha ne használja a grillt fűtésre (OLVASSA EL A SZÉN-MONOXID VESZÉLYRŐL SZÓLÓ RÉSZT).
- Csak rendeltetésszerűen használja a grillt. A grill kereskedelmi használatra NEM alkalmas.
- A grill üzemeltetése közben mindig tartson a közelében tűzoltókészüléket.
- Olajjal vagy zsírral való sütés esetén BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék legyen elérhető.
- Olajtól vagy zsírtól képződött tűz esetén ne próbálja azt vízzel eloltani. Azonnal hívja a tűzoltóságot. A BC vagy ABC típusú tűzoltókészülék, bizonyos körülmények között, feltartóztathatja a tüzet.
- Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok biztonságosan rögzítve vannak-e.



FIGYELMEZTETÉSEK ÉS FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



- Az alkohol, a vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a felhasználó grillösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.
- Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a griltől. NE engedje, hogy gyermek használja a grilt. Szigorú felügyelet szükséges, ha gyermekek vagy háziállatok tartózkodnak azon a területen, ahol a grilt használják.
- NE engedje, hogy bárki tevékenységet végezzen a grill körül annak használata közben vagy azt követően, amíg az ki nem hűlt.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza a személyi sérülést, a grill károsodását vagy a forró sütőfolyadék kifröccsenését, NE menjen vagy ütközzön a grillnek.
- A forró olajat vagy egyéb forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatasakor rendkívül óvatosan kell eljárni.
- Soha ne mozgassa a grilt használat közben. A mozgítás vagy tárolás előtt hagyja, hogy a grill teljesen lehűljön (45 °C (115 °F) alá).
- A grill használat közben FELFORRÓSODIK, illetve a használat után és a lehűlési folyamat során egy darabig még FORRÓ marad. ÓVATOSAN használja. Viseljen védőkesztyűt.
- NE érintse meg a FORRÓ felületeket. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
- Soha ne használjon üveg, műanyag vagy kerámia edényeket a grillben. Soha ne tegyen üres edényt a grillbe a használata közben.
- A nem a Char-Griller® által szállított tartozékok használata nem javasolt és sérülést okozhat.
- Ne tároljon a grillben forró hamut vagy faszén. Csak úgy szabad tárolni, ha a tűz teljesen kialudt és a grill minden felülete hideg.
- Óvatosan vegye ki az ételt a grilből. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadék fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Használat közben a grill forró. Tartsa távol az arcát és a testét az ajtó(k)tól és a szellőzőktől. A gőz és a forró levegő használat közben távozik.
- NE gátolja meg az égést és a szellőzést.
- Ne takarja le a fémfóliával a rostélyokat. Ez visszatartja a hőt, és károsíthatja a grilt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a FORRÓ faszén vagy parazsat.
- Ne távolítsa el a hamutartályt, amíg a hamu és a faszén FORRÓ.
- Ügyeljen arra, hogy minden használat után ürítse ki a zsírtartályt, miután a grill teljesen kihűlt.
- A grill nyílt lángot használ. Tartsa a kezét, a haját és az arcát távol a lángtól. NE támaszkodjon a grillre begyújtás közben. A laza haj és ruházat meggyulladhat.
- Használjon védőkesztyűt, ha ezt a grilt használja vagy a tűzzel foglalkozik. A fa vagy faszén hozzáadásakor védőkesztyűt vagy hosszú, strapabíró kandallószerszámokat használjon.
- A huzamszabályozók FORRÓAK a grill használata és lehűlése közben; a beállításuknál viseljen védőkesztyűt.
- A grillrács fogantyúja használat közben és a lehűlés során FORRÓ; fokozott óvatossággal járjon el, ha megfogja a grillrács fogantyúját, viseljen védőkesztyűt.
- Ne süssön addig, amíg a szénből nem képződik hamuréteg.
- A grillsütőt fel kell melegíteni, és a tüzelőanyagot az első sütés előtt legalább 30 percig tűzforrón kell tartani.
- Csak faszénygyújtó folyadékot használjon. Soha ne használjon benzint, alkoholt vagy más erősen illékony folyadékot a faszén meggyújtásához. Ezek a folyadékok felrobbanhatnak, és sérülést vagy halált okozhatnak.
- Soha ne töltse túl a faszénrostélyt. Ez súlyos sérülést és a grill károsodását okozhatja.
- Soha ne használjon az ajánlott szénmennyiségnél többet (lásd alább).
- FIGYELEM! Ez a grillsütő nagyon felforrósodik, ezért ne mozgassa működés közben.
- FIGYELEM! Tartsa a gyerekeket és a háziállatokat távol.
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz!
- Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtósokat használjon!

AZ OLDALSÓ TŰZTÉRRE IS VONATKOZIK AZ ÖSSZES FIGYELMEZTETÉS

**NE LÉPJE TÚL A 1,36 KG/3 FONT FASZÉNMENTYISÉGET A FŐ TŰZTÉRBEN
NE LÉPJE TÚL A 0,907 KG/2 FONT FASZÉNMENTYISÉGET AZ OLDALSÓ TŰZTÉRBEN**

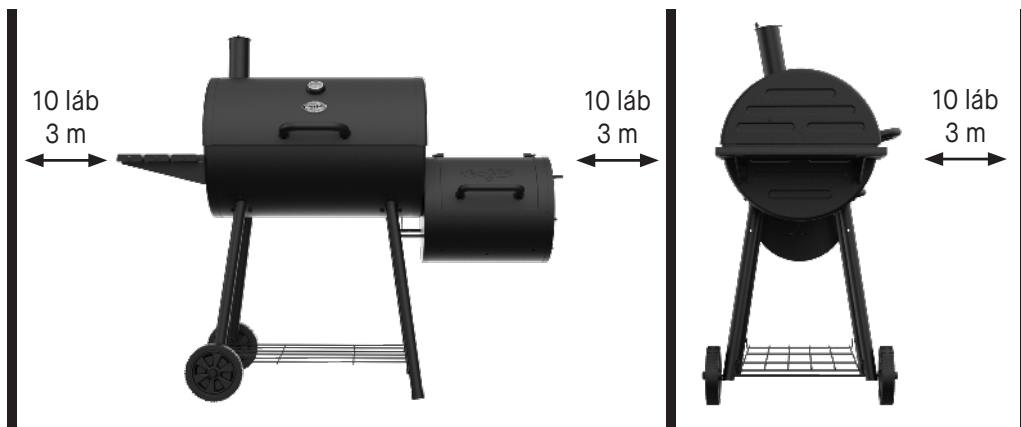
- Soha ne adjon hozzá még több gyújtófolyadékot, ha a faszén már meggyulladt. Kövesse a gyújtófolyadék-tartályon feltüntetett utasításokat.
- A hideg hamu alumínium fóliába helyezve, vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- Tartsa nyitva a fedelet a begyújtási folyamat alatt. Ne zárja le a fedelet, amíg a lángok el nem égnek. Az utasítás be nem tartása a túlzott hőhatás miatt a festett felületek károsodását eredményezheti.



A SZERKEZETKÖZELSÉG KÖVETELMÉNYEI



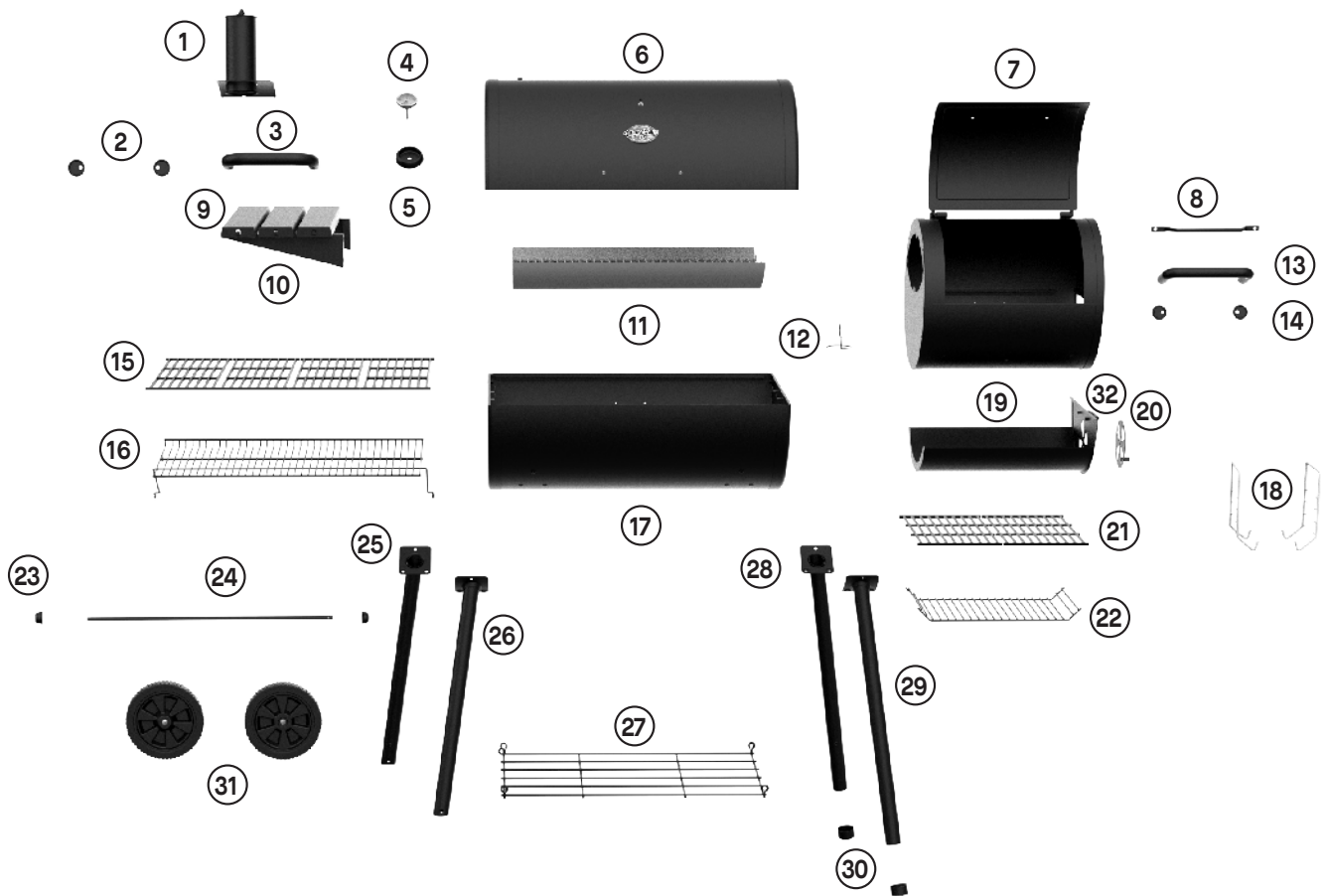
A falaktól, függönyöktől vagy más gyúlékony anyagoktól tartson legalább 3 méteres (10 láb) távolságot a grill körül.



ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Ehhez a termékhez nem adunk faszenet vagy fadarabokat.

Alkatrészrajz



Alkatrészlista

SZÁM	MENNY.	LEÍRÁS	SZÁM	MENNY.	LEÍRÁS
1	1	Kémény	17	1	Grillház
2	2	Fedélfogantyú szerelőkeret	18	2	Hamutartály-akasztók
3	1	Fedélfogantyú	19	1	Oldalsótűztér-fiók
4	1	Hőmérő	20	1	Huzatszabályozó
5	1	Hőmérő vezetőkeret	21	2	Oldalsó tűztér sütőrácscái
6	1	Fedél	22	1	Tűzrakó rács
7	1	Oldalsó tűztér	23	2	Sapka (B) hardvercsomag
8	1	Oldalsó tűztér nagy fogantyú	24	1	Tengely
9	3	Oldalsó polc	25	1	Bal hátsó láb
10	2	oldalsó polckonzolok	26	1	Bal első láb
11	1	Hamutartály	27	1	Drótpolc
12	1	Csepegtető pohártartó	28	1	Jobb hátsó láb
13	1	Oldalsó tűztér fiókfogantyú	29	1	Jobb első láb
14	2	Oldalsótűztér-fiók szerelőkeret	30	2	Lábvégek
15	4	Grillrácscok	31	2	Kerekek
16	1	Melegítő rácscok	32	1	Oldalsó tűztér fiókfogantyú

Kezelési útmutató

AZ ÖSSZESZERELÉS BEFEJEZŐDÖTT. JÓ SZÓRAKOZÁST!

BEÁLLÍTÁS

Állítsa fel a grillt megfelelően szélvédett szilárd, sík felületre. Melegen ne mozgassa a grillsütőt, és ne hagyja felügyelet nélkül működés közben.

Ezt a készüléket kültéri használatra tervezték. Tartsa távol a gyúlékony anyagoktól. Fontos, hogy ne legyen felette semmi, és a készülék oldalától vagy hátuljától legalább 3 m (10 láb) tér maradjon. Fontos, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek akadályoztatva. A grillsütőt sík, stabil felületen kell használni. A készüléket óvni kell a közvetlen huzattól, és úgy kell elhelyezni, hogy a csepegő víz (pl. eső) ne juthasson be közvetlenül.

**** NE FELEDJE: HASZNÁLT GRILLEKET NEM VESZÜNK VISSZA ****

A GRILL KIÉGETÉSE ÉS ELŐKÉSZTÉSE

FONTOS! A GRILL ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT ÉGESSE LE AZ ÖNTÖTTVAS SÜTŐRÁCSO(KA)T.

A grillt az első használat előtt égesse ki, hogy megvédje a belső és külső felületet, a sütőrácsoakat, és megakadályozza, hogy az első ételeknek természetellenes íze legyen.

1. Az összes belső felületet (beleértve a rácsoakat, rostélyokat és a hordó belsejét) enyhén kenje be növényi olajjal (legegyszerűbb a növényi olajpermet, de azt ne használja forró parázs vagy tűz közelében).
2. Rakjon közepes méretű tüzet a tűzrakó rácson. Ne lépje túl az 1,36 kg/3 font faszén mennyiségét a grillhordóban. A szenet mindig a tűzrakó rács tetejére tegye, és ne közvetlenül a grill aljára.
3. Miután a parázs elhamvadt, terítse szét, helyezze vissza a sütőrácsoakat, csukja le a fedelet, és melegítse fel kb. 121 °C-ra (250 °F) két órán keresztül.
4. Sütőkesztyűvel vegye le a rácsoakat a grillről, hagyja kihűlni, majd hozzon létre rajtuk új bevonatot, tegye vissza a grillre és égesse körülbelül 93 °C-on (200 °F) két órán keresztül.
5. A grilltest külsejét (még melegen) vékonyan lekenheti növényi olajjal. Ezzel növelhető a grilltest élettartama.

MEGJEGYZÉS: A GRILLSÜTŐRŐL A FOLYAMAT SORÁN ÉS UTÁNA MÉG TÖBBSZÖR IS CSÖPÖGNI FOG AZ OLAJ. EZ NORMÁLIS.

SOHA NE LÉPJE TÚL A 204 °C (400 °F) HŐMÉRSÉKLETET, MERT EZ KÁROSÍTJA A FELÜLETET ÉS HOZZÁJÁRUL A ROZSDÁSODÁSHOZ. A FESTÉSRE NEM VÁLLALUNK GARANCIÁT. CSAK JAVÍTÓFESTÉSRE LEHET SZÜKSÉG. ROZSDÁSODÁSRA NEM VÁLLALUNK GARANCIÁT ENNÉL AZ EGYSÉGNÉL.

Kezelési útmutató

BEGYÚJTÁSI UTASÍTÁSOK

A faszéngrill meggyújtására többféle módszer is létezik, attól függően, hogy milyen anyagokat szeretne használni. A Char-Griller® a gyorsaság és a kényelem érdekében előnyben részesíti a faszén kémény használatát, de a faszén vagy a brikett meggyújtása közvetlenül a grillben is nagyszerű módja a sütés megkezdésének.

Faszén kémény

1. Vegye le a grillrácsokat, és tegye félre.
2. Töltse meg a faszén kéményt $\frac{3}{4}$ -ig brikett vagy faszén darabokkal.
3. Helyezze a gyújtóst a faszénrácsra, gyújtsa meg, majd helyezze a faszén kéményt közvetlenül a gyújtós tetejére.
4. A szén alulról felfelé fog égni.
5. Miután a kémény tetején lévő szén meggyulladt (általában 10-15 perc), dobja a parazsat a faszénrácsra, és helyezze vissza a grillrácsot.



Gyújtósok

1. Vegye le a grillrácsokat, és tegye félre.
2. Öntsön kb. 0,907 kg (2 font) (kb. 30-35 brikett) szenet egy halomban, közvetlenül a faszénrácsra.
3. Tegyen gyújtóst a szénkupac közepébe úgy, hogy kissé betakarja azt, és gyújtsa meg.
4. Miután a faszén meggyulladt, jellemzően vörös vagy szürke színben izzik, használjon fogót, hogy szétterítse, majd helyezze vissza a grillrácsokat.



MEGJEGYZÉS:

- Ne használjon öngyújtó folyadékot, benzint, kerozint, alkoholt vagy más gyorsítószert a faszén meggyújtásához ezek gyúlékonysága, a sérülés veszélye és az étel természetellenes íze miatt.
- Ha szükséges, fogóval rakja át a széndarabokat a meleg egyenletes elosztása érdekében.
- Mindig viseljen kesztyűt, amikor a grillrácsot, a faszénrácsot vagy a széndarabokat mozgatja.

Kezelési útmutató

GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ahhoz, hogy grillje a legjobb állapotban maradjon, fontos, hogy tisztán és karban tartsa. A folyamatos tisztítás és ápolás kulcsfontosságú a Char-Griller® grill hosszú élettartamának biztosításához.

BEFEJEZÉS



TISZTÍTÁS



LEFEDÉS



- Amikor befejezte a grillezést, tisztítsa meg a rácsokat egy grillrácskaparóval, majd vékonyan kenje be a rácsokat len vagy más növényi olajjal.
- Ezután csukja be mindkét huzatszabályozót és a fedelet, hogy a tüzet elfojtsa.
- Várja meg, amíg a parázs és a hamu teljesen kihűl, mielőtt a következő lépést megtenné.
- A hamu ürítésével várjon, amíg a tűz teljesen kialszik és a grill lehűl.
- Rácsemelővel vegye le a rácst a grillről.
- Távolítsa el a hamutartályt a grillről.
- Néhányszor erősen meg kell ütögetni a hamutartályt, hogy az esetlegesen letapadt hamu meglazuljon.
- Tegye a hamut egy fémtartályba, és fedje le vízzel, hogy ne maradjon égő parázs, majd ártalmatlanítsa a hamut.
- Hosszabbítsa meg grillje élettartamát a Char-Griller® személyre szabott grilltakarójával, hogy megvédje azt az időjárás viszontagságaitól.
- Az időjárásálló poliészter anyag véd a madarak, por, szél, eső és hó ellen.

**** CSAK AKKOR ÜRÍTSE KI A HAMUT, HA A GRILL NINCS HASZNÁLATBAN ÉS ÉRINTÉSRE IS MÁR KIHŰLT ****

FONTOS: A faszén porózus és nedvességtartó. NE hagyja a szenet a grillsütőben, ha nem használja. A hamutartályban maradt faszén és hamu csökkentheti a grill élettartamát.

Kezelési útmutató

GRILLEZÉSI MÓDOK

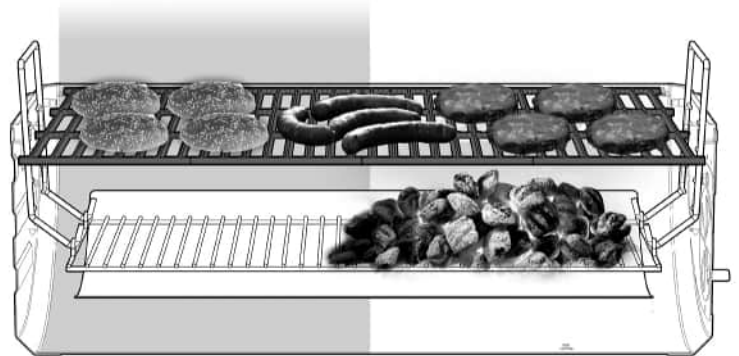
A Char-Griller® grill használható füstölésre, grillezésre vagy pirításra. A hőmérsékleti zónákkal, a faszén és a fa ízesítésével tetszés szerint alakíthatja ki a kulináris élményét. A következő leírások a Char-Griller® faszenes grillsütővel való sütés négy leggyakoribb módját ismertetik.

Grillezés

Közvetlen és közvetett hővel közepes hőmérsékleten (149°-232°C) (300°-450°F) süssön. Használja a kétzónás beállítást a különböző sebességű és hőmérsékletű sütéshez.

1. Állítsa a faszénrácsot közepes magasságba (a grillrács és a grilltest közé félúton) az állítható széntálca-akasztókkal.
2. Készítsen elő legfeljebb 0,907 kg (2 font) (kb. 30-35 brikett) égő szenet, egyenletesen elosztva a faszénrács egyik FELÉN, 2 sütési zónát létrehozva.
3. Ha a grill elérte a kívánt hőmérsékletet, elkezdheti a sütést. Először tegye ki az ételt a közvetlen hőnek, és a kívánt módon süsse meg minden oldalát. A közvetlen hőtörténő kezdeti sütés után tegye át az ételt a hideg zónába (lásd a kép jobb oldalát), hogy az ételt a kívánt belső hőmérsékletre hozza.

GRILL (közvetlen hő) - 300°-450°F
max. 2 font. Faszén (30-35 brikett)
A faszénrácsot állítsa közepes magasságba



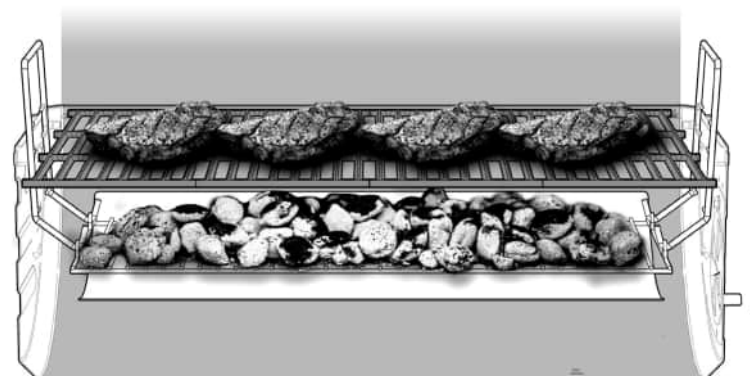
MEGJEGYZÉS: A faszén mellett faforgács, rönk vagy hasított rönk is használható a füst tetszés szerinti ízesítéséhez.

Pirítás

Gyors sütés közvetlen hővel magas hőfokon 232-260 °C-on (450-500 °F).

1. Állítsa a faszénrácsot magasra (közelebb a grillrácsához) az állítható széntálca-akasztókkal.
2. Készítsen elő legfeljebb 1,36 kg (3 font) (kb. 45-50 brikett) égő szenet, egyenletesen elosztva a faszénrácsra.
3. Ha a grill elérte a kívánt hőmérsékletet, elkezdheti a sütést az ételt közvetlenül a faszén fölé helyezve.
4. Az étel gyorsan megsül. Süsse mindkét oldalát 3-4 percig, majd hozza az ételt a kívánt belső hőmérsékletre.
5. MEGJEGYZÉS: A külső felület károsodásának elkerülése érdekében mindig nyitott grillfedéllel pirítsa.

PIRÍTÁS (MAGAS KÖZVETLEN HŐ) - (450-500 °F) (232°-260 °C)
max. 3 font Faszén (45-50 brikett)
A faszénrácsot állítsa legmagasabbra vagy közel a sütőrácsokhoz



MEGJEGYZÉS: A faszén mellett faforgács, rönk vagy hasított rönk is használható a füst tetszés szerinti ízesítéséhez.

GARANCIÁVAL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK

A GARANCIÁIGÉNY BEJELENTÉSEKOR VAGY BENYÚJTÁSAKOR A DÁTUMMAL ELLÁTOTT VÁSÁRLÁST IGAZOLÓ BIZONYLAT (BLOKK) EGY PÉLDÁNYÁRA SZÜKSÉG LESZ. KÉRJÜK, ŐRIZZE MEG A NYUGTA EGY PÉLDÁNYÁT A NYILVÁNTARTÁSA SZÁMÁRA.

A Char-Griller® a grillsütők/füstölők bármely meghibásodott alkatrészét az alábbiakban ismertetett garancia keretében kicseréli.

Faszén / Pellet / Kamado grillsütők	
Grill - fedél ÉS fenék (kivéve a kivehető hamutartályt)	5 évig a vásárlástól számítva átrozsdásodásra/átégésre
Hamutartály ÉS meghibásodott alkatrészecskék	1 évig a vásárlástól számítva
Gázgrillek	
Grillfedél (FELSŐ fél) ÉS fő égőcsövek (kivéve oldalsó égő)	5 évig a vásárlástól számítva átrozsdásodásra/átégésre
Grillház (ALSÓ fél) ÉS oldalsó égő ÉS meghibásodott alkatrészecskék	1 évig a vásárlástól számítva
Kettős tüzelőanyagú grillek (gáz és faszén)	
Faszenes grill - fedél ÉS fenék ÉS Gázgrill - Grillfedél (FELSŐ fél) ÉS fő égőcsövek (kivéve hamutartály és oldalsó égő)	5 évig a vásárlástól számítva átrozsdásodásra/átégésre
Hamutartály ÉS meghibásodott alkatrészecskék ÉS gázgrill Ház (ALSÓ fél) ÉS oldalsó égő	1 évig a vásárlástól számítva
Rostélyok	
Az összes meghibásodott alkatrész	1 évig a vásárlástól számítva
EGYÉB	
Alkatrészecskék, tartozékok és grillfedelek	1 évig a vásárlástól számítva (csak a fedél varratkopásai)

A FELÜLETI ROZSDA NEM MINŐSÜL GYÁRTÁSI VAGY ANYAGHIBÁNAK

A Char-Griller® grillsütők acélból készülnek, és ha ki vannak téve az időjárás viszontagságainak, természetes módon rozsdásodni fognak. Kérjük, olvassa el a kézikönyv „Használat” című fejezetét, hogy áttekinthesse, hogyan kell megfelelően ápolni a grillt.

Az olyan felületi problémák, mint a karcolások, horpadások, korrózió vagy elszíneződési foltok, csiszoló és kémiai tisztítószerrel, felületi rozsdákkal vagy az acélfelületek elszíneződése NEM tartoznak a garancia hatálya alá.

A garancia csak a hibás alkatrész cseréjére vonatkozik. A Char-Griller® nem vállal felelősséget a balesetből, módosításból, helytelen használatból, visszaélésből, barátságtalan környezetből, helytelen telepítésből és a készülék karbantartására vonatkozó helyi előírásoknak nem megfelelő telepítésből eredő károkért.

CSAK AUSZTRÁL ÉS ÚJ-ZÉLANDI LAKOSOK SZÁMÁRA: Áruinkra az ausztrál és új-zélandi fogyasztóvédelmi törvény értelmében nem kizárható garanciát adunk. Súlyos meghibásodás esetén, valamint minden egyéb ésszerűen előrelátható veszteség vagy kár esetén Ön jogosult a termék cseréjére, visszatérítésre vagy kártérítésre. Ön jogosult továbbá az áru javíttatására vagy

cseréjére, ha az áru nem megfelelő minőségű, és a hiba nem minősül jelentős meghibásodásnak.

CSAK EURÓPAI LAKOSOK SZÁMÁRA: Char-Griller® az eredeti kiskereskedelmi vásárlástól számított 2 évig garantálja, hogy minden terméke megfelelő összeszerelés, normál használat és ajánlott ápolás mellett anyag- és kivitelezési hibáktól mentes.

Kizárva MINDEN garanciából

Festék; felületi rozsdákkal; hőkárosodás; az ügyfél által rendelt hibás alkatrészecskék, beleértve a szállítást is; kopott alkatrészecskék; a vásárlástól számított két (2) hónapon belül nem bejelentett hiányzó vagy sérült alkatrészecskék; a vásárlástól számított egy (1) éven belül nem bejelentett hibás alkatrészecskék; kifakult grillburkolat.

*MEGJEGYZÉS: Garanciális igények esetén szükség lehet fényképekre és a kérdéses termék előre kifizetett visszaküldésére. Visszaélés, nem rendeltetésszerű használat vagy a kereskedelmi célú felhasználás minden garanciát érvénytelenít.

OLVASSA EL RÉSZLETESEN EZT AZ INFORMÁCIÓT, ÉS HA BÁRMILYEN KÉRDÉSE VAN, FORDULJON AZ ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ:

Észak-Amerika Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Európai Unió Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Hollandia https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Egyesült Királyság Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Ausztrália és Új-Zéland Kérjük, forduljon a kiskereskedőjéhez.



ITALIAN

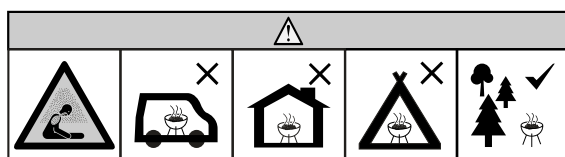
SOLO PER USO ALL'APERTO. NON PER USO COMMERCIALE.**AVVERTIMENTO**

- Questo manuale contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.
- Leggere e rispettare tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.
- Conservare questo manuale per riferimento futuro.

**PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO**

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o pericolo di ustioni e conseguenti danni alle cose e lesioni personali o morte.

- La combustione di trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone e propano rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone o propano all'interno di case, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in zona ben ventilata.

**AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA****LEGGERE LE ISTRUZIONI**

- Non lasciare il grill incustodito.
- UTILIZZARE il grill SOLO ALL'APERTO.
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- Non utilizzare il grill in presenza di vento forte!
- Chiudere il coperchio e tutte le prese d'aria per aiutare a soffocare la fiamma.
- Non modificare in alcun modo il grill.
- Non superare una temperatura di 260°C.
- Nell'utilizzare il grill, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- La mancata osservanza degli avvertimenti può causare potenziali danni al grill o danni all'utente.
- Non utilizzarlo mai in spazi chiusi come patii, garage, edifici o tende.
- Non utilizzarlo mai all'interno o sopra veicoli da diporto o imbarcazioni.
- Non utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Rispettare una distanza minima di 3 m da strutture sopraelevate, muri, ringhiere o altre strutture.
- Rispettare una distanza minima di 3 m da qualsiasi materiale combustibile come alberi, piante secche, erba, rami e sterpi, carta.
- Non utilizzare mai il grill sotto strutture sopraelevate come tettoie, pensiline per auto, tende da sole o cornicioni. (VEDI DISTANZE MINIME CONSENTITE).
- Tenere il grill pulito e libero da materiali infiammabili, come benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Utilizzare il grill su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come terra, cemento, mattoni o roccia. Una superficie in asfalto potrebbe non essere adatta allo scopo.
- Non utilizzare il grill su superfici in legno o infiammabili.
- Il grill DEVE essere poggiato a terra. Non posizionare il grill su tavoli o banconi. NON spostare il grill lungo superfici irregolari.
- Spostare il grill solo su superfici lisce.
- Non spostare mai il grill su/giù per le scale o su superfici irregolari.
- Non utilizzare mai il grill come riscaldatore (LEGGERE PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO).
- Non utilizzare mai il grill per usi diversi da quello previsto. Questo grill NON è destinato all'uso commerciale.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore mentre il grill è in funzione.
- Quando si cucina con olio o grassi, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC.
- In caso d'incendio provocato da olio o grassi, non tentare di spegnerlo con acqua, ma chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC potrebbe, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i dadi, le viti e i bulloni siano saldamente serrati.



AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare correttamente o utilizzare in sicurezza il grill.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dal grill. NON permettere ai bambini di usare il grill. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano al grill in funzione.
- NON consentire lo svolgimento di alcun tipo di attività nell'area intorno al grill, sia durante che dopo il suo utilizzo e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- NON urtare il grill per evitare lesioni personali, danni al grill o fuoriuscite/schizzi di liquido di cottura bollente.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- Non spostare mai il grill mentre è in funzione. Lasciar raffreddare completamente il grill (fino a una temperatura inferiore a 45 °C) prima di spostarlo o riporlo.
- Il grill raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre è in funzione e le mantiene dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Non toccare le superfici CALDE. Usare manici o manopole.
- Non utilizzare mai contenitori in vetro, plastica o ceramica sul grill. Non posizionare mai pentole vuote sul grill mentre è in funzione.
- Si raccomanda di NON utilizzare accessori di fornitori diversi da CharGriller® , potrebbero provocare lesioni.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni prima di riporre il grill. Riporre solo quando il fuoco è completamente estinto e tutte le superfici sono fredde.
- Fare attenzione nel rimuovere gli alimenti dal grill. Tutte le superfici raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE e possono causare ustioni. Usare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi di cottura bollenti.
- Il grill raggiunge temperature molto elevate durante l'uso. Tenere viso e corpo lontani da sportelli e prese d'aria. Durante l'uso vengono espulsi vapore e aria calda.
- NON ostruire il flusso di combustione e ventilazione.
- Non coprire le griglie di cottura con fogli di alluminio. Il calore potrebbe non disperdersi e il grill potrebbe danneggiarsi.
- Non lasciare mai incustodite braci o cenere CALDE.
- Non rimuovere il vassoio della cenere mentre cenere e braci sono ancora CALDE.
- Assicurarsi di svuotare il contenitore per oli di cottura dopo ogni utilizzo una volta che si è completamente raffreddato.
- Il grill presenta una fiamma libera. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. NON sporgersi sopra il grill durante l'accensione. Capelli sciolti e abiti ampi possono prendere fuoco.
- Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia il grill o si lavora con il fuoco. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo quando si aggiunge legna o carbone.
- Le valvole dell'aria raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento; indossare guanti da barbecue prima di manipolarle.
- Il manico della griglia di cottura raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento; Usare la massima cautela, indossare guanti da barbecue quando si tocca il manico della griglia di cottura.
- Iniziare la cottura solo quando sul carbone si è formato uno strato di cenere.
- Riscaldare il barbecue e mantenere acceso il combustibile per almeno 30 minuti prima di iniziare a cuocere.
- Usare solo accendigrill fluidi per carbone. Non utilizzare mai benzina, alcol o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone: potrebbero esplodere e causare lesioni o morte.
- Non mettere una quantità eccessiva di carbone sulla griglia del carbone: potrebbe causare lesioni gravi e danni al grill.
- Non utilizzare mai una quantità di carbone superiore a quella raccomandata (vedi sotto).
- AVVERTIMENTO! Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate. Non muoverlo durante l'uso.
- AVVERTIMENTO! Tenere bambini e animali domestici lontani dall'apparecchio.
- AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcool o benzina per accendere il fuoco o ravvivare la fiamma!
- AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcool o benzina per accendere il fuoco o ravvivare la fiamma! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!

TUTTI GLI AVVERTIMENTI SI APPLICANO ANCHE AL FOCOLARE LATERALE

CARICARE AL MASSIMO 1350 GR DI CARBONE SULLA GRIGLIA NEL FOCOLARE PRINCIPALE CARICARE AL MASSIMO 900 GR DI CARBONE NEL FOCOLARE LATERALE

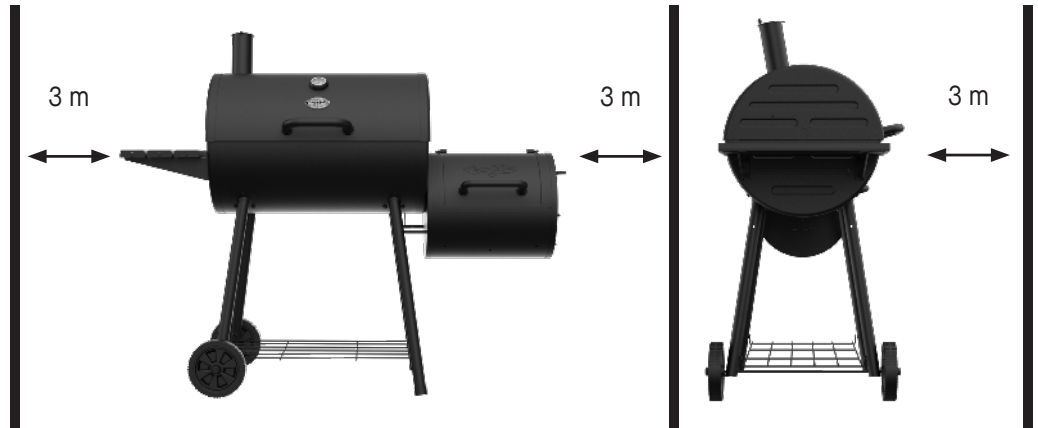
- Non aggiungere mai accendifuoco liquido una volta che il carbone si è acceso. Seguire le indicazioni sul contenitore dell'accendifuoco liquido.
- Per smaltire la cenere fredda, raccoglierla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla in un contenitore non infiammabile.
- Tenere il coperchio aperto durante il processo di accensione e chiuderlo solo quando le fiamme si sono spente. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni da calore eccessivo alle superfici verniciate.



DISTANZE MINIME CONSENTITE



Rispettare una distanza minima di 3 m tra le parti laterali, posteriore e superiore del grill e strutture sopraelevate, muri, ringhiere o altro materiale combustibile.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo prodotto non viene fornito con carbone o legna.

Diagramma delle parti



Elenco delle parti

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE	N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	1	Scarico fumi	17	1	Corpo del grill
2	2	Contropiastra della maniglia del coperchio	18	2	Supporti per il cassetto della cenere
3	1	Maniglia del coperchio	19	1	Vassoio dell'SFB
4	1	Sensore di temperatura	20	1	Prese d'aria
5	1	Contropiastra del sensore di temperatura	21	2	Griglie di cottura dell'SFB
6	1	Coperchio	22	1	Griglia per il fuoco
7	1	Corpo dell'SFB	23	2	Kit di accessori per il tappo centrale (L)
8	1	Maniglia grande dell'SFB	24	1	Asse
9	3	Ripiano laterale	25	1	Gamba posteriore sinistra
10	2	Staffe per ripiano laterale	26	1	Gamba anteriore sinistra
11	1	Cassetto della cenere	27	1	Scaffale a rete
12	1	Portabicchiere per gocciolatoio	28	1	Gamba posteriore destra
13	1	Maniglia del vassoio dell'SFB	29	1	Gamba anteriore destra
14	2	Contropiastra della maniglia del vassoio dell'SFB	30	2	Tappi per gambe
15	4	Griglie	31	2	Ruote
16	1	Griglia di riscaldamento	32	1	Maniglia del vassoio dell'SFB

Istruzioni per l'uso

IL MONTAGGIO È FATTO. E ORA DIVERTIAMOCI!

INSTALLAZIONE

Posizionare il grill su una superficie solida e piana con un'adeguata protezione dal vento. Non spostare il grill quando è caldo e non lasciarlo incustodito mentre è in funzione.

Questo apparecchio è progettato per uso all'aperto, lontano da materiali infiammabili. Non devono esserci strutture sopraelevate e deve essere rispettata una distanza minima di 3 m dalle parti laterali e posteriore dell'apparecchio. È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite. Utilizzare il barbecue su una superficie piana e stabile. Proteggere l'apparecchio da correnti d'aria diretta e da eventuali gocciolamenti d'acqua (es. pioggia).

**** DA NOTARE: NON SI ACCETTANO RESI DI GRILL USATI ****

STAGIONATURA E PREPARAZIONE DEL GRILL

**IMPORTANTE! PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO DEL GRILL
È NECESSARIO STAGIONARE LE GRIGLIE DI COTTURA IN GHISA.**

Trattare il grill prima del primo utilizzo per proteggere le finiture interne ed esterne, le griglie di cottura e per evitare che il sapore dei primi alimenti cotti risulti strano.

1. Ungere leggermente TUTTE LE SUPERFICI INTERNE (incluse griglie e interno del tamburo) con olio vegetale (è più semplice usare l'olio vegetale spray, ma non utilizzarlo vicino a braci o fuoco).
2. Preparare un fuoco di medie dimensioni sulla griglia per il fuoco. Caricare al massimo 1350 gr di carbone sulla griglia del tamburo. Posizionare sempre il carbone sulla griglia per il fuoco e non direttamente sul fondo del grill.
3. Quando il carbone è incandescente, distribuirlo sulla griglia per il fuoco, riposizionare le griglie di cottura, chiudere il coperchio e far andare a circa 121°C per due ore.
4. Rimuovere le griglie utilizzando guanti da forno, lasciar raffreddare, quindi ungere nuovamente le griglie e riportare il grill a circa 93°C per due ore.
5. Se lo si desidera, ungere leggermente l'esterno del corpo del grill (mentre è caldo) con olio vegetale per prolungarne la durata.

NOTA: IL GRILL GOCCIOLA OLIO SIA MENTRE SI EFFETTUA LA STAGIONATURA SIA PIÙ VOLTE DURANTE I SUCCESSIVI UTILIZZI. È NORMALE.

NON SUPERARE MAI I 204°C. LA FINITURA SI POTREBBE DANNEGGIARE E POTREBBE CREARSI RUGGINE. LA VERNICE NON È COPERTA DA GARANZIA E POTREBBE RICHIEDERE RITOCCHI. QUESTO APPARECCHIO NON È GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

Istruzioni per l'uso

ISTRUZIONI DI ACCENSIONE

Esistono alcuni metodi per accendere il grill a carbone, a seconda dei materiali che si preferisce utilizzare. Il camino per carbone è il metodo preferito per Char-Griller® per velocità e praticità, ma va benissimo anche accendere la carbonella o le mattonelle direttamente nel grill.

Camino per carbone

1. Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte
2. Riempire per $\frac{3}{4}$ il camino per carbone con mattonelle o carbonella
3. Posizionare l'accendifuoco sulla griglia del carbone, accendere, quindi posizionare il camino per carbone direttamente sopra l'accendifuoco
4. Il carbone si accenderà all'interno del camino partendo dal basso verso l'alto
5. Quando il carbone nella parte alta del camino si è acceso (di solito in 10-15 minuti) scaricare il carbone sulla griglia del carbone e riposizionare le griglie di cottura



Accendifuoco

1. Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte
2. Versare circa 900 gr (circa 30-35 bricchette) di carbone direttamente sulla griglia del carbone e creare una pila
3. Inserire l'accendifuoco al centro della pila di carbone in modo che sia leggermente coperto e accenderlo
4. Dopo che il carbone si è completamente acceso, in genere diventa rosso o grigio brillante, usare le pinze per spargerlo e riposizionare le griglie di cottura



NOTA:

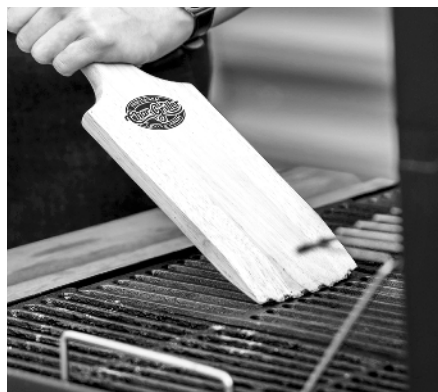
- Non utilizzare accendifuoco liquido, benzina, cherosene, alcool o altri acceleranti per accendere il carbone, a causa dell'inflammabilità, del rischio di lesioni personali e della possibilità di conferire agli alimenti un sapore sgradevole.
- Se necessario, utilizzare delle pinze per spostare i carboni e ottenere un calore uniforme.
- Indossare sempre guanti quando si maneggiano le griglie di cottura, la griglia del carbone o si sistema il carbone.

Istruzioni per l'uso

CURA E MANUTENZIONE

Per mantenere al meglio il grill, è importante tenerlo pulito e curarne la manutenzione. Pulizia e manutenzione regolari sono fondamentali per garantire una lunga vita al grill Char-Griller®.

APPENA FINITO



- Non appena finito di grigliare, pulire le griglie con un raschietto per griglia, quindi ungerle leggermente con olio di semi di lino o altro olio vegetale
- Successivamente chiudere entrambe le prese d'aria e il coperchio per soffocare il fuoco
- Attendere fino a quando carboni e cenere si sono completamente raffreddati prima di proseguire

PULIZIA



- Attendere che il fuoco sia completamente spento e il grill freddo al tatto prima di svuotare la cenere
- Rimuovere le griglie dal grill con il sollevatore per griglia
- Estrarre il cassetto della cenere dal grill
- Dare qualche colpo deciso al cassetto della cenere per smuovere tutta la cenere
- Scaricare la cenere in un contenitore di metallo e coprirla con acqua per assicurarsi che non ci sia carbone acceso, quindi smaltire la cenere

COPERTURA



- Per prolungare la vita del grill, utilizzare una copertura per Char-Griller® su misura per proteggerlo dalle intemperie
- Il materiale in poliestere resistente alle intemperie protegge da uccelli, polvere, vento, pioggia e neve

**** SVUOTARE LA CENERE SOLO QUANDO IL GRILL NON È IN USO ED È FREDDO AL TATTO****

IMPORTANTE: Il carbone è poroso e trattiene l'umidità. NON lasciare carbone nel grill quando non è in uso. Carbone e cenere lasciati nel cassetto della cenere possono ridurre la durata del grill.

Istruzioni per l'uso

METODI DI COTTURA

Il grill Char-Griller® può essere utilizzato per affumicare, grigliare o rosolare gli alimenti. Utilizzando le zone di temperatura, il carbone e l'aroma del legno, è possibile personalizzare a piacere l'esperienza culinaria. Qui di seguito sono riportati due dei metodi di cottura più comuni realizzabili con il grill Char-Griller® a carbone.

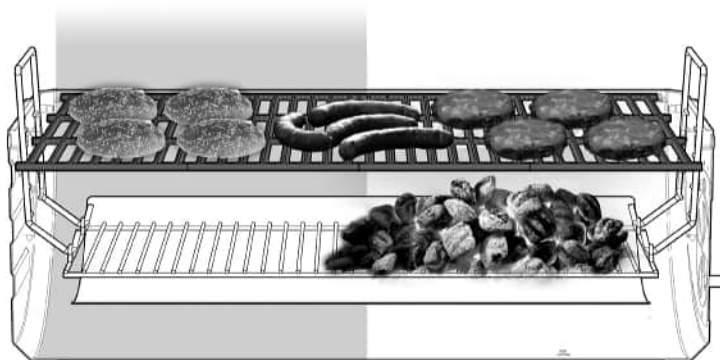
Grigliare

Cuocere a fuoco diretto e indiretto a media temperatura (149°-232°C). Utilizzare una configurazione a due zone per cuocere a diverse velocità e temperature.

1. Regolare la griglia del carbone su una posizione intermedia (a metà tra le griglie e il corpo del grill) utilizzando i supporti regolabili del vassoio del carbone
2. Distribuire uniformemente fino a 900 gr (circa 30-35 mattonelle) di carbone acceso su METÀ della griglia del carbone, creando 2 zone di cottura.
3. Quando il grill raggiunge la temperatura desiderata, iniziare a cuocere. Inizialmente disporre gli alimenti sul fuoco diretto, cuocendoli a piacere su ogni lato. Dopo aver cotto a fuoco diretto, spostare gli alimenti sulla zona fredda (vedi immagine a destra) per portarli alla temperatura interna desiderata.

GRIGLIARE (Calore diretto) - 149-232°C

Fino a 900 gr di carbone (30-35 mattonelle)
Griglia del carbone regolata su posizione intermedia



NOTA: È possibile aggiungere al carbone trucioli, pezzetti o tronchi di legno ridotti in piccoli pezzi per ottenere un sapore di fumo più intenso.

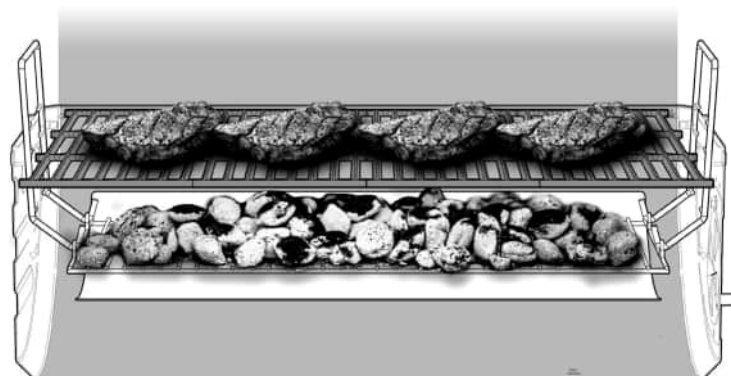
Rosolare

Cuocere a fuoco diretto a alta temperatura (232°-260°C).

1. Regolare la griglia del carbone su una posizione alta (più vicina alle griglie di cottura) utilizzando i supporti regolabili del vassoio del carbone
2. Distribuire uniformemente fino a 1350 gr (circa 45-50 mattonelle) di carbone acceso su tutta la griglia del carbone.
3. Quando il grill raggiunge la temperatura desiderata, iniziare a cuocere.
4. Gli alimenti si cuoceranno rapidamente. Cuocere ogni lato per 3-4 minuti, quindi portare alla temperatura interna desiderata.
5. NOTA: Rosolare sempre con il coperchio del grill aperto per evitare danni alla finitura esterna.

ROSOLARE (CALORE DIRETTO AD ALTA TEMPERATURA) - (232°-260°C)

Fino a 1350 gr di carbone (45-50 mattonelle)
Griglia del carbone regolata sulla posizione più alta o vicina alle griglie di cottura



NOTA: È possibile aggiungere al carbone trucioli, pezzetti o tronchi di legno ridotti in piccoli pezzi per ottenere un sapore di fumo più intenso.

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

È NECESSARIO PRESENTARE COPIA DELLA PROVA D'ACQUISTO CON INDICAZIONE DELLA DATA (SCONTRINO) AL MOMENTO DELLA REGISTRAZIONE O QUANDO SI INVIA UN RECLAMO IN GARANZIA. CONSERVARE UNA COPIA DELLO SCONTRINO.

Char-Griller® sostituirà qualsiasi parte difettosa dei suoi grill/affumicatori, in garanzia, come indicato di seguito.

Grill Kamado / a carbone / pellet	
Grill - coperchio E fondo (escluso cassetto della cenere rimovibile)	5 anni dalla data di acquisto per superficie completamente corrosa dalla ruggine o danneggiata dal calore
Cassetto della cenere E parti difettose	1 anno dalla data di acquisto
Grill a gas	
Coperchio del grill (metà SUPERIORE) E tubi del bruciatore principale (escluso bruciatore laterale)	5 anni dalla data di acquisto per superficie completamente corrosa dalla ruggine o danneggiata dal calore
Corpo del grill (metà INFERIORE) E bruciatore laterale E parti difettose	1 anno dalla data di acquisto
Grill a doppia alimentazione (gas e carbone)	
Grill a carbone - coperchio E fondo E grill a gas - Coperchio (metà SUPERIORE) E tubi del bruciatore principale (esclusi cassetto della cenere e bruciatore laterale)	5 anni dalla data di acquisto per superficie completamente corrosa dalla ruggine o danneggiata dal calore
Cassetto della cenere E parti difettose E corpo del grill a gas (metà INFERIORE) E bruciatore laterale	1 anno dalla data di acquisto
Piastre	
Tutte le parti difettose	1 anno dalla data di acquisto
VARIE	
Parti, accessori e coperture per grill	1 anno dalla data di acquisto (strappi delle cuciture solo per coperture)

LA RUGGINE SUPERFICIALE NON È CONSIDERATA UN DIFETTO DI FABBRICAZIONE O DI MATERIALE

I grill Char-Griller® sono realizzati in acciaio e, se esposti alle intemperie, si arrugginiscono naturalmente. Consultare la sezione "utilizzo" del manuale per la corretta manutenzione del grill.

Problemi della superficie come graffi, ammaccature, corrosione o scolorimento dovuti a calore, detergenti abrasivi e chimici, ruggine superficiale o scolorimento delle superfici in acciaio NON sono coperti da questa garanzia.

La garanzia riguarda solo la sostituzione delle parti difettose. Char-Griller® non è responsabile per danni derivanti da incidenti, modifiche, uso improprio, abuso, ambienti ostili, installazione non corretta e installazione non conforme ai codici di servizio locali dell'unità.

SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA: I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

SOLO RESIDENTI IN EUROPA: Char-griller® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 2 anni dalla data di acquisto originale al dettaglio.

Esclusi da QUALSIASI garanzia

Verniciatura; ruggine superficiale; danni causati da calore; parti errate ordinate dal cliente, inclusa la spedizione; parti usurate; parti mancanti o danneggiate non segnalate entro due (2) mesi dalla data di acquisto; parti difettose non segnalate entro un (1) anno dalla data di acquisto; copertura del grill sbiadita.

*NOTA: In caso di reclamo in garanzia, potrà essere richiesto l'invio di foto e il reso prepagato dell'articolo in questione. Uso improprio, abuso o uso commerciale annulla qualsiasi garanzia.

LEGGERE QUESTA INFORMATIVA IN DETTAGLIO E IN CASO DI DOMANDE CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI:

Nord America Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Unione Europea Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Regno Unito Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australia e Nuova Zelanda Contattare il proprio rivenditore.



NORWEGIAN

KUN FOR UTENDØRS BRUK. IKKE FOR KOMMERSIELT BRUK.



ADVARSEL

- Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon, nødvendig for riktig montering og trygg bruk av apparatet.
- Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.

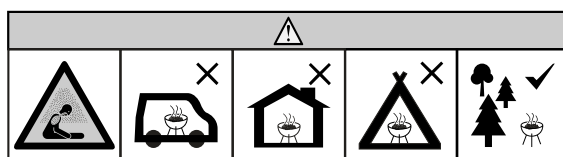


KARBONMONOKSIDFARE



Følges ikke disse instruksjonene, kan det føre til brann, eksplosjon eller brannfare som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.

- Brennende trefliser, ved, trepellets, trekull og propan gir fra seg karbonmonoksid, som ikke har lukt og kan forårsake død.
- IKKE brenn trefliser, ved, trepellets, trekull eller propan innendørs i hjem, kjøretøy, garasjer eller i andre lukkede områder.
- BENYTTES KUN UTENDØRS på godt ventilerte steder.



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK



LES ALLE INSTRUKSJONENE

- Ikke forlat grillen uten tilsyn.
- Grillen er KUN FOR UTENDØRS HUSHOLDNINGSBruk.
- Ikke bruk innendørs!
- Ikke bruk grillen i kraftig vind!
- Lukk lokket og alle spjeldene for å hjelpe til med å kvele flammen.
- Ikke endre på denne grillen på noen måte.
- Ikke overskrid en temperatur på 260°C.
- Benytt alltid grillen i samsvar med alle gjeldende lokale og landsdekkende brannforskrifter.
- Følges ikke advarslene kan dette føre til potensiell skade på grillen eller brukeren.
- Bruk aldri inne i lukkede områder som terrasser, garasjer, bygninger eller telt.
- Bruk aldri inne i eller på fritidskjøretøy eller båter.
- Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.
- Ha en minsteavstand på 3 m (10 ft) fra overliggende konstruksjoner, vegger, gelender eller andre strukturer.
- Ha minst 3 m avstand til alle brennbare materialer slik som tre, tørre planter, gress, busker, papir eller lerret.
- Bruk aldri grillen under overliggende konstruksjoner, slik som tak, carport, markiser eller overheng. (SE STRUKTURELLE NÆRHETSKRAV).
- Hold grillens område klart og fri fra brennbare materialer slik som bensin og annen brennbar damp og væske.
- Bruk grillen på en jevn, ikke-brennbar stabil overflate slik som jord, betong, heller eller stein. Det kan hende at en asfaltert overflate ikke er egnet for dette formålet.
- Ikke bruk grillen på tre- eller brennbare overflater.
- Grillen MÅ stå på bakken. Ikke plasser grillen på bord eller disker. IKKE flytt grillen over ujevne overflater.
- Grillen bør kun rulles på en jevn overflate.
- Grillen må aldri rulles opp eller ned trapper, eller på ujevne overflater.
- Bruk aldri grillen som varmeapparat (LES OM KARBONMONOKSIDFARE).
- Bruk aldri grillen til noe annet enn den tiltenkte bruken. Denne grillen er IKKE for kommersielt bruk.
- Ha alltid et brannslukningsapparat tilgjengelig når grillen er i bruk.
- Ved tilberedning med olje eller fett, må et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC være tilgjengelig.
- I tilfelle brann i olje eller fett, må det ikke slukkes med vann. Ring umiddelbart brannvesenet. Et brannslukningsapparat av typen BC eller ABC kan i noen tilfeller dempe brann.
- Før hver bruk kontrolleres alle muttere, skruer og bolter for å sikre at de er stramme og sikre.



ADVARSLER OG VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK



- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte legemidler kan redusere brukerens evne til å montere eller benytte grillen på en riktig og sikker måte.
- Hold barn og dyr unna grillen til enhver tid. IKKE la barn benytte grillen. Tett tilsyn er nødvendig når barn eller dyr eller i området hvor grillen benyttes.
- IKKE la andre utføre aktiviteter rundt grillen eller etter at den har vært i bruk, før den er avkjølt.
- IKKE dunk borti / unngå sammenstøt med grillen, dette for å forhindre personskade, skade på grillen eller søl/sprut av varm matlagingsvæske.
- Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- Flytt aldri grillen når den er i bruk. La grillen kjøle seg fullstendig (45 °C (under 115°F)) før den flyttes eller lagres.
- Grillen er VARM når den er i bruk. Den forblir VARM en stund etter og under nedkjølingsprosessen. Vis FORSIKTIGHET. Bruk beskyttelseshansker/-votter.
- Ikke berør VARME overflater. Bruk håndtak eller brytere.
- Bruk aldri kokekar av glass, plastikk eller keramikk i grillen. Plasser aldri tomme kokekar på grillen når den er i bruk.
- Tilkoblet tilbehør som ikke er levert av Char-Griller® er ikke anbefalt og kan forårsake skade.
- Ikke lagre grillen med varm aske eller trekull inne i grillen. Settes kun til lagring når ilden er fullstendig utbrent og alle overflater er kalde.
- Vær forsiktig når mat fjernes fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk beskyttelseshansker/-votter eller lange, stødige tilberedningsverktøy for beskyttelse fra varme overflater eller sprut fra tilberedningsvæsker.
- Grillen er VARM under bruk. Hold ansikt og kropp borte fra dør(er) og ventiler. Damp og varm luft støtes ut under bruk.
- IKKE forhindre gjennomganger for forbrenning og ventilasjon.
- Ikke tildekk kokeplatene med metallfolie. Dette vil fange varmen og kan forårsake skade på grillen.
- Etterlat aldri VARMT kull eller aske uten tilsyn.
- Ikke fjern askepannen mens asken og kullet er VARMT.
- Sørg for å tømme fettbeholderen etter hver bruk når den er helt avkjølt.
- Grillen har en åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt borte fra flammen. IKKE len deg over grillen når den tennes opp. Løst hår og klær kan ta fyr.
- Bruk beskyttelseshansker når grillen brukes eller det arbeides med ild. Bruk beskyttelseshansker eller lange stødige peisverktøy når det legges til ved eller trekull.
- Spjeldene er VARME når grillen er i bruk og under avkjøling; ha på beskyttelseshansker ved justeringer.
- Stekeristhåndtaket er VARMT når grillen er i bruk og under avkjøling; utvis ekstrem forsiktighet, bruk beskyttelseshansker hvis du tar på stekeristhåndtaket.
- Ikke legg på maten før trekullet har et lag av aske.
- Grillen skal varmes opp og drivstoffet skal holdes rødgødende i minst 30 minutter før den første tilberedelsen.
- Bruk kun tennvæske for trekull. Bruk aldri bensin, alkohol eller andre svært flyktige væsker til å tenne opp trekull. Disse væskene kan eksplodere og forårsake personskade eller død.
- Fyll aldri over trekullristen. Dette kan føre til alvorlig personskade samt skade på grillen.
- Aldri bruk mer enn anbefalt mengde trekull (se nedenfor).
- ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm, ikke flytt på den under bruk.
- ADVARSEL! Hold barn og dyr på avstand.
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentening!
- ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentening! Bruk kun brenseltennere som følger EN 1860-3!

ALLE ADVARSLER GJELDER OGSÅ FOR SIDEGRILLEN

IKKE OVERSKRID TOTALT 1,3 KILO MED TREKULL I HOVEDGRILLEN

IKKE OVERSKRID TOTALT 0,9 KILO MED TREKULL I SIDEGRILLEN

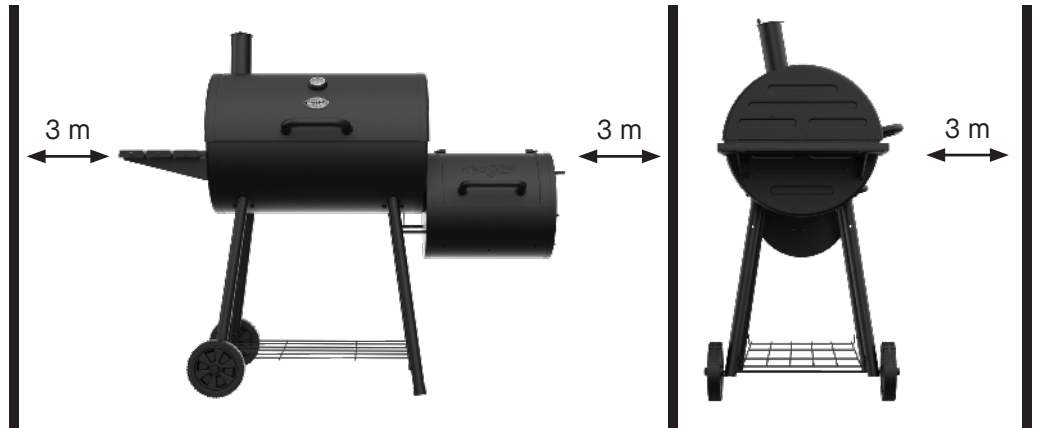
- Tilsett aldri ytterligere tennvæske når trekullet er antent. Følg bruksanvisningen til tennvæsken.
- Avhending av kald aske skjer ved å legge det i aluminiumsfolie som bløtlegges i vann før den kastes i en ikke-brennbar avfallsbeholder.
- Hold lokket åpent under tenningsprosessen. Ikke lukk lokket før flammene har brent ned. Følges ikke disse instruksjonene kan det resultere i skade på malte overflater grunnet overflødig varme.



STRUKTURELLE NÆRHETSKRAV



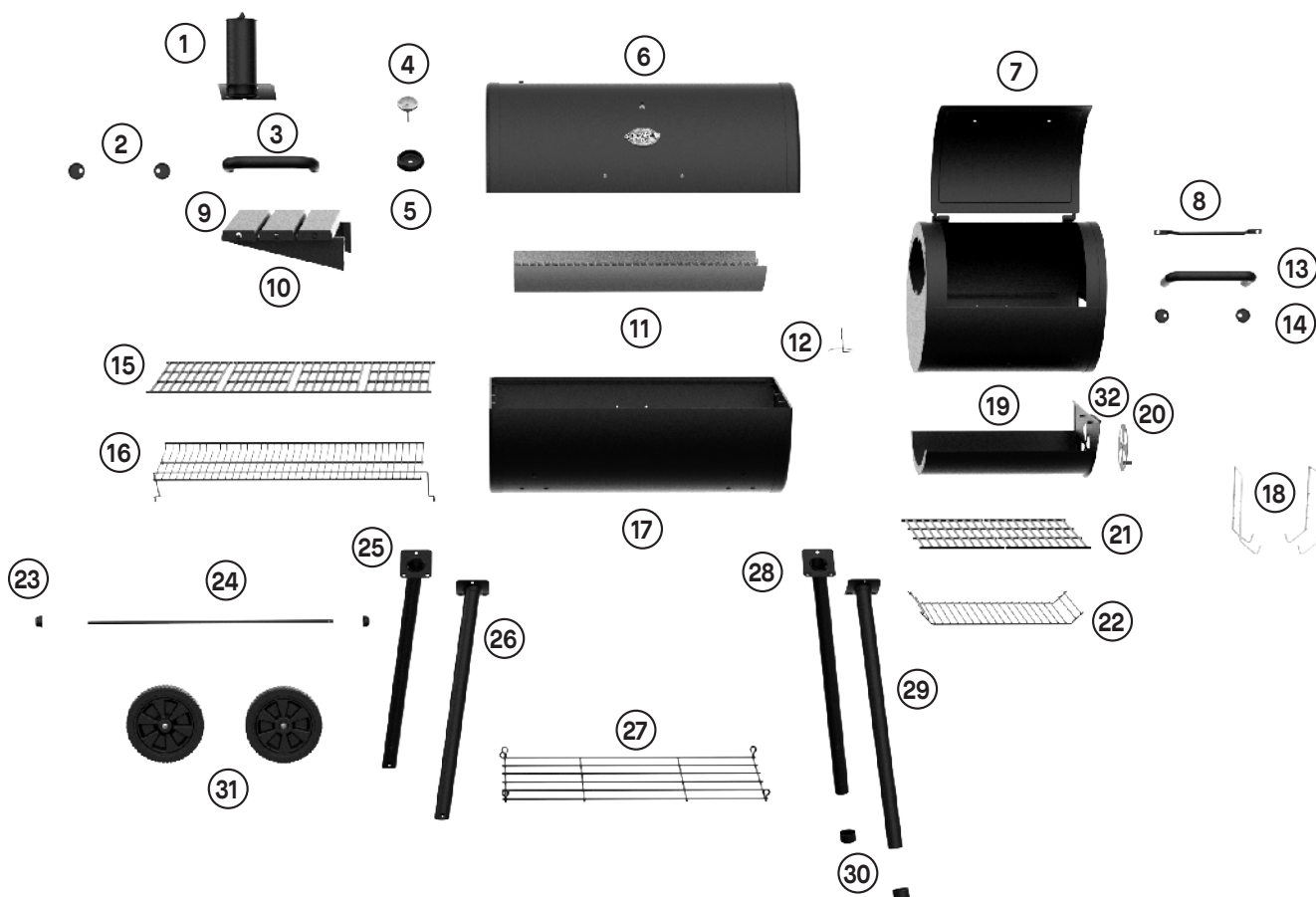
Ha en minsteavstand på 3 m fra bakside, sider og toppen av grillen til overliggende konstruksjoner, vegger, gelender eller andre brennbare materialer.



TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Dette produktet leveres ikke med kull eller vedbiter.

Delediagram



Deleliste

NR.	ANT.	BESKRIVELSE	NR.	ANT.	BESKRIVELSE
1	1	Skorstein	17	1	Grillkropp
2	2	Lokkhåndtaks-deksel	18	2	Askepanne-oppheng
3	1	Lokkhåndtak	19	1	Sidegrillskuff
4	1	Temperaturmåler	20	1	Spjeld
5	1	Temperaturmåler-deksel	21	2	Stekerister til sidegrill
6	1	Lokk	22	1	Brannrist
7	1	Sidegrills-kropp	23	2	Kapsel (L) Utstyrspakke
8	1	Stort sidegrills-håndtak	24	1	Aksling
9	3	Sidehylle	25	1	Venstre bakbein
10	2	Sidehylle-oppheng	26	1	Venstre forbein
11	1	Askepanne	27	1	Gitterhulle
12	1	Væskebeholder	28	1	Høyre bakbein
13	1	Håndtak til sidegrillskuff	29	1	Høyre forbein
14	2	Håndtaksdeksler til sidegrill	30	2	Kapsler til bein
15	4	Grillrister	31	2	Hjul
16	1	Varmestativ	32	1	Håndtak til sidegrillskuff

Bruksinstruksjoner

MONTERINGEN ER FERDIG. LA OSS HA DET GØY!

PLASSERING

Plasser grillen på en hard, jevn overflate med tilstrekkelig vindskjerming. Ikke flytt på grillen når den er varm, og ikke etterlat den uten tilsyn ved bruk.

Dette apparatet er designet for utendørs bruk, borte fra brennbare materialer. Det er viktig at det ikke er noen overliggende hindringer og at det er minst 3 meters avstand fra sidene og bakdelen på apparatet. Det er viktig at ventilasjonsåpningene på apparatet ikke er forhindret. Grillen må brukes på en jevn, stabil overflate. Apparatet må beskyttes mot direkte trekk og plassert og beskyttet mot direkte inntrenging av sildrende vann (f.eks. regn).

**** VENNLIGST MERK: BRUKTE GRILLER KAN IKKE RETURNERES ****

SMØRING OG FORBEREDELSE AV GRILLEN

VIKTIG! FØR DU BRUKER GRILLEN FOR FØRSTE GANG MÅ DU SMØRE STEKERISTEN(E) I STØPEJERN.

Herd grillen før første gangs bruk for å beskytte innvendig og utvendig finish og stekerister, samt for å forhindre unaturlig smak på det første måltidet ditt.

1. ALLE INNVENDIGE OVERFLATER (inkludert griller, rister og innsiden av tønna) smøres lett med en vegetabilsk olje (å spraye vegetabilsk olje er det enkleste, men ikke spray med varmt kull eller flammer i nærheten).
2. Start et middels stort bål på brannristen. Ikke overskrid totalt 1,3 kilo med trekull i grilltønna. Legg alltid trekullet på toppen av brannristen og ikke direkte i bunnen av grillen.
3. Når trekullet er dekket av aske, spres kullet utover. Sett på stekeristene, steng lokket og varm opp til omtrent 120°C i to timer.
4. Fjern ristene fra grillen med ovnsvotter, la de avkjøles, spray deretter ristene på nytt og fortsett med grilling på omtrent 90°C i to timer.
5. Du kan spraye utsiden av grillen lett med vegetabilsk olje. Dette vil forlenge levetiden til grillkroppen.

MERK: DET VIL DRYPPE OLJE FRA GRILLEN UNDER DENNE PROSESSEN OG UNDER FLERE GRILLINGER ETTERPÅ. DETTE ER NORMALT.

ALDRI OVERSKRID 200°C). DET VIL SKADE FINISHEN OG BIDRA TIL RUST. MALING ER IKKE GARANTERT OG VIL KREVE BEHANDLING DENNE ENHETEN HAR IKKE RUSTGARANTI.

OPPTENNINGSINSTRUKSJONER

Det er flere måter å tenne opp kullgrillen din på avhengig av hvilke materialer du foretrekker å bruke. Å bruke en kullskorstein er Char-Griller® sin foretrukne metode for hurtighet og bekvemmelighet, men å tenne opp kull eller briketter direkte i grillen er også en fin måte å lage mat på.

Kullskorstein

1. Fjern grillristene og sett dem til side
2. Fyll kullskorsteinen $\frac{3}{4}$ full med briketter eller kullklumper
3. Sett bålstarteren på kullristen, tenn opp og plasser kullskorsteinen direkte oppå bålstarteren
4. Kullet vil tennes fra bunn til topp
5. Etter at kullet på toppen av skorsteinen er antent (vanligvis etter 10-15 minutter), spre kullet utover kullristen og sett tilbake grillristene



Bålstartere

1. Fjern grillristene og sett dem til side
2. Hell omtrent 0,9 kilo (ca. 30-35 briketter) kull direkte på kullristen og samle dem i en haug
3. Legg bålstarteren i midten av kullhaugen så den er litt dekket og tenn på
4. Etter at kullet er skikkelig antent, enten rødglødende eller blitt grått, bruk grillklype til spre kullet utover og sett tilbake stekeristene



MERK:

- Ikke bruk tennvæske, bensin, parafin, alkohol eller andre akseleratorer for å tenne på trekullet. På grunn av brennbarheten kan dette føre til risiko for kroppsskade og potensielt ekkel smak på maten.
- Hvis det er nødvendig, bruk grillklype til å flytte kullet for å få en jevn varme.
- Bruk alltid grillvotter ved håndtering av grillrister, kullrist og ved justering av kull.

Bruksinstruksjoner

STELL OG VEDLIKEHOLD

For å holde grillen din i best mulig stand er det viktig å holde den ren og vedlikeholdt. Kontinuerlig rengjøring og stell er nøkkelen til å sikre lang levetid for din Char-Griller® grill.

AVSLUTT



RENGJØR



DEKK TIL



- Når du er ferdig med å grille, rengjør ristene med grillrist-skrape og dekk lett ristene med linfrøolje eller annen vegetabilsk olje
- Lukk deretter begge spjeldene og lokket slik at bålet kan kveles
- Vent til kullet og asken er fullstendig avkjølt før du fortsetter til neste trinn
- Vent til bålet er fullstendig slukket og grillen er kald å ta på før du tømmer ut asken
- Fjern ristene fra grillen med en ristløfter
- Fjern askepannen fra grillen
- Gi askepannen et par harde dunk for å løsne aske som eventuelt sitter fast
- Hell asken oppi en metallbeholder/askebøtte og dekk med vann for å sørge for at det ikke er noen tente kullbiter igjen, deretter kan du kaste asken
- Forleng levetiden til grillen din ved å bruke et Char-Griller® tilpasset grilltrekk for å beskytte den mot vær og vind
- Værbestandig polyester materiale beskytter mot fugler, støv, vind, regn og snø

**** BARE TØM ASKEN NÅR GRILLEN IKKE ER I BRUK OG ER KALD Å TA PÅ ****

VIKTIG: Kull er porøst og holder på fuktighet. IKKE etterlat kull i grillen din når du ikke bruker den. Kull og aske som etterlates inni askepannen kan redusere levetiden til grillen din.

Bruksinstruksjoner

GRILLSTILER

Din Char-Griller® grill kan brukes til å røyke, grille eller kullsteke maten din. Ved å bruke temperatursoner, kull og forskjellige tresorter, kan du tilpasse din kulinariske opplevelse etter ønske. Følgende beskrivelser viser to av de mest vanlige måtene du kan lage mat på med din Char-Griller® kullgrill.

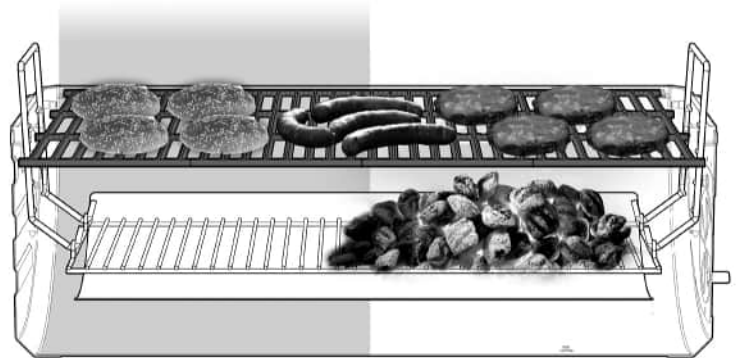
Grille

Tilbered med direkte eller indirekte varme ved medium temperaturer på 150°-230°C. Bruk et to-soners oppsett for å lage mat ved forskjellige hastigheter og temperaturer.

1. Plasser kullristen på medium innsilling (halvveis mellom grillristene og grillkroppen) ved å bruke justerbart kullbrett-oppheng
2. Forbered opptil 0,9 kilo (ca. 30-35 briketter) med antent kull spredd jevnt utover HALVE kullristen for å skape to tilberedelsessoner.
3. Når grillen har ønsket temperatur kan du begynne å tilberede maten. Legg først maten på direkte varme, stek på begge sider etter ønske. Etter først å ha tilberedt maten på direkte varme, flytter du den til den kalde sonen (se bilde til høyre) for at maten din skal oppnå ønsket innvendig temperatur.

GRILLE (direkte varme) - 150°-230°C

Opp til 0,9 kilo kull (30-35 briketter)
Kullrist justert til medium innstilling



MERK: Treflis, biter eller kløyvede vedkubber kan brukes i tillegg til trekull for å tilføre røyksmak etter ønske.

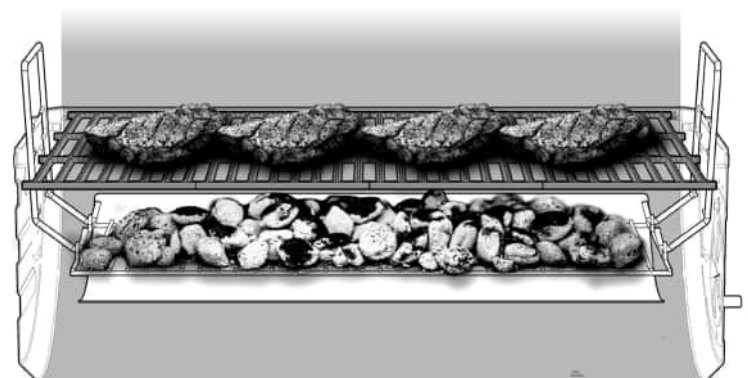
Kullsteke

Tilbered raskt med direkte varme på høye temperaturer (230°-260°C).

1. Plasser kullristen på høy innstilling (nærmest grillristene) ved å bruke justerbart kullbrett-oppheng
2. Forbered opptil 1,3 kilo (ca. 45-50 briketter) med antent kull spredd jevnt utover kullristen.
3. Når grillen har ønsket temperatur kan du begynne å tilberede ved å legge maten direkte på kullet.
4. Maten vil tilberedes raskt. Kullstek hver side i 3-4 minutter og deretter oppnå ønsket innvendig temperatur.
5. MERK: Alltid kullstek med grilllokket åpnet for å forhindre skade på utvendig finish.

KULLSTEKE (HØY TEMPERATUR PÅ DIREKTE VARME) - 230°-260°C

Opptil 1,3 kilo kull (45-50 briketter)
Kullrist justert til høyeste innstilling eller nærme stekeristene



MERK: Treflis, biter eller kløyvede vedkubber kan brukes i tillegg til trekull for å tilføre røyksmak etter ønske.

GARANTI-INFORMASJON

EN KOPI AV DATERT KJØPSBEVIS (KVITTERING) KREVES VED REGISTRERING ELLER VED INNSENDING AV ET GARANTI*-KRAV. VENNLIGST HA EN KOPI AV KVITTERINGEN DIN TIL OPPBEVARING.

Char-Griller® vil erstatte enhver defekt del av sine griller/røykere under den garantien som er skissert nedenfor.

Kull / Pellets / Kamadogriller	
Grill - Lokk OG bunn (ekskludert avtagbar askepanne)	5 år fra kjøpsdato for gjennomrusting / gjennombrenning
Askepanne OG defekte deler	1 år fra kjøpsdato
Gassgriller	
Grillokk (ØVRE halvdel) OG rør til hovedbrenner (ekskludert sidebrenner)	5 år fra kjøpsdato for gjennomrusting / gjennombrenning
Grillkropp (NEDRE halvdel) OG sidebrenner OG defekte deler	1 år fra kjøpsdato
Kombinert gass-og kullgrill	
Kullgrill - Lokk OG bunn OG Gassgrill - Lokk (ØVRE halvdel) og rør til hovedbrenner (ekskludert askepanne og sidebrenner)	5 år fra kjøpsdato for gjennomrusting / gjennombrenning
Askepanne OG defekte deler OG gassgrill-kropp (NEDRE halvdel) OG sidebrenner	1 år fra kjøpsdato
Stekeplater	
Alle defekte deler	1 år fra kjøpsdato
DIVERSE	
Deler, tilbehør og grilltrekk	1 år fra kjøpsdato (sømrifter kun for trekk)

OVERFLATERUST REGNES IKKE SOM PRODUKSJONS- ELLER MATERIALDEFEKT

Char-Griller®-griller er laget av stål og hvis den eksponeres for vær og vind vil rust oppstå naturlig. Se avsnittet om «Bruk» i håndboken for å se hvordan du tar vare på grillen din på riktig måte.

Overflateproblemer som riper, bulker, korrosjon eller misfarging på grunn av varme, slipende og kjemiske rensedmidler, overflaterust eller misfarging av ståloverflater dekkes IKKE av disse garantiene.

Garantiene gjeder kun for defekte deler. Char-Griller® er ikke ansvarlig for skader som følge av ulykker, endringer, misbruk, mishandling, farlige omgivelser, feil installering og installering som ikke er i samsvar med lokale servicekoder for enheten.

BARE INNBYGGERE I AUSTRALIA OG NEW ZEALAND: Varene våre kommer med garantier som ikke kan utelukkes fra forbrukerkjøpsloven i Australia eller New Zealand. Du har rett til bytte eller refusjon ved en større feil og kompensasjon for ethvert annet rimelig forutsigbart tap eller skade. Du har også krav på å få varene reparert eller erstattet dersom varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

KUN BOSATTE I EUROPA: Char-Griller® garanterer at alle produktene deres er uten defekter i materiale og utførelse under riktig montering, normal bruk og anbefalt pleie i 2 år fra datoen for det opprinnelige kjøpet

Ekskludert under ALLE garantier

Maling; Overflaterust; Varmeskade; Feil deler bestilt av kunden, inkludert frakt; Slitte deler; Manglende eller skadde deler som ikke er rapportert innen to (2) måneder fra kjøpsdato; Defekte deler som ikke er rapportert innen ett (1) år fra kjøpsdato; Falmet grilltrekk.

*MERK: Ved garantikrav kan bilder og forhåndsbetalt retur av den aktuelle varen være nødvendig. Misbruk, mishandling eller kommersielt bruk opphever alle garantier

VENNLIGST LES DENNE INFORMASJONEN I DETALJ, OG HVIS DU HAR SPØRSMÅL KONTAKT KUNDESERVICE PÅ:

Nord-Amerika Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Europeiske Union Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Storbritannia Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australia & New Zealand Vennligst kontakt forhandleren din.



POLISH

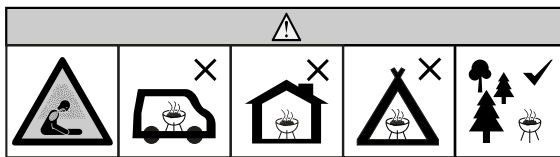
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ŚWIEŻYM POWIETRZU NIE NADAJE SIĘ DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO**OSTRZEŻENIE**

- Podręcznik ten zawiera ważne informacje niezbędne do prawidłowego zmontowania i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Zanim zmontujesz urządzenie i zaczniesz go używać, przeczytaj wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegaj.
- Zachowaj ten podręcznik, żeby skorzystać z niego w przyszłości.

**ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA**

Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować pożar, wybuch lub zagrożenie poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

- Spalanie wiórów drzewnych, kawałków drewna, pelletu drzewnego, węgla drzewnego i propanu wydziela tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć.
- NIE WOLNO spalać zrębków drzewnych, kawałków drewna, pelletu drzewnego, węgla drzewnego lub propanu w domach, pojazdach, namiotach, garażach lub innych zamkniętych pomieszczeniach.
- UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ, w miejscu, gdzie jest dobra wentylacja.

**OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA****PROSZĘ PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI**

- Nie zostawiaj grilla bez nadzoru.
- Grill przeznaczony jest wyłącznie DO UŻYTKU DOMOWEGO NA ŚWIEŻYM POWIETRZU.
- Nie używaj go wewnątrz pomieszczeń!
- Nie używaj grilla przy silnym wietrze!
- Zamknij pokrywę i wszystkie przepustnice, aby zdusić płomień.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować tego grilla.
- Nie przekraczać temperatury 260°C.
- Zawsze korzystaj z grilla zgodnie ze wszystkimi stosownymi miejscowymi, stanowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Niezastosowanie się do ostrzeżeń może spowodować uszkodzenie grilla lub obrażenia ciała użytkownika.
- Nigdy nie używaj wewnątrz pomieszczeń zamkniętych, takich jak patia, garaże, budynki lub namioty.
- Nigdy nie używaj wewnątrz pojazdów rekreacyjnych ani łodzi albo na nich.
- Nie używaj grilla w przestrzeni ograniczonej i/lub mieszkalnej, jak np. w domach, namiotach, przyczepach campingowych, pojazdach mieszkalnych czy łodziach. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.
- Utrzymaj co najmniej 3 m odległości od mieszczących się u góry konstrukcji, ścian, poręczy lub innych budowli.
- Utrzymaj co najmniej 3 m odległości od wszelkich materiałów łatwopalnych, takich jak drewno, suche rośliny, trawa czy chrust.
- Nigdy nie używaj grilla pod mieszczącą się u góry konstrukcją taką, jak pokrycia dachowe, wiaty dla samochodów, markizy lub okapy. (PATRZ: WYMAGANIA DOTYCZĄCE BLISKOŚCI STRUKTURALNEJ).
- Trzymaj grill z dala od łatwopalnych materiałów takich jak benzyna oraz inne zapalne pary i płyny i nie dopuść do zanieczyszczenia go takimi materiałami.
- Do skorzystania z grilla ustaw go na równej, niepalnej i stabilnej powierzchni, takiej jak ziemia, beton, cegła lub skała. Do tego celu może nie nadawać się nawierzchnia asfaltowa.
- Nie używaj grilla na powierzchniach drewnianych lub łatwopalnych.
- Grill MUSI być ustawiony na gruncie. Nie umieszczaj grilla na stołach lub kontuarach. NIE przemieszczaj grilla przez powierzchnie nierówne.
- Grill powinien być walcowany wyłącznie na gładkiej powierzchni.
- Grilla nigdy nie należy staczać ze schodów lub nierównych powierzchni.
- Nigdy nie używaj grilla do ogrzewania (PRZECZYTAJ O NIEBEZPIECZEŃSTWIE TLENKU WĘGLA)
- Nigdy nie używaj grilla do jakichkolwiek celów innych niż jego przeznaczenie. Ten grill NIE JEST przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Podczas użytkowania grilla zawsze zapewnij dostęp do gaśnicy.
- Przygotowując potrawy na oleju lub na tłuszczu, miej pod ręką gaśnicę typu BC lub ABC.
- W razie zapalenia się oleju lub tłuszczu nie próbuj gasić ognia wodą. Natychmiast wezwij straż pożarną. W niektórych sytuacjach powstrzymać rozprzestrzenianie się ognia może gaśnica typu BC lub ABC.
- Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie nakrętki, wkręty i śruby, by upewnić się, że są dokręcone mocno i są bezpieczne.



OSTRZEŻENIA I WAŻNE ZABEZPIECZENIA



- Używanie alkoholu i branie leków, czy to przepisanych na receptę czy nieprzepisanych, może obniżyć zdolność użytkownika do właściwego zmontowania grilla lub jego bezpiecznego wykorzystywania.
- Zawsze trzymaj z dala od grilla dzieci i zwierzęta domowe. NIE pozwalaj na używanie grilla przez dzieci. Gdy w pobliżu miejsca, gdzie używa się grilla, przebywają dzieci lub zwierzęta domowe, konieczny jest ścisły nadzór.
- NIE pozwalaj nikomu wykonywać jakichkolwiek zajęć wokół grilla, gdy jest on w użyciu lub po użyciu go, do czasu aż ostygnie.
- Dla zapobieżenia obrażeniom cielesnym, uszkodzeniu grilla lub rozlania czy bryzgnięciu występujących podczas grillowania gorących płynów, NIE uderz o grill ciałem lub jakimś przedmiotem.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Gdy grill jest w użyciu, nigdy go nie przemieszczaj. Przed przemieszczeniem grilla lub odstawieniem go na przechowanie, daj mu kompletnie ostygnąć (do 45°C).
- Podczas korzystania z grilla jest on GORĄCY i pozostanie GORĄCY przez jakiś okres po jego użyciu i podczas procesu stygnięcia. Zachowaj OSTROŻNOŚĆ. Zakładaj rękawice ochronne.
- Nie dotykaj powierzchni GORĄCYCH. Użyj uchwytów lub pokręteł.
- Nigdy nie używaj na grillu przyborów kuchennych i naczyń ze szkła, tworzywa sztucznego lub ceramiki. Gdy grill jest w użyciu, nigdy nie umieszczaj w nim pustych naczyń.
- Akcesoria niedostarczone przez Char-Griller® nie są zalecane i mogą spowodować obrażenia.
- Nie odstawiaj na przechowanie grilla z gorącym popiołem lub węglem drzewnym w jego wnętrzu. Odstaw grill na przechowanie dopiero wtedy, gdy ogień zgasł całkowicie a wszystkie powierzchnie są zimne.
- Zdejmując potrawy z grilla zachowaj ostrożność. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą spowodować poparzenia. Należy używać rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych narzędzi kuchennych w celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami płynów kuchennych.
- Podczas używania grill jest gorący. Nie zbliżaj twarzy i ciała do drzwiczek i otworów wentylacyjnych. Podczas używania grilla wydobywa się z niego para i gorące powietrze.
- NIE blokuj przepływu spalin i powietrza.
- Nie przykrywaj półek do grillowania folią metalową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i może spowodować uszkodzenie grilla.
- Nigdy nie pozostawiaj GORĄCYCH węgli lub popiołów bez nadzoru.
- Nie wyjmować pojemnika na popiół, gdy popiół i węgiel są GORĄCE.
- Po każdym użyciu należy opróżnić pojemnik ze smarem po całkowitym ostygnięciu.
- Na grillu płonie otwarty ogień. Nie zbliżaj do płomienia rąk, włosów ani twarzy. Nie pochylaj się nad grillem, gdy go zapalasz. Luźne włosy i odzież mogą się zapalić.
- Manipulując przy grillu lub przy ogniu używaj rękawic ochronnych. Podczas dokładania drewna lub węgla drzewnego należy używać rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych narzędzi kominkowych.
- Podczas używania grilla i jego chłodnięcia szybry są GORĄCE. Ustawiaj je w ochronnych rękawicach.
- Uchwyt rusztu do gotowania jest GORĄCY podczas użytkowania grilla i podczas chłodzenia; należy zachować szczególną ostrożność, a w przypadku dotknięcia uchwytu rusztu do gotowania należy założyć rękawice ochronne
- Nie zaczynaj grillowania dopóki węgiel drzewny nie pokryje się popiołem.
- Grill powinien być rozgrzany, a paliwo powinno być rozgrzane do czerwoności przez co najmniej 30 minut przed pierwszym pieczeniem.
- Używaj jedynie płynu do rozpalania węgla drzewnego. Do rozpalenia węgla drzewnego nigdy nie używaj benzyny, alkoholu lub innych, bardzo lotnych płynów. Mogą one wybuchnąć powodując obrażenia lub śmierć.
- Nigdy nie nakładaj na ruszt nadmiernej ilości węgla drzewnego. Może to spowodować poważne obrażenia jak i uszkodzić grill.
- Nigdy nie używaj więcej niż zalecana ilość węgla drzewnego (patrz poniżej).
- OSTRZEŻENIE! Ten grill stanie się bardzo gorący. Nie przemieszczaj go, gdy działa.
- OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla.
- OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia lub ponownego zapalenia nie używaj spirytusu ani benzyny!
- OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia lub ponownego zapalenia nie używaj spirytusu ani benzyny! Do rozpalenia używaj jedynie materiałów zapalających spełniających normę EN 1860-3!

WSZYSTKIE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄ TAKŻE BOCZNEGO KOMINKA .

**NIE WOLNO PRZEKROCZYĆ ŁĄCZNEJ ILOŚCI 1,36 KG WĘGLA DLA GŁÓWNEGO KOMINKA
NIE WOLNO PRZEKRACZAĆ ŁĄCZNEJ ILOŚCI 0,907 KG WĘGLA W BOCZNYM KOMINKU.**

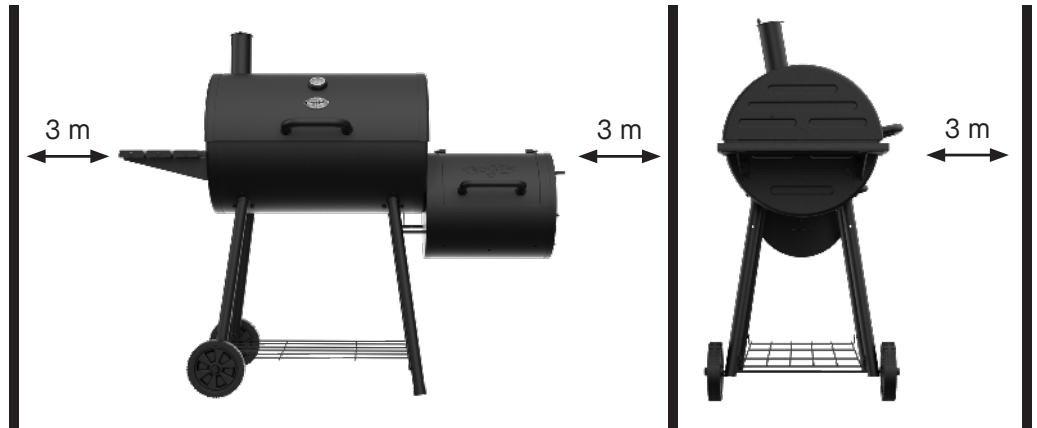
- Gdy węgiel drzewny już się rozпали, nigdy nie polewaj go dodatkową ilością płynu do rozpalania. Przestrzegaj wskazówek na pojemniku z płynem do rozpalania.
- Pozbądź się zimnych popiołów umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc je wodą i usuwając do pojemnika z materiału niepalnego.
- Podczas rozpalania grilla utrzymuj pokrywę w położeniu otwartym. Nie zamykaj pokrywy dopóki płomień się nie wypalił. Niezastosowanie się do tej instrukcji może spowodować uszkodzenie pomalowanych powierzchni z powodu nadmiernego ciepła.



WYMAGANIA DOTYCZĄCE ODLEGŁOŚCI OD INNYCH STRUKTUR



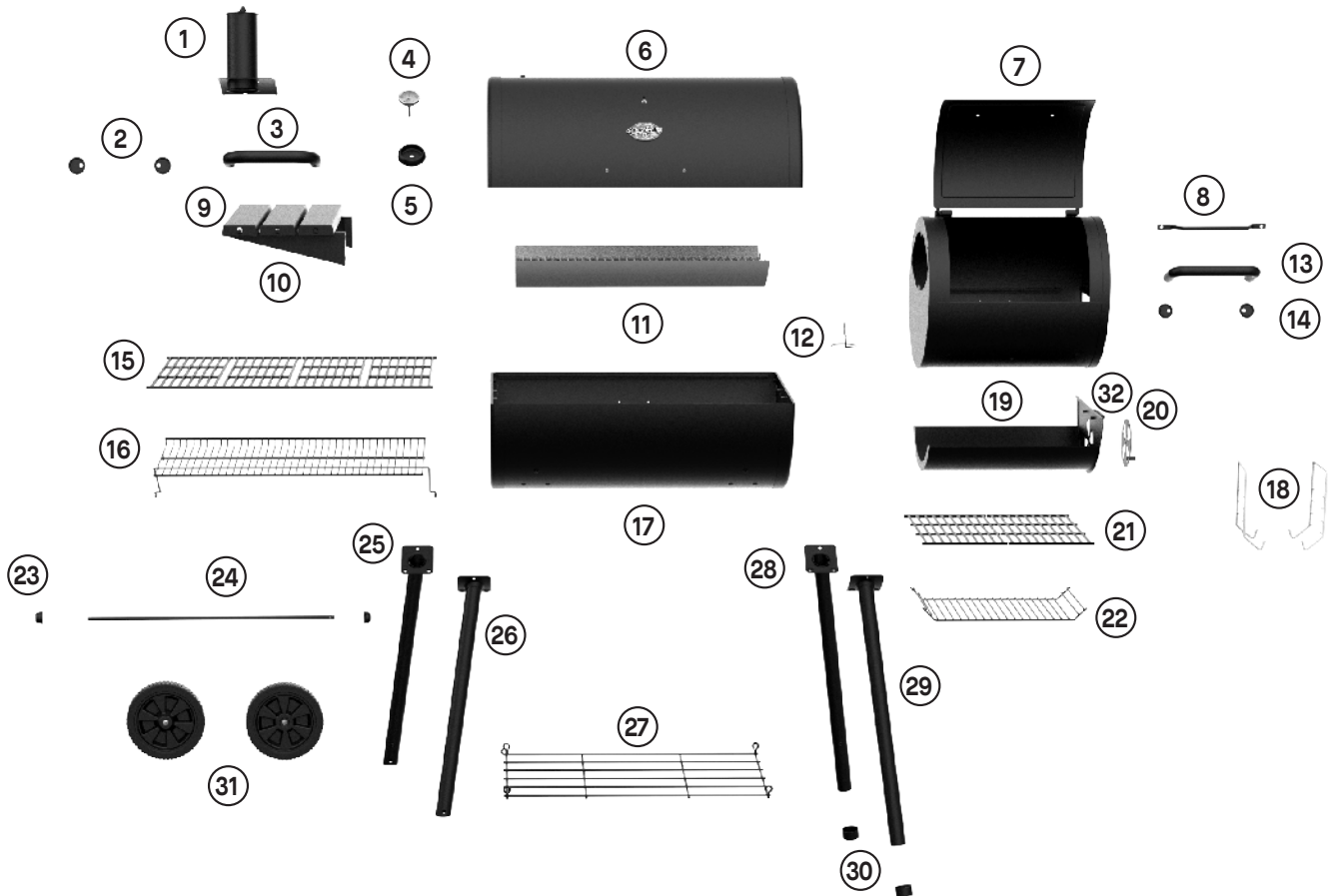
Zachowaj minimalną odległość 3 m od tyłu, boków i góry grilla do wszystkich konstrukcji napowietrznych, ścian, szyn lub innych palnych materiałów budowlanych.



ZACHOWAJ TEN PODRĘCZNIK

Produkt ten nie jest dostarczany wraz z węglem drzewnym lub drewnem.

Diagram części



Lista części

Nr	ILOŚĆ	OPIS	Nr	ILOŚĆ	OPIS
1	1	Komin	17	1	Korpus grilla
2	2	Ramka uchwytu pokrywy	18	2	Uchwyty do pojemnika na popiół
3	1	Uchwyt pokrywy	19	1	Szuffada SFB
4	1	Termometr	20	1	Szyber
5	1	Maskownica wskaźnika temperatury	21	2	Ruszty do gotowania SFB
6	1	Pokrywa	22	1	Ruszt ogniowy
7	1	Korpus SFB	23	2	Zestaw osprzętu zaśleпки (L)
8	1	Duży uchwyt SFB	24	1	Oś
9	3	Półka boczna	25	1	Lewa tylna noga
10	2	Wsporniki półek bocznych	26	1	Lewa przednia noga
11	1	Pojemnik na popiół	27	1	Półka drucziana
12	1	Uchwyt na kubek	28	1	Prawa tylna noga
13	1	Uchwyt szuffady SFB	29	1	Prawa przednia noga
14	2	Maskownica uchwytu szuffady SFB	30	2	Nakładki na nożki
15	4	Ruszty do grilla	31	2	Kółka
16	1	Stojak do podgrzewania	32	1	Uchwyt szuffady SFB

Instrukcja obsługi

MONTAŻ ZOSTAŁ ZAKOŃCZONY. ZABAWMY SIĘ!

Ustawienie

Ustaw grill na solidnej, płaskiej powierzchni z odpowiednią osłoną przed wiatrem. Nie przesuwaj grilla, gdy jest gorący i nie pozostawiaj go bez nadzoru podczas pracy.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz, z dala od materiałów łatwopalnych. Ważne jest, aby nie było żadnych przeszkód nad głową i aby odległość od boku lub tyłu urządzenia wynosiła co najmniej 305 cm. Ważne jest, aby otwory wentylacyjne urządzenia nie były zasłonięte. Grill musi być używany na równej, stabilnej powierzchni. Urządzenie powinno być chronione przed bezpośrednimi przeciągami i ustawione lub zabezpieczone przed bezpośrednim wnikaniem wody (np. deszczu).

**** UWAGA: UŻYWANEGO GRILLA NIE MOŻNA ZWRÓCIĆ ****

PRZEPALANIE I PRZYGOTOWANIE GRILLA

**WAŻNE! PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM GRILLA
NALEŻY PRZEPALIĆ ŻELIWNE TARCZE DO GOTOWANIA.**

Grill należy przepalić przed pierwszym użyciem, aby zabezpieczyć wewnętrzne i zewnętrzne wykończenie, ruszty do gotowania i zapobiec przedostawaniu się nienaturalnych smaków do pierwszych potraw.

1. Lekko pokryj **WSZYSTKIE POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE** (w tym grille, ruszty i wnętrze beczki) olejem roślinnym (olej roślinny w sprayu jest najłatwiejszy, ale nie używaj go w pobliżu gorących węgla lub ognia).
2. Rozpal ogień średniej wielkości na ruszcie. Nie należy przekraczać łącznej ilości 1,36 kg węgla drzewnego w grillu beczkowym. Węgiel drzewny należy zawsze umieszczać na ruszcie ogniowym, a nie bezpośrednio na dnie grilla.
3. Po spopieleniu węgla, należy rozłożyć węgle, założyć ruszty do gotowania, zamknąć pokrywę i podgrzewać w temperaturze około 121°C przez dwie godziny.
4. Zdjąć ruszty z grilla za pomocą rękawic kuchennych, pozostawić do ostygnięcia, a następnie ponownie pokryć ruszty i ponownie umieścić na grillu w temperaturze około 93°C na dwie godziny.
5. Zewnętrzną część korpusu grilla można lekko posmarować olejem roślinnym (gdy jest ciepły). To przedłuży trwałość grilla.

UWAGA: Z GRILLA BĘDZIE KAPĄŁ OLEJ PODCZAS TEGO PROCESU I PRZEZ KILKA KOLEJNYCH UŻYĆ. TO NORMALNE.

[NIGDY NIE PRZEKRACZAĆ 204°C, PONIEWAŻ MOŻE TO USZKODZIĆ WYKOŃCZENIE I PRZYCZYNIĆ SIĘ DO POWSTAWANIA RDZY. FARBA NIE JEST OBJĘTA GWARANCJĄ I BĘDZIE WYMAGAŁA NAPRAWY. TO URZĄDZENIE NIE JEST OBJĘTE GWARANCJĄ NA RDZĘ.]

Instrukcja obsługi

INSTRUKCJE ROZPALANIA

Istnieje kilka metod rozpalania grilla węglowego, w zależności od preferowanych materiałów. Korzystanie z komina na węgiel drzewny jest preferowaną metodą Char-Griller® ze względu na szybkość i wygodę, ale rozpalanie brył węgla drzewnego lub brykietów bezpośrednio w grillu jest również świetnym sposobem na rozpoczęcie gotowania.

Kominek na węgiel drzewny

1. Zdejmij ruszty grilla i odłóż je na bok
2. Wypełnij kominek na węgiel drzewny w $\frac{3}{4}$ brykietami lub bryłami węgla drzewnego
3. Umieść podpałkę na ruszcie na węgiel drzewny, rozpal ją, a następnie umieść kominek na węgiel drzewny bezpośrednio na podpałce
4. Węgłe rozpalają się od dołu do góry
5. Po rozpaleniu się węgla na szczycie kominka (zwykle po 10-15 minutach) zrzuć węgiel na ruszt węglowy i załóż ponownie ruszt grilla



Podpałki

1. Zdejmij ruszty grilla i odłóż je na bok
2. Wsyp około 0,907 kg (około 30-35 brykietów) węgla drzewnego bezpośrednio na ruszt do węgla drzewnego i ułóż je w stos
3. Włóż podpałkę w środek stosu węgla drzewnego, tak aby był on lekko przykryty i rozpalony
4. Po dokładnym rozpaleniu węgla drzewnego, który zwykle świeci na czerwono lub szaro, użyj szczypiec, aby go rozłożyć i wymienić ruszty grilla



UWAGA:

- Nie używaj płynu do zapalniczek, benzyny, nafty, alkoholu ani innych przyspieszaczy do rozpalania węgla drzewnego ze względu na łatwopalność, ryzyko obrażeń ciała i możliwość powstania niesmacznego posmaku w potrawach.
- W razie potrzeby użyj szczypiec, aby przesunąć węgle w celu uzyskania równomiernego ciepła.
- Podczas obsługi rusztu grilla, rusztu na węgiel drzewny lub regulacji węgla należy zawsze nosić rękawice.

Instrukcja obsługi

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Aby utrzymać grill w najlepszej formie, ważne jest, aby utrzymywać go w czystości i konserwować. Ciągłe czyszczenie i pielęgnacja są kluczem do zapewnienia długiej żywotności grilla Char-Griller®.

PO GOTOWANIU



- Po zakończeniu grillowania wyczyść ruszty skrobakiem do rusztów, a następnie lekko posmaruj ruszty olejem lnianym lub innym olejem roślinnym
- Następnie zamknij obie kłapy i pokrywę, aby ogień wygasł
- Przed przejściem do następnego kroku poczekaj, aż węgle i popiół całkowicie ostygną

WYCZYŚĆ



- Przed usunięciem popiołu należy poczekać, aż ogień całkowicie zgaśnie, a grill będzie chłodny w dotyku
- Zdejmij ruszt z grilla za pomocą podnośnika rusztu
- Usuń pojemnik na popiół z grilla
- Wykonaj kilka mocnych uderzeń w pojemnik, aby poluzować popiół, który mógł się do niego przyczepić
- Wysyp popiół do metalowego pojemnika i zalej wodą, aby upewnić się, że nie ma w nim żarzących się węgli, a następnie wyrzuć popiół do śmieci

PRZYKRYJ



- Przedłuż żywotność swojego grilla, korzystając z dopasowanego pokrowca Char-Griller®, aby chronić go przed żywiołami.
- Odporny na warunki atmosferyczne materiał poliestrowy chroni przed ptakami, kurzem, wiatrem, deszczem i śniegiem

**** OPRÓŻNIAJ POJEMNIK NA POPIÓŁ TYLKO WTEDY, GDY GRILL NIE JEST UŻYWANY I CHŁODNY W DOTYKU**.**

WAŻNE: Węgiel jest porowaty i zatrzymuje wilgoć. NIE zostawiaj węgla drzewnego w grillu, gdy go nie używasz. Węgiel drzewny i popiół pozostawione w popielniku mogą skrócić żywotność grilla.

Instrukcja obsługi

STYLE GRILLOWANIA

Grill Char-Griller® może być używany do wędzenia, grillowania lub smażenia potraw. Korzystając ze stref temperatury, węgla drzewnego i drewna, można dostosować swoje doznania kulinarne do własnych potrzeb. Poniższe opisy przedstawiają dwa najpopularniejsze sposoby gotowania na grillu węglowym Char-Griller®.

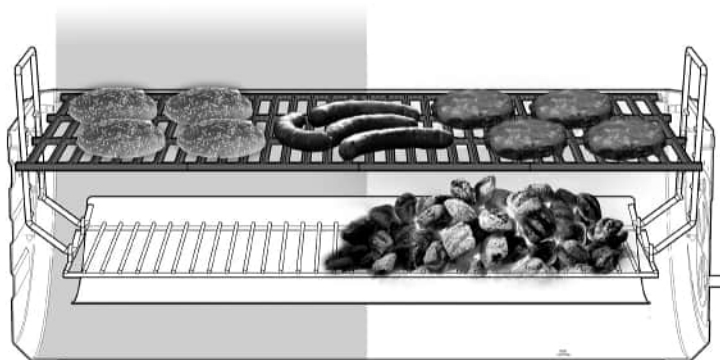
Grillowanie

Gotować na bezpośrednim i pośrednim ogniu w średnich temperaturach 149°-232°C. Wykorzystaj konfigurację dwustrefową, aby gotować w różnych prędkościach i temperaturach.

1. Ustaw ruszt na węgiel drzewny na średnim poziomie (w połowie odległości między rusztem a korpusem grilla) za pomocą regulowanych zaczepów na tacę na węgiel drzewny
2. Przygotuj do 0,907 kg (około 30-35 brykietów) rozpalonego węgla drzewnego rozłożonego równomiernie na połowie rusztu węglowego, tworząc 2 strefy gotowania.
3. Gdy grill osiągnie żądaną temperaturę, można rozpocząć gotowanie. Najpierw umieść jedzenie na bezpośrednim ogniu, smażąc każdą stronę zgodnie z życzeniem. Po początkowym gotowaniu na bezpośrednim ogniu, przejdź do strefy chłodzenia (patrz rysunek po prawej), aby doprowadzić potrawę do pożądanej temperatury wewnętrznej.

GRILL (Ogień bezpośredni) - 149°-232°C

Do 0,907 kg. Węgiel drzewny (30-35 brykietów)
Ruszt na węgiel drzewny ustawiony na średni ogień



UWAGA: Oprócz węgla drzewnego można użyć wiórów drewnianych, kawałków drewna lub rozłupanych kłód, aby dodać aromat dymu zgodnie z życzeniem.

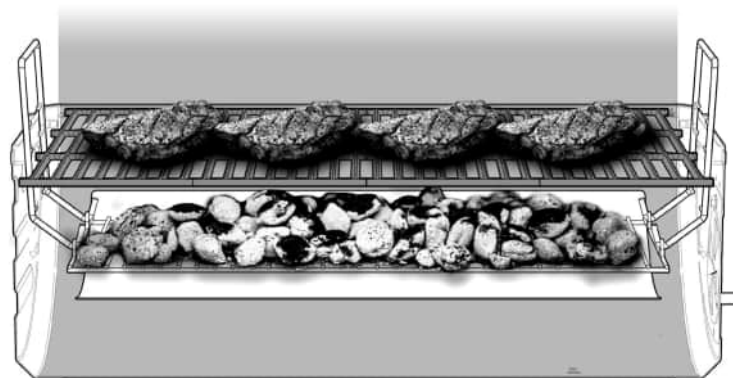
Obsmażanie

Szybkie gotowanie z bezpośrednim podgrzewaniem w wysokich temperaturach 232°-260°C.

1. Ustaw ruszt na węgiel drzewny na wysokim ustawieniu (najbliżej rusztu grilla) za pomocą regulowanych półek na węgiel drzewny
2. Przygotuj do 1,360 kg (około 45-50 brykietów) rozpalonego węgla drzewnego rozłożonego równomiernie na ruszcie.
3. Gdy grill osiągnie pożądaną temperaturę, można rozpocząć gotowanie, umieszczając jedzenie bezpośrednio nad węglami.
4. Jedzenie szybko się ugotuje. Należy gotować z każdej strony 3-4 minuty, a następnie doprowadzić do pożądanej temperatury wewnętrznej.
5. UWAGA: Zawsze smażyć przy otwartej pokrywie grilla, aby zapobiec uszkodzeniu zewnętrznego wykończenia..

OBSMAŻANIE (WYSOKA TEMPERATURA, Ogień bezpośredni) - (232°-260°C)

Do 1,360 kg. Węgiel drzewny (45-50 brykietów)
Ruszt na węgiel drzewny ustawiony w najwyższym położeniu lub blisko rusztów



UWAGA: Oprócz węgla drzewnego można użyć wiórów drewnianych, kawałków drewna lub rozłupanych kłód, aby dodać aromat dymu zgodnie z życzeniem.

INFORMACJE O GWARANCJI

KOPIA DATOWANEGO DOWODU ZAKUPU (PARAGON) JEST WYMAGANA PRZY REJESTRACJI LUB SKŁADANIU REKLAMACJI GWARANCYJNEJ*. PROSZĘ ZACHOWAĆ KOPIĘ POBRANIA DO WŁASNEJ EWIDENCJI.

Char-Griller® wymieni każdą wadliwą część swojego grilla/paleniska w ramach gwarancji, jak opisano poniżej.

Grille na węgiel drzewny / pellet / kamado	
Grill - pokrywa i dół (nie obejmuje wymowanego pojemnika na popiół)	5 lat od daty zakupu w przypadku rdzy / przepalenia
Pojemnik na popiół i uszkodzone części	rok od daty zakupu
Grille gazowe	
Pokrywa grilla (górną połowę) ORAZ rury palnika głównego (z wyłączeniem palnika bocznego)	5 lat od daty zakupu w przypadku rdzy / przepalenia
Korpus grilla (DOLNA połowa) ORAZ palnik boczny ORAZ wadliwe części	rok od daty zakupu
Grille dwupaliwowe (gaz i węgiel drzewny)	
Grill na węgiel drzewny - POKRYWA ORAZ DÓŁ ORAZ Grill gazowy - pokrywa (górną połowę) ORAZ rury palnika głównego (nie obejmuje pojemnika na popiół i palnika bocznego)	5 lat od daty zakupu w przypadku rdzy / przepalenia
Pojemnik na popiół ORAZ Uszkodzone części ORAZ Grill gazowy Korpus (DOLNA połowa) i palnik boczny	rok od daty zakupu
Blachy do pieczenia	
Wszystkie uszkodzone części	rok od daty zakupu
INNE	
Części, akcesoria i osłony grilla	rok od daty zakupu (rozdarcia spoin tylko w przypadku pokryw)

RDZA POWIERZCHNIOWA NIE JEST UWAŻANA ZA WADĘ PRODUKCYJNĄ LUB MATERIAŁOWĄ

Grille Char-Griller® są wykonane ze stali i jeśli zostaną wystawione na działanie czynników atmosferycznych, rdza pojawi się w sposób naturalny. Zapoznaj się z sekcją instrukcji obsługi, aby sprawdzić, jak prawidłowo dbać o grilla.

Problemy z powierzchnią, takie jak zadrapania, wgniecenia, korozja lub odbarwienia spowodowane wysoką temperaturą, ściernymi i chemicznymi środkami czyszczącymi, rdza powierzchniowa lub odbarwienia powierzchni stalowych NIE są objęte niniejszą gwarancją.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wymianę wadliwych części. Char-Griller® nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku wypadku, modyfikacji, niewłaściwego użycia, nadużycia, nieprzyjaznego środowiska, niewłaściwej instalacji i instalacji niezgodnej z lokalnymi przepisami dotyczącymi obsługi urządzenia.

TYLKO MIESZKAŃCY AUSTRALII I NOWEJ ZELANDII: Nasze towary są dostarczane z gwarancjami, których nie można wyłączyć na mocy australijskiego lub nowozelandzkiego prawa konsumenckiego. Masz prawo do wymiany lub zwrotu pieniędzy w następstwie poważnej awarii produktu i odszkodowania za wszelkie inne straty lub szkody dające się racjonalnie przewidzieć. Użytkownik ma również prawo do naprawy lub

wymiany towarów, jeśli ich jakość nie jest zadowalająca, a usterka nie stanowi poważnej awarii.

TYLKO DLA MIESZKAŃCÓW EUROPY: Char-Griller® gwarantuje, że wszystkie jego produkty będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych przy prawidłowym montażu, normalnym użytkowaniu i zalecanej pielęgnacji przez 2 lata od daty pierwotnego zakupu detalicznego.

Wyłączone ze WSZYSTKICH gwarancji

Farba; Rdza powierzchniowa; Uszkodzenia termiczne; Niewłaściwe części zamówione przez klienta, w tym wysyłka; Zużyte części; Brakujące lub uszkodzone części niezgłoszone w ciągu dwóch (2) miesięcy od daty zakupu; Wadliwe części niezgłoszone w ciągu jednego (1) roku od daty zakupu; Blaknąca pokrywa grilla.

*UWAGA: W przypadku roszczeń gwarancyjnych mogą być wymagane zdjęcia i opłacony z góry zwrot danego przedmiotu. Niewłaściwe użycie, nadużycie lub użycie komercyjne unieważnia wszelkie gwarancje.

PROSIMY O SZCZEGÓLWIE ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZYMISZ INFORMACJAMI, A W PRZYPADKU JAKIKOLWIEK PYTAŃ O KONTAKT Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA POD ADRESEM:

Ameryka Północna Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Unia Europejska Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Wielka Brytania Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australia i Nowa Zelandia Skontaktuj się ze sprzedawcą.



RUSSIAN

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Это руководство содержит важные сведения для правильной сборки и безопасной эксплуатации устройства.
- Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.
- Сохраняйте настоящее руководство для дальнейшего использования.

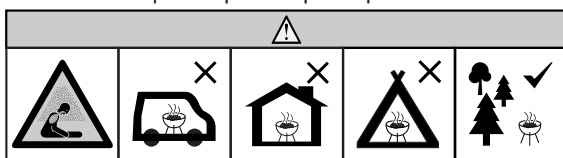


ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ



Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или получению ожогов и стать причиной повреждения имущества, травм и даже смерти.

- При сжигании древесных щепы, дров или гранул, угля или пропана выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- НЕ сжигайте древесную щепу, дрова или гранулы, уголь или пропан в доме, автомобиле, под навесом, в гараже или в любой другой закрытой зоне.
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ устройство НА УЛИЦЕ в хорошо проветриваемой зоне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- Не оставляйте гриль без присмотра.
- Гриль предназначен для **БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ**.
- Не используйте внутри помещений!
- Не используйте гриль внутри помещений.
- Закройте крышку и все заслонки, чтобы потушить огонь.
- Не вносите изменений в конструкцию гриля.
- Не допускайте температуры более 260 °C.
- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Несоблюдение предупреждений может привести к повреждению гриля или травмированию пользователя.
- Не используйте гриль в закрытых зонах, например, в патио, гаражах, внутри помещений или под навесами.
- Не используйте устройство на автодомах или лодках, а также внутри них.
- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- Минимально допустимое расстояние от устройства до навесов, стен, перил и прочих конструкций — 3 метра.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до легковоспламеняемых материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага, — 3 метра.
- Не используйте гриль под навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками. (СМ. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ.)
- Следите, чтобы в гриль не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Гриль **ДОЛЖЕН** стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу. НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Гриль необходимо перекачивать только по ровной поверхности.
- Запрещено катить гриль вверх или вниз по лестнице, а также по неровной поверхности.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. (ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.)
- Не используйте гриль в целях, для которых он не предназначен. Этот гриль НЕ предназначен для коммерческого использования.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа ВС или ABC.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа ВС или ABC может потушить огонь.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Употребление алкоголя, рецептурных или нерцеатурных препаратов влияет на способность пользователя безопасно готовить на гриле.
- Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.
- При перемещении устройства с горячим маслом или другими горячими жидкостями внутри необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °C).
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Не касайтесь ГОРЯЧИХ поверхностей. Используйте ручки и рукоятки.
- В процессе приготовления на гриле не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Использование различных принадлежностей, произведенных не Char-Griller®, не рекомендуется и может стать причиной травм.
- Не оставляйте гриль с горячими углями или золой внутри. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля полностью остыли.
- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности ГОРЯЧИЕ, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Гриль сильно нагревается во время использования. Не приближайте лицо и тело к дверце(-ам) и вентиляционным отверстиям. Во время использования из гриля могут вырываться пар и горячий воздух.
- НЕ перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте подставки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте ГОРЯЧИЕ угли или золу без присмотра.
- Не извлекайте зольник, пока зола и уголь НЕ ОСТЫЛИ.
- После каждого использования, как только устройство остынет, необходимо опорожнять емкость для жира.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. НЕ наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные принадлежности для гриля при добавлении дров или угля.
- Воздушные заслонки сильно НАГРЕВАЮТСЯ во время использования и в процессе остывания гриля; перед любыми манипуляциями с грилем надевайте защитные перчатки.
- Ручка решетки сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и в процессе остывания гриля; прежде чем брать за ручку решетки, надевайте защитные перчатки.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- Гриль необходимо прогреть, а угли — поддерживать красными в течение не менее 30 минут до начала готовки.
- Пользуйтесь только жидкостью для розжига угля. Для розжига угля запрещено использовать бензин, спирт или другие легковоспламеняющиеся жидкости. Эти жидкости могут взорваться и стать причиной ожогов или смерти.
- Не превышайте количество угля в корзине. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Не используйте угля больше, чем рекомендовано (см. ниже).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Гриль очень сильно нагревается, не перемещайте его во время использования.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к устройству.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.

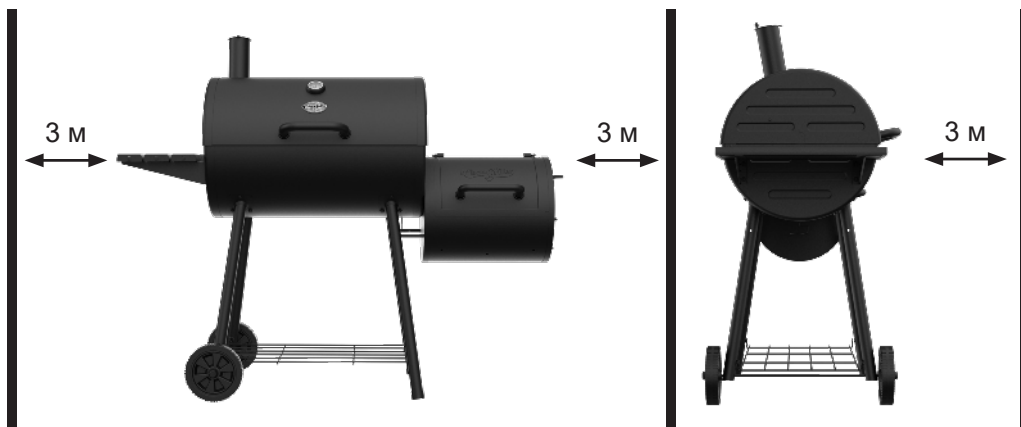
ВСЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТАКЖЕ ПРИМЕНИМЫ К БОКОВОЙ ТОПКЕ

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БОЛЕЕ 1,36 КГ УГЛЯ ДЛЯ ОСНОВНОЙ ТОПКИ.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БОЛЕЕ 0,907 КГ УГЛЯ ДЛЯ БОКОВОЙ ТОПКИ.**

- Не подливайте жидкость для розжига после того, как уголь загорелся. Следуйте указаниям на емкости с жидкостью для розжига.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- В процессе розжига держите крышку открытой. Не закрывайте крышку до тех пор, пламя не исчезнет. Несоблюдение этого указания может привести к повреждению окрашенных поверхностей из-за чрезмерного жара.

! ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ !

Минимально допустимое расстояние от задней, боковых и верхней поверхностей гриля до навесов, стен, перил и прочих легковоспламеняющихся конструкций — 3 метра.



СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Уголь и древесная щепа не входят в комплект поставки этого изделия.

Инструкции по эксплуатации

СБОРКА ЗАВЕРШЕНА. НАКОНЕЦ-ТО ПЕРЕЙДЕМ К САМОМУ ИНТЕРЕСНОМУ!

УСТАНОВКА

Установите гриль на ровную устойчивую поверхность в месте, укрытом от ветра. Не перемещайте гриль, если он не остыл. Не отходите от гриля в процессе использования (работы).

Это устройство предназначено для использования на улице, вдали от легковоспламеняющихся материалов. Важно: не используйте устройство под навесными конструкциями. Минимально допустимое расстояние от боковой или задней части устройства — 3 метра. Важно, чтобы вентиляционные отверстия устройства не были перекрыты. Гриль необходимо использовать на ровной устойчивой поверхности. Устройство должно быть защищено от воздействия сквозняков и воды (например, от дождя).

**** ПРИМЕЧАНИЕ. БЫВШИЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИЛИ НЕ ПОДЛЕЖАТ ВОЗВРАТУ ****

ПРОКАЛИВАНИЕ И ПОДГОТОВКА ГРИЛЯ

ВАЖНО! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ НЕОБХОДИМО ПРОКАЛИТЬ ЧУГУННУЮ(-ЫЕ) РЕШЕТКУ(-И).

Обработайте гриль перед первым использованием, чтобы защитить его внутреннее и внешнее покрытие, решетки и предотвратить появление нежелательных привкусов во время первых приготовлений.

1. Слегка смажьте **ВСЕ ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ** (включая грили, решетки и внутреннюю часть бочки) растительным маслом (можно распылить растительное масло, но не допускайте его попадания на горячие угли или огонь).
2. Разведите средний огонь на колосниковой решетке. Не используйте более 1,36 кг угля за раз в гриле-бочке. Кадите древесный уголь на колосниковую решетку, а не на дно гриля.
3. После того как уголь начнет покрываться золой, установите решетки, закройте крышку и прогрейте гриль при температуре около 121 °С в течение двух часов.
4. Снимите решетки с гриля с помощью прихваток для духовки, дайте решеткам остыть, затем снова покройте их маслом и установите в гриль — еще на два часа при температуре около 93 °С.
5. Можно слегка смазать внешнюю поверхность корпуса гриля (пока он теплый) растительным маслом. Это продлит срок службы корпуса гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ. С ГРИЛЯ БУДЕТ КАПАТЬ МАСЛО ВО ВРЕМЯ ЭТОЙ ПРОЦЕДУРЫ И ПРИ НЕСКОЛЬКИХ ПОСЛЕДУЮЩИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯХ. ЭТО НОРМАЛЬНО.

НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ В 204 °С, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПОКРЫТИЕ ГРИЛЯ И ПРИВЕСТИ К ПОЯВЛЕНИЮ РЖАВЧИНЫ. НА КРАСОЧНОЕ ПОКРЫТИЕ ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ. МОЖЕТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА. ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РЖАВЧИНУ.

Инструкции по эксплуатации

ИНСТРУКЦИИ ПО РОЗЖИГУ

Существует несколько способов разжечь угольный гриль. Все зависит от материалов, которые вы предпочитаете. Использование стартера для угля — метод розжига, рекомендованный Char-Griller® с точки зрения скорости и удобства. Однако розжиг кускового древесного угля или брикетов непосредственно в гриле также является отличным способом приготовления.

Стартер для угля

1. Снимите решетки с гриля и отложите их в сторону.
2. На $\frac{3}{4}$ заполните стартер для угля брикетами или кусковым древесным углем.
3. Положите растопку на колосниковую решетку, разожгите ее, а затем поместите стартер для угля поверх растопки.
4. Уголь будет прогорать снизу вверх.
5. После того как уголь в верхней части стартера разгорится (обычно через 10–15 минут), высыпьте его на колосниковую решетку и установите на место решетки для приготовления.



Растопки

1. Снимите решетки с гриля и отложите их в сторону.
2. Насыпьте 0,907 кг (приблизительно 30–35 брикетов) древесного угля на колосниковую решетку и соберите его кучкой.
3. Положите растопку в середину кучки угля так, чтобы она была слегка прикрыта и горела.
4. После того как древесный уголь полностью разгорится (станет красного или серого цвета), распределите его щипцами и установите на место решетки гриля.



ПРИМЕЧАНИЕ.

- Не используйте жидкость для розжига, бензин, керосин, спирт или другие ускорители горения для розжига древесного угля, поскольку их использование может привести к неконтролируемому возгоранию, риску телесных повреждений, а также неприятному привкусу приготовленной пищи.
- При необходимости используйте щипцы, чтобы помешивать угли для создания равномерного жара.
- При перемещении решеток гриля, колосниковой решетки или помешивании угля обязательно надевайте перчатки.

Инструкции по эксплуатации

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы поддерживать гриль в наилучшем состоянии, важно содержать его в чистоте и правильно за ним ухаживать. Своевременная очистка и уход — ключ к длительному сроку службы вашего гриля Char-Griller®.

ПОСЛЕ ГОТОВКИ



- После завершения готовки очистите решетки скребком для гриля. Затем слегка смажьте их льняным или другим растительным маслом.
- Затем закройте обе заслонки и крышку, чтобы затушить огонь.
- Дождитесь полного остывания угля и зола, прежде чем переходить к следующему этапу.

ОЧИСТКА



- Дождитесь, пока огонь полностью погаснет и гриль станет прохладным на ощупь, прежде чем высыпать золу.
- С помощью инструмента для захвата решетки снимите решетки с гриля.
- Извлеките из гриля зольник.
- Постучите по зольнику, чтобы от него отошли остатки золы.
- Высыпьте золу в металлический контейнер и залейте ее водой, чтобы не осталось горящих углей. После этого можно утилизировать золу.

ЗАЩИТА



- Продлите срок службы гриля благодаря использованию специального фирменного чехла Char-Griller® для защиты гриля от внешних воздействий.
- Устойчивый к атмосферным воздействиям чехол из полиэстера защищает от птиц, пыли, ветра, дождя и снега.

**** ВЫСЫПАЙТЕ ЗОЛУ, ТОЛЬКО КОГДА ГРИЛЬ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ И ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫЛ (ХОЛОДНЫЙ НА ОЩУПЬ) ****

ВАЖНО! Уголь пористый и удерживает влагу. Если гриль не используется, НЕ оставляйте в нем уголь. Оставленные в зольнике уголь и зола могут уменьшить срок службы гриля.

Инструкции по эксплуатации

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГРИЛЕ

Гриль Char-Griller® можно использовать для копчения, приготовления на гриле или подрумянивания блюд. С помощью температурных зон, древесного угля и ароматной щепы вы можете создавать бесчисленные кулинарные шедевры. Ниже описаны четыре наиболее распространенных способа приготовления блюд на угольном гриле Char-Griller®.

Гриль

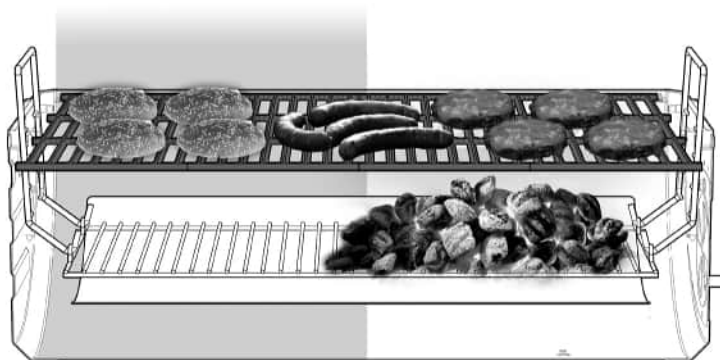
Готовьте на прямом и вторичном жару при средних температурах (149–232 °C). Используйте двухзонный режим для приготовления с разной скоростью и температурой.

1. Установите колосниковую решетку на среднюю высоту (посередине между решетками для готовки и корпусом гриля) с помощью регулируемых крючков для поддонов для угля.
2. Подготовьте до 0,907 кг (около 30–35 брикетов) разожженного древесного угля и равномерно распределите его на одной ПОЛОВИНЕ колосниковой решетки, создавая 2 зоны приготовления.
3. Как только гриль прогреется до нужной температуры, можно приступать к готовке. Сначала поместите блюдо на прямой жар, готовя с каждой стороны до желаемого результата. После первого цикла готовки на прямом жару переместите блюдо в менее горячую зону (см. рисунок справа), чтобы довести его внутреннюю температуру до требуемой.

ГРИЛЬ (прямой жар) — 149–232 °C

До 0,907 кг угля (30–35 брикетов)

Колосниковая решетка установлена на средней высоте



ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы придать блюду аромат дыма, помимо древесного угля в гриль можно поместить древесную щепу, кусочки или бруски дерева.

Подрумянивание

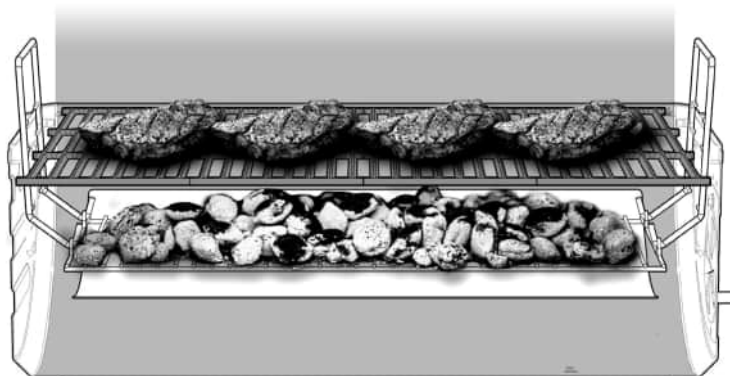
Быстро готовьте на прямом жару при высоких температурах (232–260 °C).

1. Установите колосниковую решетку в верхнее положение (как можно ближе к решеткам) с помощью регулируемых крючков для поддонов для угля.
2. Подготовьте до 1,36 кг (около 45–50 брикетов) разожженного древесного угля и равномерно распределите его на колосниковой решетке.
3. Как только гриль прогреется до нужной температуры, можно приступать к готовке, поместив блюдо непосредственно над углями.
4. Блюдо приготовится быстро. Готовьте по 3–4 минуты с каждой стороны. Затем доведите блюдо до требуемой внутренней температуры.
5. ПРИМЕЧАНИЕ. Готовьте с открытой крышкой, чтобы не повредить внешнее покрытие гриля.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ (прямой жар, высокая температура) — 232–260 °C

До 1,36 кг угля (45–50 брикетов)

Колосниковая решетка установлена в верхнем положении или близко к решеткам гриля



ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы придать блюду аромат дыма, помимо древесного угля в гриль можно поместить древесную щепу, кусочки или бруски дерева.

СВЕДЕНИЯ О ГАРАНТИИ

ПРИ РЕГИСТРАЦИИ ИЛИ ПОДАЧЕ ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ* ТРЕБУЕТСЯ КОПИЯ ДОКУМЕНТА (ЧЕКА), ПОДТВЕРЖДАЮЩЕГО ФАКТ ПОКУПКИ И ЕЕ ДАТУ. СОХРАНЯЙТЕ КОПИЮ ЧЕКА У СЕБЯ.

Компания Char-Griller® заменит любую неисправную деталь гриля или коптильни по гарантии, как указано ниже.

Угольные грили / пеллетные грили / грили Kamado	
Крышка И нижняя часть гриля (кроме съемного зольника)	5 лет с даты покупки — сквозная ржавчина / прогорание
Зольник И детали с дефектами	1 год с даты покупки
Газовые грили	
Крышка (ВЕРХНЯЯ часть) И трубы основной плиты (кроме боковой плиты)	5 лет с даты покупки — сквозная ржавчина / прогорание
Корпус гриля (НИЖНЯЯ часть) И боковая плита И детали с дефектами	1 год с даты покупки
Грили двойного действия (газ и уголь)	
Крышка И нижняя часть угольного гриля Крышка (ВЕРХНЯЯ часть) И трубы основной плиты газового гриля (кроме зольника и боковой плиты)	5 лет с даты покупки — сквозная ржавчина / прогорание
Зольник И детали с дефектами Корпус газового гриля (НИЖНЯЯ часть) И боковая плита	1 год с даты покупки
Жаровни	
Все детали с дефектами	1 год с даты покупки
Прочее	
Детали, принадлежности, чехлы для гриля	1 год с даты покупки (разрыв по шву — только для чехлов)

ПОВЕРХНОСТНАЯ РЖАВЧИНА НЕ СЧИТАЕТСЯ ДЕФЕКТОМ ПРОИЗВОДСТВА ИЛИ МАТЕРИАЛОВ.

Грили Char-Griller® изготовлены из стали, и при воздействии внешних факторов ржавчина образуется на них естественным образом. См. раздел «Использование» настоящего руководства, чтобы узнать, как правильно ухаживать за грилем.

Настоящая гарантия НЕ распространяется на такие дефекты поверхности, как царапины, вмятины, коррозия или обесцвечивание в результате воздействия тепла, абразивных и химических чистящих средств, поверхностная ржавчина или выцветание стальных поверхностей.

Гарантия распространяется только на замену деталей с дефектами. Char-Griller® не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате несчастного случая, модификации, неправильного или нецелевого использования, неблагоприятных условий окружающей среды, неправильной установки или монтажа в нарушение местных правил эксплуатации устройства.

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ АВСТРАЛИИ И НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ. Наши товары поставляются с гарантиями, которые нельзя исключить в соответствии с Законом Австралии или Новой Зеландии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае серьезной неисправности, а также на компенсацию в случае любых других разумно предсказуемых типов ущерба или повреждений. Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если он не соответствует приемлемому качеству и неисправность не является серьезной.

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ ЕВРОПЫ. Компания Char-Griller® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 2 лет с даты первоначальной покупки в розничной сети.

Исключается из ЛЮБОЙ гарантии

Красочное покрытие; поверхностная ржавчина; термические повреждения; детали, заказанные по ошибке (включая доставку); изношенные детали; отсутствующие или поврежденные детали, о которых не сообщалось в течение 2 (двух) месяцев с даты покупки; детали с дефектами, о которых не сообщалось в течение 1 (одного) года с даты покупки; выцветший чехол на гриль.

*ПРИМЕЧАНИЕ. Для предъявления претензий по гарантии могут потребоваться фотографии и предоплаченный возврат соответствующего изделия. Неправильное, нецелевое или коммерческое использование приводит к аннулированию любых гарантий.

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭТОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ. ЕСЛИ У ВАС ПОЯВЯТСЯ ВОПРОСЫ, ОБРАТИТЕСЬ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ:

Северная Америка Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Европейский Союз Char-Griller® Kamado Joe Europe Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands (Нидерланды) https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Великобритания Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Австралия и Новая Зеландия Обратитесь к продавцу.



SWEDISH

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.



VARNING



- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av utrustningen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan montering och användning av utrustningen.
- Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

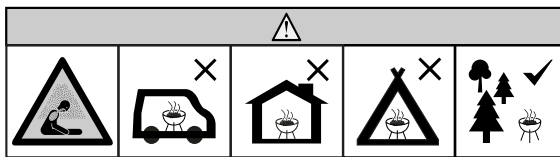


KOLMONOXIDFARA



Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskador som kan orsaka materiella skador, personskador eller dödsfall.

- Förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och propan avger kolmonoxid, som är luktfri och kan leda till döden.
- Bränn INTE flis, träbitar, träpellets, träkol eller propan i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen obevakad.
- Grillen är ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK UTOMHUS.
- Använd inte inomhus!
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt!
- Stäng locket och alla spjäll för att kväva lågan.
- Gör inga ändringar på grillen.
- Överskrid inte en temperatur på 260°C.
- Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Om varningarna inte följs kan grillen eller användaren skadas.
- Använd aldrig i slutna utrymmen som t.ex. uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig inuti eller på fritidsfordon eller båtar.
- Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning som kan orsaka dödsfall.
- Håll ett avstånd på minst 3 meter från överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra strukturer.
- Håll ett avstånd på minst 3 meter från alla brännbara material, t.ex. trä, torra växter, gräs, sly och papper.
- Använd aldrig grillen under överliggande konstruktioner som t.ex. tak, carportar, markiser eller överhäng. (SE KRAV PÅ STRUKTURELL NÄRHET).
- Håll grillen ren och fri från brännbara material som bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd grillen på ett plant, obrännbart och stabilt underlag, t.ex. jord, betong, tegel eller sten. En asfalterad yta (blacktop) kan inte godtas för detta ändamål.
- Använd inte grillen på trä eller brännbara ytor.
- Grillen MÅSTE stå på marken. Placera inte grillen på bord eller diskar. Flytta INTE grillen över ojämna ytor.
- Grillen får endast användas på släta ytor.
- Grillen får aldrig flyttas uppför/nedför trappor eller ojämna ytor.
- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig grillen till något annat än vad den är avsedd för. Denna grill är inte avsedd för kommersiellt bruk.
- Håll en brandsläckare tillgänglig hela tiden när du använder grillen.
- Vid matlagning med olja eller fett ska du ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.
- Vid en olje- eller fettbrand får du inte försöka släcka med vatten. Ring omedelbart till brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa branden.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de sitter fast och säkert.



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera ihop grillen på rätt sätt eller använda den på ett säkert sätt.
- Håll barn och husdjur alltid borta från grillen. Låt INTE barn använda grillen. Nära uppsyn krävs när barn eller husdjur befinner sig i närheten av grillen.
- Se till att inte någon befinner sig nära grillen antingen under användning eller innan den har svalnat.
- Knuffa eller slå INTE grillen för att förhindra personskador, skador på grillen eller att het vätska spiller eller stänker.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig grillen medan den används. Låt grillen svalna helt (under 45° C) innan du flyttar eller förvarar den.
- Grillen är HET under användning och kommer att fortsätta att vara HET medan den svalnar. Var FÖRSIKTIG. Bär skyddshandskar / vantar.
- Rör inte vid HETA ytor Använd handtag eller knoppar.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i grillen. Placera aldrig tomma kokkärl i grillen under användning.
- Tillbehör som inte levereras av Char-Griller® rekommenderas inte och kan orsaka personskador.
- Förvara aldrig grillen när den innehåller het aska eller kol. Ställ endast undan när grillen är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Var försiktig när du tar mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller -vantar och långa, kraftiga matlagingsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Grillen är het under användning. För att undvika brännskador, håll ansiktet och kroppen borta från luckor och ventiler. Ånga och varm luft kommer ut under användning.
- TÄPP INTE flödena av förbränning och ventilation.
- Täck inte matlagingsgallret med metallfolie. Detta kommer dra åt sig värme och kan orsaka skador på grillen.
- Lämna aldrig GLÖDANDE kol eller aska obevakad.
- Ta inte bort askbehållaren medan askan och kolet är VARMA.
- Se till att tömma fettbehållaren efter varje användning när den har svalnat helt.
- Grillen har en öppen låga. Håll händerna, håret och ansiktet borta från elden. Luta dig INTE över grillen under tändning. Långt hår och löst sittande kläder kan börja brinna.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna grill eller när du arbetar med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta brasverktyg när du lägger i ved eller kol.
- Spjällen är HETA under användning och kommer att fortsätta att vara HETA medan de svalnar; bär skyddshandskar när du justerar grillen.
- Spisgallerhandtaget är hett när grillen används och under avkylning; var ytterst försiktig och använd skyddshandskar om du vidrör spisgallerhandtaget
- Tillaga inte mat förrän kolet är täckt av aska.
- Grillen ska vara uppvärmd och bränslet ska vara glödhet i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd endast tändvätska avsedd för träkol. Använd aldrig bensin, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Fyll aldrig kolgallret för mycket. Detta kan leda till allvarliga personskador samt skador på grillen.
- Använd aldrig mer än den rekommenderade mängden grillkol (se nedan).
- VARNING! Grillen blir mycket varm, rör den inte under drift.
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning!
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller omtändning! Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3!

ALLA VARNINGAR GÄLLER ÄVEN FÖR SIDANS BRÄNNPLATS

ÖVERSKRID INTE TOTALT 1,36 kg KOL FÖR HUVUDBRÄNNPLATSEN ÖVERSKRID INTE TOTALT 1,36 kg KOL FÖR SIDANS BRÄNNPLATS

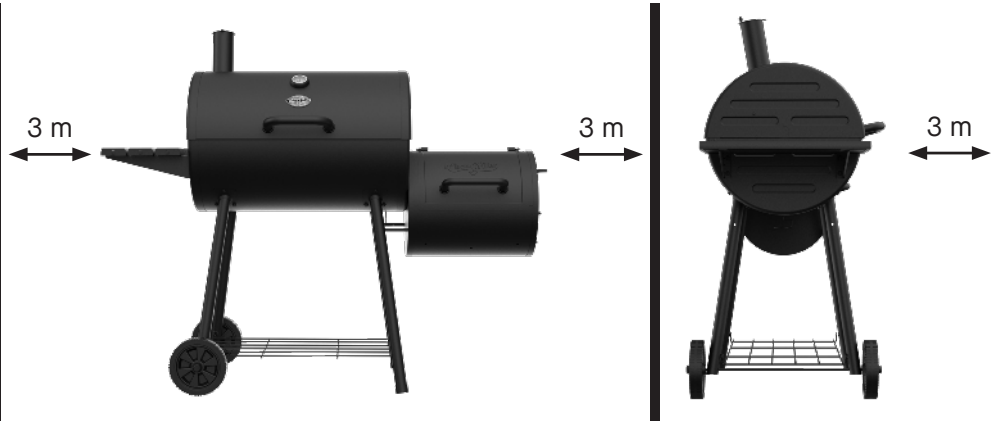
- Håll aldrig på ytterligare tändvätska när kolet har antänts. Följ anvisningarna på behållaren med tändvätska
- Gör dig av med aska genom att placera den i aluminiumfolie, blötlägga den i vatten och kasta den i en obrännbar behållare.
- Håll locket öppet under tändningsprocessen. Stäng inte locket förrän lågorna har brunnit ner. Underlåtenhet att följa denna instruktion kan leda till skador på målade ytor på grund av för hög värme.



KRAV PÅ STRUKTURELL PROXIMITET



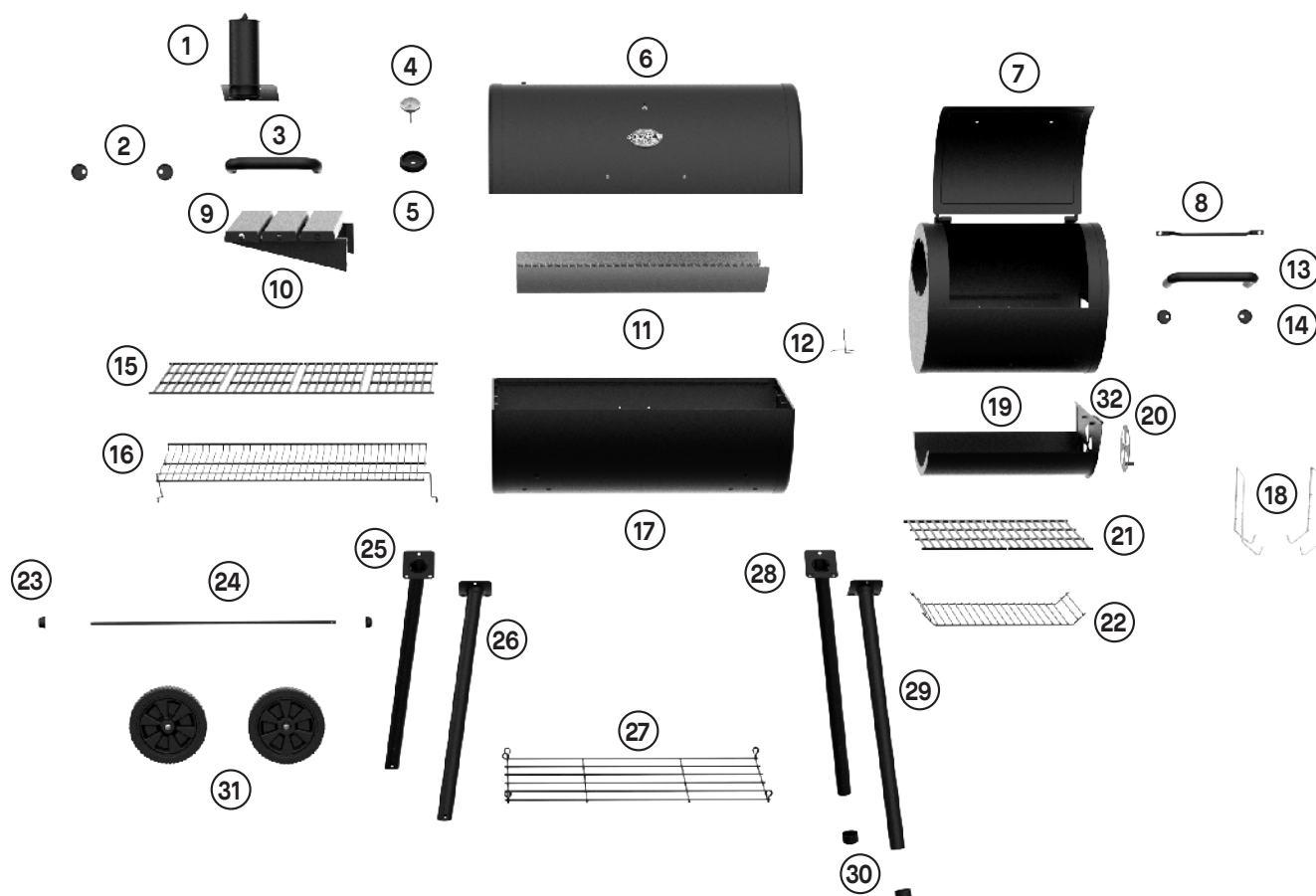
Håll ett avstånd på minst 3m från grillens baksida, sidor och ovasida till alla överliggande konstruktioner, väggar, skenor eller andra brännbara konstruktionsmaterial.



SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

Delsschema



Tillbehörslista

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING	NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	1	Rökgaskanal	17	1	Grillstommd
2	2	Infattning för kåpans handtag	18	2	Hängare för askfat
3	1	Handtag för kåpa	19	1	SFB Låda
4	1	Temperaturmätare	20	1	Luftspjäll
5	1	Infattning för temperaturmätare	21	2	SFB Grillgaller
6	1	Kåpa	22	1	Rost för eldstad
7	1	SFB Stomme	23	2	Navkapsel (L) Hårdvarupaket
8	1	SFB stort handtag	24	1	Axel
9	3	Sidohylla	25	1	Vänster bakben
10	2	Konsoler för sidohyllor	26	1	Vänster framben
11	1	Askpanna	27	1	Trådhylla
12	1	Hållare för droppkopp	28	1	Höger bakben
13	1	SFB Lådhandtag	29	1	Höger framben
14	2	SFB Infattning för lådhandtag	30	2	Benkapslar
15	4	Grillgaller	31	2	Hjul
16	1	Uppvärmningsställ	32	1	SFB Lådhandtag

Driftsanvisningar

MONTERINGEN ÄR KLAR. NU SKA VI HA LITE KUL!

Hur man kommer igång

Ställ grillen på ett fast, plant underlag med tillräckligt vindskydd. Flytta inte grillen när den är varm och lämna den inte utan tillsyn under drift.

Denna apparat är avsedd att användas utomhus, på avstånd från brännbara material. Det är viktigt att det inte finns några hinder ovanför och att det finns ett minsta avstånd på 305 cm från på sidan eller baksidan av apparaten. Det är viktigt att ventilationsöppningarna på apparaten inte är igensatta. Grillen måste användas på ett jämnt och stabilt underlag. Apparaten bör vara skyddad mot direkt drag och placerad eller skyddad mot direkt inträngning av sipprande vatten (t.ex. regn).

****OBS: INGA RETURER PÅ ANVÄNDA GRILLAR ****

KRYDDNING OCH FÖREBEREDELSE FÖR GRILLNINGEN

VIKTIGT INNAN DU GRILLAR FÖR FÖRSTA GÅNGEN DU MÅSTE KRYDDA GJUTJÄRNSGALLRET/-GALLERNA

Behandla grillen innan den tas i bruk för att skydda insidan och utsidan, grillgallren och för att förhindra onaturliga smaker i dina första måltider.

1. Stryk ALLA INRE YTOR (inklusive grillar, galler och insidan av tunnan) lätt med vegetabilisk olja (spray vegetabilisk olja är enklast, men använd den inte i närheten av glödande kol eller eld).
2. Gör upp en medelstor eld på eldgallret. Överskrid inte en total mängd på 1,36 kg kol i grillen. Lägg alltid grillkolen ovanpå eldgallret och inte direkt i botten av grillen.
3. När glöden har slocknat, sprid ut glöden, sätt tillbaka gallret, stäng locket och värm upp till cirka 120°C i två timmar.
4. Ta bort gallret från grillen med grytvantar, låt svalna, krydda sedan gallret igen och lägg tillbaka det på grillen vid omkring 90°C i två timmar.
5. Du kan stryka lätt med vegetabilisk olja på grillens utsida (när den är varm). Detta förlänger grillens livslängd.

OBS: GRILLEN DROPPAR OLJA UNDER DENNA PROCESS OCH UNDER FLERA ANVÄNDNINGAR EFTERÅT. DETTA ÄR NORMALT.

Överskrid aldrig 200°C eftersom detta skadar ytbehandlingen och bidrar till rostangrepp. FÄRG HAR INGEN GARANTI OCH KOMMER ATT BEHÖVA BÄTTRAS PÅ. DENNA ENHET HAR INGEN GARANTI MOT ROST.

Driftsanvisningar

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING

Det finns några olika sätt att tända din kolgrill, beroende på vilket material du föredrar att använda. Char-Griller® föredrar att använda en kolskorsten för snabbhetens och bekvämlighetens skull, men det är också ett bra sätt att få igång grillningen om du tänder stenkolen eller briketterna direkt i grillen.

Kolskorsten

1. Ta bort grillgallret och ställ det åt sidan
2. Fyll kolskorstenen till $\frac{3}{4}$ med briketter eller träkol
3. Lägg en tändsticka på kolgallret, tänd och placera sedan kolskorstenen direkt ovanpå tändstickan
4. Kolen brinner uppåt från botten till toppen
5. När kolet ovanpå skorstenen har antänts (vanligtvis 10-15 minuter) häller du kolet över kolgallret och byter ut grillgallret



Brandstartare

1. Ta bort grillgallret och ställ det åt sidan
2. Häll cirka 1 kg (30-35 briketter) grillkol direkt på grillgallret och stapla i en hög
3. Sätt in tändstickan i mitten av kolhögen så att den täcks något och tänds
4. När grillkolen har antänts ordentligt, vanligtvis med en röd eller grå färg, använder du en tång för att sprida ut den och byta ut grillgallret



OBS:

- Använd inte tändvätska, bensin, fotogen, alkohol eller andra acceleratorer för att tända grillkol på grund av brandfarlighet, risk för kroppsskada och risken att lämna en osmaklig smak i din mat.
- Använd en tång vid behov för att flytta glöden så att värmen blir jämn.
- Använd alltid handskar när du hanterar grillgaller, kolgaller eller justerar kolen.

Driftsanvisningar

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

För att hålla din grill i bästa skick är det viktigt att hålla den ren och underhållen. Kontinuerlig rengöring och skötsel är nyckeln till en lång livslängd för din Char-Griller®-grill.

HUR MAN AVSLUTAR



- När du är klar med grillningen rengör du gallret med en grillskrapa och smörjer sedan lätt in gallret med linfröolja eller annan vegetabilisk olja
- Stäng sedan båda spjällen och huven så att elden kvävs
- Vänta tills kol och aska har svalnat helt innan du går vidare till nästa steg

RENGÖRING



- Vänta med att tömma askan tills elden är helt släckt och grillen är sval vid beröring
- Ta bort gallret från grillen med gallrets lyftanordning
- Ta bort asklådan från grillen
- Knacka hårt på askfatet några gånger för att lossa aska som kan ha fastnat
- Häll askan i en metallbehållare och täck med vatten för att säkerställa att det inte finns några glödande kol, sedan kan du slänga askan

KÅPA UPP



- Förläng livslängden på grillen genom att använda ett Char-Griller®-anpassat grillskydd för att skydda den mot väder och vind
- Väderbeständigt polyestermaterial som skyddar mot fåglar, damm, vind, regn och snö

****TÖM BARA ASKAN NÄR GRILLEN INTE ANVÄNDS OCH DEN ÄR TILLRÄCKLIGT KALL****

VIKTIGT: Kol är poröst och binder fukt. Lämna INTE träkol i grillen när du inte använder den. Kol och aska som finns kvar i askfacket kan förkorta grillens livslängd.

Driftsanvisningar

SÄTT ATT GRILLA

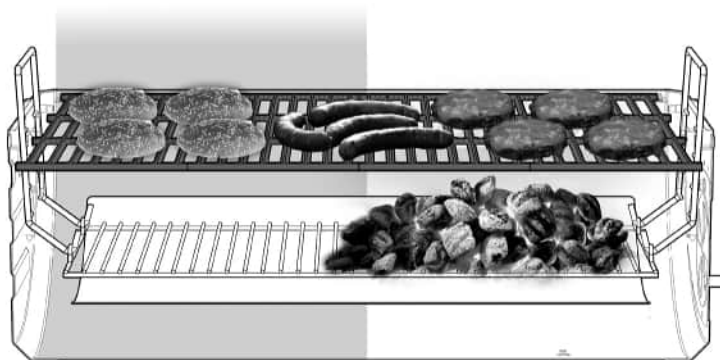
Din Char-Griller®-grill kan användas för att röka, grilla eller steka din mat. Genom att använda temperaturzoner, kol- och träsmak kan du skraddarsy din kulinariska upplevelse efter önskemål. Följande beskrivningar visar två av de vanligaste sätten du kan laga mat på med din Char-Griller® kolgrill.

GRILL

Tillaga på direkt eller indirekt värme vid medeltemperatur 150°-230°C. Använd en tvåzonsinställning för att laga mat i olika hastigheter och temperaturer.

1. Ställ in kolgallret på medium (halvvägs mellan grillgaller och grillen) med hjälp av de justerbara upphängningsanordningarna för kolgallret
2. Förbered upp till 1 kg (ca 30-35 briketter) tänd grillkol som fördelas jämnt över halva grillgallret och gör två kokzoner.
3. När grillen har uppnått önskad temperatur kan du börja laga mat. Placera först maten över direkt värme och tillaga varje sida efter önskemål. Efter tillagning på direkt värme flyttar du maten till kylzonen (se bilden till höger) för att tillaga maten till önskad innertemperatur.

GRILL (direkt värme) -
Upp till 1 kg grillkol (30-35 briketter)
Grillgallret inställt på medium



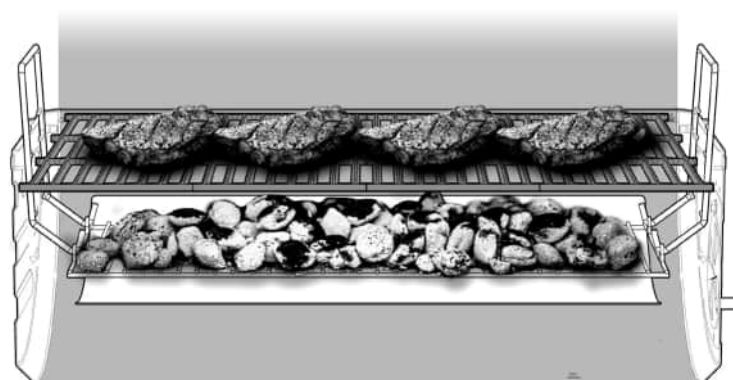
OBS: Träflis, träbitar eller kluven ved kan användas tillsammans med grillkol för att ge önskad rökarom.

Stekning

Snabb tillagning med direkt värme vid höga temperaturer 230°-260°C.

1. Ställ kolgallret på hög värme (närmast grillgallret) med hjälp av justerbara hängare för kolgallret
2. Förbered upp till 1,5 kg (ca 45-50 briketter) tänd grillkol som fördelas jämnt över grillgallret.
3. När grillen har uppnått önskad temperatur kan du börja tillaga maten genom att placera den direkt över glöden.
4. Maten kommer snabbt att bli färdig. Tillaga varje sida i 3-4 minuter och låt sedan steka till önskad innertemperatur.
5. OBS: Stek alltid med grillocket öppet för att förhindra skador på utsidan.

STEK (HÖGSTA-TEMP DIREKTVÄRME) - (230-260 C)
Upp till 1,5 kg träkol (45 - 50 briketter)
Grillgallret justerat till högsta inställning eller stängt i förhållande till grillgallret



OBS: Träflis, träbitar eller kluven ved kan användas tillsammans med grillkol för att ge önskad rökarom.

INFORMATION OM GARANTI

EN KOPIA AV DET DATERADE KÖPBEISET (RECEIPT) KRÄVS VID REGISTRERING ELLER INLÄMNA ETT GARANTIANSPRÅK*. BEHÅLL EN KOPIA AV KVITTOT

Char-Griller® kommer att ersätta alla defekta delar av grillar/rökar, under garantitiden, enligt vad som beskrivs nedan.

Kolgrill / Pelletsgrill / Kamado-grillar	
Grill - Kåpa OCH Botten (utom flyttbar askpanna)	5 år från inköpsdatum när det gäller rost genom / genombränning
Asklåda OCH defekta delar	1 år från inköpsdatum
Gasolgrillar	
Grillkåpa (övre halvan) OCH huvudbrännarrör (utesluter sidobrännare)	5 år från inköpsdatum när det gäller rost genom / genombränning
Grillstomme (nedre halvan) OCH sidobrännare OCH defekta delar	1 år från inköpsdatum
Grillar med dubbla bränslen (gasol och kol)	
Grill - Kåpa OCH Botten OCH Gasolgrill - kåpa (ÖVRE halvan) OCH huvudbrännarrör (utesluter asklåda och sidobrännare)	5 år från inköpsdatum när det gäller rost genom / genombränning
Askkopp OCH Defekta delar OCH Gasolgrill Stomme (NEDRE halvan) OCH sidobrännare	1 år från inköpsdatum
Galler	
Alla defekta delar	1 år från inköpsdatum
Diverse	
Delar, tillbehör och grillkåpor	1 år från inköpsdatum (revor i sömmarna endast för skydd)

ROST PÅ YTAN BETRAKTAS INTE SOM EN TILLVERKNINGS- ELLER MATERIALDEFEKT

Char-Griller®-grillar är tillverkade av stål och om de utsätts för väder och vind kommer rost att uppstå naturligt. Se avsnittet "Användning" i bruksanvisningen för att lära dig hur du sköter grillen på rätt sätt.

Ytproblem som repor, bucklor, korrosion eller missfärgning av värme, slipande och kemiska rengöringsmedel, ytrost eller missfärgning av stålytor täcks INTE av dessa garantier.

Garantierna gäller endast utbyte av defekta delar. Char-Griller® ansvarar inte för skador som uppstår till följd av olyckor, ändringar, felaktig användning, missbruk, fientliga miljöer, felaktig installation eller installation som inte överensstämmer med lokala föreskrifter för service av enheten.

ENDAST AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO: Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. Du har rätt till en ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har också rätt att få varan reparerad eller ersatt om varorna inte håller godtagbar kvalitet och felet inte utgör ett väsentligt fel.

ENDAST PERSONER SOM ÄR BOSATTA I EUROPA: Char-Griller® garanterar att alla dess produkter är fria från material- och tillverkningsfel vid korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel under 2 år från det ursprungliga försäljningsdatumet.

Uteslutet från ALLA garantier

Färg, ytrost, värmeskador, felaktiga delar beställda av kunden, inklusive frakt, slitna delar, saknade eller skadade delar som inte rapporterats inom två (2) månader från inköpsdatum, defekta delar som inte rapporterats inom ett (1) år från inköpsdatum, blekt grillkåpa.

*OBS: För garantianspråk kan foton och förbetald retur av den aktuella artikeln krävas. Felaktig användning, missbruk eller kommersiell användning upphäver alla garantier.

LÄS DEN HÄR INFORMATIONEN I DETALJ OCH OM DU HAR NÅGRA FRÅGOR KONTAKTA KUNDTJÄNSTEN PÅ:

Nordamerika Char-Griller® Premier Specialty Brands, LLC 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Europeiska unionen Char-Griller® Kamado Joe Europa Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederländerna https://www.chargriller.com/pages/customer-support
Storbritannien Char-Griller® Kamado Joe UK Limited Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ https://www.chargriller.com/pages/customer-support	Australien och Nya Zeeland Vänd dig till din återförsäljare.

