CG30040725

22 inch Charcoal Kettle Grill and Smoker, Barbecue rond et fumoir au charbon de bois de 55,9 cm (22 po),
Parrilla y ahumador a carbón con tapa de 22 pulgadas (56 cm),
Ketelgrill met roker op houtskool, 55 cm, 22-Zoll-Holzkohle-Kugelgrill und Räucherofen,
Grill e affumicatore a carbonella da 22 pollici, 22 tums träkolsgrill och rök

Manual Code: 601924 260909-MY

Welcome | Bienvenue | Bienvenido |Welkom
Willkommen | Benvenuti | Välkommen

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.

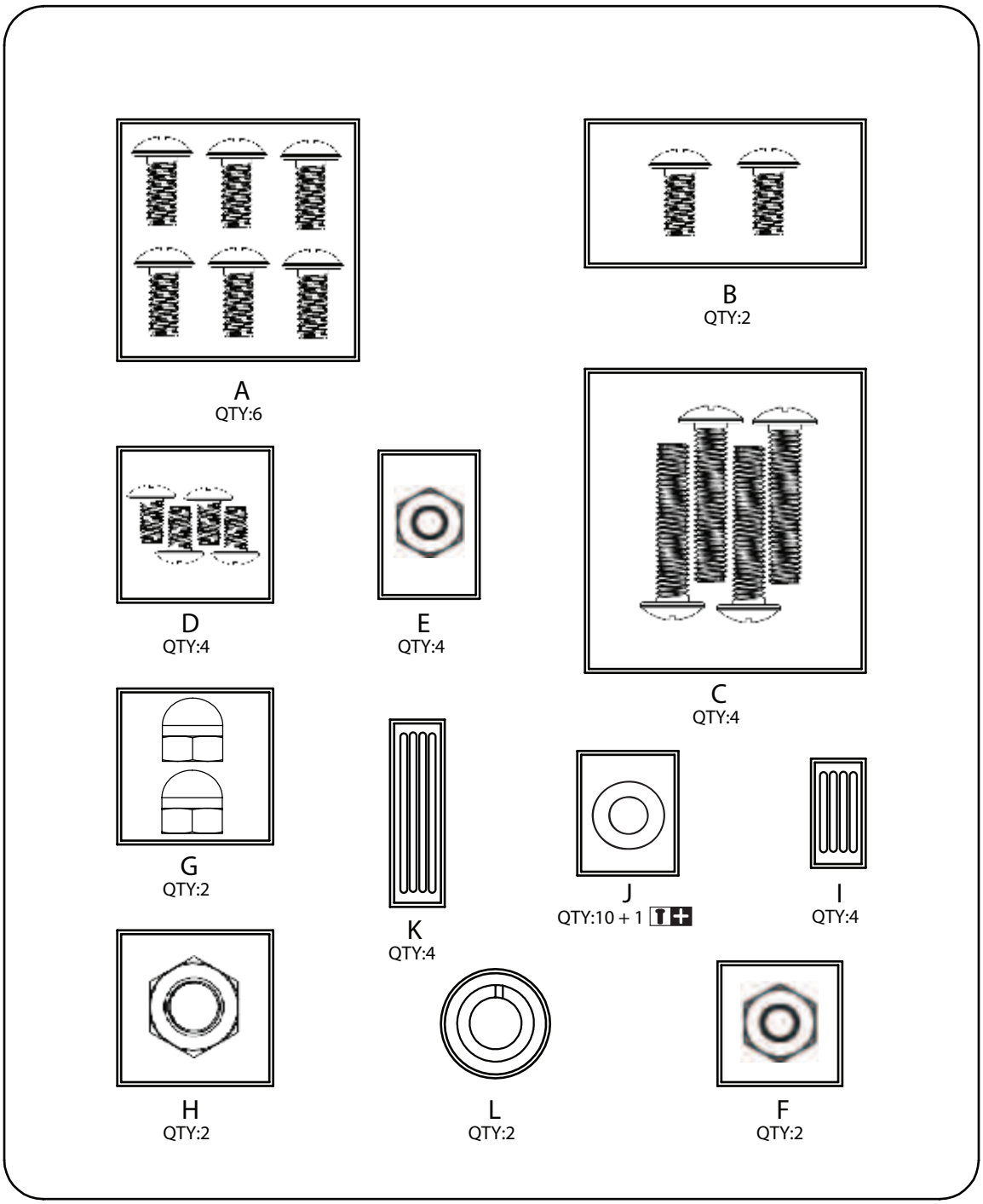
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

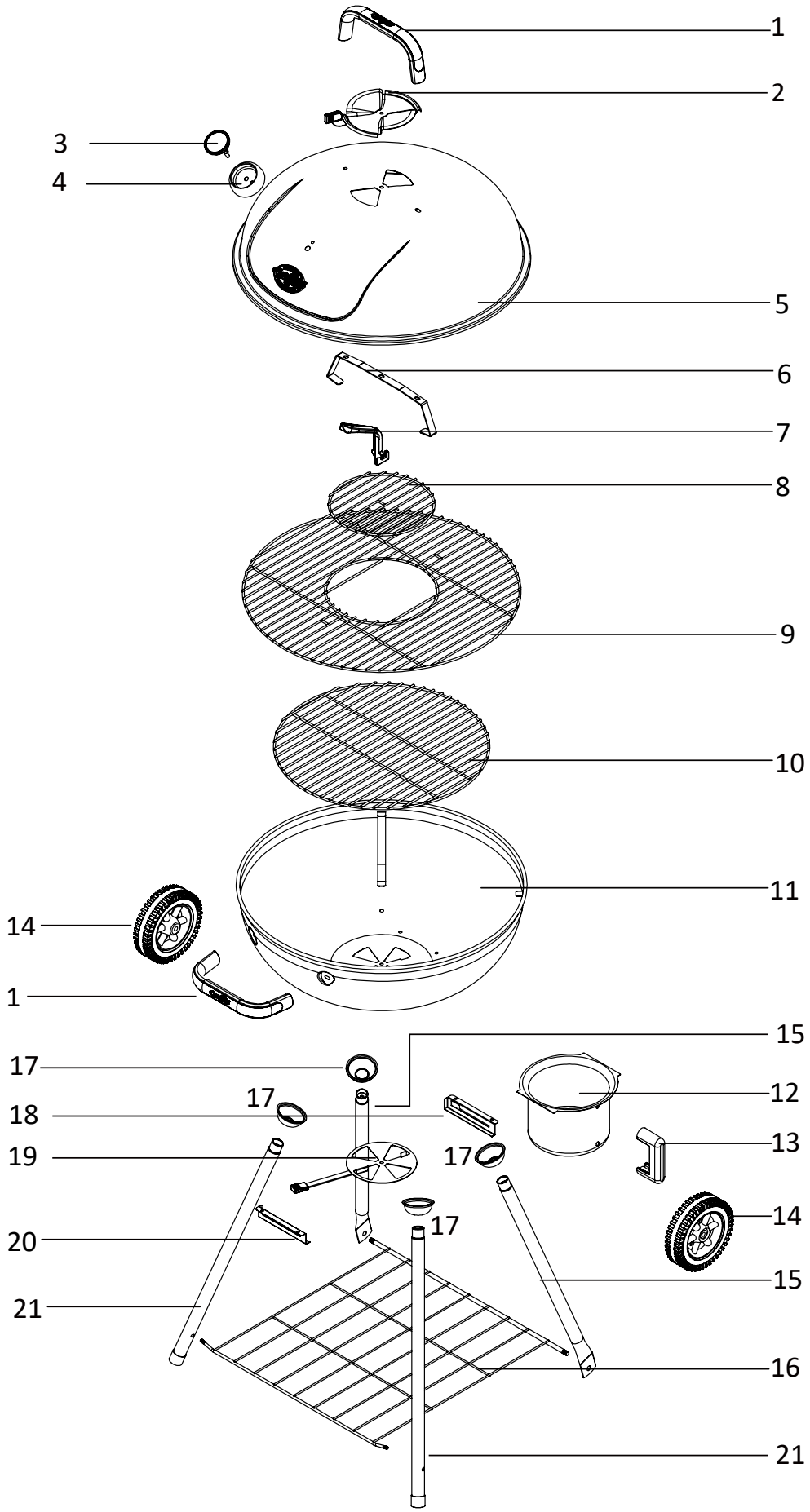
Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

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

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

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


A
QTY:6
B
QTY:2
C
QTY:4
D
QTY:4
E
QTY:4
G
QTY:2
K
QTY:4
J
QTY:10 + 1
I
QTY:4
H
QTY:2
L
QTY:2
F
QTY:2


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
14
1
15
17
17
18
12
19
17
13
14
20
17
15
21
16
21

Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	2	GRILL HANDLE	12	1	ASH BUCKET
2	1	TOP VENT ASSEMBLY	13	1	ASH BUCKET HANDLE
3	1	THERMOMETER WITH WING NUT	14	2	WHEELS
4	1	BEZEL, THERMOMETER	15	2	BACK LEGS
5	1	GRILL LID	16	1	BOTTOM SHELF
6	1	GRILL LID HANGER	17	4	LEG BEZELS
7	1	GRATE TOOL	18	1	RIGHT ASH TRAY BRACKET
8	1	CHARCOAL LOADING GRATE	19	1	BOTTOM VENT ASSEMBLY
9	1	COOKING GRATE	20	1	LEFT ASH TRAY BRACKET
10	1	CHARCOAL RACK	21	2	FRONT LEGS
11	1	GRILL BASE ASSEMBLY			

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: Phillips head screwdriver and adjustable wrench.
- Approximate assembly time: 30 minutes.
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.
- Remove all advertisement stickers before use.

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

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

Liste des pièces

Nº	QTÉ	DESCRIPTION	Nº	QTÉ	DESCRIPTION
1	2	POIGNÉE DU BARBECUE	12	1	SEAU À CENDRES
2	1	ASSEMBLAGE DE L'ÉVENT SUPÉRIEUR	13	1	POIGNÉE DU SEAU À CENDRES
3	1	THERMOMÈTRE AVEC ÉCROU À OREILLES	14	2	ROUES
4	1	COLLERETTE DE THERMOMÈTRE	15	2	PIEDS ARRIÈRE
5	1	COUVERCLE DU BARBECUE	16	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
6	1	CROCHET POUR COUVERCLE DE BARBECUE	17	4	COLLERETTES DES PIEDS
7	1	PINCE POUR GRILLE	18	1	SUPPORT DE DROITE DU BAC À CENDRES
8	1	GRILLE DE CHARGEMENT DU CHARBON DE BOIS	19	1	ASSEMBLAGE DE L'ÉVENT INFÉRIEUR
9	1	GRILLE DE CUISSON	20	1	SUPPORT DE GAUCHE DU BAC À CENDRES
10	1	PLATEAU À CHARBON DE BOIS	21	2	PIEDS AVANT
11	1	ASSEMBLAGE DE LA BASE DU BARBECUE			

AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : tournevis cruciforme et clé ajustable.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 30 minutes.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- Enlever toutes les étiquettes publicitaires avant l'utilisation.

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Char-Griller.

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

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	2	ASA DE LA PARRILLA	12	1	BALDE DE CENIZAS
2	1	ENSAMBLAJE DEL DUCTO SUPERIOR	13	1	ASA DEL BALDE DE CENIZAS
3	1	TERMÓMETRO CON TUERCA MARIPOSA	14	2	RUEDAS
4	1	BISEL, TERMÓMETRO	15	2	PATAS POSTERIOR
5	1	TAPA DE LA PARRILLA	16	1	REPISA INFERIOR
6	1	COLGADOR DE LA TAPA DE LA PARRILLA	17	4	BISELES DE LAS PATAS
7	1	HERRAMIENTA DE LA REJILLA	18	1	ABRAZADERA DE LA BANDEJA DE CENIZAS DERECHA
8	1	REJILLA DE CARGA DE CARBÓN	19	1	ENSAMBLAJE DEL DUCTO INFERIOR
9	1	REJILLA DE COCCIÓN	20	1	ABRAZADERA DE LA BANDEJA DE CENIZAS IZQUIERDA
10	1	REJILLA DE CARBÓN	21	2	PATAS DELANTERAS
11	1	ENSAMBLAJE DE LA BASE DE LA PARRILLA			

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Destornillador en cruz Phillips y llave ajustable.
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todos los autoadhesivos publicitarios antes de su uso.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

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

Lijst van onderdelen

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING	nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	2	HANDGREEP VAN GRILL	12	1	ASBAK
2	1	GEMONTEERD BOVENSTE LUCHTGAT	13	1	HANDGREEP AAN ASBAK
3	1	THERMOMETER MET VLEUGELMOER	14	2	WIELEN
4	1	RING, THERMOMETER	15	2	ACHTERPOTEN
5	1	DEKSEL VAN GRILL	16	1	ONDERSTE PLANK
6	1	HANGER AAN DEKSEL VAN GRILL	17	4	POOTRINGEN
7	1	ROOSTERGEREEDSCHAP	18	1	RECHTERBEUGEL AAN ASLADE
8	1	ROOSTER VOOR VULLEN VAN HOUTSKOOL	19	1	GEMONTEERD ONDERSTE LUCHTGAT
9	1	KOOKROOSTER	20	1	LINKERBEUGEL AAN ASLADE
10	1	HOUTSKOOLREK	21	2	VOORPOTEN
11	1	GEMONTEERDE GRILLBASIS			

LEES AANDACHTIG ALLE INSTRUCTIES VÓÓR DE MONTAGE

- Monteren op een schoon, plat oppervlak.
- Montage op karton aanbevolen om oliespatten op de vloer of krassen te voorkomen.
- Het dragen van handschoenen tijdens de montage is aanbevolen.
- Benodigd gereedschap: kruiskopschroevendraaier en bijstelbare sleutel
- Benaderde montageduur: 30 minuten.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de grill monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- Mogelijk zijn bepaalde montagestappen al gedaan tijdens de fabricage.
- Verwijder vóór gebruik alle informatieplaatjes.

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Char Griller.

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

Teileliste

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG	NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	2	GRILL-GRIFF	12	1	ASCHENEIMER
2	1	OBERE BELÜFTUNGSBAUGRUPPE	13	1	ASCHENEIMER GRIFF
3	1	THERMOMETER MIT FLÜGELMUTTER	14	2	RÄDER
4	1	LÜNETTE, THERMOMETER	15	2	HINTERBEINE
5	1	GRILL-DECKEL	16	1	UNTERES REGAL
6	1	AUFHÄNGER FÜR GRILLDECKEL	17	4	BEINFASSUNGEN
7	1	GITTER-WERKZEUG	18	1	RECHTE ASCHENTABLETTHALTERUNG
8	1	HOLZKOHLE-LADEROST	19	1	UNTERE BELÜFTUNGSBAUGRUPPE
9	1	GRILLROST	20	1	LINKE ASCHENTABLETTHALTERUNG
10	1	HOLZKOHLE-GESTELL	21	2	VORDERBEINE
11	1	GRILLBODENS MONTAGE			

VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Kartondurchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher und verstellbarer Schraubenschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 30 Minuten.
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Werbeaufkleber.

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe bei der Montage, fehlende oder beschädigte Teile, wenden Sie sich bitte an den Char Griller Kundendienst.

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

Elenco delle parti

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE	N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	2	MANIGLIA GRILL	12	1	CONTENITORE PER LA RACCOLTA DELLA CENERE
2	1	BLOCCO PRESA D'ARIA SUPERIORE	13	1	MANIGLIA DEL CONTENITORE PER LA RACCOLTA DELLA CENERE
3	1	TERMOMETRO CON DADO AD ALETTE	14	2	ROTELLE
4	1	GHIERA, TERMOMETRO	15	2	GAMBE POSTERIORI
5	1	COPERCHIO DEL GRILL	16	1	RIPIANO INFERIORE
6	1	SISTEMA DI REGOLAZIONE DEL COPERCHIO DEL GRILL	17	4	GHIERE DELLE GAMBE
7	1	UTENSILE PER GRIGLIA	18	1	STAFFA DESTRA VASSOIO PER LA CENERE
8	1	GRIGLIA CARICAMENTO CARBONE	19	1	BLOCCO PRESA D'ARIA INFERIORE
9	1	GRIGLIA DI COTTURA	20	1	STAFFA SINISTRA VASSOIO PER LA CENERE
10	1	RIPIANO CARBONELLA	21	2	GAMBE ANTERIORI
11	1	BLOCCO BASE DEL GRILL			

PRIMA DEL MONTAGGIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

- Montare su una superficie piana e pulita.
- Si consiglia di effettuare il montaggio dell'apparecchio su un cartone per evitare graffi o residui sui pavimenti.
- Si consiglia di indossare guanti durante le operazioni di montaggio.
- Utensili necessari: cacciavite a croce e chiave inglese.
- Tempo approssimativo di montaggio: 30 minuti.
- Si consiglia di effettuare il montaggio in due persone per ridurre il tempo di montaggio.
- L'immagine potrebbe non rappresentare il prodotto reale.
- Alcune fasi di montaggio potrebbero essere state completate in fabbrica.
- Rimuovere tutti gli adesivi pubblicitari prima dell'uso.

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio o per parti mancanti o danneggiate, contattare il Servizio clienti Char Griller.

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

Förteckning över delar

NR.	ANTAL.	BESKRIVNING	NR.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	2	GRILLHANDTAG	12	1	ASKHINK
2	1	MONTERING AV ÖVRE VENTIL	13	1	HANDTAG TILL ASKHINK
3	1	TERMOMETER MED VINGMUTTER	14	2	HJUL
4	1	BEZEL, TERMOMETER	15	2	BAKBEN
5	1	GRILL-LOCK	16	1	NEDERSTA HYLLAN
6	1	HÄNGARE FÖR GRILLLOCK	17	4	HÅLLARE FÖR BEN
7	1	VERKTYG FÖR GALLER	18	1	FÄSTE FÖR HÖGER ASKKOPP
8	1	LASTNINGSGALLER FÖR TRÄKOL	19	1	MONTERING AV BOTTENVENTIL
9	1	GRILLGALLER	20	1	FÄSTE FÖR VÄNSTER ASKKOPP
10	1	STÄLL FÖR TRÄKOL	21	2	FRAMBEN
11	1	MONTERING AV GRILLBAS			

FÖRE MONTERING LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Vi rekommenderar montering på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas för montering.
- Nödvändiga verktyg: Phillips-skruvmejsel och skiftnyckel.
- Ungefärlig monteringstid: 30 minuter.
- Vi rekommenderar att två personer monterar för att underlätta och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har genomförts på fabriken.
- Ta bort alla reklamdekaler före användning.

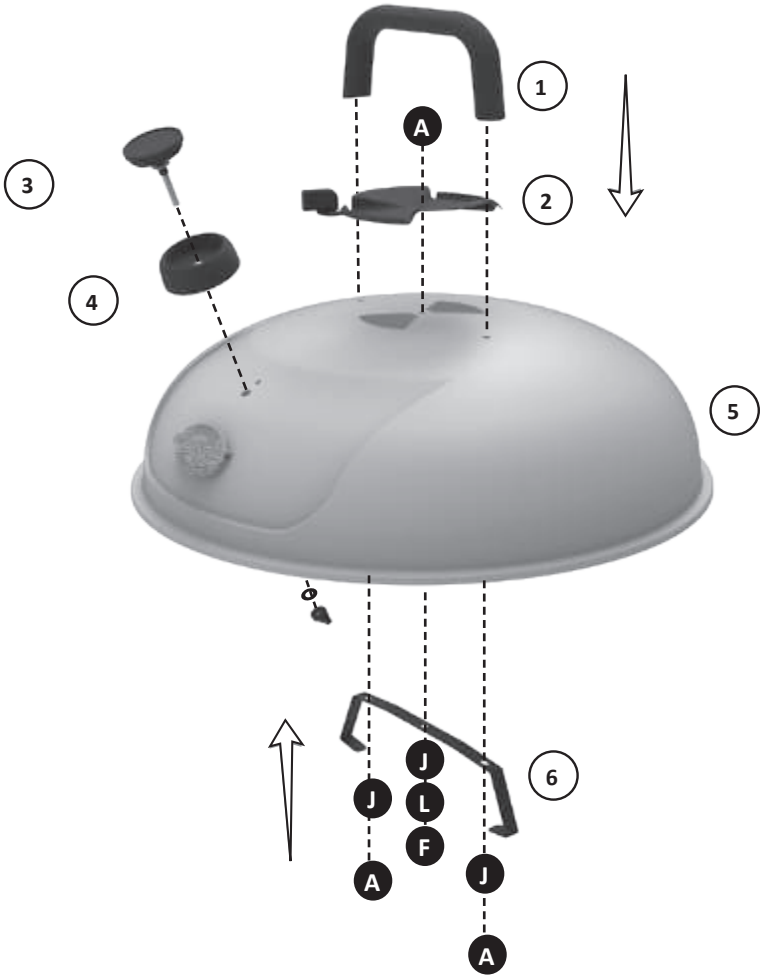
RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!

För monteringshjälp, saknade eller skadade delar, vänligen kontakta Char Griller Kundtjänst.

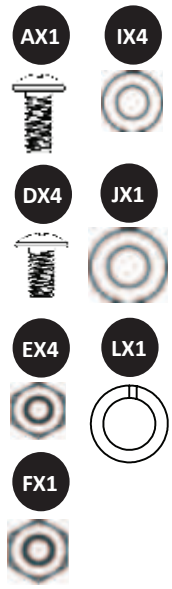
Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

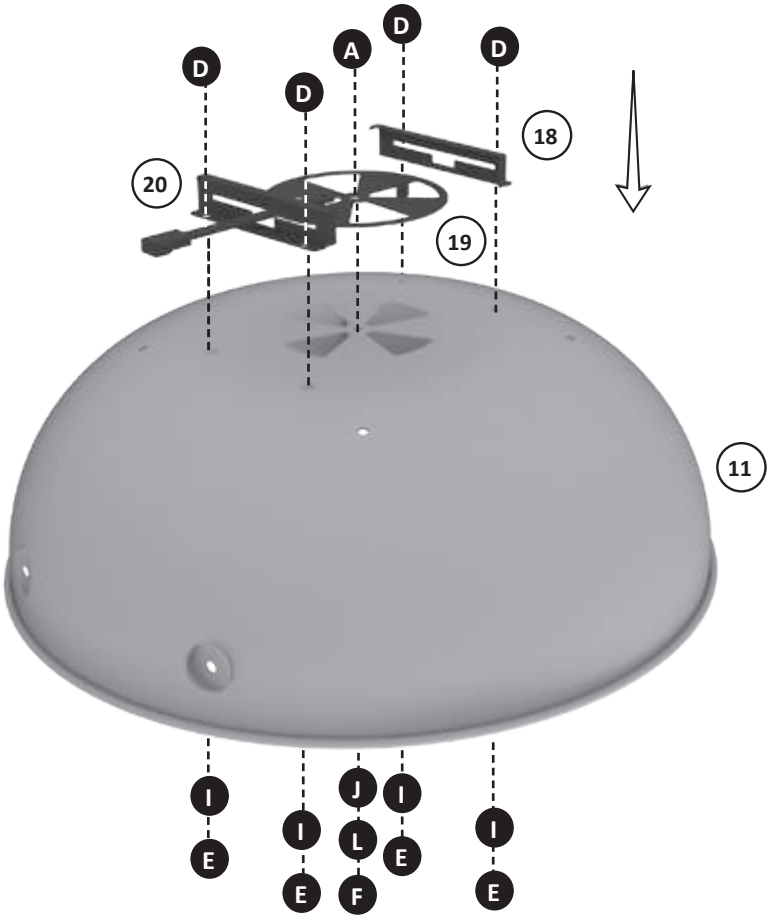
1

AX3
JX3
LX1
FX1


1
2
3
4
5
6
A
J
L
F

2

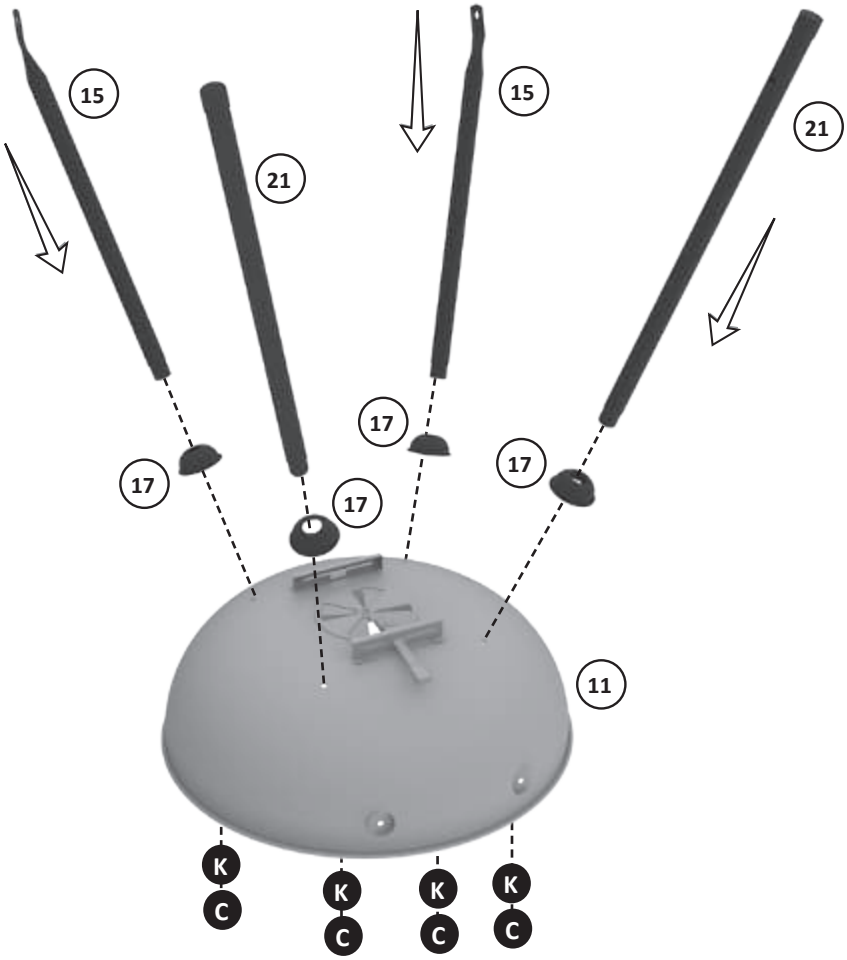

AX1
IX4
DX4
JX1
EX4
LX1
FX1


D
A
18
20
19
11
I
E
J
L
F

3

CX4

KX4

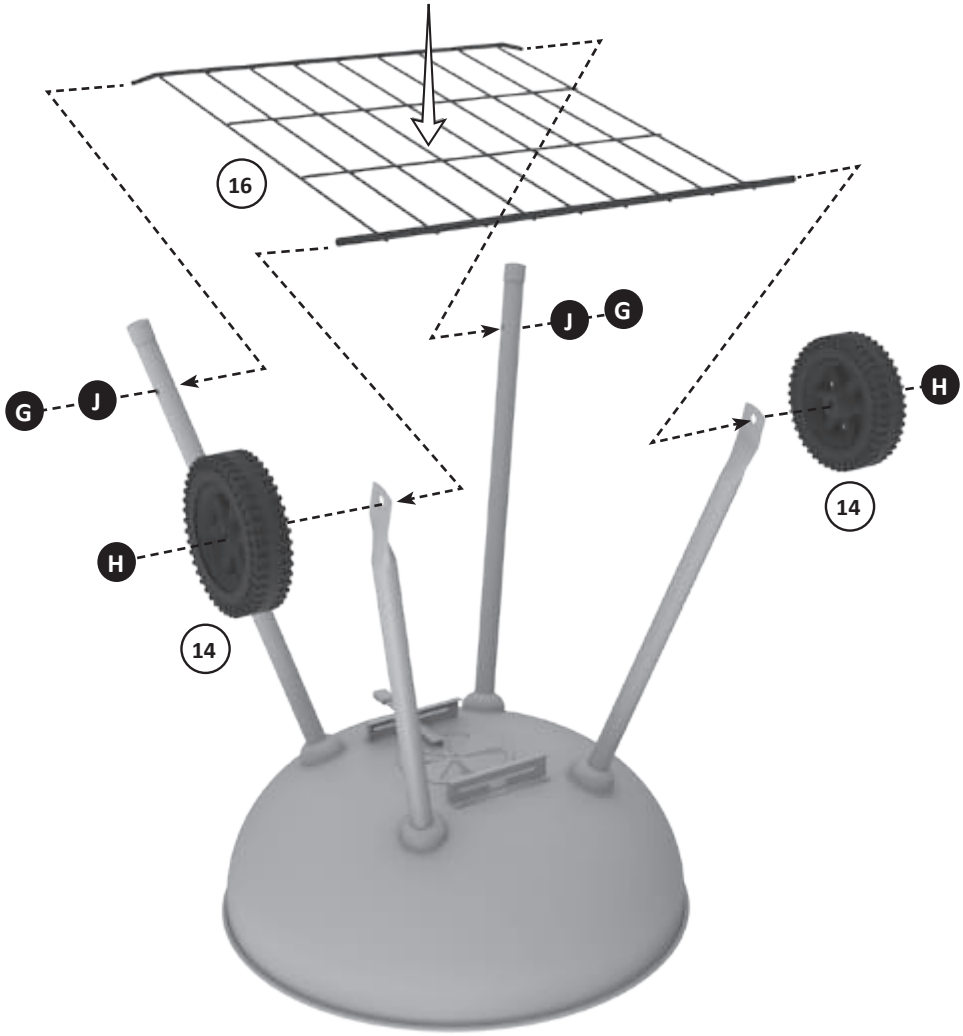


4

JX2

GX2

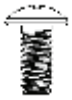
HX2



5

AX2

BX2



JX4

6

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

ENGLISH

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

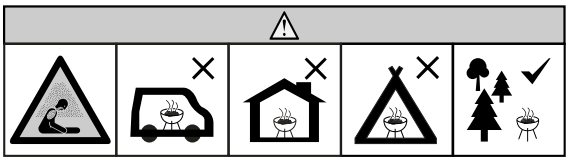
WARNING

- 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.
- 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.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
  - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
  - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
  - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
  - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Use charcoal for fuel only.
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not exceed a temperature of 204°C (400°F) or more.
- 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.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- 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 is HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grate, 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.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode and cause 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!
- 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.

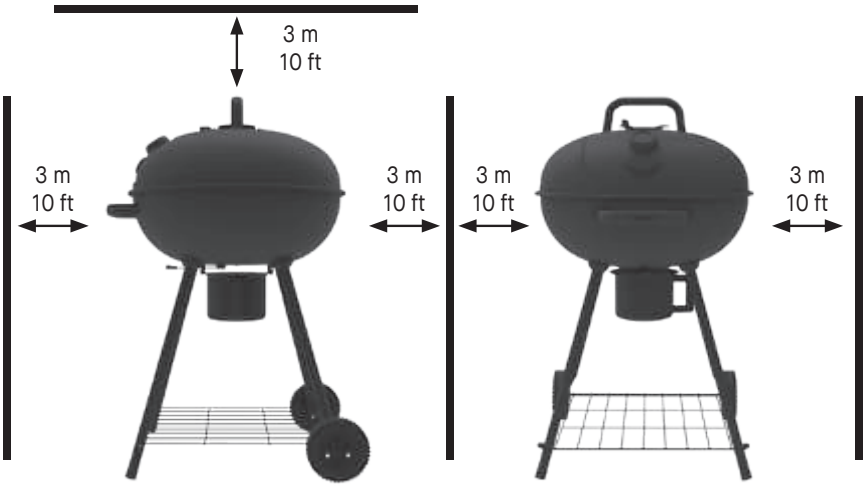
DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1 KGS / 2 LBS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

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

Maintain a minimum distance of 3 m (10 ft) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.

Operating Instructions

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 3 m (10 feet) 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).

PRE-SEASONING

IMPORTANT! Pre-Seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a medium sized fire.
    - Do not use more than 1 KGS / 2 LBS of charcoal.
    - Always put charcoal on charcoal tray.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
2. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat to 121°C (250°F) for two hours. This process will burn off any unwanted residue from the inside of your grill. Before cooking again, brush the cooking grate with a standard grill brush. Use a soft bristle brush on the ceramics to remove any residue.

Once or twice a year, you should do a more thorough cleaning of the inside of the grill. Remove the internal components and remove any residual ash or debris that has collected between the grill body and the internal components. Use a plastic bristle brush to clean the inside ceramic surface and scoop or vacuum debris from the bottom of the grill before replacing the internal components.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 204°C (400°F) 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.

LIGHTING INSTRUCTIONS

There are a few different methods that can be used to light the charcoal in your charcoal grill depending on personal preference. Below the charcoal chimney and fire starter methods are described.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 1 KGS / 2 LBS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

CHARCOAL CHIMNEY

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Fill the charcoal chimney ¾ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set a fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter. This step is done INSIDE the grill.
4. Coals will fire upward from bottom to top.
5. USE EXTREME CAUTION! After the coals on the top of the chimney are ignited (usually 10-15 minutes) pour the coals onto the charcoal grate, spread coals out with tongs, and replace your grill grates.

LIGHTING INSTRUCTIONS CONT.

FIRE STARTERS

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Pour approximately 1 kgs (2 lbs) (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. USE EXTREME CAUTION! 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:

- Always follow the charcoal manufacturer's instructions and warnings.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal.
- If necessary, USE EXTREME CAUTION and use tongs or a long handled tool to move coals.
- Always wear heat resistant gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.

MAINTAINING TEMPERATURE

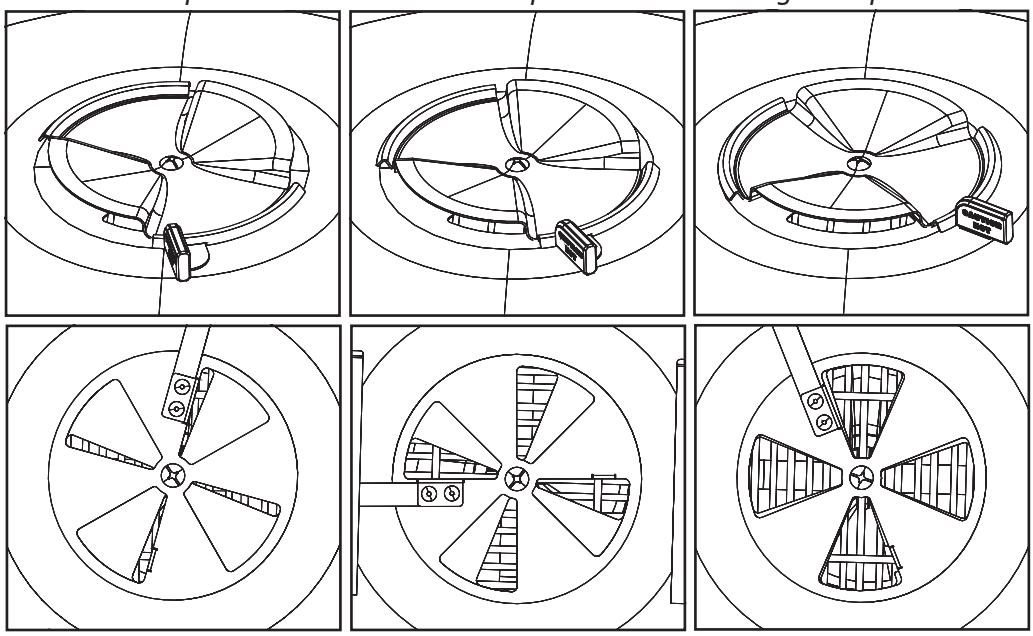
In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and side dampers, you can adjust the temperature of your grill.

- MORE AIR = MORE HEAT
- LESS AIR = LESS HEAT

The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = MORE HEAT
- LESS CHARCOAL = LESS HEAT

SMOKE	GRILL	SEAR
Low Temperatures	*Med. Temperatures*	*High Temperatures*



NOTE:
Upper and lower dampers may look different on your grill.
Use this drawing only as a reference to indicate the amount of air passing through the dampers.

- Place dampers 1/4 or less of the way open.
- Start with 1 KGS / 2 LBS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.

- Adjust dampers from 1/3 - 2/3 of the way open.
- Start with 1 KGS / 2 LBS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its middle setting from the cooking grates.

- Place dampers completely open. Allow maximum airflow.
- Start with1 KGS / 2 LBS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its highest setting / closest to the cooking grates.

Cooking Styles

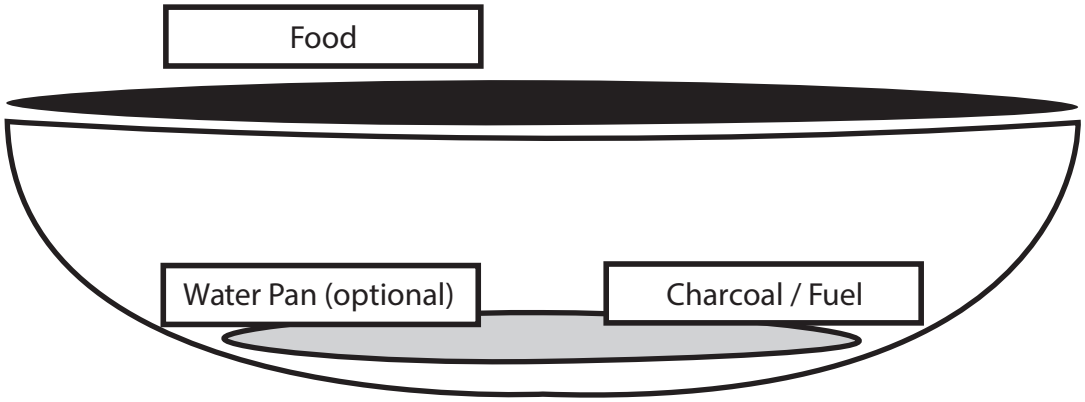
OVERVIEW

Your charcoal grill can be used to smoke, grill or sear your food with direct or indirect heat.
By creating temperature zones and adjusting the charcoal placement, you can customize your culinary experience as desired. We have listed a few different cooking styles that you can utilize.

TRADITIONAL SMOKE

NOTE: charcoal placement is key for this method.

1. Cook with indirect heat at low temperatures (65°- 121°C) (150°- 250°F).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 or 1/3 of the charcoal grate.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food should be placed in the cool zone / the area not directly above the fuel.
6. Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.

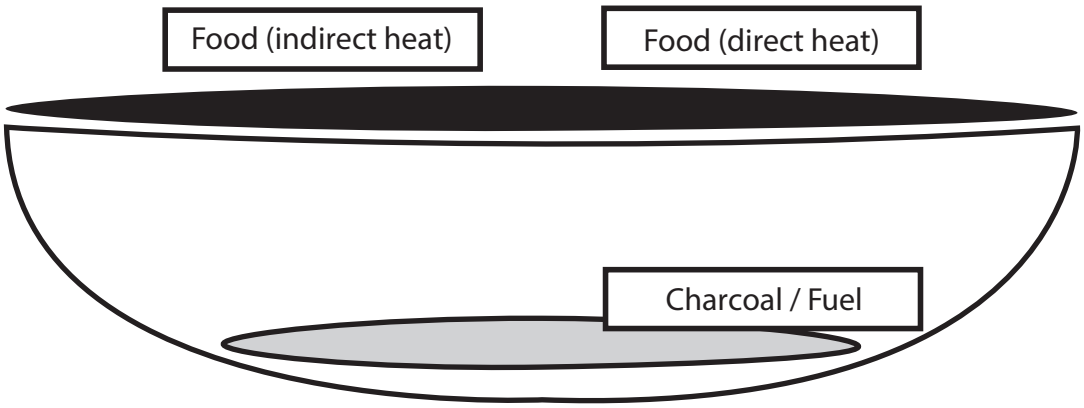


Cooking Styles

GRILLING (direct or indirect heat)

Note: Placement of the food above or next to the charcoal zone will create the direct or indirect heat

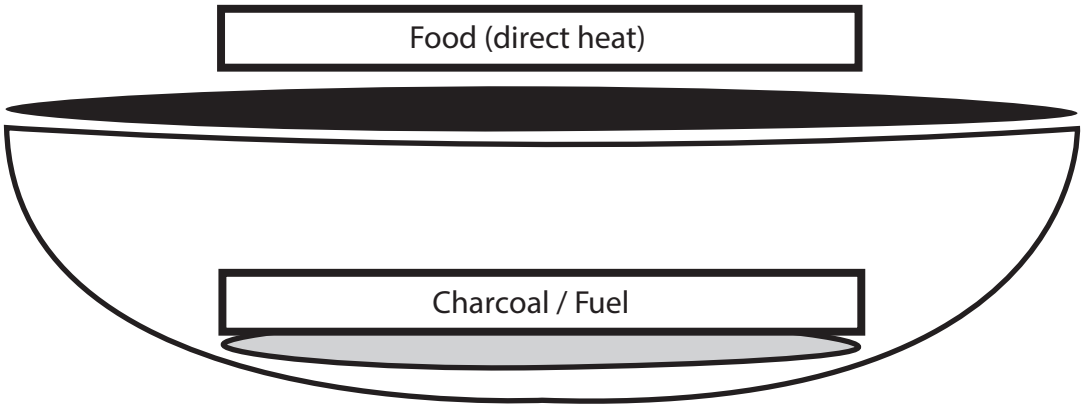
1. Cook with direct or indirect heat at medium to high temperatures (149°C +) (300°F +).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 of the charcoal grate.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food can be placed in the “indirect” zone for lower temperatures. The indirect zone is the area not directly above the fuel.
6. Food can be placed in the “direct” zone for higher temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
7. Hang the charcoal grate in the medium setting from the cooking grates.



SEAR (direct heat)

Note: This style is best for short cooks. Use caution, cooking at high temperatures like this can dry out the food.

1. Quickly cook with direct heat at high temperatures (204°C) (400°F).
2. Smoke flavor will not be added at this temperature. The wood will burn too hot to infuse flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Food can be placed in the “direct” zone for searing temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
5. Hang the charcoal grate in the highest setting / closest to the cooking grates.
6. Food will cook very quickly at this temperature. Use caution.
7. Always cook with the lid open when using this method to prevent damage to the exterior of the grill.



Operating Instructions

RELOAD

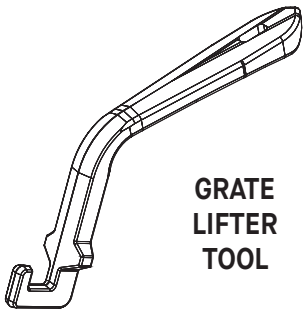
If planning to cook for more than 30 to 40 minutes, additional charcoal should be added. Once briquettes become 80% ashed over, remove the center charcoal grate and add additional charcoal (10 to 20 briquettes). Read all instructions and warnings on the charcoal bag.
NOTE: To avoid ignition smoke use a charcoal chimney to pre start your briquettes.

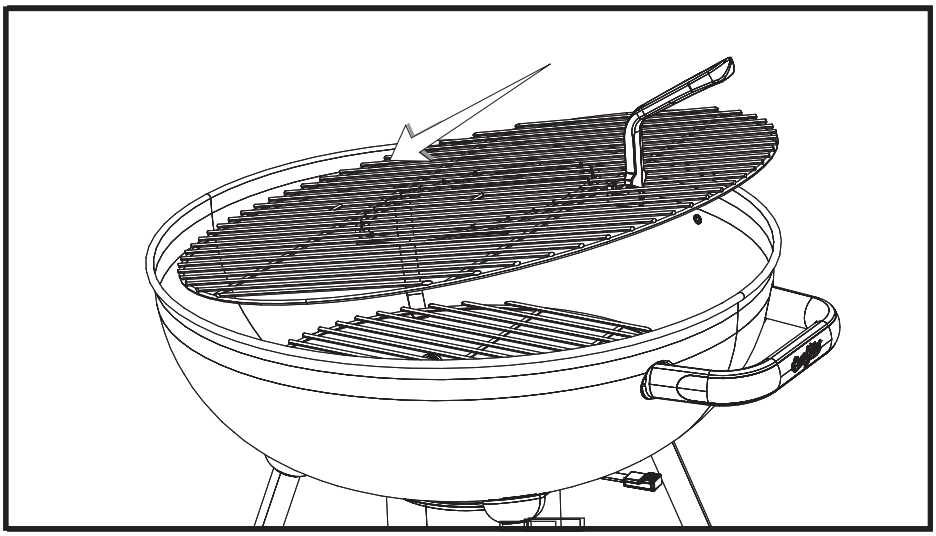
SHUT DOWN

Allow the temperature to drop to below 177°C (350°F). Once the temperature is below 177°C (350°F) close all lids and dampers. This will help extinguish the charcoal. Allow time for the grill to cool completely before moving on to the cleaning and care section.

GRATE LIFTER

Use your grate lifter to handle your cooking grates.
CAUTION! Cooking grates can be HOT! Use the grill gripper to re-position the cooking grates throughout your cook.





Cleaning and Care

REGULAR MAINTENANCE

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. Empty the ashes into a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
- Clean grill and cooking grids with mild cleaning agents. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner.
- Always cover and store cold grill in a protected area.
- Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash and is cold.
- Remember to remove cold ashes before storing.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.

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 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:

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

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

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

FRENCH

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

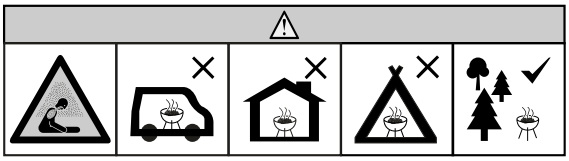
AVERTISSEMENT

- 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

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois 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 de bois ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- 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.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
  - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
  - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
  - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
  - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*



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 !
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et les entrées d'air pour aider à étouffer la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Ne pas dépasser une température de 204 °C (400 °F).
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux 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 (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) 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.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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.
- Conservez 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, conservez 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.
- 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.
- 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 de bois chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez 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 évents. 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 braises ou des cendres CHAUDES 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.
- Portez 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 de bois.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; portez 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. Faites preuve d'une extrême prudence : si vous touchez la poignée de la grille de cuisson, portez des gants de protection.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon de bois 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.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, 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 de bois. 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 allume-feu qui respectent la norme EN 1860-3 !
- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivre les instructions sur la bouteille 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.

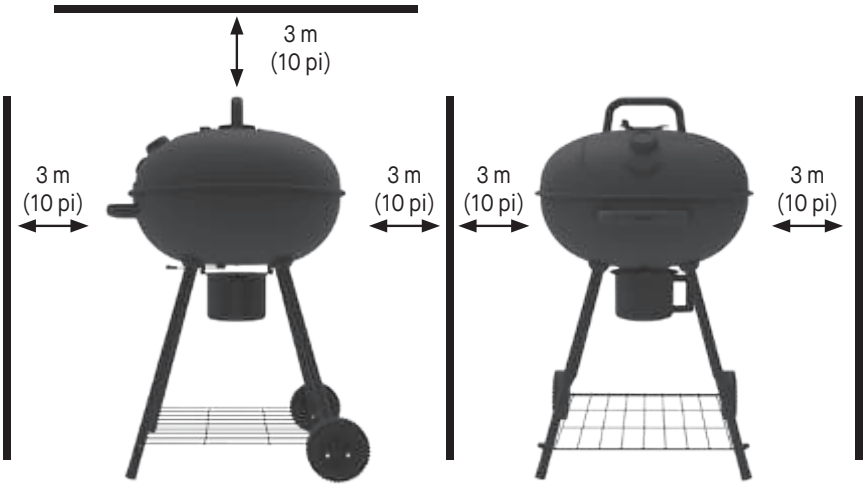
NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1 KG/2 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) 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.

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement offre un espace suffisant pour une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Le barbecue ne doit pas être utilisé sur des matières combustibles comme les terrasses et d'autres matières combustibles.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

Mode d'emploi

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 (10 pi) 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).

APPRÊTAGE

IMPORTANT ! L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de taille moyenne.
   - N'utilisez pas plus de 1 KG/2 LB de charbon de bois.
   - Mettez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois.
   - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
2. 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 (250 °F) pendant deux heures. Ce processus brûlera tout résidu indésirable logé à l'intérieur de votre barbecue. Avant de cuisiner à nouveau, brossez la grille de cuisson avec une brosse à gril standard. Utilisez une brosse à soies souples sur les pièces en céramique pour enlever les résidus.

Une ou deux fois l'an, vous devriez faire un plus gros nettoyage de l'intérieur du barbecue. Retirez les composants internes et retirez les cendres ou débris résiduels qui se sont accumulés entre le corps du gril et les composants internes. Utilisez une brosse à poils souples en plastique pour nettoyer la surface intérieure de céramique, et videz ou aspirez les débris du fond du gril avant de replacer les composants internes.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 204 °C (400 °F), 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.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Il existe plusieurs méthodes différentes pour allumer le charbon de bois de votre barbecue à charbon de bois, selon les préférences de chacun. Les méthodes avec cheminée à charbon de bois et allume-feu sont décrites ci-dessous.

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1 KG/2 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

CHEMINÉE À CHARBON DE BOIS

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Remplissez votre cheminée à charbon de bois jusqu'aux trois-quarts avec des briquettes ou du charbon de bois en morceaux.
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. Cette étape se déroule à l'INTÉRIEUR du barbecue.
4. Les braises s'enflamment de bas en haut.
5. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! 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, utilisez des pinces pour les étaler et remettez les grilles du barbecue.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE (SUITE)

ALLUME-FEU

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Versez environ 1 kg (2 lb – environ 30 à 35 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-le.
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. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que le charbon de bois est bien enflammé *(généralement de couleur rouge ou grise)*, utilisez des pinces pour l'étaler et remettez les grilles du barbecue.

REMARQUE :

- Respectez toujours les instructions et les avertissements du fabricant de charbon de bois.
- N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois.
- Au besoin, FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE et utilisez des pinces ou un outil à long manche pour déplacer les braises.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les grilles du barbecue ou la grille à charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

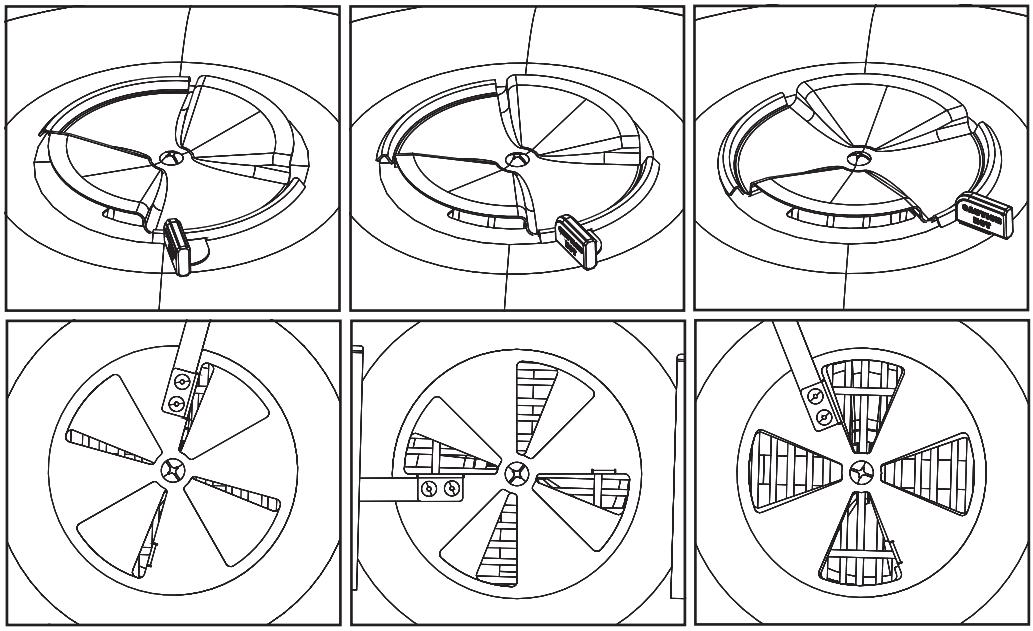
Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. En ouvrant et en fermant les clapets à air supérieur et latéral, vous pouvez ajuster la température de votre barbecue.

- PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR
- MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR

La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un effet important sur votre capacité à contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s'enflamme, plus le barbecue peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS DE CHALEUR
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = MOINS DE CHALEUR

FUMAGE	CUISSON AU GRIL	SAISIE
Basses températures	*Températures moyennes*	*Températures élevées*



REMARQUE :
Les clapets à air supérieur et inférieur peuvent avoir un aspect différent sur votre barbecue.
Utilisez ce dessin uniquement comme référence pour indiquer la quantité d'air passant par les clapets à air.

- Ouvrez les clapets à air au quart de la position ouverte ou moins.
- Commencez avec 1 KG (2 LB) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.

- Réglez les clapets à air afin qu'ils soient entre 1/3 et 2/3 ouverts.
- Commencez avec 1 KG (2 LB) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position centrale par rapport aux grilles de cuisson.

- Ouvrez complètement les clapets à air. Permettez une circulation d'air maximale.
- Commencez avec 1 KG (2 LB) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute/ la plus proche des grilles de cuisson.

Styles de cuisson

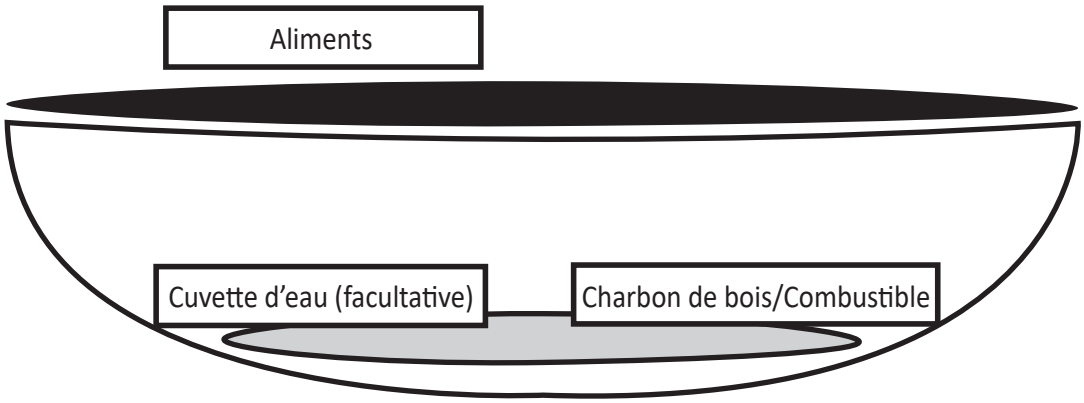
VUE D'ENSEMBLE

Votre barbecue au charbon de bois peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments avec une chaleur directe ou indirecte.
En créant des zones de température et en ajustant la position du charbon de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Nous avons répertorié quelques styles de cuisson différents que vous pouvez utiliser.

FUMÉE TRADITIONNELLE

REMARQUE : la position du charbon de bois est la clé de cette méthode.

1. Cuisez à la chaleur indirecte et à basse température (65 à 121 °C) (150-250 °F).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié ou le tiers de la grille à charbon de bois.
    - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez deux « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments doivent être placés dans la zone froide, c'est-à-dire la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.

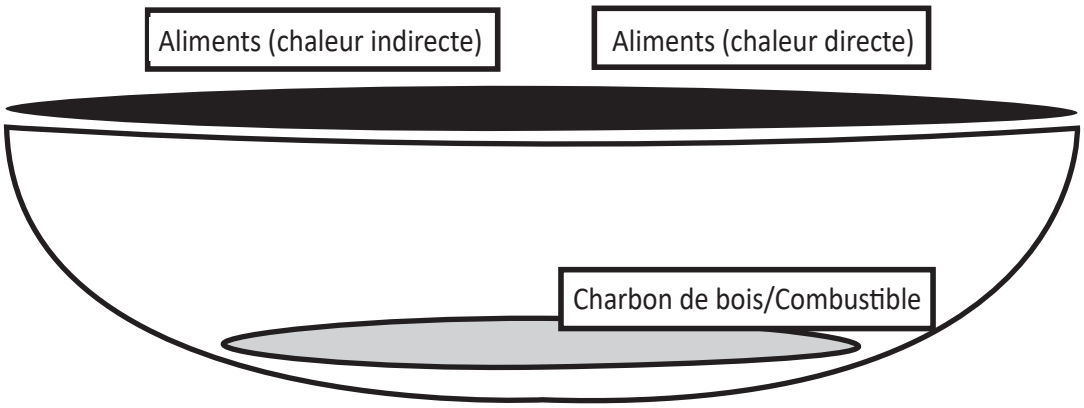


Styles de cuisson

CUISSON AU GRIL (chaleur directe ou indirecte)

Remarque : Le positionnement des aliments au-dessus ou à côté de la zone du charbon de bois crée la chaleur directe ou indirecte

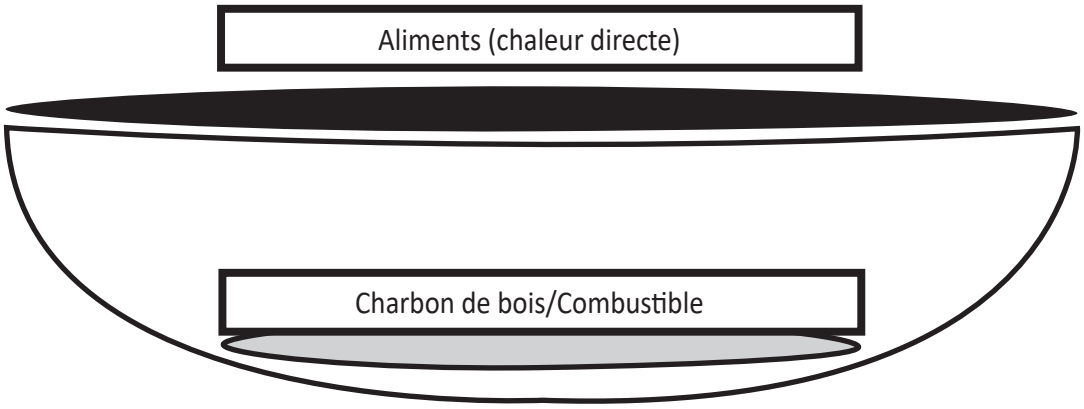
1. Cuisez à la chaleur directe ou indirecte à des températures moyennes à élevées (149 °C+) (300 °F +).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié de la grille à charbon de bois.
    - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez deux « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments peuvent être placés dans la zone « indirecte » pour des températures plus basses. La zone indirecte est la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour des températures plus élevées. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
7. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position moyenne par rapport aux grilles de cuisson.



SAISIE (chaleur directe)

Remarque : Ce style est idéal pour les cuissons courtes. Faites attention, la cuisson à température élevée peut dessécher les aliments.

1. Cuisez rapidement à la chaleur directe à des températures élevées (204 °C) (400 °F).
2. De l'arôme de fumée ne sera pas ajouté à cette température. Le bois brûlera à une température trop élevée pour imprégner les arômes.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale.
    - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour les températures de saisie. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
5. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.
6. Les aliments cuisent très rapidement à cette température. Faites attention.
7. Pour éviter d'endommager l'extérieur du barbecue, il faut toujours cuisiner avec le couvercle ouvert lorsque l'on utilise cette méthode.



Mode d'emploi

RECHARGE

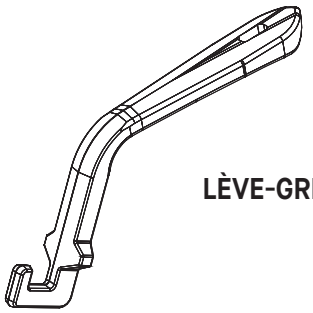
Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, ajoutez du charbon supplémentaire. Lorsque les briquettes sont recouvertes de cendre à 80 %, retirez la grille centrale et ajoutez du charbon de bois (10 à 20 briquettes).
Lisez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur le sac de charbon.
REMARQUE : Pour éviter la fumée lors de l'allumage, utilisez une cheminée à charbon de bois pour préchauffer vos briquettes.

ARRÊT

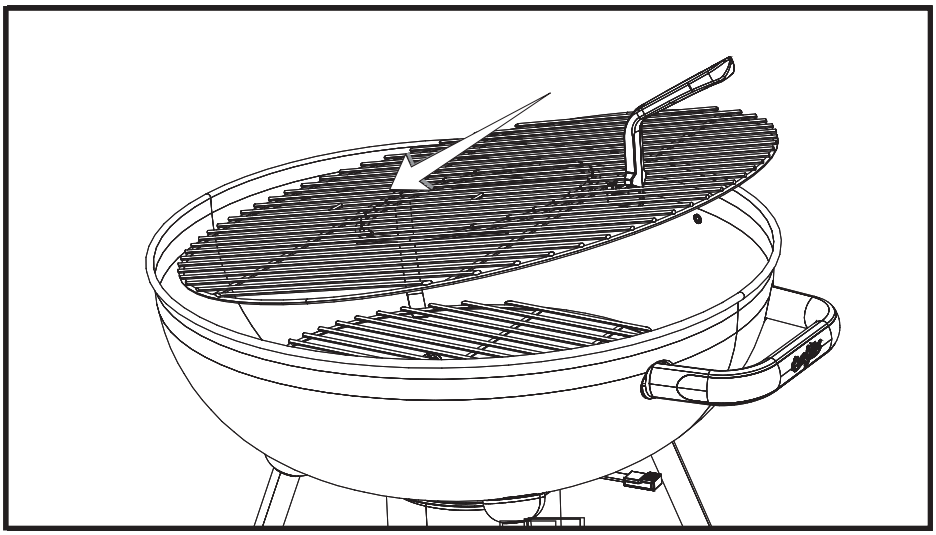
Laisser la température descendre en dessous de 177 °C (350 °F). Une fois que la température est inférieure à 177 °C (350 °F), fermez tous les couvercles et clapets. Cela permettra d'éteindre le charbon de bois. Laissez le temps au barbecue de refroidir complètement avant de passer à la section de nettoyage et d'entretien.

LÈVE-GRILLE

Utilisez le lève-grille pour manipuler les grilles de cuisson.
ATTENTION ! Les grilles de cuisson peuvent être CHAUDES ! Utilisez la pince pour barbecue pour repositionner les grilles de cuisson pendant la cuisson.



LÈVE-GRILLE



Nettoyage et entretien

ENTRETIEN RÉGULIER

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Videz vos cendres dans un récipient métallique et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'agents nettoyants doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour les fours.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un endroit protégé.
- Il n'est permis de ranger le barbecue à l'intérieur que si le charbon a complètement brûlé et les cendres sont froides.
- N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le barbecue.
- Le barbecue est fabriqué avec de l'acier et il peut donc rouiller à la longue. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.

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 au 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 nettoyants 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 À LA CLIENTÈLE À :

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Char-Griller.

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

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

ESPAÑOL

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

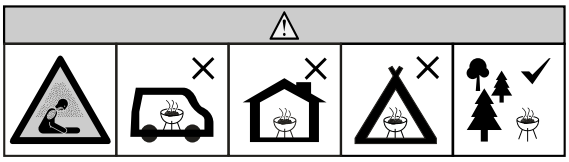
ADVERTENCIA

- 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 queme 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.
- 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.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
  - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
  - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
  - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
  - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- No exceda una temperatura de 204 °C (400 °F) o más.
- 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.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- 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.
- 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 precaución 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 Char-Griller®; 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 atrapará 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.
- 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.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar 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!
- 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.

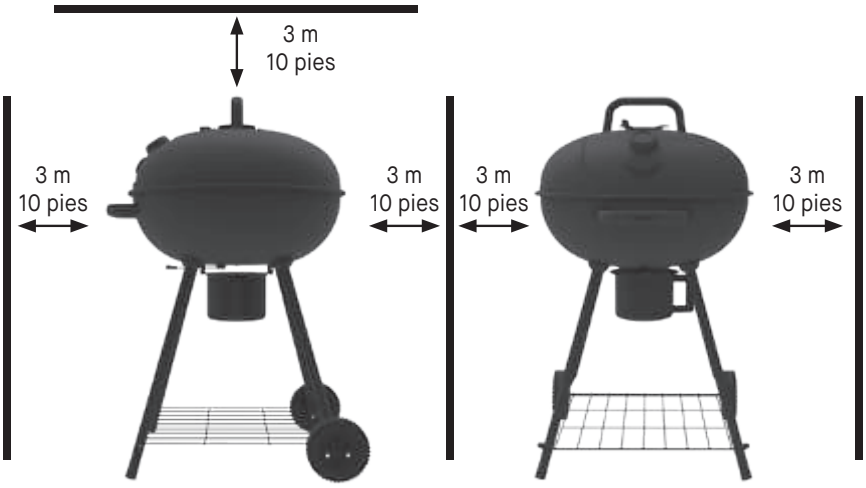
NO EXCEDA UN TOTAL DE 1 LB / 2 kg DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Instrucciones de operación

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 no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 3 m (10 pies) desde la parte lateral o posterior 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 posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

CURADO PREVIO

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño mediano.
    - No use más de 1 kg / 2 LBS de carbón.
    - Siempre coloque el carbón en la bandeja para el carbón.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
2. Una vez que se hayan consumido las cenizas, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a 121°C (250°F) por dos horas. Este proceso quemará cualquier residuo indeseado de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille la rejilla de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Use un cepillo de cerdas suaves en la cerámica para retirar cualquier residuo.

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla. Retire los componentes internos y retire cualquier ceniza o escombro residual que se haya recogido entre el cuerpo de la parrilla y los componentes internos. Use un cepillo de cerdas de plástico para limpiar la superficie cerámica interna y recoja con una cuchara los escombros de la parte inferior de la parrilla antes de reemplazar los componentes internos.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 204 °C (400 °F), 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 ENCENDIDO

Existen unos pocos métodos diferentes que pueden usarse para encender el carbón en su parrilla de carbón dependiendo de su preferencia personal. A continuación, se describen los métodos del arrancador de fuego y la chimenea de carbón.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 1 kg / 2 LBS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

CHIMENEA DE CARBÓN

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Llene la chimenea de carbón hasta los ¾ de su capacidad llena con briquetas o carbón en bloques.
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. Este paso se realiza DENTRO de la parrilla.
4. Los carbones se encenderán de abajo a arriba.
5. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Después 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, espárzalos con tenazas y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CONT.

ARRANCADORES DE FUEGO

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Vierta aproximadamente 1 kg (2 lbs) (aprox. 30-35 briquetas) de carbón directamente en su parrilla de carbón y apílelas juntas en una pila.
3. Introduzca el arrancador de fuego en el centro de la pila de carbón de modo que quede ligeramente cubierto y encienda.
4. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Una vez que el carbón se haya encendido por completo *(normalmente de color rojo o gris)*, use tenazas para esparcirlo y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

NOTA:

- Siempre siga las instrucciones y advertencias del fabricante del carbón.
- Nunca use líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón.
- De ser necesario, TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN y use tenazas o una herramienta de asa larga para mover los carbones.
- Use siempre guantes resistentes al calor para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Al abrir y cerrar los reguladores superiores y laterales, puede ajustar la temperatura de su parrilla.

- MÁS AIRE = MÁS CALOR
- MENOS AIRE = MENOS CALOR

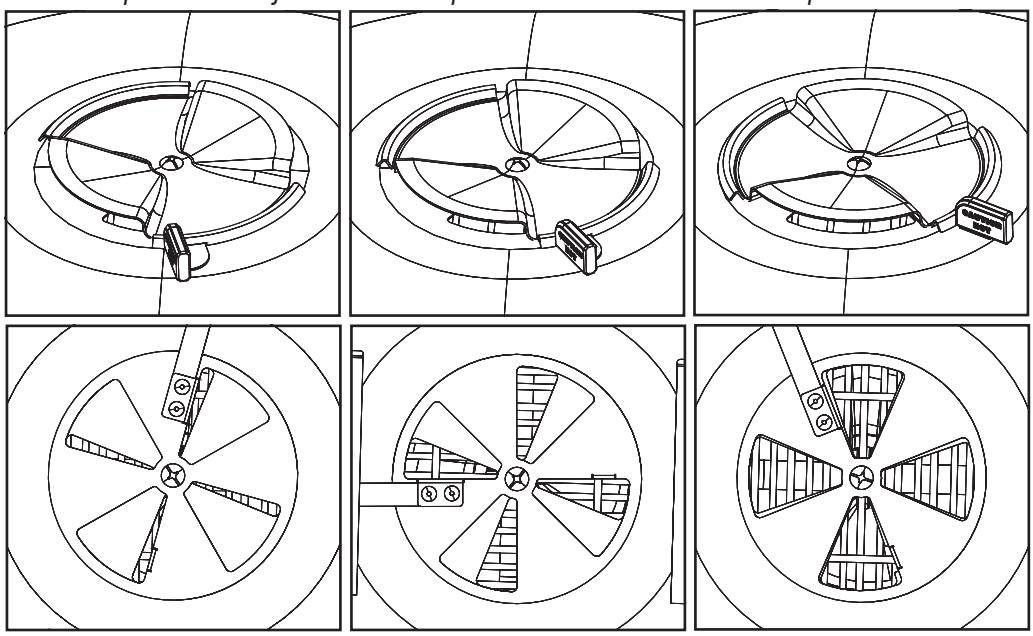
La cantidad de carbón usada cuando se asa a la parrilla también puede causar un gran impacto en su capacidad de controlar la temperatura. Mientras más carbón se queme, más caliente estará la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS CALOR
- MENOS CARBÓN = MENOS CALOR

AHUMAR
Temperaturas bajas

ASAR
Temperaturas medias

SELLAR
Temperaturas altas



NOTA:
Los reguladores superiores e inferiores pueden verse diferentes en su parrilla.
Use este dibujo sólo como referencia para indicar la cantidad de aire que pasa a través de los reguladores.

- Coloque los reguladores a 1/4 o menos de distancia abiertos.
- Comience con 1 kg / 2 LBS de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.

- Ajuste los reguladores de 1/3 a 2/3 de distancia abiertos.
- Comience con 1 kg / 2 LBS de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media de las rejillas de cocción.

- Abra completamente los reguladores. Permite el flujo de aire máximo.
- Comience con 1 kg / 2 LBS de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.

Estilos de cocción

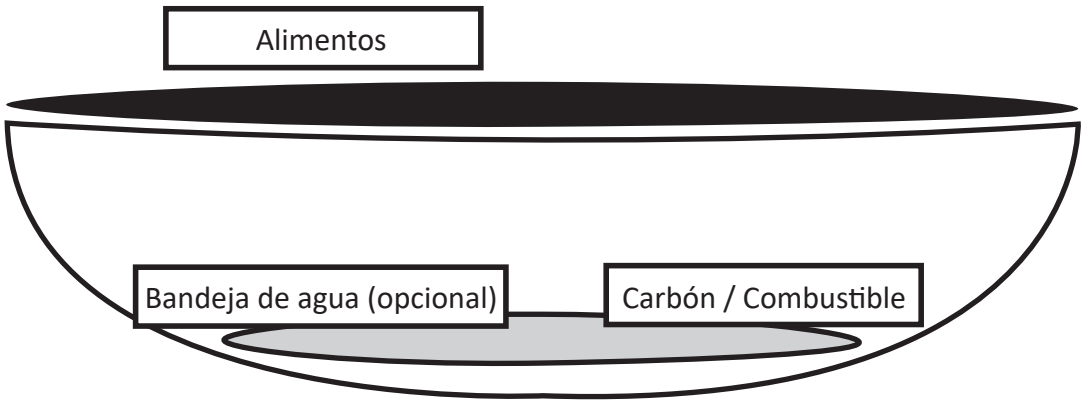
GENERALIDADES

Su parrilla de carbón puede usarse para ahumar, asar o sellas sus alimentos con calor directo o indirecto.
Al crear zonas de temperatura y ajustar la colocación del carbón, puede personalizar su experiencia culinaria como desee.
Hemos creado una lista de estilos de cocción diferentes que puede utilizar.

AHUMADO TRADICIONAL

NOTA: la colocación del carbón es clave para esta método.

1. Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas de 65º- 121ºC (150°- 250°F).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 o 1/3 de la rejilla de carbón.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 “zonas” con la colocación del combustible.
5. Los alimentos deben colocarse en la zona fría / el área que no está directamente encima del combustible.
6. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.

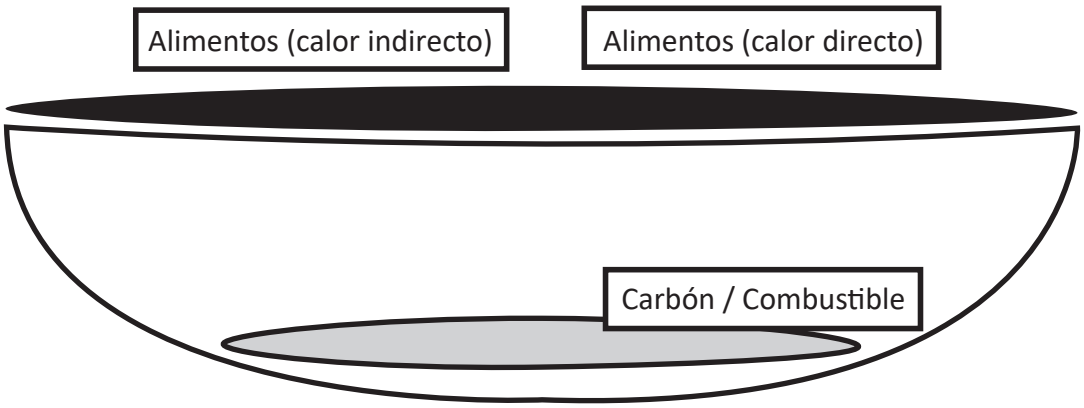


Estilos de cocción

ASAR (calor directo o indirecto)

Nota: Se coloca los alimentos encima o junto a la zona de carbón se creará calor directo o indirecto

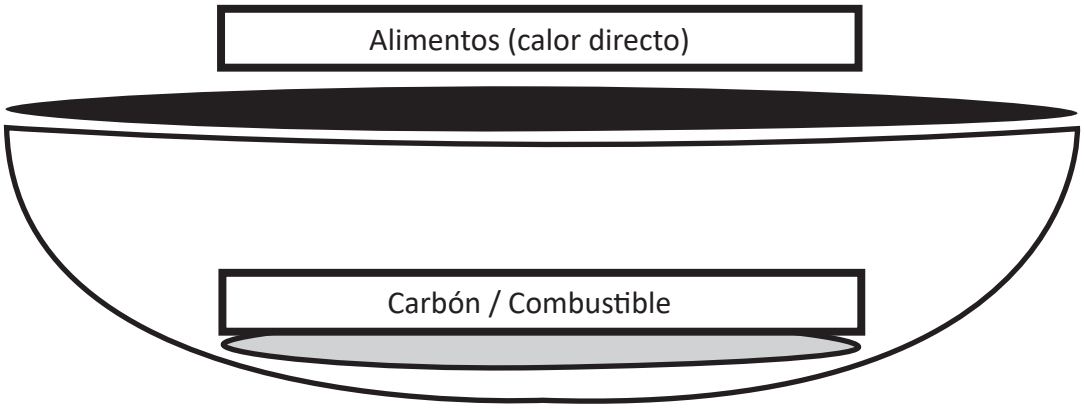
1. Cocine con calor directo o indirecto a temperatura media-alta (149 ºC +) (300 °F +).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 de la rejilla de carbón.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 “zonas” con la colocación del combustible.
5. Los alimentos pueden colocarse en la zona "indirecta" para tener temperaturas más bajas. La zona indirecta es el área que no está directamente encima del combustible.
6. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas más altas. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
7. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media desde las rejillas de cocción.



SELLAR (calor directo)

Nota: Este estilo es mejor para cocciones cortas. Tenga precaución; cocinar a altas temperaturas como estas puede secar los alimentos.

1. Cocine rápidamente con calor directo a temperatura alta (204 ºC) (400 °F).
2. A esta temperatura no se añadirá un sabor ahumado. La madera deberá arder bien caliente para imbuir el sabor.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas de sellado. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
5. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.
6. Los alimentos se cocinarán muy rápidamente a esta temperatura. Tenga precaución.
7. Siempre cocine con la tapa abierta cuando use este método para evitar daños al exterior de la parrilla.



Instrucciones de operación

RECARGA

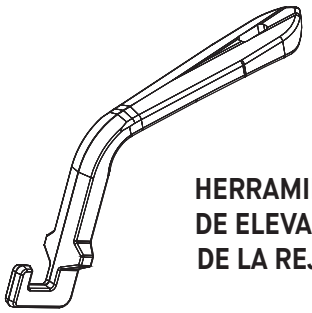
Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar carbón adicional. Una vez que las briquetas estén 80% convertidas en cenizas, retire la rejilla de carbón central y añada carbón adicional (10 a 20 briquetas).
Lea todas las instrucciones y advertencias en la bolsa del carbón.
NOTA: Para evitar el humo de ignición, use una chimenea de carbón para pre-encender sus briquetas.

APAGADO

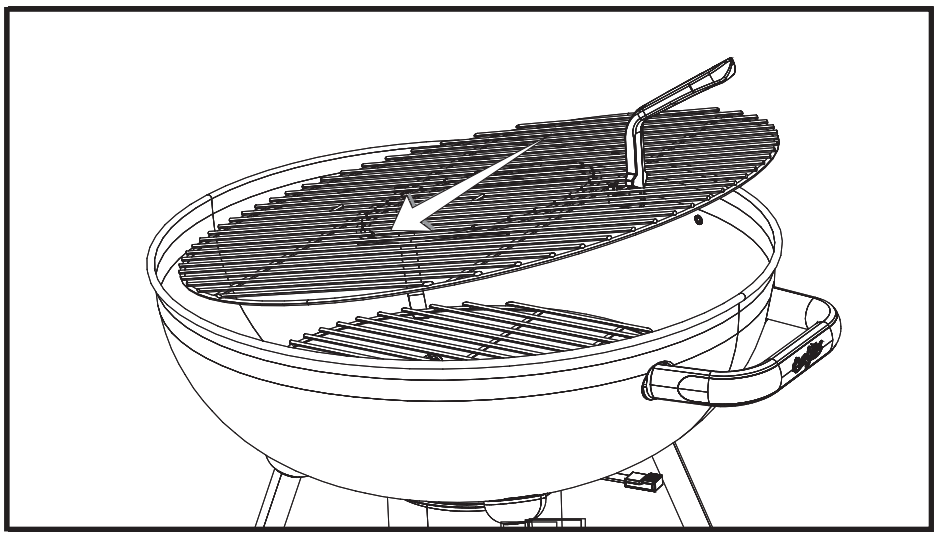
Deje que la temperatura caiga por debajo de los 177°C (350°F). Una vez que la temperatura esté por debajo de los 177°C (350°F) cierre todas las tapas y reguladores. Esto ayudará a extinguir el carbón. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de pasar a la sección de limpieza y mantenimiento.

ELEVADOR DE REJILLA

Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.
¡PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas de cocción pueden estar CALIENTES! Use la pinza de su parrilla para reposicionar las rejillas de cocción mientras va cocinando.



HERRAMIENTA DE ELEVACIÓN DE LA REJILLA



Limpieza y mantenimiento

MANTENIMIENTO NORMAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Vacíe las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para asegurarse que no haya carbones encendidos.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse completamente en cenizas y si está frío.
- Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

SE REQUIERE UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) AL REGISTRARSE O AL PRESENTAR UN RECLAMO DE LA 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)

Garantía impresa en el manual no válidad para México.

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 el 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 la decoloración de las superficies de acero NO están cubiertas 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. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Char-Griller® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de 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 desde la fecha de compra minorista 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 uso comercial anula todas las garantías.

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

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

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

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

NEDERLANDS

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.

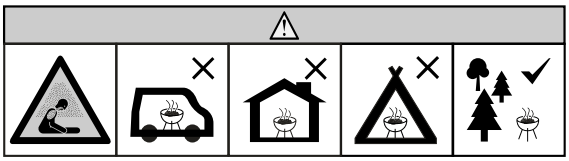
WAARSCHUWING

- 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 met zaakschade, letsel of overlijden tot gevolg.

- 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.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.
- **VOLG DEZE RICHTLIJNEN OM VERGIFTIGING VAN U, UW FAMILIE OF ANDEREN DOOR HET KLEURLOOS EN REUKLOOS GAS TE VOORKOMEN.**
  - Dit zijn de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwarring. Koolstofmonoxide vermindert het vermogen van bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid en de dood.
  - Raadpleeg een arts als u of iemand anders een verkoudheid of griepachtige symptomen krijgt, terwijl u kookt, of in de nabijheid van dit apparaat. Koolmonoxidevergiftiging kan gemakkelijk worden verward met een verkoudheid of de griep en wordt vaak te laat gedetecteerd.
  - Alcohol, geneesmiddelen en drugs verhogen de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
  - Koolstofmonoxide is in het bijzonder toxisch voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, voor baby's, ouderen, rokers en mensen met problemen met de bloedsomloop of het ademhalingsstelsel, zoals bloedarmoede of een hartziekte.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

LEES ALLE INSTRUCTIES.

- De grill niet onbewaakt achterlaten.
- De grill is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- Uitsluitend houtskool gebruiken als brandstof.
- 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 204 °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. Asfalt 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.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

- 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.
- 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 verbrandings- en verluchtingsstroom 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 legen.
- 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 kookrooster is HEET tijdens het gebruik van de grill en tijdens het afkoelen. Wees uiterst voorzichtig en draag beschermende handschoenen als u de kookrooster aanraakt.
- Niet koken, voordat de houtskool met een laag as bedekt is.
- De barbecue moet worden voorverwarmd en de brandstof moet roodgloeiend blijven gedurende ten miste 30 minuten vóór de eerste kookbeurt.
- Geen aanmaakvloeistof, 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!
- 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.

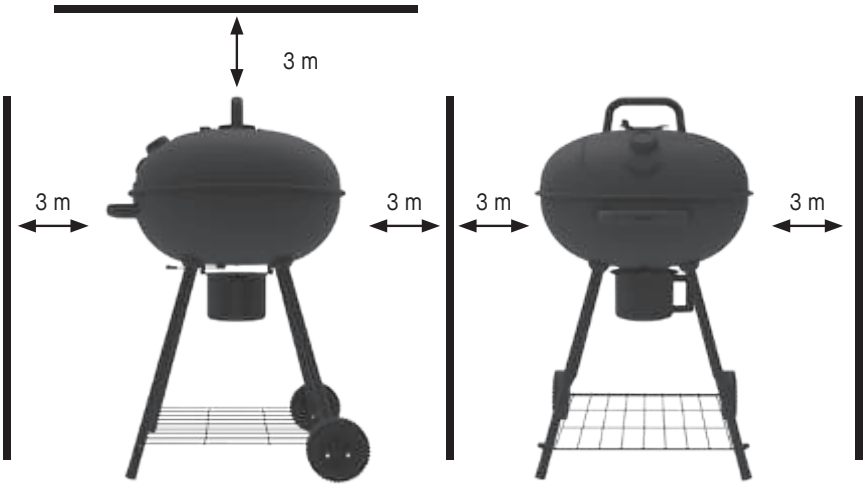
IN TOTAAL NIET MEER DAN 1 KG HOUTSKOOL GEBRUIKEN VOOR DE HOOFDVUURKORF.

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.

Houd een afstand van ten minste 3 m van alle brandbaar en ontvlambaar materiaal, zoals hout, planten, gras, borstels, papier, benzine of doeken.

Deze vrije ruimte zorgt voor voldoende afstand voor goede verbranding, luchtcirculatie en verluchting. Grill niet gebruiken op brandbaar materiaal, zoals een dek of ander brandbaar materiaal.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product komt niet met houtskool of houtbrokken.

Instructies voor de werking

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 3 m 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).

VOORBEHANDELING

BELANGRIJK! Met voorbehandeling van de grill brandt u alle overgebleven chemicaliën en olie van het fabricageproces weg. GEEF DE GRILL EEN VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.

1. Start de grill op volgens de instructies onder AANSTEKEN. Maak een middelgroot vuur.
    - Gebruik niet meer dan 1 kg houtskool.
    - De houtskool altijd op de houtskoollade plaatsen.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
2. Nadat de kolen met as zijn bedekt, spreidt u ze uit, plaatst u de kookroosters terug, sluit u het deksel en verwarmt u gedurende één uur op 121 °C. Hierdoor worden alle ongewenste resten uitgebrand uit de binnenkant van uw grill. Voordat u opnieuw bakt, borstelt u de bakrooster af met een gewone grillborstel. Gebruik een borstel met zacht haar om resten van de keramiek te verwijderen.

Reinig de binnenkant van de grill één of twee keer per jaar grondiger. Verwijder de interne onderdelen. Verwijder alle achtergebleven as of afval tussen de grill en de interne onderdelen. Gebruik een borstel met haar van kunststof om de keramische binnenkant schoon te maken. Schep of zuig afval op van de onderkant van de grill, voordat u de interne onderdelen terugplaatst.

NB: NOOIT BOVEN 204 °C KOKEN, 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 AANSTEKEN

U kunt de houtskool in uw houtskoolgrill op verschillende wijzen aansteken, volgens uw voorkeur. Hieronder worden de methoden met de houtskoolschoorsteen en aanmaakblokjes beschreven.

IN TOTAAL NIET MEER DAN 1 KG HOUTSKOOL GEBRUIKEN VOOR DE HOOFDVUURKORF.

HOUTSKOOLSCHOORSTEEN

1. Verwijder de grillroosters en plaats ze opzij.
2. Vul de houtskoolschoorsteen voor driekwart met briketten of houtskoolbrokken.
3. Plaats een aanmaakblokje op de houtskoolrooster en steek het aan. Plaats dan de houtskoolschoorsteen direct boven op het aanmaakblokje. Deze stap doet u IN de grill.
4. De kolen zullen omhoog branden, van de onderkant naar de bovenkant.
5. WEES UITERMATE VOORZICHTIG! Als de kolen boven in de schoorsteen branden (gewoonlijk na 10 à 15 minuten), giet u de kolen op de houtskoolrooster. Spreid ze uit met een tang en plaats de grillroosters terug.

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN (VERVOLG)

AANMAAKBLOKJES

1. Verwijder de grillroosters en plaats ze opzij.
2. Giet ongeveer 1 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. WEES UITERMATE VOORZICHTIG! 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:

- Volg altijd de instructies en waarschuwingen van de fabrikant van de houtskool.
- Gebruik geen aanmaakvloeistof, benzine, kerosine, alcohol of andere brandstof voor het aansteken van houtskool.
- Indien nodig, WEES UITERST VOORZICHTIG en gebruik een tang of gereedschap met een lange steel om de kolen te verplaatsen.
- Draag altijd hittebestendige wanten als u de grillroosters of houtskoolrooster aanraakt of de kolen verplaatst.

TEMPERATUUR HANDHAVEN

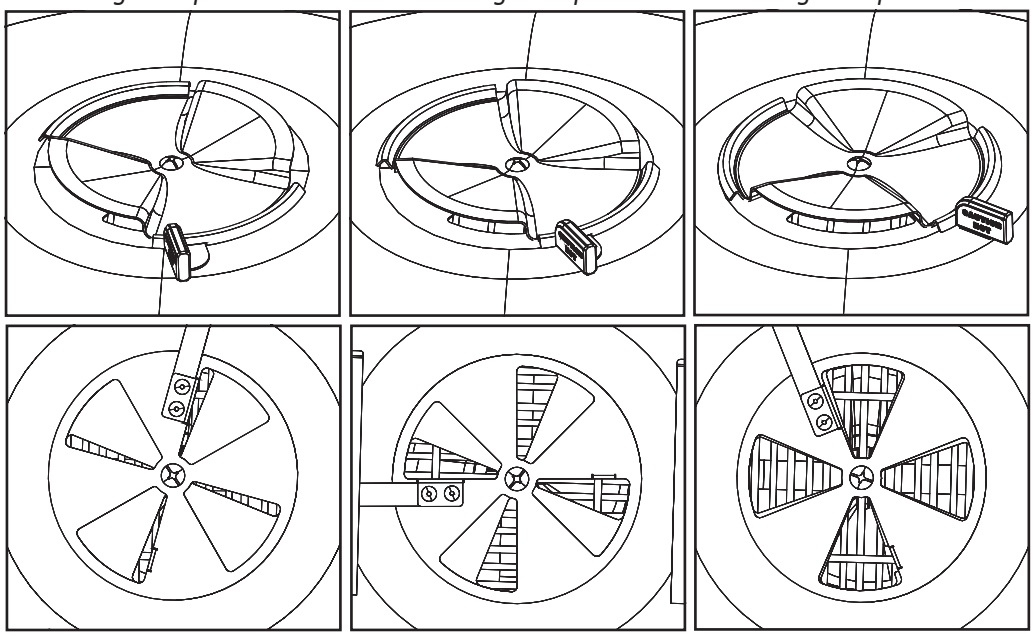
Om de temperatuur van uw grill te regelen, moet u de luchtstroom naar het vuur regelen. Door de luchtkleppen aan de boven- en zijkanten te openen en te sluiten, kunt u de temperatuur van de grill aanpassen.

- MEER LUCHT = WARMER
- MINDER LUCHT = MINDER WARM

Ook de hoeveelheid houtskool die bij het grillen wordt gebruikt, kan een grote invloed hebben op de regeling van de temperatuur. Hoe meer brandende houtskool, des te warmer kan de grill zijn.

- MEER HOUTSKOOL = WARMER
- MINDER HOUTSKOOL = MINDER WARM

ROKEN	GRILLEN	SCHROEIEN
Lage temperatuur	*Middelhoge temperatuur*	*Hoge temperatuur*



NB:
De luchtkleppen aan de boven- en onderkant kunnen er anders uitzien op uw grill. Gebruik deze tekening als referentie voor de hoeveelheid lucht die door de luchtkleppen gaat.

- Open de luchtkleppen tot op een kwart of minder.
- Begin met 1 kg houtskool en/of houtbrandstof.
- Hang de houtskoolrooster in de laagste stand, het verst verwijderd van de kookroosters.

- Stel de luchtkleppen bij, van 1/3 tot 2/3 open.
- Begin met 1 kg houtskool en/of houtbrandstof.
- Hang de houtskoolrooster in middelhoge stand ten opzichte van de kookroosters.

- Open de luchtkleppen helemaal. Laat een maximale luchtstroom toe.
- Begin met 1 kg houtskool en/of houtbrandstof.
- Hang de houtskoolrooster in de hoogste stand, het dichtst bij de kookroosters.

Kookstijlen

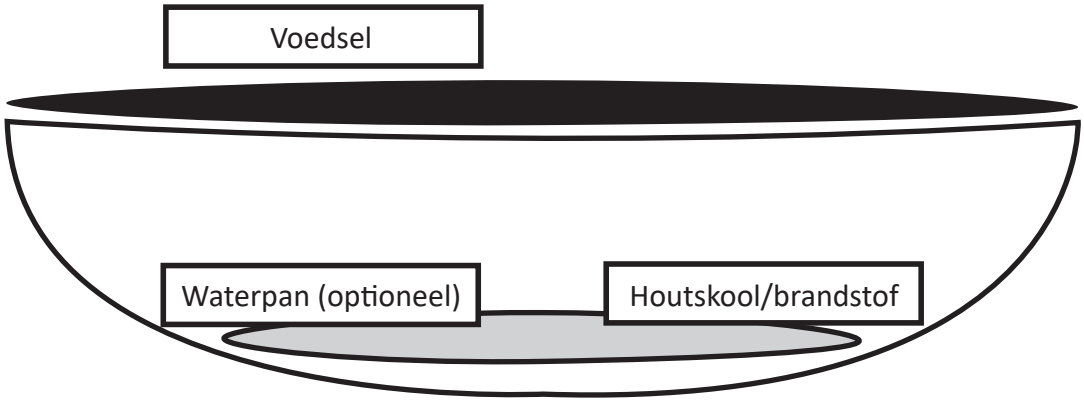
OVERZICHT

Met uw houtskoolgrill kunt u uw gerechten roken, grillen of schroeien met directe of indirecte hitte. Door temperatuurzones te creëren en de houtskool te verplaatsen kunt u uw culinaire ervaringen naar wens aanpassen. Hierna staan enkele bereidingswijzen die u kunt gebruiken.

TRADITIONEEL ROKEN

NB: plaatsing van de houtskool is zeer belangrijk voor deze methode.

1. Kook met indirecte hitte op lage temperatuur (65 °C- 121 °C).
2. Gebruik gehakte houtblokken, houtsnippers, brokken of pellets om rooksmaak toe te voegen.
3. Maak de houtskool of brandstof in de hoofdkookkamer klaar. Gebruik slechts 1/2 of 1/3 van de houtskoolrooster.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
4. Creëer 2 ‘zones’ met de plaatsing van de brandstof.
5. Voedsel moet worden geplaatst in de koelzone/niet direct boven de brandstof.
6. Hang de houtskoolrooster in de laagste stand, het verst verwijderd van de kookroosters.

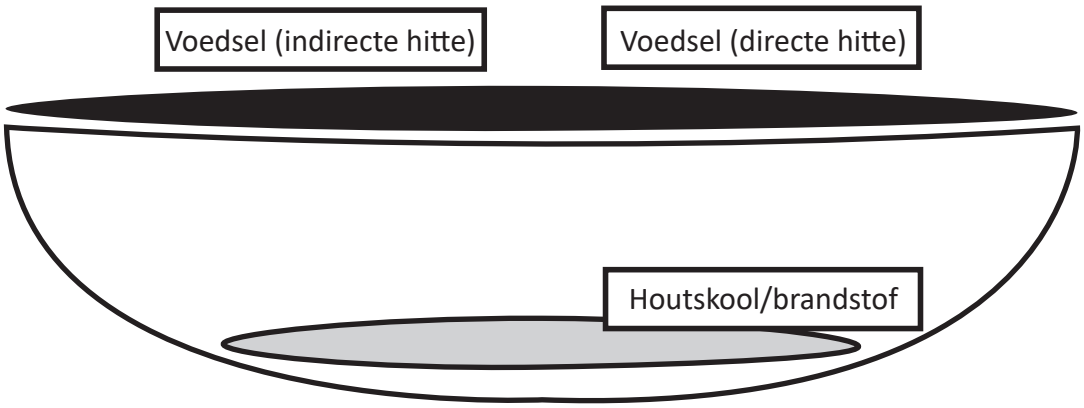


Kookstijlen

GRILLEN (directe of indirecte hitte)

NB: plaatsing van voedsel boven of naast de houtskoolzone creëert de directe of indirecte hitte.

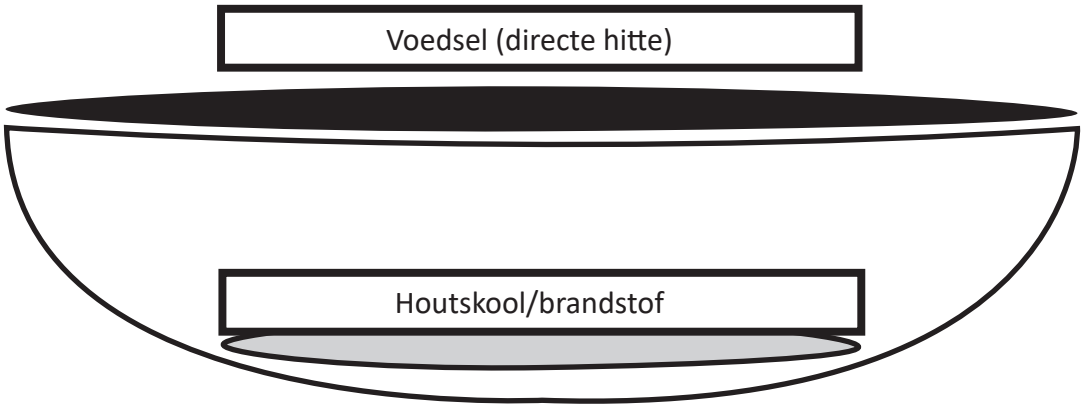
1. Kook met directe of indirecte hitte op middelhoge tot hoge temperatuur (boven 149 °C).
2. Gebruik gehakte houtblokken, houtsnippers, brokken of pellets om rooksmaak toe te voegen.
3. Maak de houtskool of brandstof in de hoofdkookkamer klaar. Gebruik slechts de helft van de houtskoolrooster.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
4. Creëer 2 'zones' met de plaatsing van de brandstof.
5. Gerechten kunnen in de 'indirecte' zone worden geplaatst voor een lagere temperatuur. De indirecte zone is niet direct boven de brandstof.
6. Gerechten kunnen in de 'directe' zone worden geplaatst voor een hogere temperatuur. De directe zone is direct boven de brandstof.
7. Hang de houtskoolrooster in middelhoge stand ten opzichte van de kookroosters.



SCHROEIEN (directe hitte)

NB: Deze stijl is het best om snel te koken. Wees voorzichtig, want zo koken op hoge temperatuur kan uw gerechten uitdrogen.

1. Kook snel met directe hitte op hoge temperatuur (204 °C).
2. Op deze temperatuur wordt geen rooksmaak toegevoegd. Het hout brandt te warm voor smaakinfusie.
3. Maak de houtskool of brandstof in de hoofdkookkamer klaar.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
4. Gerechten kunnen in de 'directe' zone worden geplaatst voor een schroeitemperatuur. De directe zone is direct boven de brandstof.
5. Hang de houtskoolrooster in de hoogste stand, het dichtst bij de kookroosters.
6. Op deze temperatuur zijn gerechten snel gaar. Wees voorzichtig.
7. Kook bij deze methode altijd met het deksel open om de buitenkant van de grill niet te beschadigen.



Instructies voor de werking

BIJVULLEN

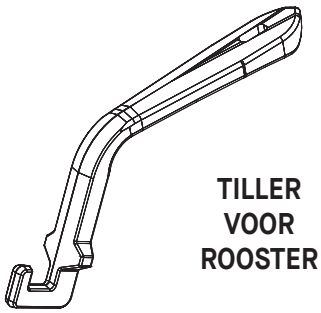
Als u van plan bent om langer dan 30 tot 40 minuten te bakken, moet u meer houtskool toevoegen. Zodra de briketten voor 80% met as zijn bedekt, verwijdert u de houtskoolrooster in het midden en voegt u meer houtskool toe (10 tot 20 briketten).
Lees alle instructies en waarschuwingen op de houtskoolzak.
NB: Gebruik een houtskoolschoorsteen voordat u de briketten ontsteekt, om rook bij de ontsteking te voorkomen.

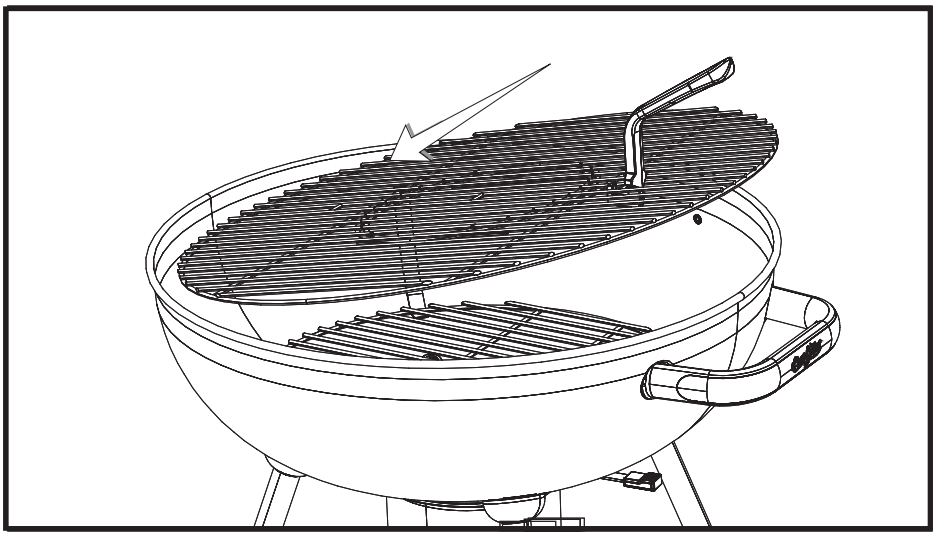
UITSCHAKELEN

Laat de temperatuur zakken tot onder 177 °C. Sluit alle deksels en luchtkleppen zodra de temperatuur lager is dan 177 °C. Dit helpt om de houtskool te doven. Laat de grill helemaal afkoelen, voordat u doorgaat met reiniging en onderhoud.

TILLER VOOR ROOSTER

Raak de kookroosters aan met de roostertiller.
OPGELET! Kookroosters zijn ZEER WARM! Gebruik de grillgrijper om de kookroosters tijdens het koken te herplaatsen.





Reiniging en onderhoud

REGELMATIG ONDERHOUD

Regelmatig reinigen en onderhoud houden de grill in de beste staat. De beste bescherming van de grill tegen de weerselementen is de hoes van de grill.

- ALTIJD VOELEN OF HET APPARAAT AFGEKOELD IS, VOORDAT U HET REINIGT OF OPBERGT.
- Controleer regelmatig de schroeven en gemonteerde onderdelen, zodat u zeker bent dat de grill veilig is voor gebruik.
- Altijd de aslade na elk gebruik leegmaken, zodra de as helemaal afgekoeld is. Leeg de as in een metalen bak en giet water erover, om ervoor te zorgen dat er geen brandende kolen zijn.
- Grill en kookroosters reinigen met zachte reinigingsmiddelen. De buitenkant van de grill afwrijven met een vochtige doek. GEEN ovenreinigers gebruiken.
- De afgekoelde grill altijd bedekken en opbergen in een beschermde ruimte.
- De grill uitsluitend binnen opbergen als de houtskool helemaal tot as opgebrand is en koud is.
- Vergeet niet om de koude as te verwijderen vóór het opbergen.
- Uw grill is van staal gemaakt en na verloop van tijd kan er wat roest verschijnen. Roest reinigen met fijn schuurpapier of staalwol en dan beschilderen met hittebestendige verf.
- DE BINNENKANTEN VAN DE GRILL NOOIT SCHILDEREN.
- Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, bakolie of plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals beschreven bij de voorbehandeling.

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 van grill	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 weerselementen. Zie 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 gemeld binnen twee (2) maanden na aankoop, 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 KLANTENDIENST:

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, VS — www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland — www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ , VK — www.chargriller.com/pages/customer-support

Australië en Nieuw-Zeeland: neem contact op met uw winkelier.

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

DEUTSCH

NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

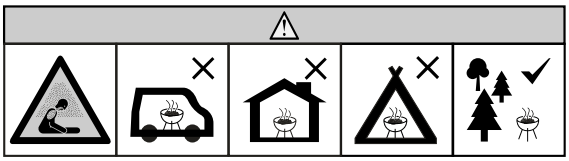
WARNUNG

- 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 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.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.**
  - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
  - Gehen Sie zum Arzt, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippesymptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
  - Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
  - *Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.*



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist NUR als HAUSHALTSGEGENSTAND IN AUSSENBEREICH vorgesehen.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie nur Holzkohle als Brennstoff.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind!
- Schließen Sie Deckel und Klappen, um die Flammen zu ersticken.
- Verändern Sie diesen Grill in keiner Weise.
- Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 204 °C (400 °F) oder mehr.
- Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden 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 bewegt werden.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu benutzen.
- Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fernhalten. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Grill zu benutzen. Wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills bfinden, während dieser benutzt wird, ist strenge Aufsicht empfohlen.
- Erlauben Sie niemandem, während oder nach der Benutzung des Grills Tätigkeiten in dessen Nähe auszuüben, 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 Keramikkochgeschirr im Grill. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in den Grill.
- Zubehörteile, die nicht vonChar-Griller® geliefert wurden, 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 Essen 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 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 mit den Grill oder mit Feuer arbeiten. 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 Grillrost ist HEISS, während der Grill in Betrieb ist und während des Kühlens; Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Grillrost 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 niemals Kohle-Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder ähnliche flüchtige Flüssigkeiten zum Entzünden von Holzkohle. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder den 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! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden!
- ACHTUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3 verwenden!
- 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.

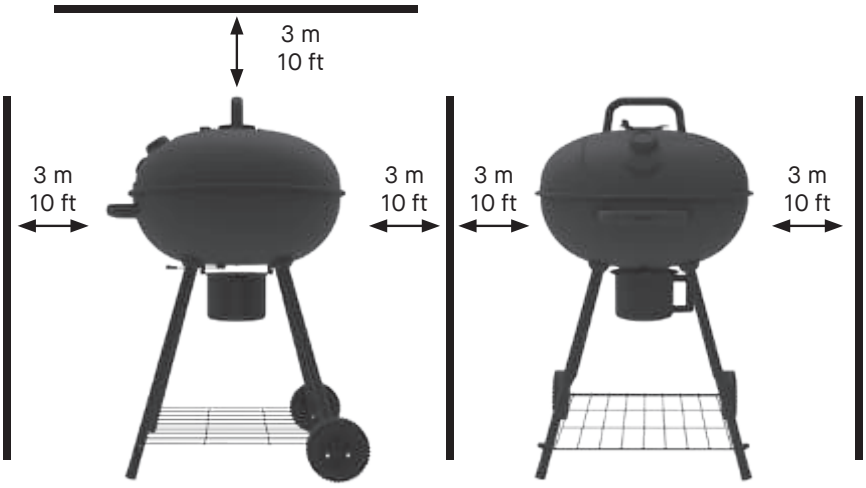
ÜBERSCHREITEN SIE NICHT INSGESAMT 1 KG / 2 LBS HOLZKOHLE FÜR DEN HAUPTFEUERRAUM

ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE NÄHE

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 ft) von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Grills zu allen Überkopfkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 ft) zu allen brennbaren und brennbaren Stof fen wie Holz, Pflanzen, Gras, Gestrüpp, Papier, Benzin oder Leinwand ein.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.



BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Produkt wird nicht mit Holzkohle oder Holzstücken geliefert.

Betriebsanweisungen

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 keine Hindernisse über Kopf vorhanden sind und dass ein Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Seite oder 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 vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z. B. Regen) geschützt werden.

VORBEHANDLUNG

WICHTIG! Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die durch den Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass diese abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Starten Sie den Grill, indem Sie die Anweisungen für die ZÜNDUNG befolgen. Mache ein mittelgroßes Feuer.
    - Verwenden Sie nicht mehr als 1 kg / 2 lbs Holzkohle.
    - Legen Sie die Holzkohle immer in die Kohleschale.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
2. Nachdem die Kohlen mit der Asche überzogen sind, die Kohlen verteilen, die Grillroste wieder aufsetzen, den Deckel schließen und zwei Stunden lang auf 121 °C (250 °F) erhitzen. Dieser Vorgang brennt alle unerwünschten Rückstände aus dem Inneren Ihres Grills heraus. Vor dem erneuten Garen den Grillrost mit einer handelsüblichen Grillbürste bestreichen. Verwenden Sie eine Bürste mit weichen Borsten auf der Keramik, um Rückstände zu entfernen.

Ein- bis zweimal im Jahr sollten Sie im Grill gründlicher reinigen. Entfernen Sie die Innenteile und beseitigen Sie alle Aschereste oder Rückstände, die sich zwischen dem Grillkörper und den Innenteilen angesammelt haben. Verwenden Sie eine Kunststoffbürste, um die innere Keramikoberfläche zu reinigen, und schöpfen oder saugen Sie Schmutz von der Unterseite des Grills auf, bevor Sie die internen Komponenten austauschen.

HINWEIS: ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS EINE KOCHTEMPERATUR VON 204 °C (400 °F), DA DIES DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGT UND ZU ROST BEITRÄGT. DIE FARBE IST NICHT GARANTIERT UND MUSS AUSGEBESSERT WERDEN. FÜR DIESES GERÄT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST ÜBERNOMMEN.

ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Zum Anzünden der Holzkohle in Ihrem Holzkohlegrill gibt es verschiedene Methoden, die je nach persönlicher Vorliebe eingesetzt werden können. Im Folgenden werden die Holzkohlekamin- und Anzündmethoden beschrieben.

ÜBERSCHREITEN SIE NICHT INSGESAMT 1 KG / 2 LBS HOLZKOHLE FÜR DEN HAUPTFEUERRAUM

HOLZKOHLESCHORNSTEIN

1. Entfernen Sie die Grillroste und legen Sie sie zur Seite.
2. Füllen Sie den Holzkohleschacht zu ¾ mit Briketts oder Stückholzkohle.
3. Legen Sie einen Anzünder auf den Kohlerost, zünden Sie ihn an und stellen Sie dann den Holzkohleschornstein direkt auf den Anzünder. Dieser Schritt wird INNERHALB des Grills durchgeführt.
4. Die Kohlen brennen von unten nach oben.
5. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG! Nachdem die Kohlen oben im Schornstein angezündet sind (in der Regel 10-15 Minuten), schütten Sie die Kohlen auf den Holzkohlenrost, verteilen Sie sie mit einer Zange und setzen Sie die Grillroste wieder ein.

BELEUCHTUNGSANWEISUNGEN FORTS.

BRANDSTARTER

1. Entfernen Sie die Grillroste und legen Sie sie zur Seite.
2. Gießen Sie ca. 1 kg (ca. 30-35 Briketts) Holzkohle direkt auf Ihren Holzkohlerost 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. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG! Nachdem sich die Holzkohle gründlich entzündet hat *(in der Regel glühend rot oder grau gefärbt)* verwenden Sie eine Zange, um sie zu verteilen, und legen Sie die Grillroste wieder auf.

HINWEIS:

- Befolgen Sie immer die Anweisungen und Warnhinweise des Holzkohleherstellers.
- Verwenden Sie keine Feuerzeugflüssigkeit, Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere Brandbeschleuniger zum Anzünden von Holzkohle.
- Falls nötig, SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG und verwenden Sie eine Zange oder ein langstieliges Werkzeug, um Kohlen zu bewegen.
- Tragen Sie beim Umgang mit Grillrosten, Holzkohlerosten oder Einstellkohlen immer hitzebeständige Handschuhe.

TEMPERATURREGELUNG

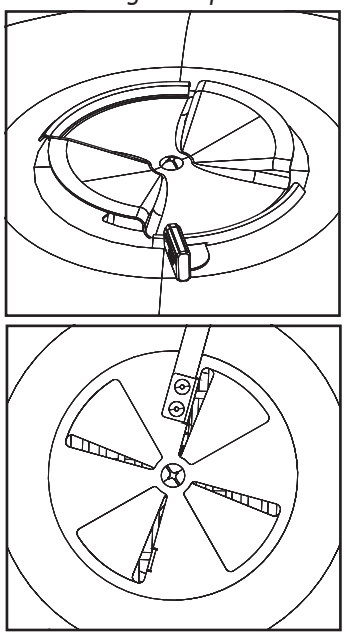
Um die Temperatur Ihres Grills zu regeln, müssen Sie den Luftstrom zum Feuer kontrollieren. Durch Öffnen und Schließen der oberen und seitlichen Klappen können Sie die Temperatur Ihres Grills einstellen.

- MEHR LUFT = MEHR WÄRME
- WENIGER LUFT = WENIGER WÄRME

Auch die Menge der beim Grillen verwendeten Holzkohle kann einen großen Einfluss auf die Temperaturregelung haben. Je mehr Holzkohle sich entzündet, desto heißer kann der Grill werden.

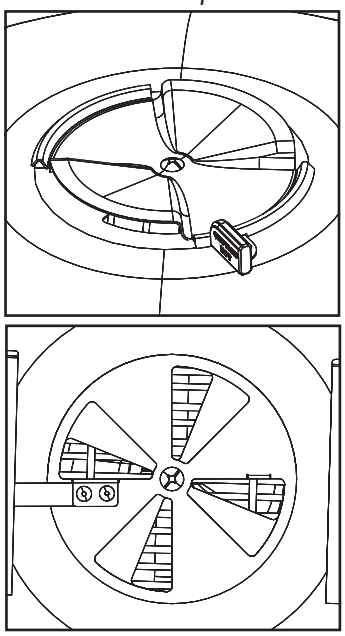
- MEHR HOLZKOHLE = MEHR HITZE
- WENIGER HOLZKOHLE = WENIGER HITZE

RAUCH
Niedrige Temperaturen



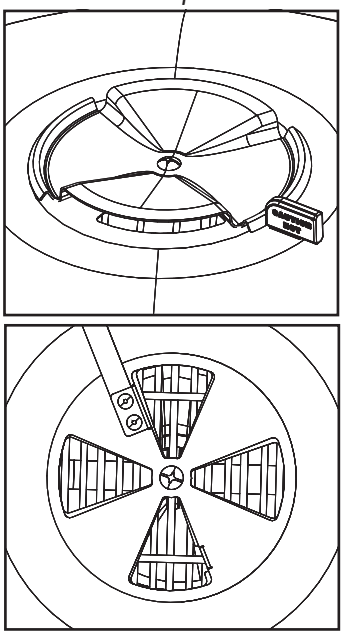
- Stellen Sie die Klappen 1/4 oder weniger weit offen.
- Beginnen Sie mit 1 kg / 2 Pfund Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlerost in der niedrigsten Stufe / am weitesten von den Grillrosten entfernt auf.

GRILL
Mittlere Temperaturen



- Stellen Sie die Klappen auf 1/3 - 2/3 der Öffnung ein.
- Beginnen Sie mit 1 kg / 2 Pfund Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlerost in der mittleren Stellung an die Grillroste.

ANBRATEN
Hohe Temperaturen



- Die Klappen vollständig öffnen. Ermöglichen Sie einen maximalen Luftstrom.
- Beginnen Sie mit 1 kg / 2 Pfund Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlenrost in der höchsten Einstellung / am nächsten zu den Kochrosten auf.

HINWEIS:
Obere und untere Dämpfer können bei Ihrem Grill unterschiedlich aussehen. Verwenden Sie diese Zeichnung nur als Referenz, um die Luftmenge anzugeben, die durch die Klappen strömt.

Kochstile

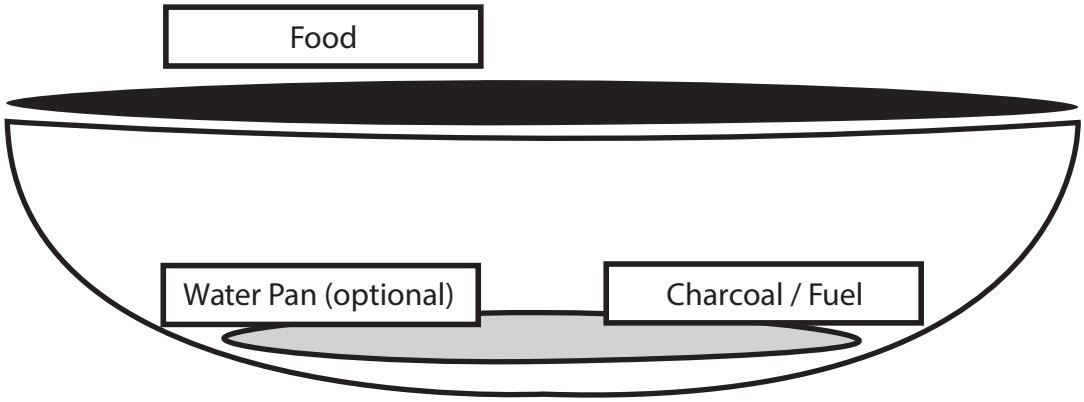
ÜBERBLICK

Ihr Holzkohlegrill kann zum Räuchern, Grillen oder Anbraten Ihrer Speisen mit direkter oder indirekter Hitze verwendet werden.
Durch die Schaffung von Temperaturzonen und die Anpassung der Holzkohleplatzierung können Sie Ihr kulinarisches Erlebnis ganz nach Wunsch gestalten. Wir haben ein paar verschiedene Kochmethoden aufgelistet, die Sie verwenden können.

TRADITIONELLER RAUCH

HINWEIS: Die Platzierung der Holzkohle ist bei dieser Methode entscheidend.

1. Bei indirekter Hitze bei niedrigen Temperaturen (65˚- 121°C) (150 ° - 250 ° F) kochen.
2. Verwende gespaltene Holzscheite, Hackschnitzel, Brocken oder Pellets, um den Rauchgeschmack zu verstärken.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor. Nutzen Sie nur 1/2 oder 1/3 des Holzkohlenrosts.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Schaffen Sie 2 „Zonen" für die Platzierung des Brennstoffs.
5. Die Lebensmittel sollten in der kühlen Zone / dem Bereich nicht direkt über dem Brennstoff platziert werden.
6. Hängen Sie den Holzkohlerost in der niedrigsten Stufe / am weitesten von den Grillrosten entfernt auf.

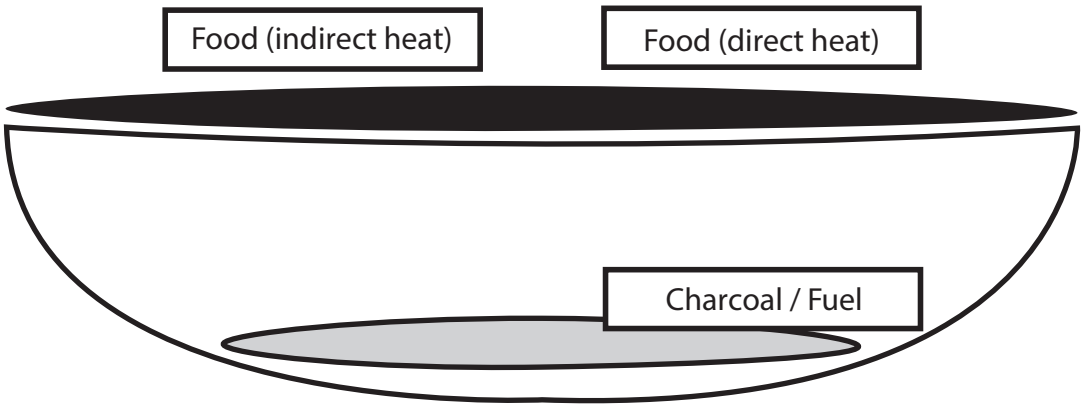


Kochstile

GRILLEN (direkte oder indirekte Hitze)

Hinweis: Die direkte oder indirekte Hitze wird durch die Platzierung der Lebensmittel über oder neben der Holzkohlezone erzeugt.

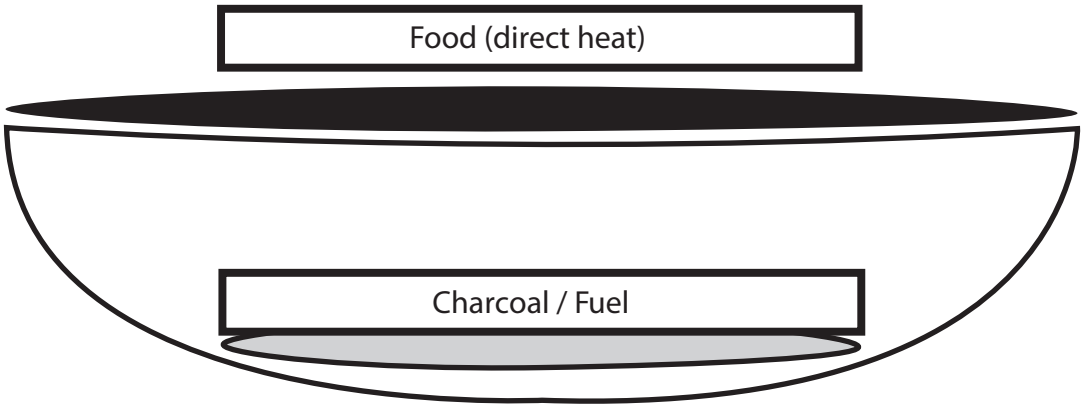
1. Kochen Sie mit direkter oder indirekter Hitze bei mittleren bis hohen Temperaturen (149 ° C +) (300 ° F +).
2. Verwende gespaltene Holzscheite, Hackschnitzel, Brocken oder Pellets, um den Rauchgeschmack zu verstärken.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor. Benutzen Sie nur die Hälfte des Holzkohlenrostes.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Schaffen Sie 2 „Zonen" für die Platzierung des Brennstoffs.
5. Für niedrigere Temperaturen können die Lebensmittel in die „indirekte"-Zone gestellt werden. Die indirekte Zone ist der Bereich, der sich nicht direkt über dem Brennstoff befindet.
6. Für höhere Temperaturen können die Lebensmittel in die „direkte" Zone gestellt werden. Die direkte Zone ist der Bereich direkt über dem Kraftstoff.
7. Hängen Sie den Holzkohlerost in der mittleren Einstellung an die Grillroste.



ANBRATEN (direkte Hitze)

Hinweis: Dieser Stil ist am besten für kurze Kochzeiten geeignet. Seien Sie vorsichtig, denn das Garen bei so hohen Temperaturen kann die Lebensmittel austrocknen.

1. Schnell bei direkter Hitze bei hohen Temperaturen (204°C) (400 ° F) kochen.
2. Das Raucharoma wird bei dieser Temperatur nicht hinzugefügt. Das Holz brennt dann zu heiß, um das Aroma zu entfalten.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Die Speisen können in der „direkten" Zone angebraten werden. Die direkte Zone ist der Bereich direkt über dem Kraftstoff.
5. Hängen Sie den Kohlerost in der höchsten Einstellung / am nächsten zu den Kochrosten ein.
6. Bei dieser Temperatur werden die Speisen sehr schnell gar. Vorsicht ist geboten.
7. Garen Sie bei dieser Methode immer mit offenem Deckel, um eine Beschädigung der Außenseite des Grills zu vermeiden.



Betriebsanweisungen

NEU LADEN

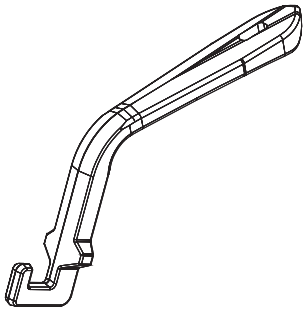
Bei einer geplanten Garzeit von mehr als 30 bis 40 Minuten sollte zusätzliche Holzkohle hinzugefügt werden. Sobald die Briketts zu 80 % verascht sind, entfernen Sie den mittleren Holzkohlerost und fügen Sie zusätzliche Holzkohle hinzu (10 bis 20 Briketts).
Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise auf dem Kohlesack.
HINWEIS: Um Entzündungsrauch zu vermeiden, verwenden Sie einen Holzkohleschornstein, um Ihre Briketts vorzustarten.

ABSCHALTEN

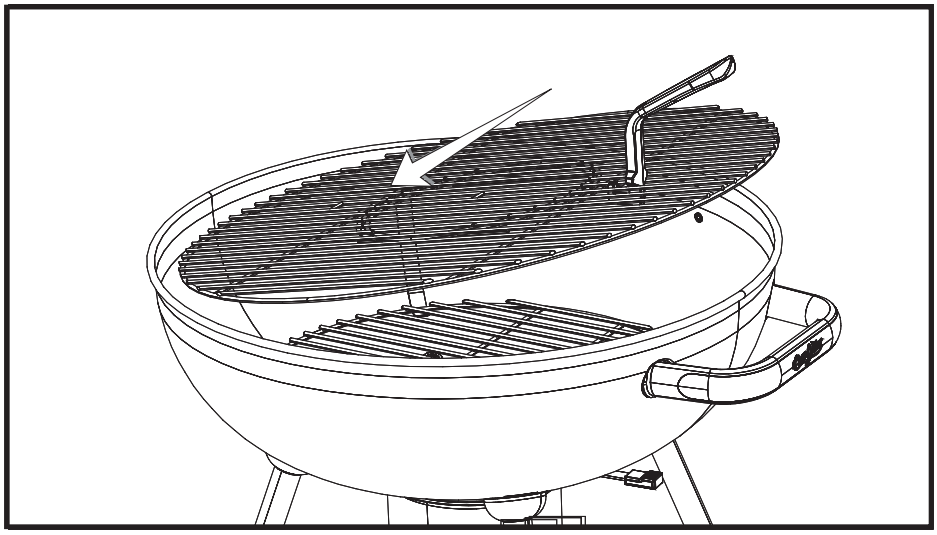
Lassen Sie die Temperatur auf unter 177°C (350°F) fallen. Sobald die Temperatur unter 177°C (350°F) liegt, schließen Sie alle Deckel und Klappen. Dies hilft, die Holzkohle zu löschen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungs- und Pflegeteil fortfahren.

GITTERHEBER

Verwenden Sie Ihren Rostheber, um Ihre Grillroste zu handhaben.
ACHTUNG! Grillroste können HEISS sein! Verwenden Sie den Grillzange, um die Grillroste während des Grillens neu zu positionieren.



ROSTHEBERWERKZEUG



Reinigung und Pflege

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
- Überprüfen Sie die Befestigungsteile und die montierten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Leeren Sie den Aschenbecher immer nach jedem Gebrauch, wenn die Asche vollständig abgekühlt ist. Leere die Asche in einen Metallbehälter und bedecke sie mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine brennenden Kohlen vorhanden sind.
- Grill- und Grillroste mit milden Reinigungsmitteln reinigen. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. Verwenden Sie KEINEN Backofenreiniger.
- Decken Sie den kalten Grill immer ab und lagern Sie ihn an einem geschützten Ort.
- Die Lagerung des Grills in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Holzkohle zu Asche verbrannt und kalt ist.
- Denken Sie daran, kalte Asche vor der Lagerung zu entfernen.
- Ihr Grill besteht aus Stahl und mit der Zeit kann etwas Rost auftreten. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die Stelle mit feinem Schleifpapier oder Stahlwolle und bedecken Sie sie dann mit hitzebeständiger Farbe.
- VERWENDEN SIE NIEMALS FARBE AUF DEN INNENFLÄCHEN DES GRILLS.
- Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, Speiseöl oder Pflanzenfett auftragen und wie in den Vorwürzschritten angegeben erhitzen.

GARANTIE-INFORMATIONEN

EINE KOPIE DES DATIERTEN KAUFBELEGS (QUITTUNG) IST ERFORDERLICH, WENN SIE EINEN GARANTIEANSPRUCH REGISTRIEREN ODER EINREICHEN. BITTE BEWAHREN SIE EINE KOPIE DER QUITTUNG FÜR IHRE UNTERLAGEN AUF.

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
Grillplatten	
Alle defekten Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
SONSTIGES	
Teile, Zubehör und Grillabdeckungen	1 Jahr ab Kaufdatum (Nahtrisse nur bei Abdeckungen)

OBERFLÄCHENROST GILT NICHT ALS HERSTELLUNGS- ODER MATERIALFEHLER

Char-Griller® Grills sind aus Stahl gefertigt und wenn sie den Elementen ausgesetzt sind, entsteht natürlich Rost. Bitte lesen Sie im Handbuch nach, wie Sie Ihren Grill richtig pflegen.

Oberflächenprobleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, scheuernde und chemische Reinigungsmittel, Oberflächenrost oder die Verfärbungen von Stahloberflächen fallen NICHT unter diese Garantien.

Die Garantien beziehen 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 Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

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 Einzelhandelskaufs 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. Missbrauch, Missbrauch oder kommerzielle Nutzung führen zum Erlöschen aller Garantien.

BITTE LESEN SIE DIESE INFORMATIONEN IM DETAIL DURCH UND WENDEN SIE SICH BEI FRAGEN AN DEN KUNDENDIENST UNTER:

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe bei der Montage, fehlende oder beschädigte Teile, wenden Sie sich bitte an den Char Griller Kundendienst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support

Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

ITALIAN

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

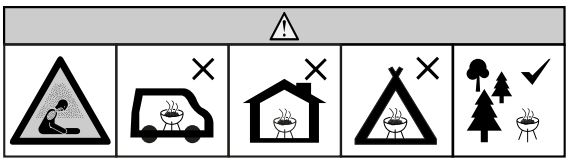
AVVERTIMENTO

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

PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO

Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni e causare di conseguenza danni alle cose, lesioni alle persone o morte.

- La combustione di trucioli, pezzi di legno, pellet, carbonella e propano rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli, pezzi di legno, pellet, carbonella o propano all'interno di abitazioni, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- Non utilizzare il barbecue in spazi ridotti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in zona ben ventilata.
- **SEGUIRE QUESTE LINEE GUIDA PER EVITARE CHE QUESTO GAS INCOLORE E INODORE CAUSI AVVELENAMENTI.**
  - Questi sono i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
  - Se si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza quando si è nelle vicinanze del grill in funzione, rivolgersi a un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che presenta sintomi molto simili a quelli del raffreddore o dell'influenza, spesso viene diagnosticato troppo tardi.
  - L'uso di alcoolici e droghe amplifica gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.
  - *Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per mamme e bambini durante la gravidanza, per neonati, anziani, fumatori e per persone con problemi circolatori e del sangue, come anemia o malattie cardiache.*



AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

- Non lasciare il grill incustodito.
- Grill SOLO PER USO DOMESTICO ALL'APERTO .
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- Utilizzare esclusivamente carbonella come combustibile.
- Non utilizzare il grill in presenza di vento forte!
- Chiudere il coperchio e le prese d'aria per contribuire a soffocare la fiamma.
- Non modificare in alcun modo il grill.
- Non superare i 204°C di temperatura.
- Nell'utilizzare il grill, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- Il mancato rispetto degli avvertenze può provocare danni al grill o lesioni alle persone.
- Non utilizzarlo mai in ambienti chiusi come patii, garage, edifici o tende.
- Non utilizzarlo mai all'interno o su veicoli da diporto o imbarcazioni.
- Non utilizzare il barbecue in spazi ridotti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- Mantenere una distanza minima di 3 m da strutture sovrastanti, pareti, ringhiere o altre strutture.
- Mantenere una distanza minima di 3 m da qualsiasi materiale infiammabile come legno, piante secche, erba, sterpi, carta.
- Non utilizzare mai il grill sotto strutture sovrastanti 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. Le superfici in asfalto potrebbero non essere adatte allo scopo.
- Non utilizzare il grill su superfici infiammabili o in legno.
- Il grill DEVE poggiare a terra. Non posizionare il grill su tavoli o banconi. NON spostare il grill lungo superfici irregolari.

AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Far scivolare il grill solo su superfici lisce.
- Non far scivolare 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 serrati a fondo.
- 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 utilizzare il grill. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano al grill in funzione.
- NON consentire a nessuno di svolgere attività nella zona intorno al grill durante o dopo l'uso 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 liquidi bollenti.
- 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 a lungo dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Non toccare le superfici CALDE. Usare manici o pomelli.
- Non utilizzare mai contenitori in vetro, plastica o ceramica nel grill. Non mettere mai contenitori vuoti nel grill mentre è in funzione.
- È consigliabile non utilizzare accessori provenienti da fornitori diversi da Char-Griller®, potrebbero causare lesioni alle persone.
- Non riporre il grill prima di aver rimosso cenere calda e tizzoni. Riporre solo quando il fuoco è completamente spento 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. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi 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 causare danni al grill.
- Non lasciare mai incustodite cenere o braci CALDE.
- Non rimuovere il cassetto della cenere mentre cenere e braci sono ancora CALDE.
- Assicurarsi di svuotare il contenitore per oli di cottura dopo ogni utilizzo, quando si è completamente raffreddato.
- Il grill presenta fiamme libere. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. NON chinarsi 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 carbonella.
- Le prese d'aria raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento; indossare guanti da barbecue prima di regolarle.
- La griglia di cottura raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento; usare la massima cautela, quando si tocca il manico della griglia di cottura indossare guanti da barbecue
- Iniziare la cottura solo quando sul carbonella si è formato uno strato di cenere.
- Riscaldare il barbecue e mantenere a incandescenza il combustibile per almeno 30 minuti prima di iniziare a cuocere.
- Non utilizzare mai accendigrill liquidi, benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere il carbonella: potrebbero esplodere e causare lesioni o morte.
- Non caricare troppo la griglia del carbonella: questo potrebbe causare gravi lesioni alle persone e danni al grill.
- Non utilizzare mai una quantità di carbonella superiore a quella raccomandata (vedi sotto).
- AVVERTIMENTO! Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate. Non spostarlo mentre è in funzione.
- 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!
- Non aggiungere mai accendifuoco liquido dopo che il carbonella si è acceso. Seguire le indicazioni riportate 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 la procedura di accensione e chiuderlo solo quando le fiamme si sono spente. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare danni da calore eccessivo alle superfici verniciate.

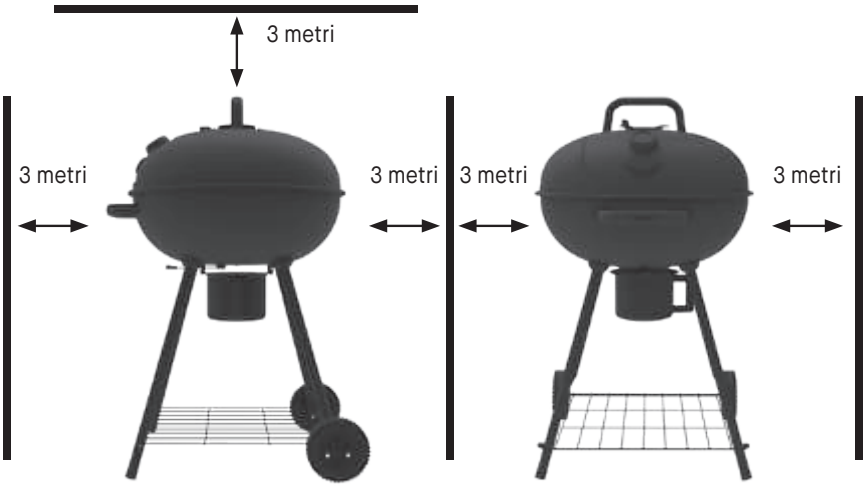
CARICARE AL MASSIMO 1 KG DI CARBONELLA SULLA GRIGLIA NEL FOCOLARE PRINCIPALE

DISTANZE MINIME CONSENTITE

Rispettare una distanza minima di 3 m tra le parti laterali, posteriore e superiore del grill e strutture sovrastanti, pareti, ringhiere o altro materiale infiammabile.

Rispettare una distanza minima di 3 m da tutti i materiali infiammabili, come legno, piante, erba, rami, sterpi, carta, benzina o tela.

Questa distanza garantisce spazio adeguato per una corretta combustione, circolazione d'aria e ventilazione. Non utilizzare il grill su materiali infiammabili come pavimenti in legno o altri materiali infiammabili.



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il prodotto non viene fornito con carbonella o legna.

Istruzioni per l'uso

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. È importante che non ci siano strutture sovrastanti e che si rispetti una distanza minima di 3 m dai lati e dal retro dell'apparecchio. È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio siano libere. 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).

PRESTAGIONATURA

IMPORTANTE! La prestagionatura eliminerà dal grill le sostanze chimiche e gli oli rimasti dopo il processo di produzione. PRESTAGIONARE IL GRILL PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

1. Accendere il grill seguendo le istruzioni di ACCENSIONE. Preparare un fuoco di medie dimensioni.
    - Non utilizzare mai più di 1 KG di carbonella.
    - Posizionare sempre il carbonella sul vassoio del carbonella.
    - Non mettere mai il carbonella direttamente nella base del grill.
2. Quando il carbonella è incandescente, distribuirlo sulla griglia per il fuoco, riposizionare le griglie di cottura, chiudere il coperchio e far andare a 121°C per due ore. Questa procedura permetterà di bruciare tutti i residui indesiderati all'interno del grill. Prima di riutilizzare il grill, spazzolare la griglia di cottura con una normale spazzola per griglia. Utilizzare una spazzola di setole morbide sulla ceramica per rimuovere eventuali residui.

Una o due volte all'anno pulire a fondo l'interno del grill. Rimuovere i componenti interni ed eliminare eventuali residui di cenere o altro rimasti tra il corpo del grill e i componenti interni. Utilizzare una spazzola con setole di plastica per pulire la superficie interna in ceramica e raccogliere o aspirare i residui dal fondo del grill prima di riposizionare i componenti interni.

NOTA: NON SUPERARE MAI LA TEMPERATURA DI 204°C (SPECIFICA PER QUESTO MODELLO). 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 DI ACCENSIONE

Esistono diversi metodi per accendere il carbonella nel grill a carbonella. Di seguito sono descritti i metodi con camino per carbonella e con accendifuoco.

CARICARE AL MASSIMO 1 KG DI CARBONELLA SULLA GRIGLIA NEL FOCOLARE PRINCIPALE

CAMINO PER CARBONELLA

1. Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte.
2. Riempire per ¾ il camino per carbonella con bricchetti o carbonella
3. Posizionare un accendifuoco sulla griglia del carbonella, accenderlo, quindi sistemare il camino per carbonella direttamente sopra l'accendifuoco. Questo passaggio viene eseguito ALL'INTERNO del grill.
4. Il carbonella si accenderà all'interno del camino partendo dal basso verso l'alto.
5. USARE LA MASSIMA CAUTELA! Quando il carbonella sulla parte superiore del camino si è acceso (di solito 10-15 minuti), versarlo sulla griglia del carbonella, distribuirlo utilizzando le pinze e riposizionare le griglie di cottura.

ISTRUZIONI DI ACCENSIONE, CONT.

ACCENDIFUOCO

1. Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte.
2. Versare circa 1 kg (circa 30-35 bricchetti) di carbonella direttamente sulla griglia del carbonella e creare una pila.
3. Inserire l'accendifuoco al centro della pila di carbonella in modo che sia leggermente coperto e accenderlo.
4. USARE LA MASSIMA CAUTELA! Quando il carbonella si è completamente acceso *(in genere diventa rosso o grigio brillante)* usare le pinze per spargerlo e riposizionare le griglie di cottura.

NOTA:

- Seguire sempre le istruzioni e gli avvertenze del produttore del carbonella.
- Non utilizzare accendifuoco liquido, benzina, cherosene, alcol o altri acceleranti per accendere il carbonella.
- Se necessario, USARE LA MASSIMA CAUTELA e utilizzare pinze o un utensile a manico lungo per muovere il carbonella.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano le griglie di cottura, la griglia del carbonella o mentre si sistema il carbonella.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

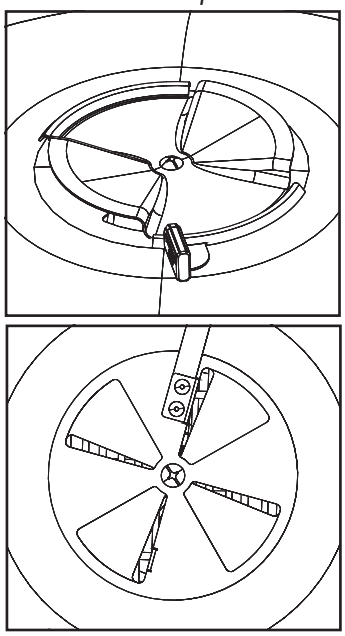
Per controllare la temperatura del grill è necessario regolare il flusso d'aria verso il fuoco. Aprendo e chiudendo le prese d'aria superiore e laterali è possibile regolare la temperatura del grill.

- PIÙ ARIA = PIÙ CALORE
- MENO ARIA = MENO CALORE

Anche la quantità di carbonella utilizzata quando si cuoce può influire notevolmente sul controllo della temperatura. Più carbonella si accende, più calda può diventare la griglia.

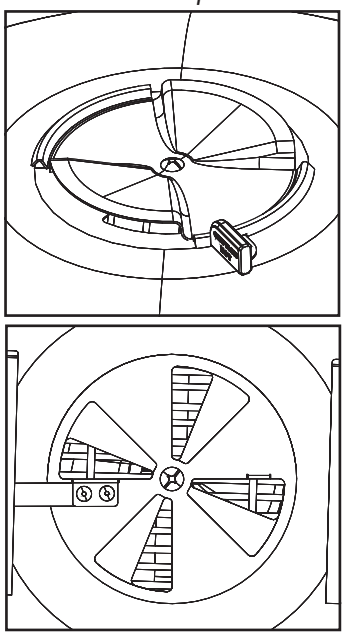
- PIÙ CARBONELLA = PIÙ CALORE
- MENO CARBONELLA = MENO CALORE

AFFUMICATURA
Basse temperature



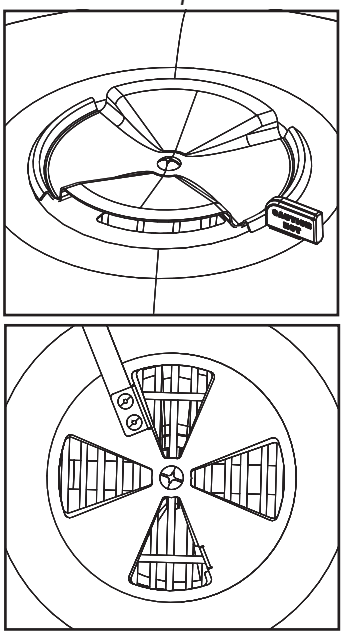
- Regolare le prese d'aria aprendole per 1/4 o meno.
- Iniziare con 1 kg di carbonella e/o legna.
- Sistemare la griglia del carbonella nella posizione più bassa/più lontana dalle griglie di cottura.

GRIGLIATURA
Medie temperature



- Regolare le prese d'aria aprendole da 1/3 a 2/3.
- Iniziare con 1 kg di carbonella e/o legna.
- Sistemare la griglia del carbonella nella posizione intermedia rispetto alle griglie di cottura.

ROSOLATURA
Alte temperature



- Aprire completamente le prese d'aria, per avere il massimo flusso d'aria.
- Iniziare con 1 kg di carbonella e/o legna.
- Sistemare la griglia del carbonella nella posizione più alta/più vicina alle griglie di cottura.

NOTA:
Le prese d'aria superiori e inferiori potrebbero avere un aspetto diverso sul grill . Questo disegno serve solo da riferimento per indicare la quantità d'aria che passa attraverso le prese d'aria.

Metodi di cottura

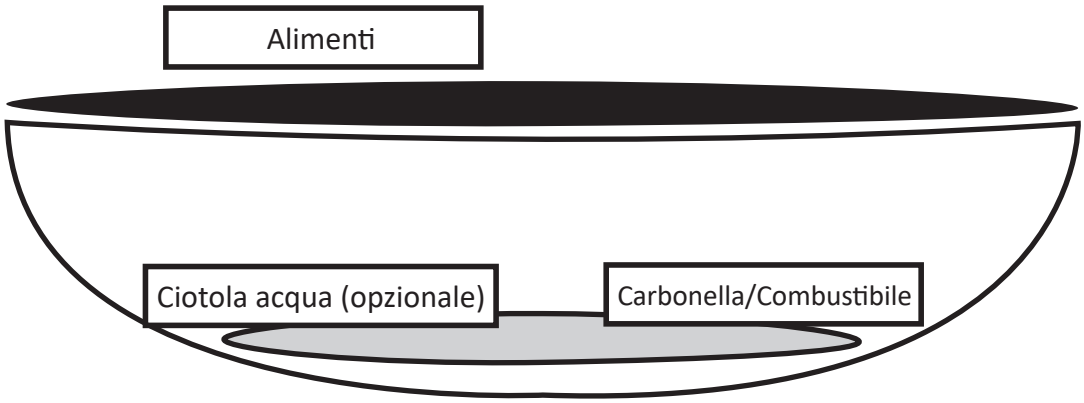
PANORAMICA

Il grill a carbonella può essere utilizzato per affumicare, grigliare o rosolare a fuoco diretto o indiretto.
Creando zone di temperatura e regolando la disposizione del carbonella è possibile personalizzare a piacere l'esperienza culinaria. Riportiamo qui esempi di metodi di cottura diversi.

AFFUMICATURA TRADIZIONALE

NOTA: la disposizione del carbonella è fondamentale per questo metodo.

1. Cuocere a fuoco indiretto a bassa temperatura (65°-121°C).
2. Usare legno, trucioli o pellet per aggiungere l'aroma di affumicato.
3. Preparare il carbonella o il combustibile nella camera di cottura principale. Utilizzare solo 1/2 o 1/3 griglia del carbonella.
    - Non mettere mai il carbonella direttamente nella base del grill.
4. Disporre il combustibile in modo tale da creare 2 “zone”.
5. Posizionare gli alimenti nella zona fresca/non direttamente sopra il combustibile.
6. Sistemare la griglia del carbonella nella posizione più bassa/più lontana dalle griglie di cottura.

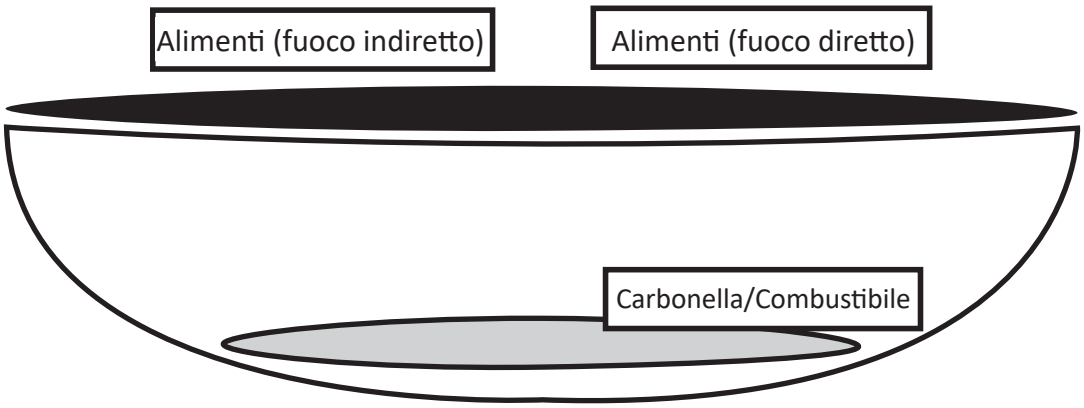


Metodi di cottura

GRIGLIATURA (fuoco diretto o indiretto)

Nota: sarà la disposizione degli alimenti, sopra o accanto alla zona del carbonella, a determinare il metodo di cottura, a fuoco diretto o indiretto

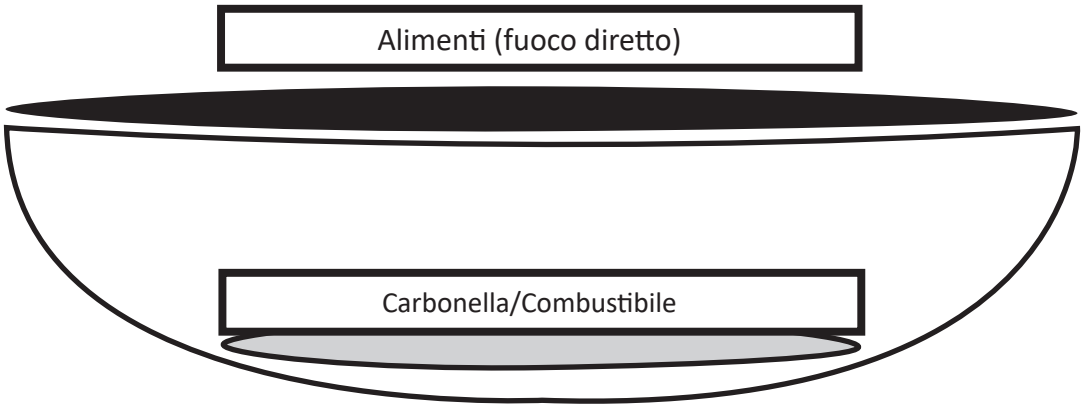
1. Cuocere a fuoco diretto o indiretto a temperatura medio-alta (149°C +).
2. Usare legno, trucioli o pellet per aggiungere l'aroma di affumicato.
3. Preparare il carbonella o il combustibile nella camera di cottura principale. Utilizzare solo 1/2 griglia del carbonella.
    - Non mettere mai il carbonella direttamente nella base del grill.
4. Disporre il combustibile in modo tale da creare 2 “zone”.
5. Posizionare gli alimenti nella zona “indiretta” per temperature più basse. La zona indiretta è l'area non direttamente sopra il combustibile.
6. Posizionare gli alimenti nella zona “diretta” per temperature più alte. La zona diretta è l'area direttamente sopra il combustibile.
7. Sistemare la griglia del carbonella nella posizione intermedia rispetto alle griglie di cottura.



ROSOLATURA (fuoco diretto)

Nota: è il metodo ideale per cotture rapide. Usare cautela, la cottura a temperatura elevata come questa può seccare il cibo.

1. Cuocere rapidamente a fuoco diretto a temperatura elevata (204°C).
2. A questa temperatura non si otterrà l'aroma di affumicato. Il legno sarà troppo caldo per infondere aroma.
3. Preparare il carbonella o il combustibile nella camera di cottura principale.
    - Non mettere mai il carbonella direttamente nella base del grill.
4. Posizionare gli alimenti nella zona “diretta” per temperature da rosolatura. La zona diretta è l'area direttamente sopra il combustibile.
5. Sistemare la griglia del carbonella nella posizione più alta/più vicina alle griglie di cottura.
6. A questa temperatura gli alimenti cuociono molto velocemente. Usare cautela.
7. Cuocere sempre con il coperchio aperto quando si utilizza questo metodo per evitare danni alla superficie esterna del grill.



Istruzioni per l'uso

RICARICA

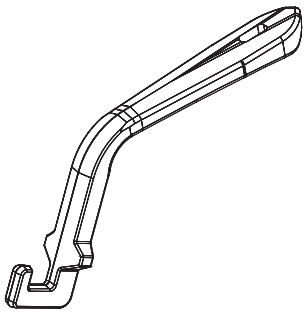
Se si prevede di cuocere per più di 30-40 minuti, è necessario aggiungere altro carbonella. Quando si è formato uno strato di cenere sull'80% dei bricchetti, rimuovere il centro della griglia del carbonella e aggiungere altro carbonella (da 10 a 20 bricchetti).
Leggere tutte le istruzioni e gli avvertenze riportati sulla confezione del carbonella.
NOTA: Per evitare il fumo al momento dell'accensione, utilizzare un camino per carbonella per accendere i bricchetti.

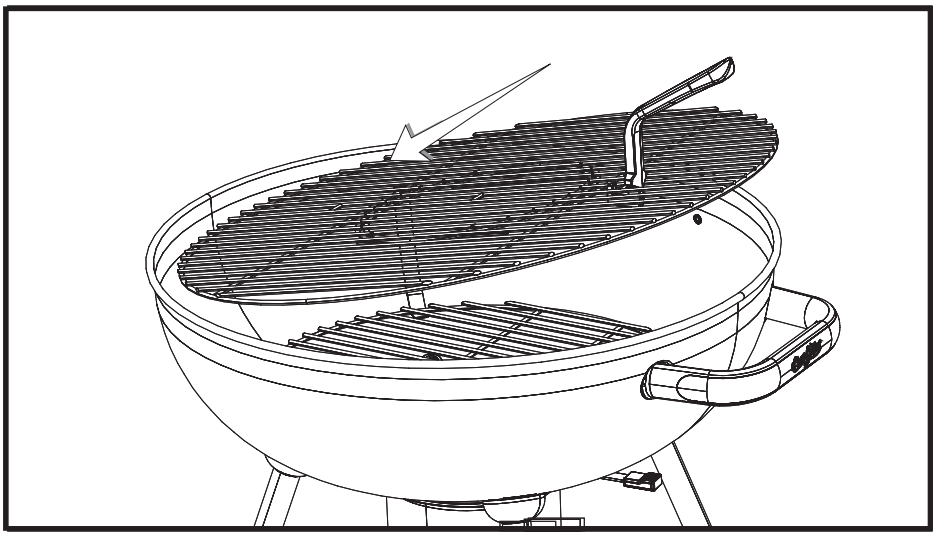
SPEGNIMENTO

Attendere che la temperatura scenda al di sotto di 177°C. Quando la temperatura scende sotto i 177°C, chiudere tutti i coperchi e le prese d'aria. Questo aiuterà a spegnere il carbonella. Lasciar raffreddare completamente il grill prima di passare alla sezione relativa a pulizia e manutenzione.

SOLLEVA GRIGLIA

Usare il solleva griglia per maneggiare le griglie di cottura.
ATTENZIONE! Le griglie di cottura possono raggiungere TEMPERATURE MOLTO ELEVATE! Utilizzare la pinza per griglia per riposizionare le griglie di cottura durante la cottura.





Pulizia e manutenzione

REGOLARE MANUTENZIONE

Per mantenere il grill in condizioni ottimali sono necessarie pulizia e manutenzione regolari. Il modo migliore per proteggere il grill dagli elementi atmosferici è usare una copertura per grill.

- VERIFICARE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.
- Ispezionare regolarmente le parti assemblate per accertarsi che il grill possa essere utilizzato in sicurezza.
- Svuotare il vassoio per la cenere dopo ogni utilizzo e quando si è completamente raffreddato. Svuotare la cenere in un contenitore di metallo e coprirla con acqua per assicurarsi che non ci siano tizzoni accesi.
- Pulire grill e griglie di cottura con detergenti delicati. Pulire l'esterno del grill con un panno umido. NON utilizzare detergenti da forno.
- Dopo il raffreddamento, coprire il grill e riporlo in un'area riparata.
- È possibile riporre il grill in ambienti interni solo se il carbonella è completamente bruciato e la cenere è fredda.
- Ricordarsi di rimuovere la cenere fredda prima di riporlo.
- Il grill è in acciaio e nel tempo potrebbe formarsi della ruggine. Se si forma della ruggine, pulire l'area con carta vetrata a grana fine o una paglietta abrasiva, quindi coprire con vernice resistente al calore.
- NON UTILIZZARE MAI VERNICI SULLE SUPERFICI INTERNE DEL GRILL.
- Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, ungere con grasso vegetale o olio da cucina e riscaldare come indicato nelle fasi di prestagionatura.

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.

Carbonella / Pellet / Grill Kamado	
Grill - coperchio E base (escluso cassetto della cenere rimovibile)	5 anni dalla data di acquisto per perforazioni dovute a corrosione da ruggine o 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 perforazioni dovute a corrosione da ruggine o 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 carbonella - coperchio E base 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 perforazioni dovute a corrosione da ruggine o calore
Cassetto della cenere E parti difettose E grill a gas Corpo (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 il manuale per informazioni sulla corretta manutenzione del grill.

Problemi superficiali 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 alle norme locali applicabili all'apparecchio.

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
Vernice; ruggine superficiale; danni causati da calore; parti erroneamente 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 per 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 ATTENTAMENTE QUESTE INFORMAZIONI E IN CASO DI DOMANDE CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI:

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio o per parti mancanti o danneggiate, contattare il Servizio clienti Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support

Australia e Nuova Zelanda: Contattare il proprio rivenditore

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS

SVENSKA

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

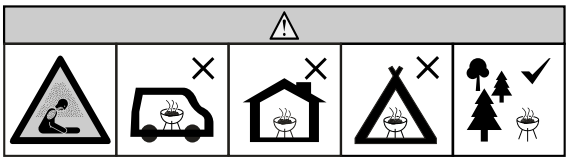
VARNING

- 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 inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Använd inte grillen i slutna och / eller bebodda utrymmen som hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.
- **FÖLJ DESSA RIKTLINJER FÖR ATT FÖRHINDRA ATT DU, DIN FAMILJ ELLER ANDRA BLIR FÖRGIFTADE AV DENNA FÄRGLÖSA, LUKTFRIA GAS.**
  - Känn till symptomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i förlust av medvetande och död
  - Uppsök läkare om du eller någon annan får förkylnings- eller influensaliknande symptom under matlagning eller i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
  - Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar risken för kolmonoxidförgiftning.
  - *Kolmonoxid är särskilt giftigt för mamma och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med problem med blodet eller cirkulationssystemet, såsom anemi eller hjärtsjukdom.*



VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Lämna inte grillen obevakad.
- Grillen är avsedd för HUSHÅLL UTOMHUS ENDAST FÖR ANVÄNDNING.
- Använd inte inomhus!
- Använd endast träkol som bränsle.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt!
- Stäng lock och spjäll för att kväva lågan.
- Gör inga ändringar på grillen.
- Överstiga inte en temperatur på 204° C (400° F) eller mer .
- 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 ska endast rullas på slät yta.
- Grillen får aldrig flyttas uppför/nedför trappor eller ojämna ytor.

⚠ VARNINGAR OCH VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER ⚠

- Använd aldrig grillen som värmeelement (LÄS KOLMONOXIDFARA).
- Använd aldrig grillen till något annat än vad den är avsedd för. Denna grill är INTE 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.
- 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 avChar-Griller® rekommenderas inte och kan orsaka personskador.
- Förvara aldrig grilen 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 matlagningsredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- 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 matlagningsgallret 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.
- Matlagningsgallret är VARMT medan grillen används och under kylning; Var ytterst försiktig, använd skyddshandskar om du rör vid grillgallret
- Tillaga inte mat förrän kolet är täckt av aska.
- Grillen ska vara uppvärmd och bränslet ska vara glödhett i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd aldrig tändvätska för träkol, bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor som är mycket för att tända träkol. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Fyll aldrig på grillen 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!
- Häll 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.

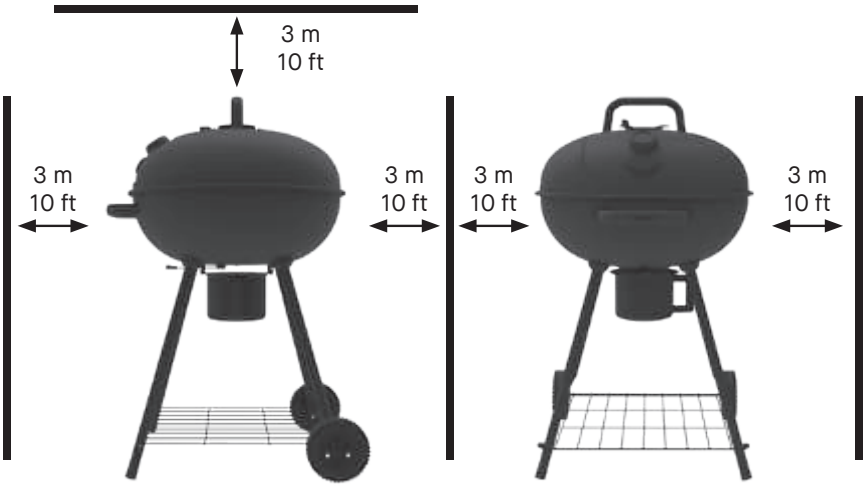
ÖVERSKRID INTE TOTALT 1 KGS / 2 LBS TRÄKOL FÖR HUVUDELDSTADEN

KRAV PÅ ATT HÅLLA AVSTÅND

Håll ett minsta avstånd på 3 m (10 fot) från baksidan, sidorna och toppen av grillen till all överliggande konstruktion, väggar, skenor eller annat brännbart byggmaterial.

Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) till allt brännbart och lättantändligt material, t.ex. trä, växter, gräs, ris, papper, bensin och duk.

Detta avstånd ger tillräckligt utrymme för korrekt förbränning, luftcirkulation och ventilation. Grill ska inte användas på brännbara material som trädäck eller andra brännbara material.



SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten levereras inte med träkol eller träbitar.

Driftsanvisningar

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 uppsikt 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 3 m (10 fot) från sidan eller baksidan av apparaten. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar inte blockeras. Grillen måste användas på ett jämnt och stabilt underlag. Apparaten skall skyddas mot direkt drag och placeras eller skyddas mot direkt inträngning av rinnande vatten (t.ex. regn).

FÖRKRYDDNING

VIKTIGT Förkryddning gör att grillen befrias från kemikalier och oljor som finns kvar i tillverkningsprocessen, så att de kan brännas bort. BRÄNN AV GRILLEN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.

1. Starta grillen genom att följa instruktionerna för TÄNDNING Gör upp en medelstor brasa.
    - Använd inte mer än 1 KGS / 2 LBS träkol.
    - Lägg alltid grillkol på grillkolsbehållaren.
    - Lägg aldrig träkol direkt i grillens botten.
2. Efter att kol har askat över, sprid ut kol, byt ut galler, stäng locket och värm till 121° C (250° F) i två timmar. Denna process kommer att bränna bort oönskade rester inuti grillen. När du ska laga mat nästa gång ska du borsta av grillgallret med en vanlig grillborste. Använd en mjuk borste på keramikytan för att avlägsna eventuella rester.

En eller två gånger om året, bör du utföra en mer noggrann rengöring av grillens insida. Avlägsna de inre delarna och ta bort eventuell aska eller skräp som fastnat mellan grillens stomme och de inre delarna. Använd en plastborste för att rengöra den keramiska insidan och plocka upp eller dammsug skräp i botten av grillen innan du sätter tillbaka de inre delarna.

OBS: ÖVERSKRID ALDRIG EN TILLAGNINGSTEMPERATUR PÅ 204°C (400°F) EFTERSOM DETTA SKADAR YTBEHANDLINGEN OCH BIDRAR TILL ROST. FÄRGEN ÄR INTE GARANTERAD OCH KOMMER ATT BEHÖVA BÄTTRAS PÅ. DENNA ENHET ÄR INTE GARANTERAD MOT ROST.

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING

Det finns några olika metoder som kan användas för att tända grillkolen i din kolgrill, beroende på personliga preferenser. Nedan beskrivs metoderna för kolskorsten och tändstål.

ÖVERSKRID INTE TOTALT 1 KGS / 2 LBS TRÄKOL FÖR HUVUDELDSTADEN

KOLELDAD SKORSTEN

1. Ta bort grillgallren och ställ dem åt sidan.
2. Fyll kolskorstenen till ¾ med briketter eller träkol
3. Lägg en tändsticka på kolgallret, tänd och placera sedan kolskorstenen direkt ovanpå tändstickan. Detta steg utförs INNE i grillen.
4. Kolen brinner uppåt från botten till toppen.
5. VAR YTTERST FÖRSIKTIG! När kolen på toppen av skorstenen har antänts (vanligtvis 10-15 minuter) häller du kolen på kolgallret, sprider ut kolen med en tång och byter ut grillgallret.

INSTRUKTIONER FÖR TÄNDNING FORTS.

BRASSTARTARE

1. Ta bort grillgallren och ställ dem åt sidan.
2. Häll cirka 1 kg (2 lbs) (ca 30-35 briketter) träkol direkt på ditt kolgaller och stapla ihop i en hög.
3. Lägg in tändstickan i mitten av kolhögen så att den täcks något och lyser upp.
4. VAR YTTERST FÖRSIKTIG! När grillkolen har antänts ordentligt *(vanligtvis glödande röd eller grå färg)* använd en tång för att sprida ut dem och sätt tillbaka grillgallret.

OBS:

- Följ alltid koltillverkarens anvisningar och varningar.
- Använd inte tändvätska, bensin, fotogen, alkohol eller andra accelerationsmedel för att tända grillkol.
- Om det behövs, VAR EXTREMT FÖRSIKTIG och använd en tång eller ett långskaftat verktyg för att flytta kolet.
- Använd alltid värmetåliga handskar när du hanterar grillgaller, kolgaller eller justerar kolen.

HÅLLA TEMPERATUREN

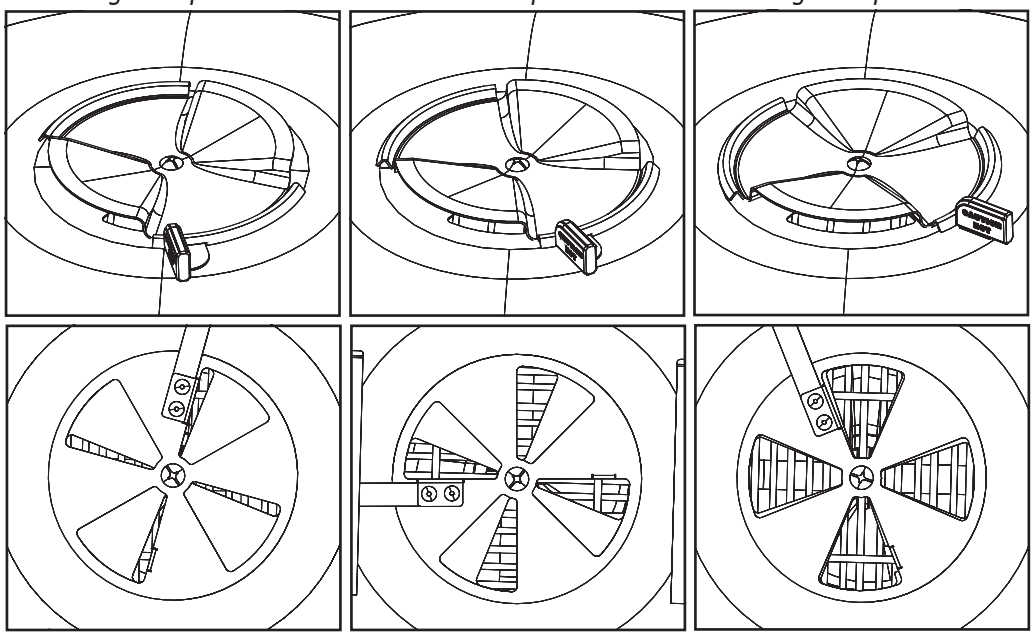
För att kunna reglera temperaturen i din grill måste du reglera mängden luft som strömmar till elden. Genom att öppna och stänga topp- och sidospjällen kan du justera temperaturen på din grill.

- MER LUFT = MER VÄRME
- MINDRE LUFT = MINDRE VÄRME

Mängden träkol som används vid grillning kan också ha stor inverkan på din förmåga att kontrollera temperaturen. Ju mer kol som antänds, desto varmare kan grillen bli.

- MER KOL = MER VÄRME
- MINDRE KOL = MINDRE VÄRME

RÖK	GRILL	BRYNA
Låga temperaturer	*Med. Temperaturer*	*Höga temperaturer*



OBS:
De övre och nedre spjällen kan se olika ut på din grill.
Använd endast denna ritning som referens för att ange mängden luft som passerar genom spjällen.

- Placera spjällen 1/4 eller mindre av vägen öppna.
- Börja med 1 KGS / 2 LBS träkol och/ eller träbränsle.
- Häng kolgallret i det lägsta läget / längst bort från matlagningsgallren.

- Justera spjällen från 1/3 - 2/3 av öppet läge.
- Börja med 1 KGS / 2 LBS träkol och/ eller träbränsle.
- Häng upp kolgallret i mittläget från matlagningsgallret.

- Placera spjällen helt öppna. Sörjer för maximalt luftflöde.
- Börja med 1 KGS / 2 LBS träkol och/ eller träbränsle.
- Häng kolgallret i det högsta läget / närmast matlagningsgallret.

Matlagningsstilar

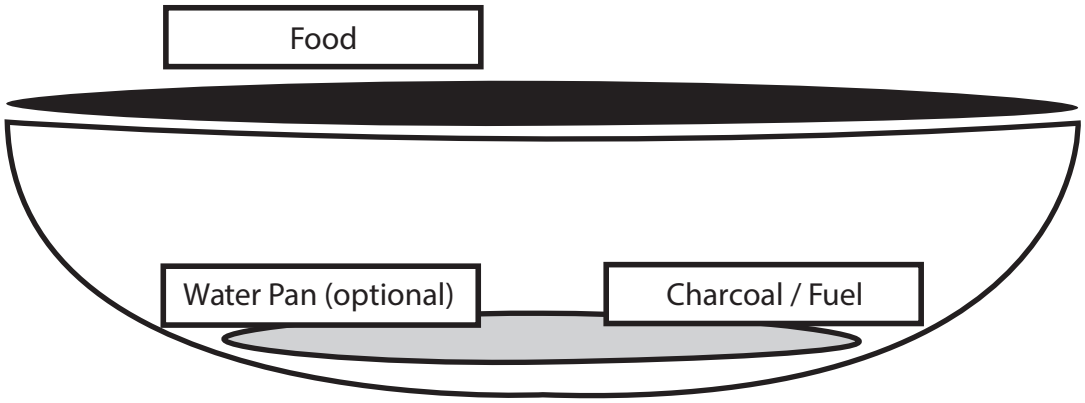
ÖVERSIKT

Din kolgrill kan användas för att röka, grilla eller steka din mat med direkt eller indirekt värme.
Genom att skapa temperaturzoner och justera placeringen av grillkolen kan du skräddarsy din kulinariska upplevelse efter önskemål. Vi har listat några olika matlagningsstilar som du kan använda.

TRADITIONELL RÖK

OBS: Kolets placering är avgörande för denna metod.

1. Laga med indirekt värme vid låga temperaturer (65 o - 121 o C) (150°-250°F).
2. Använd kluvna vedträn, flis, bitar eller pellets för att ge rökarom.
3. Förbered grillkolen eller bränslet i huvudgrytan. Använd endast 1/2 eller 1/3 av kolgallret.
    - Lägg aldrig träkol direkt i grillens botten.
4. Skapa 2 "zoner" med placering av bränslet.
5. Maten ska placeras i den svala zonen / det område som inte ligger direkt ovanför bränslet.
6. Häng kolgallret i det lägsta läget / längst bort från matlagningsgallren.

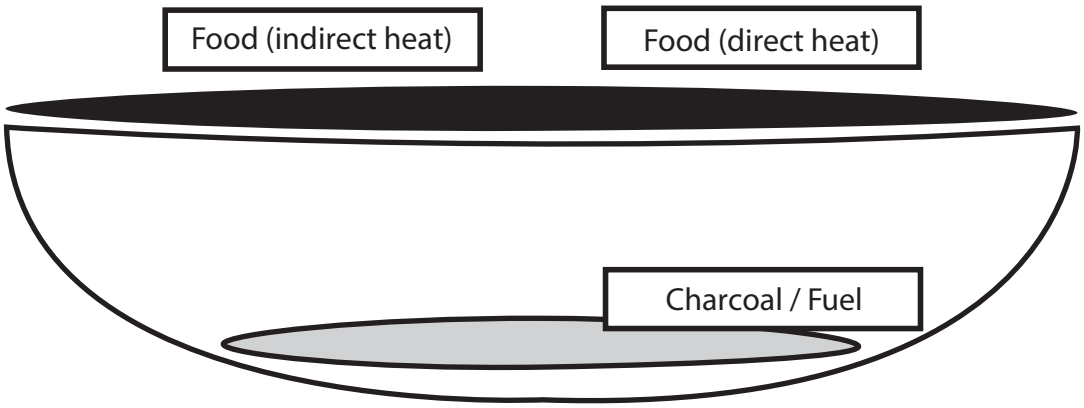


Matlagningsstilar

GRILLNING (direkt eller indirekt värme)

Obs: Placera maten ovanför eller bredvid kolzonen för att skapa direkt eller indirekt värme

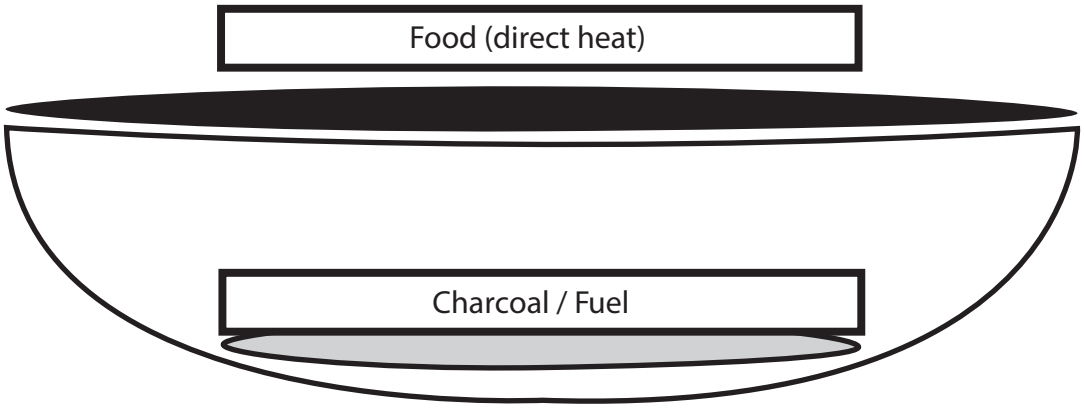
1. Koka med direkt eller indirekt värme vid medelstora till höga temperaturer (149°C +) (300° F +).
2. Använd kluvna vedträn, flis, bitar eller pellets för att ge rökarom.
3. Förbered grillkolen eller bränslet i huvudgrytan. Använd endast 1/2 av kolet.
    - Lägg aldrig träkol direkt i grillens botten.
4. Skapa 2 "zoner" med placering av bränslet.
5. Mat kan placeras i zonen "indrect" för lägre temperaturer. Den indirekta zonen är det område som inte ligger direkt ovanför bränslet.
6. Livsmedel kan placeras i zonen "direkt" för högre temperaturer. Den direkta zonen är området direkt ovanför bränslet.
7. Häng upp kolgallret i mediumläge från matlagningsgallret.



BRYN (direkt värme)

Obs: Denna stil är bäst för korta tillagningar. Var försiktig, tillagning vid höga temperaturer som denna kan torka ut maten.

1. Koka snabbt med direkt värme vid höga temperaturer (204°C) (400° F).
2. Rökarom tillsätts inte vid denna temperatur. Träet brinner för mycket för att ge smak.
3. Förbered grillkolen eller bränslet i huvudavdelningen på grillen.
    - Lägg aldrig träkol direkt i grillens botten.
4. Mat kan tillagas i zonen "direct" för stekning. Den direkta zonen är området direkt ovanför bränslet.
5. Häng kolgallret i det högsta läget / närmast matlagningsgallret.
6. Vid denna temperatur tillagas maten mycket snabbt. Var försiktig.
7. Tillaga alltid med öppet lock när du använder denna metod för att undvika skador på grillens utsida.



Driftsanvisningar

PÅFYLLNING

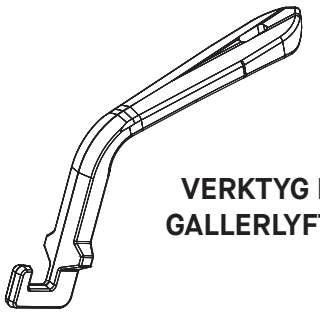
Om du vill tillaga mer än 30 till 40 minuter bör ytterligare kol tillsättas. När briketterna har blivit till 80% övertäckta med aska, ta bort det mittersta kolgallret och tillsätt ytterligare kol (10 till 20 briketter).
Läs alla instruktioner och varningar på träkolspåsen.
OBSERVERA För att undvika antändningsrök, använd en kolskorsten för att starta dina briketter.

STÄNGA

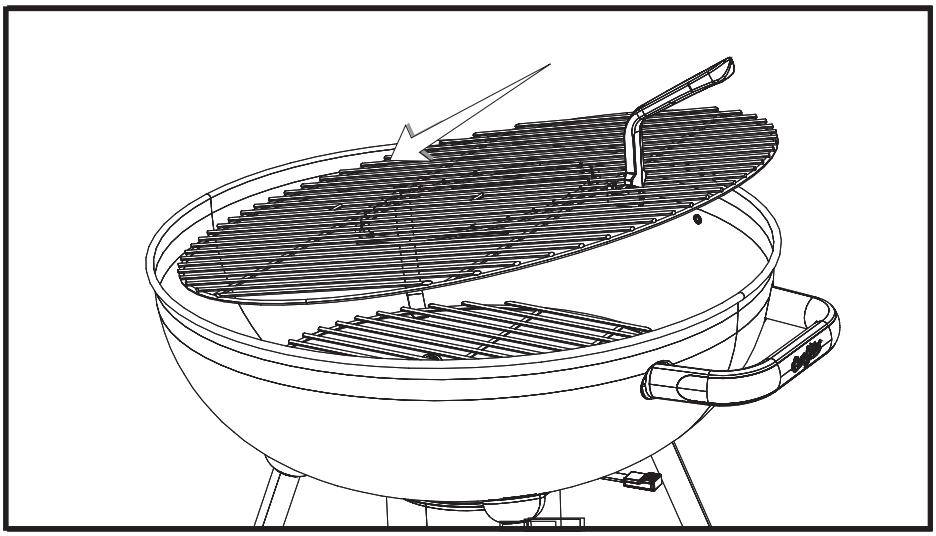
Låt temperaturen sjunka till under 177 o C (350 o F). När temperaturen är under 177 o C (350 o F), stäng alla lock och spjäll. Detta hjälper till att släcka kolet. Låt grillen svalna helt innan du går vidare till avsnittet om rengöring och skötsel.

GALLERLYFTARE

Använd din gallerlyftare för att hantera dina spishällar.
VARNING! Matlagningsgaller kan vara HETA! Använd grillgriparen för att flytta på grillgallren under hela din matlagning.



VERKTYG FÖR GALLERLYFTARE



Rengöring och skötsel

REGULJÄRLT UNDERHÅLL

För att hålla din grill i bästa skick krävs regelbunden rengöring och underhåll. Det bästa sättet att skydda din grill från väder och vind är med ett grillskydd.

- SÄKERSTÄLL ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL INNAN DEN RENGÖRS OCH FÖRVARAS.
- Inspektera hårdvara och monterade delar regelbundet för att se till att grillen är i säkert skick.
- Töm alltid askfacket efter varje användning när askan har svalnat helt. Töm askan i en metallbehållare och täck med vatten så att det inte finns några glödande kol.
- Rengör grillen och grillgallret med milda rengöringsmedel. Torka av grillens utsida med en fuktig trasa. Använd INTE ugnsrengöringsmedel.
- Täck alltid över och förvara den kalla grillen på ett skyddat ställe.
- Det är tillåtet att förvara grillen inomhus endast om kolet har brunnit upp till fullständig aska och är kallt.
- Kom ihåg att ta bort kall aska innan du förvarar den.
- Din grill är tillverkad av stål och viss rost kan uppstå med tiden. Om rost uppstår, rengör området med fint sandpapper eller stålull och täck sedan med värmebeständig färg.
- ANVÄND ALDRIG FÄRG PÅ GRILLENS INSIDA.
- Att fetta in ofta förhindrar rostning. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller vegetabiliskt fett och värm enligt anvisningarna i stegen för försegling.

INFORMATION OM GARANTI

EN KOPIA AV DET DATERADE INKÖPSBEVISET (KVITTOT) KRÄVS VID REGISTRERING ELLER INLÄMNING AV GARANTIANSPRÅK. SPARA EN KOPIA AV KVITTOT FÖR FRAMTIDEN

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

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
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
Gasgrillar	
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 (gas 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
Stekhällar	
Alla defekta delar	1 år från inköpsdatum
MISC	
Delar, tillbehör och grillkåpor	1 år från inköpsdatum (revor i sömmarna endast för skydd)

YTLIG ROST ANSES INTE VARA ETT TILLVERKNINGS- ELLER MATERIALFEL

Char-Griller®-grillar är tillverkade av stål och om de utsätts för väder och vind kommer rost att uppstå naturligt. I bruksanvisningen kan du läsa om hur du sköter din grill 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 även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större 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 datumet för det ursprungliga detaljhandelsköpet.

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 DENNA INFORMATION I DETALJ OCH OM DU HAR NÅGRA FRÅGOR KONTAKTA KUNDTJÄNST PÅ

RETURNERA INTE TILL FÖRSÄLJAREN!

För monteringshjälp, saknade eller skadade delar, vänligen kontakta Char Griller Kundtjänst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australien och Nya Zeeland Kontakta din återförsäljare.

IMPORTADOR/IMPORTER
SERVICIOS HOME DEPOT
S. DE R.L. DE C.V.
RICARDO MARGAIN 605
SANTA ENGRACIA
SAN PEDRO GAR
ZA GARCÍA
NUEVO LEÓN
C.P. 66267.
TEL. 800 00 46633

IMPORTADOR
SUPERMERCADOS
INTERNACIONALES
HEB S.A. DE C.V.
HIDALGO 2405 COL. OBISPADO
MONTERREY
NUEVO LEON
MÉXICO
C.P. 64060
R.F.C.: SIH-951127-9T7

IMPORTADOR:
SRM SIMPLE RETAIL
S DE RL DE CV
R.F.C. : SSR190107UA5

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS