

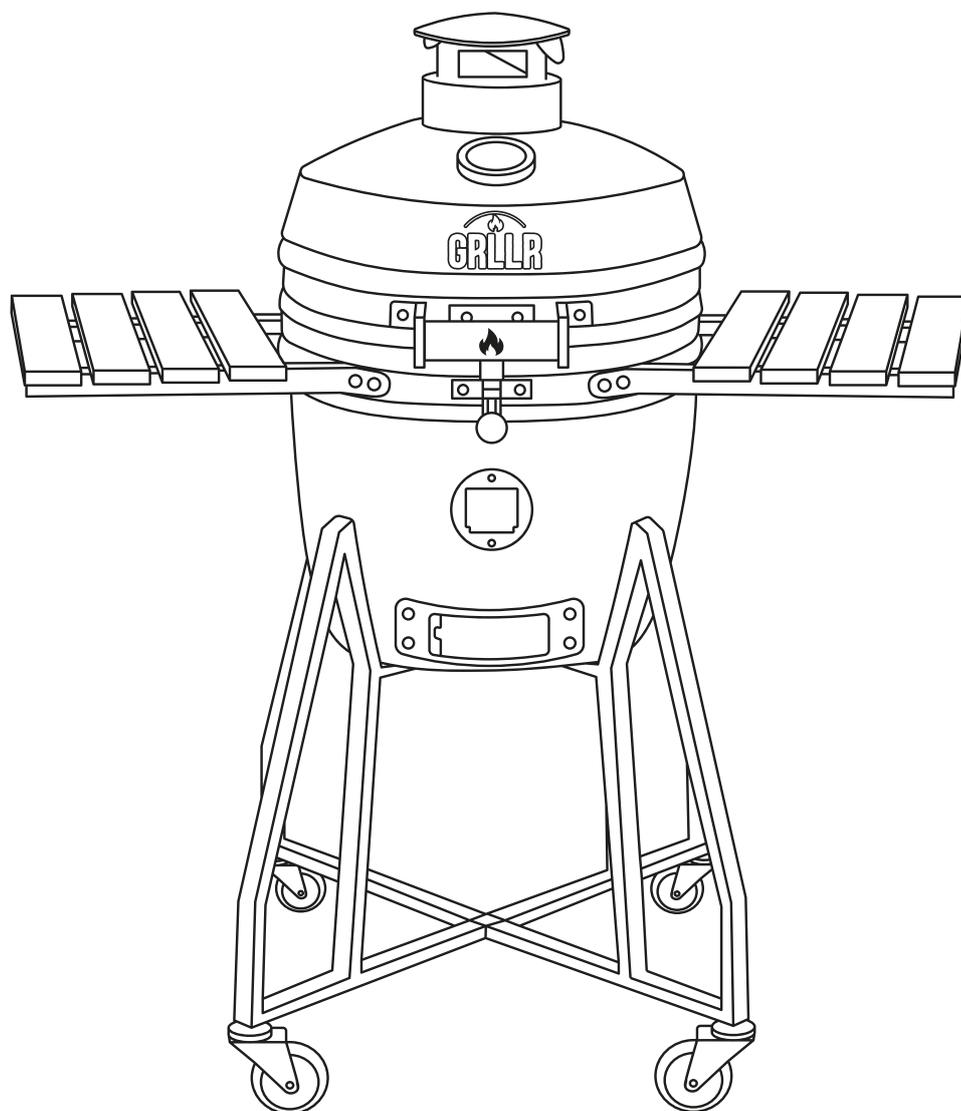
Руководство по сборке и эксплуатации

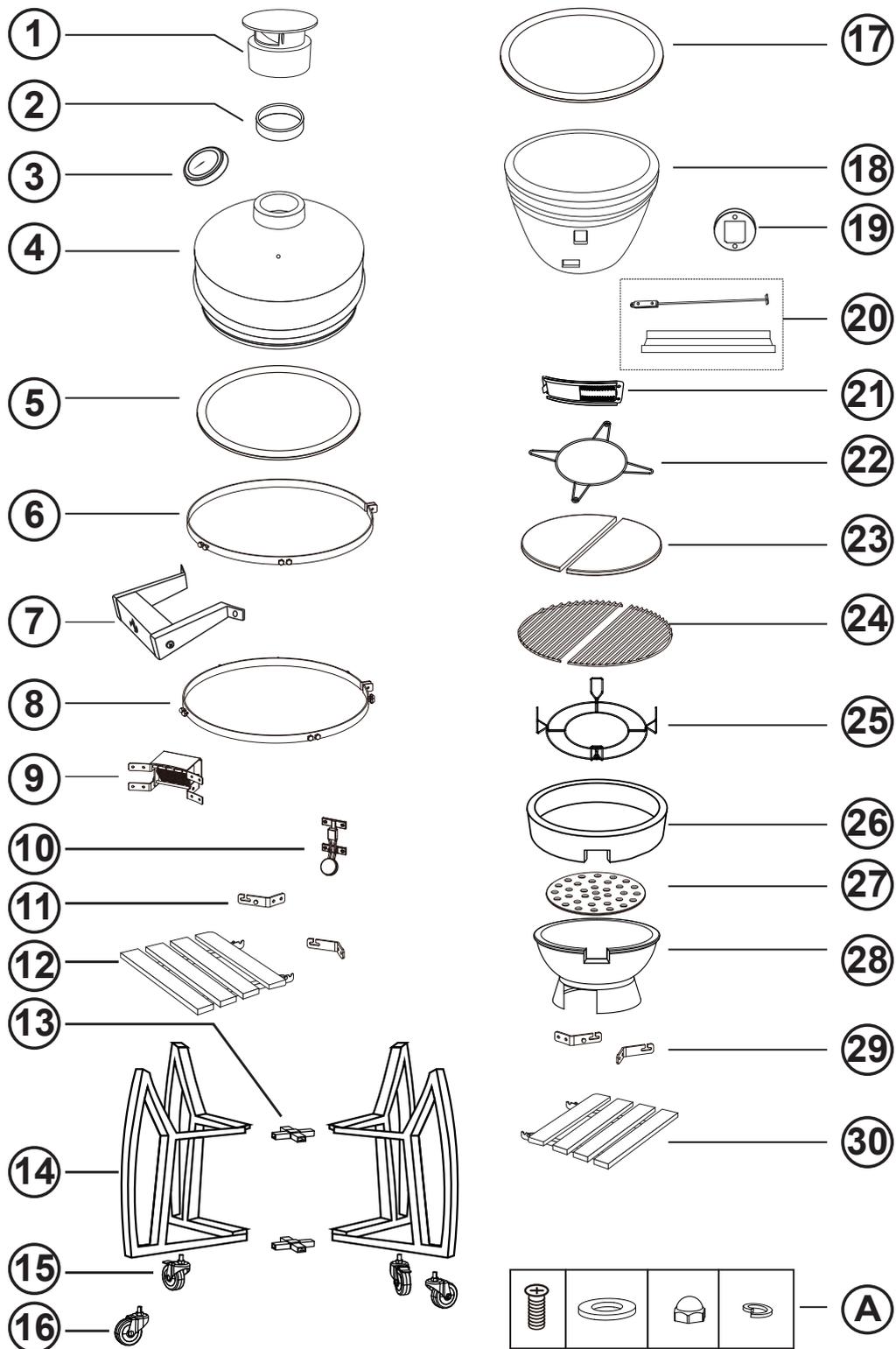
GROLLR EMBER KAMADO 18 INCH

Если деталь требует замены, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов или к своему дистрибьютору.

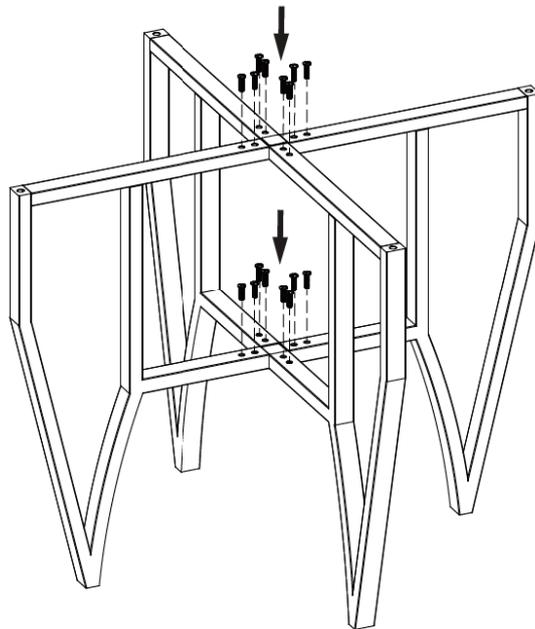
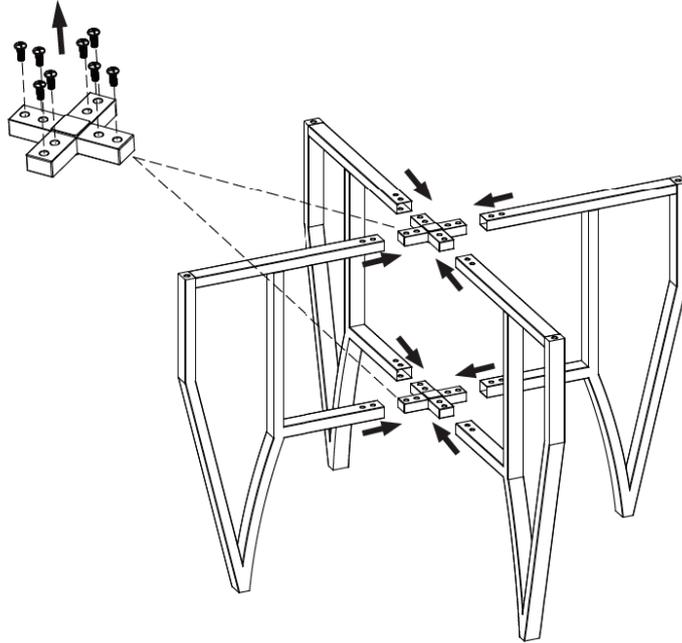
Использование не одобренных деталей может представлять угрозу безопасности при использовании гриля и угрозу окружающей среде.

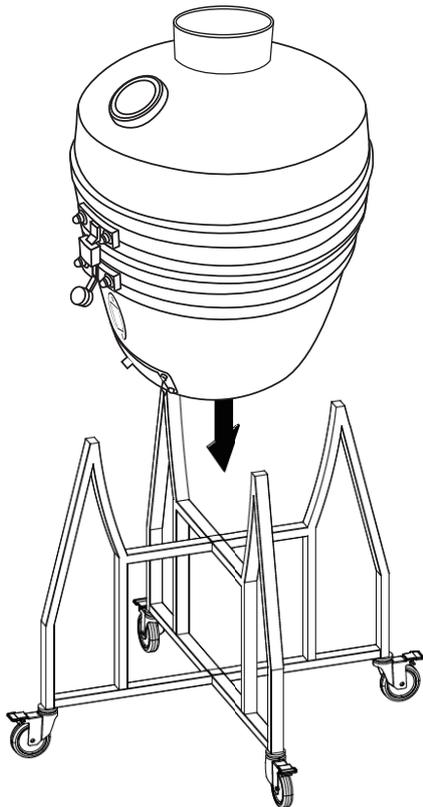
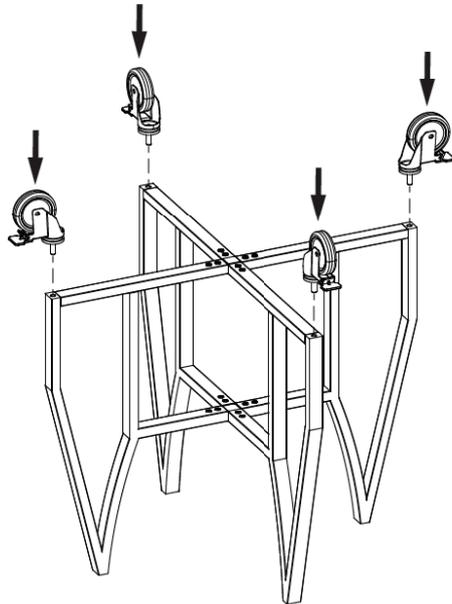
Перед использованием гриля прочтите руководство и сохраните его для использования в будущем.

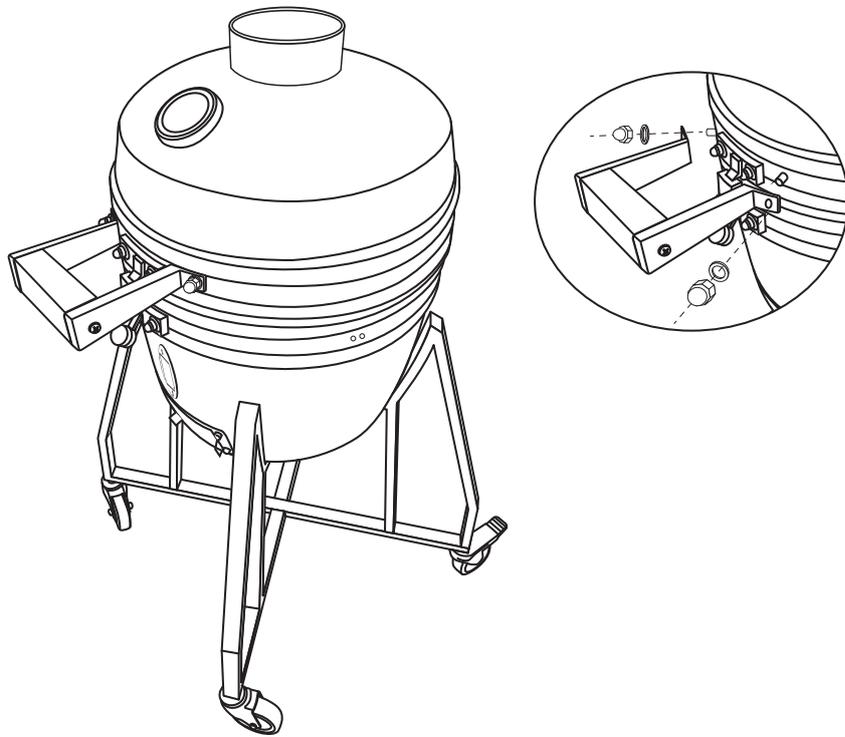


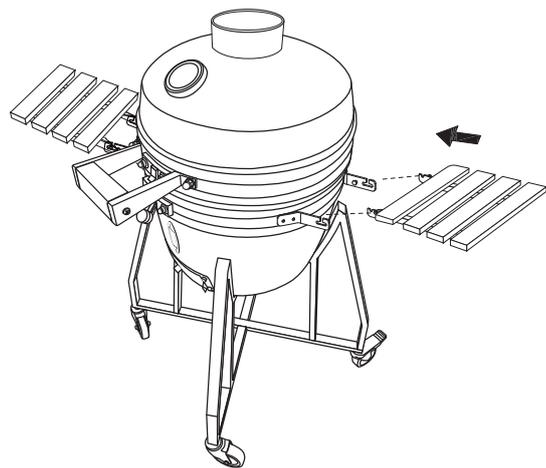
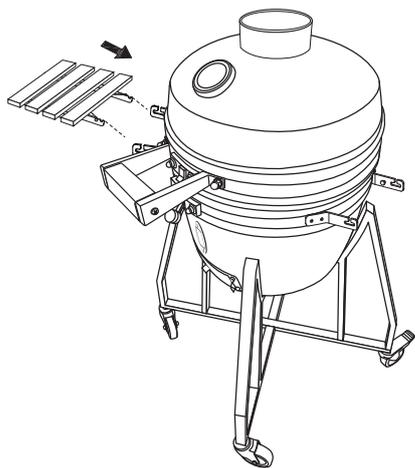
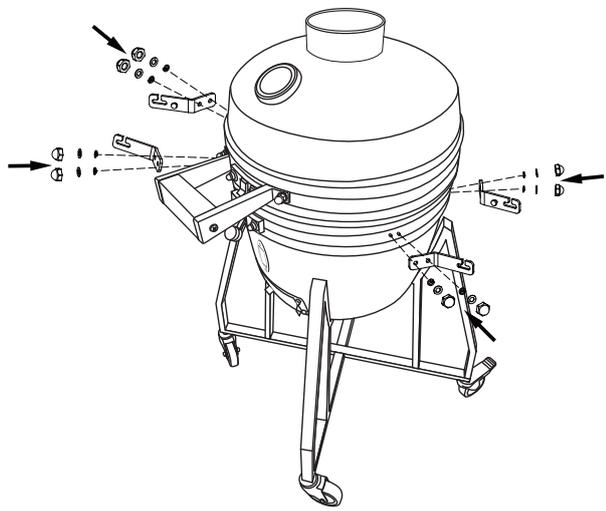
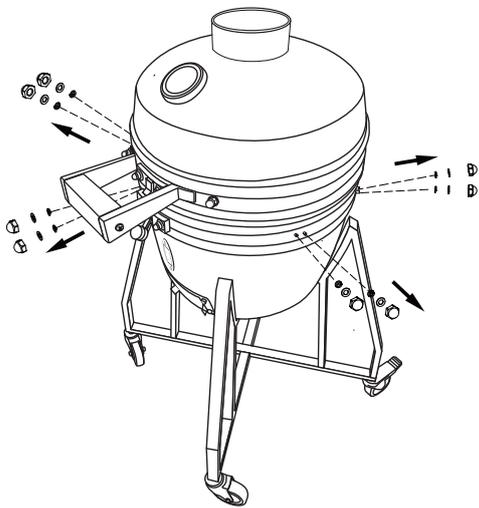


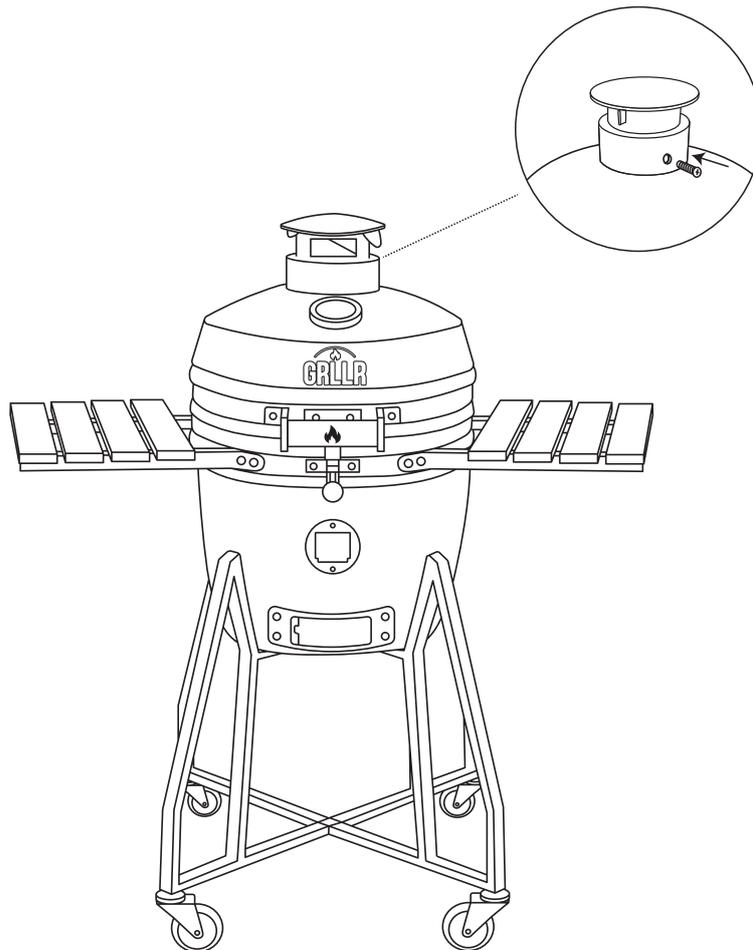
PART NUMBER	PART NAME
1	Top vent
2	Top vent seal
3	Thermometer Set
4	Ceramic oven lid
5	Lid fiber glass seal
6	Decoration strip on lid
7	Oven lid handle
8	Decoration strip on oven
9	Ceramic oven lid hinge
10	Hood locking part
11	Side shelf support panel 1
12	Left Side shelf
13	Oven support leg connector
14	Oven support leg
15	Castor with stop
16	Castor without stop
17	Oven fiber glass seal
18	Oven body
19	Chip feeder connector
20	Chip feeder puscher/tube
21	Bottom vent
22	Pot holder
23	Deflector stone
24	Cooking grid
25	Grill holder
26	Top firebox ring
27	Ash filter
28	Bottom firebox
29	Side shelf support panel 2
30	Right Side shelf
A	Bolt pack











ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель №.	GR-24-EMB-18
Производитель	The GRLLR Company B.V.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Только для наружного использования.
	Перед использованием прибора прочтите инструкцию.
	Предупреждение: доступные части могут быть очень горячими. Держите маленьких детей подальше.
	Во время использования данное устройство должно храниться вдали от легковоспламеняющихся материалов.
	Не перемещайте прибор во время использования.
	Не модифицируйте прибор.

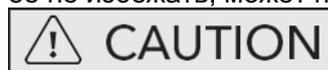
ПОЗДРАВЛЯЕМ

Совершая покупку, вы сделали выбор в пользу высококачественного устройства. Ознакомьтесь с устройством перед установкой и вводом в эксплуатацию. Перед запуском устройства прочтите инструкцию по эксплуатации. Используйте прибор только по его прямому назначению, как описано. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче данного устройства третьим лицам обязательно передайте все соответствующие документы.

При получении посылки убедитесь, что все предметы в наличии и не повреждены. Если какие-либо детали отсутствуют или неисправны, обратитесь к своему дилеру. Претензии в отношении повреждений или отсутствующих деталей, предъявленные после завершения или начала сборки, недействительны.



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



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



Это сигнальное слово предупреждает о возможном повреждении.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

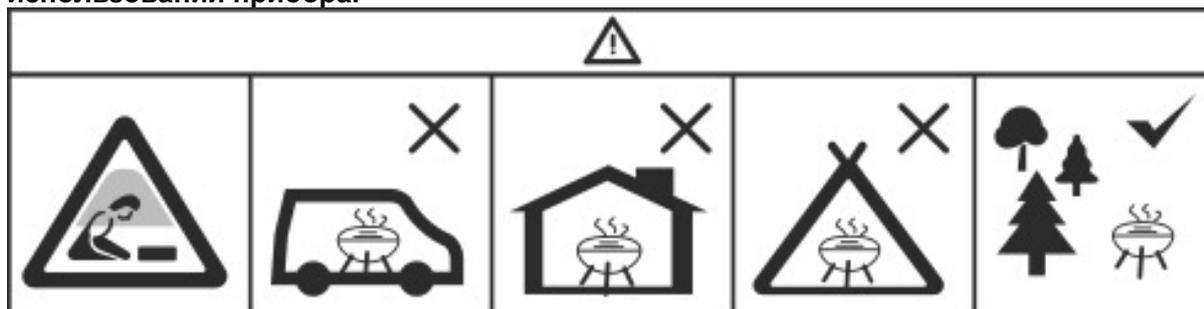
Перед использованием устройства

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

Использование по назначению

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

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



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

PLEASE NOTE

Рекомендуется избегать использования жидких зажигалок для барбекю. Они могут повлиять на вкус вашей еды, проникнуть в керамический композит и тем самым лишить гарантии. Пожалуйста, используйте только твердые зажигалки, соответствующие ЭН 1860-3, например, древесная вата или отдельный стартер для дымохода.

Кладите мясо, рыбу или овощи для барбекю на гриль только тогда, когда уголь покрыт ярким белым/серым слоем пепла.

ДАЛЬНЕЙШИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Риск дефлаграции

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

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

Риск для здоровья

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

Риски для детей

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

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

Риск ожога

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

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

Риск травмы

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



Пожароопасность

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

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

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

Риск возгорания и несчастных случаев

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

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

Риск травмы

Отдельные части угольного гриля могут иметь острые края.

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

PLEASE NOTE

Риск повреждения

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

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

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

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

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

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

СБОРКА КАМАДО



Риск травмы

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

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

НАСТРОЙКА КАМАДО



Риск повреждения

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

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

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НА ГРИЛЕ



Очистка решетки для барбекю

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

Предварительный огонь

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Риск ожога

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

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

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

ШАГ 1:Откройте крышку и выньте решетку гриля для барбекю.

ШАГ 2: Поместите 2–3 твердые зажигалки в середину угольной пластины. Обратите внимание на инструкции производителя на упаковке.

ШАГ 3: Поместите древесный уголь не более чем на 70% чаши для барбекю. Для достижения наилучших результатов мы не рекомендуем перемещать уголь после воспламенения.

ШАГ 4:Откройте воздухозаборник корпуса барбекю и зажгите разжигатели огня спичкой с длинным черенком.

ШАГ 5:**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не позволяйте пламени становиться слишком сильным, чтобы не повредить уплотнение крышки.

ШАГ 6:Вставьте решетку для гриля в корпус камадо.

ОХЛАЖДЕНИЕ БАРБЕКЮ

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

ШАГ 2:Чтобы барбекю полностью остыло, потребуется несколько часов.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

ШАГ 1: Закройте крышку

ШАГ 2:Откройте регулятор воздуха в крышке и воздухозаборник на корпусе барбекю.

ШАГ 3:Следите за температурой по термометру. Как только температура барбекю приблизится к желаемой температуре, закройте регулятор воздуха на крышке и воздухозаборник на корпусе барбекю, чтобы поддерживать эту температуру. Оставьте обе полностью закрытыми, пока не будет достигнута температура приготовления.

ШАГ 4: Затем отрегулируйте температуру с помощью воздушного контроллера.

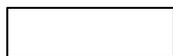
ШАГ 5:Чтобы резко снизить температуру, ненадолго и осторожно откройте крышку.

НАСТРОЙКИ ВЕНТИЛЯЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Контроллер воздуха на крышке



Воздухозаборник на корпусе



Открыть



Закрыто

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



Говяжья грудинка
Тушеная свинина
Курица (целая)
Свинные ребра
Обжарка



4 часа. за кг
2 часа. за кг
3-4 часа
3-5 часов
9+ часов

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



Рыба
Свинина прочь
Куриные нарезки
Курица целая_
Баранья нога
Турция
Также

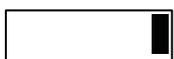


15-20 минут
15-30 минут
30-45 минут
1-1,5 часа
3-4 часа
2-4 часа
2-5 часов

Обжаривание (от 260 °C до 370 °C)



Стейк
Котлеты из свинины
Гамбургеры
Колбасные изделия



5-8 минут
6-10 минут
6-10 минут
6-10 минут

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

WARNING

Риск для здоровья

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

Риск ожога

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

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

PLEASE NOTE

Риск повреждения

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

ХРАНИЛИЩЕ

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

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

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

УТИЛИЗАЦИЯ

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

