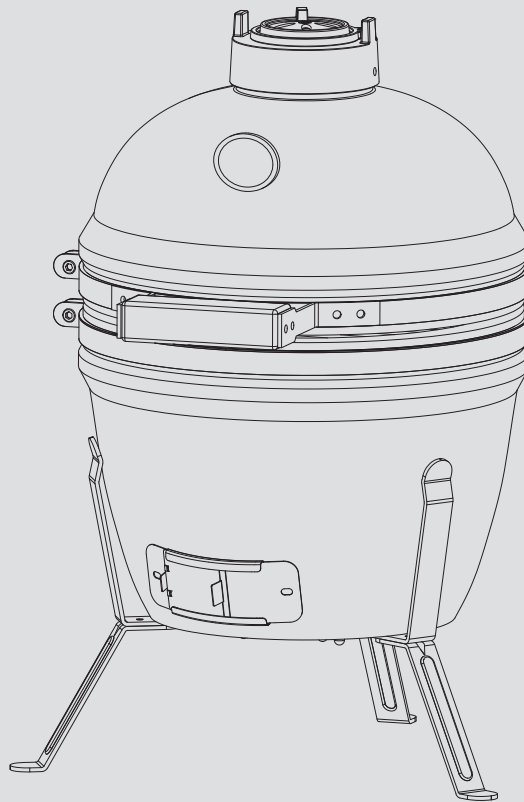


GRILL MEISTER



Ceramic-Charcoal Grill Mini Kamado

GB

Ceramic-Charcoal Grill Mini Kamado

Assembly and operating instructions

SI

Majhen keramični žar na olje Kamado

Navodila za sestavljanje in uporabo

SK

Keramický gril na drevené uhlie Mini Kamado

Pokyny na montáž a obsluhu

HU

Mini Kamado kerámiabetétes faszenes grill

Asennus- ja käyttöohjeet

CZ

Keramický gril na dřevěné uhlí Mini Kamado

Návod k sestavení a obsluze

DE

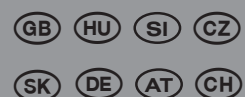
AT

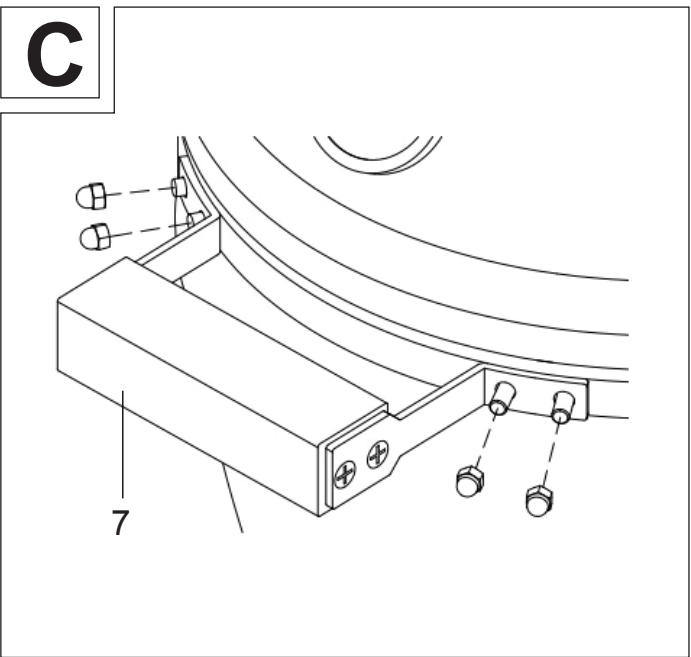
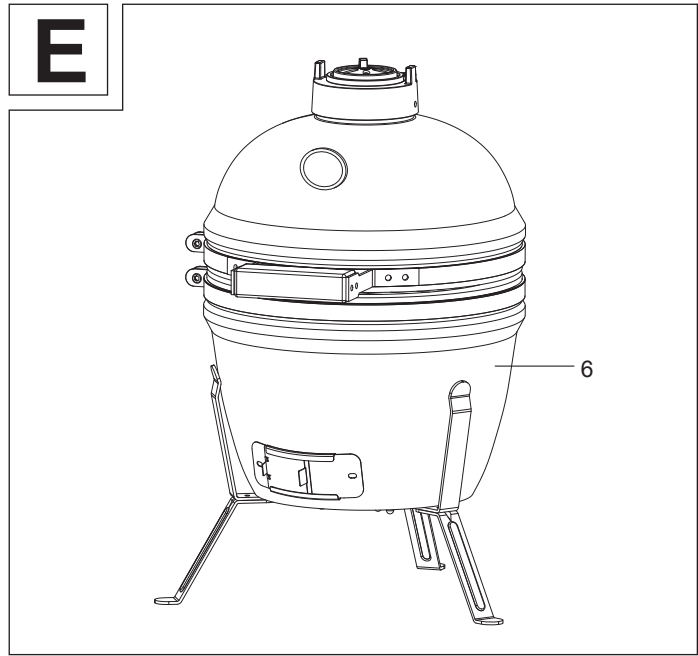
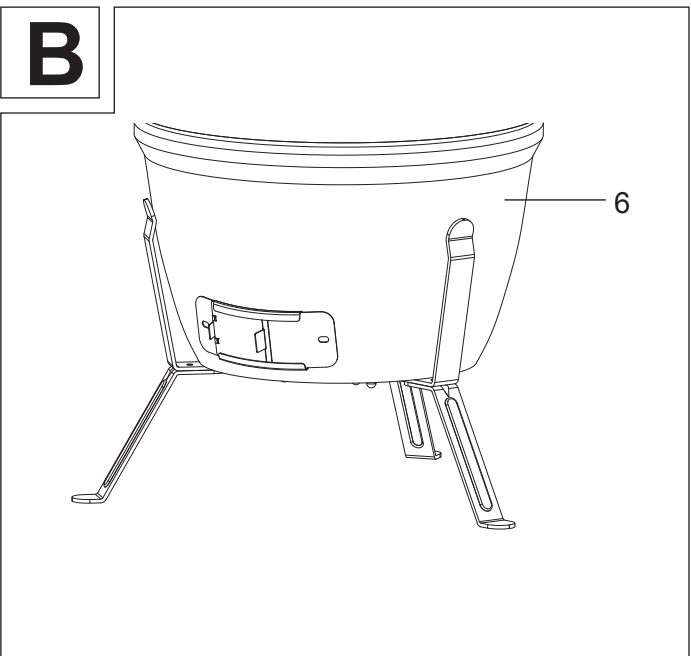
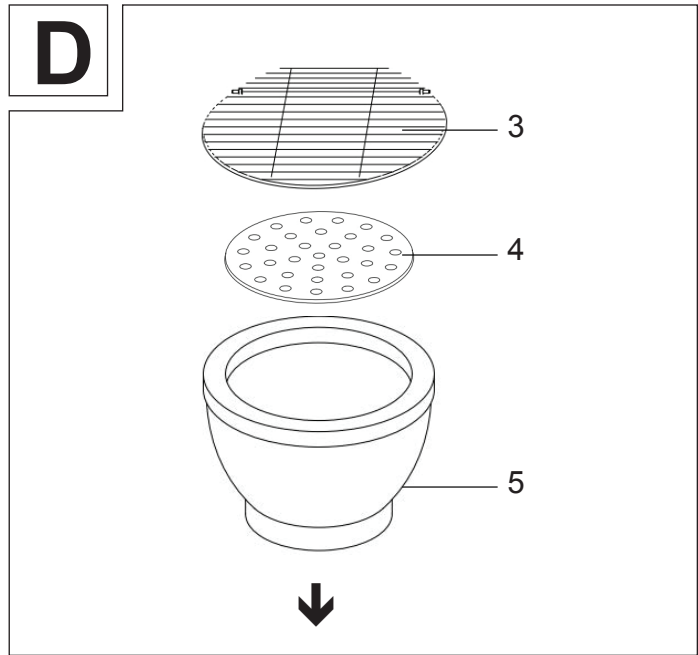
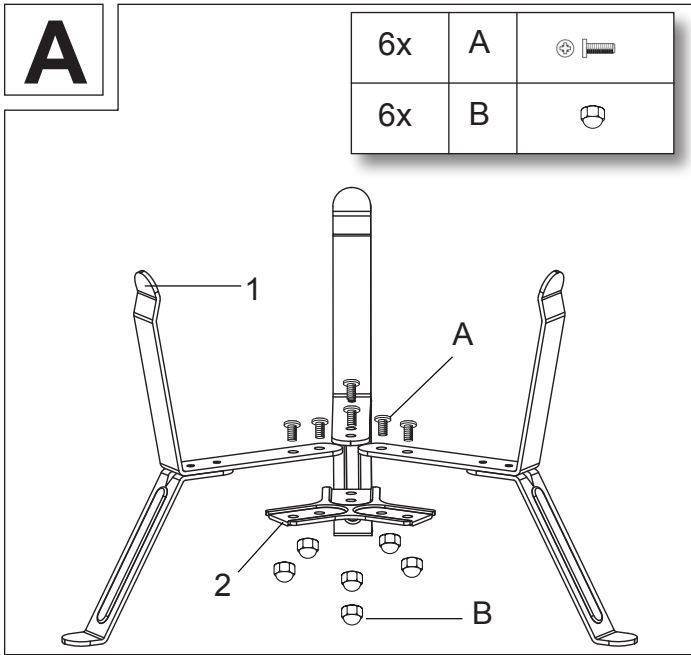
CH

Keramik-Holzkohlegrill Mini Kamado

Aufbau- und Bedienungsanleitung

IAN 384594_2107





Contents

Scope of delivery	4
Before using the device	4
Intended use	4
For your safety	5
Assembly	7
Setting up the BBQ	7
Before grilling	7
Operation	7
Maintenance and cleaning	9
Storage	9
Declaration of conformity	9
Disposal	9
Technical data	10
Distributor	10
Warranty	10

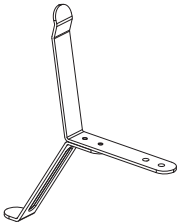

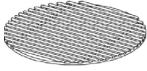


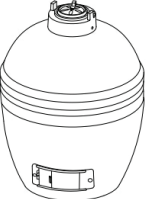
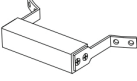
Congratulations!

With your purchase, you have opted for a high-quality device. Familiarise yourself with the device before installation and commissioning.



Read the instruction manual before starting up the device. Only use the appliance as describe for the specified applications. Keep this operating manual in a safe place. When passing this device on to third parties, be sure to hand over all related documents.

Scope of delivery

No.	Qty.	Designation	
1	3	support leg	
2	1	Cross connection for support legs	
3	1	BBQ grate	
4	1	Charcoal plate	
5	1	Ceramic insert	
6	1	BBQ body with lid	
7	1	Lid handle	

Mounting material

No.	Qty.	Designation
A	6	Screw
B	6	Cap nut

Please check that the delivery is complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer.

Claims relating to damages or missing parts made after assembly has taken place or commenced will not be recognised.

Before using the device

After unpacking and before every use, check whether the device shows any signs of damage. Should this be the case, do not use the device, but notify your dealer.

The operating instructions are based on the norms and regulations that are applicable in the European Union. In non-EU countries, observe country-specific directives and laws!

Intended use

Use this charcoal grill to heat, cook and grill food. It is suitable exclusively for outdoor use and in a domestic setting. Only use the charcoal grill as described in these operating instructions. All other uses are considered improper and can lead to material damage or even to personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

For your safety

Signal symbols



This signal term denotes a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, can result in death or serious injury.

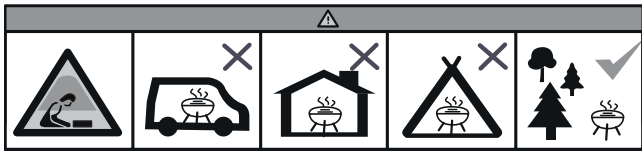


This signal term denotes a hazard with a low level of risk which, if not avoided, can result in minor or moderate injury.

PLEASE NOTE

This signal term warns of possible damage.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS - to be observed with every use



- 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.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
Flammable liquids poured onto the embers form darting flames or deflagrations.
- Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- **WARNING!** Keep children and pets away!
- Do not use indoors!

PLEASE NOTE

It is recommended you avoid using liquid BBQ lighters. These can affect the taste of your food, penetrate into the ceramic composite and thereby lead to forfeiture of the warranty. Please use only solid firelighters complying with EN 1860-3, such as wood wool or a separate chimney starter.

Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash.

Further safety instructions

! WARNING

Risk of deflagration!

Flammable liquids that are poured on the embers cause flash flames or deflagrations.

- Do not use spirit, petrol or comparable liquids for lighting or relighting!
- Nor put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

Health risk!

- Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.
- Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a layer of ash.

Risks to children!

While playing, children can become caught in the packaging film and choke.

- Do not let children play with the packaging wrapper.
- Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could swallow the parts and choke on them.

Risk of burning!

The charcoal grill, the charcoal and the BBQ meat become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from hot parts.
- Keep children and pets away!
- Always wear oven or BBQ gloves with heat protection when grilling (glove category acc. to DIN-EN 407).
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- Only operate the barbecue with charcoal in accordance with DIN EN 1860-2.
- Allow the charcoal grill to cool down completely before cleaning or putting it away.

Risk of injury!

- At high temperatures, open the lid slowly and carefully to allow the heat and steam to escape and to prevent the embers from flaring up due to the air supply.

⚠ CAUTION**Fire hazard!**

Live coals and BBQ components get very hot during operation and can start fires.

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the charcoal grill on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Set up the charcoal grill so that it is at least 1 m away from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the charcoal grill during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the charcoal grill with a max. 0,6 kg of charcoal.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the charcoal grill regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

Risk of burning and accidents!

This device is not intended for use by persons (incl. children) with limited physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and/or lacking knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorised interventions yourself. In case of damages, repairs or other problems with the charcoal grill, contact our service point or a professional in your area.
- Do not set up the charcoal grill near entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive to and aware of what you are doing while grilling. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

Risk of injury!

Individual parts of the charcoal grill have some sharp edges.

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.

PLEASE NOTE**Risk of damage!**

During use, the screws can loosen slowly and impair the grill's stability.

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the grill is standing securely.

Incorrect cleaning agents can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

- Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads.

When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through fat splashes.

- Make sure that the surface is adequately protected against such soiling.

Assembly

First read through the assembly instructions completely and allow yourself enough time for assembly. Find an even working space of two to three square metres. Keep the required tools close at hand.

Required tools

- 1x Phillips screwdriver
- 1x adjustable spanner

Unpacking individual parts

Unpack all individual parts and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after charcoal grill assembly.

Assembling the charcoal grill

! CAUTION

Risk of injury!

Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the charcoal grill.

- Follow all of the assembly instructions listed here in the prescribed order.

- Assemble all parts as shown in figures A–D (page 2).
- Attention! The BBQ body is very heavy. Two people are required for assembly.

Step A

Screw the support legs (1) and the connecting cross (2) together with the screws (A) and the cap nuts (B).

Step B

Place the base frame on a firm, level surface and place the BBQ body (6) in the frame.

Caution, risk of damage! Never lift the BBQ body by the lid. The BBQ body must be carried by at least two people, who hold onto it on the underside and at the back. During insertion, hold the BBQ body with one hand inside, on the air inlet, and with the other and under the BBQ. Insert the BBQ body such that the air inlet is pointing forward and can be opened and closed without hassle.

Step C

Remove the cap nuts and stick the lid handle (7) onto the screws already installed on the lid. Fasten the lid handle in place with the nuts.

Step D

Open the BBQ and first place the ceramic insert (5), then the charcoal plate (4) and finally the BBQ grate (3) in the grill body.

Dismantle the BBQ in reverse order.

Important: All screws must be tightly fastened.

Setting up the BBQ

! CAUTION

Risk of damage!

During use, the screws can loosen slowly and impair the BBQ's stability.

- Check the tightness of the screws before every use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the grill is standing securely.

- Before use, place the charcoal grill on an even, sturdy surface outdoors.
- When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through fat splashes.

Before grilling

Cleaning the BBQ grate

- Prior to first use, wash the BBQ grate and the warming grille with warm soapy water.

Pre-firing

- Before you use the charcoal grill for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 30 minutes at a temperature of 100°C-200°C. Pre-firing is necessary in order to make the inside ready for barbecuing

Operation

! WARNING

Risk of burning!

The charcoal grill, the charcoal and the BBQ meat become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves with heat protection when grilling (glove category acc. to DIN-EN 407).
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Only operate the barbecue with charcoal in accordance with DIN EN 1860-2.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.

1. Open the lid and lift out the BBQ grate (3).
2. Place 1-2 solid firelighters in the middle of the charcoal plate (4). Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging.
3. Layer a few handfuls (maximum 0,6 kg) of charcoal around the firelighters. For best results, we recommend not moving the charcoal after lighting.
4. Open the air inlet of the BBQ body (6) and light the firelighters using a long-stemmed match.
5. **Warning!** Avoid letting the flames get too high, in order to avoid damaging the lid seal.
6. Insert the BBQ grate (3) into the BBQ body.

Concluding barbecuing

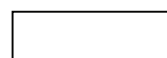
1. Close the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body completely after barbecuing, so that the embers go out.
NEVER EXTINGUISH THE EMBERS WITH WATER.
2. It will take a few hours for the BBQ to cool down.

Temperature control

1. Close the lid.
2. Open the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body.
3. Monitor the temperature on the thermometer. As soon as the BBQ temperature approaches the desired temperature, close the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body in order to maintain this temperature. Leave both completely closed, until the cooking temperature has been reached.
4. Then regulate the temperature using the air controller.
5. In order to reduce the temperature drastically, briefly and carefully open the lid.

Ventilation settings and cooking times

The following settings of the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body are approximate and the cooking times are estimated values. Please use a meat thermometer in order to guarantee the quality of your food and to achieve the respective safe temperature range.



air controller in the lid air inlet on the BBQ body



open



closed

Slow-cooking and Smoking 110 °C to 135 °C



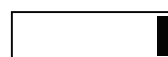
Beef brisket	4 hrs. per kilo
Pulled pork	4 hrs. per kilo
Chicken (whole)	3-4 hrs.
Pork ribs	3-5 hrs.
Roasting	9+ hrs.

Barbecuing and Roasting 160 °C to 180 °C



Fish	15-20 mins.
Pork loin	15-30 mins.
Chicken cuts	30-45 mins.
Chicken (whole)	1-1.5 hrs.
Leg of lamb	3-4 hrs.
Turkey	2-4 hrs.
Ham	2-5 hrs.

Searing 260 °C to 370 °C



Steak	5-8 mins.
Pork cutlets	6-10 mins.
Hamburgers	6-10 mins.
Sausages	6-10 mins.

Maintenance and cleaning

WARNING

Health risk!

- Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

WARNING

Risk of burning!

The charcoal grill and the charcoal are very hot even after grilling. Any contact can result in serious burns.

- Allow the charcoal grill to cool down completely before cleaning.
- Only tip out the ash when the fuel has completely burned out.

PLEASE NOTE

Risk of damage!

- Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

– **Remove the cold ashes.**

It is very important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, in a moist condition, will attack the inside of the ash collecting tray. Thus, over years the ash collecting tray can sustain damage through rust.

- Remove the BBQ grate (3) , clean it thoroughly with soapy water and rinse it down with clean water. Carefully dry off the BBQ grate and insert it back on the BBQ.
- The inside of the BBQ is self-cleaning.
WARNING! Do not use water or cleaning products on the inside of the BBQ. The walls are porous and absorb liquids, which can cause cracks in the ceramic when the BBQ is next used.
- Clean the glazed exterior of the BBQ with warm water and normal dishwashing liquid.
- Tighten all screws before every use to guarantee the stability of your BBQ at all times.
- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.
- Protect your BBQ against direct weather effects.

- Frequent opening and closing of the lid can, over time, lead to stresses in the hinge. Lubricate the moving elements of the hinge at least once per year so that it continues to move without difficulty.

Storage

- Store the charcoal grill in a dry and dust-free place.
- Check all device parts before the next use and tighten the screws and nuts if necessary.
- If you cover the charcoal grill with a dust cover, make sure that the cover is only put on when the charcoal grill has cooled down, is clean and dry. Otherwise it can lead to severe corrosion.

Declaration of conformity

- This product is in compliance with the applicable European and national Directives (DIN EN 1860-1).

Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the BBQ in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal business or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Technical Data

Product:	Item No. 1763, IAN 384594 Ceramic Charcoal Grill Mini Kamado
Net weight:	approx. 23 kg
Overall dimensions:	approx 44 x 56,5 x 47,5 cm (WxHxD)
Grill surface:	approx. Ø 26.5 cm
Max. amount of fuel:	0.6 kg charcoal

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Deutschland
Web: www.testritetepro.de

Warranty

Dear customer,

You receive a 3-year warranty from the date of purchase on this appliance. If the appliance is defective, you have statutory rights vis-à-vis the vendor of the appliance.

These statutory rights are not restricted by our warranty, which is described below.

Warranty terms

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place. This document is required as the proof of purchase.

If a material or manufacturing defect occurs within 3 years of the date of purchase, you will be sent a replacement part or we will replace the appliance – as we choose – at no charge. This warranty requires that the defective appliance and the proof of purchase (receipt) are presented and that the defect and when it occurred are briefly described in writing or on the phone within the 3 year period.

If the defect is covered by our warranty, you will be sent a replacement part or a new appliance. A new warranty period does not begin with the delivery of the replacement part or the replacement of the appliance.

Warranty period and statutory defect claims

The warranty period will not be renewed in the event of warranty coverage. This also applies for parts that have been replaced. Damages and defects that may already be present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the appliance. Replacement parts delivered after the warranty period has expired are subject to charge.

Warranty scope

The appliance was carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and underwent an in-depth inspection prior to shipping.

The warranty covers material and manufacturing defects. This warranty does not cover parts of the appliance subject to normal wear, which are therefore considered wearable parts, e.g. grilling grates.

This warranty shall be forfeited if the appliance is damaged, improperly used or maintained. All instructions listed in the user manual must be followed exactly in order to ensure proper use of the appliance. Purposes of use and actions, which the user manual advises against or warns of, must absolutely be avoided.

The appliance is only intended for private and not for commercial use. The warranty shall be forfeited in the event of misuse and improper handling, the use of force or tampering not attributed to our authorised service centre.

Processing of warranty claims

To ensure that your claim is processed quickly, please follow the notes below:

- Please have the receipt and article number handy (tepro 1763) as proof of purchase for all enquiries.
- The article number can be obtained from the warning label or user manual.
- If functional errors or other defects occur, first contact the service department specified below by phone or via e-mail. There, you will be informed about the further course of action.

E-Mail: service-lidl@online.de

Tartalom

Szállítási terjedelem	12
A készülék használata előtt.....	12
Rendeltetésszerű használat	12
Biztonságos használat	12
Összeszerelés.....	15
A grill felállítása	15
Az első grillezés előtt	15
Kezelés.....	15
Karbantartás és tisztítás.....	17
Tárolás.....	17
Megfelelőségi nyilatkozat	17
Hulladékkezelés	17
Műszaki adatok	18
Forgalmazó.....	18
Jótállás	18

Gratulálunk!

A vásárlással kiváló minőségű készülék mellett döntött. Szerelés és üzembevétele előtt ismerje meg a készülék működését.



A készülék használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót. A készüléket csak az itt leírtaknak és a megadott használati célnak megfelelően használja. Órizza meg jól ezt a használati útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, mellékeljen hozzá minden dokumentumot.

Szállítási terjedelem

Sz.	Menny.	Megnevezés	
1	3	Tartóláb	
2	1	Keresztösszekötő a tartólábakhoz	
3	1	Grillrács	
4	1	Faszéntartó lemez	
5	1	Kerámiabetét	
6	1	Grillezőtest fedéllel	
7	1	Fedél fogantyúja	

Szerelési anyagok

Sz.	Menny.	Megnevezés
A	6	Csavar
B	6	Kalapos anya

Ellenőrizze, hogy a csomag hiánytalan és sérülésmentes-e. Forduljon a terméket árusító kereskedőhöz, amennyiben egy alkatrész hiányzik, vagy hibás.

Összeszerelés után, vagy megkezdett szerelést követően károsodással vagy hiányzó alkatrészekkel kapcsolatos reklamációt nem fogadunk el.

A készülék használata előtt

Kicsomagolás után, valamint minden használat előtt ellenőrizze, hogy nem láthatók-e sérülés jelei a készüléken. Ilyen esetben ne használja a készüléket, hanem értesítse a terméket árusító kereskedőt.

A használati útmutató az Európai Unióban érvényes szabványok és szabályok alapján készült. Nem EU-országokban vegye figyelembe az adott országban érvényes irányelveket és törvényeket!

Rendeltetészerű használat

A faszéngrill kizárólag ételek grillezésére, sütésére és melegítésére szolgál.

Kizárólag szabadban történő használatra alkalmas, és háztartási célra szolgál. A faszéngrillt kizárólag a használati útmutatónak megfelelően használja. Bármely más használat nem rendeltetészerűnek minősül, anyagi kárt és/vagy személyi sérülést okozhat.

A gyártó a nem rendeltetészerű használatból eredő károkért nem vállal felelősséget.

Biztonságos használat

Jelzőszimbólumok



FIGYELEM

Ez a jelzés közepes kockázatú veszélyt jelöl, amelyet ha nem kerülnek el, súlyos, akár halálos sérüléshez vezethet.



VIGYÁZAT

Ez a jelzés alacsony kockázatú veszélyt jelöl, amelyet ha nem kerülnek el, kisebb vagy közepesen súlyos sérülésekhez vezethet.



MEGJEGYZÉS

Ez a jelzés lehetséges károkra figyelmeztet.

Minden használatnál figyelembe veendő ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



- Ne üzemeltesse a grillt zárt és/vagy lakható helyiségekben, pl. épületben, sátorban, lakókocsiban, mobilházban vagy csónakban. Szén-monoxid-mérgezés általi életveszély áll fenn.
- FIGYELMEZTETÉS! A begyűjtáshoz vagy újragyűjtáshoz ne használjon szeszt vagy benzint!
A parázsra öntött, gyúlékony folyadékok belobbanhatnak, és lángcsóva keletkezhet.
- A begyűjtáshoz csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő segédeszközt használjon!
- FIGYELMEZTETÉS! A grillkészülék nagyon felforrósodik; üzem közben nem szabad mozgatni!
- FIGYELMEZTETÉS! Gyermekeket és háziállatokat ne engedjen a készülék közelébe!
- Ne használja zárt helyiségekben!

MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy a faszén begyűjtéséhez ne használjon folyékony gyújtóanyagot. Ez hatással lehet az étel ízére, behatolhat a kerámiaanyagba, és ezzel semmissé teheti a jótállást. Kérjük, hogy csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő szilárd gyújtóanyagot használjon, például fagyapotot vagy külön grillgyújtó kéményt.

A grillezendő ételt csak akkor helyezze fel, ha a faszenet már világos hamuréteg borítja.

További biztonsági előírások

FIGYELEM

Belobbanás veszélye!

A parázsra öntött, gyúlékony folyadékok belobbanhatnak, és lángcsóva keletkezhet.

- A begyűjtáshoz vagy újragyűjtáshoz ne használjon szeszt, benzint vagy hasonló folyadékot!
- Ne helyezzen gyújtófolyadékkal átitatott széndarabokat se a parázsra.

Egészségügyi veszély!

- Ne használjon festékoldót vagy hígítót a foltok eltávolításához. Ezek ártalmasak az egészségre, és nem szabad élelmiszerekkel érintkezniük.
- Csak akkor helyezze készülékre a grillezendő ételt, ha a faszenet már hamuréteg fedi.

Veszélyes a gyermekekre!

Gyermekek játék közben belegabalyodhatnak a csomagolófóliába és megfulladhatnak benne.

- Ne engedje, hogy gyermekek a csomagolófóliával játsszanak.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne vegyék szájba a szereléshez szükséges apró alkatrészeket. Ezeket lenyelve megfulladhatnak.

Égési sérülés veszélye!

A faszéngrill, az abban található faszén és a grillezendő étel használat közben nagyon felforrósodik. A velük való minden érintkezés rendkívül súlyos égési sérülésekhez vezethet.

- Tartson kellő távolságot a forró alkatrészekről.
- Gyermekeket és háziállatokat ne engedjen a készülék közelébe!
- A grillezéshez mindig viseljen a DIN-EN 407 szabvány szerinti hővédelemmel rendelkező grillező- vagy konyhai kesztyűt.
- Csak hosszú nyelű, hőálló fogantyúval rendelkező grillezőeszközöket használjon.
- Ne viseljen bő ujjú ruhát.
- Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő száraz gyújtót, vagy speciális grillgyújtó folyadékot használjon.
- A grillsütőben csak a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet használjon.
- Tisztítás vagy tárolás előtt a faszéngrillt hagyja teljesen lehűlni.

Sérülésveszély!

- Magas hőmérséklet esetén a fedelet lassan és óvatosan nyissa fel, hogy a hő és a gőz kijuthasson, és a bejutó friss levegő miatt a parázs ne lobbanjon be.

⚠ VIGYÁZAT**Tűzveszély!**

Az üzemeltetés során az izzó faszén és a grill alkatrészei felforrósodnak és tüzet okozhatnak.

- Mindig tartson készenlétben tűzoltó készüléket és elsősegélydobozt, és legyen felkészülve az esetleges balesetekre vagy tüzesetre.
- A faszéngrillt sík, vízszintes, biztonságos, hőre nem érzékeny és tiszta felületen állítsa fel.
- A faszéngrillt úgy állítsa fel, hogy gyúlékony anyagoktól – pl. árnyékolótól, faburkolatú terasztól és bútortól – legalább 1 méterre legyen.
- Ne mozgassa a faszéngrillt használat közben.
- A faszenet csakis szélvédett helyen gyújtsa meg.
- A faszénrácsra legfeljebb 0,6 kg faszenet tegyen.
- Néhány élelmiszer zsírja vagy leve gyúlékony. A faszéngrillt rendszeresen, lehetőleg minden használat után meg kell tisztítani.
- Csak akkor borítsa ki a hamut, ha a faszén már teljesen leégett és kihűlt.

Égés- és balesetveszély!

A készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, valamint kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező egyének (a gyermekeket is beleértve).

- Hívja fel az ilyen személyek figyelmét a készülék veszélyeire, és gondoskodjon felügyeletükről.
- A termék mindennemű módosítása a biztonságra jelentős veszélyt jelent, ezért tilos. Ne végezzen rajta engedély nélküli beavatkozást. A faszéngrill károsodása, javítása vagy egyéb problémák esetén forduljon szervizünkhöz vagy helyi szakemberhez.

- Ne állítsa a faszéngrillt bejárat vagy forgalmas terület közelébe.
- Grillezés közben mindig legyen rendkívül körültekintő. Ha a figyelme elterelődik, elveszítheti a készülék feletti irányítást.
- Mindig legyen figyelmes a grillezés során, és ügyeljen arra, mit tesz. Ne használja a terméket, ha figyelmetlen vagy fáradt, illetve ha kábítószer, alkohol vagy gyógyszer hatása alatt áll. A termék használata során akár a pillanatnyi figyelmetlenség is súlyos sérülésekhez vezethet.

Sérülésveszély!

A faszéngrill egyes alkatrészein részben éles peremek találhatók.

- A szerelés és az üzemeltetés során bekeletkező balesetek, ill. sérülések elkerülése érdekében körültekintően járjon el a grill egyes alkatrészeivel. Szükség esetén viseljen védőkesztyűt.

MEGJEGYZÉS**Károsodás veszélye!**

A használat során a csavarkötések fokozatosan meglazulhatnak, ami kedvezőtlen hatással lehet a grill stabilitására.

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a csavarok kellően tartanak-e. Szükség esetén húzza meg a csavarokat a megfelelő stabilitás biztosítása érdekében.

Egyes tisztítószer kikezdhetik a felületet és dörzsölési nyomokat hagyhatnak hátra.

- Ne használjon erős vagy súroló hatású oldószert, vagy súrolószivacsot.

A grill használata során védje a padló- és fal felületeket a szennyeződésektől, pl. a fröccsenő zsírtól.

- Gondoskodjon arról, hogy a felület megfelelően védve legyen az ilyen szennyeződéssel szemben.

Összeszerelés

Előbb olvassa el alaposan a szerelési útmutatót, és hagyjon elég időt a szerelésre. Gondoskodjon 2-3 négyzetméternyi sík munkafelületről. Tartsa kézközben a szükséges szerszámokat.

Szükséges szerszámok

- 1 db csillagfejű csavarhúzó
- 1 db állítható csavarkulcs

Alkatrészek kicsomagolása

Csomagolja ki minden alkatrészt, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot. A csomagolóanyagot gyermekek által hozzá nem férhető helyen tárolja, és a faszéngriill összeszerelése után a hulladékkezelését az előírásoknak megfelelően végezze.

A faszéngriill összeszerelése

⚠ VIGYÁZAT

Sérülésveszély!

A hibás összeszerelés a grill használata során zavart és veszélyt okozhat.

- Gondosan végezzen el minden szerelési lépést, és közben tartsa be a megadott műveletrendet.
- Az A–D ábráknak megfelelően szerelje össze az összes alkatrészt (2. oldal).
- Figyelem! A grillsütő teste nagyon nehéz. Az összeszereléséhez két ember szükséges.

„A” lépés

A csavarokkal (A) és a kalapos anyákkal (B) csavarozza össze a tartólábakat (1) és a keresztmerevítőket (2).

„B” lépés

A tartóvázat helyezze szilárd és vízszintes felületre, és a grillező testét (6) helyezze a vázba.

Vigyázat, a készülék megsérülhet! A grillsütő testét ne a fedélnél fogva emelje fel. A grillsütő testét legalább két embernek kell felemelnie, az aljánál és a hátuljánál fogva. A behelyezés során a grillsütő testét az egyik kézzel belül, a levegőbevezetőnél, a másik kézzel a test alatt kell tartani. A grillsütő testét úgy kell beilleszteni, hogy a levegőbevezető előre nézzen, és könnyedén lehessen nyitni és zárni.

„C” lépés

Távolítsa el a kalapos anyákat, és a fedél fogantyúját (7) tolja a fedélen található csavarokra. Az anyacsavarokkal rögzítse a helyére a fogantyút.

„D” lépés

Nyissa fel a fedelet, és először a kerámiabetétet (5), majd a faszéntartó lemezt (4), végül pedig a grillrácsot (3) helyezze be a grillező testébe.

A grillező szétszerelését fordított sorrendben kell végezni.

Fontos: Minden csavart szorosan meg kell húzni.

A grill felállítása

⚠ VIGYÁZAT

Károsodás veszélye!

A használat során a csavarkötések fokozatosan meglazulhatnak, ami kedvezőtlen hatással lehet a grill stabilitására.

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a csavarok kellően tartanak-e. Szükség esetén húzza meg a csavarokat a megfelelő stabilitás biztosítása érdekében.

- Használat előtt a faszéngriillt sík, stabil felületen, a szabadban állítsa fel.
- A grill használata során védje a padló- és falfelületeket a szennyeződésektől, pl. a fröccsenő zsírtól.

Az első grillezés előtt

A grillrácsok tisztítása

- Az első használat előtt meleg szappanos vízzel mossa le a grillrácsot és a melegen tartó rostélyt.

Betüzelés

- A grillezőt az első használat előtt kondicionálni kell (előtüzelés), legalább 30 percig, és 100 °C-200 °C hőmérsékleten. Ez az előtüzelés teszi grillezésre alkalmassá a készülék belsejét.

Kezelés

⚠ FIGYELEM

Égési sérülés veszélye!

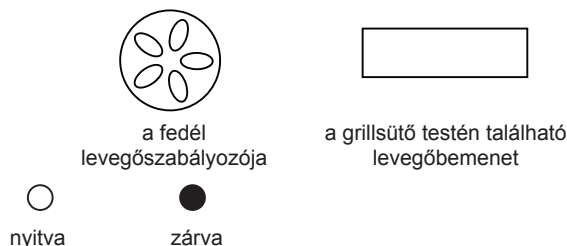
A faszéngriill, az abban található faszén és a grillezendő étel használat közben nagyon felforrósodik. A velük való minden érintkezés rendkívül súlyos égési sérülésekhez vezethet.

- Tartson megfelelő távolságot a forró alkatrészekről, mert a velük való minden érintkezés rendkívül súlyos égési sérülésekhez vezethet.
- A grillezéshez mindig viseljen grillező- vagy konyhai kesztyűt.
- Csak hosszú nyelű, hőálló fogantyúval rendelkező grillezőeszközöket használjon.
- Ne viseljen bő ujjú ruhát.
- A grillsütőben csak a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet használjon.
- Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő száraz gyújtót, vagy speciális grillgyújtó folyadékot használjon.

1. Nyissa fel a fedelet és emelje ki a grillrácsot (3).
2. A faszéntartó lemez (4) közepére tegyen 1-2 szilárd faszénygyújtót. Kövesse a csomagoláson feltüntetett gyártói utasításokat.
3. A faszénygyújtók köré helyezzen néhány maroknyi (legfeljebb 0,6 kg) faszenet. Azt javasoljuk, hogy a meggyújtás után ne mozgassa a faszenet.
4. Nyissa ki a grillező testén található levegőbemenetet (6) és hosszú gyufával gyújtsa meg a tűzgyújtókat.
5. **Figyelmeztetés!** A lángok ne legyenek túl magasak, mert megromolhatják a fedél tömítését.
6. Helyezze a grillsütő testébe a grillrácsot (3).

Szellőzés beállítása és sütési idők

A készülék testén található levegőbemenet és a fedél levegőszabályozójának következő beállításai csak közelítő értékek, és a sütési idők is csak becslések. Az étel minőségének garantálása, illetve a biztonságos hőmérséklettartomány betartása érdekében kérjük, használjon hűhőmérőt.



A grillezés befejezése

1. A grillezés befejezése után teljesen zárja le a fedél levegőszabályozóját és a készüléktesten található levegőbemenetet, hogy a parázs kialudjon.
A PARAZSAAT NE VÍZZEL OLTSA EL.
2. A grillező lehűléséhez néhány óra szükséges.

A hőmérséklet szabályozása

1. Csukja le a fedelet.
2. Nyissa ki a fedél levegőszabályozóját és a készülék testén található levegőbemenetet.
3. A hőmérőn figyelje a hőmérsékletet. Amint a hőmérséklet megközelíti a kívánt értéket, zárja le a fedél levegőszabályozóját és a készülék testén található levegőbemenetet, hogy ez a hőmérséklet fennmaradjon. Mindkettőt hagyja teljesen zárva, amíg a hőmérséklet el nem éri a sütési hőmérsékletet.
4. Ezután a levegőszabályozóval szabályozhatja a hőmérsékletet.
5. A hőmérséklet gyors csökkentéséhez röviden és óvatosan nyissa fel a fedelet.

Lassú sütés és füstölés 110 °C - 135 °C



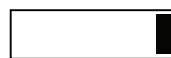
Marhaszegy	4 óra/kilogramm
Tépett sertéshús	4 óra/kilogramm
Csirke (egész)	3-4 óra
Sertésborda	3-5 óra
Sütés	9+ óra

Grillezés és sütés 160 °C - 180 °C



Hal	15-20 perc
Sertéskaraj	15-30 perc
Csirkerészek	30-45 perc
Csirke (egész)	1-1,5 óra
Báránycomb	3-4 óra
Pulyka	2-4 óra
Sonka	2-5 óra

Hirtelen sütés 260 °C - 370 °C



Steak	5-8 perc
Disznóhús-szelet	6-10 perc
Hamburger	6-10 perc
Kolbász	6-10 perc

Karbantartás és tisztítás

! FIGYELEM

Egészségügyi veszély!

- Ne használjon festékkoldót vagy hígítót a foltok eltávolításához. Ezek ártalmasak az egészségre, és nem szabad élelmiszerral érintkezniük.

! FIGYELEM

Égési sérülés veszélye!

A faszéngrill, az abban található szén a grillezés után nagyon forró. A velük való minden érintkezés rendkívül súlyos égési sérülésekhez vezethet.

- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a faszéngrillt.
- Csak akkor borítsa ki a hamut, ha a tüzelőanyag már teljesen leégett és elaludt.

MEGJEGYZÉS

Károsodás veszélye!

- Ne használjon erős vagy súroló hatású oldószert vagy súrolószivacsot, mert kikezdehetik a felületet és dörzsölési nyomokat hagyhatnak hátra.

– Távolítsa el a kihűlt hamut.

Nagyon fontos, hogy eltávolítsa a hideg hamut, még mielőtt nedvesség éri. A hamu sót tartalmaz, ezért nedves állapotban a hamugyűjtő tálca belső oldalának rozsdásodását idézheti elő. A hamugyűjtő tálcát az évek során a felgyülemelő rozsdá károsíthatja.

- Vegye ki a grillrácsot (3), szappanos vízzel alaposan tisztítsa meg és tiszta vízzel öblítse le. Gondosan szárítsa meg a grillrácsot és helyezze vissza a grillsütőbe.
- A grillsütő belseje öntisztító.
FIGYELMEZTETÉS! A grillsütő belsejében ne használjon vizet vagy tisztítószert. A falai porózusak és elnyelik a folyadékot, ez pedig a grillsütő következő használatakor repedéseket okozhat a kerámiában.
- A grillsütő zománczott külsejét meleg vízzel és szokásos edénmosogató szerrel tisztítsa.
- Minden használat előtt rendszeresen húzza meg az összes csavart, hogy a grillsütő mindig stabilan álljon.
- **FONTOS:** A grillsütőt mindig nedvességtől védett helyen kell tárolni.

- Védje a grillsütőt az időjárás közvetlen hatásaitól.
- A fedél gyakori nyitása és zárása idővel feszültségeket okozhat a zsanérban. A zsanér mozgó részeit legalább évente egyszer kenje meg kenőanyaggal, hogy nehézség nélkül mozogjon.

Tárolás

- A faszéngrillt száraz és pormentes helyen tárolja.
- A következő használat előtt ellenőrizze a készülék összes alkatrészét, és szükség szerint húzza utána a csavarokat és az anyákat.
- Ügyeljen arra, hogy a porvédő takarót (ha használ ilyet) csak akkor tegye rá, ha a faszéngrill már lehűlt, valamint tiszta és száraz. Ellenkező esetben erőteljes korrodálódás léphet fel.

Megfelelőségi nyilatkozat

- Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelveknek (DIN EN ISO 1860-1).

Hulladékkezelés



A csomagolás olyan környezetbarát anyagokból áll, amelyeket a helyi szelektív hulladékgyűjtőben lehet leadni.



Élettartama végén a grillsütőt ne helyezze a háztartási hulladékba. Vigye el a megfelelő hulladékgyűjtő helyre, vagy a helyi hulladékkezelő létesítménybe. Tartsa be a mindenkor hatályos előírásokat. Kétség esetén lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelő szolgáltatóval.

Műszaki adatok

Készülék:	Cikkszám: 1763, IAN 384594 Mini Kamado kerámiabetétes faszenes grill
Nettó tömeg:	kb. 23 kg
Teljes méret:	kb. 44 x 56,5 x 47,5 cm (szél. x mag. x mély.)
Grillezőfelület:	kb. Ø 26,5 cm
Tüzelőanyag max. mennyisége:	0,6 kg faszén

A műszaki változtatás és nyomdai hiba jogát fenntartjuk.

Forgalmazó

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Németország
Web: www.testritetepro.de

Jótállás

Tisztelt Vásárlónk!

Erre a termékre a vásárlás napjától számított 3 év jótállást nyújtunk. A készülék hiányosságai esetén a vásárlót jogszabályban rögzített jogok illetik meg a készülék eladójával szemben.

Ezeket a törvényi jogokat a következőkben kifejtett jótállás nem korlátozza.

Jótállási feltételek

A jótállási időszak a vásárlás napjával kezdődik. Őrizze meg az eredeti vásárlási bizonylatot. Ez a bizonylat a vásárlás igazolásához szükséges.

Amennyiben a készülékben a vásárlás napjától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba lép fel, a vásárlónak – belátásunk szerint – ingyenes pótalkatrészt biztosítunk, avagy kicseréljük a készüléket. A garancia feltétele a meghibásodott készülék és a vásárlási bizonylat (pénztári nyugta) bemutatása a 3 éves határidőn belül, illetve a hiányosság jellegének és fellépési idejének megadása írásban vagy telefonon.

Amennyiben a jótállásunk kiterjed a meghibásodásra, a vásárlónak pótalkatrészt, vagy új készüléket biztosítunk. A pótalkatrész leszállításával vagy a készülék cseréjével nem kezdődik új jótállási időszak.

Jótállási idő és törvényes szavatossági igények

A jótállási időt a jótállási kötelezettség teljesítése nem hosszabbítja meg. Ez a cserélt alkatrészekre is vonatkozik. A vásárláskor meglévő esetleges károsodást és hiányosságot a kicsomagolás után azonnal be kell jelenteni. A jótállási idő lejártá után leszállított pótalkatrészek díjkötelesek.

A jótállás terjedelme

A készüléket szigorú minőségi irányelvek szerint gyártottuk, és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. A jótállás anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. A jótállás nem terjed ki olyan alkatrészekre, amelyek ki vannak téve a normál elhasználódásnak, és ezért kopó alkatrésznek tekinthetők, mint pl. a grillrács.

A jótállás nem érvényesíthető, ha a készülék károsodott, ha nem szakszerűen használták, vagy tartották karban. A készülék szakszerű használatához a használati útmutatóban szereplő minden utasítást pontosan be kell tartani. A kezelési útmutatóban nem javasolt, vagy azok mellőzésére figyelmeztető felhasználási célokat és intézkedéseket feltétlenül kerülni kell.

A készülék kizárólag magánjellegű, nem pedig ipari célú használatra szolgál. A jótállás nem érvényes visszaélészerű és szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása és nem az általunk felhatalmazott szervizek által végrehajtott beavatkozások esetén.

Eljárás jótállási esetben

Ígényének gyors feldolgozása érdekében kérjük az alábbi utasítások betartását:

- Kapcsolatfelvétel esetén a vásárlás bizonyítékeként tartsa kéznél a pénztári bizonylatot és a cikkszámot (tepro 1763).
- A cikkszámot a figyelmeztető címkén, vagy a használati útmutatóban találja meg.
- Amennyiben működési hiba vagy egyéb hiányosság lép fel, forduljon az alább megnevezett szervizrészleghez telefonon vagy e-mailben. Az eljárás további menetét itt állapítják majd meg.

E-mail: service-lidl@online.de

Vsebina

Vsebina paketa	20
Pred uporabo izdelka	20
Predvidena uporaba	20
Za vašo varnost.....	20
Sestavljanje	23
Postavitev žara	23
Pred pečenjem	23
Delovanje.....	23
Vzdrževanje in čiščenje.....	25
Skladiščenje	25
Izjava o skladnosti	25
Odstranjevanje med odpadke.....	25
Tehnični podatki	26
Distributer	26
Garancija	26

Zahvaljujemo se vam za vaš nakup!

Odločili ste za visokokakovosten izdelek. Pred namestitvijo in uporabo se seznanite s tem izdelkom.



Pred prvo uporabo tega izdelka preberite priročnik z navodili. Izdelek uporabljajte samo za predvidene namene, kot je opisano v teh navodilih.

Priročnik za uporabo hranite na varnem mestu. Če boste izdelek predali drugi osebi, priložite tudi vse povezane dokumente.

Vsebina paketa

Št.	Kol.	Opis	
1	3	Podporna noga	
2	1	Križna povezava za podporne noge	
3	1	Rešetka za žar	
4	1	Ogljena plošča	
5	1	Keramični vstavek	
6	1	Ohišje za žar s pokrovom	
7	1	Ročaj pokrova	

Vgradni material

Št.	Kol.	Opis
A	6	Vijak
B	6	Prekrivna matica

Prepričajte se, da je vsebina paketa popolna in da noben element ni poškodovan. Če opazite, da poljubni del manjka ali je poškodovan, se obrnite na prodajalca.

Zahtevke, povezane s poškodbami ali manjkajočimi deli po začetnem ali končanem sestavljanju ne bomo upoštevali.

Pred uporabo izdelka

Po tem, ko ste odstranili embalažo, in pred vsako uporabo preverite, ali so se na izdelku morda pojavili vidni znaki poškodb. Če torej opazite poškodbe, izdelka ne uporabljajte in o tem obvestite prodajalca.

Navodila za uporabo temeljijo na standardih in predpisih, ki veljajo v Evropski uniji. Če živite v državi, ki ni del EU, morate upoštevati direktive in zakonodajo te države.

Predvidena uporaba

Žar na oglje uporabljajte za segrevanje, kuhanje in peko živil.

Primeren je izključno za zunanjo uporabo v domačem gospodinjstvu. Žar na oglje uporabljajte na način, kot je opisan v navodilih za uporabo. Kakršna koli drugačna uporaba se šteje kot nepravilna in lahko povzroči materialno škodo ali celo osebne poškodbe.

Proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

Za vašo varnost

Opozorilni simboli



Ta opozorilni izraz opozarja na nevarnost srednje stopnje, ki, če je ne preprečite, lahko povzroči smrt ali hujše telesne poškodbe.

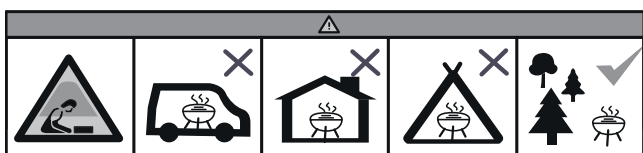


Ta opozorilni izraz opozarja na nevarnost nizke stopnje, ki, če je ne preprečite, lahko povzroči manjše ali zmerne telesne poškodbe.

OPOMBA

Ta opozorilni izraz opozarja na morebitno škodo.

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI – upoštevajte pri vsaki uporabi



- Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali stanovanjskih prostorih, npr. zgradbah, šotorih, stanovanjskih prikolicah, avtomobilih ali čolnih. Obstaja smrtna nevarnost zaradi zadušitve z ogljikovim monoksidom.
- **PREVIDNO!** Za prižiganje ali ponovni vžig ne uporabljajte špirta ali bencina! Vnetljive tekočine, ki se dodajo žerjavici, lahko povzročijo sikajoče plamene ali deflagracijo.
- Uporabljajte le vžigalna sredstva v skladu z EN 1860-3!
- **PREVIDNO!** Ta žar se močno segreje, zato ga med uporabo ne smete premikati!
- **PREVIDNO!** Preprečite dostop otrokom in domačim živalim!
- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

OPOMBA

Priporočamo, da se izogibate uporabi tekočih vžigal za žar. Z njimi namreč lahko vplivate na okus pripravljenih jedi, prodrejo lahko v keramično spojino in tako vodijo k razveljavitvi jamstva. Uporabljajte samo trdna vžigala v skladu s standardom EN 1860-3, kot so lesena volna ali ločena posoda z dimnikom.

Meso za žar postavite na rešetko le, če je oglje narahlo opepeljeno.

Dodatna varnostna navodila

! OPOZORILO

Nevarnost pred izgorevanjem!

Vnetljive tekočine, ki jih polijete na žerjavico, oblikujejo bliskajoče se plamene ali izgorevanja.

- Za prižig ali ponovni prižig ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali podobnih tekočin!
- Prav tako na žerjavico ne polagajte oglja, namočenega z vnetljivo tekočino.

Nevarnost za zdravje!

- Za odstranjevanje madežev ne uporabljajte sredstev za razbarvanje ali redčil. Ta sredstva škodujejo zdravju in ne smejo priti v stik z živili.
- Meso za žar postavite na rešetko le, če je oglje opepeljeno.

Nevarnost za otroke!

Med igranjem se otroci lahko zapletejo v embalažni material in se zadušijo.

- Otrokom preprečite, da bi se igrali z embalažnim materialom.
- Zagotovite, da otroci v usta ne dajejo nobenih delov za sestavljanje. Te dele bi namreč lahko pogoltnili in se zadušili.

Nevarnost opeklin!

Žar na oglje, oglje in meso za žar se med uporabo zelo segrejejo. Kakršen koli stik lahko povzroči resne opekline.

- Poskrbite za ustrezno razdaljo do vročih elementov in živil.
- Preprečite dostop otrokom in domačim živalim!
- Pri peki vedno nosite rokavice za pečico ali žar z ustrezno zaščito pred toploto (kategorija rokavic glede na DIN-EN 407).
- Uporabljajte samo dolge pripomočke z ročaji, odpornimi na toploto.
- Ne nosite ohlapnih oblačil.
- Uporabljajte samo suha vžigala ali vžigala s posebnimi tekočinami, ki so v standardu EN 1860-3 opredeljena kot vžigalniki.
- Žar uporabljajte samo z ogljem in v skladu s standardom DIN EN 1860-2.
- Pred čiščenjem in skladiščenjem poskrbite, da se je žar na oglje v celoti ohladil.

Nevarnost telesnih poškodb!

- Pri visokih temperaturah počasi in previdno odprite pokrov, da omogočite izpust vročine in pare ter preprečite žarjenje žerjavice zaradi dovoda zraka.

⚠ POZOR**Nevarnost požara!**

Žareče oglje in sestavni deli žara se med uporabo lahko močno segrejejo in lahko zanetijo požar.

- Ključnega pomena je, da imate v primeru nesreče ali požara pri roki požarni aparat in komplet prve pomoči.
- Žar na oglje postavite na ravno, vodoravno, trdno in čisto površino, odporno proti toploti.
- Žar na oglje nastavite tako, da je vsaj 1 m proč od izjemno vnetljivih materialov, kot so ponjave, lesene terase ali pohištvo.
- Med uporabo žara na oglje ne premikajte.
- Oglje zakurite le na varnem mestu.
- V žar za oglje nasujte največ 0,6 kg oglja.
- Iz nekaterih živil se cedijo vnetljive maščobe in sokovi. Žar na oglje redno čistite, po možnosti po vsaki uporabi.
- Pepel odstranite šele, ko je oglje v celoti pogorelo in se ohladilo.

Nevarnost opeklin in nesreč!

Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja.

- Takšne osebe morajo biti obveščene o nevarnosti izdelka in morajo biti pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost.
- Kakršne koli spremembe izdelka predstavljajo precejšnje varnostno tveganje in so zato prepovedane. Ne izvajajte nepooblaščenih modifikacij. V primeru poškodb, popravil ali drugih težav z žarom na oglje se obrnite na servisno službo ali strokovnjaka v vašem območju.
- Žara na oglje ne postavite v bližino vhodov ali območij gostega prometa.
- Pri pečenju na žaru bodite vedno zelo previdni. Če vas nekdo zamoti, lahko stvari uidejo iz rok.
- Vedno bodite oprezni in pozorni na trenutno opravilo pri pečenju na žaru. Izdelka ne uporabljajte, če niste zbrani ali ste utrujeni oz. če ste pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Dovolj je že en trenutek nepozornosti med uporabo izdelka, ki lahko privede do resnih poškodb.

Nevarnost telesnih poškodb!

Posamezni deli žara na oglje imajo ostre robove.

- Bodite previdni pri posameznih delih, da ne pride do nesreč in/ali telesnih poškodb med sestavljanjem in uporabo izdelka. Po potrebi nosite zaščitne rokavice.

OPOMBA**Nevarnost materialnih poškodb!**

Med uporabo se vijaki lahko počasi zrahljajo in poslabšajo stabilnost žara.

- Pred vsako uporabo preverite, ali so vijaki dovolj priviti. Po potrebi ponovno privijte vse vijake, da zagotovite pravilno postavitve žara.

Nepravilna sredstva za čiščenje lahko poškodujejo površine in za seboj pustijo praske.

- Ne uporabljajte močnih topil ali abrazivnih krpic.

Pred uporabo žara zaščitite tla in stene v neposredni bližini pred morebitno umazanijo, npr. pred pljuski maščob.

- Zagotovite, da je površina ustrezno zaščitena pred takšno umazanijo.

Sestavljanje

Najprej pozorno in v celoti preberite navodila za sestavljanje in sestavljanju namenite dovolj časa. Poiščite ravno delovno območje, veliko med dvema in tremi kvadratnimi metri. Poskrbite, da imate zahtevano orodje pri roki.

Zahtevano orodje

- 1 x Phillipsov izvijač
- 1 x Nastavljiv ključ

Razpakiranje posameznih delov

Razpakirajte vse posamezne dele in ves embalažni material zavržite med odpadke. Ko sestavite žar na oglje, poskrbite, da je embalaža zunaj dosega otrok, in jo odstranite skladno s predpisi.

Sestavljanje žara na oglje



Nevarnost telesnih poškodb!

Če ne boste upoštevali teh navodil, lahko pride do težav in tveganja pri uporabi žara na oglje.

- Upoštevajte vsa navodila za sestavljanje, navedena v tem dokumentu, v predpisanem vrstnem redu.

- Sestavite vse dele, prikazane na slikah A–D (stran 2).
- Pozor! Ohišje žara je izredno težko. Za sestavljanje sta zahtevani dve osebi.

Korak A

Privijte podporne noge (1) in povezujočo križno povezavo (2) z vijaki (A) in prekrivnimi maticami (B).

Korak B

Ogrodje ohišja postavite na trdno, ravno podlago. Na ogrodje vstavite ohišje žara (6).

Pozor, nevarnost poškodb! Ohišja žara nikoli ne dvigajte za pokrov. Ohišje žara morata držati vsaj dve osebi tako, da ga držita na spodnji in zadnji strani.

Med vstavljanjem pridržite ohišje žara z eno roko v notranjosti, na vhodu zraka, z drugo pa pod žarom. Ohišje žara vstavite na način, da reža za vhod zraka kaže v smeri naprej in jo lahko preprosto odprete ali zaprete.

Korak C

Odstranite prekrivne matice in ročaj pokrova (7) postavite na vijake, ki so že priviti na pokrov. Ročaj pokrova privijte na mestu z maticami.

Korak D

Odprite žar in v ohišje žara najprej vstavite keramični vstavek (5), nato ogljeno ploščo (4) ter na koncu še rešetko za žar (3).

Žar razstavite v obratnem vrstnem redu.

Pomembno: Vsi vijaki morajo biti trdno priviti.

Postavitev žara



Nevarnost materialnih poškodb!

Med uporabo se vijaki lahko počasi odvijajo in povzročijo nestabilnost žara.

- Pred vsako uporabo preverite, ali so vijaki dovolj priviti. Po potrebi ponovno privijte vse vijake, da zagotovite pravilno postavitve žara.

- Pred uporabo postavite žar na oglje na ravno, trdno zunanjo površino.
- Pred uporabo žara zaščitite tla in stene v neposredni bližini pred morebitno umazanijo, npr. pred pljuski maščob.

Pred pečenjem

Čiščenje rešetke žara

- Pred prvo uporabo operite rešetko žara in grelno rešetko s toplo milnico.

Vnaprejšnje kurjenje

- Preden boste prvič uporabili žar na oglje, ga je treba neprekinjeno (vnaprej zakuriti) za vsaj 30 minut pri temperaturi med 100 in 200 °C. Vnaprejšnje kurjenje je obvezno za pripravo notranjosti žara na peko.

Delovanje



Nevarnost opeklin!

Žar na oglje, oglje in meso za žar se med uporabo zelo segrejejo. Kakršen koli stik lahko povzroči resne opekline.

- Poskrbite za ustrezno razdaljo do vročih delov, saj kakršen koli stik lahko privede do hujših opeklin.
- Med pečenjem vedno nosite rokavice za pečico ali žar.
- Uporabljajte samo dolge pripomočke z ročaji, odpornimi na toploto.
- Ne nosite ohlapnih oblačil.
- Žar uporabljajte samo z ogljem in v skladu s standardom DIN EN 1860-2.
- Uporabljajte samo suha vžigala ali vžigala s posebnimi tekočinami, ki so v standardu EN 1860-3 opredeljena kot vžigalniki.

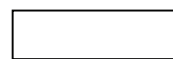
1. Odprite pokrov in dvignite rešetko za žar (3).
2. Na sredino ogljene plošče (4) postavite 1–2 trdni vžigali. Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.
3. Okrog vžigal nasujte plast oglja (največ 0,6 kg). Če želite doseči najboljše rezultate, priporočamo, da oglja ne premikate, po tem ko ste ga zakurili.
4. Odprite režo za dovod zraka na ohišju žara (6) in zakurite vžigali z dolgo vžigalico.
5. **Previdno!** Poskrbite, da plamen ni previsok, saj v nasprotnem primeru lahko poškoduje tesnjenje pokrova.
6. V ohišje žara vstavite rešetko za žar (3).

Nastavitve prezračevanja in časi pečenja

Te nastavitve regulatorja zraka v pokrovu in reže za dovod zraka na ohišju žara so približne, časi pečenja pa so zgolj predvideni. Če želite zagotoviti kakovostno pripravo jedi in doseči ustrezen varen temperaturni razpon, uporabite termometer za meso.



regulator zraka v pokrovu



reža za dovod zraka na ohišju žara



odprto



zaprto

Zaključek peke na žaru

1. Ko zaključite peko na žari, v celoti zaprite regulator zraka na pokrovu in režo za dovod zraka na ohišju žara, da pogasite žerjavico.
ŽERJAVICE NIKOLI GASITE Z VODO.
2. Žar se bo ohladil v nekaj urah.

Regulacija temperature

1. Zaprite pokrov.
2. Odprite regulator zraka na pokrovu in režo za dovod zraka na ohišju žara.
3. Spremljajte temperaturo na termometru. Ko temperatura žara doseže zeleno vrednost, zaprite regulator zraka v pokrovu in režo za dovod zraka na ohišju žara, da ohranite zeleno temperaturo. Regulator in reža naj ostaneta v celoti zaprta, dokler ne dosežete temperature, primerne za peko.
4. Nato temperaturo uravnavajte z regulatorjem zraka.
5. Če želite v veliki meri zmanjšati temperaturo, za kratek čas pozorno odprite pokrov.

Počasno kuhanje in dimljenje od 110 do 135 °C



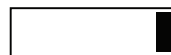
Goveja rebra	4 ure na kilo
Nasekana svinjina	4 ure na kilo
Piščanec (cel)	3–4 ure
Svinjska rebra	3–5 ure
Pečenje	+9 ure

Peka na žaru in pečenje od 160 do 180 °C



Riba	15–20 minut
Svinjska pečenka	15–30 minut
Piščančji kosi	30–45 minut
Piščanec (cel)	1–1,5 ure
Noga jagnjetine	3–4 ure
Puran	2–4 ure
Šunka	2–5 ure

Popečenje od 260 do 370 °C



Zrezek	5–8 minut
Svinjski kotleti	6–10 minut
Hamburgerji	6–10 minut
Klobase	6–10 minut

Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO

Nevarnost za zdravje!

- Za odstranjevanje madežev ne uporabljajte sredstev za razbarvanje ali redčil. Ta sredstva škodujejo zdravju in ne smejo priti v stik z živili.

OPOZORILO

Nevarnost opeklin!

Žar za oglje in žar sta zelo vroča – tudi po končani peki. Kakršen koli stik lahko povzroči resne opekline.

- Pred čiščenjem poskrbite, da se je žar na oglje v celoti ohladil.
- Pepel usujte šele, ko je oglje pogorelo v celoti.

OPOMBA

Nevarnost materialnih poškodb!

- Ne uporabljajte močnih topil ali abrazivnih krpic, saj te lahko poškodujejo površine in za seboj pustijo praske.

– **Odstranite star pepel.**

Pomembno je, da pepel odstranite, preden se vlaga prime na hladen pepel. Pepel je solna raztopina in v večini primerov napade notranje površine pladnja za vsipanje pepela. Zato lahko čez nekaj let pladenj za vsipanje pepela začne rjaveti.

- Odstranite rešetko za žar (3), jo temeljito očistite z milnico in sperite s čisto vodo. Previdno posušite rešetko za žar in jo ponovno vstavite v žar.
- Notranjost žara se čisti samodejno. **PREVIDNO!** V notranjosti žara ne uporabljajte vode ali drugih čistilnih sredstev. Stene so porozne in absorbirajo tekočine, kar lahko povzroči razpoke v keramiki, ko boste naslednjič uporabili žar.
- Glazirano notranjost žara očistite s toplo vodo in običajnim sredstvom za pomivanje posode.
- Pred vsako uporabo privijte vse vijake, da zagotovite stabilnost žara.
- **POMEMBNO:** Žar vedno hranite na mestu, zaščitnem pred vlago.
- Žar zaščitite pred neposrednimi sončnimi žarki.

- Pogosto odpiranje in zapiranje pokrova lahko sčasoma privede do obrabljenosti tečajev. Namažite premične dele tečajev vsaj enkrat letno, da zagotovite njihovo nemoteno premičnost.

Skladiščenje

- Žar na oglje skladiščite v suhem in neprašnem mestu.
- Pred naslednjo uporabo preverite vse dele izdelka in po potrebi privijte vijake ter maticice.
- Če uporabljate protiprašno pregrinja, zagotovite, da žar prekrijete s pregrinjalom le, ko se je le-ta v celoti ohladil in ste ga predhodno očistili ter posušili. V nasprotnem primeru lahko pride do hitrega nastanka rje.

Izjava o skladnosti

- Ta izdelek je skladen z veljavnimi evropskimi in državnimi direktivami (DIN EN 1860-1).

Odstranjevanje med odpadke



Embalaža je izdelana iz materialov, prijaznih do okolja, in jo lahko odstranite med odpadke na lokalnih zbirnih mestih.



V nobenem primeru žara ne odstranite med običajne gospodinjske odpadke! Žar odstranite na odobrenem lokalnem komunalnem mestu za odstranjevanje odpadkov ali v občinskem obratu za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če niste prepričani, se obrnite na predstavnika reciklirnega obrata.

Tehnični podatki

Izdelek:	Št. izdelka: 1763, IAN 384594 Majhen keramični žar na olje Kamado
Neto teža:	Pribl. 23 kg
Skupne mere:	Pribl. 44 x 56,5 x 47,5 cm (Š x V x G)
Površina žara:	Pribl. Ø 26,5 cm
Najv. količina goriva:	0,6 kg oglja

Vsebina tehničnega dokumenta se lahko spremeni – dokument prav tako lahko vsebuje tiskarske napake.

Distributer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Nemčija
Spletno mesto: www.testritetepro.de

Garancija

Spoštovana stranka,

prejeli ste triletno jamstvo, ki začne veljati z dnevom nakupa tega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ste upravičeni do zakonskih pravic, ki vam jih zagotovi prodajalec izdelka.

Teh zakonskih pravic ne omejuje naše jamstvo, ki smo ga opisali v nadaljevanju.

Garancijski pogoji

Obdobje jamstva prične veljati z dnevom nakupa. Izvirnik računa hranite na varnem mestu. Ta dokument velja kot potrdilo o nakupu.

Če se v treh letih od dneva nakupa pojavijo poškodbe materiala ali okvare pri izdelavi, boste brezplačno prejeli nadomestni del oz. novo napravo – po naši lastni presoji. Za uveljavitev jamstva morate okvarjen izdelek in potrdilo nakupa (račun) ter kratek opis vrste okvare in datum nastanka poslati pisno ali sporočiti prek telefona pred iztekom triletnega obdobja.

Če je naše jamstvo krije vašo vrsto okvare, boste prejeli nadomestni del ali nov izdelek. Z dostavo nadomestnega dela ali novega izdelka ne začne veljati novo obdobje jamstva.

Obdobje jamstva in zakonski garancijski zahtevki

V primeru kritja z naslova jamstva se obdobje jamstva ne obnovi. To velja tudi za zamenjane dele. Poškodbe in okvare, ki so že prisotne ob nakupu, je treba nemudoma sporočiti po razpakiraju izdelka. Nadomestne dele, ki ste jih prejeli po končanem obdobju jamstva, je treba plačati.

Obseg jamstva

Ta izdelek je bil skrbno izdelan v skladu s strogimi kakovostnimi smernicami in je pred odpremo prestal obsežen pregled.

Jamstvo pokriva materialne okvare in okvare pri izdelavi. To jamstvo ne vključuje delov izdelka, ki so izpostavljeni običajni obrabi, (potrošni material), npr. rešetke žara.

To jamstvo se izniči, če je izdelek poškodovan, bil nepravilno uporabljan ali vzdrževan. Če želite zagotoviti pravilno delovanje izdelka, morate dosledno upoštevati vsa navodila, navedena v tem uporabniškem priročniku. V vsakem primeru se je treba izogibati namenov uporabe in dejanj, ki jih uporabniški priročnik odsvetuje oz. opozarja pred njimi.

Izdelek je primeren samo za zasebno in ne za komercialno uporabo. Jamstvo se izniči v primeru zlorabe ali nepravilnega upravljanja izdelka, ob uporabi sile ali spreminjanja, ki ga pooblaščen servisni center ni odobril.

Obdelava garancijskih zahtevkov

Če želite zagotoviti, da bo vaš zahtevek hitro obdelan, upoštevajte spodnje opombe:

- Pripravite račun in številko izdelka (tepro 1763) kot dokazilo nakupa za vse poizvedbe.
- Številka izdelka je navedena na opozorilni oznaki ali v uporabniškem priročniku.
- Če se pojavijo napake pri delovanju ali druge okvare, se najprej obrnite na servisni oddelek, naveden v nadaljevanju tega dokumenta, po telefonu ali prek e-pošte. Tam boste obveščeni o nadaljnjem poteku dejanj.

E-pošta: service-lidl@online.de

Obsah

Obsah dodávky	28
Než začnete výrobek používat	28
Zamýšlené použití	28
Pro vaši bezpečnost	28
Montáž.....	31
Instalace grilu	31
Před grilováním	31
Obsluha	31
Údržba a čištění	33
Skladování.....	33
Prohlášení o shodě	33
Likvidace	33
Technické údaje.....	34
Distributor	34
Záruka	34

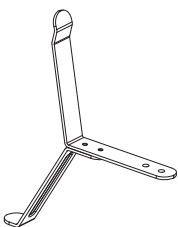


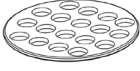

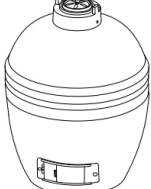
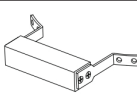
Blahopřejeme!

Rozhodli jste se pro koupi vysoce kvalitního výrobku. Před montáží a prvním uvedením do provozu se s výrobkem seznámte.



Než uvedete výrobek do provozu, přečtěte si návod k obsluze. Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno a pro účely zde uvedené. Tento návod k obsluze uschovejte na bezpečném místě. Při předávání výrobku třetí osobě jí předejte i všechny podklady.

Obsah dodávky

Č.	Mn.	Označení	
1	3	opěrná nožka	
2	1	Křížové připojení pro opěrné nožky	
3	1	Grilovací rošt	
4	1	Deska na uhlí	
5	1	Keramická vložka	
6	1	Těleso grilu s poklopem	
7	1	Držadlo poklopu	

Spojovací materiál

Č.	Mn.	Označení
A	6	Šroub
B	6	Převlečná matice

Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a nepoškozená. Pokud nějaký díl chybí nebo je poškozený, obraťte se na svého prodejce.

Reklamacce podané po provedené nebo započaté montáži v souvislosti s poškozením nebo chybějícími díly nebudou uznány.

Než začnete výrobek používat

Po vybalení, stejně tak jako před každým použitím překontrolujte, zda výrobek není poškozený. Pokud by tomu tak bylo, výrobek nepoužívejte a kontaktujte svého prodejce.

Návod k obsluze je založen na normách a pravidlech platných v Evropské unii. V zemích mimo EU dodržujte směrnice a zákony specifické pro danou zemi!

Zamýšlené použití

Tento gril na dřevěné uhlí slouží ke grilování, vaření a ohřívání jídel.

Je určen výhradně pro použití venku a pouze pro domácí účely. Gril na dřevěné uhlí používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto návodu k obsluze. Jakékoliv jiné použití je považováno za nesprávné a může mít za následek věcné poškození nebo dokonce zranění.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za případné škody způsobené nesprávným použitím.

Pro vaši bezpečnost

Výstražné symboly



VAROVÁNÍ

Toto bezpečnostní upozornění označuje nebezpečí se středním rizikem, které, pokud se mu nevyhnete, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.



UPOZORNĚNÍ

Toto bezpečnostní upozornění označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které, pokud se mu nevyhnete, může mít za následek mírné nebo středně závažné zranění.



UPOZORNĚNÍ

Toto bezpečnostní upozornění varuje před možným nebezpečím poškození majetku.

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ –dbejte při každém použití



- Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/ nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.
- **VÝSTRAHA!** K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Vznětlivé tekutiny, které jsou nalévány do žhavých uhlíků, vytváří ostrý plamen nebo prudké vznícení.
- Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!
- **VÝSTRAHA!** Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.
- **VÝSTRAHA!** Děti a domácí zvířata držet z dosahu.
- Nepoužívat v uzavřených prostorách!

UPOZORNĚNÍ

Doporučujeme nepoužívat tekuté zapalovače pro grily. Mohou ovlivnit chuť vašeho jídla, proniknout do keramického kompozitu a mít tak za následek ztrátu záruky. Používejte pouze pevné podpalovače vyhovující normě EN 1860-3, jako je dřevěná vlna nebo samostatný podpalovač určený pro komíny.

Maso určené ke grilování pokládejte na rošt pouze tehdy, když je dřevěné uhlí pokryto vrstvou světlého popela.

Další bezpečnostní pokyny

! VAROVÁNÍ

Nebezpečí vznícení!

Hořlavé kapaliny nalité na žhavé uhlíky způsobí prudké plameny nebo náhlé vznícení.

- K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívejte líh, benzín nebo podobné kapaliny!

- Do žhnoucích uhlíků nedávejte ani žádné kusy uhlí namočené v hořlavé tekutině.

Zdravotní riziko!

- K odstranění fleků nepoužívejte žádné odbarvovače nebo ředidla. Jsou zdraví škodlivé a nesmí přijít do styku s potravinami.
- Maso určené ke grilování pokládejte na rošt pouze tehdy, když je dřevěné uhlí pokryto vrstvou popela.

Nebezpečí pro děti!

Děti se mohou při hraní zamotat do obalové fólie a zadusit se.

- Nenechávejte děti, aby si s obalovou fólií hrály.
- Dbejte na to, aby si děti nedávaly malé montážní díly do úst. Mohly by díly spolknout a udusit se.

Nebezpečí popálení!

Gril na dřevěné uhlí, v něm nacházející se uhlí a grilované potraviny jsou během grilování velmi horké. Každý kontakt s nimi může vést k vážnému popálení.

- Udržujte bezpečnou vzdálenost od horkých částí.
- Děti a domácí zvířata držet z dosahu.
- Ke grilování používejte vždy grilovací nebo kuchyňské chňapky s ochranou proti žáru (kategorie rukavic podle DIN EN 407).
- Používejte pouze náradí, které má dlouhou rukojeť a úchopové části ze žáruvzdorného materiálu.
- Nenoste žádné oblečení se širokými rukávy.
- K zapalování používejte pouze pevné podpalovače nebo speciální tekuté podpalovače určené pro grily, odpovídající normě EN 1860-3.
- V souladu s normou DIN EN 1860-2 gril provozujte pouze s dřevěným uhlím.
- Před čištěním nebo odstavením nechte gril na dřevěné uhlí zcela vychladnout.

Nebezpečí zranění!

- Za vysokých teplot otevírejte poklop pomalu a opatrně, aby uniklo teplo a pára a předešli jste rozhoření uhlíků v důsledku přívodu vzduchu.

UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí požáru!

Žhavé uhlí a části grilu jsou během provozu velmi horké a mohou způsobit požár.

- Mějte vždy přichystán hasicí přístroj a lékárníčku a buďte připraveni na možnost zranění nebo vznik požáru.
- Gril na dřevěné uhlí postavte na rovnou, vodorovnou, bezpečnou, nehořlavou a čistou plochu.
- Gril na dřevěné uhlí instalujte tak, aby stál minimálně 1 m od lehce hořlavých předmětů, jako např. od markýz, dřevěných teras nebo nábytku.
- Grilem na dřevěné uhlí během provozu nepohybujte.
- Uhlí zapalujte pouze v místech chráněných před větrem.
- Gril na dřevěné uhlí můžete naplnit max. 0,6 kg uhlí.
- Některé potraviny produkují hořlavé tuky a šňávy. Gril na dřevěné uhlí pravidelně čistěte, nejlépe po každém použití.
- Popel vysypávejte teprve poté, co uhlí zcela vyhasne a vychladne.

Nebezpečí popálení a poranění!

Výrobek není určen k tomu, aby byl používán osobami (vč. dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými a duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí.

- Takové osoby musí být informovány o nebezpečích souvisejících s výrobkem a musí být pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Jakékoli změny provedené na výrobku představují velké bezpečnostní riziko a jsou zakázány. Sami neprovádějte žádné nepovolené zásahy. Při poškození grilu na dřevěné uhlí, jeho opravách nebo jiných problémech s grilem se obraťte na náš servis nebo na odborníka v místě svého bydliště.
- Gril na dřevěné uhlí nestavějte do blízkosti vchodů nebo jiných míst s častým pohybem osob.
- Během grilování vždy postupujte s nejvyšší opatrností. Pokud vás něco rozptýlí, můžete

ztratit kontrolu nad výrobkem.

- Během grilování buďte vždy opatrní a dávejte pozor na to, co děláte. Výrobek nepoužívejte, pokud nejste koncentrovaní nebo jste unavení, popř. pod vlivem drog, alkoholu nebo léků. I malý okamžik nepozornosti při používání výrobku může vést k závažným poraněním.

Nebezpečí zranění!

Jednotlivé části grilu na dřevěné uhlí mají ostré hrany.

- Abyste během montáže a provozu předešli nehodám nebo zraněním, zacházejte s jednotlivými částmi opatrně. V případě potřeby použijte ochranné rukavice.

UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí poškození!

Během používání se mohou pomalu uvolňovat šrouby a zhoršovat stabilitu grilu.

- Před každým použitím zkontrolujte pevnost dotažení šroubů. Pokud je to nutné, dotáhněte znovu všechny šrouby, abyste se ujistili, že gril bezpečně stojí.

Nesprávné čisticí prostředky mohou poškozovat povrchy a zanechávat škrábance.

- Nepoužívejte žádná silná nebo brusná rozpouštědla nebo drátěnky.

Při používání grilu chraňte podlahu a okolní stěny před možným znečištěním, např. před postříkáním tukem.

- Dbejte na tom, aby byl povrch před takovým znečištěním odpovídajícím způsobem chráněn.

Montáž

Nejprve si pozorně přečtete pokyny k montáži a na montáž si vyčleňte dostatek času. Najděte si rovnou pracovní plochu o velikosti dvou až tří čtverečných metrů. Připravte si potřebné nářadí.

Potřebné nářadí

- 1× křížový šroubovák
- 1× nastavitelný klíč

Vybalení jednotlivých dílů

Vybalte jednotlivé díly a odstraňte veškerý obalový materiál. Obalový materiál uschovejte mimo dosah dětí a po sestavení grilu na dřevěné uhlí jej dle předpisů zlikvidujte.

Montáž grilu na dřevěné uhlí

! UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí zranění!

Nedodržení těchto pokynů může vést k problémům a rizikům při používání grilu na dřevěné uhlí.

- Všechny zde uvedené pokyny k montáži pečlivě dodržujte a dodržujte při tom předepsané pořadí.
- Všechny díly smontujte tak, jak je uvedeno na obrázcích A–D (strana 2).
- Pozor! Těleso grilu je velmi těžké. K sestavení je třeba dvou osob.

Krok A

Pomocí šroubů (A) a převlečných matic (B) spojte dohromady opěrné nožky (1) a křížové připojení (2).

Krok B

Položte základní rám na pevný a rovný povrch a vložte do něj těleso grilu (6).

Pozor, nebezpečí poškození! Gril nikdy nezvedejte za poklop. Těleso BBQ musí nést alespoň dvě osoby, které se ho drží na spodní a zadní straně.

Během vkládání držte těleso grilu tak, abyste měli jednu ruku uvnitř na přívodu vzduchu a druhou pod grilem. Těleso grilu vložte tak, aby přívod vzduchu směřoval dopředu a bylo ho možné bez problémů otevírat a zavírat.

Krok C

Demontujte převlečné matice a držadlo poklopu (7) umístěte na šrouby již nainstalované na poklopu. Pomocí matic připevněte držadlo poklopu na místo.

Krok D

Otevřete gril a nejdříve do tělesa grilu vložte keramickou vložku (5), poté desku na uhlí (4) a nakonec grilovací rošt (3).

Demontáž grilu provádějte v opačném pořadí.

Důležité: Všechny šrouby musí být pevně dotaženy.

Instalace grilu

! UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí poškození!

Během používání se mohou pomalu uvolňovat šrouby a zhoršovat stabilitu grilu.

- Před každým použitím zkontrolujte pevnost dotažení šroubů. Pokud je to nutné, dotáhněte znovu všechny šrouby, abyste se ujistili, že gril bezpečně stojí.
- Než začnete gril na dřevěné uhlí používat, postavte ho venku na rovný a pevný podklad.
- Při používání grilu chraňte podlahu a okolní stěny před možným znečištěním, např. před postříkáním tukem.

Před grilováním

Očištění grilovacího roštu

- Před prvním grilováním umyjte grilovací a ohřívací rošt teplou vodou se saponátem.

Přehřívání

- Před prvním použitím grilu na dřevěné uhlí je nutné jej alespoň 30 minut kondicionovat (přehřát) při teplotě 100 °C až 200 °C. Přehřívání je nutné, aby byl vnitřek připraven na grilování

Obsluha

! VAROVÁNÍ

Nebezpečí popálení!

Gril na dřevěné uhlí, v něm nacházející se uhlí a grilované potraviny jsou během grilování velmi horké. Každý kontakt s nimi může vést k vážnému popálení.

- Dodržujte dostatečný odstup od horkých dílů, jelikož každý kontakt s nimi může vést k vážnému popálení.
- Ke grilování používejte vždy grilovací nebo kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze nářadí, které má dlouhou rukojeť a úchopové části ze žáruvzdorného materiálu.
- Nenoste žádné oblečení se širokými rukávy.
- V souladu s normou DIN EN 1860-2 gril provozujte pouze s dřevěným uhlím.
- K zapalování používejte pouze pevné podpalovače nebo speciální tekuté podpalovače určené pro grily, odpovídající normě EN 1860-3.

1. Otevřete poklop a vyjměte grilovací rošt (3).
2. Doprostřed roštu na dřevěné uhlí (4) položte 1–2 pevné podpalovače. Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.
3. Kolem podpalovačů navrstvěte dřevěné uhlí (maximálně 0,6 kg). Abyste dosáhli nejlepších výsledků, doporučujeme po zapálení dřevěným uhlím nehýbat.
4. Otevřete přívod vzduchu na tělese grilu (6) a dlouhou zápalkou zapalte podpalovače.
5. **VÝSTRAHA!** Neumožněte, aby se plameny šlehaly příliš vysoko, aby nedošlo k poškození těsnění poklopu.
6. Vložte grilovací rošt (3) do těla grilu.

Konec grilování

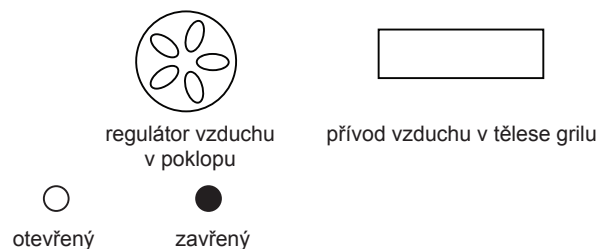
1. Po grilování zcela zavřete regulátor vzduchu v poklopu a přívod vzduchu na těle grilu, aby uhlíky zhasly.
UHLÍKY NIKDY NEHASTE VODOU.
2. Bude trvat několik hodin, než gril zchladne.

Regulátor teploty

1. Zavřete poklop.
2. Otevřete regulátor vzduchu v poklopu a přívod vzduchu na těle grilu.
3. Sledujte na teploměru teplotu. Jakmile se teplota grilu přiblíží požadované teplotě, zavřete regulátor vzduchu v poklopu a přívod vzduchu na tělese grilu, abyste tuto teplotu udrželi. Dokud není dosaženo teploty pro přípravu pokrmu, ponechte obě zcela zavřené.
4. Poté teplotu regulujte pomocí regulátoru vzduchu.
5. Chcete-li teplotu výrazně snížit, krátce a opatrně zvedněte poklop.

Nastavení ventilace a doby vaření

Následující nastavení regulátoru vzduchu v poklopu a přívodu vzduchu na tělese grilu jsou přibližné a doby vaření jsou odhadované hodnoty. Abyste zaručili kvalitu svého pokrmu a dosáhli příslušného bezpečného teplotního rozsahu, použijte teploměr na maso.



Pomalé vaření a uzení 110 °C až 135 °C



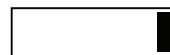
Hovězí hrudí	4 hod. na kilo
Trhané vepřové	4 hod. na kilo
Kuře (celé)	3–4 hod.
Vepřová žebra	3–5 hod.
Pečení	9+ hod.

Grilování a pečení 160 °C až 180 °C



Ryby	15–20 min.
Vepřová panenka	15–30 min.
Porce kuřete	30–45 min.
Kuře (celé)	1–1,5 hod.
Jehněčí kýta	3–4 hod.
Turecko	2–4 hod.
Šunka	2–5 hod.

Opalování 260 °C až 370 °C



Steak	5–8 min.
Vepřové kotlety	6–10 min.
Hamburgery	6–10 min.
Klobásy	6–10 min.

Údržba a čištění

VAROVÁNÍ

Zdravotní riziko!

- K odstranění fleků nepoužívejte žádné odbarvovače nebo ředidla. Jsou zdraví škodlivé a nesmí přijít do styku s potravinami.

VAROVÁNÍ

Nebezpečí popálení!

Gril na dřevěné uhlí a v něm nacházející se uhlí jsou během grilování velmi horké. Každý kontakt s nimi může vést k vážnému popálení.

- Před čištěním nechte gril na dřevěné uhlí zcela vychladnout.
- Popel vysypávejte teprve tehdy, když veškeré topivo zcela shoří a bude uhašeno.

UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí poškození!

- Nepoužívejte žádná silná nebo brusná rozpouštědla nebo drátěnky, neboť mohou poškozovat povrchy a zanechávat škrábance.

– **Odstraňte studený popel.**

Je důležité, abyste popel vysypali ještě předtím, než navlhne. Popel je slaný a ve vlhkém stavu začne narušovat vnitřní část popelníku. Může se tak stát, že za několik let začne popelník rezavět.

- Sejměte grilovací rošt (3), důkladně jej očistěte mýdlovou vodou a opláchněte čistou vodou. Grilovací rošt opatrně osušte a vložte jej zpět do grilu.
- Vnitřek grilu je samočisticí. **VÝSTRAHA!** Na vnitřek grilu nepoužívejte vodu ani čisticí prostředky. Stěny jsou porézní a pohlcují kapaliny, což může při dalším použití grilu způsobit praskliny v keramice.
- Povrch grilu opatřený glazurou očistěte teplou vodou a běžným prostředkem na mytí nádobí.
- Před každým použitím všechny šrouby dotahujte, aby bylo vždy zaručeno pevné postavení grilu.
- **DŮLEŽITÉ:** Gril byste měli vždy skladovat na místě, kde je chráněn před vlhkostí.
- Gril chraňte před přímými povětrnostními vlivy.
- Časté otevírání a zavírání poklopu může časem vést k namáhání závěsu. Pohyblivé prvky závěsu alespoň jednou ročně promažte, aby s ním šlo i nadále bez problémů pohybovat.

Skladování

- Gril na dřevěné uhlí skladujte na suchém a bezprašném místě.
- Před dalším uvedením do provozu zkontrolujte všechny části grilu a případně dotáhněte šrouby a matice.
- Pokud gril na dřevěné uhlí zakryjete krytem proti prachu, ujistěte se, že je kryt nasazen pouze tehdy, když je gril na dřevěné uhlí vychladlý, čistý a suchý. V opačném případě může dojít k silné korozi.

Prohlášení o shodě

- Tento výrobek splňuje platné evropské a národní směrnice (DIN EN 1860-1).

Likvidace



Obalový materiál je z ekologických materiálů, které můžete recyklovat prostřednictvím místních recyklačních míst.



Gril v žádném případě nevyhazujte do běžného komunálního odpadu! Gril zlikvidujte ve schváleném sběrném dvoře nebo u vašich místních technických služeb. Respektujte současně platná nařízení. V případě pochyb se obraťte na technické služby.

Technické údaje

Výrobek:	Obj. č. 1763, IAN 384594 Keramický gril na dřevěné uhlí Mini Kamado
Čistá hmotnost:	příbl. 23 kg
Celkové rozměry:	příbl. 44 x 56,5 x 47,5 cm (Š × V × H)
Grilovací plocha:	příbl. Ø 26,5 cm
Max. množství topiva:	0,6 kg dřevěného uhlí

Technické změny a chyby tisku jsou vyhrazeny.

Distributor

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Německo
Web: www.testritetepro.de

Záruka

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na tento výrobek dostáváte záruku 3 roky od data koupě. V případě závad na tomto výrobku můžete uplatnit vůči prodejci výrobku zákonná práva.

Tato zákonná práva nejsou naší níže uvedenou zárukou omezena.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná běžet datem koupě. Uschovejte si originál účtenky. Tuto účtenku budete potřebovat jako doklad o koupi.

Pokud se během 3 let od data koupě tohoto výrobku objeví chyba materiálu nebo výrobní chyba, obdržíte – dle naší volby – zdarma náhradní díl nebo vám výrobek vyměníme. Poskytnutí záruky vychází z toho, že v průběhu 3 leté lhůty dáte k posouzení vadný výrobek a předložíte doklad o koupi (účtenku) a písemně nebo telefonicky popíšete, v čem závada spočívá a kdy se objevila.

Pokud závada spadá do našich záručních podmínek, obdržíte náhradní díl nebo vám výrobek vyměníme za nový. Doručení náhradního dílu nebo výměnou výrobku nezačíná běžet nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se záručním plněním neobnovuje. To platí i pro vyměněné díly. Případná poškození nebo závady, které zjistíte při koupi, musíte ihned po vybalení nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou náhradní díly poskytovány za poplatek.

Rozsah záruky

Výrobek byl pečlivě vyroben za použití přísných norem kvality a před expedicí řádně překontrolován.

Poskytnutí záruky platí na chyby materiálu nebo výrobní chyby. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto na ně může být pohlíženo jako na rychle opotřebitelné díly, např. grilovací rošty.

Tato záruka zaniká, pokud bude výrobek poškozen, používán v rozporu s jeho určením nebo na něm bude prováděna údržba v rozporu s návodem. Pro používání výrobku v souladu s jeho určením je třeba přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Je třeba se bezpodmínečně vyvarovat způsobům použití nebo jednání, jež jsou v návodu k obsluze zakázány, nebo je před nimi varováno.

Výrobek je určen pouze pro soukromé, nikoli pro komerční využití. V případě nepovoleného nebo nevhodného zacházení, použití násilí a při zásazích, jež nebyly provedeny naším autorizovaným servisem, záruka zaniká.

Postup v případě uplatnění záruky

V zájmu rychlého vyřízení vaší žádosti postupujte podle následujících rad:

- V případě jakýchkoli dotazů mějte jako doklad o koupi připravenou účtenku a objednávací číslo (tepro 1763).
- Číslo výrobku zjistíte ze štítku nebo z návodu k obsluze.
- Pokud by se objevily funkční závady nebo jiné nedostatky, kontaktujte nejprve telefonicky nebo e-mailem níže uvedené servisní oddělení. Zde bude stanoven další postup.

E-Mail: service-lidl@online.de

Obsah

Obsah balenia	36
Pred použitím výrobku.....	36
Určené použitie	36
Pre vašu bezpečnosť	36
Montáž.....	39
Nastavenie grilu.....	39
Pred grilovaním	39
Obsluha	39
Údržba a čistenie	41
Skladovania	41
Vyhlásenie o súlade	41
Likvidácia.....	41
Technické údaje.....	42
Distribútor	42
Záruka	42

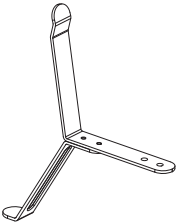


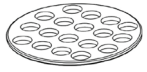

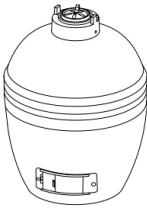
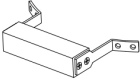
Blahoželáme!

Vybrali ste si výrobok s vysokou kvalitou. Pred montážou a uvedením do prevádzky sa s výrobkom oboznámte.



Pred spustením výrobku do prevádzky si prečítajte návod na obsluhu. Výrobok používajte výhradne na určené účely podľa popisu. Tento návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste. Pri odovzdaní tohto výrobku ďalšej osobe nezabudnite priložiť všetky potrebné dokumenty.

Obsah balenia

Č.	Množstvo	Označenie	
1	3	Podporná noha	
2	1	Krížová spojka pre podporné nohy	
3	1	Grilovací rošt	
4	1	Platňa na drevené uhlie	
5	1	Keramická vložka	
6	1	Teleso grilu s vekom	
7	1	Rukoväť veka	

Montážny materiál

Č.	Množstvo	Označenie
A	6	Skrutka
B	6	Prevlečná matica

Skontrolujte, či je obsah balenia kompletný a nepoškodený. Ak nejaká súčasť chýba, prípadne je poškodená, obráťte sa na predajcu.

Nároky týkajúce sa poškodenia alebo chýbajúcich súčastí uplatňované po montáži alebo uvedení do prevádzky sa neuznávajú.

Pred použitím výrobku

Po rozbalení a pred každým použitím skontrolujte, či na výrobku nie sú nejaké známky poškodenia. V takom prípade výrobok nepoužívajte, ale oznámte to predajcovi.

Pokyny na obsluhu sú založené na normách a predpisoch platných v Európskej únii. V krajinách mimo EÚ dodržiavajte smernice a zákony platné v danej krajine!

Určené použitie

Tento gril na drevené uhlie používajte na ohrievanie, pečenie a grilovanie jedla.

Je vhodný výhradne na používanie v exteriéri a na súkromné účely. Gril na drevené uhlie používajte len tak, ako je opísané v tomto návode na obsluhu. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nesprávne a môže viesť ku škodám alebo dokonca k úrazom.

Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním.

Pre vašu bezpečnosť

Signálne symboly



VAROVANIE

Tento signálny výraz označuje ohrozenie so stredným stupňom rizika, ktoré – pokiaľ sa mu nezabráni – môže mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.



UPOZORNENIE

Tento signálny výraz označuje ohrozenie s nízkym stupňom rizika, ktoré – pokiaľ sa mu nezabráni – môže mať za následok nezávažné alebo mierne poranenie.



MAJTE NA PAMÄTI

Tento signálny výraz upozorňuje na možné poškodenie.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – treba ich dodržiavať pri každom použití



- Gril neprevádzkujte v uzatvorených a/alebo obytných priestoroch, napr. v budovách, stanoch, maringotkách, obytných vozidlách či člnoch. Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia oxidom uhoľnatým.
- POZOR! Na zapalovanie alebo opätovné podpálenie nikdy nepoužívajte lieh ani benzín! Horľavé kvapaliny, ktoré vlejete do žeravej pahreby, vytvárajú šľahajúce plamene alebo prudké vzplanutie.
- Používajte iba podpaľovače, ktoré vyhovujú norme EN 1860-3!
- POZOR! Tento grilovací prístroj môže byť veľmi horúci, preto ním počas prevádzky nesmiete pohybovať!
- POZOR! Držte mimo dosah detí a domácich zvierat!
- Nepoužívajte v uzatvorených miestnostiach!

MAJTE NA PAMÄTI

Odporúčame nepoužívať tekuté podpaľovače na grilovanie. Majú vplyv na chuť jedla, prenikajú do keramickej hmoty a teda spôsobí tak neplatnosť záruky. Používajte výhradne pevné podpaľovače spĺňajúce normu EN 1860-3, ako sú napríklad drevená vlna alebo samostatný komínový zapalovač.

Potraviny, ktoré chcete grilovať, položte na grilovací rošt až vtedy, keď je drevené uhlie pokryté svetlou vrstvou popola.

Ďalšie bezpečnostné pokyny

! VAROVANIE

Nebezpečenstvo prudkého vzplanutia!

Horľavé kvapaliny, ktoré vlejete do žeravej pahreby, vytvárajú šľahajúce plamene alebo prudké vzplanutie.

- Na zapalovanie alebo opätovné podpálenie nikdy nepoužívajte lieh, benzín ani podobné kvapaliny!

- Do pahreby nehádzte ani kusy uhlia nasiaknuté horľavou kvapalinou.

Zdraviu nebezpečné!

- Na odstraňovanie škvŕn nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá farieb ani riedidlá. Sú totiž zdraviu nebezpečné a nesmú sa preto dostať do kontaktu s potravinami.
- Potraviny, ktoré chcete grilovať, položte až vtedy, keď je drevené uhlie pokryté vrstvou popola.

Nebezpečenstvo pre deti!

Deti by sa pri hre mohli zamotať do obalovej fólie a udusiť sa.

- Nedovoľte deťom hrať sa s obalovými fóliami.
- Dbajte na to, aby si deti nekladali do úst malé montážne dielce. Mohli by ich totiž prehltnúť a udusiť sa nimi.

Nebezpečenstvo popálenia!

Gril na drevené uhlie, drevené uhlie a grilované potraviny môžu byť počas grilovania veľmi horúce. Akýkoľvek kontakt s nimi môže spôsobiť vážne popáleniny.

- Od horúcich dielov udržiavajte dostatočný odstup.
- Držte mimo dosah detí a domácich zvierat!
- Pri grilovaní vždy noste rukavice určené na grilovanie alebo na kuchynské práce s ochranou proti vysokým teplotám kategórie II podľa DIN EN 407.
- Používajte iba kuchynské náradie s dlhými rúčkami odolnými voči vysokým teplotám.
- Nenoste odevy so širokými rukávami.
- Ako pomôcku na zapálenie používajte iba suché podpaľovače alebo špeciálne tekuté podpaľovače vyhovujúce norme EN 1860-3.
- Gril používajte len s dreveným uhlím v súlade s normou DIN EN 1860-2.
- Gril na drevené uhlie pred čistením, resp. odložením nechajte úplne vychladnúť.

Nebezpečenstvo úrazu!

- Pri vysokých teplotách otvárajte veko pomaly a opatrne, aby teplo a para unikli. Nedovoľte, aby žeravé uhlíky v dôsledku prívodu vzduchu vylietali von.

UPOZORNENIE

Riziko požiaru!

Žeravé drevené uhlie a diely grilu sú počas prevádzky veľmi horúce a môžu spôsobiť požiar.

- Je nevyhnutné, aby ste mali poruke hasiaci prístroj a lekárničku a boli pripravení na prípad nehody alebo požiaru.
- Gril na drevené uhlie umiestnite na rovnej, vodorovnej, bezpečnej a čistej ploche, ktorá nie je citlivá voči vysokým teplotám.
- Gril na drevené uhlie postavte tak, aby stál najmenej 1 m od ľahko horľavých materiálov, ako sú napr. markízy, drevené terasy alebo nábytok.
- Grilom na drevené uhlie počas prevádzky nepohybujte.
- Uhlie zapalujte iba na chránenom mieste.
- Do grilu na drevené uhlie nasypťe najviac 0,6 kg dreveného uhlia.
- Niektoré potraviny vytvárajú horľavé tuky a šťavy. Gril na drevené uhlie pravidelne čistite, ideálne po každom použití.
- Popol vysypte až vtedy, keď drevené uhlie už úplne prehorelo a vychladlo.

Nebezpečenstvo popálenia a úrazu!

Výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo nedostatočnými vedomosťami.

- Takéto osoby je potrebné informovať o nebezpečenstvách výrobku a musí na ne dohliadať osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Akékoľvek úpravy výrobku predstavujú veľké ohrozenie bezpečnosti a sú zakázané. Sami nikdy nevykonávajte neprípustné zásahy. V prípade poškodení, opráv alebo iných problémov s grilom na drevené uhlie sa obráťte na naše servisné stredisko alebo odborníka vo vašom okolí.
- Gril na drevené uhlie neumiestňujte do blízkosti vchodov alebo zón s rušnou premávkou.
- Počas grilovania buďte vždy maximálne opatrní. Ak budete nesústredení, môžete stratiť nad výrobkom kontrolu.

- Počas grilovania buďte vždy pozorní a dávajte pozor na to, čo robíte. Výrobok nepoužívajte, ak ste nesústredení alebo unavení, resp. ak ste pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Stačí jeden moment krátkej nepozornosti pri používaní výrobku a môže dôjsť k závažným poraneniam.

Nebezpečenstvo úrazu!

Na jednotlivých dieloch grilu na drevené uhlie sa nachádzajú ostré hrany.

- S jednotlivými časťami grilu narábajte opatrne, aby ste predišli nehodám, resp. poraneniam počas montáže a prevádzky grilu. V prípade potreby noste ochranné rukavice.

MAJTE NA PAMÄTI

Nebezpečenstvo poškodenia!

Počas používania sa môžu postupne uvoľniť skrutky, čo môže narušiť stabilitu grilu.

- Pred každým použitím preverte pevnosť skrutiek. V prípade potreby všetky skrutky znova dotiahnite, aby ste zabezpečili stabilitu výrobku.

Nesprávne čistiace prostriedky môžu napadnúť povrchy a zanechať stopy po odere.

- Nepoužívajte žiadne silné ani abrazívne rozpúšťadlá či ostré, abrazívne pomôcky.

Pri používaní grilu chráňte podlahu a steny pred možným znečistením, napríklad kvôli vystreknutiu tuku.

- Zabezpečte, aby bol podklad dostatočne chránený pred takýmito typmi znečistenia.

Montáž

Najprv si prečítajte všetky pokyny na montáž a vyhradte si na ňu dostatok času. Zabezpečte rovnú pracovnú plochu veľkú 2 až 3 metre štvorcové. Potrebné náradie majte poruke.

Potrebné náradie

- 1x krížový skrutkovač
- 1x nastaviteľný kľúč

Vybalenie jednotlivých dielov

Všetky jednotlivé diely vybalte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál odložte mimo dosahu detí a po poskladaní grilu na drevené uhlie ho zlikvidujte v súlade s predpismi.

Montáž grilu na drevené uhlie

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo úrazu!

V prípade, že nebudú dodržané tieto pokyny, môže to pri používaní grilu na drevené uhlie viesť k problémom a nebezpečenstvu.

- Postupujte v predpísanom poradí a dodržte všetky pokyny na montáž.

- Zmontujte všetky súčasti, ako je znázornené na obrázkoch A až D (strana 2).
- Pozor! Teleso grilu je veľmi ťažké. Na montáž treba dvoch ľudí.

Krok A

Zoskrutkujte podporné nohy (1) a spojku (2) dokopy pomocou skrutiek (A) a prevlečných matíc (B).

Krok B

Položte rám podstavca na pevný a rovný povrch a do rámu položte teleso grilu (6).

Pozor, riziko poškodenia! Gril nikdy nedvíhajte za veko. Teleso grilu musia prenášať dve osoby, ktoré ho držia za spodnú a zadnú stranu.

Počas vkladania držte teleso grilu jednou rukou zvnútra za prívod vzduchu a druhú ruku majte pod grilom. Vložte teleso grilu tak, že prívod vzduchu smeruje dopredu a dá sa otvárať a zatvárať bez ťažkostí.

Krok C

Odskrutkujte prevlečné matice a priložte držadlo veka (7) na skrutky, ktoré už sú namontované na veku. Uchyťte držadlo veka maticami.

Krok D

Otvorte gril a najprv vložte keramickú vložku (5), potom platňu na drevené uhlie (4) a nakoniec grilovací rošt (3) do telesa grilu.

Gril možno rozobrať v opačnom poradí.

Dôležité: Všetky skrutky musia byť poriadne zatiahnuté.

Nastavenie grilu

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo poškodenia!

Počas používania sa môžu postupne uvoľniť skrutkové spoje, čo môže narušiť stabilitu grilu.

- Pred každým použitím preverte pevnosť osadenia skrutiek. V prípade potreby všetky skrutky znova dotiahnite, aby ste zabezpečili stabilitu výrobku.

- Gril na drevené uhlie pred použitím postavte na rovný a pevný podklad v exteriéri.
- Pri používaní grilu chráňte podlahu a steny pred možným znečistením, napríklad kvôli vystreknutiu tuku.

Pred grilovaním

Čistenie roštov grilu

- Grilovacie rošty a mriežku na udržiavanie tepla pred prvým použitím umyte teplou mydlovou vodou.

Vypálenie

- Pred prvým použitím grilu na drevené uhlie je potrebné gril vypaľovať minimálne 30 minút pri teplote 100 až 200 °C. Prvotné vypaľovanie je potrebné, aby bolo vnútro pripravené na grilovanie.

Obsluha

VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia!

Gril na drevené uhlie, drevené uhlie a grilované potraviny môžu byť počas grilovania veľmi horúce. Akýkoľvek kontakt s nimi môže spôsobiť vážne popáleniny.

- Od horúcich dielov udržiavajte dostatočný odstup, pretože každý dotyk s nimi môže mať za následok veľmi závažné popáleniny.
- Pri grilovaní vždy noste rukavice určené na grilovanie alebo na kuchynské práce.
- Používajte iba kuchynské náradie s dlhými rúčkami odolnými voči vysokým teplotám.
- Nenoste odevy so širokými rukávami.
- Gril používajte len s dreveným uhlím v súlade s normou DIN EN 1860-2.
- Ako pomôcku na zapálenie používajte iba suché podpaľovače alebo špeciálne tekuté podpaľovače vyhovujúce norme EN 1860-3.

1. Otvorte veko a zdvihnite grilovací rošt (3).
2. Položte 1 až 2 pevné podpaľovače do stredy platne na drevené uhlie (4). Dbajte na upozornenia výrobcu uvedené na obale.
3. Okolo podpaľovačov dajte niekoľko hrstí (maximálne 0,6 kg) dreveného uhlia. Odporúčame po zapálení drevené uhlie nepresúvať.
4. Otvorte prívod vzduchu na telese grilu (6) a zapáľte podpaľovače dlhou zápalkou.
5. **Pozor!** Nedovoľte, aby boli plamene príliš vysoké, aby nedošlo k poškodeniu tesnenia veka.
6. Vložte grilovací rošt (3) do telesa grilu.

Dokončenie grilovania

1. Po grilovaní úplne zatvorte ovládač vzduchu na veku a prívod vzduchu na telese grilu, aby sa uhlíky nemohli dostať von.
NIKDY NEHAŠTE UHLÍKY VODOU.
2. Gril vychladne za niekoľko hodín.

Ovládanie teploty

1. Zatvorte veko.
2. Otvorte ovládanie vzduchu na veku a prívod vzduchu na telese grilu.
3. Sledujte teplotu na teplomere. Keď gril dosiahne požadovanú teplotu, zatvorte ovládanie vzduchu na veku a prívod vzduchu na telese grilu, aby sa táto teplota udržiavala. Nechajte obidva otvory úplne zatvorené, dokým je dosiahnutá teplota pečenia.
4. Potom regulujte teplotu pomocou ovládania vzduchu.
5. Ak chcete výrazne znížiť teplotu, na chvíľu a opatrne otvorte veko.

Nastavenie vetrania a časy pečenia

Nasledujúce nastavenia ovládania vzduchu na veku a prívodu vzduchu na telese grilu sú približné a časy pečenia sú odhadované hodnoty. Ak potrebujete zaručiť kvalitu jedla a dosiahnuť príslušný bezpečný teplotný rozsah, použite teplomer na mäso.



Pomalé pečenie a údenie 110 °C až 135 °C



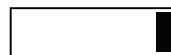
Hovädzia hruda	4 hod. na kilogram
Bravčové mäso	4 hod. na kilogram
Kura (celé)	3 až 4 hod.
Bravčové rebrá	3 až 5 hod.
Praženie	Viac než 9 hod.

Grilovanie a praženie 160 °C až 180 °C



Ryba	15 až 20 min.
Bravčová panenka	15 až 30 min.
Kuracie rezne	30 až 45 min.
Kura (celé)	1 až 1,5 hod.
Jahňacie stehno	3 až 4 hod.
Moriak	2 až 4 hod.
Šunka	2 až 5 hod.

Pálenie 260 °C až 370 °C



Stejk	5 až 8 min.
Bravčové rezne	6 až 10 min.
Hamburgery	6 až 10 min.
Klobásy	6 až 10 min.

Údržba a čistenie

VAROVANIE

Zdraviu nebezpečné!

- Na odstraňovanie škvŕn nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá farieb ani riedidlá. Sú totiž zdraviu nebezpečné a nesmú sa preto dostať do kontaktu s potravinami.

VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia!

Gril na drevené uhlie i uhlie, ktoré sa nachádza v grile, sú po grilovaní ešte veľmi horúce. Akýkoľvek kontakt s nimi môže spôsobiť vážne popáleniny.

- Gril na drevené uhlie pred čistením nechajte vždy úplne vychladnúť.
- Popol vysypte až vtedy, keď sa všetko palivo úplne spáli.

MAJTE NA PAMÄTI

Nebezpečenstvo poškodenia!

- Nepoužívajte silné ani abrazívne rozpúšťadlá či ostré, abrazívne pomôcky, pretože napádajú povrchy a zanechávajú stopy po odere.

– **Odstráňte studený popol.**

Je veľmi dôležité, aby ste popol vybrali skôr, než sa vlhkosť spojí so studeným popolom. Popol obsahuje soľ a vo vlhkom stave napáda vnútrajšok zásuvky na zachytávanie popola. V priebehu rokov to môže viesť k hrdzaveniu zásuvky na zachytávanie popola a jej poškodeniu.

- Vytiahnite grilovací rošt (3), dôkladne ho očistite mydlovou vodou a opláchnite. Grilovací rošt dôkladne osušte a vložte ho naspäť do telesa grilu.
- Vnútro grilu je samočistiace. **POZOR!** Nepoužívajte vodu ani čistiace prípravky na vnútro grilu. Steny majú póry a pohlujú tekutiny, v dôsledku čoho môže dôjsť k prasklinám v keramike pri ďalšom použití grilu.
- Teplou vodou a bežným čistiacim prípravkom na riad vyčistíte glazúrovaný vonkajšok grilu.
- Pred každým použitím zatiahnite skrutky, aby bola stabilita grilu po celú dobu zaručená.
- **DÔLEŽITÉ:** Gril je potrební vždy skladovať na mieste, kde je chránený proti vlhkosti.
- Chráňte gril pred priamym vplyvom počasia.

- Častým otváraním a zatváraním veka môže časom dôjsť k únave materiálu na kĺbe. Aspoň raz za rok namažte pohyblivé časti kĺbu, aby sa naďalej hýbali bez ťažkosti.

Skladovania

- Gril na drevené uhlie uskladnite na suchom a bezprašnom mieste.
- Pred opätovným použitím skontrolujte všetky časti výrobku a v prípade potreby dotiahnite skrutky a matice.
- Ak zakryjete gril na drevené uhlie protiprachovým krytom, dávajte pozor na to, aby ste ho nasadili až vtedy, keď gril na drevené uhlie vychladol, je suchý a čistý. V opačnom prípade to môže viesť k silnému hrdzaveniu.

Vyhlásenie o súlade

- Tento výrobok spĺňa platné európske a národné smernice (DIN EN 1860-1).

Likvidácia



Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných stredísk.



Za žiadnych okolností nelikvidujte gril v bežnom domovom odpade! Zlikvidujte ho prostredníctvom schváleného podniku s oprávnením na likvidáciu odpadov alebo prostredníctvom komunálnej firmy poverenej narábaním s odpadmi vo vašej obci. Dodržiavajte všetky práve platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na firmu určenú na likvidáciu.

Technické údaje

Výrobok:	Položka č. 1763, IAN 384594 Keramický gril na drevené uhlie Mini Kamado
Čistá hmotnosť:	približne 23 kg
Celkové rozmery:	približne 44 x 56,5 x 47,5 cm (ŠxVxH)
Povrch grilu:	približne Ø 26,5 cm
Max. množstvo paliva:	0,6 kg dreveného uhlia
Technické zmeny a tlačové chyby vyhradené.	

Distribútor

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Nemecko
Web: www.testritetepro.de

Záruka

Vážený zákazník,

na tento prístroj sa vzťahuje záruka v trvaní 3 rokov od dátumu kúpy. V prípade, že prístroj vykazuje nedostatky, máte vo vzťahu k predajcovi výrobku zákonné práva.

Tieto zákonné práva nie sú nižšie opísanou zárukou nijak obmedzované.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu si dobre uschovajte. Tento dokument totiž slúži ako dôkaz o nákupe.

Ak sa v lehote do 3 rokov od dátumu kúpy tohto prístroja objaví chyba materiálu alebo chyba z výroby, dostanete – podľa nášho rozhodnutia – bezplatne buď daný náhradný diel alebo vám vymeníme výrobok. Toto záručné plnenie predpokladá, že v lehote do 3 rokov predložíte defektný prístroj a doklad o kúpe (účtenku) a písomne či telefonicky v krátkosti opíšete, v čom je nedostatok, a kedy sa vyskytol.

Ak je daný defekt krytý našou zárukou, dostanete od nás buď náhradný diel alebo nový výrobok. Dodaním náhradného dielu alebo výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky z nedostatkov

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. Platí to aj pre diely, ktoré boli vymenené. Škody a nedostatky, ktoré poprípade môžu byť prítomné už pri kúpe, je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení. Dodávky náhradných dielov po uplynutí záručnej doby sú spoplatnené.

Rozsah záruky

Výrobok bol vyrobený starostlivo a v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol okrem toho svedomito skontrolovaný.

Záručné plnenie platí pre materiálové a výrobné chyby. Táto záruka sa netýka tých dielov prístroja, ktoré sú vystavené bežnému opotrebeniu, preto ich treba vnímať ako opotrebiteľné diely. Ide napr. o grilovacie rošty.

Táto záruka zaniká, keď bol prístroj poškodený, nesprávne použitý alebo nesprávne udržiavaný. Za účelom správneho použitia prístroja je nutné presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Musíte sa bezpodmienečne vyhnúť použitiu a činnostiam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred nimi varuje.

Prístroj je určený výhradne na súkromné účely, a nie na účely komerčného charakteru. V prípade nesprávneho používania a nesprávneho zaobchádzania, použitia sily a pri zásahoch, ktoré nevykonala naša autorizovaná servisná pobočka, záruka zaniká.

Postup v prípade uplatnenia záruky

Postupujte podľa nižšie uvedených pokynov, aby sa zabezpečilo rýchle spracovanie vašej požiadavky:

- V prípade všetkých požiadaviek majte vždy poruke pripravenú potvrdenku a číslo tovaru (tepro 1763) ako doklad o kúpe.
- Číslo tovaru nájdete na etikete s varovaniami alebo v návode na obsluhu.
- Ak sa vyskytnú funkčné chyby alebo iné nedostatky, najskôr kontaktujte nižšie uvedené servisné oddelenie, a to buď telefonicky alebo e-mailom. Toto oddelenie vás bude informovať o ďalšom postupe.

E-mail: service-lidl@online.de

Inhalt

Lieferumfang.....	44
Bevor Sie das Gerät benutzen	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Zu Ihrer Sicherheit	44
Montage	47
Grill aufstellen	47
Vor dem ersten Grillen	47
Bedienung.....	47
Wartung und Reinigung	49
Aufbewahrung.....	49
Hinweis zur Konformitätserklärung.....	49
Entsorgung	49
Technische Daten	50
Inverkehrbringer.....	50
Garantie	50

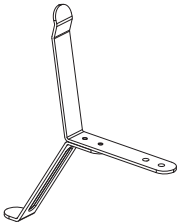

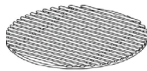
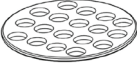

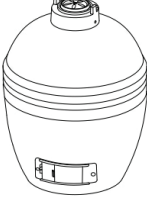
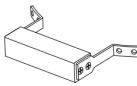
Herzlichen Glückwunsch!

Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Gerät entschieden. Machen Sie sich vor der Montage und der ersten Inbetriebnahme mit dem Gerät vertraut.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

Lieferumfang

Nr.	Anzahl	Bezeichnung	
1	3	Standbein	
2	1	Verbindungskreuz für Standbeine	
3	1	Grillrost	
4	1	Kohlenplatte	
5	1	Keramikeinsatz	
6	1	Grillkörper mit Deckel	
7	1	Deckelgriff	

Montagematerial

Nr.	Anzahl	Bezeichnung
A	6	Schraube
B	6	Hutmutter

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder begonnener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Holzkohlegrill dient zum Grillen, Garen und Erhitzen von Speisen.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Holzkohlegrill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole



Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

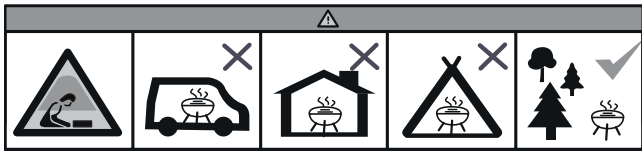


Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Schäden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE – bei jedem Gebrauch zu beachten



- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.
- Betreiben Sie das Grillgerät nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.
- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

HINWEIS

Es wird empfohlen keinen flüssigen Grillanzünder zu verwenden. Dieser kann den Geschmack beeinträchtigen, in das Keramik-Gemisch einziehen und somit zum Verlust der Gewährleistung führen. Bitte verwenden Sie ausschließlich feststoffliche Anzündhilfen nach EN 1860-3 wie z. B. Anzündwolle oder einen separaten Anzündkamin. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Weitere Sicherheitshinweise

! WARNUNG

Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeit verwenden!

- Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gesundheitsgefahr!

- Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Legen Sie Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Verbrennungsgefahr!

Der Holzkohlegrill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebes sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten.
- Kinder und Haustiere fernhalten!
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe mit Hitzeschutz der Kategorie II gem. DIN-EN 407 tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Holzkohlegrill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Verletzungsgefahr!

- Öffnen Sie den Deckel bei hohen Temperaturen langsam und vorsichtig, um Hitze und heißen Dampf entweichen zu lassen und ein Aufflackern der Glut durch die Luftzufuhr zu vermeiden.

⚠ VORSICHT**Brandgefahr!**

Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Holzkohlegrill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Holzkohlegrill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Holzkohlegrill während des Betriebs nicht bewegen.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Holzkohlegrill mit max. 0,6 kg Holzkohle befüllen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Holzkohlegrill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Holzkohlegrill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Den Holzkohlegrill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.

- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Während des Grillens stets aufmerksam sein und darauf achten, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Verletzungsgefahr!

An den Einzelteilen des Holzkohlegrills befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.

HINWEIS**Beschädigungsgefahr!**

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Falsche Reinigungsmittel können die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads.

Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen.

- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

Montage

Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch und nehmen Sie sich für die Montage ausreichend Zeit. Sorgen Sie für eine ebene Arbeitsfläche von 2–3 Quadratmetern. Halten Sie das benötigte Werkzeug griffbereit.

Benötigtes Werkzeug

- 1 × Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 × verstellbarer Maulschlüssel

Einzelteile auspacken

Packen Sie alle Einzelteile aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsteile. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie es nach dem Zusammenbau des Holzkohlegrills den Vorschriften entsprechend.

Holzkohlegrill zusammenbauen



Verletzungsgefahr!

Eine fehlerhafte Montage kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Alle Montageschritte sorgfältig ausführen und dabei die vorgegebene Reihenfolge einhalten.

- Montieren Sie alle Teile wie in den Abbildungen A–D (Seite 2) dargestellt.
- Achtung! der Grillkörper ist sehr schwer. Für die Montage werden zwei Personen benötigt.

Schritt A

Schrauben Sie die Standbeine (1) und das Verbindungskreuz (2) mit den Schrauben (A) und den Hutmuttern (B) zusammen.

Schritt B

Stellen Sie das Grillgestell auf eine feste, ebenen Unterlage und setzen Sie den Grillkörper (6) in das Gestell.

Vorsicht Beschädigungsgefahr! Heben Sie den Grillkörper nie am Deckel an. Der Grillkörper muss von mindestens zwei Personen getragen werden, die ihn an der Unter- und der Rückseite festhalten. Halten Sie den Grillkörper beim Einsetzen mit einer Hand Innen, am Zulufteinlass und mit der anderen Hand unter dem Grill. Setzen Sie den Grillkörper so ein, dass der Zulufteinlass nach vorne zeigt und problemlos geöffnet und geschlossen werden kann.

Schritt C

Entfernen Sie die vorgeschraubten Hutmuttern und stecken Sie den Deckelgriff (7) auf die bereits am Deckel installierten Schrauben. Befestigen Sie den Deckelgriff mit den Muttern.

Schritt D

Öffnen Sie den Grill und platzieren Sie zuerst den Keramikeinsatz (5), dann die Kohlenplatte (4) und zuletzt den Grillrost (3) in dem Grillkörper:

Demontieren Sie den Grill in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen



Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch prüfen. Gegebenenfalls alle Schrauben noch einmal nachziehen, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Holzkohlegrill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

Vor dem ersten Grillen

Grillrost reinigen

- Waschen Sie den Grillrost vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

Einfeuern

- Vor dem ersten Grillen muss der Grill min. 30 Minuten bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen.

Bedienung



Verbrennungsgefahr!

Der Holzkohlegrill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Betreiben Sie das Grillgerät nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.

– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

1. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Grillrost (3) ab.
2. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Kohlenplatte (4). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung.
3. Schichten Sie einige handvoll (maximal 0,6 kg) Holzkohle um die Anzündhilfen. Für beste Resultate, empfehlen wir die Holzkohle nach dem Anzünden nicht mehr zu bewegen.
4. Öffnen Sie den Zuluft einlass im Grillkörper (5) und zünden Sie die Anzündhilfen mit einem langstieligen Streichholz an.
5. **Achtung!** Vermeiden Sie zu hohe Flammen, um die Deckelversiegelung nicht zu beschädigen.
6. Setzen Sie den Grillrost (3) in den Grillkörper ein.

Grillen beenden

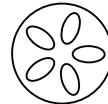
1. Schließen Sie den Lüftungsregler im Deckel und den Zuluft einlass am Grillkörper nach dem Grillen vollständig, sodass die Glut erlischt.
LÖSCHEN SIE DIE GLUT NICHT MIT WASSER.
2. Es dauert einige Stunden, bis sich der Grill abgekühlt hat.

Temperaturkontrolle

1. Schließen Sie den Deckel.
2. Öffnen Sie den Lüftungsregler im Deckel und den Zuluft einlass am Grillkörper.
3. Beobachten Sie die Temperaturangabe auf dem Thermometer. Sobald sich die Grilltemperatur der gewünschten Temperatur annähert, schließen Sie den Lüftungsregler im Deckel und den Zuluft einlass am Grillkörper, um diese Temperatur beizubehalten. Lassen Sie beide vollständig geschlossen, bis die Gartemperatur erreicht ist.
4. Anschließend regeln Sie die Temperatur mithilfe des Lüftungsreglers.
5. Um die Temperatur stark zu reduzieren, öffnen Sie kurz vorsichtig den Deckel.

Lüftungseinstellungen und Garzeiten

Die folgenden Einstellungen von Zuluft einlass am Grillkörper und Lüftungsregler im Deckel sind ungefähr und die Garzeiten sind annähernde Werte. Bitte verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Qualität Ihres Garguts zu gewährleisten und den jeweils sicheren Temperaturbereich einzuhalten.



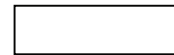
Lüftungsregler im Deckel



offen



geschlossen



Zuluft einlass am Grillkörper

Slow-Garen und Smoken 110 °C bis 135 °C



Rinderbrust
Pulled Pork
Hähnchen (ganz)
Schweinerippchen
Braten 9+ Std.



4 Std. pro Kilo
4 Std. pro Kilo
3-4 Std.
3-5 Std.

Grillen und Braten 160 °C bis 180 °C



Fisch
Schweinelende
Hähnchenteile
Hähnchen (ganz)
Lammkeule
Pute
Schinken

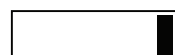


15-20 Min.
15-30 Min.
30-45 Min.
1-1.5 Std.
3-4 Std.
2-4 Std.
2-5 Std.

Scharfes Anbraten 260 °C bis 370 °C



Steak
Schweinekoteletts
Hamburger
Würstchen



5-8 Min.
6-10 Min.
6-10 Min.
6-10 Min.

Wartung und Reinigung

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

- Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Der Holzkohlegrill, die darin befindliche Kohle sind auch nach dem Grillen sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Lassen Sie den Holzkohlegrill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

– Entleeren Sie die kalte Asche.

Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Kohlenplatte an. So kann über Jahre hinweg die Kohlenplatte durch Rostbefall Schaden nehmen.

- Nehmen Sie Grillrost (3) ab, reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Grillrost sorgfältig ab und setzen Sie ihn wieder auf den Grill.
- Das Innere des Grills ist selbstreinigend.
ACHTUNG! Benutzen Sie weder Wasser noch Reinigungsprodukte im Inneren des Grills. Die Wände sind porös und saugen Flüssigkeiten auf, was bei der nächsten Benutzung zu Sprüngen in der Keramik führen kann.
- Reinigen Sie das glasierte Äußere des Grills mit warmem Wasser und normalem Geschirrspülmittel.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.

- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- Schützen Sie Ihren Grill vor direkten Wettereinflüssen.
- Häufiges Öffnen und Schließen des Deckels kann im Laufe der Zeit zu Spannungen im Scharnier führen. Schmieren Sie die beweglichen Elemente des Scharniers mindestens einmal im Jahr, damit es leicht beweglich bleibt.

Aufbewahrung

- Lagern Sie den Holzkohlegrill trocken und staubfrei.
- Prüfen Sie alle Geräteteile vor der nächsten Inbetriebnahme, und ziehen Sie ggf. die Schrauben und Muttern nach.
- Sollten Sie den Holzkohlegrill mit einer Haube abdecken, achten Sie darauf, dass die Abdeckhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Holzkohlegrill abgekühlt, sauber und trocken ist. Anderenfalls kann dies zu starker Korrosion führen.

Hinweis zur Konformitätserklärung

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

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie den Holzkohlegrill über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1763, IAN 384594 Keramik-Holzkohlegrill Mini Kamado
Netto Gewicht:	ca. 23 kg
Gesamtmaße:	(BxHxT) ca. 44 x 56,5 x 47,5 cm
Grillfläche:	ca. Ø 26,5 cm
Max. Brennstoffmenge:	0,6 kg Holzkohle
Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.	

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Deutschland
Web: www.testritetepro.de

Garantie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Gerätes stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Gerätes gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Gerätes ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, erhalten Sie – nach unserer Wahl – kostenlos ein Ersatzteil oder wir ersetzen das Gerät. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der 3-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich oder telefonisch kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie ein Ersatzteil oder ein neues Gerät zurück. Mit der Ersatzteillieferung oder dem Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit gelieferte Ersatzteile sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können, z. B. Grillroste.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Gerätes sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (tepro 1763) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Warnhinweislabel oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Hier wird dann die weitere Vorgehensweise festgelegt.
E-Mail: service-lidl@online.de

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Deutschland

10 / 2021 - Ident-No. 1763

IAN 384594_2107

4 