

# TENNEKER®

## Comet TC-4 Ceramic Grill

- Ⓚ Keramikkgrill | Gebrauchsanweisung
- ⓕ Barbecue boule | Manuel de l' utilisat
- Ⓦ Barbecue con carrello | Manuale dell' utente
- ⓃL Barbecuewagen | Gebruiksaanwzing
- Ⓢ Grillvagn | Bruksanvisning
- ⓐZ Grilovací vozík | Návod k použití
- ⓈK Grilovací vozík | Návod na použitie
- ⓇO Grătar cu cărucior | Manual de utiliza
- ⓐB Charcoal barbecue | User manual



12152744



## ACHTUNG



Stellen Sie den Grill im Freien auf einem harten, ebenen, nicht-brennbaren Untergrund auf, die nicht von Dachüberständen oder brennbarem Material umgeben ist. Verwenden Sie ihn niemals auf hölzernen oder anderen Untergründen, die brennen könnten.

Stellen Sie den Grill von offenen Fenstern oder Türen entfernt auf, um zu verhindern, dass Funken und Rauch in Ihr Haus gelangen. Bei windigem Wetter sollten Sie den Grill in einem windgeschützten Bereich im Freien aufstellen.

## Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Grill Ihre Erwartungen übertreffen wird und wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung.

Lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch, heben Sie sie zum Nachschlagen auf und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

## Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an:

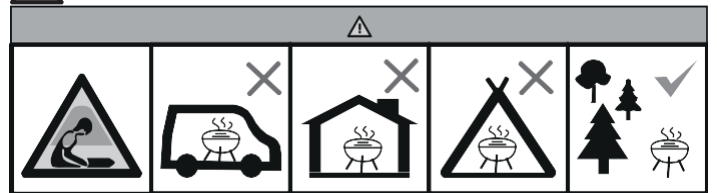
[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

## Bestimmungsgemäße Verwendung Zeichenerklärung

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Einsatz im Freien. Es ist zum Grillen, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Jegliche andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als unsachgemäßer Gebrauch und kann zu erheblichen Gefahren führen.

 Sicherheitswarnung



Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnten Räumen wie z.B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.

## Inhaltsverzeichnis

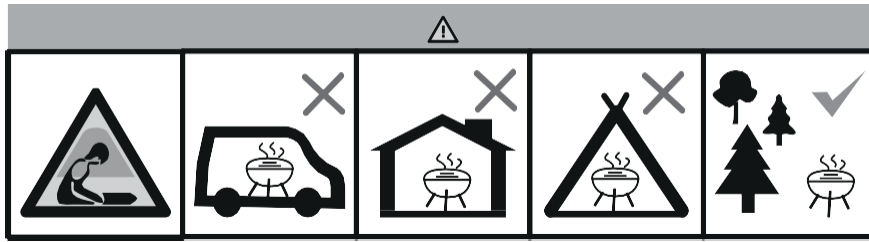
Bestimmungsgemäße Verwendung	1
Service	1
Zeichenerklärung	1
Warn- und Sicherheitshinweise	2
Feuerlöschen	3
Aufbewahren des Geräts	3
Reinigung	3
Wartung	3
Hinweise zum Anzünden, Gebrauch und Pflegen	3
Anleitung zum Garen bei niedriger Temperatur	4
Anleitung zum Räuchern	4
Anleitung zum Garen bei hoher Temperatur	4
Informationen zum Garen von Lebensmitteln	5
Nachfüllen	5
Leitfaden für die Gartemperatur	6
Übersichtliche Darstellung	7
Bauteile	8
Montage	9
Langzeitpflege	15



## WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung kann zu schweren Körperverletzungen oder Tod führen oder Sachschäden durch Brände bzw. Explosionen verursachen.



Nicht in geschlossenen Räumen verwenden! Die Ansammlung von giftigem Rauch kann zu schwerer Verletzung bis hin zum Tod führen.

WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden!

Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!

Nur im Außenbereich verwenden!

WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills keinen Spiritus oder Benzin!!

Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.

WARNUNG! Von Kindern und Haustieren fernhalten!

- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion verwenden.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung in oder auf Wohnwagen bzw. Booten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung korrekt zusammengebaut werden.
- Der Grill ist stets auf einem festen, ebenen Untergrund aufzustellen.
- Bei der Verwendung des Geräts ist angemessene Sorgfalt geboten.
- Niemals Brennholz, Kohle und Asche unbeaufsichtigt im Grill lassen.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzündern für Holzkohle oder Brennholz. Wenn Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern entscheiden, verwenden Sie nur solche Produkte, die zum Anzünden von Grillkohle/Brennholz zugelassen sind.
- Verwenden Sie weder Alkohol noch Benzin oder andere hochflüchtige Flüssigkeiten zum Anzünden der Grillkohle.
- Vor dem Erstgebrauch empfehlen wir, den Grill mind. 30 Min. aufzuheizen, damit die Kohle bzw. das Brennholz durchglüht und die Zündflüssigkeit vollständig verbrennt.
- Andernfalls sammeln sich die Dämpfe der Zündflüssigkeit im Grill, die beim Anheben der Grillplatte plötzlich aufflammen oder explodieren können.
- Niemals Grillkohle verwenden, die mit Zündflüssigkeit behandelt wurde. Immer hochwertige Grillkohle oder eine Mischung aus Grillkohle und Holz verwenden.
- Niemals Zündflüssigkeit auf heiße/warme Kohle geben, da dies einen Flammenrückschlag verursachen und zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Entfernen Sie alle Kohlen-/Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Geräts deutlich verkürzt.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich. Decken Sie den Grill ab, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen. Säurehaltige Lebensmittel können zur Rostbildung an den Edelstahlteilen führen, wenn diese nicht ordentlich gereinigt oder gewartet werden.
- Wir empfehlen, stets einen Feuerlöscher griffbereit zu haben. Informieren Sie sich bei den zuständigen Stellen über die richtige Größe und Art des Feuerlöschers für Ihren Bedarf.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern. Im Umkreis von 1m um das Gerät dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Im Grillbereich (3m um das Gerät) dürfen sich keine Zündquellen (z. B. Zündflammen an Boilern oder stromführende Elektrogeräte) oder brennbare Dämpfe/Flüssigkeiten (z. B. Benzin oder Alkohol) befinden.
- Halten Sie elektrische Kabel und Gas-/Kraftstoffleitungen von den erhitzten Flächen fern.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Grillkohle/das Brennholz vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- Tragen Sie beim Grillen keine locker sitzende Kleidung.
- Verwenden Sie langstielige Grillwerkzeuge und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Teile anfassen.
- Benutzen Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Niemals die Grillplatte, die Asche, die Grillkohle, das Brennholz oder den Grill selbst berühren, um zu prüfen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammen zu kontrollieren oder die Grillkohle/das Brennholz zu löschen.
- Kippen Sie niemals heiße Kohle oder Asche an einem Ort ab, der versehentlich betreten werden könnte oder wo eine Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche, Kohle oder das Brennholz erst, wenn sie abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill erst weg, wenn die Asche, Kohle oder das Brennholz vollständig erloschen sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizgerät konzipiert und darf nicht als solches verwendet werden.
- **Lassen Sie den Grill vor dem Transport vollständig abkühlen.**

# Anleitung zur Pflege und sicheren Verwendung

## FEUERLÖSCHEN

1. Zum Löschen des Feuers stoppen Sie die Brennstoffzufuhr und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlischt. Unverbrannte Kohle kann das nächste Mal wieder verwendet werden.
2. **KEIN** Wasser zum Löschen der Grillkohle verwenden, da dies den Keramikgrill beschädigen könnte.

## AUFBEWAHREN DES GERÄTS

1. Wird der Keramikgrill nicht benutzt oder im Freien abgestellt, decken Sie ihn nach dem vollständigen Abkühlen mit einem geeigneten Regenschutz ab.
2. Es wird empfohlen, den Keramikgrill im Winter unter einer Abdeckung in einer Garage oder einem Schuppen zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

## REINIGUNG

1. Zum Reinigen des Keramikgrills erhitzen Sie ihn 30 Min. lang auf 260 °C. Dabei werden alle Lebensmittel und Ablagerungen verbrannt.
2. Zum Reinigen der Innenseite des Keramikgrills verwenden Sie **KEIN** Wasser oder ein anderes Reinigungsmittel. Die Wände sind porös und saugen Flüssigkeiten auf, was zu Rissen im Keramikgrill führen kann. Bei übermäßigem Ruß verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Asche-Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
3. Zum Reinigen des Grills und der Roste verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
4. Zum Reinigen der Außenflächen warten Sie, bis der Keramikgrill abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

## WARTUNG

1. Ziehen Sie den Bügel nach und ölen Sie das Scharnier 2-mal pro Jahr oder bei Bedarf öfter.
2. Bewegen Sie den Keramikgrill vorsichtig. Bewegen Sie ihn langsam und nur auf sauberem, ebenem Untergrund. Bewegen Sie ihn nur durch Ziehen, nicht durch Schieben!
3. Verriegeln Sie die Rollen, wenn der Grill an seinem endgültigen Platz steht.

## HINWEISE ZUM ANZÜNDEN, GEBRAUCH UND PFLEGEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Keramikgrill auf einem festen, flachen, ebenen, hitzefesten und nicht-brennbaren Untergrund steht, entfernt von brennbaren Gegenständen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Keramikgrill mind. 2m Freiraum über Kopf und mind. 2m Freiraum zu umliegenden Gegenständen hat.
3. Zum Anzünden einer Feuerstelle legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf den Grillkohlekorb des Keramikgrills. Legen Sie dann 2 oder 3 Handvoll Stückkohle auf das Zeitungspapier. Maximale Menge an Stückkohle: 1,2 kg.
4. Verwenden Sie **KEINE** Holzbriketts. Die weiße Asche der Briketts kann auf das Essen fallen, die Inhaltsstoffe können sich in der Keramik ablagern und üblen Geruch verursachen.
5. Verwenden Sie **KEIN** Benzin, Spiritus, Zündflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden/Wiederanzünden.
6. Öffnen Sie die Unterluke und zünden Sie die Zeitung mit einem langstieligen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Lassen Sie die Unterluke und den Deckel nach dem Anzünden etwa 10 Min. lang offen, damit sich ein kleines Glutbett bildet.
7. Lassen Sie die Grillkohle mind. 30 Min. vor dem ersten Grillen auf dem Keramikgrill glühen. Garen Sie **NICHT**, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
8. Es wird empfohlen, die Kohlen nicht mehr zu schüren oder zu drehen, wenn sie einmal angezündet sind. Somit brennt sie gleichmäßiger und effizienter.



# Anleitung zur Pflege und sicheren Verwendung

9. Nach Anzünden der Grillkohle tragen Sie **NUR** hitzefeste Handschuhe beim Hantieren mit heißer Keramik oder Kochflächen.
10. Das Gerät **NICHT** mit Brennstoff überladen - wenn das Feuer zu stark ist, könnte der Keramikgrill beschädigt werden.
11. Warten Sie, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und gelöscht ist.
12. Wenn die ersten Flammen zu stark sind, könnte die Glasfaserdichtung beschädigt werden, bevor sie richtig ausreift.
13. Nach dem Erstgebrauch sollten Sie alle Schrauben auf festen Sitz prüfen. Der Metallbügel, der den Deckel mit dem Boden verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und könnte sich lockern. Es wird empfohlen, den Bügel mit einem Schraubenschlüssel zu überprüfen und ggf. festzuziehen.
14. Sie können Ihren Keramikgrill jetzt wie gewohnt verwenden.
15. Siehe unten für Garanweisungen nach Temperatur und Dauer.



## ACHTUNG



1. Beobachten Sie den Keramikgrill, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Siehe **LEITFADEN FÜR DIE GARTEMperatur** in dieser Gebrauchsanweisung.
2. **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher eindringen kann und es nicht zu einem Rückstau oder einer Verpuffung kommt, die Verletzungen verursachen könnte.
3. Beachten Sie **IMMER** die **INFORMATIONEN ZUM GAREN VON LEBENSMITTELN** in dieser Gebrauchsanweisung.
4. Tragen Sie **IMMER** hitzefeste Handschuhe beim Hantieren mit heißer Keramik oder Kochflächen.

## ANLEITUNG ZUM GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

1. Zünden Sie die Stückkohle gemäß den obigen Anweisungen an. Nach Anzünden der Grillkohle bewegen oder schüren Sie sie **NICHT**.
2. Öffnen Sie die Unterluke ganz und lassen Sie den Deckel etwa 10 Min. lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bildet.
3. Schließen Sie die Unterluke ganz, um die Temperatur zu halten.
4. Sie können den Keramikgrill jetzt zum Garen verwenden.

## ANLEITUNG ZUM RÄUCHERN

1. Beachten Sie die folgenden Anweisungen, wenn Sie mit dem Räuchern beginnen.
2. Lassen Sie die Unterluke leicht geöffnet.
3. Schließen Sie die Oberluke und prüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
4. Streuen Sie Holzchips mit hitzefesten Handschuhen kreisförmig auf die heiße Grillkohle.
5. Sie können den Keramikgrill jetzt zum Räuchern verwenden.
6. **TIPP:** Weichen Sie Ihre Holzchips oder Grillbretter 15 Min. lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

## ANLEITUNG ZUM GAREN BEI HOHER TEMPERATUR

1. Zünden Sie die Stückkohle gemäß den Anweisungen an.
2. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die Ober- und Unterluke ganz.
3. Beobachten Sie den Keramikgrill, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Schließen Sie die Oberluke zur Hälfte und prüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
4. Sie können den Keramikgrill jetzt zum Garen verwenden.

# Anleitung zur Pflege und sicheren Verwendung

## INFORMATIONEN ZUM GAREN VON LEBENSMITTELN

1. Garen Sie **NICHT**, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht hat.
2. Bitte lesen und beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie auf Ihrem Keramikgrill garen.
3. Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit Rohfleisch und vor dem Essen.
4. Halten Sie Rohfleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
5. Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelresten sind.
6. Verwenden Sie **NICHT** die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
7. Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr durchgebraten ist.
8. **VORSICHT** - Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. durch Bakterienstämme wie E.coli).
9. Um das Risiko durch ungenügend gegartes Fleisch zu verringern, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es durch und durch gegart ist.
10. **VORSICHT** - Ist das Fleisch ausreichend gegart, sollte der Fleischsaft klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe aufweisen.
11. Es wird empfohlen, große Fleischstücke und Keulen vorzukochen, bevor sie auf dem Grill zubereitet werden.
12. Nach dem Grillen auf Ihrem Keramikgrill reinigen Sie bitte immer die Grillflächen und das Grillbesteck.

## NACHFÜLLEN

1. Bei geschlossenen Luken bleibt der Keramikgrill mehrere Stunden lang auf einer hohen Temperatur. Wenn Sie längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten einer ganzen Keule oder beim langsamen Räuchern), kann es nötig sein, Grillkohle nachzufüllen. Fügen Sie einfach etwas Grillkohle hinzu und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

# Leitfaden für die Gartemperatur

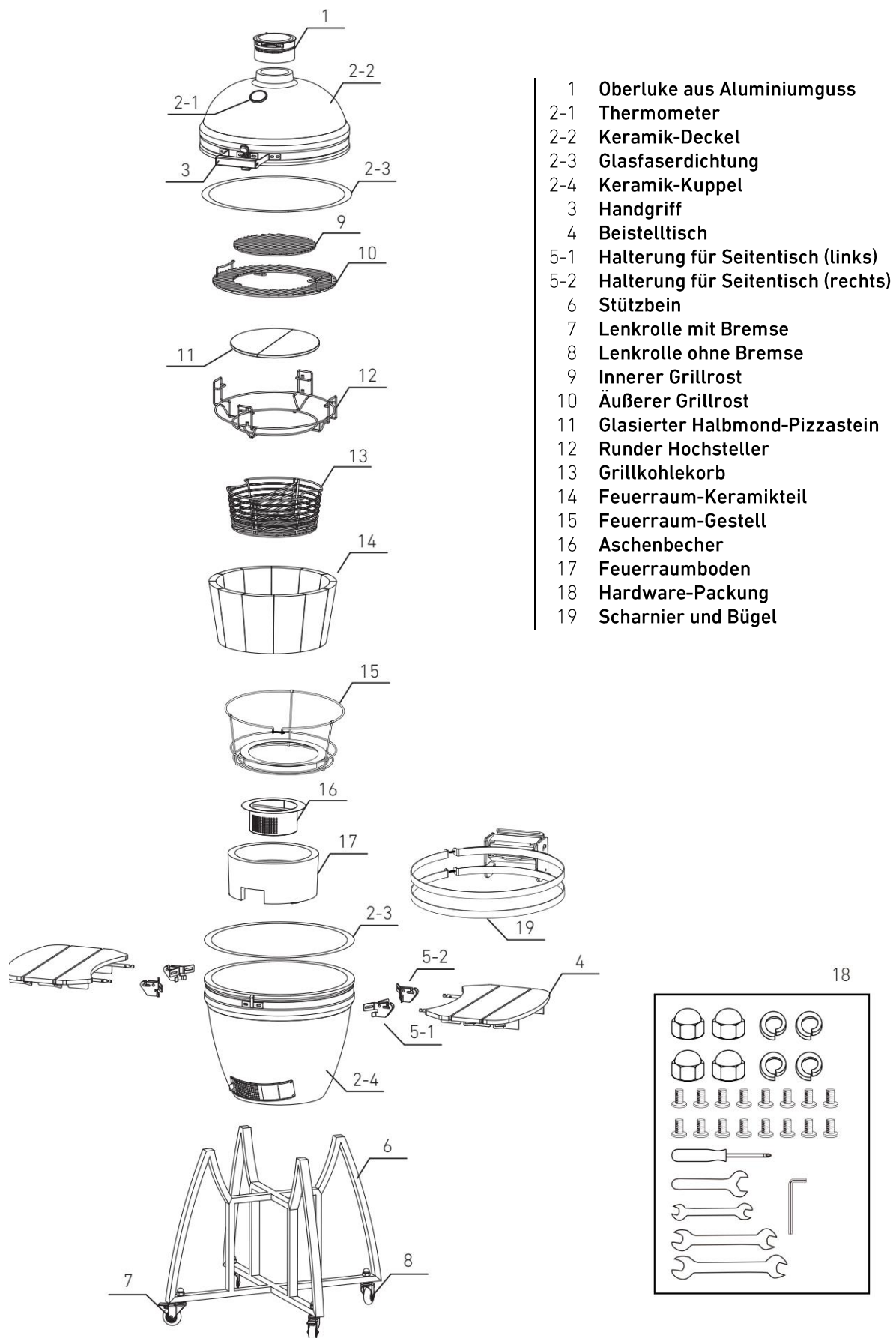
Langsames Garen / Räuchern (110°C-135°C)		Oberluke	Unterluke
Rinderbrust	4Std. pro kg		
Schweinsbraten	4Std. pro kg		
Ganzes Hähnchen	3-4 Std.		
Rippchen	3-5 Std.		
Bratwürste	9+ Std.		

Grillen / Braten (160°C-180°C)		Oberluke	Unterluke
Fisch	15-20 Min.		
Schweinefilet	15-30 Min.		
Hühnerfleisch-Stücke	30-45 Min.		
Ganzes Hähnchen	1-1,5 Std.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Pute	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		

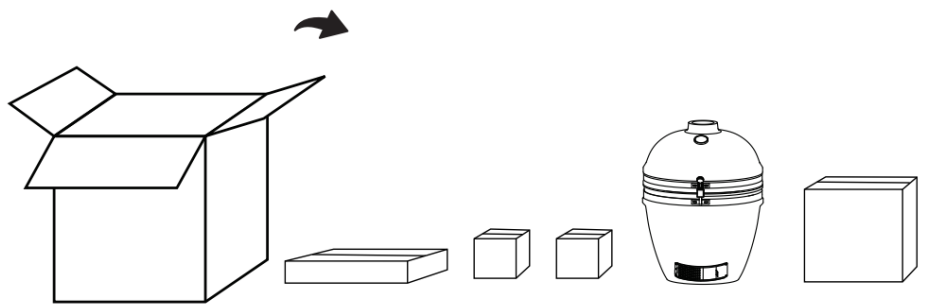
Anbraten (260°C-370°C)		Oberluke	Unterluke
Steak	5-8 Min.		
Schweinekoteletts	6-10 Min.		
Frikadellen	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

Offen  Zu

# Übersichtliche Darstellung



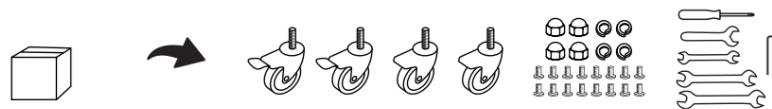
# Bauteile



Stützbein 4x



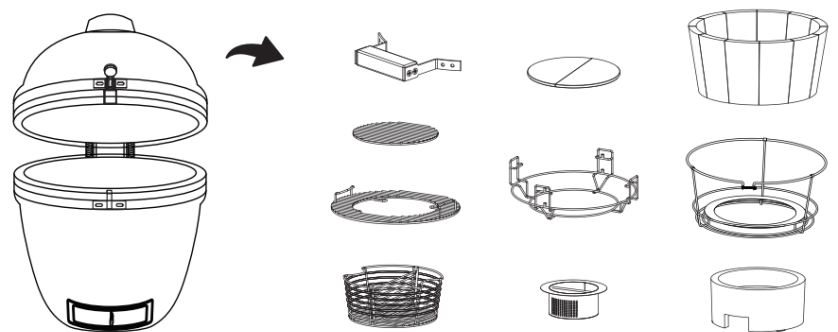
Lenkrolle mit Bremse 2x  
 Lenkrolle ohne Bremse 2x  
 Hardware-Packung 1x



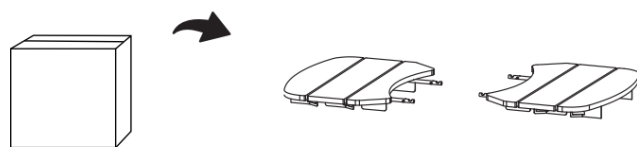
Oberluke aus Aluminiumguss 1x  
 Halterung für Seitentisch (links) 2x  
 Halterung für Seitentisch (rechts) 2x  
 Stützbein-Gelenk 2x



Handgriff 1x  
 Glasierter Halbmond-Pizzastein 2x  
 Feuerraum-Keramikteil 12x  
 Innerer Grillrost 1x  
 Äußerer Grillrost 1x  
 Runde Hochsteller 1x  
 Feuerraum-Gestell 1x  
 Grillkohlekorb 1x  
 Aschenbecher 1x  
 Feuerraumboden 1x



Seitentisch 2x





# Montage

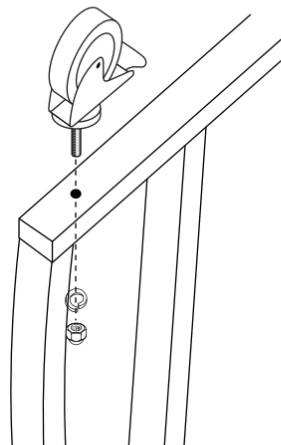
## 1

Stützbein	4x
Lenkrolle mit Bremse	2x
Lenkrolle ohne Bremse	2x
Mutter M12	4x
Unterlegscheibe M12	4x

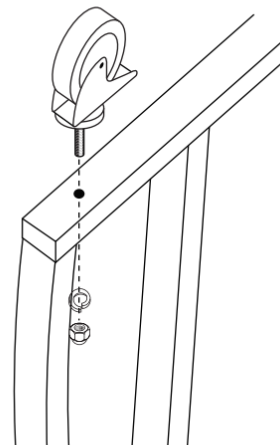
4xM12



4xM12



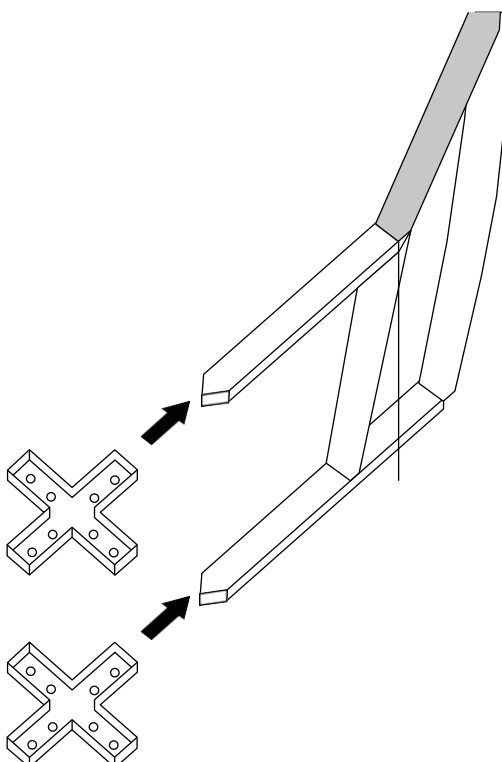
2x



2x

## 2

Stützbein	4x
Stützbein-Gelenk	2x

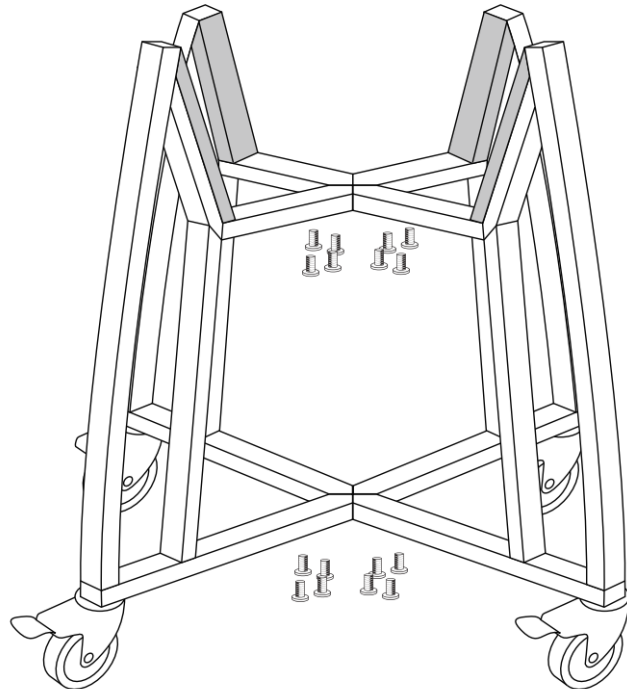


# Montage

## 3

Schraube M6 16x

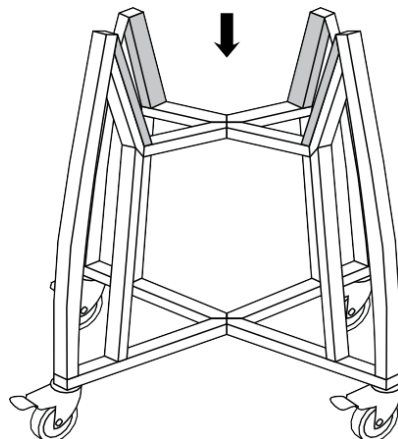
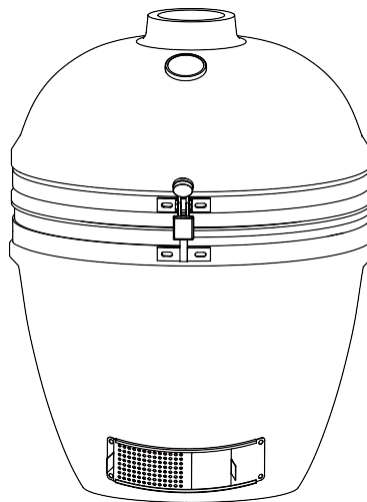
16xM6



## 4

Keramik-Deckel und -  
Kuppel

1x

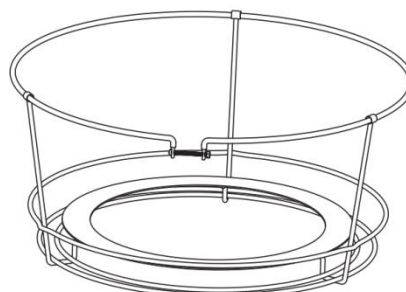
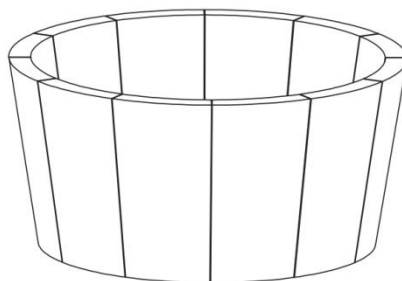


# Montage

## 5

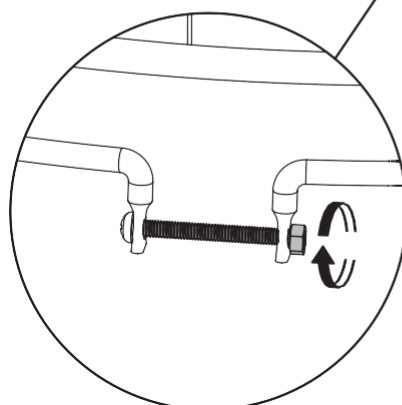
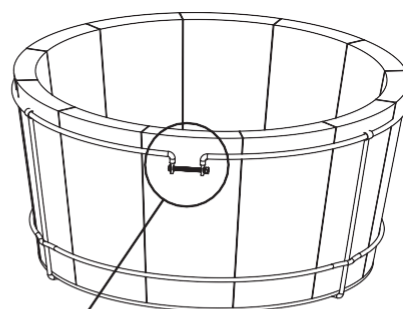
Feuerraum-Keramikteil 12x  
Feuerraum-Gestell 1x

Alle Keramikstücke in den Feuerraum einlegen.



## 6

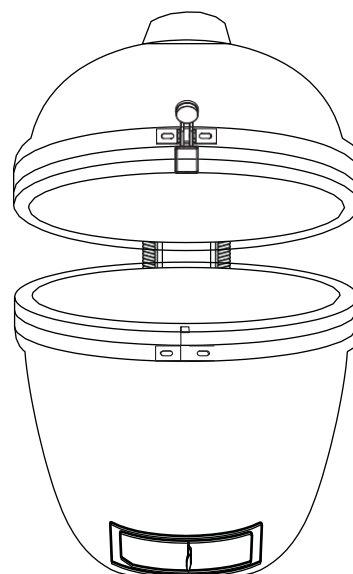
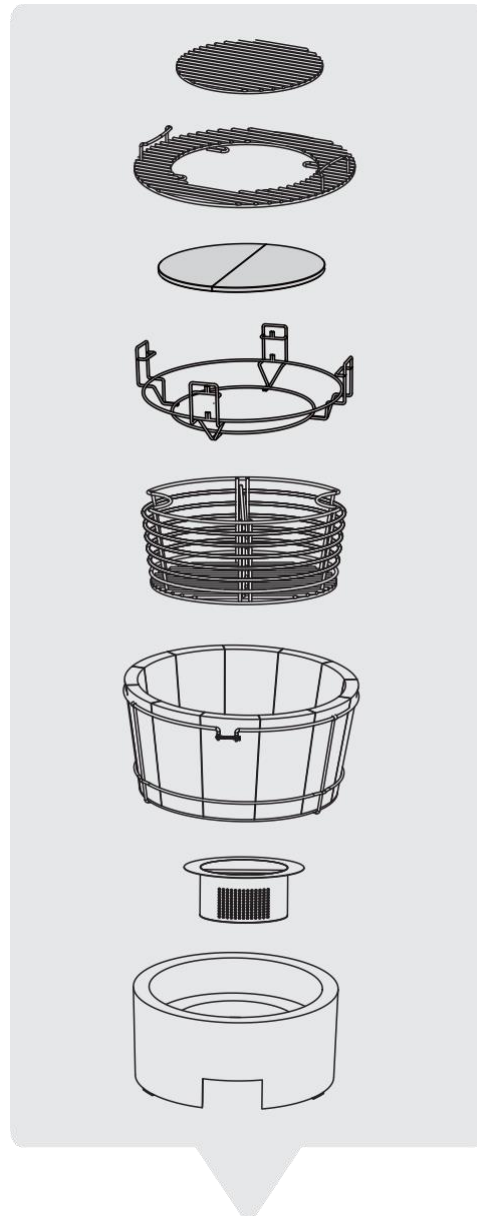
Die Schraube fest anziehen.



# Montage

## 7

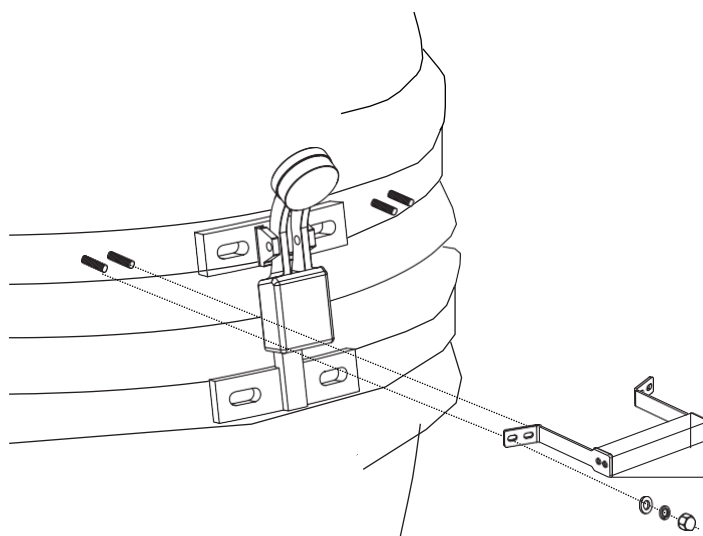
Innerer Grillrost	1x
Äußerer Grillrost	1x
Glasierter Halbmond- Pizzastein	2x
Runder Hochsteller	1x
Grillkohlekorb	1x
Feuerraum	1x
Aschenbecher	1x
Feuerraumboden	1x



# Montage

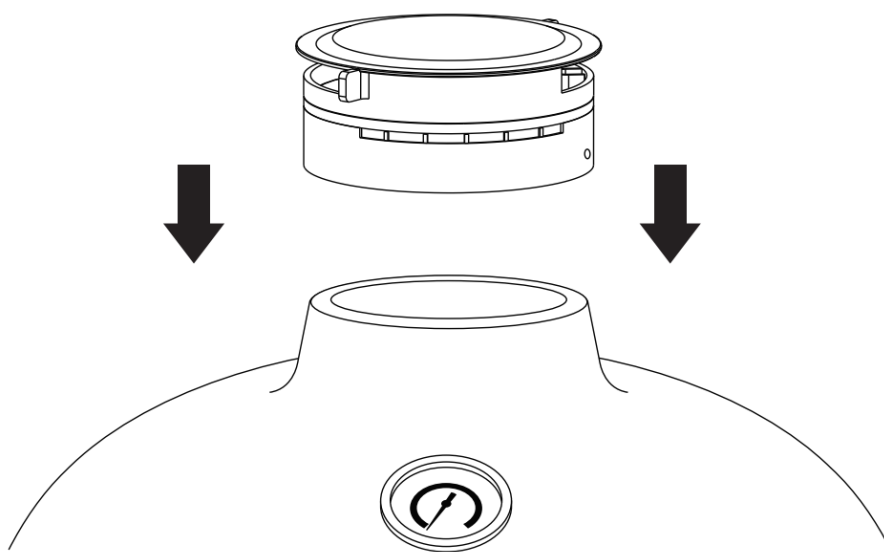
8

Handgriff 1x



9

Oberluke aus Aluminiumguss 1x

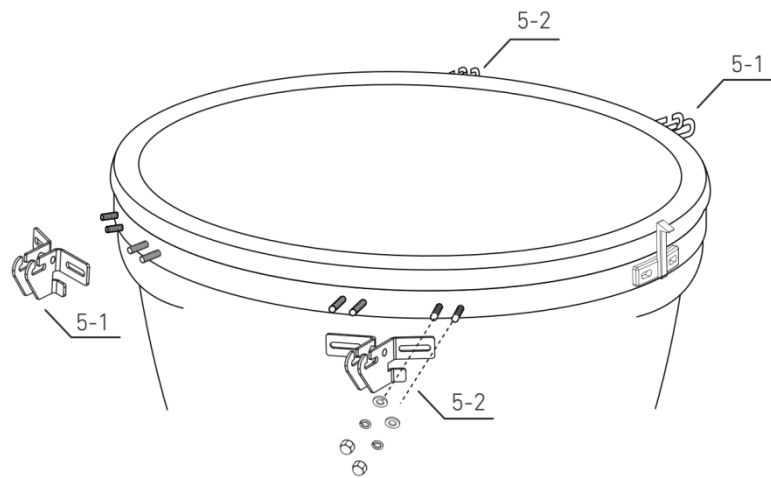




# Montage

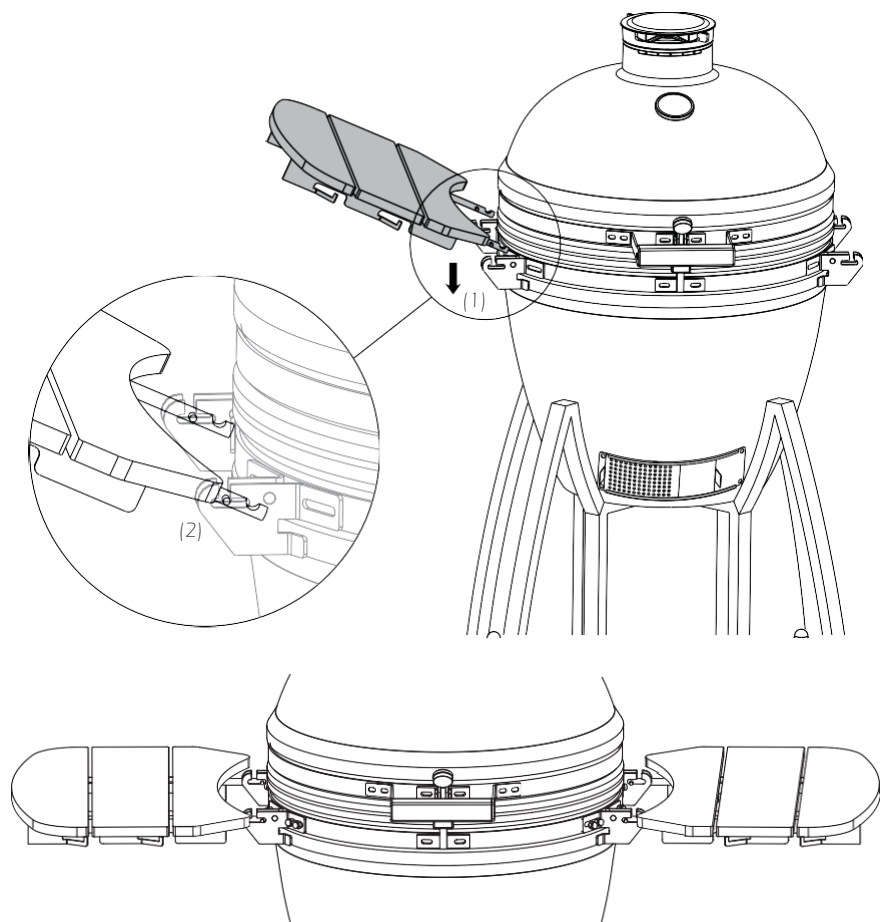
## 10

- Halterung für Seitentisch (links) 2x
- Halterung für Seitentisch (rechts) 2x



## 11

- Seitentisch 2x

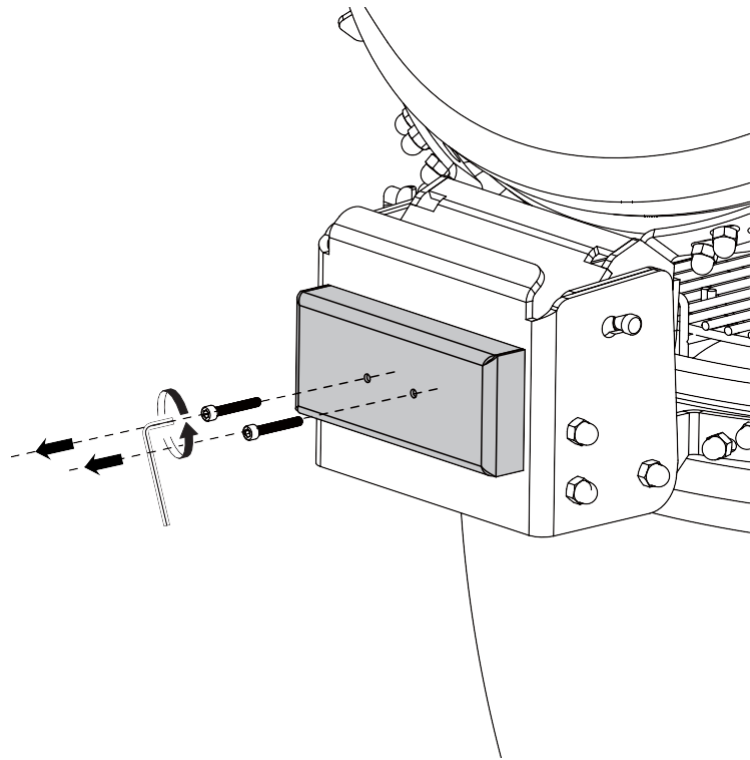


# Langzeitpflege

1. Der Holz-Seitentisch sollte abgedeckt werden, wenn er nicht in Gebrauch ist, und muss eventuell von Zeit zu Zeit nachbehandelt werden.
2. Überprüfen Sie regelmäßig den Federbügel, um sicherzustellen, dass alle Schrauben fest angezogen und sicher sind.
3. Wenn Sie den Grill bewegen wollen, müssen Sie zuerst die Rollen entriegeln. Schieben Sie nicht, um ihn zu bewegen. Ziehen Sie am hinteren Scharnier und nicht am vorderen Griff.
4. Nehmen Sie den Feuerraum nicht ab. Der Feuerraum dient zur Aufnahme der Stückkohle und funktioniert auch dann noch, wenn er gebrochen ist.
5. Nach einer gewissen Nutzungsdauer (normalerweise ein halbes bis ein Jahr, abhängig von der Nutzungshäufigkeit) wird die Federkraft des Scharniers schwächer, was bedeutet, dass der Deckel nicht im maximalen Öffnungswinkel gehalten werden kann. Sie können ihn mit den folgenden Schritten einstellen:

1

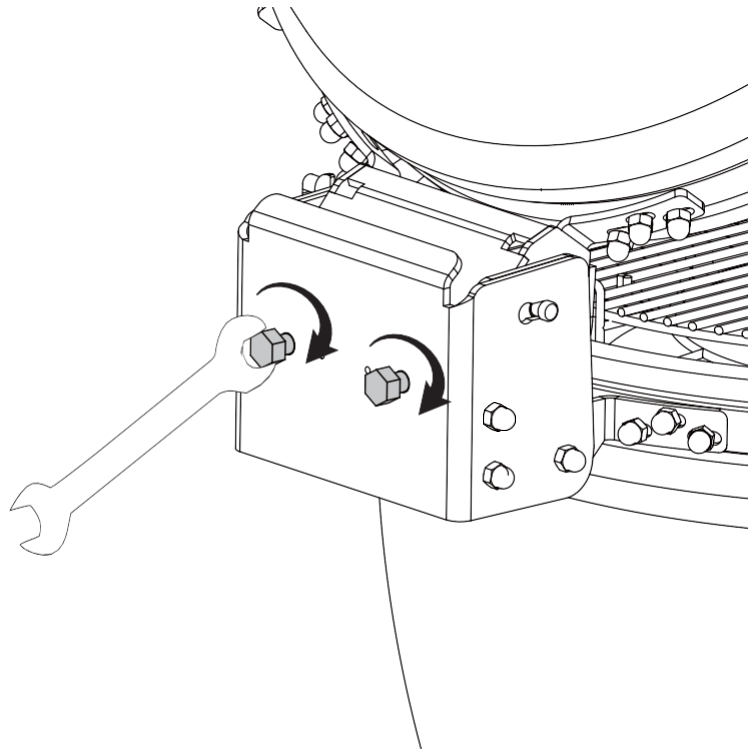
Die beiden Sechskantschrauben herausdrehen und den hinteren Deckel abnehmen.



# Langzeitpflege

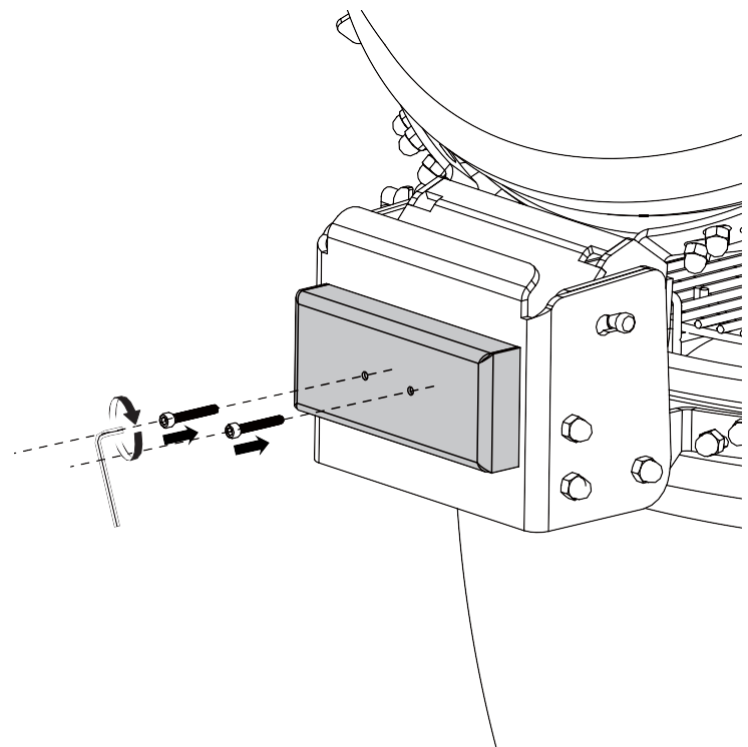
## 2

Die Schrauben um 1-2 Runden drehen, um das Drehmoment der Torsionsfeder zu erhöhen, damit der Deckel auf dem maximalen Öffnungswinkel halten kann.



## 3

Den hinteren Deckel wieder anbringen und dann mit den Sechskantschrauben befestigen.





## AVERTISSEMENT



Placez le gril à l'extérieur sur une surface dure, plane et incombustible, à l'écart du surplomb du toit ou de tout matériau combustible. Ne l'utilisez jamais sur des surfaces en bois ou d'autres surfaces qui pourraient brûler. Placez le gril loin des fenêtres ou des portes ouvertes pour éviter que des étincelles et de la fumée ne pénètrent dans votre maison. Par temps venteux, placez le gril dans une zone extérieure protégée du vent.

## Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue dépassera vos attentes et nous vous souhaitons bien du plaisir à l'utiliser. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil, conservez-les pour consultation ultérieure et respectez les consignes de sécurité.

## Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à un usage extérieur. Il est destiné à griller, rôtir et cuire des aliments dans un cadre privé. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et peut entraîner des risques considérables.

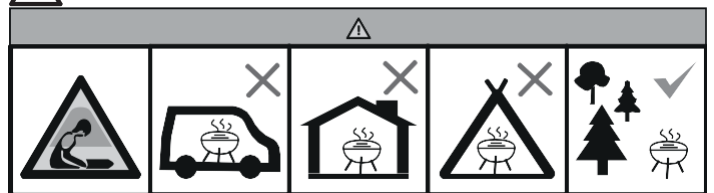
## Service

En cas de demande de service ou de pièces détachées manquantes, veuillez contacter votre magasin HORNBAACH local ou écrire un e-mail à :

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

## Symboles

 Consignes de sécurité



N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, comme les maisons, les tentes, les caravanes, les camping-cars, les bateaux. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone mortel.

## Inhaltsverzeichnis

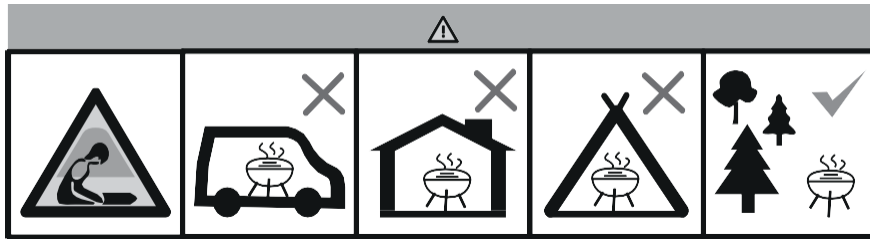
Utilisation prévue	17
Service	17
Symboles	17
Avertissements et consignes de sécurité	18
Extinction	19
Durcissement du gril en céramique	19
Nettoyage	19
Maintenance	19
Informations sur l'allumage, l'utilisation et la maintenance	19
Guide de cuisson à basse température	20
Guide de fumage	20
Guide de cuisson à haute température	20
Informations sur la cuisson des aliments	21
Ravitaillement en combustible	21
Guide de cuisson selon la température	22
Vue éclatée	23
Composants de l'appareil	24
Assemblage	25
Maintenance à long terme	31



# AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel d'instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels dus à des incendies/explosions.



N'utilisez pas l'appareil dans des espaces clos ! Des fumées toxiques peuvent s'accumuler et entraîner de graves lésions corporelles, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Ce grill devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant son utilisation !  
N'utilisez pas ce produit dans des espaces clos !  
Utiliser uniquement à l'extérieur !

**AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le grill !  
N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.

**AVERTISSEMENT !** Conservez le grill à l'écart des enfants et des animaux domestiques !

- N'utilisez l'appareil que dans des endroits bien ventilés. Ne l'utilisez pas dans un garage, sur une véranda, une terrasse couverte ou tout autre espace situé sous une structure de toit.
- L'appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des caravanes et/ou des bateaux.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Une utilisation inappropriée peut être dangereuse. L'appareil doit être assemblé conformément aux instructions de Assemblage.
- Le grill doit toujours être placé sur une surface ferme et plane.
- Faites preuve d'une prudence raisonnable lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais le bois de chauffage, le charbon et les cendres dans le grill sans surveillance.
- Nous vous recommandons d'utiliser des allume-feu pour allumer le charbon de bois ou le bois de chauffage. Si vous décidez d'utiliser des allumeurs de feu liquides pour le charbon de bois ou le bois de chauffage, n'utilisez que des produits appropriés qui sont approuvés pour l'allumage du charbon de bois ou du bois de chauffage.
- N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon de bois.
- Avant la première utilisation, il est recommandé de chauffer le grill pendant au moins 30 minutes pour s'assurer que le charbon/bois de chauffage est incandescent et pour permettre au liquide allumeur de brûler complètement.
- Dans le cas contraire, la vapeur de celui-ci s'accumulera dans le grill et risque de s'enflammer ou d'exploser soudainement lorsque vous soulèverez la plaque du grill.
- N'utilisez jamais de charbon de bois traité avec un liquide allumeur ; utilisez toujours du charbon de bois de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de bois.
- Ne versez jamais de liquide allumeur sur du charbon chaud ou tiède, car cela peut provoquer un retour de flamme et entraîner de graves brûlures.
- Enlevez tout résidu de charbon et/ou de bois des parois latérales du grill. Le non-respect de cette consigne réduira considérablement la durée de vie de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le grill après chaque utilisation. Couvrez le grill pour le protéger contre une accumulation excessive de rouille. Les aliments acides peuvent entraîner la formation de rouille sur les pièces en acier inoxydable si elles ne sont pas correctement nettoyées ou entretenues.
- Nous vous recommandons d'avoir toujours accès à un extincteur. Contactez les autorités locales pour vous renseigner sur la taille et le type d'extincteur adaptés à vos besoins.
- Lorsque le grill n'est pas utilisé, rangez-le dans un endroit sec, hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation. Aucun matériau inflammable ne doit se trouver à moins d'un mètre de l'appareil.
- La zone de grillade (3 mètres autour de l'appareil) ne doit pas contenir de sources d'inflammation (par exemple, flammes pilotes sur les chaudières ou appareils électriques sous tension) ou de vapeurs/liquides inflammables (par exemple, pétrole ou alcool).
- Éloignez les câbles électriques et les tuyaux de gaz/combustible des surfaces chauffées.
- Ne retirez pas les cendres tant que le bois de chauffage n'est pas complètement consommé et éteint et que le grill n'a pas refroidi.
- Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous utilisez le barbecue.
- Utilisez des outils de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures et portez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes.
- N'utilisez pas le grill lorsqu'il y a beaucoup de vent.
- Ne touchez jamais la plaque de cuisson, les cendres, le charbon de bois, le bois de chauffage ou le grill lui-même pour vérifier s'ils sont chauds.
- N'utilisez pas d'eau pour contrôler les flammes ou éteindre le charbon/bois.
- Ne déposez jamais de charbon, de bois ou de cendre chauds dans un endroit auquel on pourrait accéder par inadvertance ou qui présente un risque d'incendie. Ne retirez pas les cendres, le charbon ou le bois avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne débarrassez pas le grill tant que les cendres, le charbon ou le bois ne sont pas complètement éteints.
- Ce grill n'est pas conçu pour fonctionner comme un appareil de chauffage et ne doit pas être utilisé comme tel.
- **Avant de déplacer le grill, laissez-le refroidir complètement.**



# Consignes de maintenance et d'utilisation en toute sécurité

## EXTINCTION

1. Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du combustible et fermez tous les orifices de ventilation et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
2. **N'utilisez PAS** d'eau pour éteindre les charbons ardents, car cela pourrait endommager le gril en céramique.

## DURCISSEMENT DU GRIL EN CÉRAMIQUE

1. Lorsqu'il n'est pas utilisé, et s'il est entreposé à l'extérieur, recouvrez le gril en céramique, une fois qu'il est complètement refroidi, d'une housse de protection contre la pluie.
2. Il est recommandé de ranger le gril en céramique à l'abri dans un garage ou un hangar pendant l'hiver pour une protection complète.

## NETTOYAGE

1. Pour nettoyer le gril en céramique, faites-le chauffer à 260°C pendant 30 minutes pour faire brûler tous les aliments et débris.
2. **N'utilisez PAS** d'eau ou d'autres types de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre gril en céramique. Les parois sont poreuses et absorbent les liquides utilisés, ce qui pourrait fissurer le gril en céramique. Si la suie devient excessive, utilisez une brosse métallique ou l'outil à cendres (non fourni) pour gratter les restes de carbone avant la prochaine utilisation.
3. Pour nettoyer les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois que l'appareil a complètement refroidi.
4. Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le gril en céramique soit refroidi et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

## MAINTENANCE

1. Serrez l'arceau et huilez la charnière 2 fois par an ou plus si nécessaire.
2. Faites attention lorsque vous déplacez le gril en céramique. Déplacez-vous lentement et uniquement sur des surfaces planes et propres. Ne le déplacez qu'en le tirant et non en le poussant !  
Si vous poussez rapidement et qu'un rouleau se bloque soudainement, par exemple à cause d'une pierre, le gril en céramique risque de se retourner et la céramique de se briser.
3. Verrouillez les roulettes lorsque le gril est sur son emplacement définitif.

## Informations sur l'allumage, l'utilisation et la maintenance

1. Veillez à ce que le gril en céramique soit placé sur une surface permanente, plane, de niveau, résistante à la chaleur et ininflammable, à l'écart de tout objet inflammable.
2. Veillez à ce que le gril en céramique dispose d'une hauteur libre d'au moins 2 mètres et d'un espace libre d'au moins 2 mètres par rapport aux autres objets environnants.
3. Pour allumer un feu, placez du papier journal roulé avec des cubes plus légers ou des allumeurs solides sur le panier à charbon de bois du gril en céramique. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon de bois en morceaux sur le papier journal.  
Quantité maximale de charbon de bois en morceaux : 1,2 kg.
4. **N'utilisez PAS** de briquettes de bois. Les cendres blanches des briquettes peuvent se déposer sur les aliments, les ingrédients peuvent se déposer dans la céramique intérieure et créer une mauvaise odeur.
5. **N'UTILISEZ PAS** de pétrole, de whisky, de liquide allumeur, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'allumage ou le réallumage du gril.
6. Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité. Une fois le journal allumé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.
7. Laissez le charbon de bois chauffer et rester chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le gril en céramique. **NE CUISINEZ PAS** avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.

# Consignes de maintenance et d'utilisation en toute sécurité

- Il est recommandé de ne pas attiser ou tourner les charbons de bois une fois qu'ils sont allumés. Cela permet aux charbons de bois de brûler plus uniformément et plus efficacement.
- Une fois les charbons allumés, utilisez **UNIQUEMENT** des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.
- NE SURCHARGEZ PAS** l'appareil avec du combustible - si le feu est trop intense, cela pourrait endommager le gril en céramique.
- Laissez le feu jusqu'à ce que tout le combustible soit brûlé et éteint.
- Si les premières brûlures sont trop fortes, le joint en fibre de verre risque d'être endommagé avant d'avoir pu mûrir correctement.
- Après la première utilisation, vérifiez que toutes les fixations sont bien serrées. Le cerceau métallique reliant le couvercle à la base peut se dilater sous l'effet de la chaleur et se desserrer. Il est recommandé de vérifier et, le cas échéant, de resserrer le cerceau à l'aide d'une clé.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre gril en céramique comme d'habitude.
- Consultez ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de la durée.



## PRÉCAUTIONS



- Surveillez le gril en céramique jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Reportez-vous au GUIDE DE CUISSON À LA TEMPÉRATURE de ce manuel d'instructions.
- IMPORTANT** : Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne le soulever que légèrement, afin de permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, et d'éviter tout refoulement ou flambée susceptible de provoquer des blessures.
- Respectez **TOUJOURS** les **INFORMATIONS RELATIVES À LA CUISSON DES ALIMENTS** de ce manuel d'instructions.
- Utilisez **TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

## GUIDE DE CUISSON A BASSE TEMPERATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux en suivant les instructions ci-dessus. **NE DÉPLACEZ PAS** et n'alimentez pas le charbon de bois une fois qu'il est allumé.
- Ouvrez complètement l'évent du fond et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.
- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le gril en céramique pour cuisiner.

## GUIDE DE FUMAGE

- Suivez les instructions ci-dessous comme si vous commencez à fumer.
- Laissez l'évent inférieur légèrement ouvert.
- Fermez l'évent supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes.
- En utilisant des gants résistants à la chaleur, saupoudrez les copeaux de bois en cercle sur le charbon de bois chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le gril en céramique pour fumer.
- CONSEIL** : Faites tremper vos copeaux de bois ou vos planches de cuisson dans de l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

## GUIDE DE CUISSON A HAUTE TEMPERATURE

- Allumez le charbon de bois en morceaux en suivant les instructions.
- Fermez le couvercle et ouvrez complètement les événements supérieur et inférieur.
- Surveillez le gril en céramique jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Fermez à moitié l'évent supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le gril en céramique pour la cuisson.

# Consignes de maintenance et d'utilisation en toute sécurité

## INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS

1. **NE CUISINEZ PAS** tant que le combustible n'est pas recouvert d'une couche de cendres.
2. Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre gril en céramique.
3. Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande non cuite et avant de manger.
4. Tenez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
5. Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces et les outils du gril sont propres et exempts de résidus d'aliments anciens.
6. N'utilisez PAS les mêmes ustensiles pour manipuler des aliments cuits et non cuits.
7. Assurez-vous que la viande est bien cuite avant de la consommer.
8. **PRÉCAUTION** - la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple, des souches bactériennes telles que E.coll).
9. Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez la viande pour vous assurer qu'elle est bien cuite.
10. **PRÉCAUTION** - si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et il ne doit pas y avoir de traces de jus rose/rouge ou de colorant de viande.
11. Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande et les articulations avant de les faire cuire sur le gril.
12. Après la cuisson sur votre gril en céramique, nettoyez toujours les surfaces de cuisson du gril et les ustensiles.

## RAVITAILLEMENT EN COMBUSTIBLE

1. Lorsque les événements sont fermés, le gril en céramique reste à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson (par exemple pour rôtir une pièce entière ou pour fumer lentement), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Il suffit d'ajouter du charbon de bois et de continuer comme indiqué ci-dessus.

# Guide de cuisson selon la température

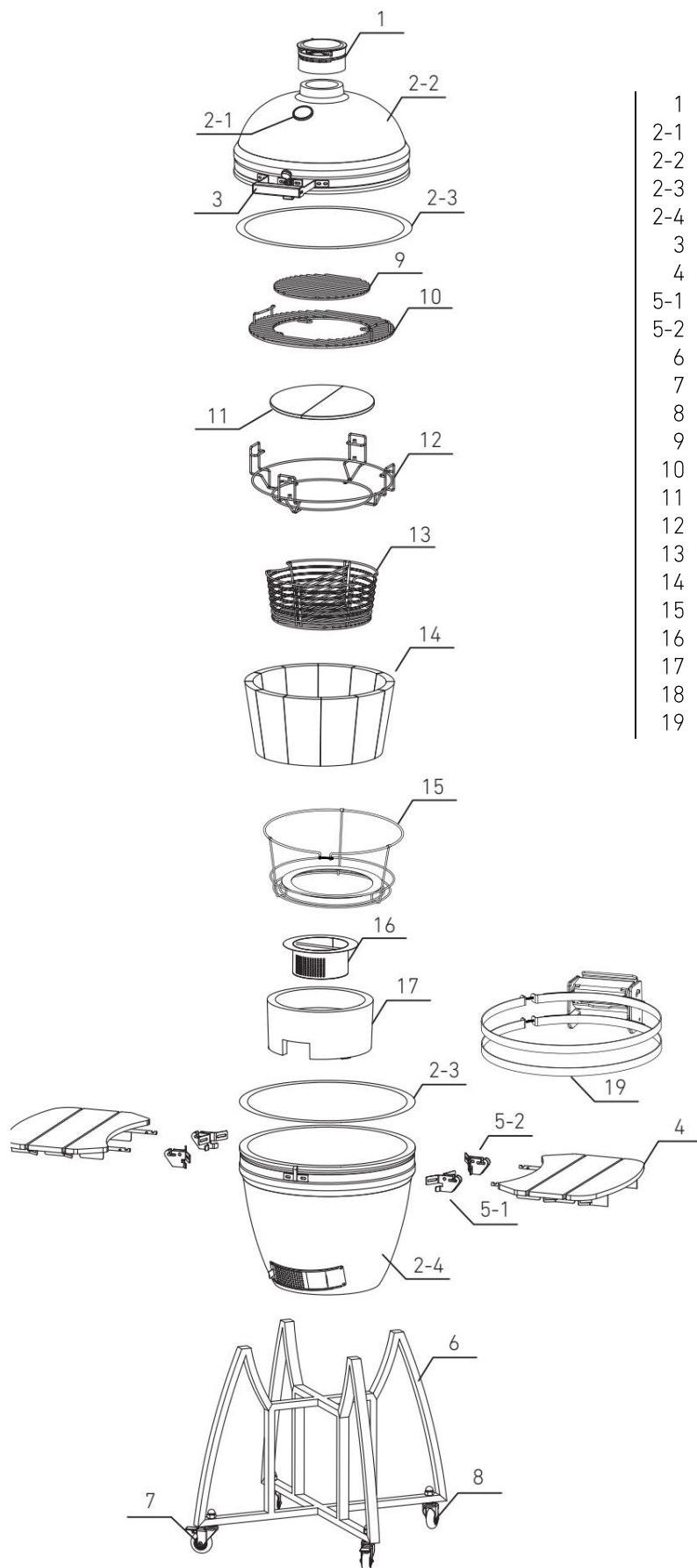
Cuisson lente / Fumée (110°C-135°C)		Évent supérieur	Évent inférieur
Poitrine de bœuf	4Hrs par kg		
Porc effiloché	4Hrs par kg		
Poulet entier	3-4 Hrs.		
Côtes	3-5 Hrs.		
Rôtis	9+ Hrs.		

Griller / rôtir (160°C-180°C)		Évent supérieur	Évent inférieur
Poisson	15-20 Min.		
Filet de porc	15-30 Min.		
Morceaux de poulet	30-45 Min.		
Poulet entier	1-1.5 Hrs.		
Gigot d'agneau	3-4 Hrs.		
Dinde	2-4 Hrs.		
Jambon	2-5 Hrs.		

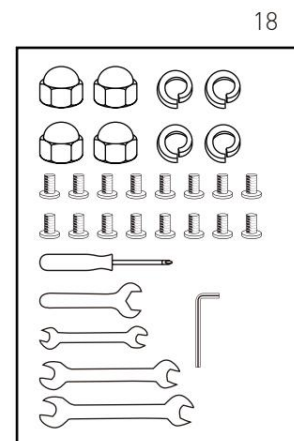
Saisir (260°C-370°C)		Évent supérieur	Évent inférieur
Steak	5-8 Min.		
Côtelettes de porc	6-10 Min.		
Hamburger	6-10 Min.		
Saucisses	6-10 Min.		

Ouvrir Fermé

# Vue éclatée

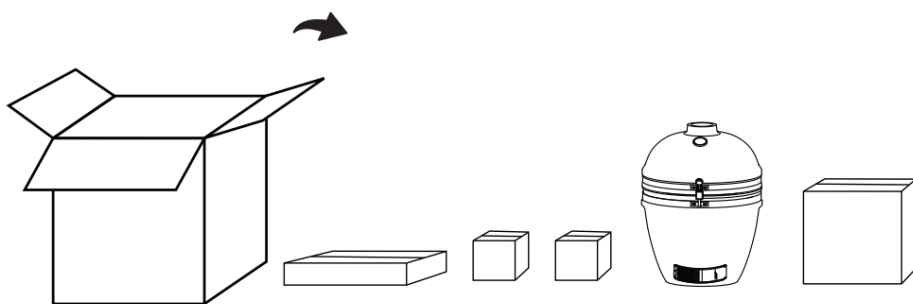


- 1 Évent supérieur en fonte d'aluminium
- 2-1 Thermomètre
- 2-2 Couvercle en céramique
- 2-3 Joint en fibre de verre
- 2-4 Dôme en céramique
- 3 Poignée
- 4 Table d'appoint
- 5-1 Support pour table d'appoint (gauche)
- 5-2 Support pour table d'appoint (droite)
- 6 Pied de support
- 7 Roulette avec frein
- 8 Roulette sans frein
- 9 Grille de cuisson intérieure
- 10 Grille de cuisson extérieure
- 11 Pierre à pizza en demi-lune émaillée
- 12 Élévateur rond
- 13 Panier à charbon de bois
- 14 Pièce en céramique du foyer
- 15 Support de foyer
- 16 Bac à cendres
- 17 Base du foyer
- 18 Pack de matériel
- 19 Charnière et cerceau

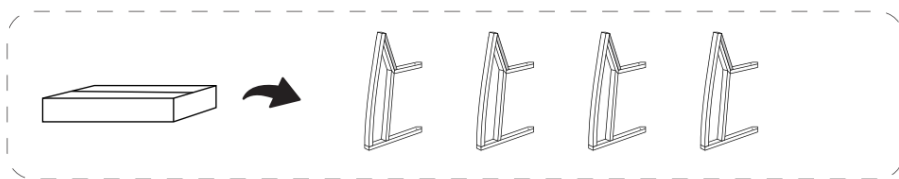




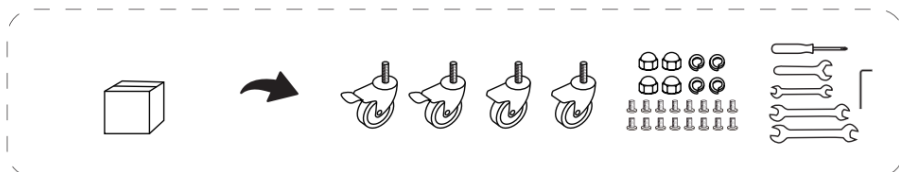
# Composants de l'appareil



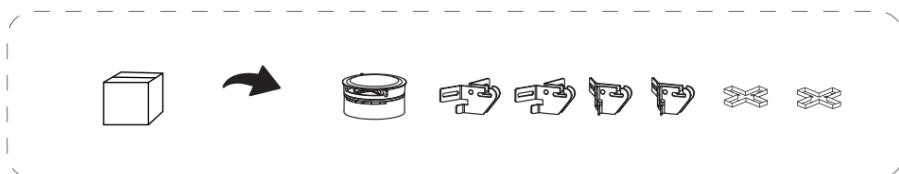
Pied de support 4x



Roulette avec frein 2x  
Roulette sans frein 2x  
Pack de matériel 1x



Évent supérieur en fonte d'aluminium 1x  
Support pour table d'appoint (gauche) 2x  
Support pour table d'appoint (droite) 2x  
Joint de pied de support 2x



Poignée 1x  
Pierre à pizza en demi-lune émaillée 2x  
Pièce en céramique du foyer 12x  
Grille de cuisson intérieure 1x  
Grille de cuisson extérieure 1x  
Élévateur rond 1x  
Support de foyer 1x  
Panier à charbon 1x  
Bac à cendres 1x  
Base du foyer 1x

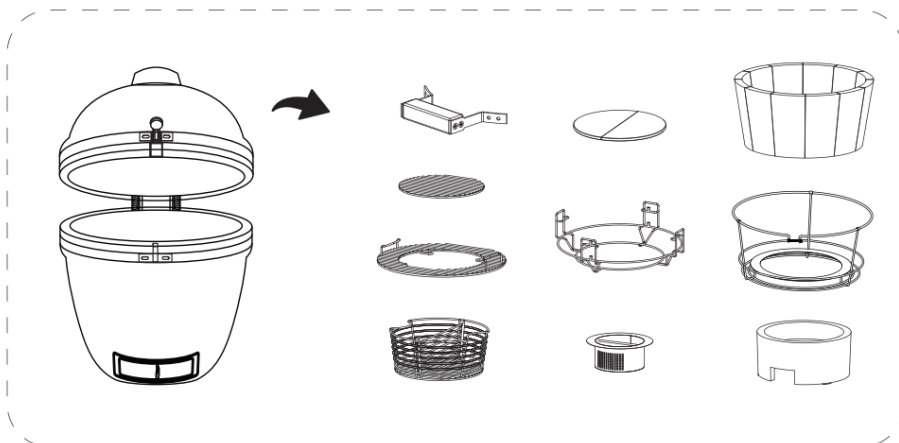
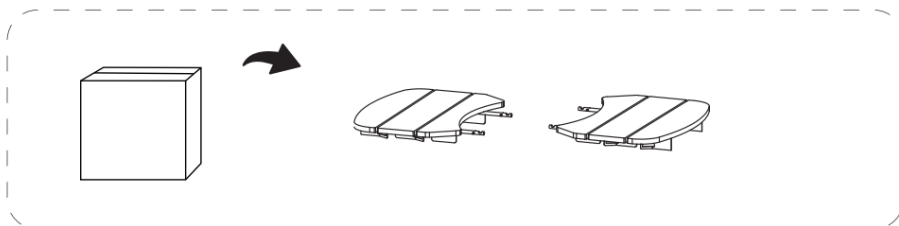




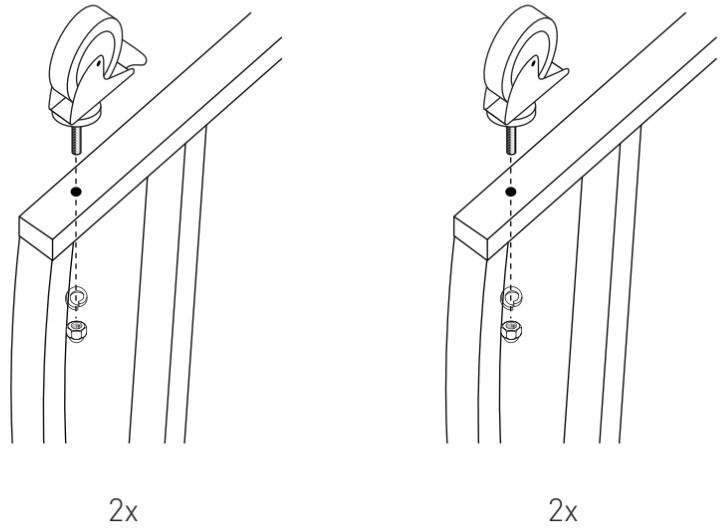
Table d'appoint 2x



# Assemblage

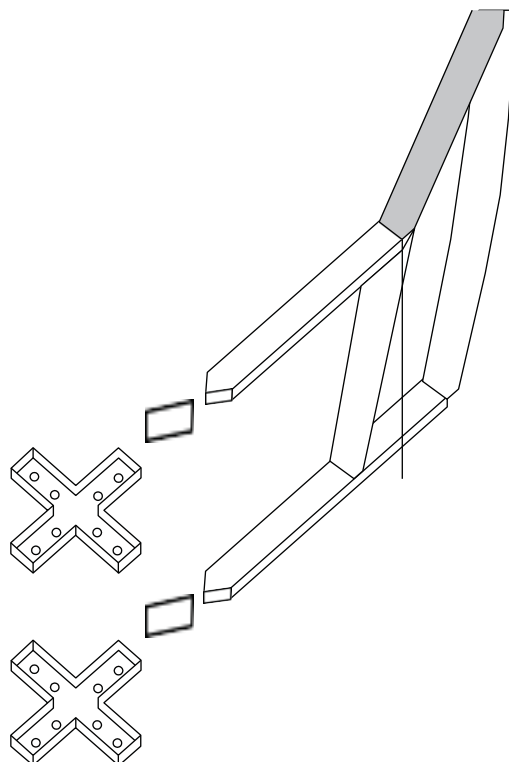
## 1

Pied de support	4x	4xM12
Roulette avec frein	2x	
Roulette sans frein	2x	
Ecrou M12	4x	
Rondelle M12	4x	



## 2

Pied de support	4x
Joint du pied de support	2x

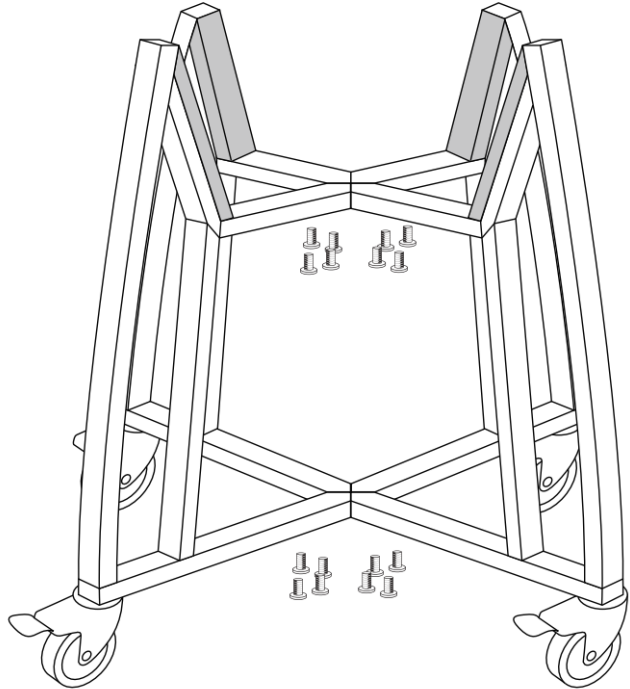


# Assemblage

## 3

Vis M6 16x

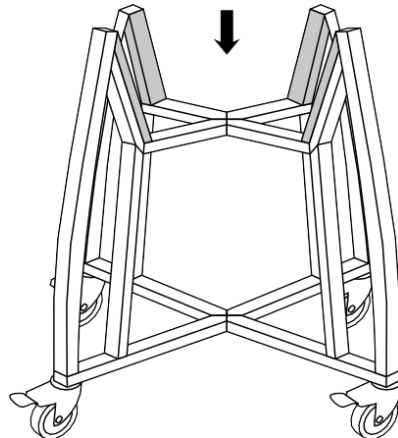
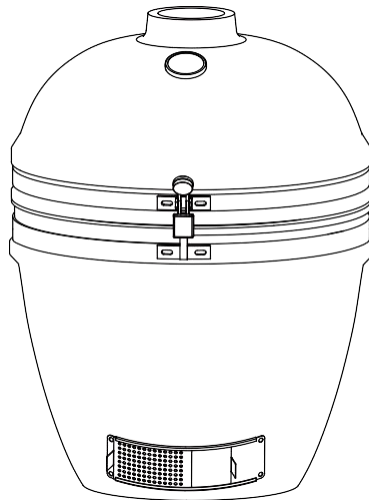
16xM6



## 4

Couvercle et dôme en  
céramique

1x

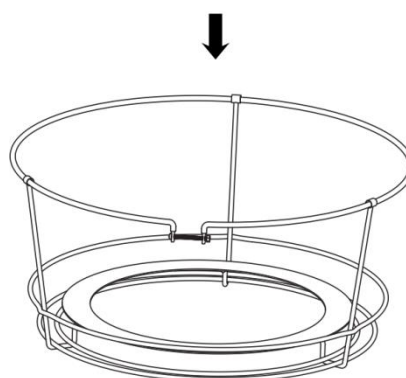
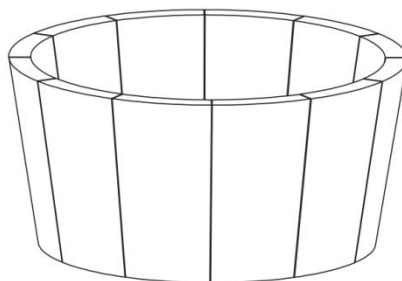


# Assemblage

## 5

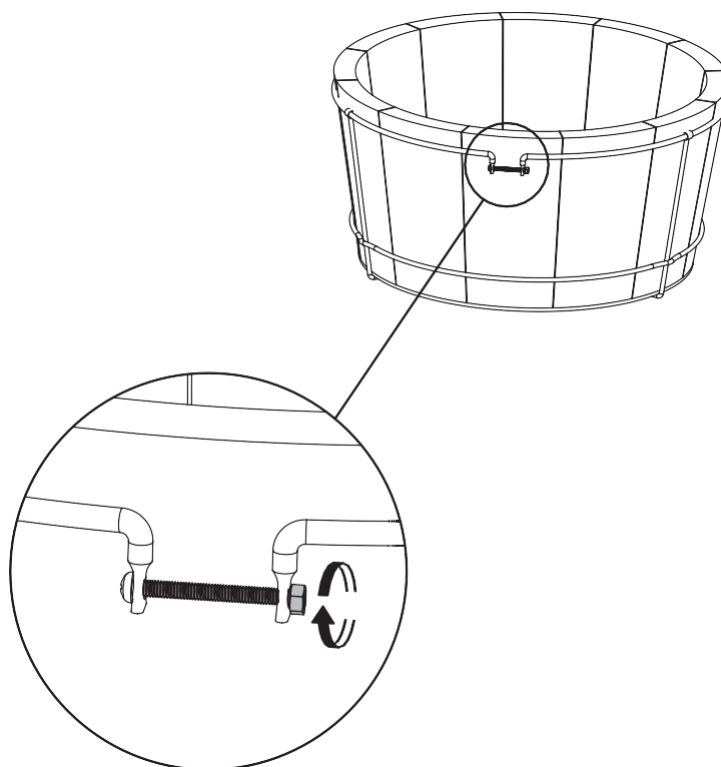
Pièce en céramique du foyer 12x  
Support de foyer 1x

Placez tous les morceaux de céramique dans le support du foyer.



## 6

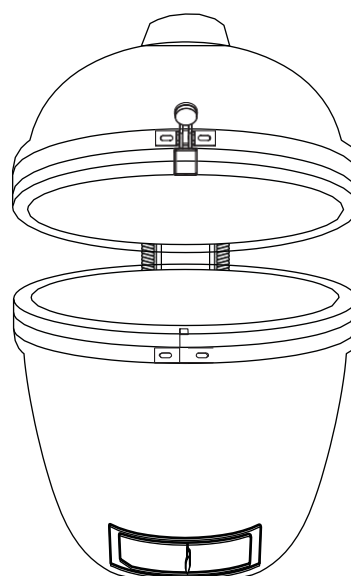
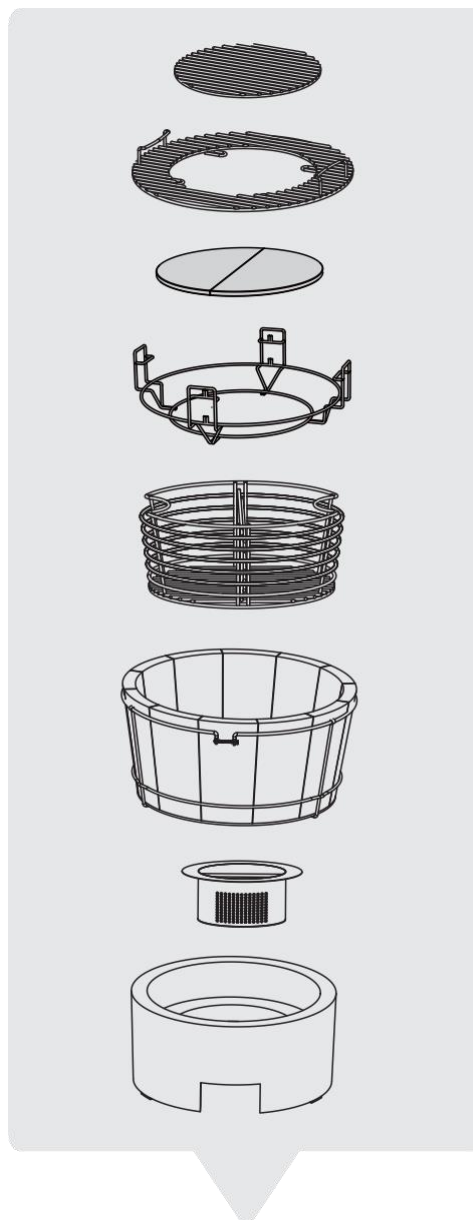
Serrer la vis.



# Assemblage

## 7

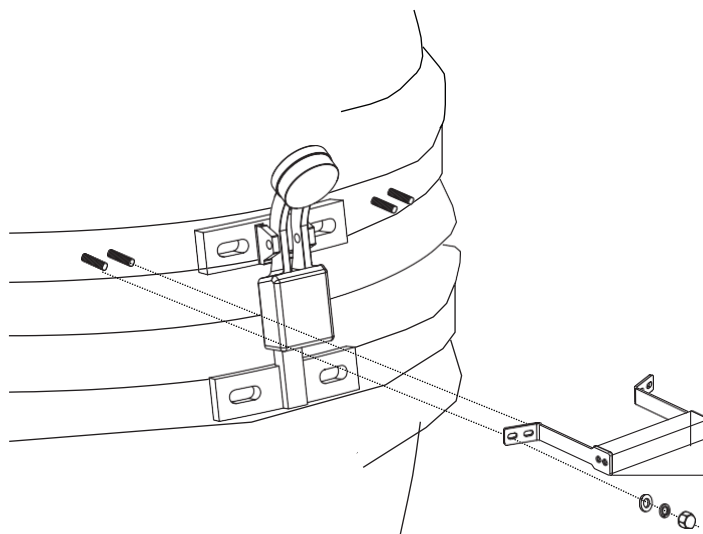
Grille de cuisson intérieure	1x
Grille de cuisson extérieure	1x
Pierre à pizza en demi-lune émaillée	2x
Élevateur rond	1x
Panier à charbon	1x
Foyer	1x
Bac à cendres	1x
Base du foyer	1x



# Assemblage

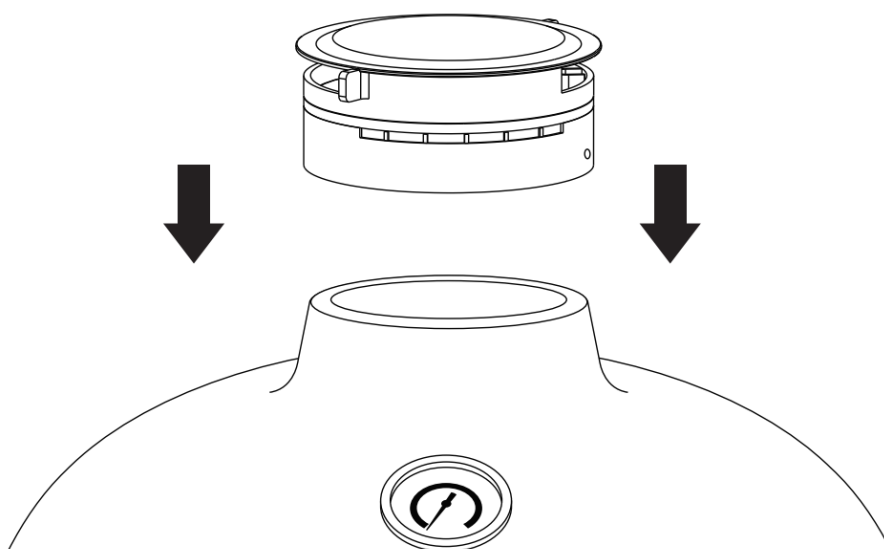
8

Poignée 1x



9

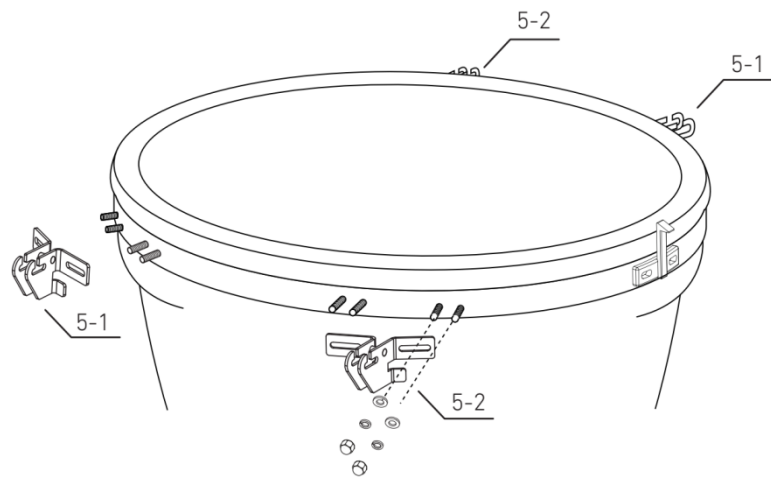
Évent supérieur en fonte d'aluminium 1x



# Assemblage

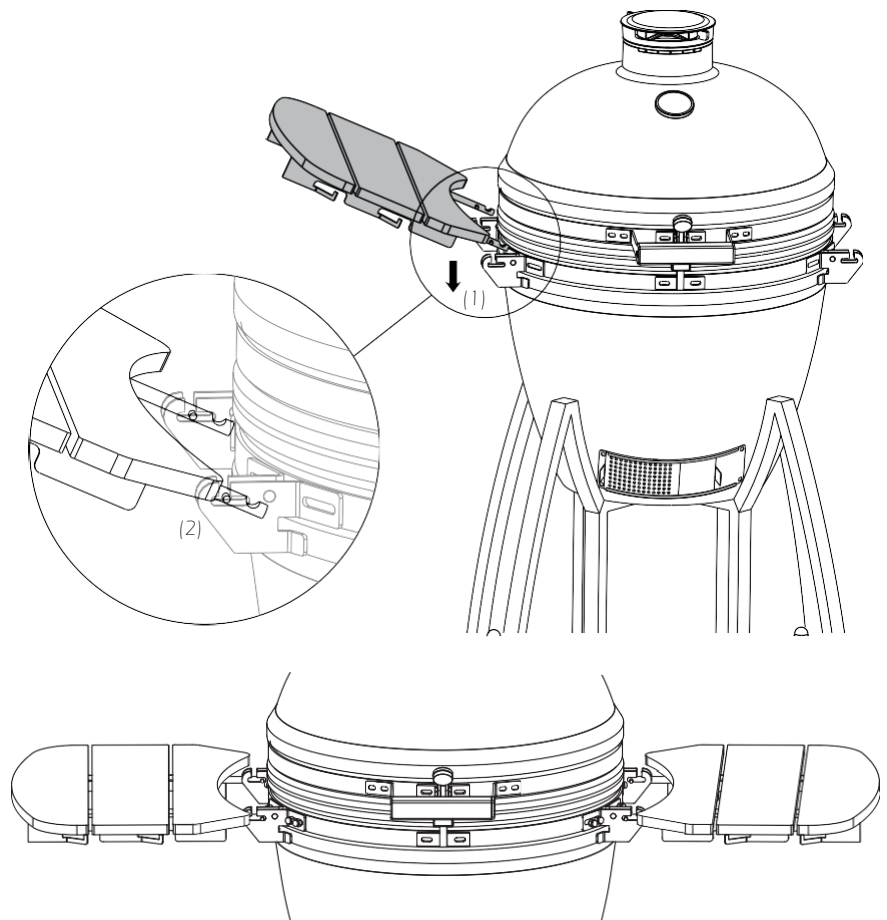
## 10

- Support pour table d'appoint (gauche) 2x
- Support pour table d'appoint (droite) 2x



## 11

- Table d'appoint 2x

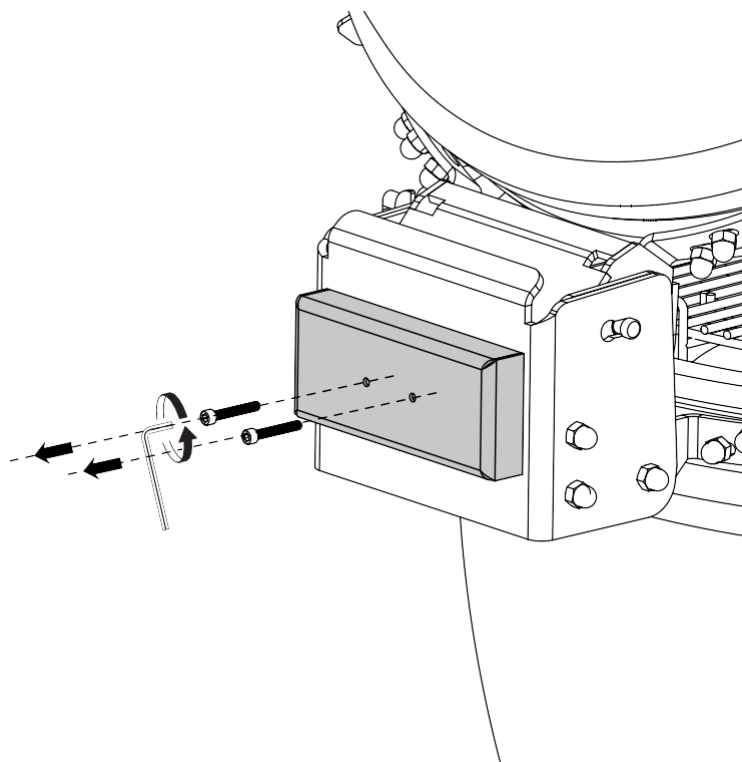


# Maintenance à long terme

1. La table d'appoint en bois doit être recouverte lorsqu'elle n'est pas utilisée et peut nécessiter une remise en état de temps à autre.
2. Vérifiez régulièrement le cerceau à ressort pour vous assurer que tous les boulons sont bien serrés et sécurisés.
3. Lorsque vous déplacez le barbecue, veillez à déverrouiller d'abord les roulettes. Ne poussez pas pour déplacer le barbecue. Tirez par la charnière arrière plutôt que par la poignée avant.
4. Ne retirez pas le foyer. Le foyer sert à contenir le charbon de bois en morceaux et continuera à fonctionner même s'il est fissuré.
5. Après une certaine période d'utilisation (normalement de six mois à un an, en fonction de la fréquence d'utilisation), le ressort de la charnière s'affaiblit, ce qui signifie que le couvercle ne peut pas être maintenu à l'angle d'ouverture maximal. Vous pouvez l'ajuster en suivant les étapes suivantes :

1

Dévissez les deux vis hexagonales et retirez le couvercle arrière.

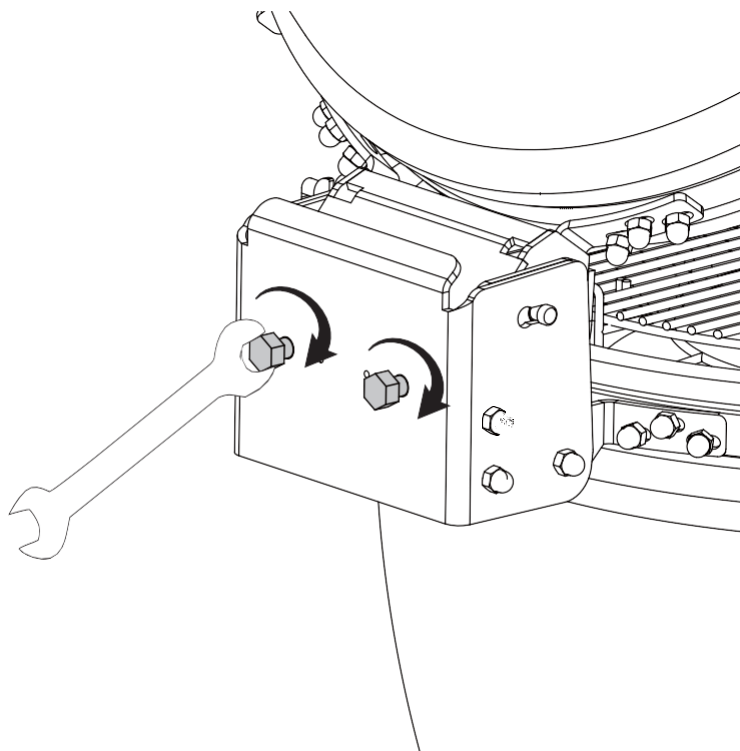




# Maintenance à long terme

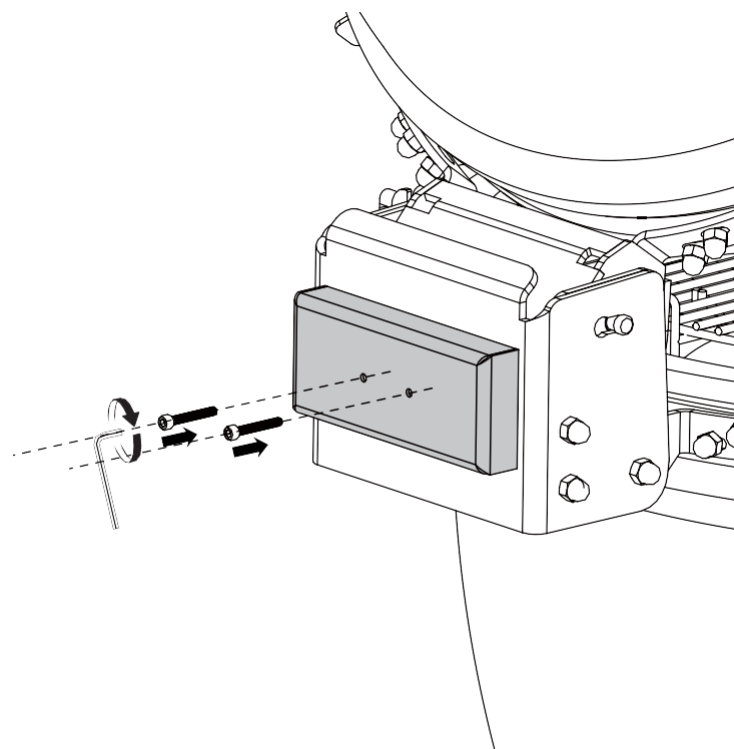
2

Tournez les boulons d'environ 1 à 2 tours pour augmenter le couple du ressort de torsion, afin que le couvercle puisse tenir sur l'angle d'ouverture maximal.



3

Remettez le couvercle arrière en place, puis fixez-le à l'aide des vis hexagonales.





## ATTENZIONE



Posizionare il barbecue all'aperto su una superficie dura, piana e non combustibile, lontano dalle sporgenze del tetto o da qualsiasi altro materiale combustibile. Non utilizzare mai su superfici in legno o altre che potrebbero bruciare. Posizionare il barbecue lontano da finestre o porte aperte per evitare che scintille e fumo entrino in casa. In caso di vento, posizionare il barbecue in un'area esterna protetta dal vento.

## Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue supererà le tue aspettative e ti divertirai ad utilizzarlo. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, conservarle per ulteriori consultazioni e osservare le istruzioni di sicurezza.

## Destinazione d'uso

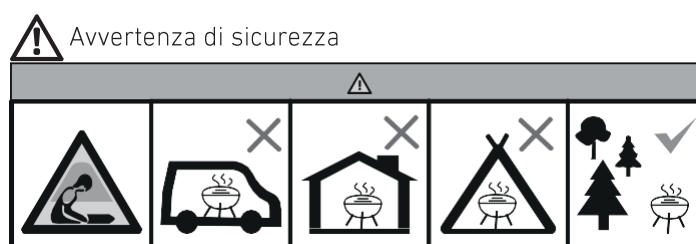
Questo apparecchio è un barbecue mobile per uso esterno. È destinato alla grigliatura, all'arrosto e alla cottura di alimenti in ambienti privati. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Ogni altro utilizzo o modifica dell'apparecchio è da considerarsi improprio e può comportare notevoli pericoli.

## Assistenza

In caso di richieste di assistenza o di parti di ricambio mancanti, contattare il negozio HORNBAACH più vicino o scrivere un'e-mail a:

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

## Simboli



Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

## Tabella dei contenuti

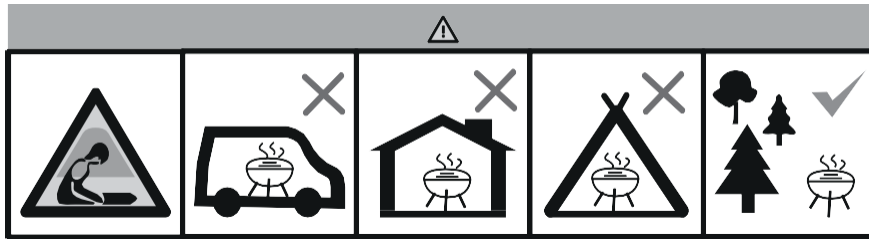
Destinazione d'uso	33
Assistenza	33
Simboli	33
Avvertenze e informazioni sulla sicurezza	34
Estinzione del fuoco	35
Cura del barbecue in ceramica	35
Pulizia	35
Manutenzione	35
Informazioni su illuminazione, utilizzo e cura	35
Guida alla cottura a bassa temperatura	36
Guida all'affumicatura	36
Guida alla cottura ad alta temperatura	36
Informazioni sulla cottura degli alimenti	36
Aggiunta del combustibile	37
Guida alla temperatura di cottura	38
Vista esplosa	39
Componenti	40
Montaggio	41
Manutenzione a lungo termine	47



## AVVERTENZE E INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA



La mancata osservanza delle informazioni di sicurezza contenute in questo manuale di istruzioni può causare lesioni gravi o morte o causare danni materiali a causa di incendi/esposioni.



Non utilizzare in spazi chiusi! Ciò può causare l'accumulo di fumo tossico, che può portare a gravi danni fisici o addirittura alla morte.

ATTENZIONE! Questo barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostata durante l'uso!

Non utilizzare in spazi chiusi!

Utilizzare solo all'aperto!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue!

Utilizzare solo accendifuoco conformi alle norme EN 1860-3.

ATTENZIONE! Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!

- Utilizzare l'apparecchio solo in aree ben ventilate. Non utilizzare in garage, veranda, terrazza coperta o qualsiasi altro spazio sotto la struttura di un tetto.
- L'apparecchio non è progettato per essere installato all'interno o su roulotte e/o imbarcazioni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- L'uso improprio può essere pericoloso. L'apparecchio deve essere assemblato secondo le istruzioni di montaggio.
- Il barbecue deve essere sempre posizionato su una superficie solida e piana.
- Prestare ragionevole attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Non lasciare mai la legna, il carbone e la cenere nel barbecue incustoditi.
- Consigliamo di utilizzare accendifuoco per accendere per carbone o legna da ardere. Se si decide di utilizzare liquidi accendifuoco per carbone o legna da ardere, utilizzare solo prodotti adatti approvati per l'accensione di carbone o legna da ardere.
- Non utilizzare alcool, benzina o altri liquidi altamente volatili per accendere il carbone.
- Prima del primo utilizzo, si consiglia di riscaldare il barbecue per almeno 30 minuti per garantire che il carbone/legna da ardere sia acceso e per consentire al fluido più leggero di bruciare completamente.
- In caso contrario, nel barbecue si accumulerà il vapore del fluido più leggero, che potrebbe accendersi o esplodere improvvisamente quando si solleva la piastra del barbecue.
- Non utilizzare mai carbone trattato con liquidi accendifuoco. Utilizzare sempre carbone di alta qualità o una miscela di carbone e legna.
- Non versare mai il liquido accendifuoco sul carbone caldo o caldo, poiché ciò potrebbe causare un ritorno di fiamma e provocare gravi ustioni.
- Rimuovere eventuali residui di carbone e/o legna dalle pareti laterali del barbecue. In caso contrario si ridurrà notevolmente la durata di vita dell'apparecchio.
- Pulire accuratamente il barbecue dopo ogni utilizzo. Coprire il barbecue per proteggerlo dall'eccessivo accumulo di ruggine. Gli alimenti acidi possono causare la formazione di ruggine sulle parti in acciaio inossidabile se queste non vengono adeguatamente pulite o sottoposte a manutenzione.
- Consigliamo di avere sempre accesso a un estintore. Contattare le autorità locali per informazioni sulla dimensione e il tipo di estintore corretti per le esigenze.
- Quando il barbecue non viene utilizzato, conservarlo in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Non devono esserci materiali infiammabili nel raggio di 1 metro dall'apparecchio.
- L'area di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) non deve contenere fonti di accensione (es. fiamme pilota di caldaie o apparecchi elettrici sotto tensione) o vapori/liquidi infiammabili (es. benzina o alcool).
- Tenere i cavi elettrici e i tubi di gas/carburante lontani da superfici riscaldate.
- Non rimuovere la cenere finché la legna da ardere non è completamente bruciata e spenta e il barbecue non si è raffreddato.
- Non indossare abiti con maniche larghe quando si utilizza il barbecue
- Utilizzare utensili da barbecue a manico lungo e guanti da forno per evitare ustioni e schizzi. Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.
- Non utilizzare il barbecue in condizioni di forte vento.
- Non toccare mai la piastra del barbecue, la cenere, il carbone, la legna o il barbecue stesso per verificare se sono caldi.
- Non utilizzare acqua per controllare le fiamme o spegnere il carbone/legna.
- Non gettare mai carbone/legna da ardere caldi o cenere in un'area a cui è possibile accedere inavvertitamente o dove esiste il rischio di incendio. Non rimuovere la cenere, il carbone o la legna finché non si sono completamente raffreddati. Non spostare il barbecue finché la cenere o il carbone/la legna da ardere non si sono completamente spenti.
- Questo barbecue non è progettato per funzionare come riscaldatore e non deve essere utilizzato come tale.
- **Prima di spostare il barbecue, lasciarlo raffreddare completamente.**

# Linee guida per la cura e l'uso sicuro

## ESTINZIONE DEL FUOCO

1. Per spegnere l'unità: interrompere l'aggiunta di combustibile e chiudere tutte le prese d'aria e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi in modo naturale. La prossima volta è possibile utilizzare nuovamente il carbone incombusto.
2. **NON** utilizzare acqua per spegnere la carbonella poiché ciò potrebbe danneggiare il barbecue in ceramica.

## CURA DEL BARBECUE IN CERAMICA

1. Quando non viene utilizzato, e se conservato all'aperto, coprire il barbecue in ceramica una volta completamente raffreddato con un'apposita copertura antipioggia.
2. Si consiglia di riporre il barbecue in ceramica al coperto in un garage o in un capannone durante l'inverno per una protezione completa.

## PULIZIA

1. Per pulire il barbecue in ceramica, riscaldarlo fino a 260°C per 30 minuti e brucerà via tutto il cibo e i detriti.
2. **NON** utilizzare acqua o altri tipi di prodotti detergenti per pulire l'interno del barbecue in ceramica. Le pareti sono porose e assorbiranno eventuali liquidi utilizzati, ciò potrebbe causare la rottura del barbecue in ceramica. Se la fuliggine diventa eccessiva, utilizzare una spazzola metallica o uno strumento per la cenere (non in dotazione) per raschiare via i residui di carbonio prima del successivo utilizzo.
3. Per pulire le griglie, utilizzare un detergente non abrasivo una volta che l'unità si è completamente raffreddata.
4. Per pulire la superficie esterna, attendere che il barbecue in ceramica si sia raffreddato e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

## MANUTENZIONE



1. Stringere il telaio e oliare la cerniera 2 volte l'anno o più, se necessario.
2. Fare attenzione quando si sposta il barbecue in ceramica. Muoversi lentamente e solo su superfici piane e pulite. Muoversi solo tirando e non spingendo! Se si spinge velocemente e una parte rotante si blocca improvvisamente, ad esempio a causa di un sasso, il barbecue in ceramica potrebbe ribaltarsi e la ceramica rompersi.
3. Bloccare le rotelle quando il barbecue si trova nella sua posizione finale.

## INFORMAZIONI SU ILLUMINAZIONE, UTILIZZO E CURA

1. Assicurarsi che il barbecue in ceramica sia posizionato su una superficie non infiammabile permanente, piana, livellata e resistente al calore, lontana da oggetti infiammabili.
2. Assicurarsi che il barbecue in ceramica abbia uno spazio minimo di 2 metri sopra la testa e abbia uno spazio minimo di 2 metri da altri oggetti circostanti.
3. Per accendere il fuoco, arrotolate un giornale con alcuni cubetti accendifuoco o altri accendifuoco solidi sul cestello del carbone del barbecue in ceramica. Quindi posizionare 2 o 3 manciate di carbone sopra la parte superiore del giornale. Quantità massima di carbone in pezzi: 1,2 kg.
4. **NON** utilizzare bricchetti di legno. La cenere bianca dei bricchetti può depositarsi sugli alimenti, gli ingredienti possono depositarsi nella ceramica interna e creare un cattivo odore.
5. **NON** utilizzare benzina, acquaragia, liquidi accendifuoco, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.
6. Aprire lo sfiato inferiore e bruciare il giornale utilizzando un accendino a becco lungo o fiammiferi di sicurezza. Una volta che ha preso fuoco, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di brace calda.
7. Lasciare che la carbonella si scaldi e mantenga rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul il barbecue in ceramica. **NON** cuocere prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.
8. Si consiglia di non alimentare o girare i carboni una volta accesi. Ciò consente ai carboni di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.

# Linee guida per la cura e l'uso sicuro

- Una volta accesi i carboni, utilizzare **SOLO** guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- NON** sovraccaricare l'unità con carburante: se il fuoco è troppo intenso, ciò potrebbe danneggiare il barbecue in ceramica.
- Lasciare finché tutto il carburante non viene utilizzato e spento.
- Se le prime accensioni sono troppo elevate, potrebbero danneggiare la guarnizione in fibra di vetro prima che abbia la possibilità di maturare adeguatamente.
- Dopo il primo utilizzo, ispezionare tutti gli elementi di fissaggio per verificarne la tenuta. Il telaio metallico che collega il coperchio alla base si espanderà a causa del calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare ed eventualmente serrare la cornice con una chiave inglese.
- Ora è possibile utilizzare il barbecue in ceramica normalmente.
- Vedere qui sotto per le istruzioni di cottura a seconda della temperatura e della durata.

 <b>ATTENZIONE</b> 
<ol style="list-style-type: none"><li>Monitorare il barbecue in ceramica finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere <b>la GUIDA ALLA TEMPERATURA DI COTTURA</b> di questo manuale di istruzioni.</li><li><b>IMPORTANTE:</b> Quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando eventuali ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.</li><li>Seguire <b>SEMPRE</b> le <b>INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI</b> contenute in questo manuale di istruzioni.</li><li>Utilizzare <b>SEMPRE</b> guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.</li></ol>

## GUIDA ALLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

- Accendere il carbone in pezzi seguendo le istruzioni sopra. **NON** spostare o alimentare i carboni una volta accesi.
- Aprire completamente lo sfiato inferiore e lasciare il coperchio aperto per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di brace calda.

- Chiudere completamente lo sfiato inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora è possibile utilizzare il barbecue in ceramica per cucinare.

## GUIDA ALL'AFFUMICATURA

- Seguire le istruzioni riportate di seguito se vuole procedere all'affumicatura del cibo.
- Lasciare leggermente aperta la presa d'aria inferiore.
- Chiudere lo sfiato superiore e continuare a controllare la temperatura per alcuni minuti.
- Utilizzando guanti resistenti al calore, cospargere i trucioli di legno in cerchio sul carbone caldo.
- Ora è possibile utilizzare il barbecue in ceramica per affumicare.
- SUGGERIMENTO:** Immergere i trucioli di legno o le assi da cucina in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.

## GUIDA ALLA COTTURA AD ALTA TEMPERATURA

- Accendere il carbone in pezzi secondo le istruzioni.
- Chiudere il coperchio e aprire completamente le prese d'aria superiori e inferiori.
- Monitorare il barbecue in ceramica finché non raggiunge la temperatura desiderata. Chiudere a metà lo sfiato superiore e continuare a controllare la temperatura per alcuni minuti.
- Ora è possibile utilizzare il barbecue in ceramica per cucinare.

## INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- NON** cuocere fino a quando il combustibile non avrà uno strato di cenere.
- Leggere e seguire questi consigli quando si cucina sul barbecue in ceramica.
- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato la carne cruda e prima di mangiarla.
- Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima della cottura, assicurarsi che le superfici e gli strumenti del barbecue siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
- NON** utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.

# Linee guida per la cura e l'uso sicuro

7. Assicurarsi che tutta la carne sia cotta bene prima di mangiarla.
8. **ATTENZIONE** - mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazioni alimentari (ad esempio ceppi batterici come Escherichia Coli)
9. Per ridurre il rischio di carne poco cotta, controllarla bene all'interno per assicurarsi che sia cotta completamente.
10. **ATTENZIONE** - se la carne è stata cotta a sufficienza il succo della carne deve essere limpido e non devono essere presenti tracce di succo rosa/rosso o colore simile della carne.
11. Si consiglia di precuocere pezzi di carne e arrostiti di grandi dimensioni prima di cuocerli definitivamente sul barbecue.
12. Dopo aver cucinato sul barbecue in ceramica, pulire sempre le superfici e gli utensili di cottura del barbecue.

## AGGIUNTA DEL COMBUSTIBILE

1. Con le prese d'aria chiuse, il barbecue in ceramica rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad esempio quando si arrostitisce un pezzo intero o si affumica lentamente), potrebbe essere necessario aggiungere più carbone. Basta aggiungere altro carbone e continuare come sopra.

# Guida alla temperatura di cottura

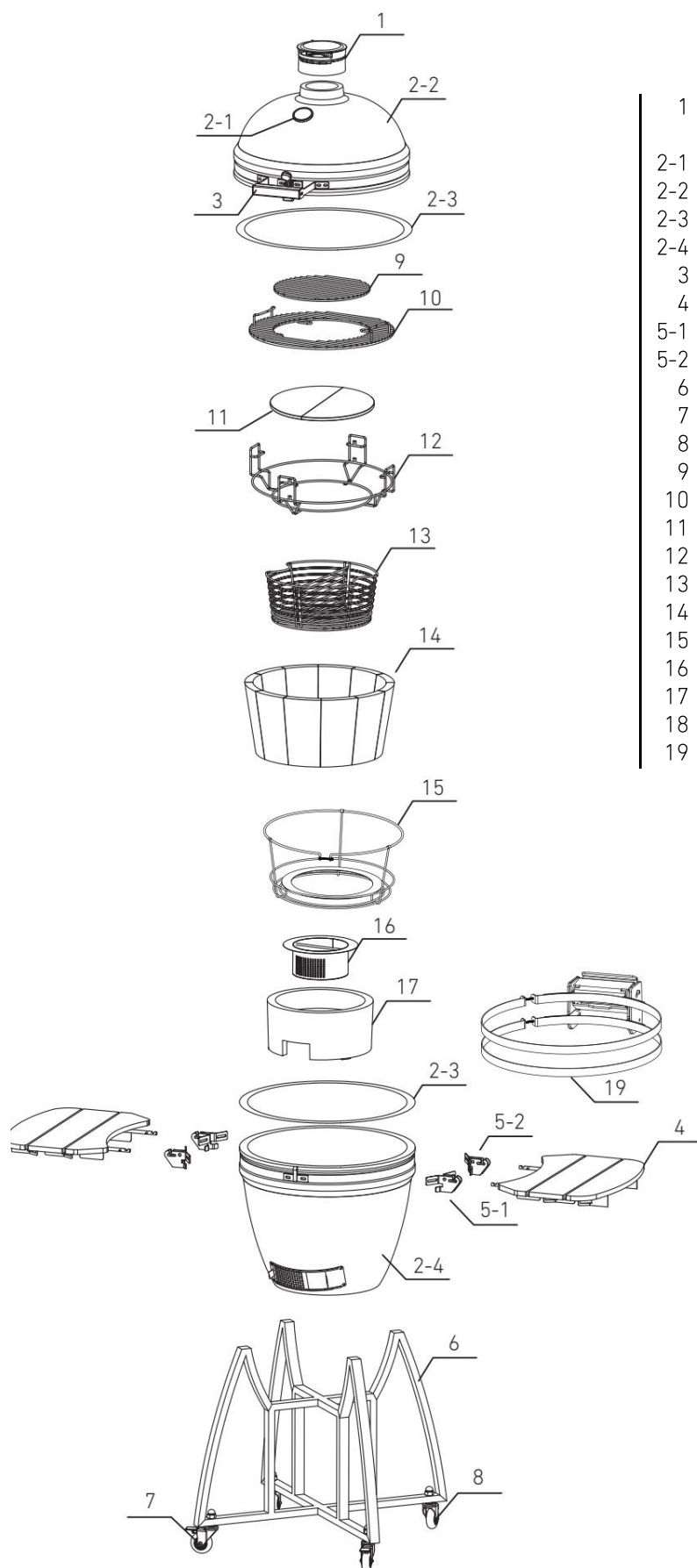
Cottura lenta/Affumicatura (110°C-135°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Petto di manzo	4 ore per kg		
Maiale tirato	4 ore per kg		
Pollo intero	3-4 ore		
Costolette	3-5 ore		
Arrosti	9+ ore		

Griglia/Arrosto (160°C-180°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Pesce	15-20 min		
Filetto di maiale	15-30 min		
Pezzi di pollo	30-45 min		
Pollo intero	1-1,5 ore		
Cosciotto di agnello	3-4 ore		
Tacchino	2-4 ore		
prosciutto	2-5 ore		

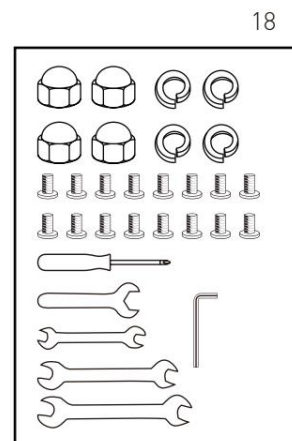
Rosolatura (260°C-370°C)		Ventilazione superiore	Ventilazione inferiore
Bistecca	5-8 min		
Bracioline di maiale	6-10 min		
Hamburger	6-10 min		
Salsicce	6-10 min		

Aperto Chiuso

# Vista esplosa

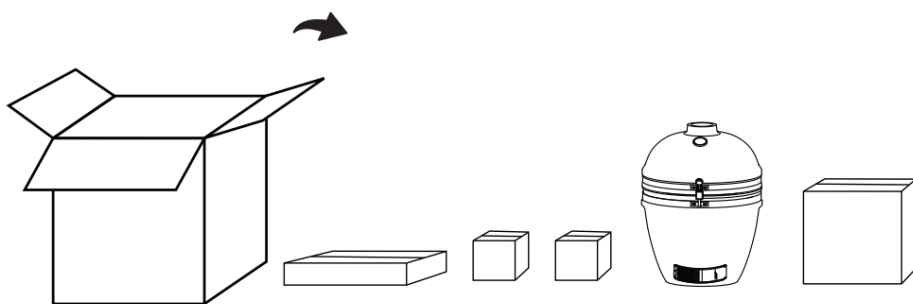


- 1 Presa d'aria superiore in alluminio pressofuso
- 2-1 Termometro
- 2-2 Coperchio in ceramica
- 2-3 Guarnizione in fibra di vetro
- 2-4 Cupola in ceramica
- 3 Maniglia
- 4 Tavolino laterale
- 5-1 Staffa per tavolino (sinistra)
- 5-2 Staffa per tavolino (destra)
- 6 Gamba di supporto
- 7 Ruota con freno
- 8 Ruota senza freno
- 9 Griglia di cottura interna
- 10 Griglia di cottura esterna
- 11 Pietra per pizza a mezzaluna smaltata
- 12 Sollevatore rotondo
- 13 Cestino del carbone
- 14 Pezzo di ceramica della fornace
- 15 Rastrelliera per fornace
- 16 Vassoio di cenere
- 17 Base del focolare
- 18 Pacchetto del materiale di ferramenta
- 19 Cerniera e cerchio

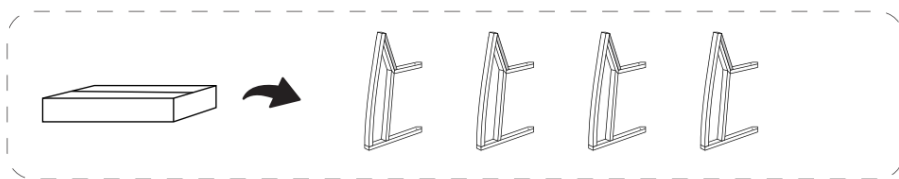




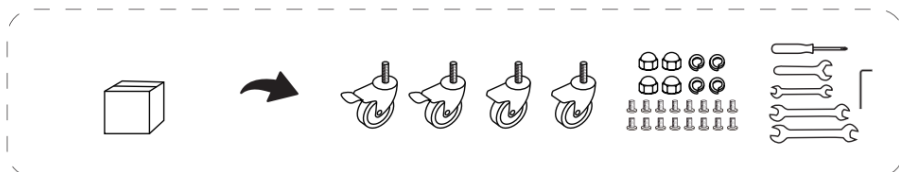
# Componenti



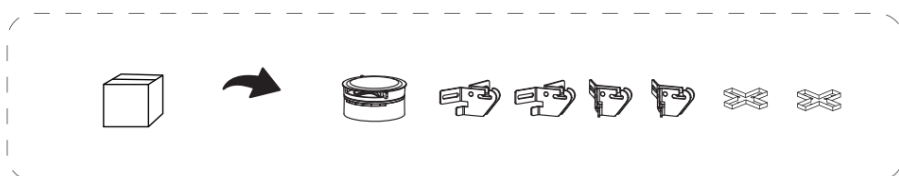
Gamba di supporto 4x



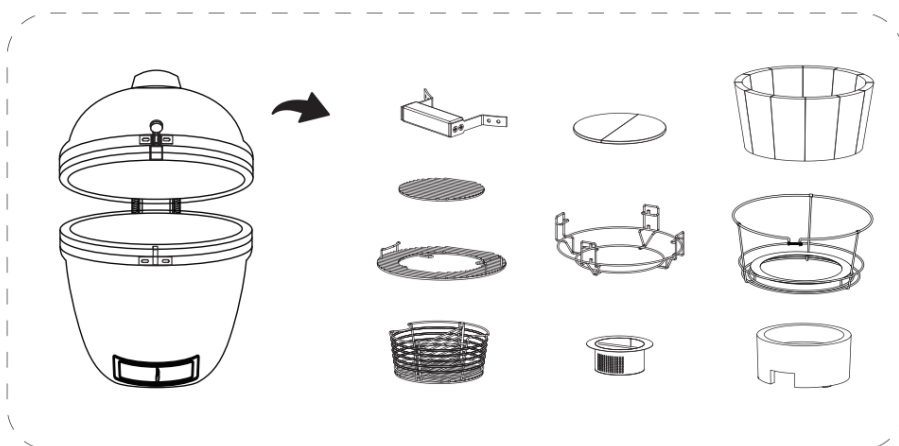
Ruota con freno 2x  
 Ruota senza freno 2x  
 Pacchetto del materiale di  
 ferramenta 1x



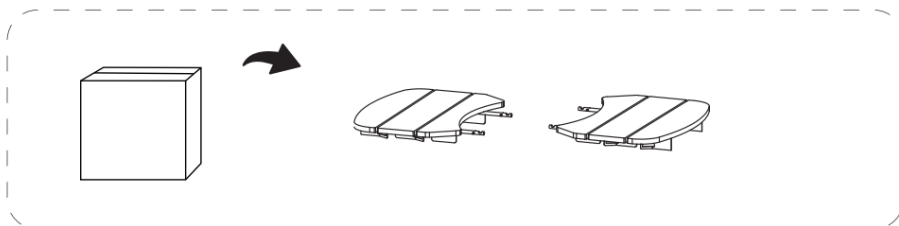
Preso d'aria superiore in  
 alluminio pressofuso 1x  
 Staffa per tavolino laterale  
 (sinistra) 2x  
 Staffa per tavolino laterale  
 (destra) 2x  
 Articolazione della gamba di  
 supporto 2x



Maniglia 1x  
 Pietra per pizza a mezzaluna  
 smaltata 2x  
 Pezzo di ceramica del  
 focolare 12x  
 Griglia di cottura interna 1x  
 Griglia di cottura esterna 1x  
 Ascensore rotondo 1x  
 Rastrelliera per fornace 1x  
 Cestino del carbone 1x  
 Vassoio di cenere 1x  
 Base della fornace 1x






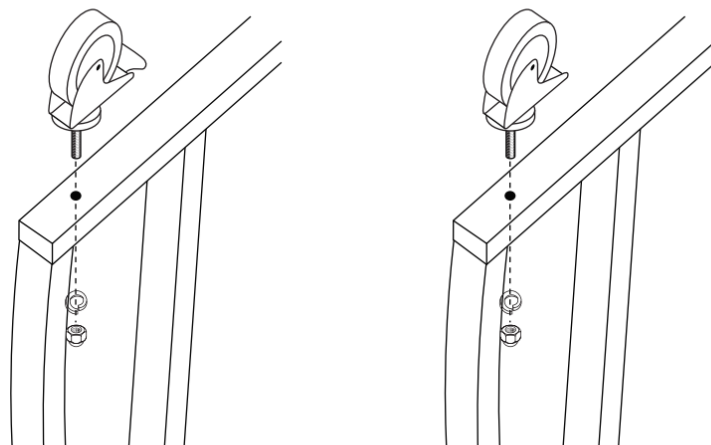
Tavolino laterale 2x



# Montaggio

## 1

Gamba di supporto	4x	4xM12
Ruota con freno	2x	
Ruota senza freno	2x	
Dado M12	4x	
Rondella M12	4x	

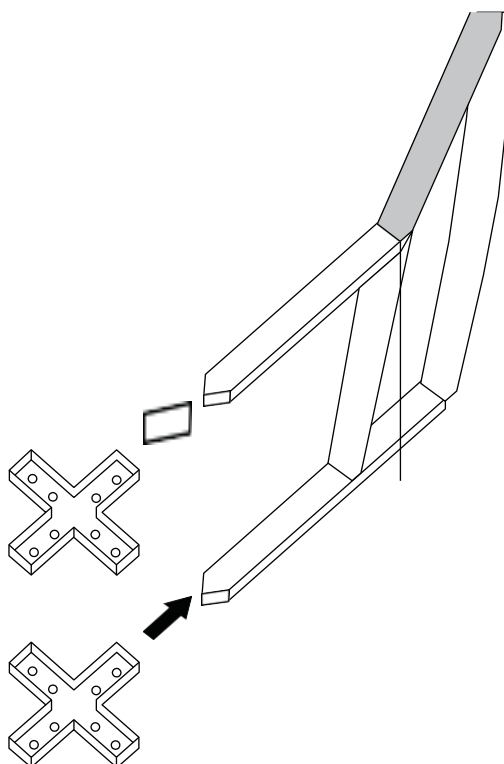


2x

2x

## 2

Gamba di supporto	4x
Articolazione della gamba di supporto	2x

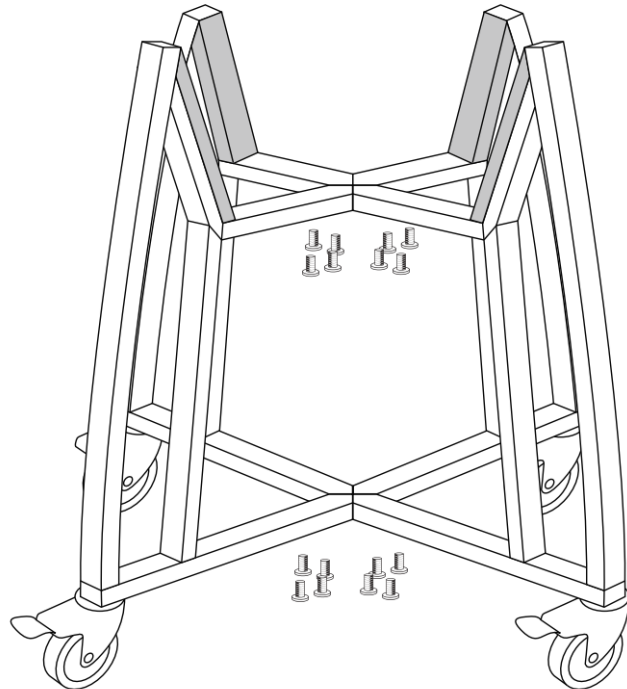


# Montaggio

## 3

Vite M6 16x

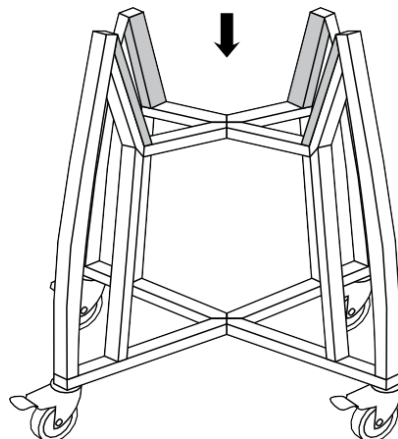
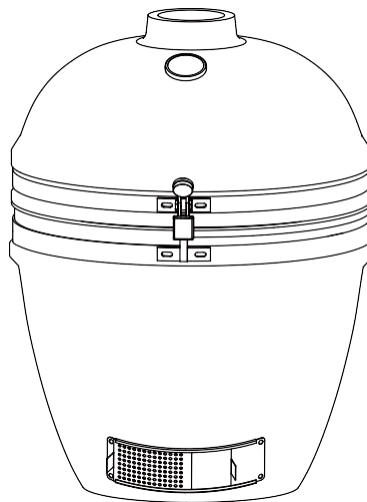
16xM6



## 4

Coperchio e cupola in  
ceramica

1x

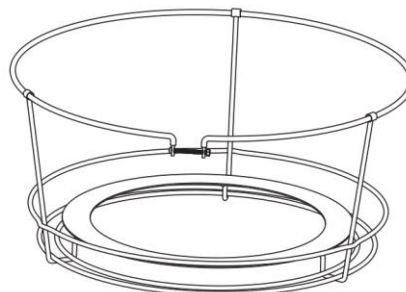
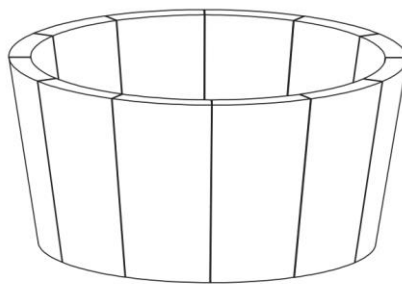


# Montaggio

## 5

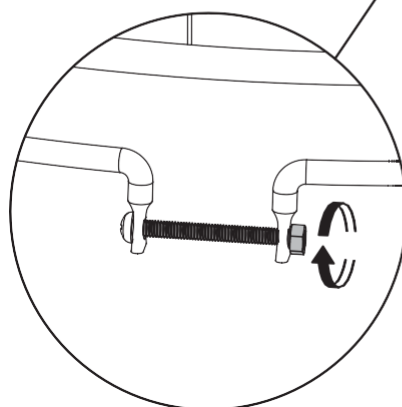
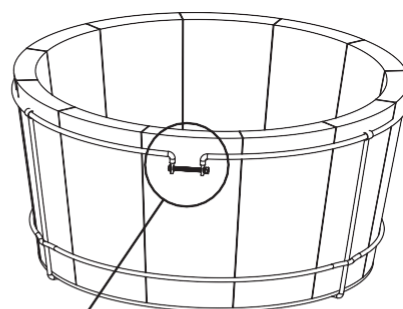
Pezzo in ceramica per  
fornace 12x  
Rastrelliera per fornace 1x

Porre tutti i pezzi di ceramica nella  
rastrelliera della fornace.



## 6

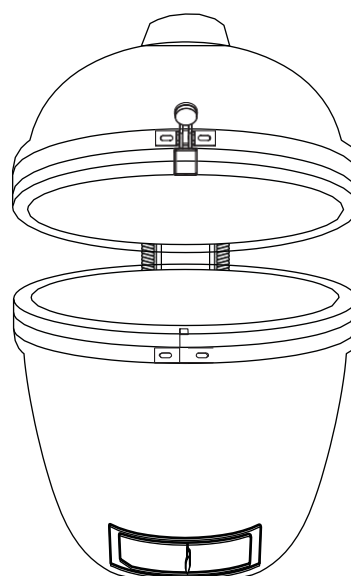
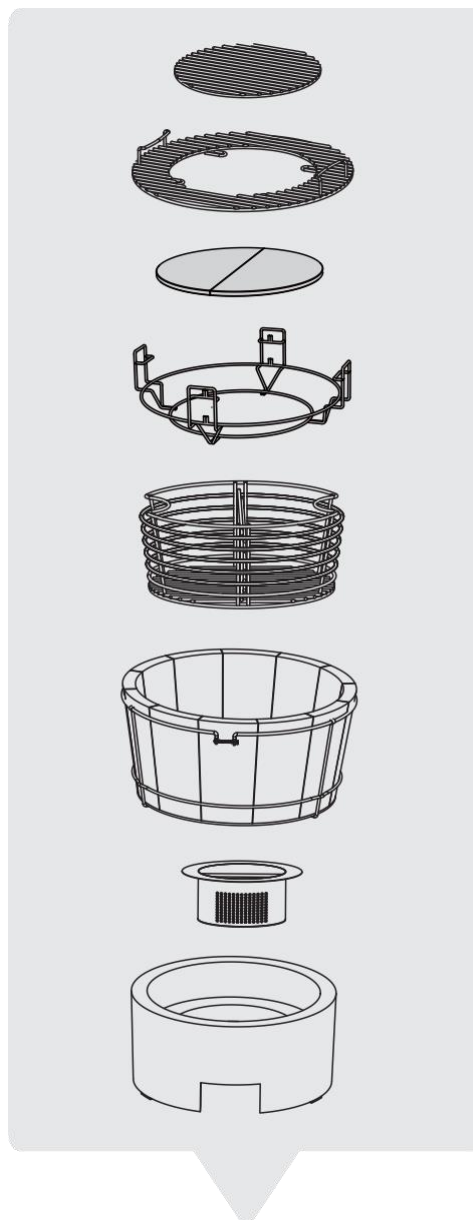
Stringere la vite.



# Montaggio

## 7

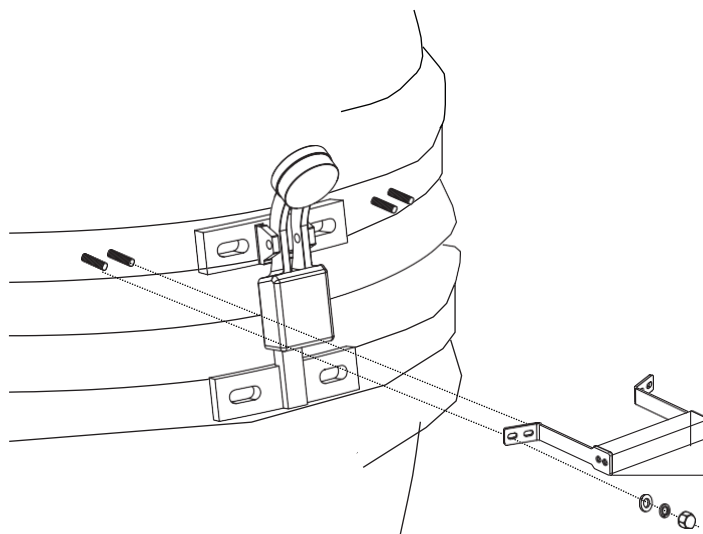
Griglia di cottura interna	1x
Griglia di cottura esterna	1x
Pietra per pizza a mezzaluna smaltata	2x
Sollevatore rotondo	1x
Cestino del carbone	1x
Fornace	1x
Cassetto per la cenere	1x
Base della fornace	1x



# Montaggio

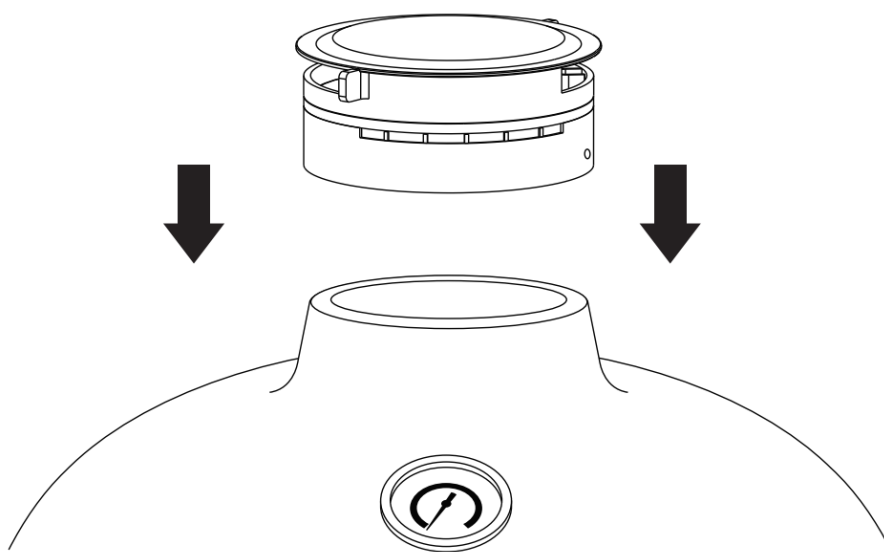
8

Maniglia 1x



9

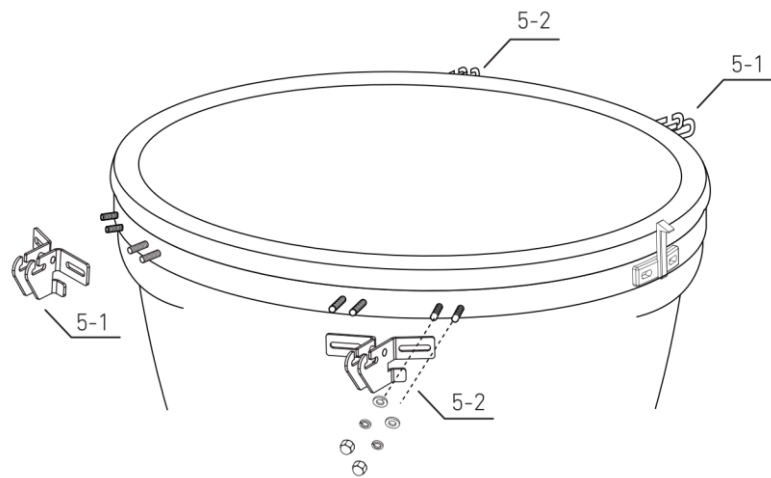
Presad'aria superiore in alluminio pressofuso 1x



# Montaggio

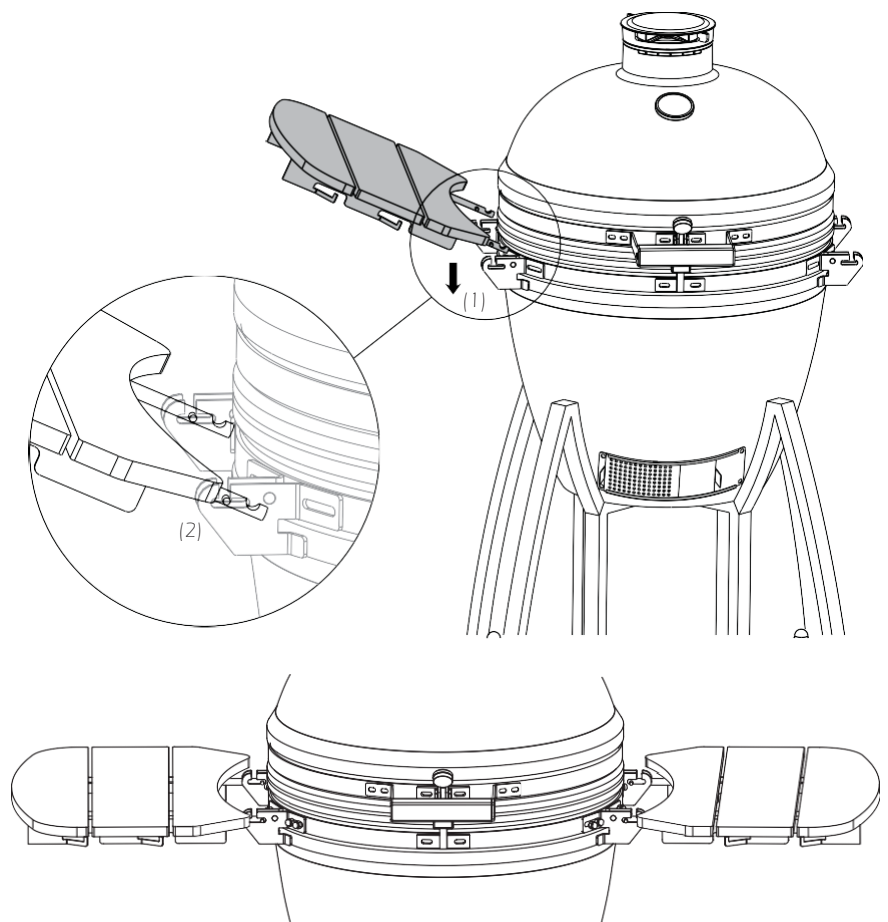
## 10

- Staffa per tavolino laterale (sinistra) 2x
- Staffa per tavolino laterale (destra) 2x



## 11

- Tavolino laterale 2x

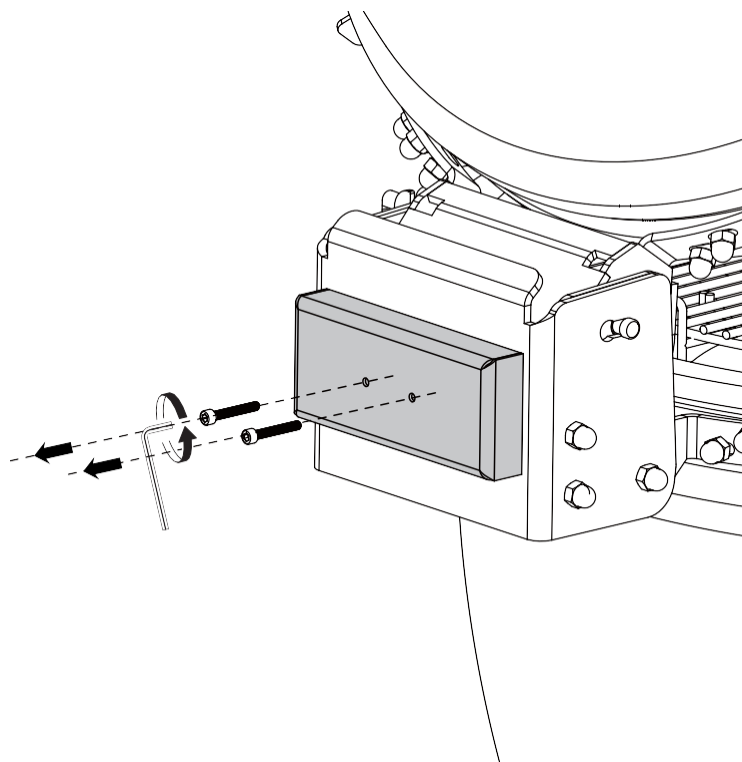


# Manutenzione a lungo termine

1. Il tavolino laterale in legno deve essere coperto quando non viene utilizzato e potrebbe essere necessario ridipingerlo di tanto in tanto.
2. Controllare regolarmente il telaio di assistenza della molla per assicurarsi che tutti i bulloni siano serrati e sicuri.
3. Quando si sposta il barbecue, assicurarsi prima di aver sbloccato le ruote. Non spingere forzando. Tirare dalla cerniera posteriore invece che dalla maniglia anteriore.
4. Non rimuovere la fornace. Lo scopo della fornace è trattenere il carbone in pezzi e continuare a funzionare anche se rotto.
5. Dopo un periodo di utilizzo (normalmente da 6 mesi a un anno, a seconda della frequenza di utilizzo), la forza elastica della cerniera si indebolirà, il che significa che il coperchio non potrà essere mantenuto all'angolo di apertura massimo. È possibile regolarlo seguendo i seguenti passaggi:

1

Svitare le due viti esagonali e rimuovere il coperchio posteriore.

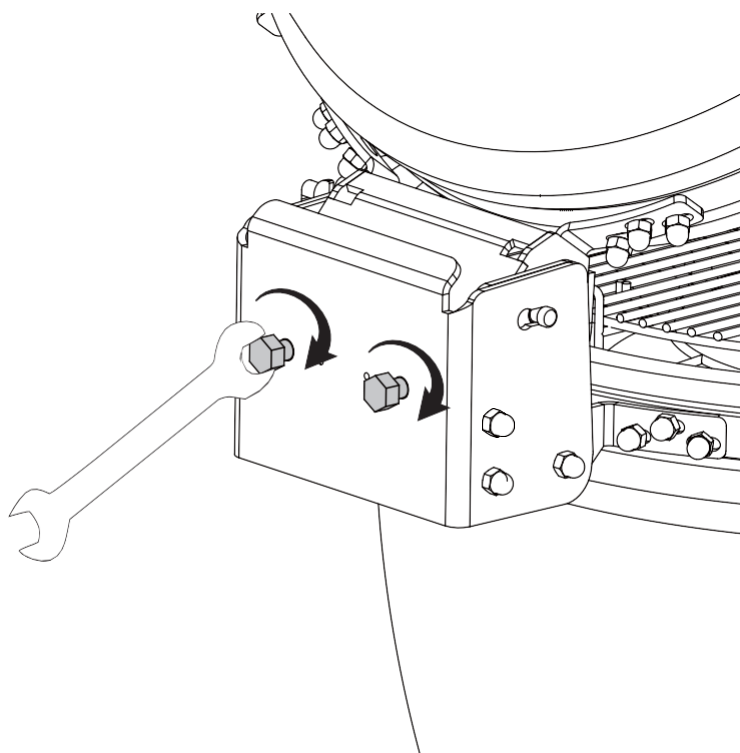




# Manutenzione a lungo termine

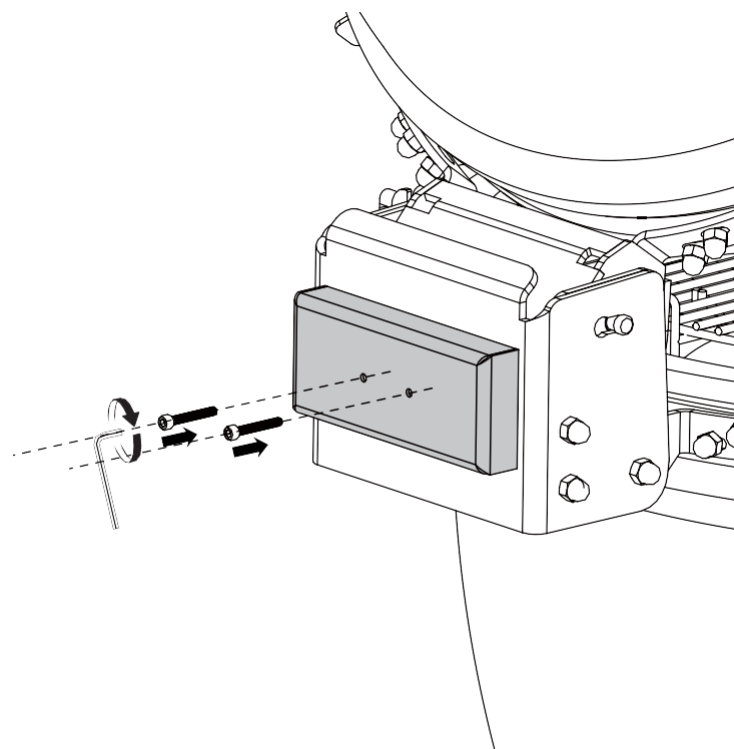
## 2

Ruotare i bulloni di circa 1-2 giri per aumentare la coppia della molla di torsione, in modo che il coperchio possa mantenere l'angolo di apertura massimo.



## 3

Riposizionare il coperchio posteriore, quindi fissare con le viti esagonali.





## WAARSCHUWING



Plaats de grill buiten op een harde, vlakke, niet-brandbare ondergrond, uit de buurt van dakoverstekken of ontvlambaar materiaal. Nooit gebruiken op houten of andere oppervlakken die kunnen verbranden.

Plaats de grill uit de buurt van open ramen of deuren om te voorkomen dat rondvliegende vonken en rook uw huis binnendringen. Plaats de grill bij winderig weer in een buitenruimte die beschermd is tegen de wind.

## Hartelijk dank!

Wij zijn ervan overtuigd dat deze barbecue uw verwachtingen zal overtreffen en wensen u veel plezier bij het gebruik ervan.

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt, bewaar deze voor naslag en neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

## Beoogd gebruik

Dit apparaat is een mobiele barbecue voor buitengebruik. Het is bedoeld voor het grillen, braden en bakken van voedsel in privé-omgevingen.

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Elk ander gebruik of elke wijziging aan het apparaat wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan aanzienlijke gevaren met zich meebrengen.

## Inhoudsopgave

Beoogd gebruik	49
Service	49
Symbolen	49
Waarschuwingen- en veiligheidsinformatie	50
Blussen	51
Uitharden van de keramische grill	51
Reiniging	51
Onderhoud	51
Informatie over aansteken, gebruik en verzorging	51
Gebruiksaanwijzing voor koken op lage temperatuur	52
Gebruiksaanwijzing voor roken	52
Gebruiksaanwijzing voor koken op hoge temperatuur	52
Informatie over het koken van voedsel	53
Brandstof bijvullen	53
Gebruiksaanwijzing voor temperatuur tijdens het koken	54
Opengewerkte tekening	55
Onderdelen	56
Montage	57
Onderhoud op lange termijn	63

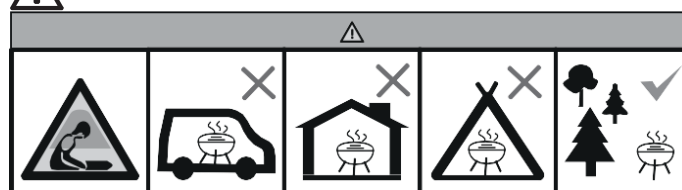
## Service

Neem bij serviceverzoeken of ontbrekende reserveonderdelen contact op met uw plaatselijke HORNBAACH-winkel of stuur een e-mail naar:

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

## Symbolen

Veiligheidswaarschuwing



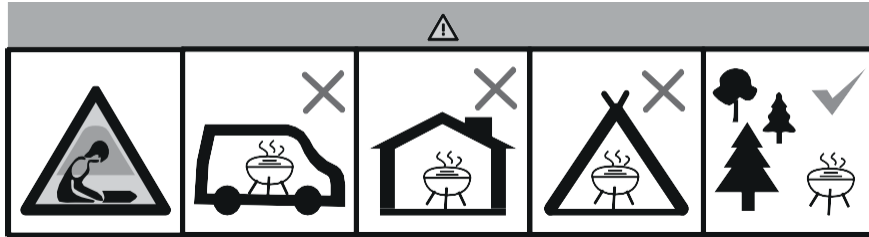
Gebruik de barbecue niet in een beperkte en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, kampeerwagens, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met dodelijke afloop.



## WAARSCHUWINGS- EN VEILIGHEIDSINFORMATIE



Het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie in deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of de dood of materiële schade veroorzaken als gevolg van brand/explosies.



Niet gebruiken in gesloten ruimtes! Hierdoor kan giftige rook zich ophopen, hetgeen kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

**WAARSCHUWING!** Deze grill wordt erg heet en mag tijdens gebruik niet worden verplaatst!

Niet gebruiken in gesloten ruimtes!

Alleen buitenshuis gebruiken!

**WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine om de grill aan te steken of opnieuw aan te steken!!

Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan de EN 1860-3 normen.

**WAARSCHUWING!** Buiten bereik van kinderen en huisdieren houden!

- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes. Niet gebruiken in een garage, op een veranda, een overdekt terras of een andere ruimte onder een dakconstructie.
- Het apparaat is niet ontworpen om in of op caravans en/of boten te worden geïnstalleerd.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn. Het apparaat moet worden gemonteerd in overeenstemming met de montagehandleiding.
- De grill moet altijd op een stevige, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Wees redelijk voorzichtig bij het gebruik van het apparaat.
- Laat het brandhout, de kolen en de as nooit onbeheerd in de grill achter.
- We raden aan om aanmaakblokjes te gebruiken voor het aansteken van houtskool of brandhout. Als u besluit aanstekervloeistoffen voor houtskool of brandhout te gebruiken, gebruik dan alleen geschikte producten die zijn goedgekeurd voor het aansteken van houtskool of brandhout.
- Gebruik geen alcohol, benzine of andere zeer vluchtige vloeistoffen om de houtskool aan te steken.
- Vóór het eerste gebruik raden we aan om de grill minimaal 30 minuten te verwarmen om ervoor te zorgen dat de kolen/brandhout gloeien en om de aanmaakvloeistof volledig te laten verbranden.
- Als u dit niet doet, zal de damp van de aanstekervloeistof zich ophopen in de grill, die plotseling kan ontbranden of exploderen wanneer u de grillplaat optilt.
- Gebruik nooit houtskool die is behandeld met aanmaakvloeistof. Gebruik altijd houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout.
- Giet nooit aanmaakvloeistof op hete of warme kolen, omdat dit een vlamterugslag kan veroorzaken en tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Verwijder eventuele kolen- en/of houtresten van de zijwanden van de grill. Als u dit niet doet, wordt de levensduur van het apparaat aanzienlijk verkort.
- Reinig de grill grondig na elk gebruik. Dek de grill af om deze te beschermen tegen overmatige roestvorming. Zure voedingsmiddelen kunnen roestvorming veroorzaken op de roestvrijstalen onderdelen als ze niet goed worden gereinigd of onderhouden.
- We raden u aan om altijd toegang te hebben tot een brandblusser. Neem contact op met uw plaatselijke gemeente om te informeren naar de juiste maat en het juiste type brandblusser voor uw behoeften.
- Als de grill niet in gebruik is, bewaar hem dan op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Houd dit apparaat tijdens gebruik uit de buurt van ontvlambare materialen. Er mogen zich geen ontvlambare materialen binnen 1 meter van het apparaat bevinden.
- De trilzone (3 meter rondom het apparaat) mag geen ontstekingsbronnen (bijv. waakvlammen op ketels of onder spanning staande elektrische apparaten) of ontvlambare dampen/vloeistoffen (bijv. benzine of alcohol) bevatten.
- Houd elektrische kabels en gas-/brandstofleidingen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Verwijder de as pas als het houtskool of brandhout volledig is verbrand en gedoofd en de grill is afgekoeld.
- Draag geen kleding met losse mouwen bij het gebruik van de grill.
- Gebruik barbecue gereedschap met een lange steel en ovenwanten om brandwonden en spatten te voorkomen. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.
- Gebruik de grill niet in zeer winderige omstandigheden.
- Raak nooit de grillplaat, as, houtskool, brandhout of de grill zelf aan om te controleren of ze heet zijn.
- Gebruik geen water om de vlammen onder controle te houden of de houtskool/het brandhout te doven.
- Gooi nooit hete kolen/brandhout of as in een gebied dat onbedoeld kan worden betreden of waar brandgevaar bestaat. Verwijder de as, kolen of brandhout pas als deze volledig zijn afgekoeld. Ruim de grill pas op als de as of kolen of brandhout volledig zijn gedoofd.
- Deze grill is niet ontworpen om als verwarming te functioneren en mag niet as zodanig worden gebruikt.
- **Voordat u de grill verplaatst, dient u deze volledig te laten afkoelen.**

# Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik

## BLUSSEN

1. Om het apparaat te blussen, stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en de deksel om het vuur op natuurlijke wijze te laten doven. U kunt de onverbrande kolen de volgende keer weer gebruiken.
2. Gebruik **GEEN** water om de houtskool te doven, omdat dit de keramische grill kan beschadigen.

## UITHARDEN VAN DE KERAMISCHE GRILL

1. Als het niet in gebruik is en buiten wordt bewaard, dek de keramische grill af zodra het volledig is afgekoeld met een geschikte regenhoes.
2. Het wordt aanbevolen om de keramische grill in de winter in een garage of schuur overdekt op te bergen voor volledige bescherming.

## REINIGING

1. Om de keramische grill schoon te maken, verwarm deze gedurende 30 minuten tot 260°C en het apparaat zal al het voedsel en vuil eraf schroeien.
2. Gebruik **GEEN** water of andere reinigingsmiddelen om de binnenkant van uw keramische grill schoon te maken. De wanden zijn poreus en absorberen alle gebruikte vloeistoffen. Hierdoor kan de keramische grill barsten. Als er te veel roet ontstaat, gebruik dan een staalborstel of de asschuiver (niet meegeleverd) om de koolstofresten weg te schrapen voor het volgende gebruik.
3. Om de roosters schoon te maken, gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel zodra het apparaat volledig is afgekoeld.
4. Om de buitenkant schoon te maken, wacht tot de keramische grill is afgekoeld en gebruik een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

## ONDERHOUD

1. Draai de ring vast en smeer het scharnier 2 keer per jaar of vaker, indien nodig.
2. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de keramische grill. Verplaats het langzaam en alleen op schone, vlakke oppervlakken. Verplaats het alleen door eraan te trekken, niet door te duwen! Als u snel duwt en een zwenkwiel blokkeert plotseling bijvoorbeeld door een steentje, kan de keramische grill omslaan en zal het keramiek breken.
3. Vergrendel de zwenkwielen als de grill op zijn definitieve plaats staat.

## INFORMATIE OVER AANSTEKEN, GEBRUIK EN VERZORGING

1. Zorg ervoor dat de keramische grill op een permanente, vlakke, gelijkmatige, hittebestendige, niet-brandbare ondergrond wordt geplaatst, uit de buurt van ontvlambare voorwerpen.
2. Zorg ervoor dat de keramische grill minimaal 2 meter boven het hoofd vrij is en minimaal 2 meter afstand heeft tot andere omringende voorwerpen.
3. Om een vuur aan te maken, rol krantenpapier op met wat aanmaakblokjes of stevige aanmaakblokjes op de houtskoolmand van de keramische grill. Leg vervolgens 2 of 3 klompjes houtskool over de bovenkant van de krant.  
Maximale hoeveelheid houtskool: 1,2 kg.
4. Gebruik **GEEN** houtbriketten. De witte as van de briketten kan op het voedsel gaan liggen, en de bestanddelen kunnen zich in het binnenste keramiek afzetten en een slechte geur veroorzaken.
5. Gebruik **GEEN** benzine, terpentijn, aanmaakvloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
6. Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een langvormige aansteker of veiligheidslucifers. Als het eenmaal is aangestoken, laat de onderste ventilatieopening en de deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bedje van hete sintels te bouwen.
7. Laat de houtskool ten minste 30 minuten opwarmen en roodgloeiend houden voordat u voor het eerst op de keramische grill kookt. Kook **NIET** voordat de brandstof een laagje as heeft.

# Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik

8. Het wordt aanbevolen om de houtskool niet te stoken of om te draaien als deze eenmaal in brand staat. Hierdoor kan de houtskool gelijkmatiger en efficiënter branden.
9. Als de houtskool eenmaal is aangestoken, gebruik dan **ALLEEN** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.
10. Overlaad het apparaat **NIET** met brandstof - als het vuur te intens is, kan dit de keramische grill beschadigen.
11. Laat het staan totdat alle brandstof is verbruikt en gedoofd.
12. Als de eerste vlammen te hoog zijn, kan dit de glasvezelpakking beschadigen voordat de vlammen de kans hebben om groter te worden.
13. Controleer na het eerste gebruik of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten. De metalen ring die uw deksel met de basis verbindt, zet uit door de hitte en kan losraken. Het wordt aanbevolen om de ring te controleren en indien nodig vast te draaien met een sleutel.
14. U kunt uw keramische grill nu gewoon gebruiken.
15. Zie hieronder voor kookinstructies, afhankelijk van de temperatuur en de duur.



## PAS OP!



1. Houd de keramische grill in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie de **GEBRUIKSAANWIJZING VOOR TEMPERATUUR TIJDENS HET KOKEN**.
2. **BELANGRIJK:** bij het openen van de deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om de deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen om terugslag of opflakkingen die letsel kunnen veroorzaken te voorkomen.
3. Volg **ALTIJD** de **INFORMATIE OVER HET KOKEN VAN VOEDSEL** van deze gebruiksaanwijzing.
4. Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.

## GEBRUIKSAANWIJZING VOOR KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR

1. Steek de houtskool aan volgens de bovenstaande instructies. Verplaats of stook de houtskool **NIET** als deze eenmaal is aangestoken.
2. Open de onderste ventilatieopening volledig en laat de deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bedje van hete sintels te maken.
3. Sluit de onderste ventilatieopening volledig om de temperatuur op peil te houden.
4. U bent nu klaar om de keramische grill te gebruiken om te koken.

## GEBRUIKSAANWIJZING VOOR ROKEN

1. Volg de onderstaande instructies als u wilt beginnen met het roken.
2. Laat de onderste ventilatieopening iets openstaan.
3. Sluit de bovenste ventilatieopening en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
4. Strooi met hittebestendige handschoenen de houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool.
5. U bent nu klaar om de keramische grill te gebruiken om te roken.
6. **TIP:** week uw houtsnippers of kookplanken 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.

## GEBRUIKSAANWIJZING VOOR KOKEN OP HOGE TEMPERATUUR

1. Steek de houtskool aan volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Sluit de deksel en open de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant volledig.
3. Houd de keramische grill in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Sluit de bovenste ventilatieopening halverwege en blijf de temperatuur nog een paar minuten controleren.
4. U bent nu klaar om de keramische grill te gebruiken om te koken.

# Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik

## INFORMATIE OVER HET KOKEN VAN VOEDSEL

1. Kook **NIET** voordat de brandstof een laagje as heeft.
2. Lees en volg dit advies op als u op uw keramische grill kookt.
3. Was altijd uw handen voor en na het hanteren van ongekookt vlees en voor het eten.
4. Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
5. Zorg er voor het koken voor dat de grilloppervlakken en het keukengerei schoon zijn en vrij van oude voedselresten.
6. Gebruik **NIET** hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te hanteren.
7. Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het eet.
8. **PAS OP!** - het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijv. bacteriestammen zoals E. coli)
9. Om het risico op onvoldoende verhit vlees te verminderen, snijd het vlees open om ervoor te zorgen dat het helemaal gaar is.
10. **PAS OP!** - als het vlees voldoende gaar is, moet het vleessap helder zijn en mogen er geen roze/rode sappen of kleurstoffen in zitten.
11. Het wordt aanbevolen om een groot stuk vlees en stukken vlees voor te bereiden voordat u ze definitief op uw grill kookt.
12. Reinig na het koken op uw keramische grill altijd de grilloppervlakken en het keukengerei.

## BRANDSTOF BIJVULLEN

1. Als de ventilatieopeningen gesloten zijn, zal de keramische grill enkele uren op hoge temperatuur blijven. Als u een langere kooktijd nodig heeft (bijvoorbeeld bij het braden van een heel stuk vlees of langzaam laten roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven.

# Gebruiksaanwijzing voor temperatuur tijdens het koken

Langzaam laten garen/ Roken (110°C-135°C)		Ventilatieopening aan de bovenkant	Ventilatieopening aan de onderkant
Runderborst	4 uur per kg		
Getrokken varkensvlees	4 uur per kg		
Hele kip	3-4 uur		
Spareribs	3-5 uur.		
Rollades	9+ uur.		

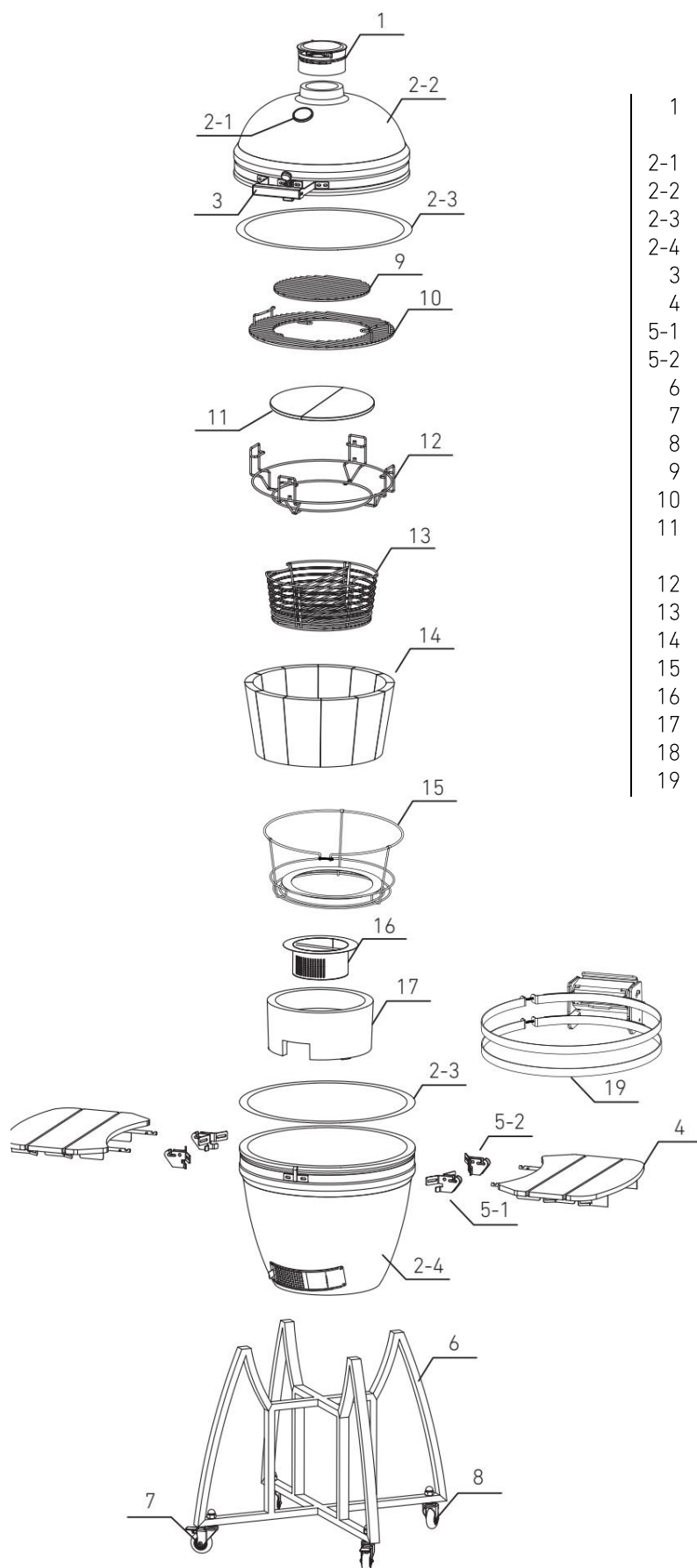
Grillen/Braden (160°C-180°C)		Ventilatieopening aan de bovenkant	Ventilatieopening aan de onderkant
Vis	15-20 min.		
Varkenshaas	15-30 min.		
Stukjes kip	30-45 min.		
Hele kip	1-1,5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		

Schroeien (260°C-370°C)		Ventilatieopening aan de bovenkant	Ventilatieopening aan de onderkant
Biefstuk	5-8 min.		
Varkenskoteletten	6-10 min.		
Hamburgers	6-10 min.		
Worstjes	6-10 min.		

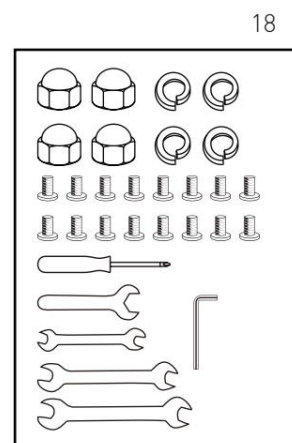
Open  Gesloten



# Opengewerkte tekening

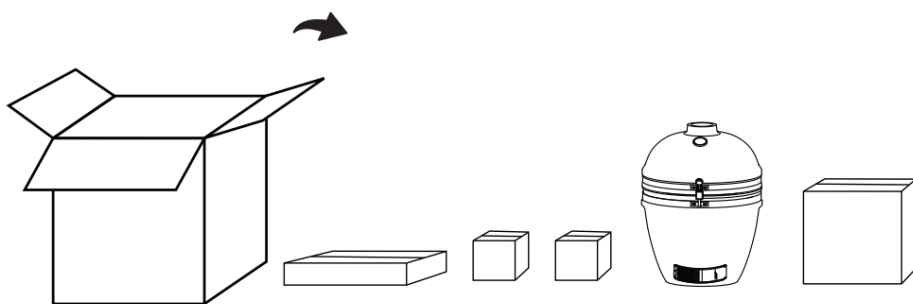


- 1 Gegoten aluminium ventilatieopening aan de bovenkant
- 2-1 Thermometer
- 2-2 Keramische deksel
- 2-3 Glasvezelpakking
- 2-4 Keramische ring
- 3 Handvat
- 4 Bijzettafel
- 5-1 Bevestiging voor bijzettafel (links)
- 5-2 Bevestiging voor bijzettafel (rechts)
- 6 Steunpoot
- 7 Zwenkwiel met rem
- 8 Zwenkwiel zonder rem
- 9 Binnenste grillrooster
- 10 Buitenste grillrooster
- 11 Geglazuurde halvemaanvormige pizzasteen
- 12 Ronde verhoging
- 13 Houtskoolmand
- 14 Vuurhaard Keramisch stuk
- 15 Vuurhaard rek
- 16 Asopvangbak
- 17 Vuurhaard basis
- 18 Hardware-pakket
- 19 Scharnier en ring

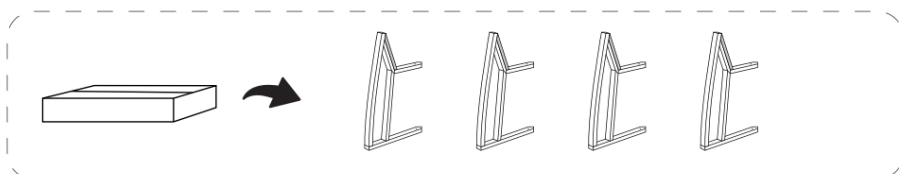




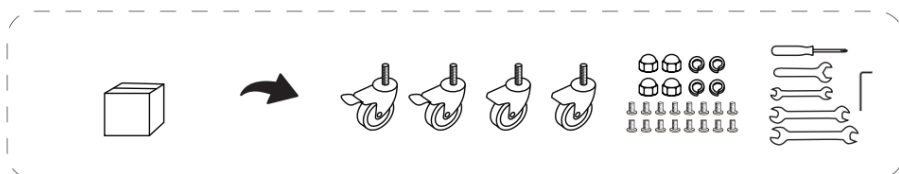
# Onderdelen



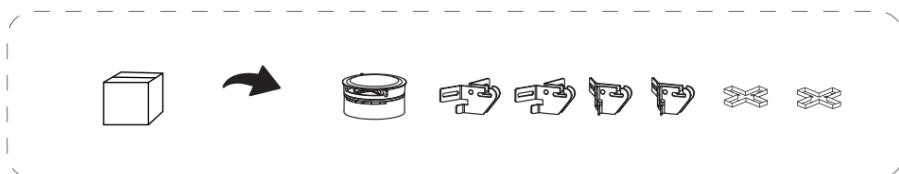
Steunpoot 4x



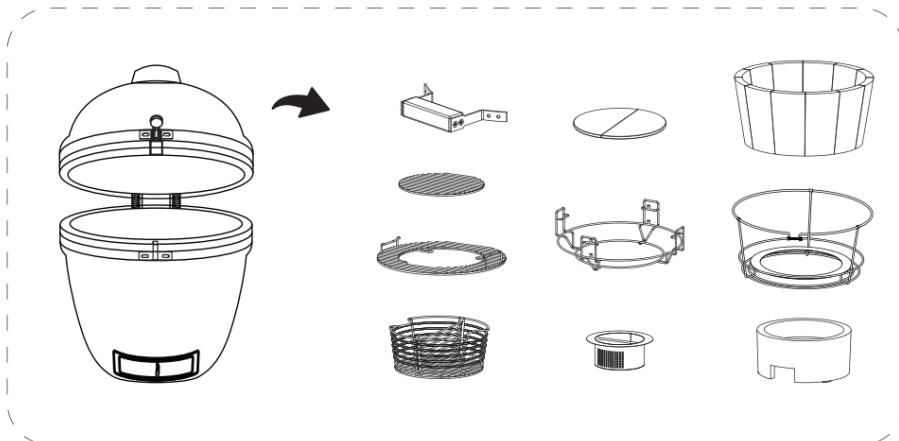
Zwenkwiel met rem 2x  
Zwenkwiel zonder rem 2x  
Hardware-pakket 1x



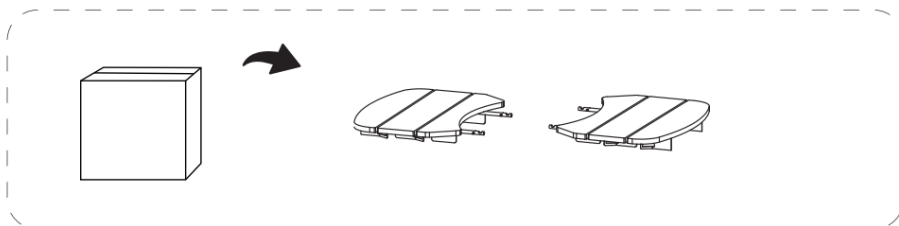
Gegoten aluminium ventilatieopening aan de bovenkant 1x  
Bevestiging voor bijzettafel (links) 2x  
Bevestiging voor bijzettafel (rechts) 2x  
Steunpoot verbindingsstuk 2x



Handvat 1x  
Geglazuurde halvemaanvormige pizzasteen 2x  
Vuurhaard Keramisch stuk 12x  
Binnenste grillrooster 1x  
Buitenste grillrooster 1x  
Ronde verhoging 1x  
Vuurhaard rek 1x  
Houtskoolmand 1x  
Asopvangbak 1x  
Vuurhaard basis 1x



Bijzettafel 2x



# Montage

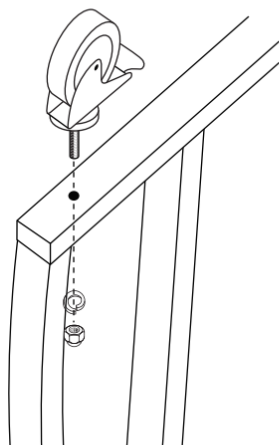
## 1

Steunpoot	4x
Zwenkwiel met rem	2x
Zwenkwiel zonder rem	2x
Moer M12	4x
Sluitring M12	4x

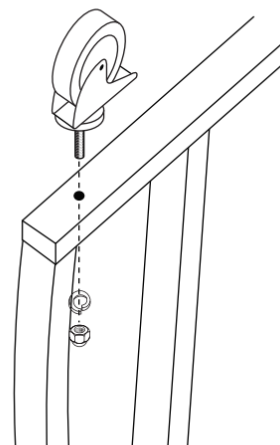
4xM12



4xM12



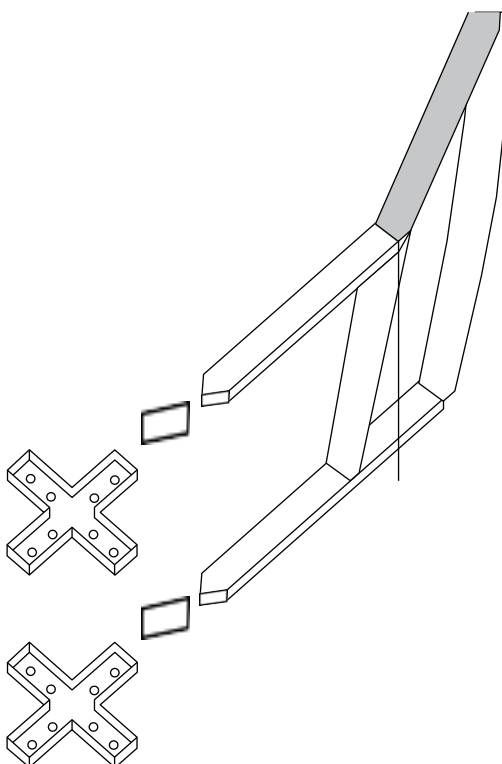
2x



2x

## 2

Steunpoot	4x
Steunpoot verbindingsstuk	2x

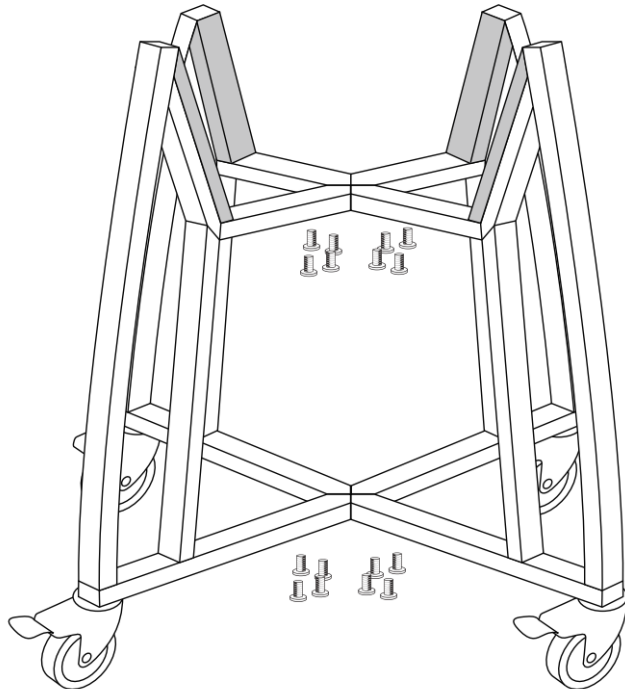


# Montage

## 3

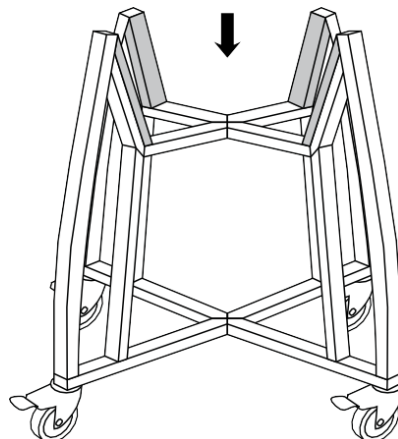
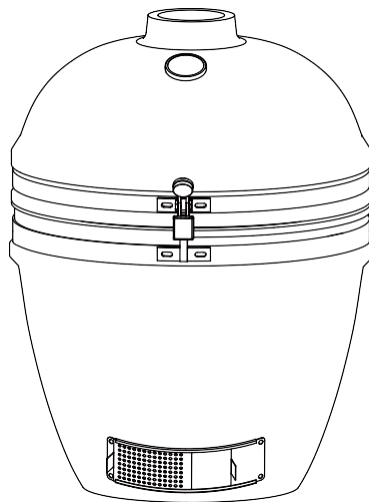
Schroef M6 16x

16xM6



## 4

Keramische deksel en ring 1x

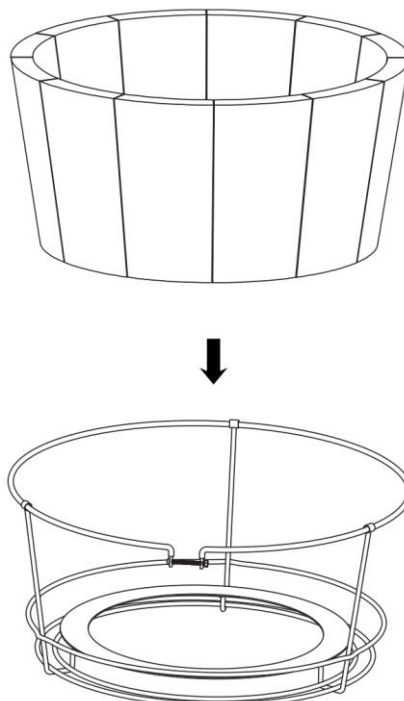


# Montage

## 5

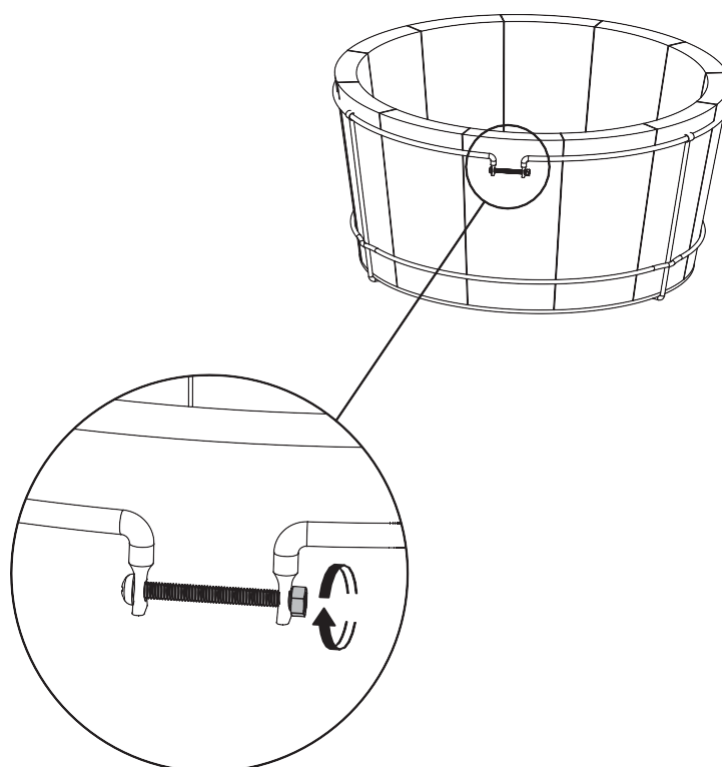
Vuurhaard Keramisch stuk 12x  
Vuurhaard rek 1x

Plaats alle keramische stukken in het vuurhaard rek.



## 6

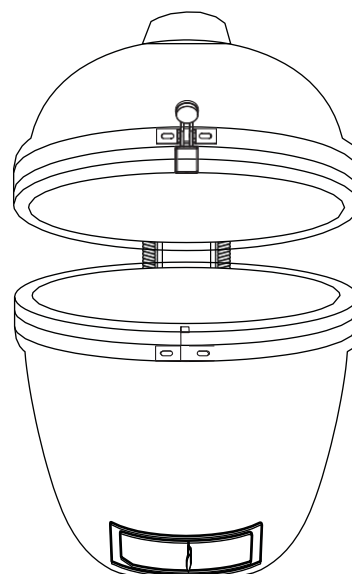
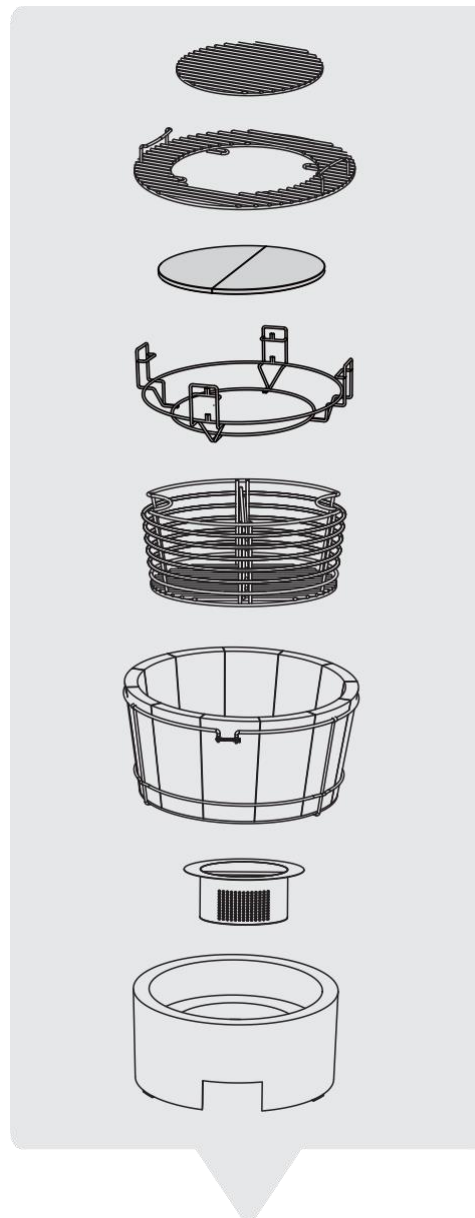
Draai de schroef vast.



# Montage

## 7

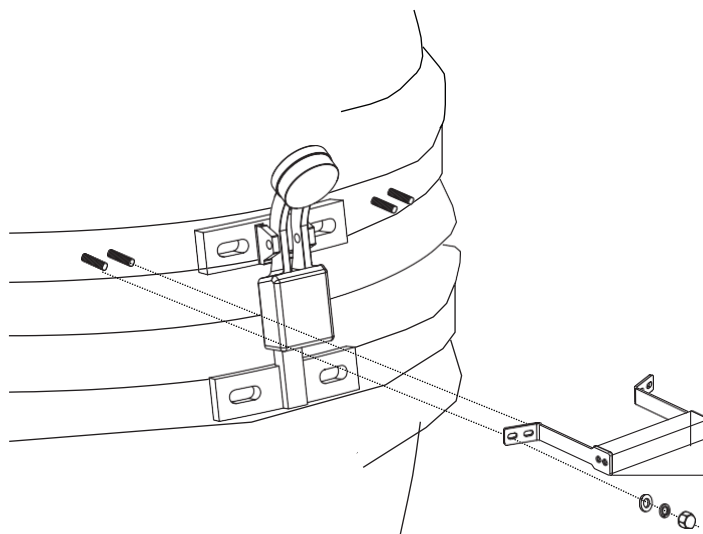
Binnenste grillrooster	1x
Buitenste grillrooster	1x
Geglazuurde halvemaanvormige pizzasteen	2x
Ronde verhoging	1x
Houtskoolmand	1x
Vuurhaard	1x
Asopvangbak	1x
Vuurhaard basis	1x



# Montage

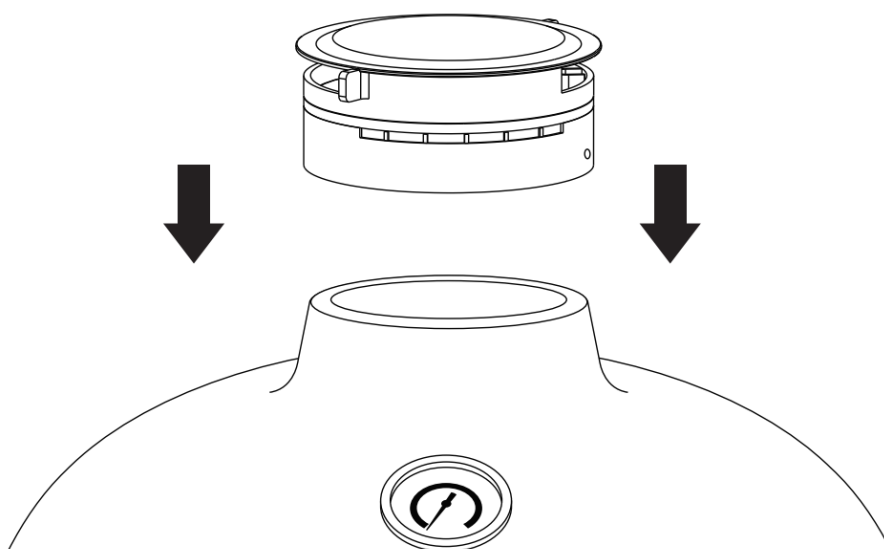
8

Handvat 1x



9

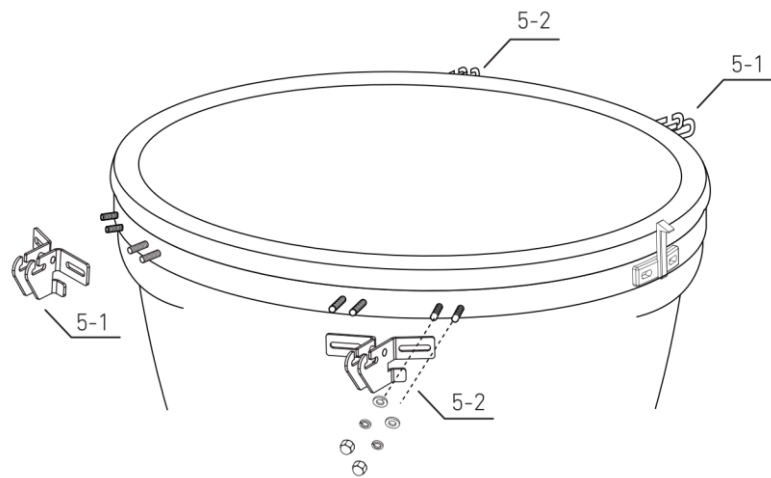
Gegoten aluminium ventilatieopening aan de bovenkant 1x



# Montage

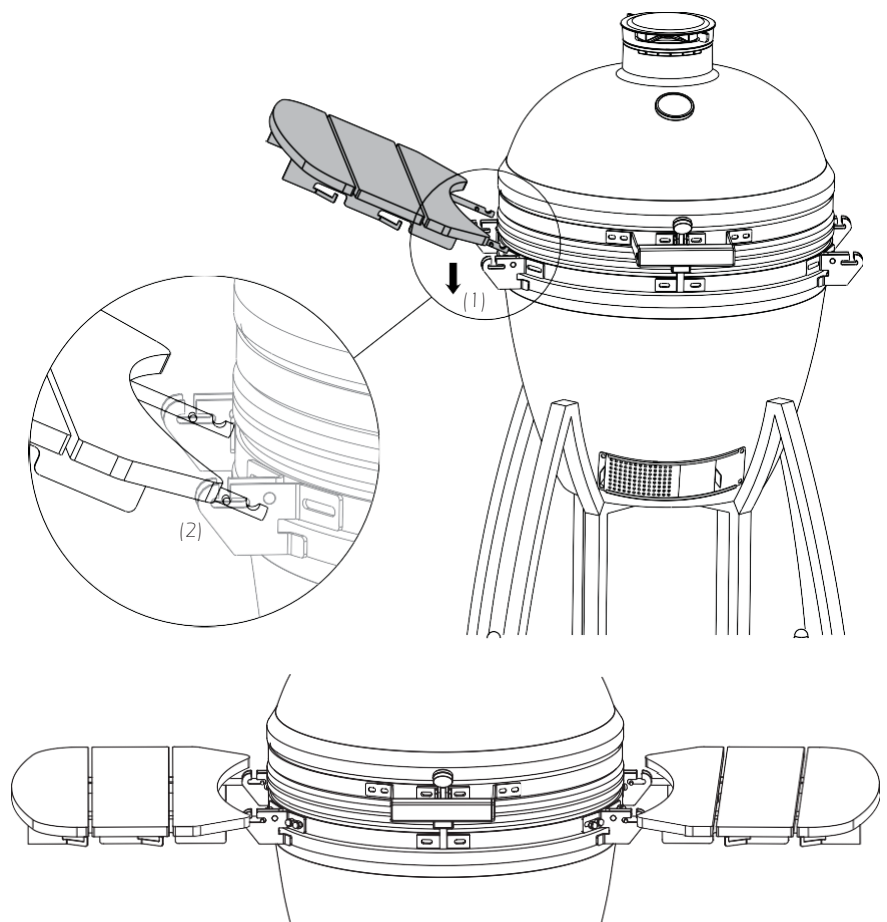
## 10

- Bevestiging voor bijzettafel (links) 2x
- Bevestiging voor bijzettafel (rechts) 2x



## 11

- Bijzettafel 2x

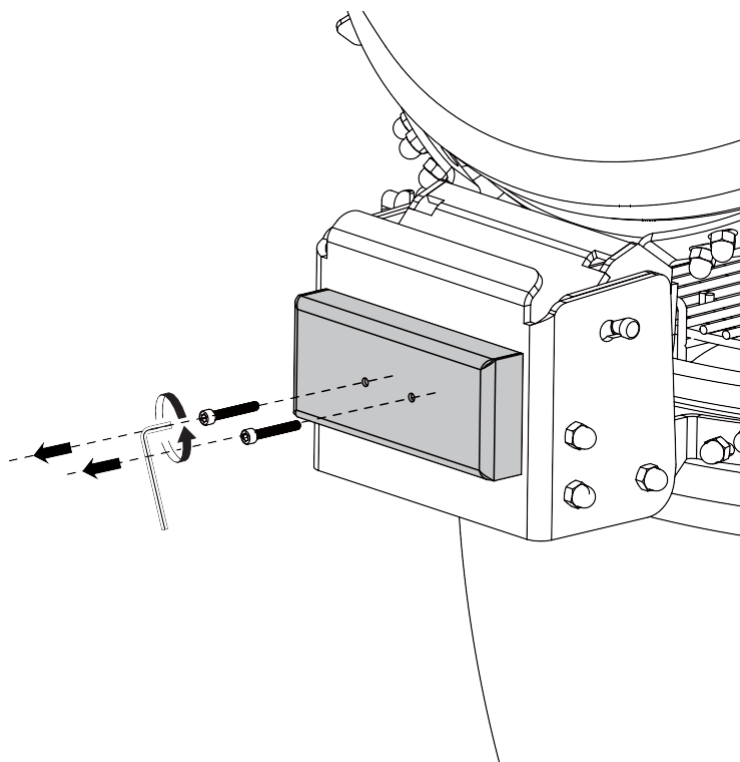


# Onderhoud op lange termijn

1. De houten bijzettafel dient te worden afgedekt als deze niet in gebruik is en moet van tijd tot tijd opnieuw worden afgewerkt.
2. Controleer regelmatig de ringvormige trekveer om er zeker van te zijn dat alle bouten goed vastzitten.
3. Zorg er bij het verplaatsen van de barbecue voor dat u eerst de zwenkwielen ontgrendelt. Duw niet om het te verplaatsen. Trek aan het achterste scharnier in plaats van aan het handvat aan de voorkant.
4. Verwijder de vuurhaard niet. De toepassing van de vuurhaard is om de klomp houtskool vast te houden. Zelfs als deze gebarsten is, blijft het werken.
5. Na een gebruikperiode (normaal gesproken een half tot een jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie) wordt de veerkracht van het scharnier zwakker, waardoor de deksel niet meer op de maximale openingshoek kan worden vastgehouden. U kunt dit bijstellen door de volgende stappen te volgen:

1

Draai de twee zeskantschroeven los en verwijder de achterklep.

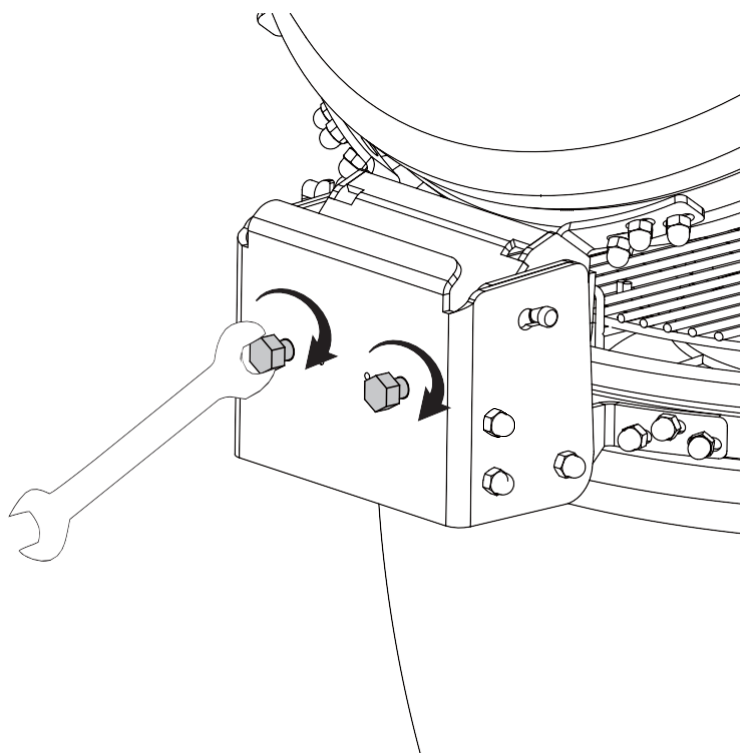




# Onderhoud op lange termijn

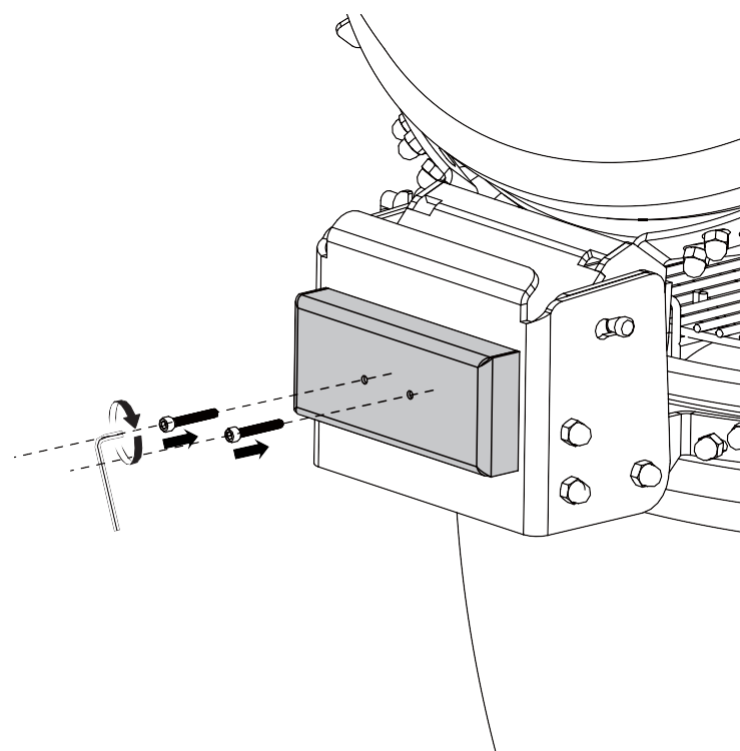
## 2

Draai de bouten ongeveer 1-2 rond om het koppel van de torsieveer te vergroten, zodat de deksel de maximale openingshoek kan behouden.



## 3

Plaats de achterklep terug en bevestig deze vervolgens met de zeskantenschroeven.





## VARNING



Placera grillen utomhus på en hård, jämn, obrännbar yta på avstånd från taköverhäng eller något brännbart material. Använd aldrig på trä eller andra ytor som kan brinna. Placera grillen på avstånd från öppna fönster eller dörrar för att förhindra att gnistor och rök kommer in i ditt hus. Vid blåsig väder placerar du grillen på en utomhussyta som är skyddad från vinden.

## Tack!

Vi är övertygade om att den här grillen kommer att överträffa dina förväntningar och önskar dig mycket glädje när du använder den. Läs bruksanvisningen innan du använder grillen, spara den för vidare referens och följ säkerhetsinstruktionerna.

## Service

Vid serviceförfrågningar eller saknade reservdelar, kontakta din lokala HORNBAACH-butik eller skriv ett e-postmeddelande till:

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

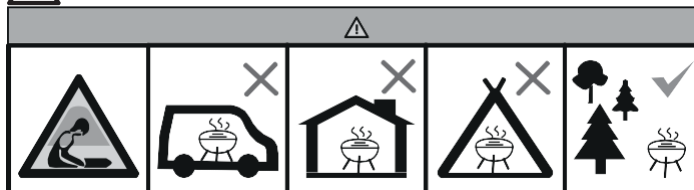
## Avsedd användning

Den här apparaten är en mobil grill för användning utomhus. Den är avsedd för att grilla, steka och baka mat i privata miljöer.

Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk. All annan användning eller modifiering av apparaten betraktas som felaktig användning och kan orsaka betydande faror

## Symboler

Säkerhets varningar



Använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Fara för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.

## Innehållsförteckning

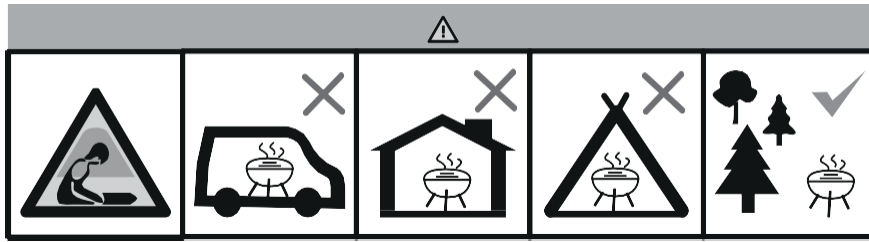
Avsedd användning	65
Service	65
Symboler	65
Varnings- och säkerhetsinformation	66
Släckning	67
Förvaring av keramisk grill	67
Rengörning	67
Underhåll	67
Tändning, användning och skötsel information	67
Matlagningsguide för låg temperatur	68
Guide för rökning	68
Matlagningsguide för hög temperatur	68
Information om matlagning	68
Påfyllning av bränsle	69
Matlagningsguide för olika temperaturer	70
Sprängskiss	71
Komponenter	72
Montering	73
Långtidsunderhåll	79



## VARNING OCH SÄKERHETSINFORMATION



Underlåtenhet att följa säkerhetsinformationen i denna bruksanvisning kan leda till allvarliga skador eller dödsfall eller orsaka egendomsskador på grund av bränder/explosioner.



Använd inte i slutna utrymmen! Detta kan leda till att giftig rök samlas, vilket kan leda till allvarliga kroppsskador eller till och med dödsfall.

VARNING! Den här grillen blir mycket varm och får inte flyttas under användning!

Använd inte i slutna utrymmen!

Använd endast utomhus!

VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända grillen!!

Använd endast tändare som uppfyller standarderna EN 1860-3.

VARNING! Håll borta från barn och husdjur!

- Använd endast produkten i väl ventilerade utrymmen. Använd inte i ett garage, på en veranda, en täckt terrass eller något annat utrymme under en takstruktur.
- Apparaten är inte avsedd för installation i eller på husvagnar och/eller båtar.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Felaktig användning kan vara farlig. Apparaten måste monteras enligt monteringsanvisningen.
- Grillen ska alltid placeras på en stadig och jämn yta.
- Iaktta rimlig försiktighet vid användning av apparaten.
- Lämna aldrig ved, kol och aska i grillen utan tillsyn.
- Vi rekommenderar att du använder tändare för att tända kol eller ved. Om du bestämmer dig för att använda tändvätska för träkol eller ved, använd endast lämpliga produkter som är godkända för att tända träkol eller ved.
- Använd inte alkohol, bensin eller andra mycket lättflyktiga vätskor för att antända kolet.
- Innan den används första gången rekommenderar vi att grillen värms upp i minst 30 minuter för att säkerställa att kolet/veden glöder och för att tändvätskan ska kunna brinna bort helt.
- Om du inte gör det kommer ånga från tändvätskan att samlas i grillen, som kan antändas eller explodera plötsligt när du lyfter grillplattan.
- Använd aldrig träkol som behandlats med tändvätska. Använd alltid träkol av hög kvalitet eller en blandning av träkol och trä.
- Håll aldrig tändvätska på hett eller varmt kol, eftersom det kan orsaka en flashback och leda till allvarliga brännskador.
- Ta bort eventuella rester av kol och/eller trä från grillens sidoväggar. Underlåtenhet att göra det förkortar apparatens livslängd avsevärt.
- Rengör grillen ordentligt efter varje användning. Täck över grillen för att skydda den mot rostbildning. Sura livsmedel kan orsaka rost på de rostfria ståldelarna om de inte rengörs eller underhålls ordentligt.
- Vi rekommenderar att du alltid har tillgång till en brandsläckare. Kontakta dina lokala myndigheter för att fråga om rätt storlek och typ av brandsläckare för dina behov.
- När grillen inte används ska den förvaras på ett torrt ställe utom räckhåll för barn.
- Håll denna apparat borta från brandfarliga material under användning. Det får inte finnas några brännbara material inom 1 meter från apparaten.
- Grillplatsen (3 meter runt apparaten) får inte innehålla några antändningskällor (t.ex. tändlågor på pannor eller strömförande elektriska apparater) eller brandfarliga ångor/vätskor (t.ex. bensin eller alkohol).
- Håll elkablar och gas-/bränslerör borta från uppvärmda ytor.
- Ta inte bort askan förrän kolet/veden är helt bränd och släckt och grillen har svalnat.
- Bär inte lös sittande kläder när du använder grillen
- Använd grillredskap med långa handtag och ugnshandskar för att förhindra brännskador och stänk. Använd skyddshandskar vid hantering av varma delar.
- Använd inte grillen under mycket blåsiga förhållanden.
- Vidrör aldrig grillplattan, askan, kolen, veden eller själva grillen för att kontrollera om de är varma.
- Använd inte vatten för att kontrollera lågorna eller för att släcka kolet/veden.
- Tippa aldrig hett kol/ved eller aska i ett område som kan nås av misstag eller där det finns risk för brand. Ta inte bort aska, kol eller ved förrän den har svalnat helt. Rensa inte bort grillen förrän askan eller kolet/veden är helt släckt.
- Denna grill är inte designad för att fungera som en värmare och får inte användas som sådan.
- **Låt grillen svalna helt innan du flyttar grillen.**

# Riktlinjer för skötsel och säkerhet

## SLÄCKNING

1. För att släcka enheten – sluta fylla på bränsle och stäng alla ventiler och locket så att elden kan släckas på ett naturligt sätt. Du kan använda det oförbrända träkolet nästa gång igen.
2. Använd **INTE** vatten för att släcka träkolen eftersom det kan skada den keramiska grillen.

## FÖRVARING AV KERAMISK GRILL

1. När den inte används, och om den förvaras utomhus, täck över den keramiska grillen när den svalnat helt med ett lämpligt regnskydd.
2. Det rekommenderas att den keramiska grillen förvaras under tak i ett garage eller ett skjul över vintern för att få ett fullständigt skydd.

## RENGÖRING

1. För att rengöra den keramiska grillen, värm upp den till 260°C i 30 minuter så att den bränner av all mat och skräp.
2. **ANVÄND INTE** vatten eller andra typer av rengöringsprodukter för att rengöra insidan av din keramiska grill. Väggarna är porösa kommer att absorbera eventuella vätskor som används, detta kan leda till att den keramiska grillen spricker. Om sotet blir för mycket, använd en stålborste eller askverktyg (medföljer ej) för att skrapa bort kolrester innan nästa användning.
3. För att rengöra grillen och galler, använd ett rengöringsmedel utan slipmedel när enheten har svalnat helt.
4. För att rengöra den yttersidan, vänta tills den keramiska grillen svalnat och använd en fuktig trasa med mildt rengöringsmedel.

## UNDERHÅLL

1. Dra åt bågen och olja in gångjärnet 2 gånger om året eller mer om det behövs.
2. Var försiktig när du flyttar den keramiska grillen. Rör dig långsamt och bara på rena plana ytor. Flytta bara genom att dra inte genom att trycka!  
Om du trycker snabbt och ett hjul plötsligt blockeras till exempel på grund av en sten, kan den keramiska grillen välta och keramiken gå sönder.
3. Lås hjulen när grillen står på sin slutgiltiga plats.

## TÄNDNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL INFORMATION

1. Se till att den keramiska grillen är placerad på en permanent, plan, jämn, värmebeständig, icke brännbar yta, borta från brännbara föremål.
2. Se till att den keramiska grillen har minst 2 meter fritt utrymme ovanför och har minst 2 meter utrymme från andra omgivande föremål.
3. För att starta en eld, rulla ihop en tidning med några tändare kuber eller fasta tändare på kolkorg i den keramiska grillen. Lägg sedan 2 eller 3 nävar träkol över tidningens ovsida.  
Maximal mängd träkol: 1,2kg.
4. Använd **INTE** träbriketter. Den vita askan från briketterna kan lägga sig på maten, Ingredienserna kan lägga sig i den inre keramen och skapa en dålig lukt.
5. Använd **INTE** bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända.
6. Öppna den nedre ventilationsöppningen och tänd tidningen med en tändare med lång nos eller säkerhetständstickor. När den har börjat brinna, låt den nedre ventilen och locket vara öppna i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av het glöd.
7. Låt träkolet värmas upp och hålls glödhet i minst 30 minuter innan den första tillagningen på den keramiska grillen. Laga **INTE** mat innan träkolet har en beläggning av aska.
8. Det rekommenderas att du inte eldar eller vänder på kolen när de är tända. Detta gör att kolen kan brinna mer jämnt och effektivt.

# Riktlinjer för skötsel och säkerhet

9. När kolen har tänts, använd **ENDAST** värmetåliga handskar vid hantering av het keramik eller matlagningsytor.
10. Överbelasta **INTE** enheten med bränsle - om elden är för kraftig kan det skada den keramiska grillen.
11. Låt vara tills allt bränsle är förbrukat och släckt.
12. Om de första lågarna blir för stora kan det skada glasfiberpackningen innan den har fått chansen att mogna ordentligt.
13. Efter den första användningen, inspektera alla fästelement för att se om de sitter fast. Metallbågen som ansluter ditt lock till basen med expanderar från värmen och den kan lossna, det rekommenderas att du kontrollerar och vid behov drar åt bågen med en skiftnyckel.
14. Du kan nu använda din keramiska grill som normalt.
15. Se nedan för tillagningsinstruktioner beroende på temperatur och längd.

 <b>FÖRIKTIG</b> 
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Övervaka den keramiska grillen tills den har stigit till önskad temperatur. Se <b>MATLAGNINGSGUIDE FÖR OLIKA TEMPERATURER</b> i denna bruksanvisning.</li><li>2. <b>VIKTIGT:</b> När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att lyfta locket bara lite grann, så att luft tränger in långsamt och kontrollerat, vilket förhindrar eventuell rökgasexplosion eller upplammning som kan orsaka skador.</li><li>3. Följ <b>ALLTID INFORMATIONEN FÖR MATLAGNING</b> i denna bruksanvisning.</li><li>4. <b>ANVÄND ALLTID</b> värmetåliga handskar när du hanterar heta keramik eller matlagningsytor.</li></ol>

## MATLAGNINGSGUIDE FÖR LÅG TEMPERATUR

1. Tänd träkolen enligt anvisningarna ovan. Flytta eller elda **INTE** på kolen när den är tända.
2. Öppna den nedre ventilen helt och låt locket vara öppet i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av het glöd.
3. Stäng den nedre ventilen helt för att bibehålla temperaturen.
4. Du är nu redo att använda den keramiska grillen för matlagning.

## GUIDE FÖR RÖKNING

1. Följ instruktionerna nedan om du började röka.
2. Låt den nedre ventilen vara lite öppen.
3. Stäng den övre ventilen och fortsätt att kontrollera temperaturen i några minuter.
4. Använd värmetåliga handskar och strö träspånen i en cirkel över det varma kolet.
5. Du är nu redo att använda den keramiska grillen för rökning.
6. **TIPS:** Blötlägg dina träspån eller matlagningsplankor i vatten i 15 minuter för att förlänga rökprocessen.

## MATLAGNINGSGUIDE FÖR HÖG TEMPERATUR

1. Tänd träkolen enligt anvisningarna.
2. Stäng locket och öppna de övre och nedre ventilerna helt.
3. Övervaka den keramiska grillen tills den har stigit till önskad temperatur. Stäng den övre ventilen halvvägs och fortsätt att kontrollera temperaturen i några minuter.
4. Du är nu redo att använda den keramiska grillen för matlagning.

## INFORMATION OM MATLAGNING

1. Laga **INTE** mat innan bränslet har en askabeläggning.
2. Läs och följ dessa råd när du lagar mat på din keramiska grill.
3. Tvätta alltid händerna före och efter hantering av okokt kött och innan du äter.
4. Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
5. Se till att grilltytor och verktyg är rena och fria från gamla matrester innan du lagar mat.
6. Använd **INTE** samma redskap för att hantera tillagad och rå mat.
7. Se till att allt kött är ordentligt tillagat innan det äts.
8. **VARNING** - att äta rått eller under tillagat kött kan orsaka matförgiftning (t.ex. bakteriestammar som E.coli)
9. För att minska risken för dåligt tillagat kött, skär upp för att säkerställa att det är helt genomstekt.
10. **VARNING** - om köttet har tillagats tillräckligt ska köttsaften vara klar och det ska inte finnas några spår av rosa/röd juice eller köttfärg.

# Riktlinjer för skötsel och säkerhet

11. Förstekning av stora köttbitar och leder rekommenderas innan du slutligen tillagar på din grill.
12. Efter tillagning på din keramiska grill ska du alltid rengöra grillens ytor och redskap.

## **PÅFYLLNING AV BRÄNSLE**

1. Med ventilerna stängda håller den keramiska grillen en hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstid (t.ex. när du steker en hel stek eller långsam rökning), kan det bli nödvändigt att tillsätta mer kol. Tillsätt bara lite extra kol och fortsätt enligt ovan.

# Matlagningsguide för olika temperaturer

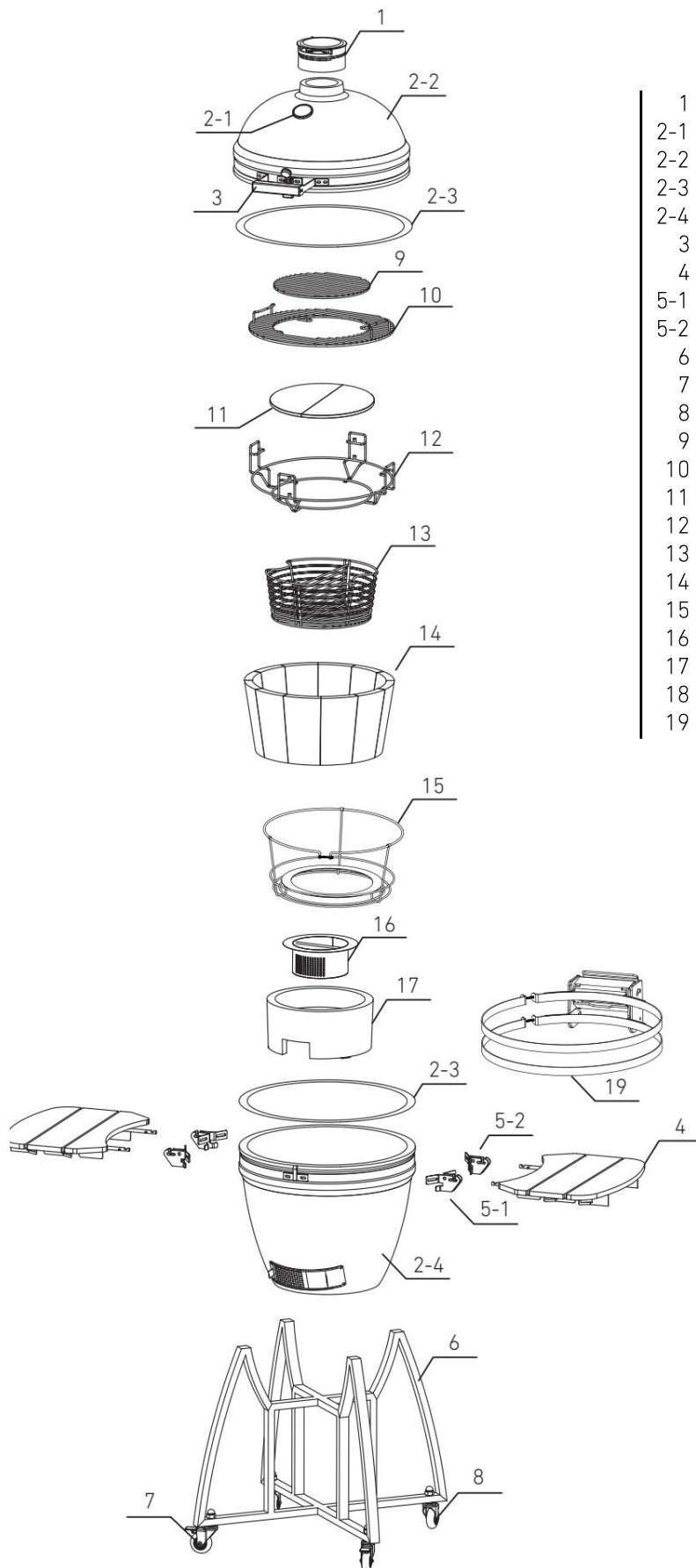
Långsam matlagning / rökning (110°C-135°C)		Övre ventil	Botten ventil
Oxbringa	4 tim. per kg		
Pulled Pork	4 tim. per kg		
Hel kyckling	3-4 tim.		
Revben	3-5 tim.		
Stek	9+ tim.		

Grillning/stek (160°C-180°C)		Övre ventil	Botten ventil
Fisk	15-20 Min.		
Fläskfilé	15-30 Min.		
Kycklingbitar	30-45 Min.		
Hel kyckling	1-1,5 Tim.		
Lammstek	3-4 Tim.		
Kalkon	2-4 Tim.		
Skinka	2-5 Tim.		

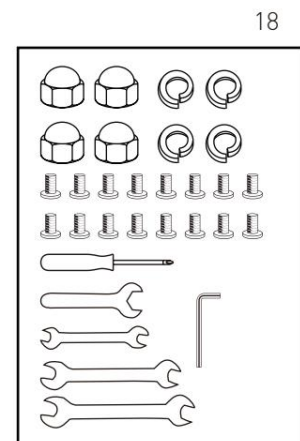
Bryna (260°C-370°C)		Övre ventil	Botten ventil
Stek	5-8 Min.		
Fläskkotletter	6-10 Min.		
Hamburgare	6-10 Min.		
Korvar	6-10 Min.		

Öppen ○ Stängd ●

# Sprängskiss

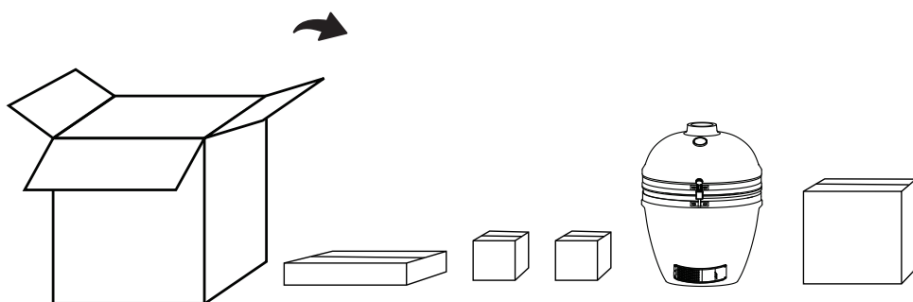


- 1 Gjuten aluminium Övre ventil
- 2-1 Termometer
- 2-2 Keramiskt lock
- 2-3 Glasfiberpackning
- 2-4 Keramisk kupol
- 3 Handtag
- 4 Sidobord
- 5-1 Fäste för sidobord (vänster)
- 5-2 Fäste för sidobord (höger)
- 6 Stödben
- 7 Hjul med broms
- 8 Hjul utan broms
- 9 Inre matlagningsgaller
- 10 Yttre matlagningsgaller
- 11 Glaserad halvmåne pizzasten
- 12 Rund hiss
- 13 Träkolskorg
- 14 Eldstad Keramisk bit
- 15 Eldstadsställ
- 16 Askbricka
- 17 Eldstadsbas
- 18 Hårdvarupaket
- 19 Gångjärn och bygel

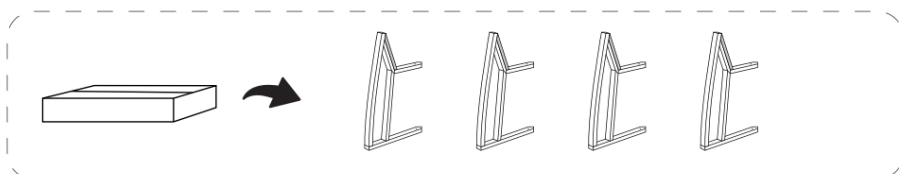




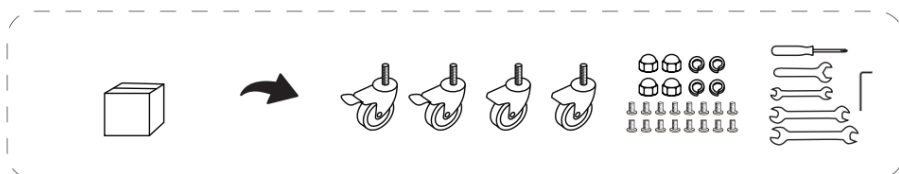
# Komponenter



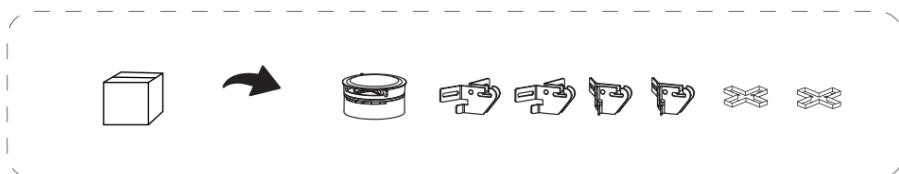
Stödben 4x



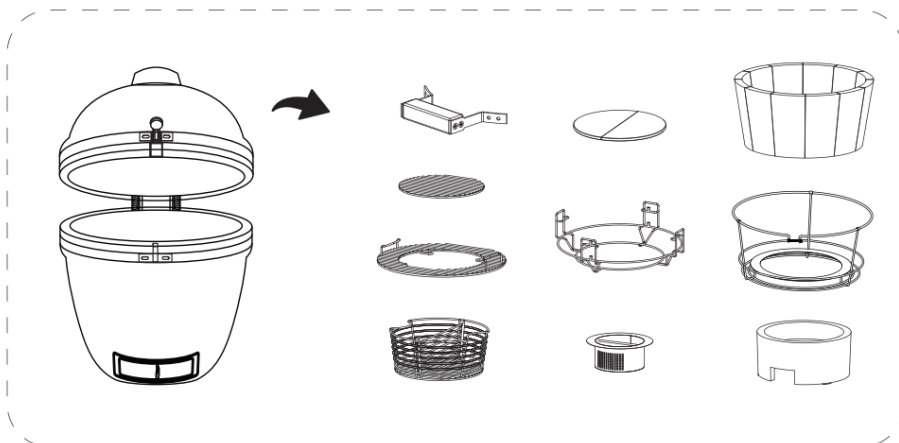
Hjul med broms 2x  
Hjul utan broms 2x  
Hårdvarupaket 1x



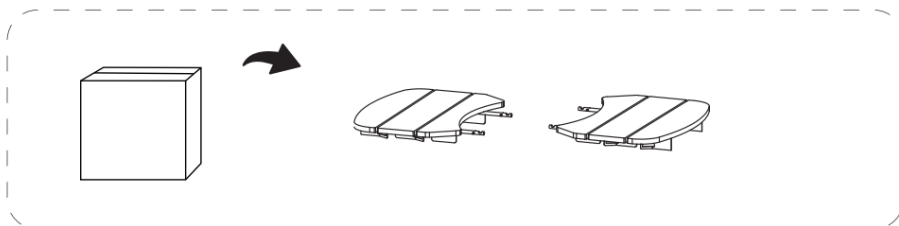
Gjuten aluminium Övre ventil 1x  
Fäste för sidobord (vänster) 2x  
Fäste för sidobord (höger) 2x  
Stödande benled 2x



Handtag 1x  
Glaserad halvmåne pizzasten 2x  
Eldstad Keramisk bit 12x  
Inre matlagningsgaller 1x  
Yttre matlagningsgaller 1x  
Rund hiss 1x  
Eldstadsställ 1x  
Träkolskorg 1x  
Askbricka 1x  
Eldstadsbas 1x





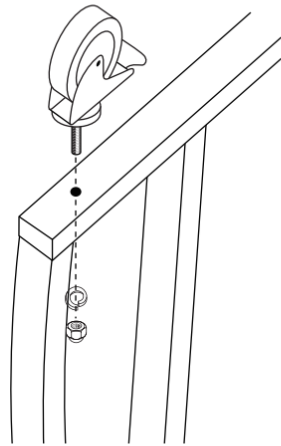
Sidobord 2x



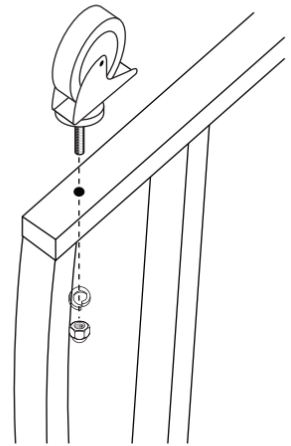
# Montering

## 1

Stödben	4x	4xM12
Hjul med broms	2x	
Hjul utan broms	2x	
Mutter M12	4x	
Bricka M12	4x	



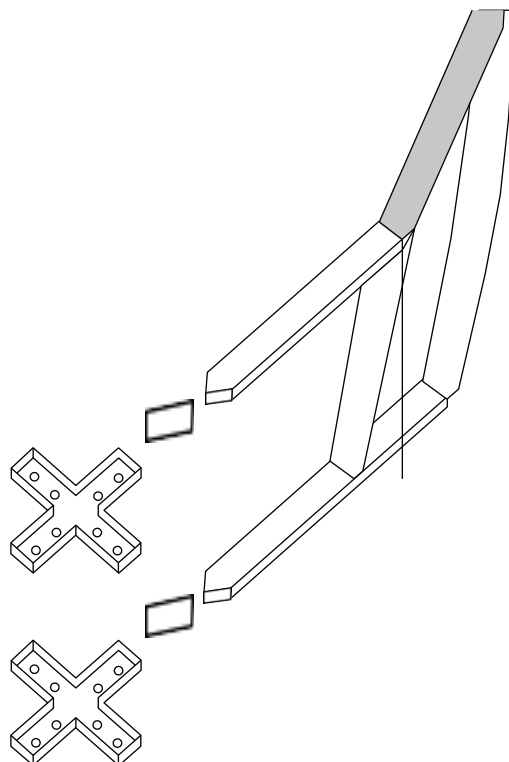
2x



2x

## 2

Stödben	4x	
Stödande benled	2x	

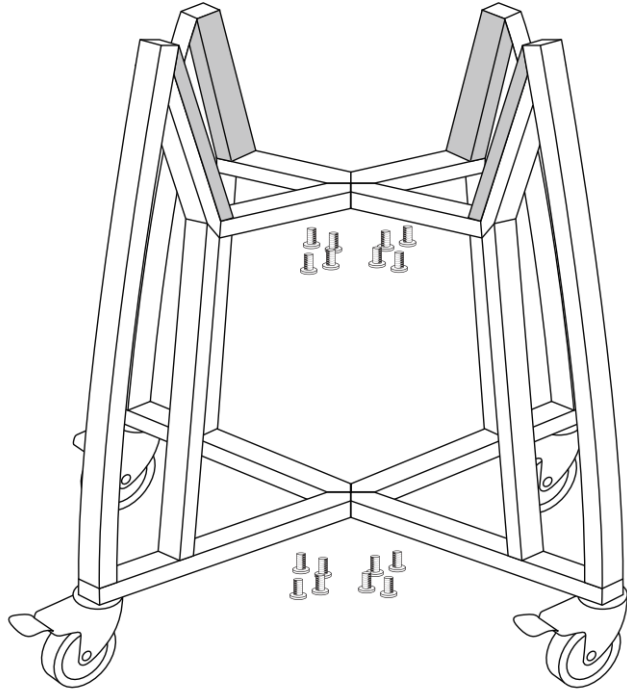


# Montering

## 3

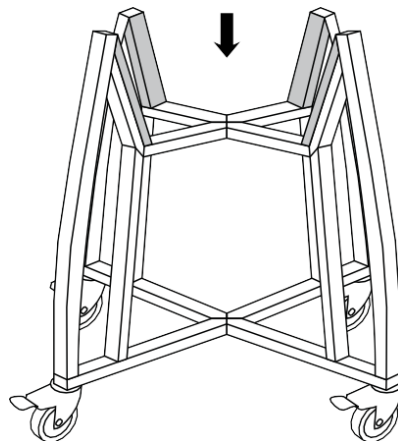
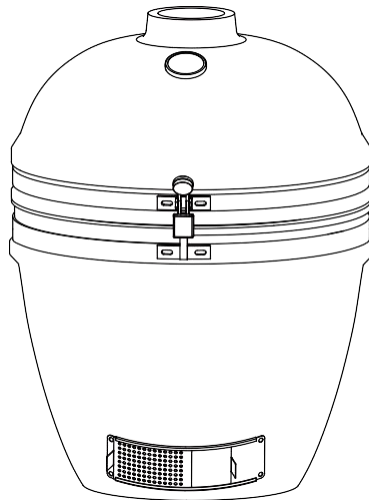
Skruv M6 16x

16xM6



## 4

Keramiskt lock och kupol 1x

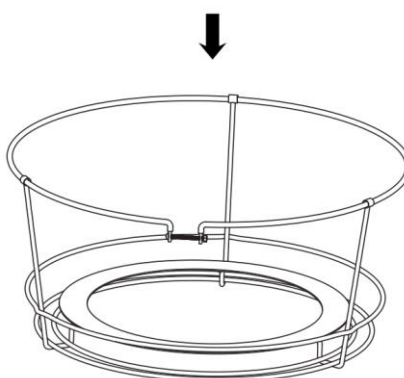
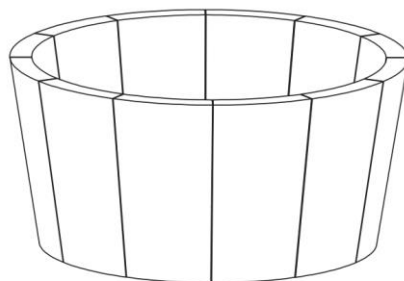


# Montering

## 5

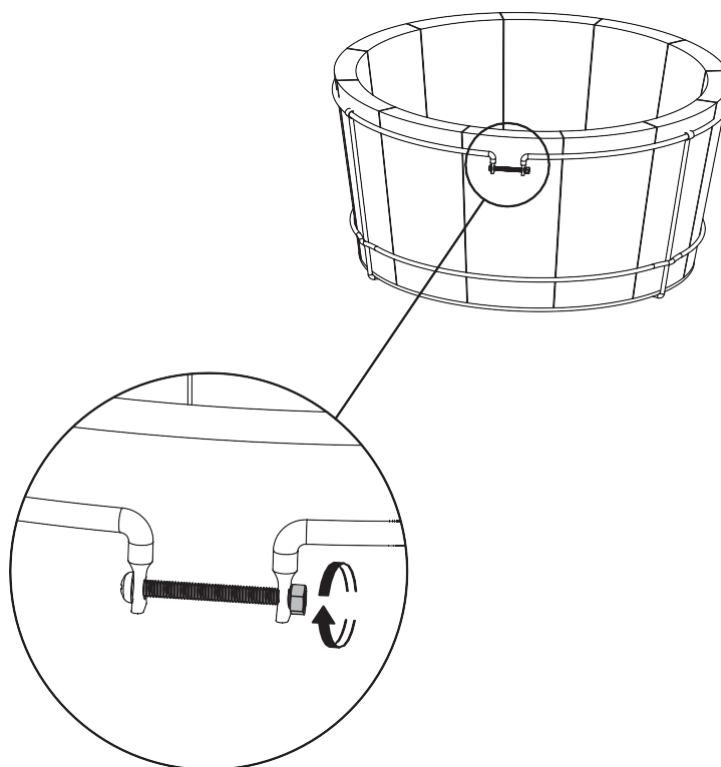
Eldstad Keramisk bit 12x  
Eldstadsställ 1x

Sätt alla keramiska bitar i eldstadsstället.



## 6

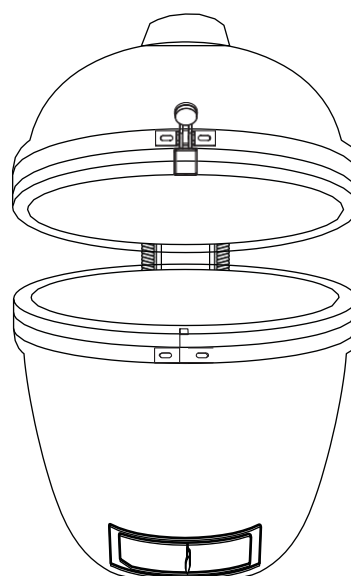
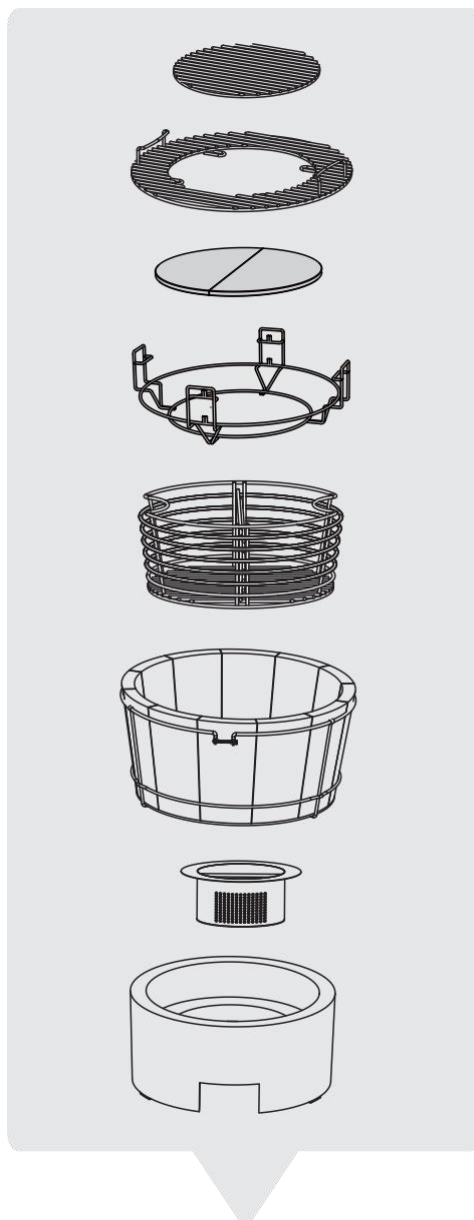
Dra åt skruven.



# Montering

## 7

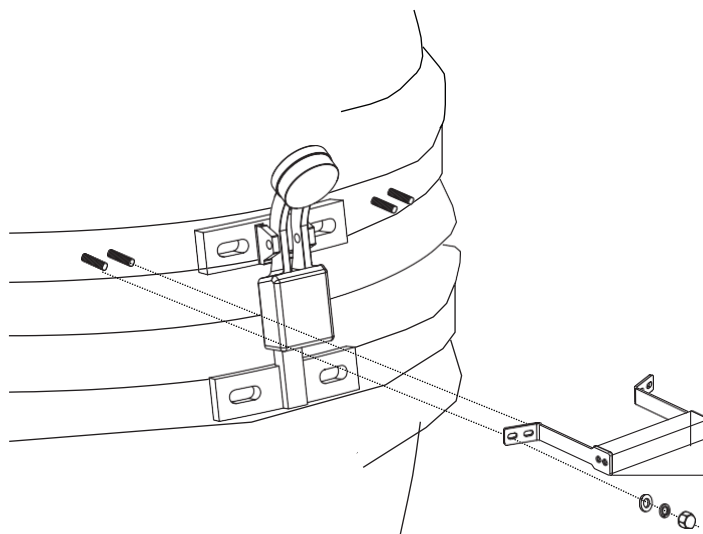
Inre matlagningsgaller	1x
Yttre matlagningsgaller	1x
Glaserad halvmåne pizzasten	2x
Rund hiss	1x
Träkolskorg	1x
Eldstad	1x
Askbricka	1x
Eldstadsbas	1x



# Montering

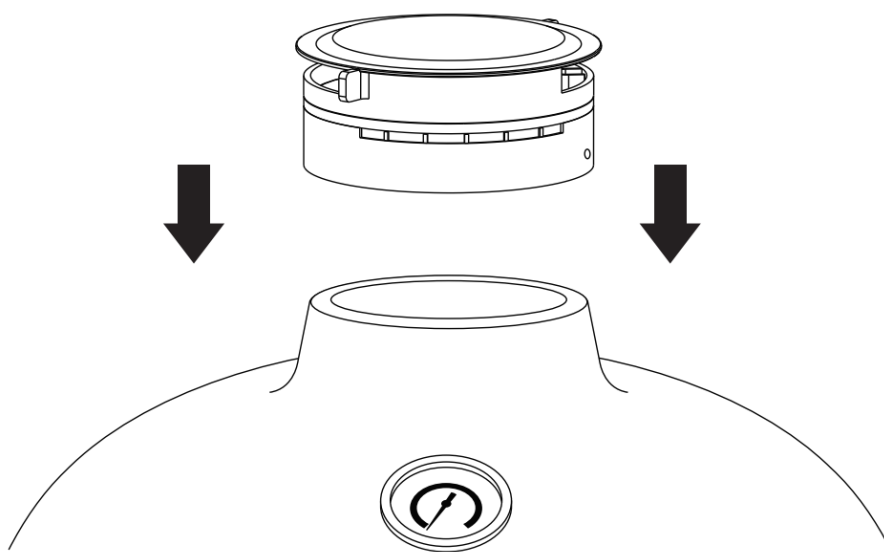
8

Handtag 1x



9

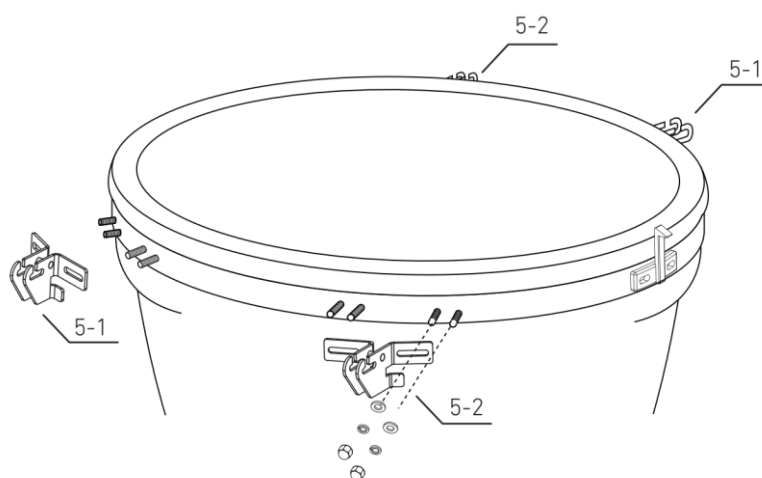
Gjuten aluminium Övre ventil 1x



# Montering

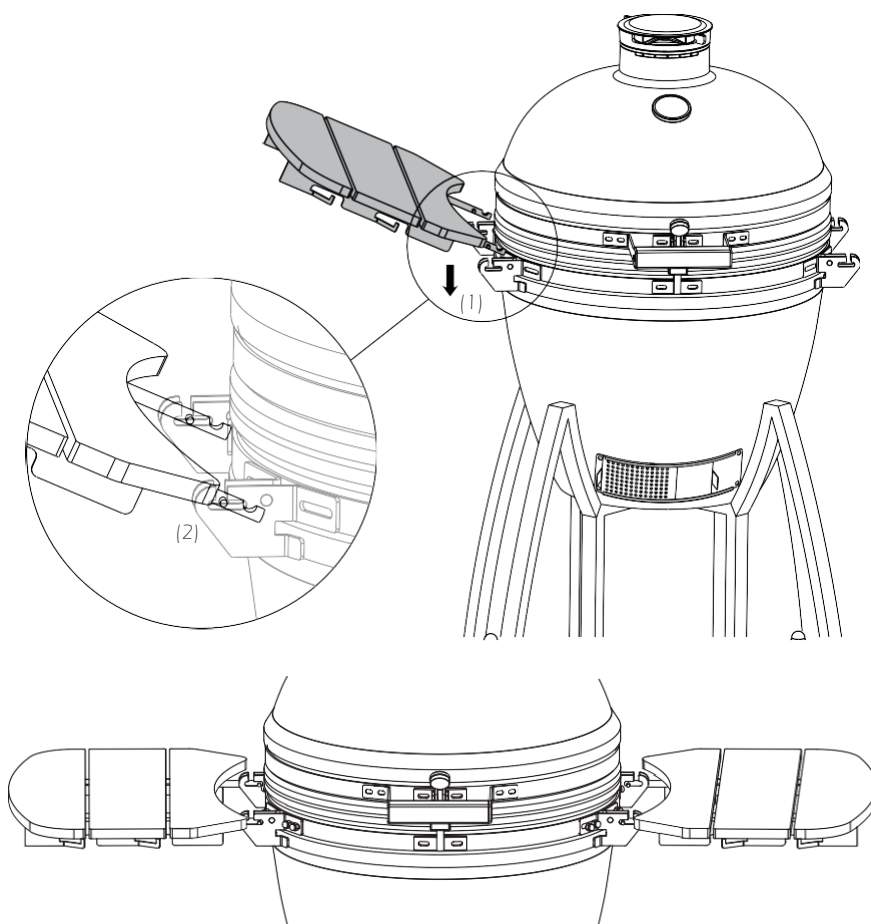
## 10

- Fäste för sidobord (vänster) 2x
- Fäste för sidobord (höger) 2x



## 11

- Sidobord 2x

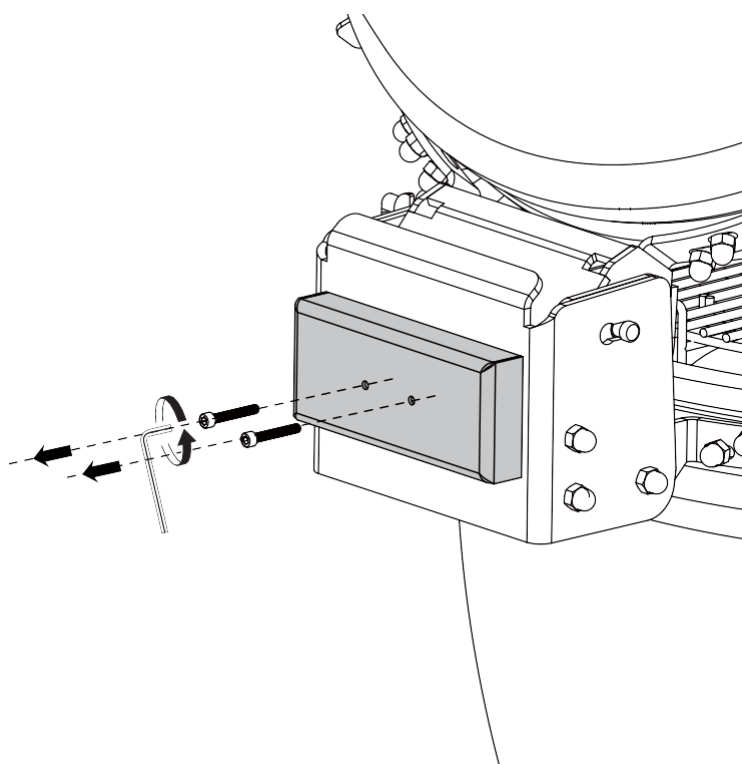


# Långtidsunderhåll

1. Sidobordet i trä ska vara täckt när det inte används och kan behöva lackeras då och då.
2. Kontrollera regelbundet fjäderhjälpbågen för att säkerställa att alla bultar är åtdragna och säkra.
3. Se till att låsa upp hjulen först när du flyttar grillen. Tryck inte för att flytta. Dra från det bakre gångjärnet istället för handtaget framtill.
4. Ta inte bort eldstaden. Syftet med eldstaden är att hålla träkolen och kommer att fortsätta fungera även om den är sprucken.
5. Efter en tids användning (normalt ett halvt till ett år, beroende på användningsfrekvensen), kommer fjäderkraften på gångjärnet att bli svagare, vilket innebär att locket inte kan hållas på den maximala öppningsvinkeln. Du kan justera den genom att göra följande:

1

Skruva loss de två sexkantsskruvarna och ta bort det bakre höljet.

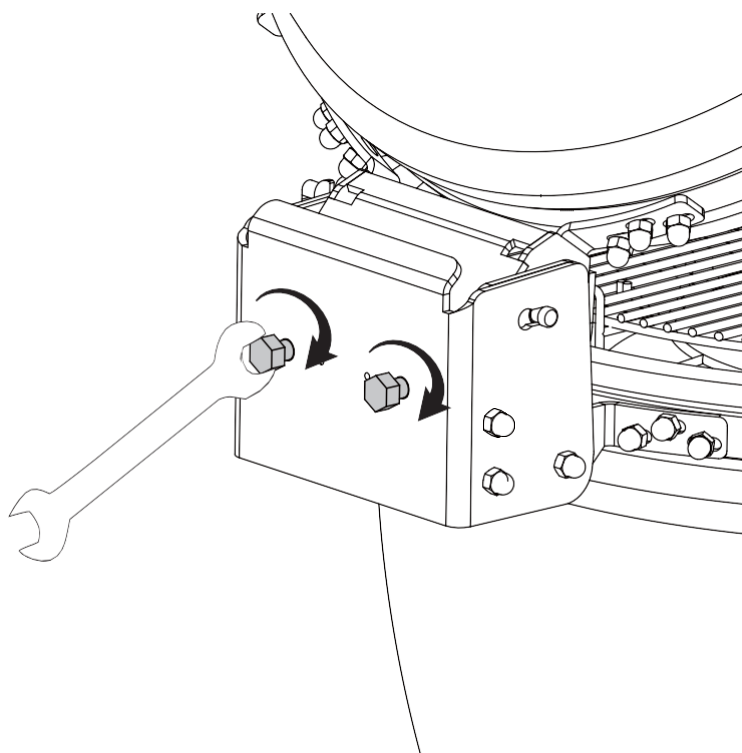




# Långtidsunderhåll

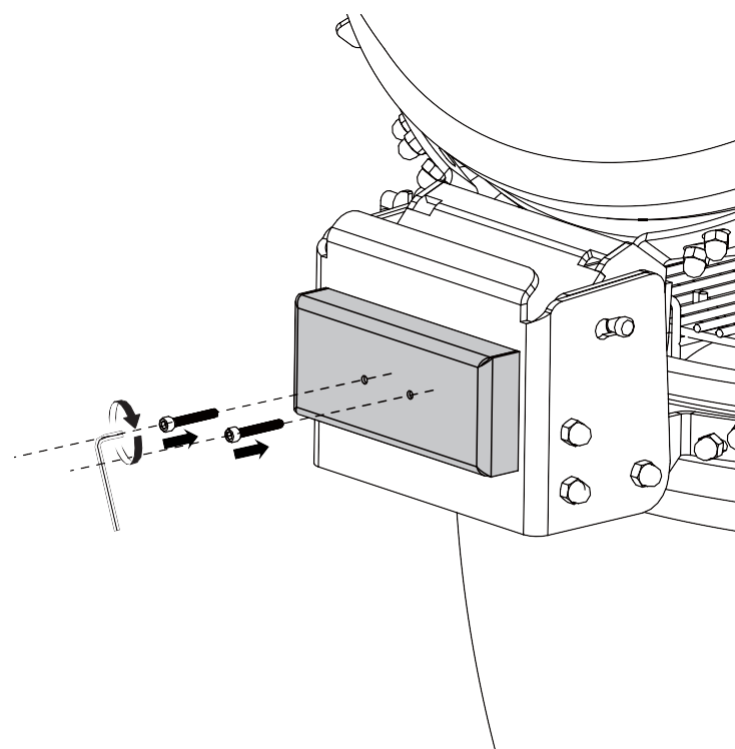
## 2

Vrid bultarna ca 1-2 cirklar för att öka vridmomentet på torsionsfjädern, så att locket kan hålla den maximala öppningsvinkeln.



## 3

Sätt tillbaka det bakre höljet och fäst sedan med sexkantskruvarna.





## VÝSTRANA



Gril umístěte venku na tvrdý rovný, nehořlavý povrch, mimo přesah střechy nebo jakýkoli hořlavý materiál. Nikdy jej nepoužívejte na dřevěném nebo jiném povrchu, který by mohl začít hořet.

Gril umístěte mimo dosah otevřených oken nebo dveří, abyste zabránili vniknutí hořlavých jisker a kouře do vašeho domu. Ve větrném počasí gril umístěte do venkovního prostoru, který je chráněn před větrem.

## Děkujeme vám!

Jsme přesvědčeni, že tento venkovní gril předčí vaše očekávání a přejeme vám spoustu radosti při jeho používání.

Před použitím zařízení si přečtěte pokyny, uschovejte je pro budoucí potřebu a dodržujte bezpečnostní pokyny.

## Servis

V případě požadavků na zajištění servisu nebo chybějících dílů, prosím, kontaktujte váš místní obchod HORNBACH nebo napište e-mail na:

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

## Účel užití

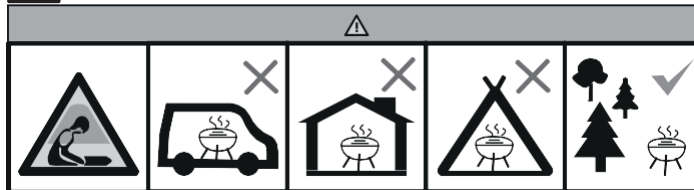
Toto zařízení je mobilní venkovní gril pro venkovní použití. Je určen ke grilování, pečení a zapékání jídla v soukromém prostředí.

Zařízení není určeno ke komerčnímu využití.

Jakékoli jiné použití nebo úpravy zařízení budou považovány za nesprávné použití a mohou způsobit značné nebezpečí.

## Symboly

Bezpečnostní výstraha



Venkovní gril nepoužívejte ve stísněném a/nebo obyvatelném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, lodích. Nebezpečí úmrtí z důvodu otravy oxidem uhelnatým.

## Obsah

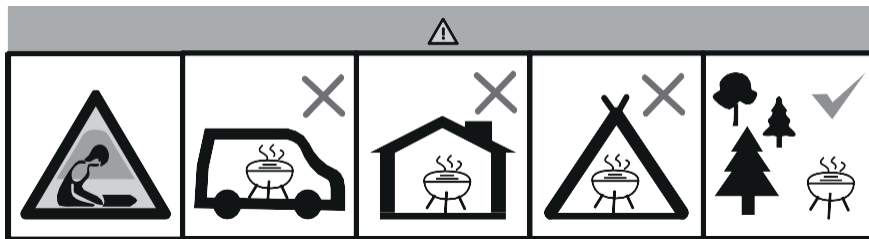
Účel užití	81
Servis	81
Symboly	81
Výstražné a bezpečnostní informace	82
Uhašení	83
Vytvrzení keramického grilu	83
Čištění	83
Údržba	83
Informace o zažehnutí, použití a péči o gril	83
Průvodce grilováním při nízké teplotě	84
Průvodce uzením	84
Průvodce grilováním při vysoké teplotě	84
Informace o grilování jídla	84
Doplnění paliva	85
Průvodce teplotou grilování	86
Rozložené zobrazení	87
Součásti	88
Sestavení	89
Dlouhodobá údržba	95



## VÝSTRAŽNÉ A BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Nedodržení bezpečnostních informací, uvedených v tomto návodu k obsluze může vést k vážným poraněním nebo smrti anebo způsobit škodu na majetku v důsledku požárů/výbuchů.



Nepoužívejte v uzavřených prostorech! To může způsobit nahromadění toxického kouře, což může vést k vážným ublížením na těle nebo dokonce smrti.

**VÝSTRAHA!** Tento gril se velmi zahřívá a při použití se s ním nesmí hýbat!  
Nepoužívejte v uzavřených prostorech!  
Pouze venku!

**VÝSTRAHA!** K zažehnutí nebo opětovnému zažehnutí grilu nepoužívejte líc ani benzín!!  
Používejte pouze tuhé podpalovače, které splňují normu EN 1860-3.  
**VÝSTRAHA!** Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat!

- Zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorech. Nepoužívejte v garáži, na verandě, kryté terase nebo jakémkoli jiném místě pod konstrukcí střechy.
- Zařízení není určeno k instalaci v karavanech nebo na nich a/nebo na lodích.
- Zařízení nesmí být používáno dětmi.
- Nesprávné použití může být nebezpečné. Zařízení musí být sestaveno podle montážního návodu.
- Gril musí být vždy umístěn na pevném, rovném povrchu.
- Při použití zařízení vynakládejte přiměřenou péči.
- Palivové dříví, uhlí a popel nikdy nenechávejte v grilu bez dozoru.
- K zapálení dřevěného uhlí nebo palivového dříví doporučujeme používat tuhé podpalovače. Pokud se rozhodnete použít tekutý podpalovač na dřevěné uhlí nebo palivové dříví, tak používejte pouze výrobky, které jsou schválené k zapalování dřevěného uhlí nebo palivového dříví.
- K zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte alkohol, benzín ani jiné těkavé kapaliny.
- Před prvním použitím doporučujeme gril ohřívat nejméně 30 minut, abyste zajistili, že uhlí/palivové dříví žhne a abyste umožnili, že tekutý podpalovač úplně shoří.
- Pokud tak neučiníte, tak způsobíte, že výpary z tekutého podpalovače se nashromáždí v grilu a mohou se neočekávaně vznítit nebo vybuchnout, až nadzvednete grilovací desku.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí, které bylo ošetřeno tekutým podpalovačem. Vždy používejte vysoce kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí a dřeva.
- Nikdy nenalévejte tekutý podpalovač na horké nebo teplé uhlí, jelikož to může způsobit zpětný výšleh plamene, a to může mít za následek vážné poranění spálením.
- Odstraňte veškeré zbytky uhlí a/nebo dřeva z bočních stěn grilu. Pokud tak neučiníte, tak podstatně zkrátíte životnost tohoto zařízení.
- Po každém použití gril důkladně vyčistěte. Gril zakryjte, abyste jej chránili před nadměrným nárůstem rzi. Kyselá jídla mohou způsobit tvorbu rzi na dílech z nerezové oceli, pokud je nebudete správně čistit a provádět jejich údržbu.
- Doporučujeme vám, abyste vždy měli přístup k hasicímu přístroji. S dotazy, ohledně správné velikosti a typu hasicího přístroje pro vaše potřeby, se obraťte na vaše místní úřady.
- Až gril nebudete používat, tak jej uchovávejte na suchém místě, mimo dosah dětí.
- Při použití toto zařízení udržujte mimo dosah hořlavých materiálů. Do vzdálenosti 1 metru od zařízení nesmějí být žádné hořlavé materiály.
- Grilovací oblast (3 metry kolem zařízení) nesmí obsahovat žádné zdroje vznícení (např. pilotní plameny na kotlích nebo elektrických zařízeních pod proudem) nebo hořlavé výpary/kapaliny (např. benzín nebo alkohol).
- Elektrické kabely a plynové/palivové potrubí udržujte mimo dosah výhřevných ploch.
- Popel neodstraňujte, dokud dřevěné uhlí/palivové dřevo úplně neshoří a nezhasne a gril nevychladne.
- Při použití grilu na sobě nemějte oblečení s volnými rukávy.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhou rukojetí a kuchyňské chňapky, abyste zabránili poranění a postříkání. Při manipulaci s horkými díly na sobě mějte ochranné rukavice.
- Gril nepoužívejte, když bude velmi větrno.
- Nikdy se nedotýkejte grilovací desky, popela, dřevěného uhlí, palivového uhlí nebo grilu samotného, abyste zkontrolovali, že jsou horké.
- Nepoužívejte vodu, abyste regulovali plameny nebo zhasili dřevěné uhlí/dřevo.
- Nikdy nevysypávejte horké uhlí/palivové dřevo nebo popel v oblasti, do které může někdo znenadání vstoupit nebo kde hrozí nebezpečí požáru. Popel, uhlí nebo palivové dřevo neodstraňujte, dokud úplně nevychladnou. Gril nečistěte, dokud popel nebo uhlí/palivové dřevo nebudou úplně uhašeny.
- Tento gril není navržen k tomu, aby byl používán jako ohříváč a nesmí být k tomuto účelu použit.
- **Před přemístěním grilu jej nechte úplně vychladnout.**

# Péče a pravidla pro bezpečné používání

## UHAŠENÍ

1. Abyste uhasili oheň v zařízení, přestaňte doplňovat palivo a zavřete všechny větrací otvory a víko, abyste umožnili, že oheň se uhasí přirozeně. Příště můžete použít toto nespálené uhlí.
2. K uhašení dřevěného uhlí **NEPOUŽÍVEJTE** vodu, jelikož by to mohlo poškodit keramický gril.

## VYTVRZENÍ KERAMICKÉHO GRILU

1. Když keramický gril nepoužíváte a necháváte ho venku, tak až úplně vychladne, zakryjte jej vhodným krytem proti dešti.
2. Doporučujeme, abyste keramický gril před uskladněním na zimu zakryli a z důvodu úplné ochrany jej skladovali v garáži nebo kůlně.

## ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním keramického grilu jej po dobu 30 minut rozehrávejte na 260 °C, aby se spálily veškeré zbytky jídla a nečistot.
2. K vyčištění vnitřku vašeho keramického grilu **NEPOUŽÍVEJTE** vodu ani žádné jiné druhy čisticích prostředků. Stěny jsou porézní a absorbují jakoukoli použitou tekutinu, což může způsobit, že keramický gril praskne. Pokud dojde k nadměrné tvorbě sazí, tak před dalším použitím použijte drátěný kartáč nebo nástroj na popel (není součástí balení), abyste oškrábali zbytky uhlíku.
3. Až zařízení úplně vychladne, tak k čištění grilů a roštů používejte nebrusný čisticí prostředek.
4. Při čištění vnějšího povrchu počkejte, až keramický gril vychladne a použijte vlhký hadřík s jemným čisticím prostředkem.

## ÚDRŽBA

1. 2krát za rok nebo častěji, bude-li třeba, utáhněte obruč a naolejujte závěs.
2. Při přemísťování keramického grilu buďte opatrní. Přemísťujte jej pomalu a pouze po čistých, rovných površích. Přemísťujte jej tak, že jej budete táhnout, ne tlačit!  
Pokud jej budete rychle tlačít a kolečka se znenadání zablokují, např. kvůli kamínku, tak se keramický gril může převrhnout a keramické díly prasknou.
3. Až bude gril stál na svém konečném místě, tak uzamkněte jeho kolečka.

## INFORMACE O ZAŽEHNUTÍ, POUŽITÍ A PĚČI O GRIL

1. Zajistěte, aby keramický gril stál na trvalém, rovném, vodorovném, žáruvzdorném, nehořlavém povrchu, mimo dosah hořlavých látek.
2. Zajistěte, aby měl keramický gril minimálně 2 metry místa nad sebou a minimálně 2 metry místa od ostatních okolních předmětů.
3. Při zapalování ohniště zamotejte do novin několik kostiček podpalovače nebo tuhého podpalovače na dřevěné uhlí v koši keramického grilu. Potom na noviny položte 2 nebo 3 hrsti kusového dřevěného uhlí.  
Maximální množství kusového dřevěného uhlí: 1,2 kg.
4. **NEPOUŽÍVEJTE** dřevěné brikety. Bílý popel briket by se mohl usazovat na jídle, ingrediencích a ve vnitřní keramické části by vytvářel zápach.
5. **NEPOUŽÍVEJTE** benzín, lakový benzín, tekutý podpalovač, alkohol ani jiné, podobné chemikálie k zapálení grilu nebo jeho opětovnému zapálení.
6. Otevřete dolní větrací otvor a zapalte noviny pomocí dlouhého zapalovače nebo bezpečnostních zápalek. Až noviny začnou hořet, tak dolní větrací otvor a víko nechte otevřené na asi 10 minut, aby se z horkých uhlíků vytvořilo malé lůžko.
7. Dřevěné uhlí nechte rozhořet a udržujte je rozpálené do červena po dobu nejméně 30 minut před prvním grilováním na keramickém grilu. **NEGRILUJTE**, dokud na palivu nebude povlak popela.
8. Až se dřevěné uhlí rozhoří, tak doporučujeme, abyste nepřidávali další dřevěné uhlí, ani jej neatáčeli. To dřevěnému uhlí umožní rozhořet se stejnoměrněji a účinněji.

# Péče a pravidla pro bezpečné používání

- Až se dřevěné uhlí rozhoří, tak při zacházení s horkými keramickými nebo grilovacími povrchy, použijte **POUZE** žáruvzdorné rukavice.
- NEPŘEPLŇUJTE** zařízení palivem – když bude oheň příliš intenzivní, tak to může poškodit keramický gril.
- Neodcházejte, pokud všechno palivo ještě neshořelo a nebylo zhašeno.
- Pokud jsou první plameny příliš vysoké, tak mohou poškodit sklolaminátové těsnění předtím, než bude mít možnost se dostatečně vypálit.
- Po prvním použití zkontrolujte, zda jsou všechny spojovací prvky stále utáhnuté. Kovová obruč, která spojuje víko se základnou, se žárem zvětší a může se uvolnit. Doporučujeme, abyste ji kontrolovali a bude-li to nutné, utáhli ji klíčem na matice.
- Nyní můžete váš keramický gril používat, jako obvykle.
- Podívejte se níže na pokyny ke grilování ohledně teploty a délky trvání.



## POZOR



- Keramický gril sledujte, dokud nedosáhne požadované teploty. Podívejte se na **PRŮVODCE TEPLOTOU KE GRILOVÁNÍ** v tomto návodu k obsluze.
- DŮLEŽITÉ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je důležité, abyste víko zvedli pouze nepatrně a tím umožnili, aby vzduch vnikl pomalu a bezpečně, a tak se zabránilo zpětnému tahu nebo vzplanutí, což by mohlo způsobit poranění.
- VŽDY** dodržujte **INFORMACE O VAŘENÍ JÍDLA** z tohoto návodu k obsluze.
- Až budete zacházet s horkými keramickými povrchy nebo grilovacími povrchy, tak **VŽDY** používejte žáruvzdorné rukavice.

## PRŮVODCE GRILOVÁNÍM PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

- Kusové dřevěné uhlí zapalujte podle pokynů výše. Až dřevěné uhlí zapálíte, tak jím **NEPOHYBUJTE**, ani nepřidávejte další.
- Úplně otevřete dolní větrací otvor a víko nechte otevřené na asi 10 minut, aby se z horkých uhlíků vytvořilo malé lůžko.

- Úplně zavřete dolní větrací otvor, aby se udržovala teplota.
- Nyní jste připraveni používat keramický gril ke grilování.

## PRŮVODCE UZENÍM

- Postupujte podle pokynů níže, pokud chcete začít udit.
- Dolní větrací otvor nechte nepatrně otevřený.
- Zavřete horní větrací otvor a pokračujte v kontrolování teploty po dobu několika minut.
- S nasazenými žáruvzdornými rukavicemi nasypte dřevěné třísky v kruhu na horké, dřevěné uhlí.
- Nyní jste připraveni používat keramický gril k uzení.
- TIP:** Dřevěné třísky nebo grilovací prkénka nechte namočené ve vodě po dobu 15 minut, abyste prodloužili postup uzení.

## PRŮVODCE GRILOVÁNÍM PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

- Kusové dřevěné uhlí zapalujte podle pokynů.
- Zavřete víko a úplně otevřete horní a dolní větrací otvor.
- Keramický gril sledujte, dokud nedosáhne požadované teploty. Zavřete napůl horní větrací otvor a pokračujte v kontrolování teploty po dobu několika minut.
- Nyní jste připraveni používat keramický gril ke grilování.

## INFORMACE O GRILOVÁNÍ JÍDLA

- NEGRILUJTE**, dokud na palivu nebude povlak popela.
- Přečtěte si a dodržujte, prosím, tyto rady, až budete grilovat na vašem keramickém grilu.
- Vždy si umyjte ruce před a po zacházení se syrovým masem a před jedením.
- Syrové maso vždy uchovávejte odděleně od grilovaného masa a jiných potravin.
- Před grilováním se ujistěte, že grilovací povrchy a náčiní jsou čisté a nejsou na nich žádné zbytky jídla.
- NEPOUŽÍVEJTE** stejné náčiní při zacházení s grilovaným a negrilovaným jídlem.



# Péče a pravidla pro bezpečné používání



7. Před konzumací se ujistěte, že veškeré maso bylo důkladně propečeno.
8. **POZOR** - jení syrového nebo nedostatečně tepelně zpracovaného masa může způsobit otravu jídlem (např. kmenem bakterií jako jsou E. Coli)
9. Z důvodu snížení rizika nedostatečného tepelného zpracování masa jej rozřízněte, abyste se přesvědčili, že je důkladně propečené.
10. **POZOR** - pokud bylo maso dostatečně tepelně zpracováno, tak by šťáva masa měla být průzračná a neměly by tam být žádné stopy růžové/červené šťávy nebo zabarvení masa.
11. Před konečnou tepelnou úpravou na vašem grilu doporučujeme velké kusy masa a klouby předběžně tepelně upravit.
12. Po grilování na vašem keramickém grilu vždy vyčistěte grilovací povrchy a náčiní.

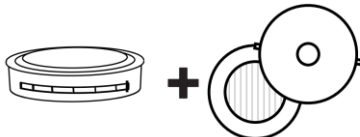

## DOPLNĚNÍ PALIVA

1. Se zavřenými větracími otvory bude keramický gril udržovat vysokou teplotu po dobu několika hodin. Pokud vyžadujete delší dobu tepelného zpracování (např. když grilujete celý kloub nebo když pomalu udíte), tak bude možná nutné přidat více dřevěného uhlí. Přidejte trochu dalšího dřevěného uhlí a pokračujte, jak bylo popsáno výše.

# Průvodce teplotou grilování

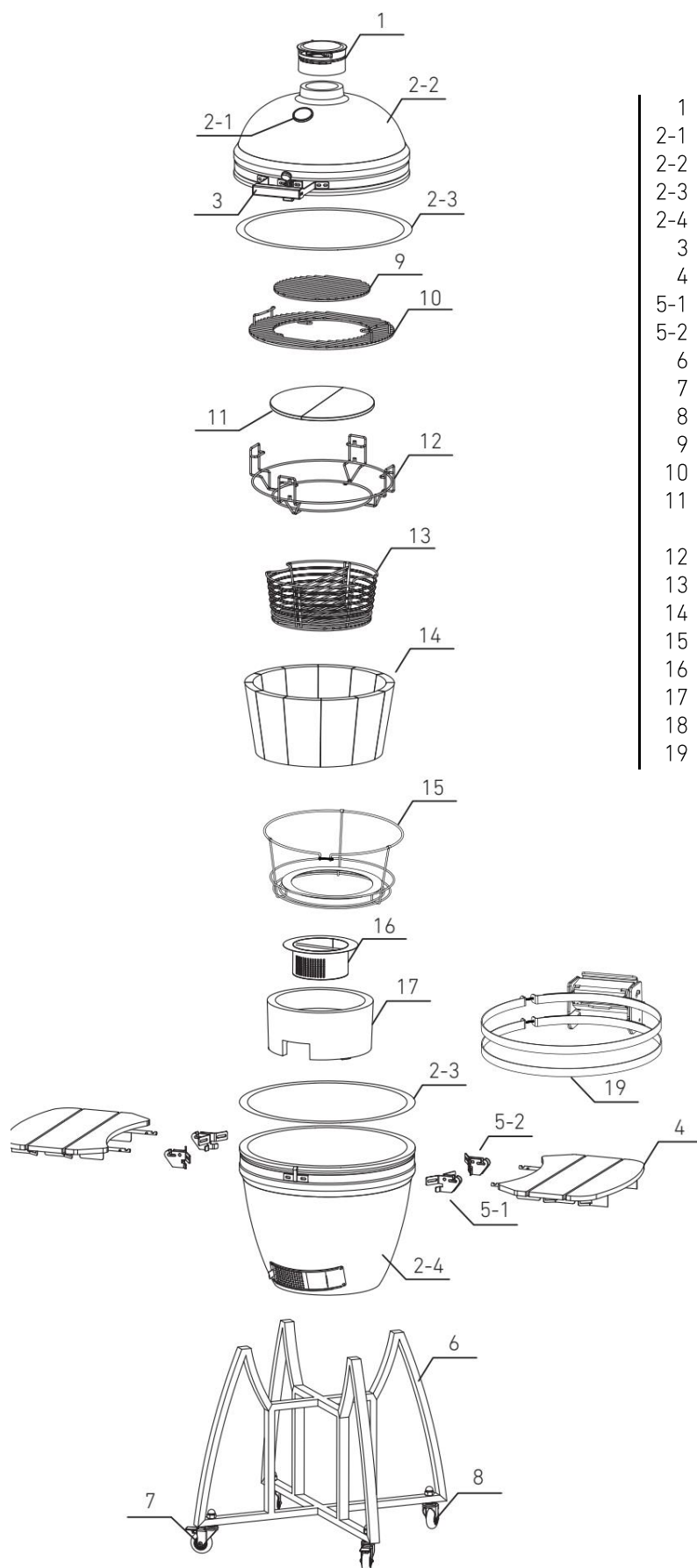
Pomalé grilování / uzení (110 °C-135 °C)		Horní větrací otvor	Dolní větrací otvor
Hovězí hrudí	4 hod. na kg		
Trhané vepřové	4 hod. na kg		
Celé kuře	3-4 hod.		
Žebírka	3-5 hod.		
Pečeně	9+ hod.		

Grilování / pečení (160 °C-180 °C)		Horní větrací otvor	Dolní větrací otvor
Ryba	15-20 min.		
Vepřová panenka	15-30 min.		
Kousky kuřete	30-45 min.		
Celé kuře	1-1,5 hod.		
Jehněčí kýta	3-4 hod.		
Krůta	2-4 hod.		
Šunka	2-5 hod.		

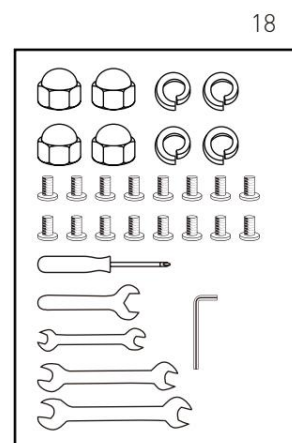
Sežehnutí (260 °C-370 °C)		Horní větrací otvor	Dolní větrací otvor
Steak	5-8 min.		
Vepřové kotlety	6-10 min.		
Hamburgery	6-10 min.		
Klobásy	6-10 min.		

Otevřít  Zavřít 

# Rozložené zobrazení

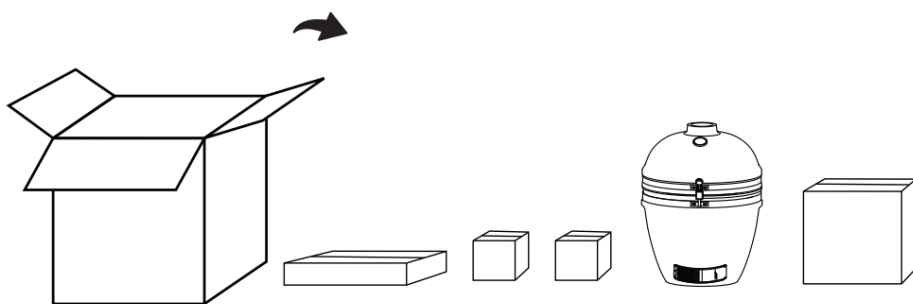


- 1 Větrací otvor v horní části z litého hliníku
- 2-1 Teploměr
- 2-2 Keramické víko
- 2-3 Sklolaminátové těsnění
- 2-4 Keramická kopule
- 3 Rukojeť
- 4 Boční stolek
- 5-1 Držák bočního stolečku (vlevo)
- 5-2 Držák bočního stolečku (vpravo)
- 6 Podpěrná noha
- 7 Kolečko s brzdou
- 8 Kolečko bez brzdy
- 9 Vnitřní grilovací rošt
- 10 Vnější grilovací rošt
- 11 Glazovaný kámen na pizzu ve tvaru půlměsíce
- 12 Kulaté zdvihadlo
- 13 Koš na dřevěné uhlí
- 14 Keramický díl ohniště
- 15 Police ohniště
- 16 Příhrádka na popel
- 17 Základna ohniště
- 18 Sada šroubů a matic
- 19 Závěs a obruč

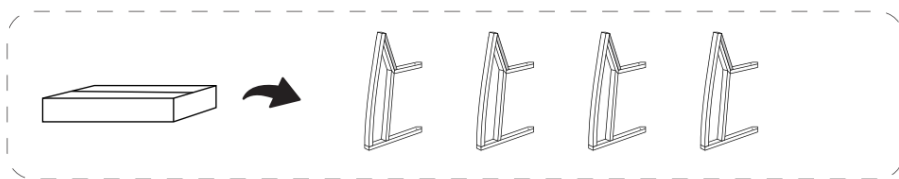




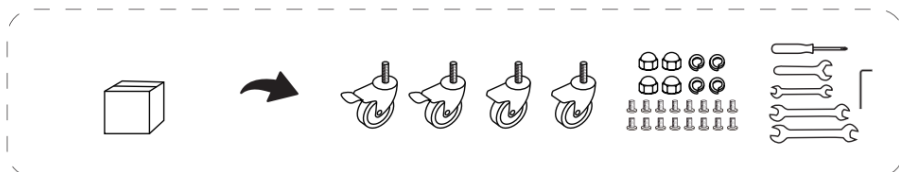
# Součásti



Podpěrná noha 4x



Kolečko s brzdou 2x  
Kolečko bez brzdy 2x  
Sada šroubů a matic 1x

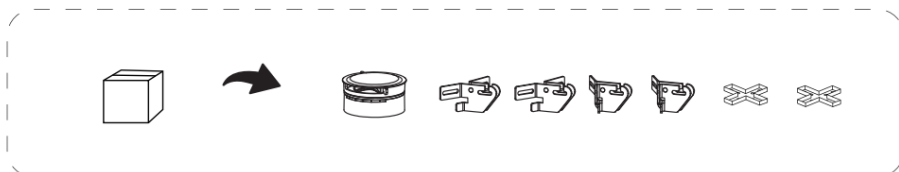


Větrací otvor v horní části z  
litého hliníku 1x

Držák bočního stolečku  
(vlevo) 2x

Držák bočního stolečku  
(vpravo) 2x

Kloub podpěrné nohy 2x



Rukojeť 1x

Glazovaný kámen na pizzu  
ve tvaru půlměsíce 2x

Keramický díl ohniště 12x

Vnitřní grilovací rošt 1x

Vnější grilovací rošt 1x

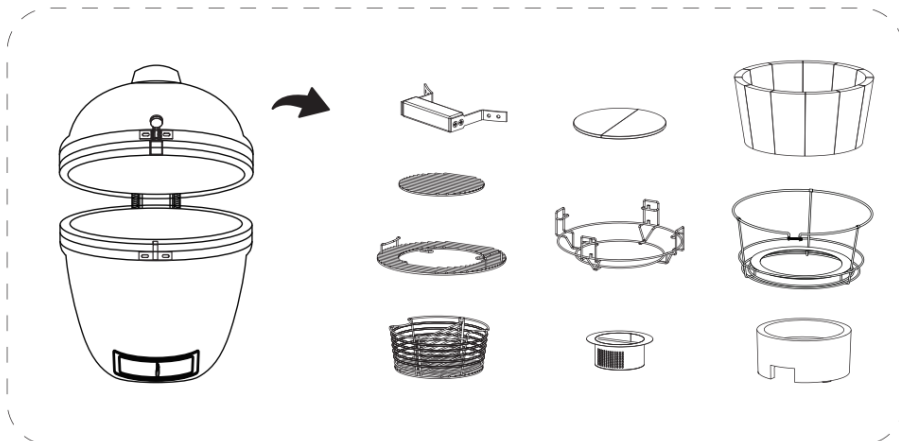
Kulaté zdvihadlo 1x

Police ohniště 1x

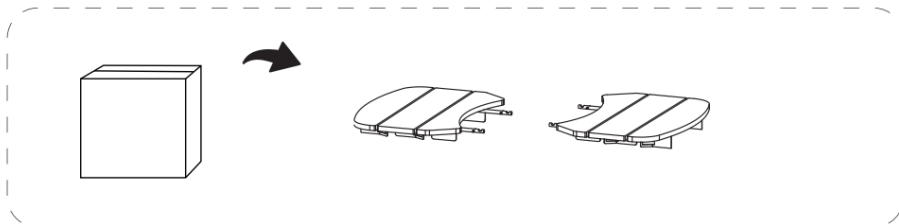
Koš na dřevěné uhlí 1x

Příhrádka na popel 1x

Základna ohniště 1x



Boční stolek 2x



# Sestavení

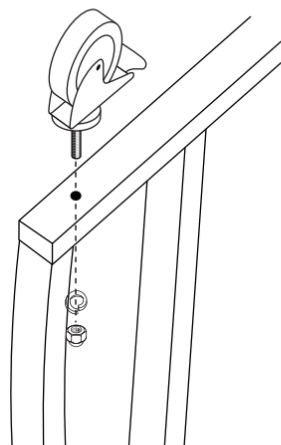
## 1

Podpěrná noha	4x
Kolečko s brzdou	2x
Kolečko bez brzdy	2x
Matice M12	4x
Podložka M12	4x

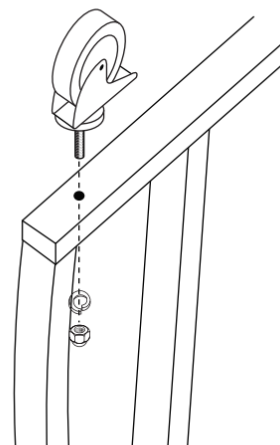
4xM12



4xM12



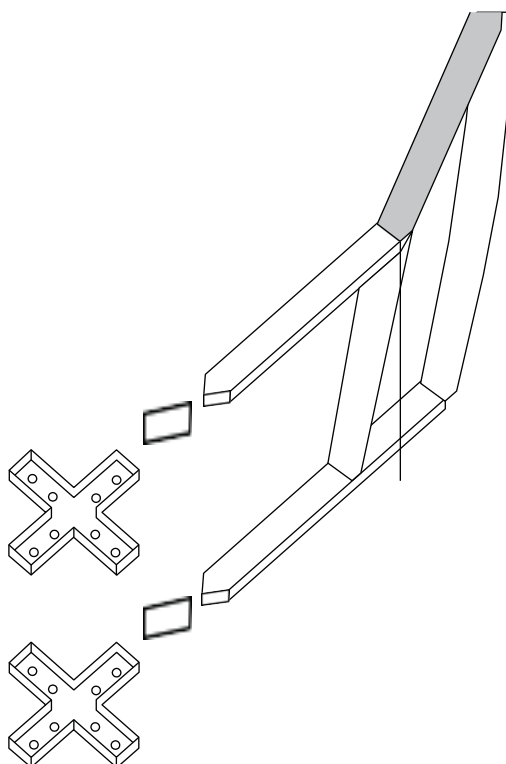
2x



2x

## 2

Podpěrná noha	4x
Kloub podpěrné nohy	2x

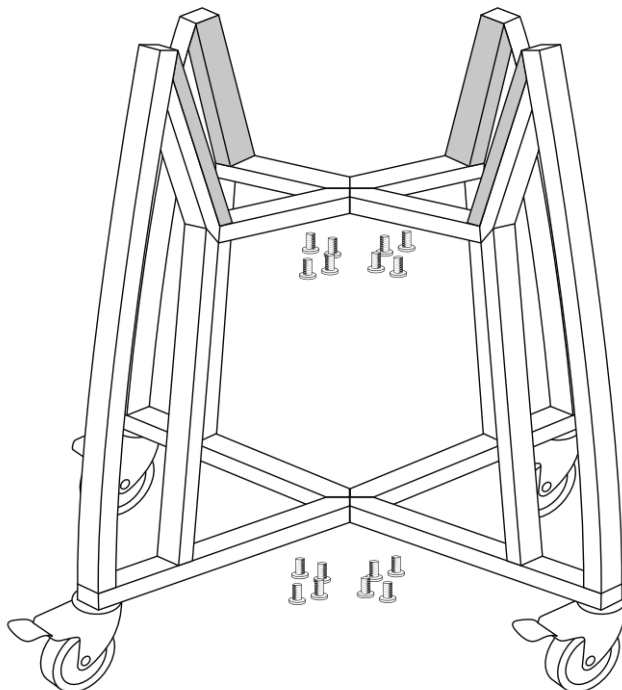


# Sestavení

## 3

Šroub M6 16x

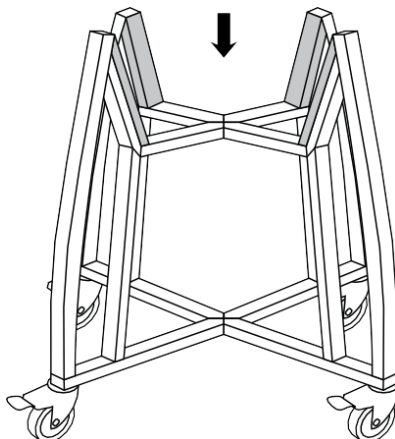
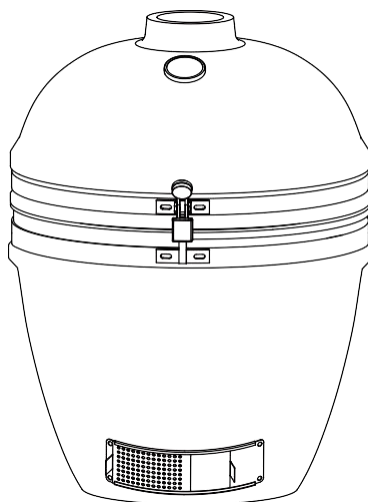
16xM6



## 4

Keramické víko a kopule

1x

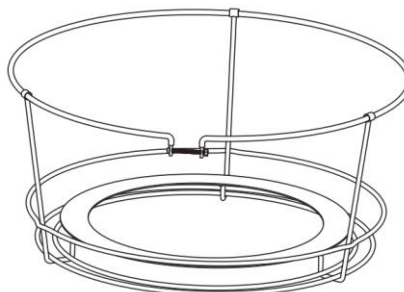
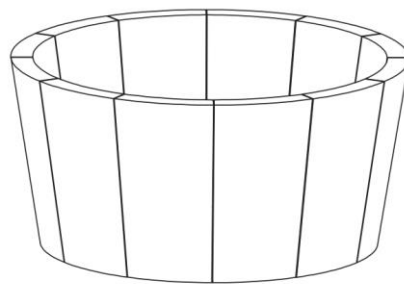


# Sestavení

## 5

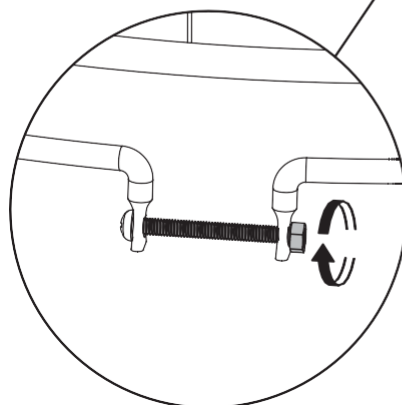
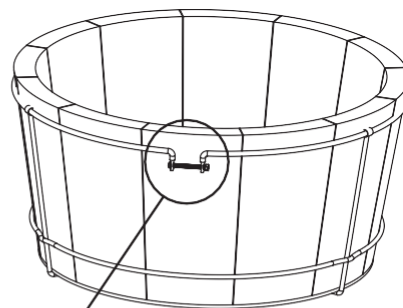
Keramický díl ohniště 12x  
Police ohniště 1x

Všechny keramické díly položte na polici v ohništi.



## 6

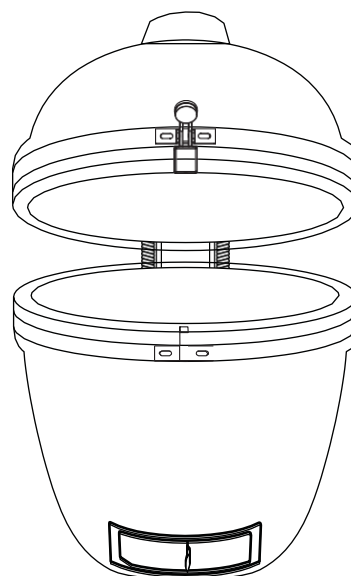
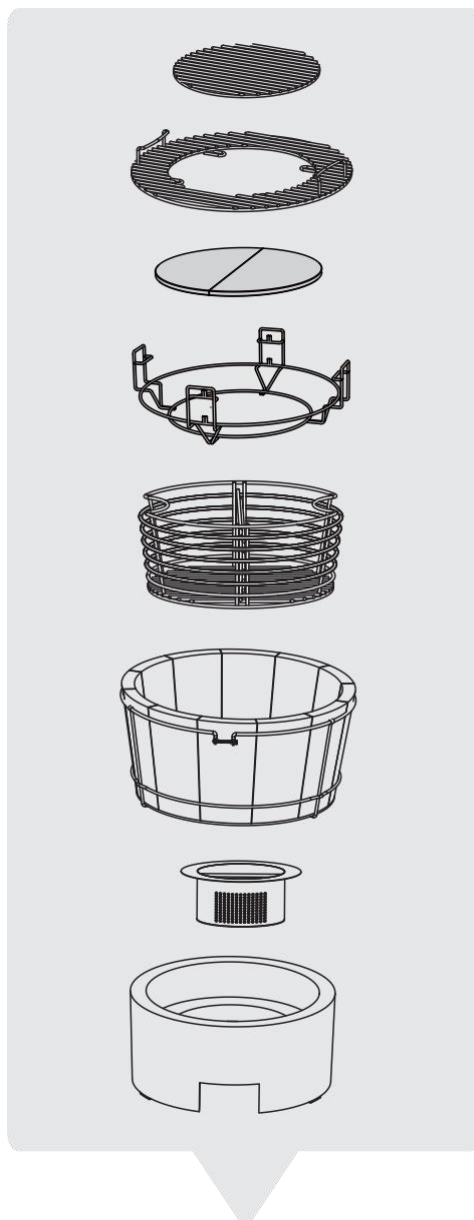
Utáhněte šroub.



# Sestavení

## 7

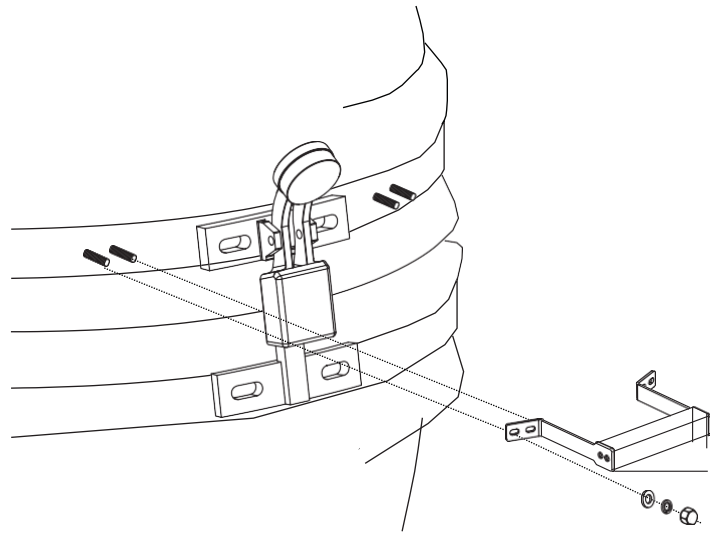
Vnitřní grilovací rošt	1x
Vnější grilovací rošt	1x
Glazovaný kámen na pizzu ve tvaru půlměsíce	2x
Kulaté zdvihadlo	1x
Koš na dřevěné uhlí	1x
Ohniště	1x
Příhrádka na popel	1x
Základna ohniště	1x



# Sestavení

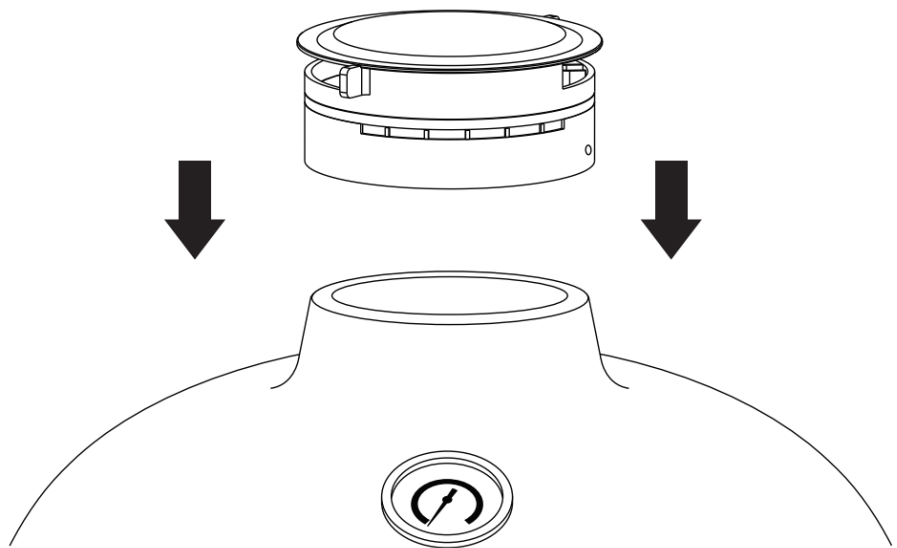
8

Rukojeť 1x



9

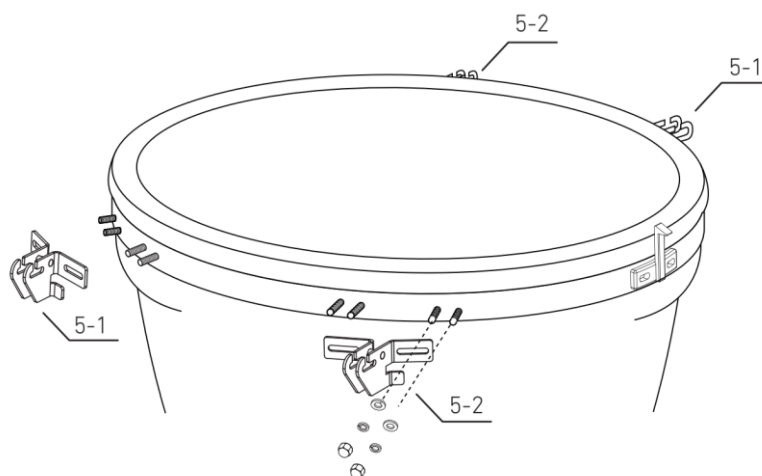
Větrací otvor v horní části  
z litého hliníku 1x



# Sestavení

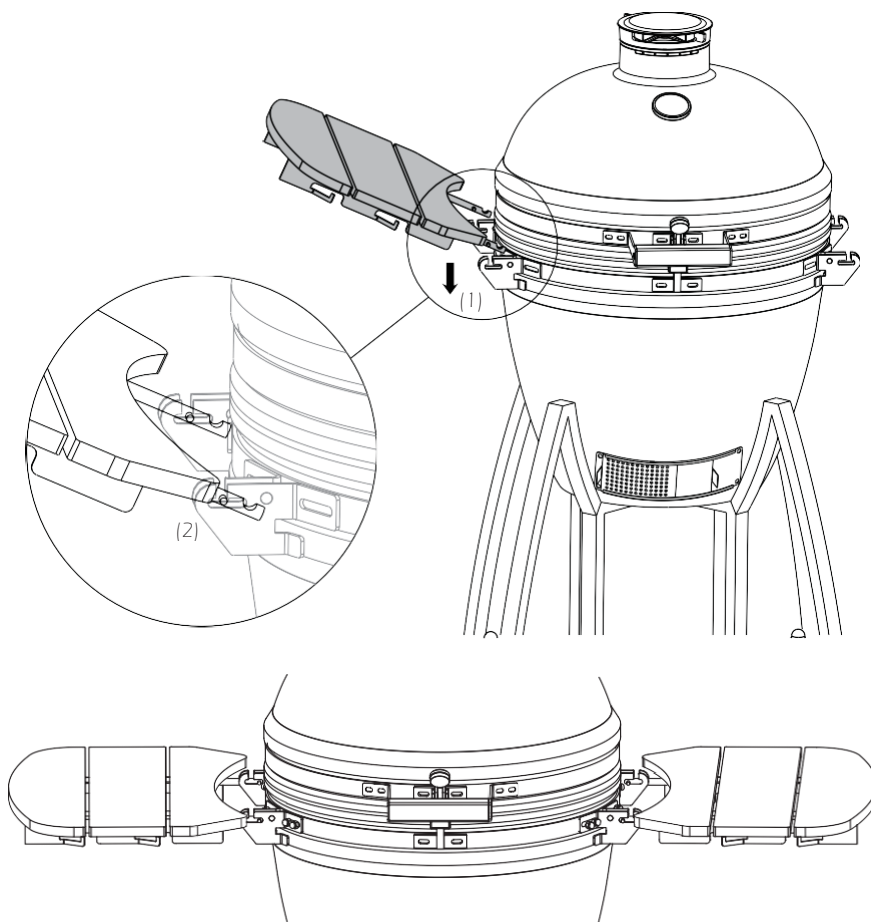
## 10

- Držák bočního stolečku (vlevo) 2x
- Držák bočního stolečku (vpravo) 2x



## 11

- Boční stolek 2x

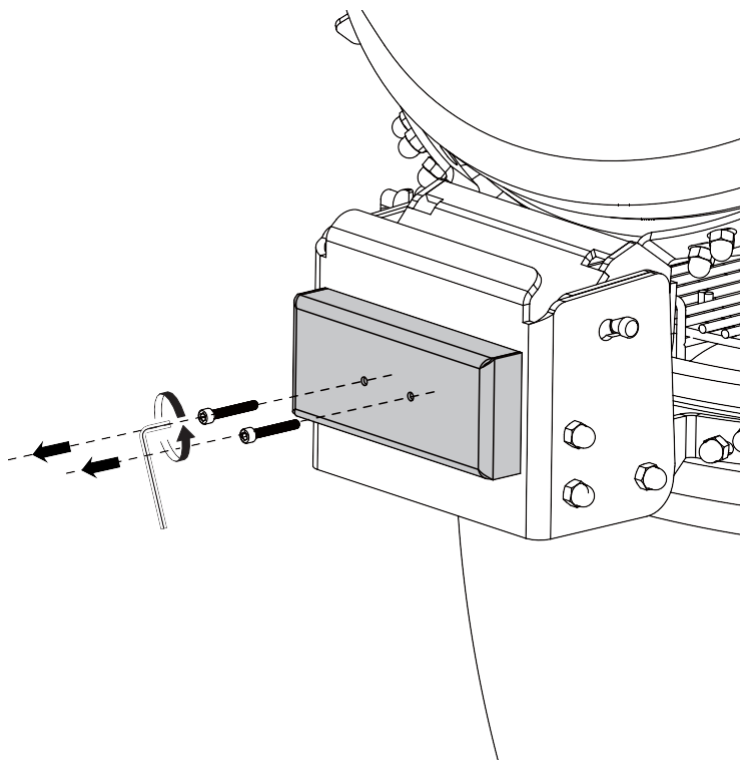


# Dlouhodobá údržba

1. Dřevěný boční stůl by měl být zakrytý, když jej nepoužíváte a čas od času může být nutné udělat nový povrch.
2. Pravidelně kontrolujte pomocnou pružinovou obruč, abyste se ujistili, že všechny šrouby jsou utáhnuté a zajištěné.
3. Při přemísťování venkovního grilu nejprve odemkněte jeho kolečka. Při přemísťování jej netlačte. Táhněte jej za zadní závěs, namísto rukojeti vpředu.
4. Neodstraňujte ohniště. Účelem ohniště je zadržovat kusové dřevěné uhlí a bude fungovat i když bude prasknuté.
5. Po nějaké době používání (obvykle půl roku až rok, v závislosti na četnosti používání) se zmenší síla závěsu, což znamená, že víko nebude možné udržet v maximálním úhlu otevření. Následujícími kroky jej můžete upravit:

1

Odšroubujte dva šrouby se šestihrannými hlavičkami a odstraňte zadní kryt.

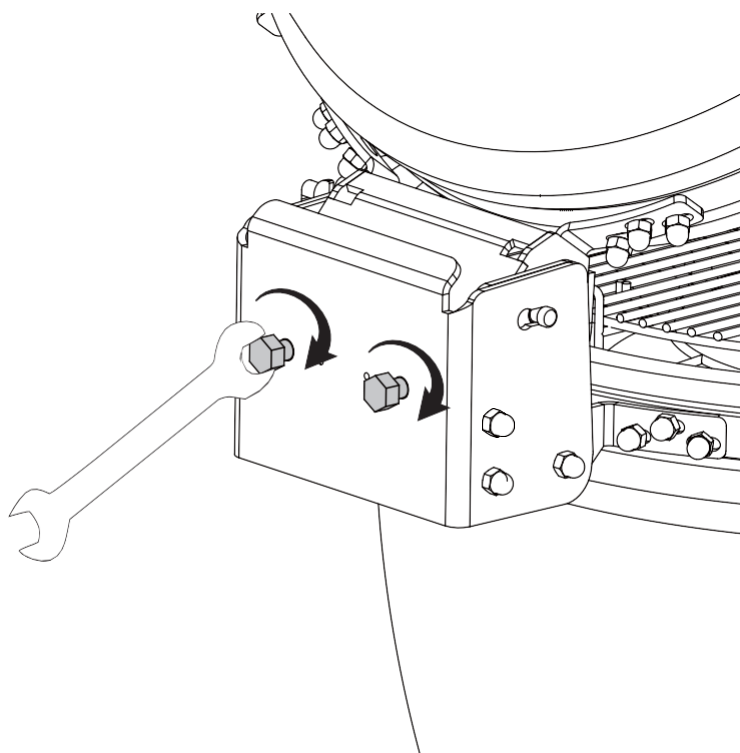




# Dlouhodobá údržba

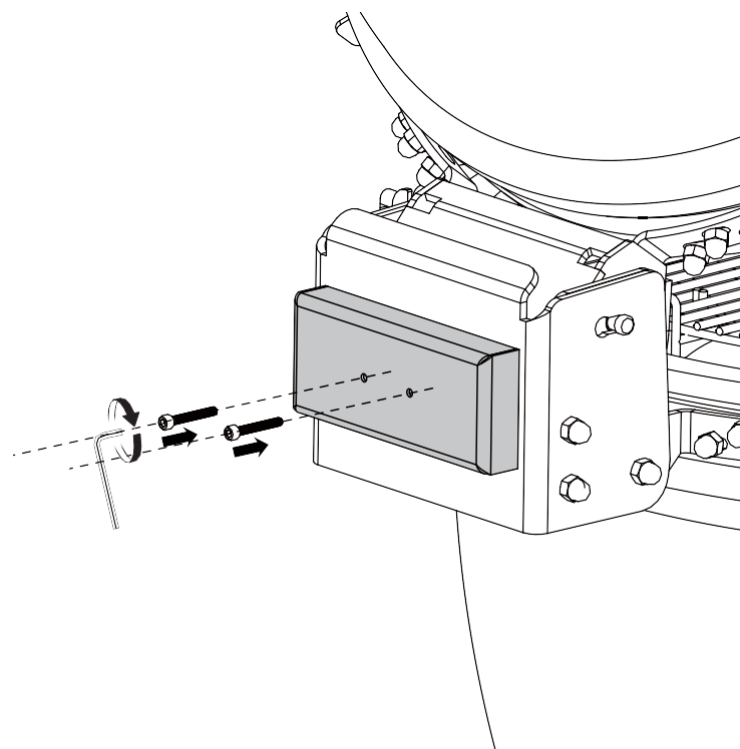
## 2

Šrouby utáhněte o 1-2 otočení, abyste zesílili točivý moment zkrutné pružiny tak, aby víko dokázalo udržovat maximální úhel otevření.



## 3

Znovu nasadte zadní kryt a potom jej připevněte šrouby se šestihránnými hlavičkami.





## UPOZORNENIE



Gril umiestnite von na tvrdý, rovný, nehorľavý povrch mimo presahov strechy alebo akéhokoľvek horľavého materiálu. Nikdy nepoužívajte na drevených alebo iných povrchoch, ktoré by mohli horieť. Gril umiestnite ďalej od otvorených okien alebo dverí, aby ste zabránili vniknutiu odletujúcich iskier a dymu do vášho domu. Vo veternom počasí umiestnite gril do vonkajšieho priestoru, ktorý je chránený pred vetrom.

## Ďakujem!

Sme presvedčení, že tento gril prekoná vaše očakávania. Želáme vám jeho šťastné používanie. Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny, uschovajte si ich pre ďalšie nahliadnutie a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

## Servis

V prípade servisných požiadaviek alebo chýbajúcich náhradných dielov sa obráťte na miestnu predajňu HORNBACH alebo napíšte na e-mail:

service@hornbach.com

## Účel použitia

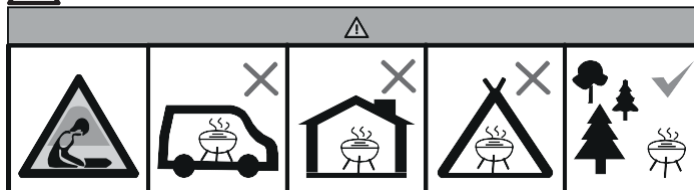
Toto zariadenie je mobilný gril na vonkajšie použitie. Je určený na grilovanie, opekanie a pečenie jedál v súkromnom prostredí.

Spotrebič nie je určený na komerčné použitie.

Akékoľvek iné použitie alebo úprava spotrebiča sa považuje za nesprávne použitie a môže spôsobiť značné nebezpečenstvo.

## Symbols

Bezpečnostné upozornenie



Nepoužívajte gril v uzavretom a/alebo obývateľnom priestore, napr. domy, stany, karavany, obytné autá, člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

## Obsah

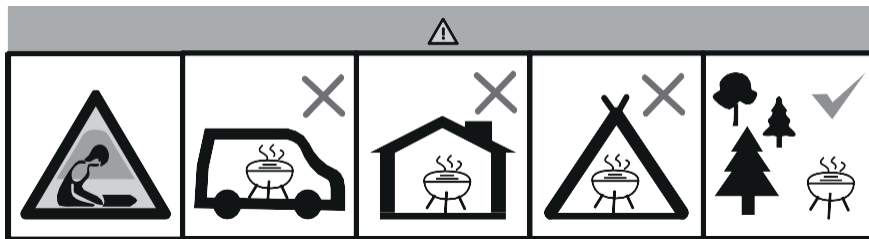
Účel použitia	97
Servis	97
Symbols	97
Upozornenie a bezpečnostné pokyny	98
Hasenie	99
Ošetrovanie keramického grilu	99
Čistenie	99
Údržba	99
Informácie o osvetlení, použití a údržbe	99
Spríevodca varením pri nízkej teplote	100
Spríevodca údením	100
Spríevodca varením pri vysokej teplote	100
Informácie o varení jedla	100
Dopĺňania paliva	101
Spríevodca teplotným varením	102
Rozložené zobrazenie	103
Súčiastky	104
Montáž	105
Dlhodobá údržba	111



## UPOZORNENIE A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Nedodržanie bezpečnostných informácií v tomto návode na obsluhu môže viesť k vážnym zraneniam, smrti alebo spôsobiť škody na majetku v dôsledku požiarov/výbuchov.



Nepoužívajte v uzavretých priestoroch! Používanie v uzavretých priestoroch môže spôsobiť nahromadenie toxického dymu, čo môže viesť k vážnemu poraneniu alebo dokonca až k smrti.

POZOR! Tento gril je veľmi horúci a nesmie sa s ním počas používania hýbať!

Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!

Používajte iba vonku!

POZOR! Na zapálenie alebo opätovné zapálenie grilu nepoužívajte lieh ani benzín!

Používajte iba zapaľovače, ktoré spĺňajú normy EN 1860-3.

POZOR! Uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat!

- Spotrebič používajte iba v dobre vetraných priestoroch. Nepoužívajte v garáži, na balkóne, krytej terase alebo v inom priestore pod strešnou konštrukciou.
- Spotrebič nie je určený na inštaláciu do karavanov a/alebo lodí.
- Deti nemôžu používať spotrebič.
- Nesprávne použitie môže byť nebezpečné. Spotrebič musí byť zmontovaný podľa montážneho návodu.
- Gril musí byť vždy umiestnený na pevnom a rovnom povrchu.
- Pri používaní spotrebiča buďte opatrní.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru palivové drevo, uhlie a popol v grile.
- Na zapálenie dreveného uhlia alebo palivového dreva odporúčame používať zapaľovače. Ak sa rozhodnete pre zapálenie dreveného uhlia alebo palivového dreva, používajte iba vhodné produkty, ktoré sú schválené na ich zapálenie.
- Na zapálenie dreveného uhlia nepoužívajte alkohol, benzín alebo iné vysoko prchavé kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame gril predhriať aspoň 30 minút, aby sa zaistilo, že uhlie/palivové drevo bude žeravé a zapaľovacia kvapalina úplne vyhorí.
- Ak tak neurobíte, výpary z tekutiny zapaľovača sa nahromadia v grile, čím sa môžu náhle vznietiť alebo explodovať, akonáhle zdvihnete grilovaciu platňu.
- Nikdy nepoužívajte drevené uhlie, ktoré bolo ošetrované kvapalinou do zapaľovača. Vždy používajte kvalitné drevené uhlie alebo zmes dreveného uhlia a dreva.
- Nikdy nelejte kvapalinu do zapaľovača na horúce alebo teplé uhlie, pretože to môže spôsobiť spätné vzplanutie a tým viesť k vážnym popáleninám.
- Odstráňte zvyšky uhlia a/alebo dreva z bočných stien grilu. Ak tak neurobíte, výrazne sa skráti životnosť spotrebiča.
- Gril po každom použití dôkladne vyčistite. Gril zakryte, aby ste ho chránili pred nadmerným hromadením hrdze. Kyslé potraviny môžu spôsobiť tvorbu hrdze na častiach z nehrdzavejúcej ocele, a to v prípade, ak nie sú správne čistené alebo udržiavané.
- Odporúčame, aby ste mali vždy prístup k hasiacemu prístroju. Obráťte sa na miestne úrady a pýtajte sa ich na správnu veľkosť a typ hasiaceho prístroja, ktorý bude vhodný pre vaše potreby.
- Keď gril nepoužívate, uložte ho na suché miesto mimo dosahu detí.
- Počas používania udržiajte toto zariadenie mimo dosahu horľavých materiálov. Vo vzdialenosti 1 meter od spotrebiča sa nesmú nachádzať žiadne horľavé materiály.
- Oblasť grilovania (3 metre okolo spotrebiča) nesmie obsahovať žiadne zdroje vznietenia (napr. plamene na bojleroch alebo elektrických spotrebičoch pod napätím) ani horľavé výpary/kvapaliny (napr. benzín alebo alkohol).
- Udržujte elektrické káble a plynne/palivové potrubia mimo horúcich povrchov.
- Popol neodstraňujte, pokiaľ drevené uhlie úplne nezhorí a nezhasne, a pokiaľ gril nevychladne.
- Pri používaní grilu nenoste oblečenie s voľnými rukávami
- Používajte grilovacie nástroje s dlhou rukoväťou a rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleninám a prsknutiu na telo. Pri manipulácii s horúcimi časťami noste ochranné rukavice.
- Vo veľmi veternom počasí nepoužívajte gril .
- Nikdy sa nedotýkajte grilovacej dosky, popola, dreveného uhlia, palivového dreva alebo samotného grilu, aby ste skontrolovali, či je ešte teplý.
- Na ovládanie plameňa ani na uhasenie dreveného uhlia/dreva nepoužívajte vodu.
- Nikdy nehádzte horúce uhlie/palivové drevo alebo popol do oblasti, ku ktorej môže dôjsť k neúmyselnému nebezpečenstvu alebo kde hrozí nebezpečenstvo požiaru. Popol, uhlie alebo palivové drevo neodstraňujte, kým úplne nevychladne. Gril neodstraňujte, kým popol alebo uhlie/palivové drevo úplne nezhasne.
- Tento gril nie je navrhnutý tak, aby fungoval ako ohrievač a nesmie sa tak používať.
- **Pred premiestnením grilu ho nechajte úplne vychladnúť.**

# Pokyny pre starostlivosť a bezpečné používanie

## HASENIE

1. Na uhasenie prístroje- prestaňte prikladať palivo a zatvorte všetky vetracie otvory a veko, aby sa oheň mohol prirodzene uhasiť. Nespálené uhlie môžete použiť aj nabadúce.
2. Na uhasenie dreveného uhlia **NEPOUŽÍVAJTE** vodu, pretože by to mohlo poškodiť keramický gril.

## OŠETRENIE KERAMICKÉHO GRILU

1. Ak keramický gril nepoužívate a ak ho skladujete vonku, zakryte ho po úplnom vychladnutí vhodnou pláštenukou.
2. Pre úplnú ochranu sa odporúča skladovať keramický gril pod krytom v garáži alebo prístrešku.

## ČISTENIE

1. Ak chcete keramický gril vyčistiť, zahrejte ho na 260 °C po dobu 30 minút, čím sa spáli všetko jedlo a nečistoty.
2. **NEPOUŽÍVAJTE** vodu ani iné typy čistiacich prostriedkov na čistenie vnútra keramického grilu. Steny sú porézne, absorbujú všetky použité tekutiny, čo by mohlo spôsobiť prasknutie keramického grilu. Ak sú sadze nadmerné, pomocou drôtovej kefy alebo nástroja na popol (nie je súčasťou dodávky) pred ďalším použitím zoškrabte zvyšky uhlíka .
3. Po úplnom vychladnutí spotrebiča použite neabrazívny čistiaci prostriedok na čistenie grilov a roštov.
4. Ak chcete vyčistiť vonkajší povrch počkajte, kým keramická mriežka nevychladne, pričom použite vlhkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.

## ÚDRŽBA



1. Utiahnite obruč a naolejujte pánt 2-krát do roka alebo aj viac, ak je to potrebné.
2. Pri presúvaní keramického grilu buďte opatrní. Pohybujte sa pomaly a len po čistých rovných povrchoch. Pohybujte sa iba ťahom, nie tlačením! Ak zatlačíte rýchlo a koliesko sa náhle zablokuje, napríklad v dôsledku kameňa, keramický gril sa môže prevrátiť a keramika sa zlomí.
3. Keď gril stojí na svojom konečnom mieste, zablokujte kolieska.

## INFORMÁCIE O OSVETLENÍ, POUŽITÍ A ÚDRŽBE

1. Zabezpečte, aby bol keramický gril umiestnený na trvalom, rovnom, vodorovnom, žiaruvzdornom nehorlavom povrchu mimo dosahu horľavých predmetov.
2. Uistite sa, že keramický gril má nad sebou aspoň 2 metre a taktiež má od ostatných okolitých predmetov vzdialenosť aspoň 2 metre.
3. Ak chcete založiť oheň, zrolujte noviny s niekoľkými kockami zapalovacieho materiálu alebo pevnými zapalovačmi na košík na drevené uhlie keramického grilu. Potom položte 2 alebo 3 hrste kusového dreveného uhlia na vrch novín. Maximálne množstvo kusového dreveného uhlia: 1,2 kg.
4. **NEPOUŽÍVAJTE** drevené brikety. Biely popol z brikiet sa môže usádzať na potravinách, prísady sa môžu ukladať do vnútornej keramiky a tým vytvárať nepríjemný zápach.
5. Na zapalovanie alebo opätovné zapalovanie **NEPOUŽÍVAJTE** benzín, lakový benzín, kvapalinu do zapalovačov, alkohol alebo iné podobné chemikálie.
6. Otvorte spodný otvor a zapáľte noviny pomocou zapalovača s dlhou zapalovacou časťou alebo pomocou bezpečnostných zápaličiek. Po zapálení nechajte spodný prieduch a veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko horúcich uhlíkov.
7. Pred prvým varením na keramickom grile nechajte drevené uhlie rozohriať a udržiavajte rozpálené do červena aspoň na 30 minút. **NEVARTE**, kým palivo nebude mať povlak od popola.
8. Odporúča sa neprikladať ani neatáčať drevené uhlie, keď je zapálené. To umožňuje uhliu horieť rovnomernejšie a efektívnejšie.

# Pokyny pre starostlivosť a bezpečné používanie

- Po zapálení dreveného uhlia používajte pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami **LEN** tepelne odolné rukavice.
- NEPREŤAŽUJTE** spotrebič palivom - ak je oheň príliš intenzívny, mohlo by to poškodiť keramický gril.
- Nechajte, kým sa všetko palivo nespotrebuje a nezhasne.
- Ak sú prvé popáleniny od ohňa na grile príliš veľké, mohlo by dôjsť k poškodeniu sklolaminátového tesnenia skôr, než bude mať možnosť správne fungovať.
- Po prvom použití skontrolujte dotiahnutie všetkých upevňovacích prvkov. Kovová obruč spájajúca veko so základňou sa vplyvom tepla rozťahne a môže sa uvoľniť. Odporúča sa skontrolovať a v prípade potreby dotiahnuť obruč pomocou kľúča.
- Teraz môžete keramický gril používať ako obvykle.
- Pokyny na varenie v závislosti od teploty a trvania nájdete nižšie.

 <b>UPOZORNENIE</b> 
<ol style="list-style-type: none"><li>Sledujte keramický gril, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Pozrite si <b>NÁVOD NA VARENIE TEPLoty</b> v tomto návode na použitie.</li><li><b>DÔLEŽITÉ:</b> Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné nadvíhnuť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, čím sa zabráni spätnému prúdeniu vzduchu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.</li><li><b>VŽDY</b> dodržiavajte <b>INFORMÁCIE O VARENÍ JEDÁL</b> v tomto návode na použitie.</li><li>Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami <b>VŽDY</b> používajte tepelne odolné rukavice.</li></ol>

## SPRIEVODCA VARENÍM PRI NÍZKEJ TEPLOTE

- Zapálte drevené uhlie podľa vyššie uvedených pokynov. Nehýbte ani neprikladajte drevené uhlie, keď je zapálené.
- Úplne otvorte spodný prieduch a nechajte veko otvorené asi 10 minút, aby sa vytvorilo malé lôžko žeravých uhlíkov.
- Úplne zatvorte spodný vetrací otvor, aby sa udržala teplota.
- Teraz ste pripravení použiť keramický gril na varenie.

## SPRIEVODCA ÚDENÍM

- Pri údení, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.
- Spodný vetrací otvor nechajte mierne otvorený.
- Zatvorte horný vetrací otvor a pokračujte v kontrole teploty niekoľko minút.
- Pomocou tepelne odolných rukavíc nasypete drevené triesky do kruhu na žeravé drevené uhlie.
- Teraz ste pripravení použiť keramický gril na údenie.
- TIP:** Drevené úlomky alebo varné dosky namočte na 15 minút do vody, aby ste predžili proces údenia.

## SPRIEVODCA VARENÍM PRI VYSOKEJ TEPLOTE

- Zapálte hrudkové uhlie podľa návodu.
- Zatvorte veko a úplne otvorte horné a spodné vetracie otvory.
- Sledujte keramický gril, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Zatvorte horný prieduch do polovice a pokračujte v kontrole teploty niekoľko minút.
- Teraz ste pripravení použiť keramický gril na varenie.

## INFORMÁCIE O VARENÍ JEDLA

- NEVARTE**, kým palivo nebude mať na sebe povlak od popola.
- Pri varení na keramickom grile si prečítajte a dodržiavajte tieto rady.
- Pred a po manipulácii s tepelne neupraveným mäsom a pred jedením si vždy umyte ruky.
- Vždy uchovávajte surové mäso mimo vareného mäsa a iných potravín.
- Pred varením sa uistite, že povrchy grilu a nástroje sú čisté a bez starých zvyškov jedla.
- NEPOUŽÍVAJTE** rovnaké náčinie na manipuláciu s varenými a tepelne neupravenými jedlami.
- Pred konzumáciou sa uistite, že je všetko mäso dôkladne uvarené.
- POZOR** - konzumácia surového alebo netepelne upraveného mäsa môže spôsobiť otravu jedlom (napr. bakteriálne kmene ako E.coll)
- Aby ste znížili riziko nedopečenia mäsa, rozrežte ho, čím sa uistíte, že je celé prepečené.



# Pokyny pre starostlivosť a bezpečné používanie



10. **UPOZORNENIE** - ak je mäso dostatočne upečené, mäsová šťava by mala byť číra a mali by na nej byť stopy ružovej/červenej farby, poprípade je mäso sfarbené.
11. Pred konečným pečením na grile sa odporúča predvariť veľký kus mäsa a kĺbov.
12. Po varení na keramickom grile vždy očistite grilovacie plochy a náčinie.

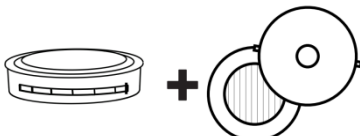
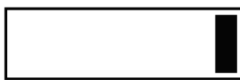
## DOPLŇANIE PALIVA

1. So zatvorenými vetracími otvormi zostane keramický gril niekoľko hodín pri vysokej teplote. Ak požadujete dlhší čas varenia (napr. pri pečení celého kĺbu alebo pomalom údení), môže byť potrebné pridať ďalšie drevené uhlie. Ďalšie drevené uhlie stačí pridať do grilu a pokračovať tak, ako je uvedené vyššie.

# SPRIEVODCA TEPLOTNÝM VARENÍM

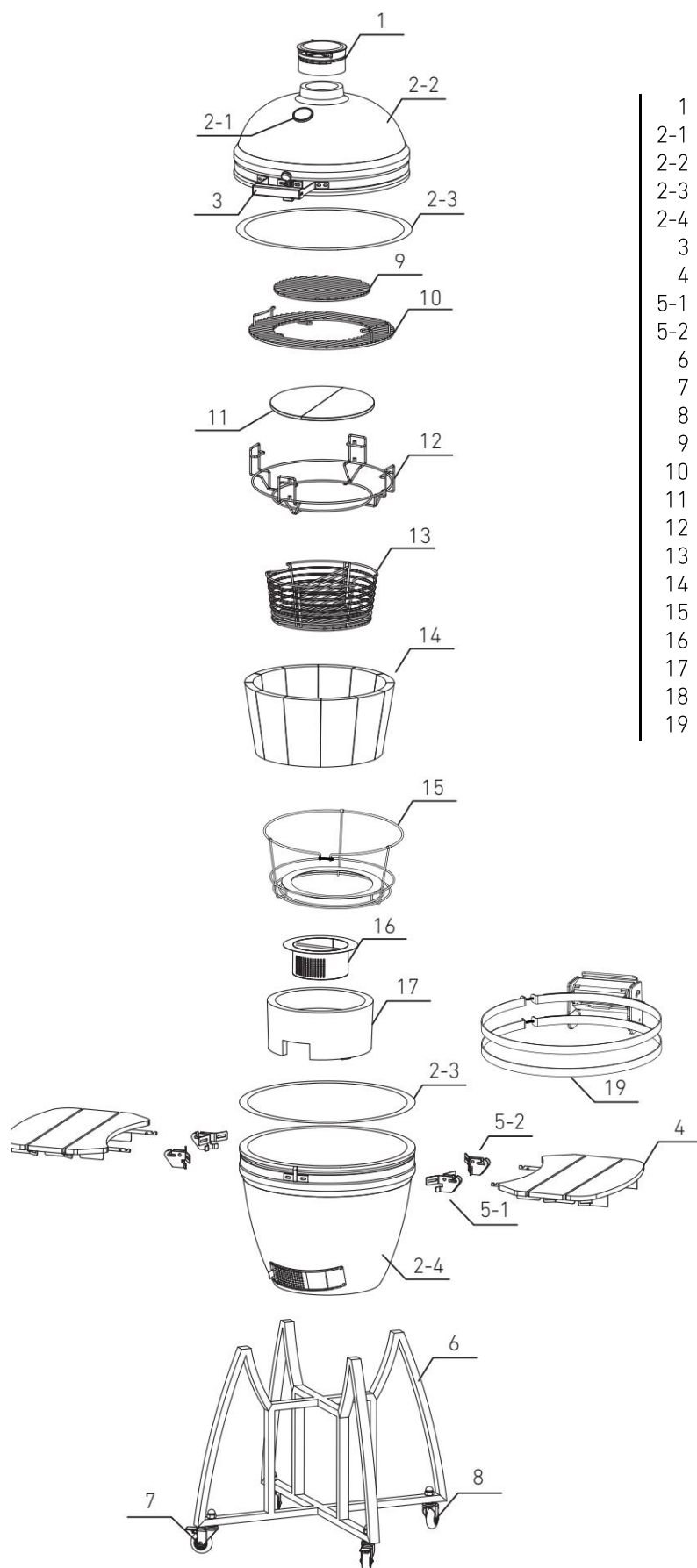
Pomalé varenie / Údenie (110°C-135°C)		Horný ventilačný otvor	Spodný ventilačný otvor
Hovädzia hrud'	4 Hod na kg		
Ťahané bravčové	4 Hod na kg		
Celé kura	3-4 Hod.		
Rebrá	3-5 Hod.		
Pečené mäso	9+ Hod.		

Grilovanie / Opekanie (160°C-180°C)		Horný ventilačný otvor	Spodný ventilačný otvor
Ryba	15-20 Min.		
Bravčvá panenka	15-30 Min.		
Kuracie kúsky	30-45 Min.		
Celé kura	1-1.5 Hod.		
Jahňacie stehno	3-4 Hod.		
Moriak	2-4 Hod.		
Šunka	2-5 Hod.		

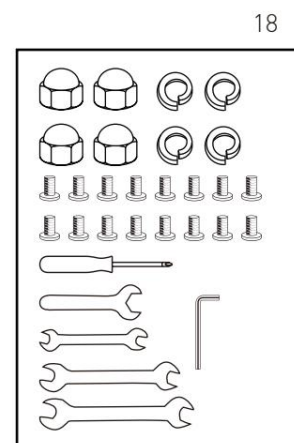
Praženie (260°C-370°C)		Horný ventilačný otvor	Spodný ventilačný otvor
Stejk	5-8 Min.		
Bravčové kotlety	6-10 Min.		
Burgery	6-10 Min.		
Klobásy	6-10 Min.		

Otvorené  Zatvorené 

# ROZLOŽENÉ ZOBRAZEBIE

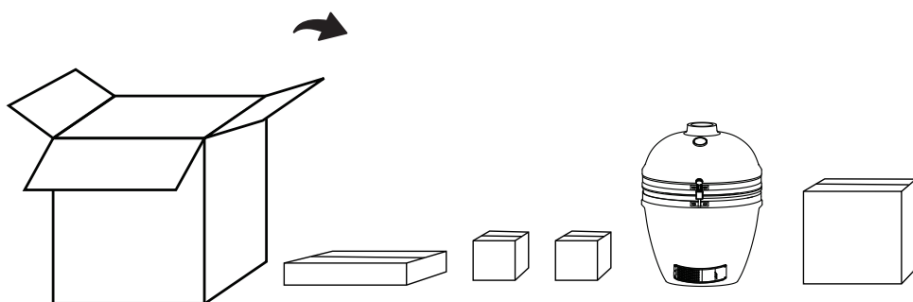


- 1 Vrchný otvor z liateho hliníka
- 2-1 Termometer
- 2-2 Keramické veko
- 2-3 Tesnenie zo sklenených vlákien
- 2-4 Keramická kupola
- 3 Rukoväť
- 4 Bočný stolík
- 5-1 Držiak na bočný stolík (vľavo)
- 5-2 Držiak na bočný stolík (vpravo)
- 6 Podporná noha
- 7 Koliesko s brzdou
- 8 Koliesko bez brzdy
- 9 Vnútorňá mriežka na varenie
- 10 Vonkajšia mriežka na varenie
- 11 Glazovaný pizza kameň - polmesiac
- 12 Okrúhly zdvihák
- 13 Košík na drevené uhlie
- 14 Keramický kus z ohniska
- 15 Stojan na ohnisko
- 16 Zásobník na popol
- 17 Základňa ohniska
- 18 Hardverový balík
- 19 Pánt a obruč

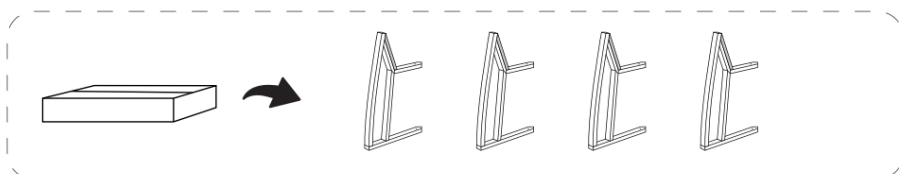




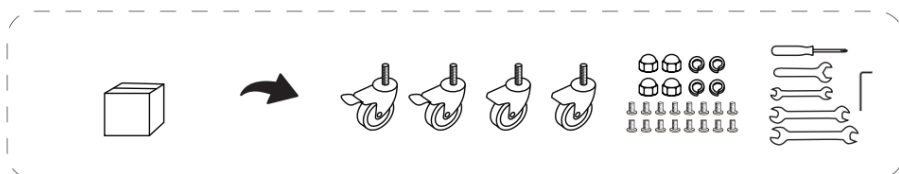
# SÚČIASTKY



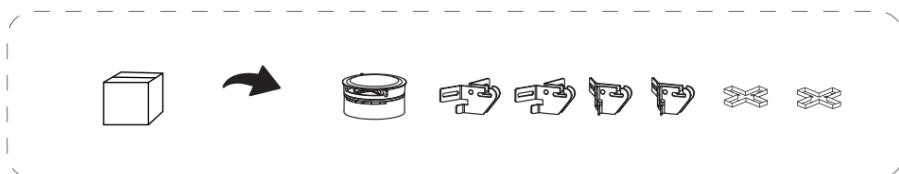
Podporná noha 4x



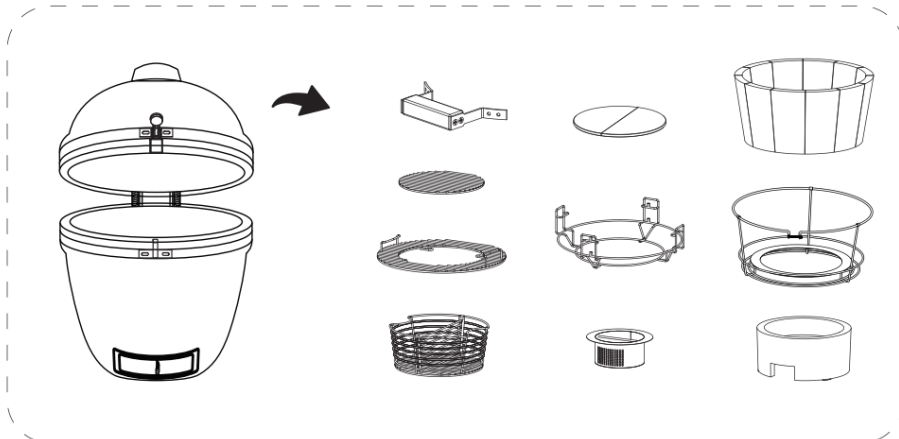
Koliesko s brzdou 2x  
Koliesko bez brzdy 2x  
Hardvérový balík 1x



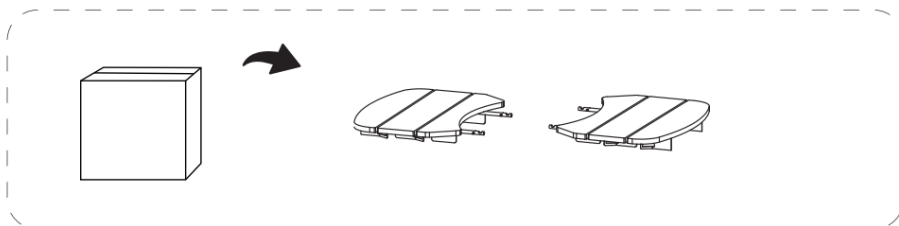
Vrchný otvor z liateho hliníka 1x  
Držiak na bočný stolík (vľavo) 2x  
Držiak na bočný stolík (vpravo) 2x  
Oporný kĺb nohy 2x



Rukoväť 1x  
Glazovaný pizza kameň - polmesiac 2x  
Keramický kus ohniska 12x  
Vnútorňá mriežka na varenie 1x  
Vonkajšia mriežka na varenie 1x  
Okrúhly zdvihák 1x  
Stojan na ohnisko 1x  
Košík na drevené uhlie 1x  
Zásobník na popol 1x  
Základňa ohniska 1x



Bočný stolík 2x



# Montáž

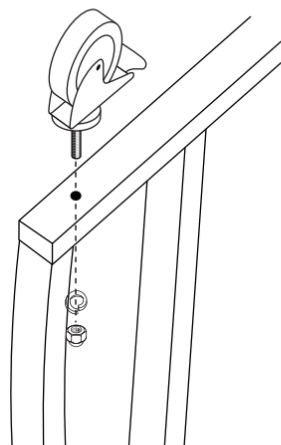
## 1

Podporná noha	4x
Kolesko s brzdou	2x
Kolesko bez brzdy	2x
Matica M12	4x
Podložka M12	4x

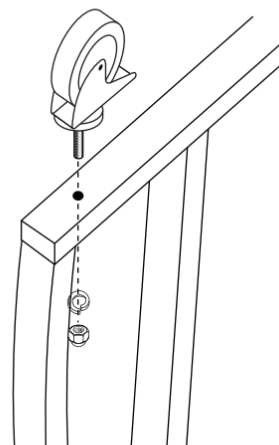
4xM12



4xM12



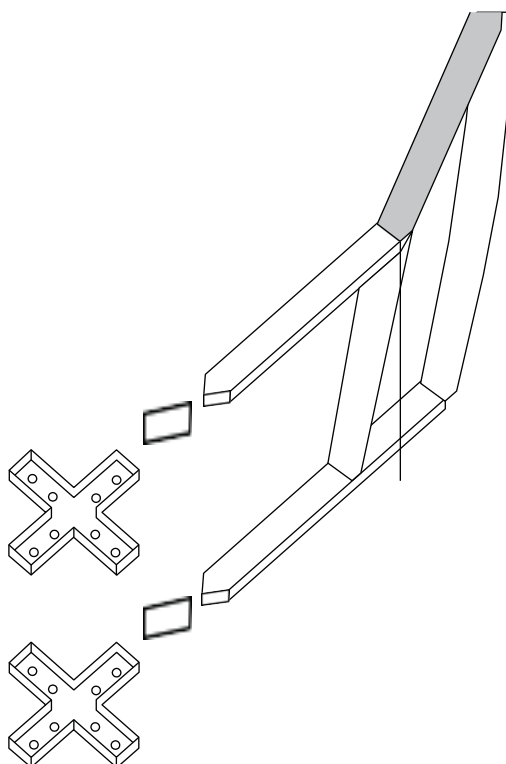
2x



2x

## 2

Podporná noha	4x
Oporný kĺb nohy	2x

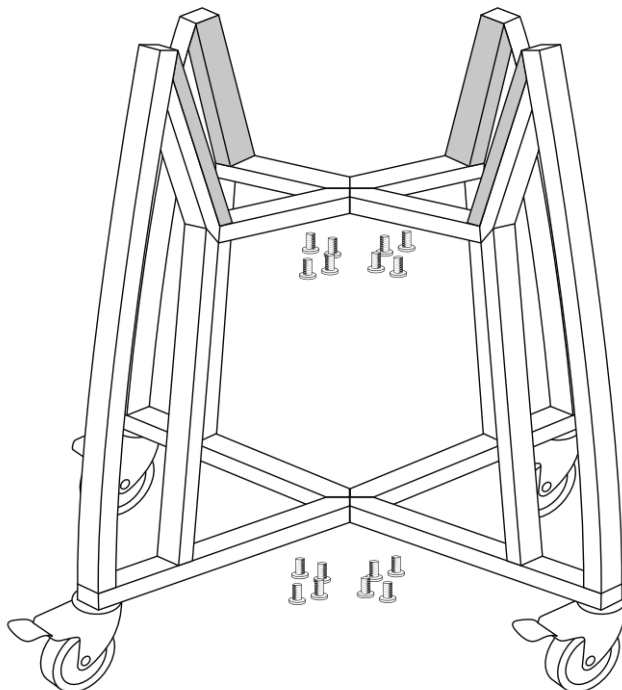


# Montáž

## 3

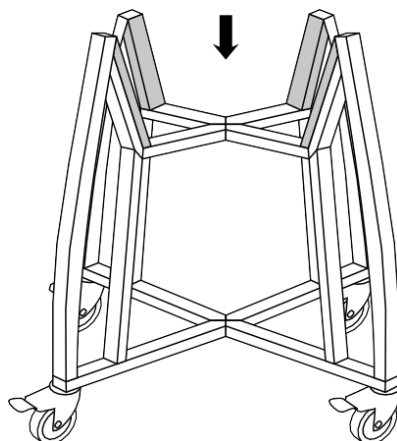
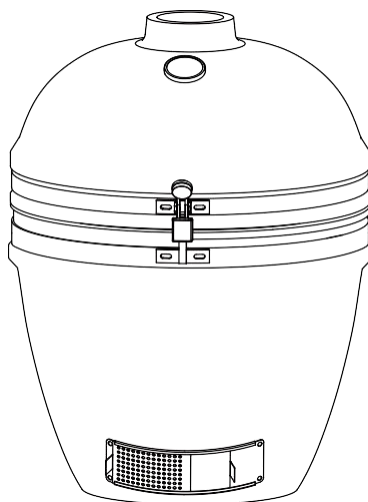
Skrutka M6 16x

16xM6



## 4

Keramické veko a kupola 1x

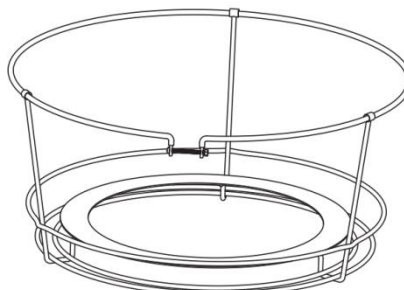
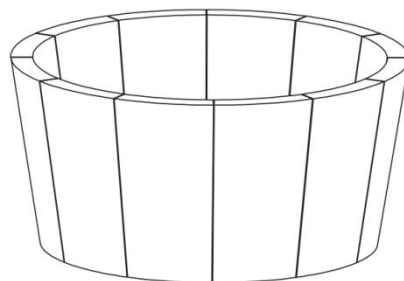


# Montáž

## 5

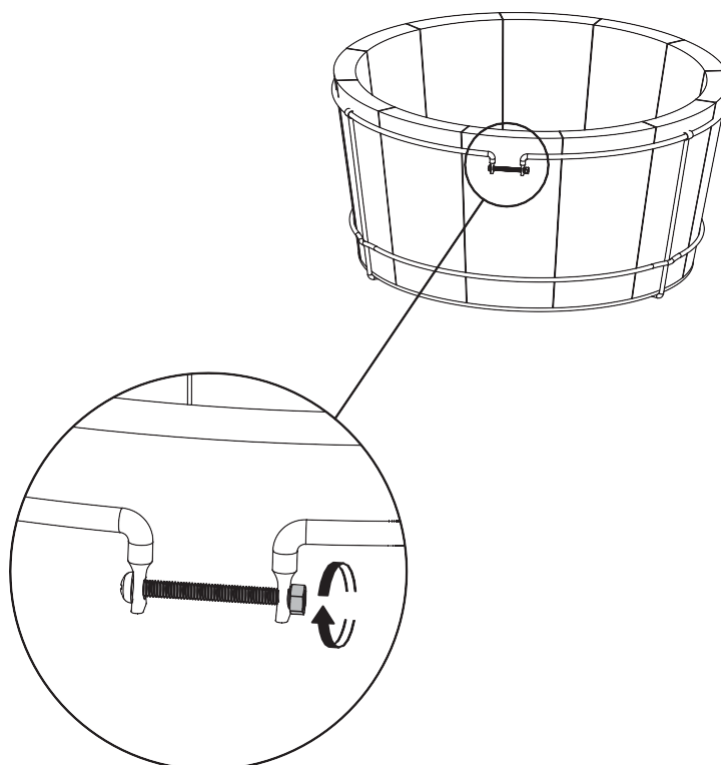
Keramický kus ohniska 12x  
Stojan na ohnisko 1x

Vložte všetky keramické kúsky do stojana na ohnisko.



## 6

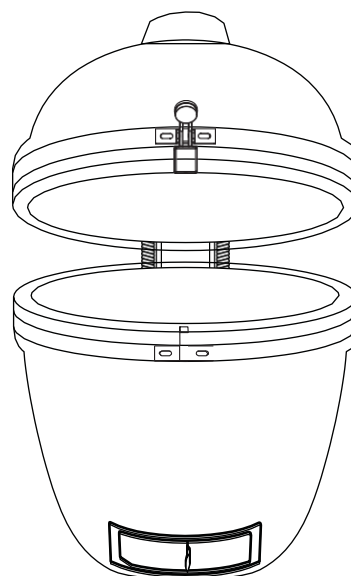
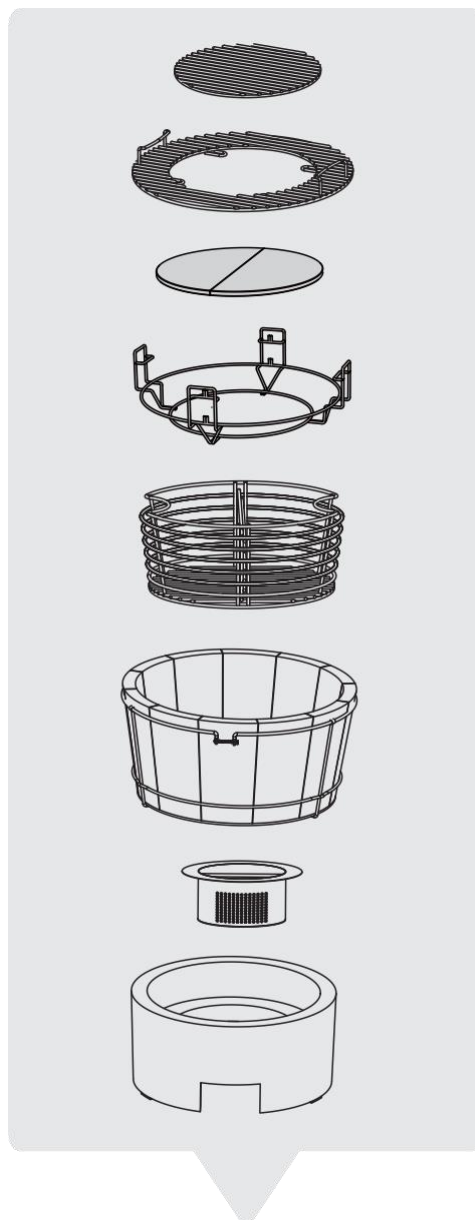
Utiahnite skrutku.



# Montáž

## 7

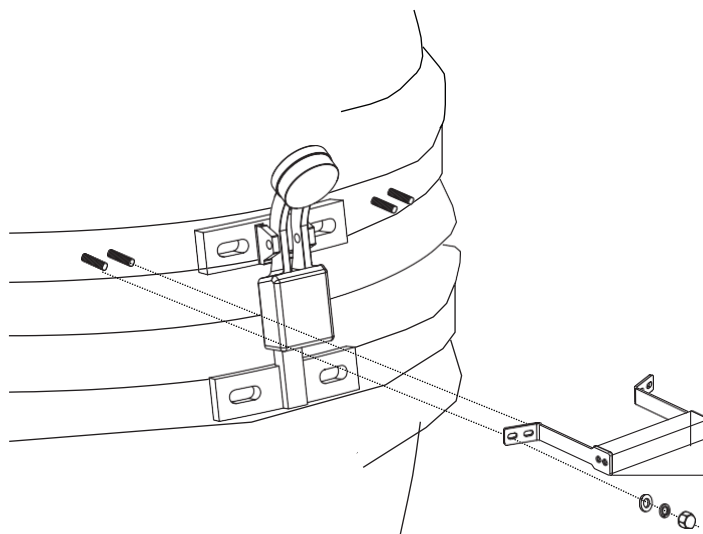
Vnútorňa mriežka na varenie	1x
Vonkajšia mriežka na varenie	1x
Glazovaný pizza kameň - polmesiac	2x
Okrúhly zdvihák	1x
Kôš na drevené uhlie	1x
Ohnisko	1x
Zásobník na popol	1x
Základňa ohniska	1x



# Montáž

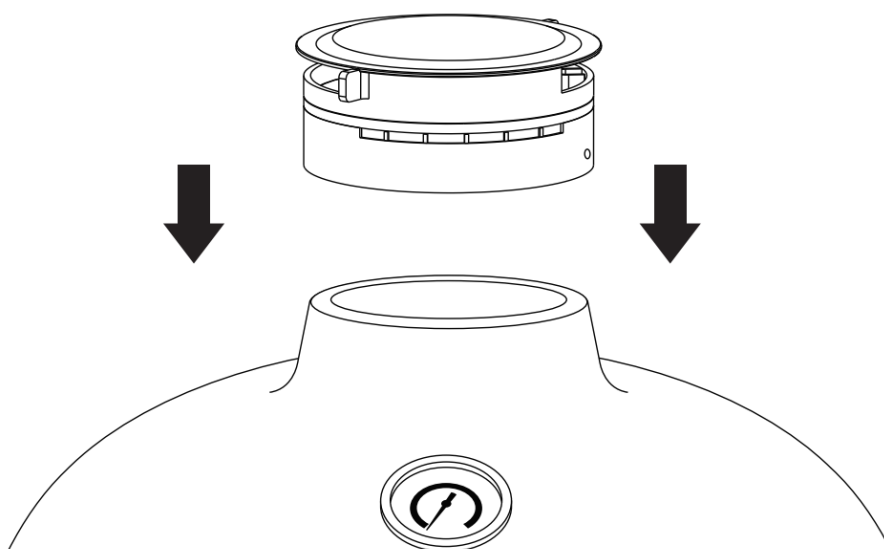
8

Rukoväť 1x



9

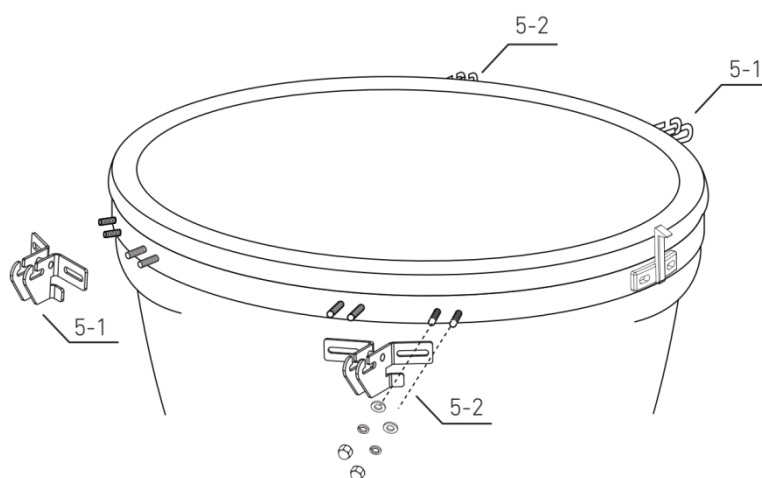
Vrchný otvor z liateho hliníka 1x



# Montáž

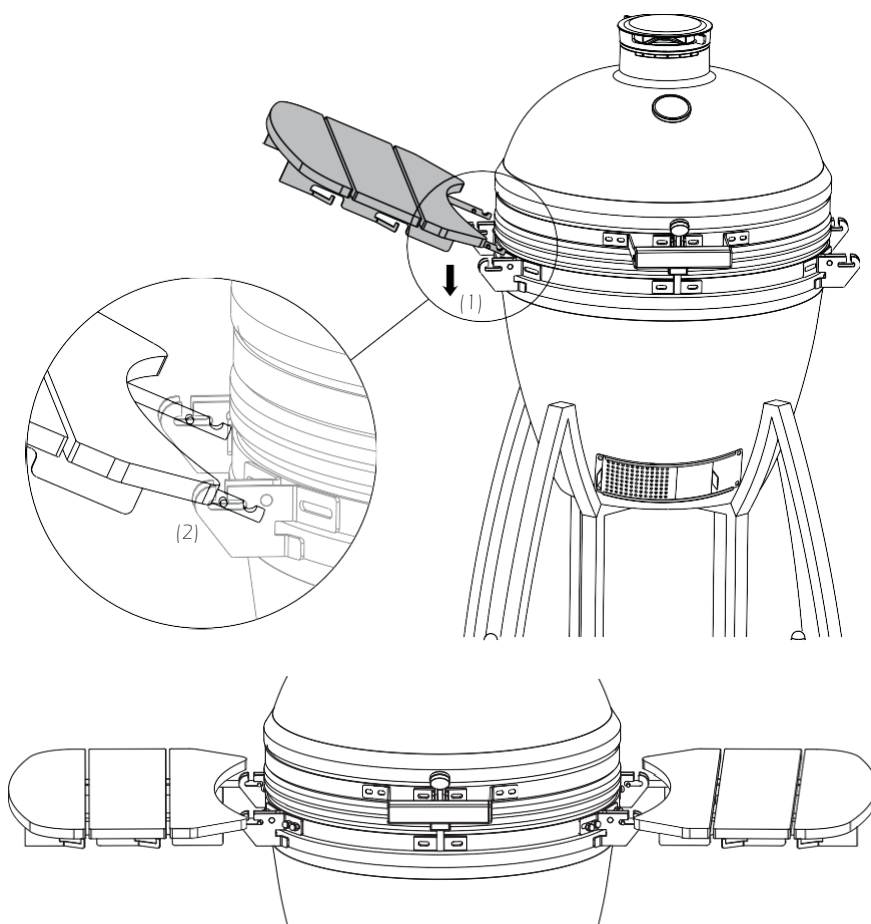
## 10

- Držiak na bočný stolík (vľavo) 2x
- Držiak na bočný stolík (vpravo) 2x



## 11

- Bočný stolík 2x

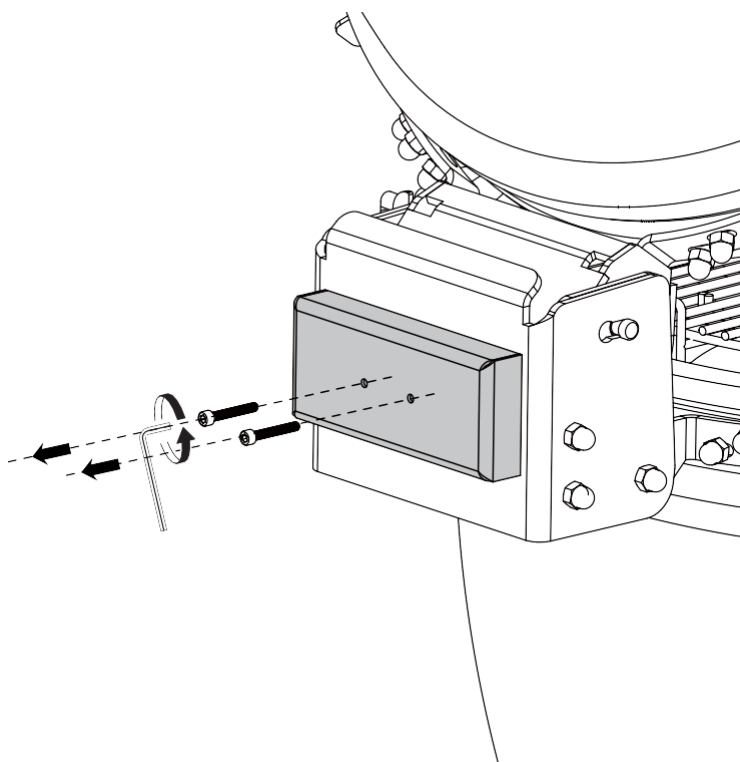


# Dlhodobá údržba

1. Keď sa drevený príručný stolík nepoužíva, mal by byť zakrytý, pričom z času na čas môže vyžadovať opravu.
2. Pravidelne kontrolujte obruč pomocnej pružiny, aby ste sa uistili, že sú všetky skrutky dotiahnuté a zaistené.
3. Pri premiestňovaní grilu najskôr odblokujte kolieska. Netlačte nasilu. Ťahajte za zadný pánt namiesto rukoväte umiestnenej vpredu.
4. Neodstraňujte ohnisko. Účelom ohniska je udržať kusové drevené uhlie, pričom bude pokračovať vo vykonávaní tejto činnosti, aj keď je prasknuté.
5. Po určitom čase používania (zvyčajne pol až jeden rok, v závislosti od frekvencie používania) sa sila pružiny pántu oslabí, čo znamená, že veko sa nedá držať v maximálnom uhle otvorenia. Môžete ho utiahnuť podľa nasledujúcich krokov:

1

Odskrutkujte dve šesťhranné skrutky a odstráňte zadný kryt.

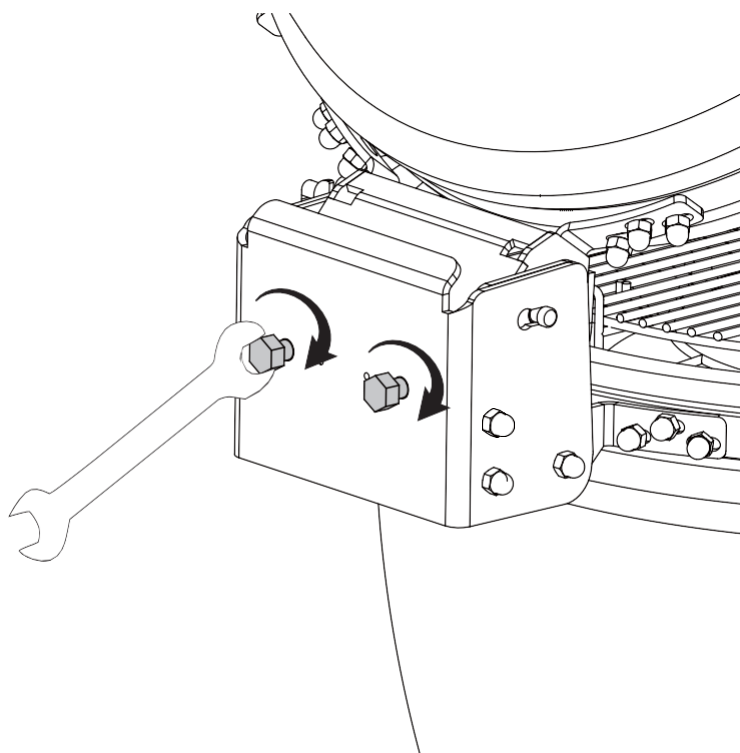




# Dlhodobá údržba

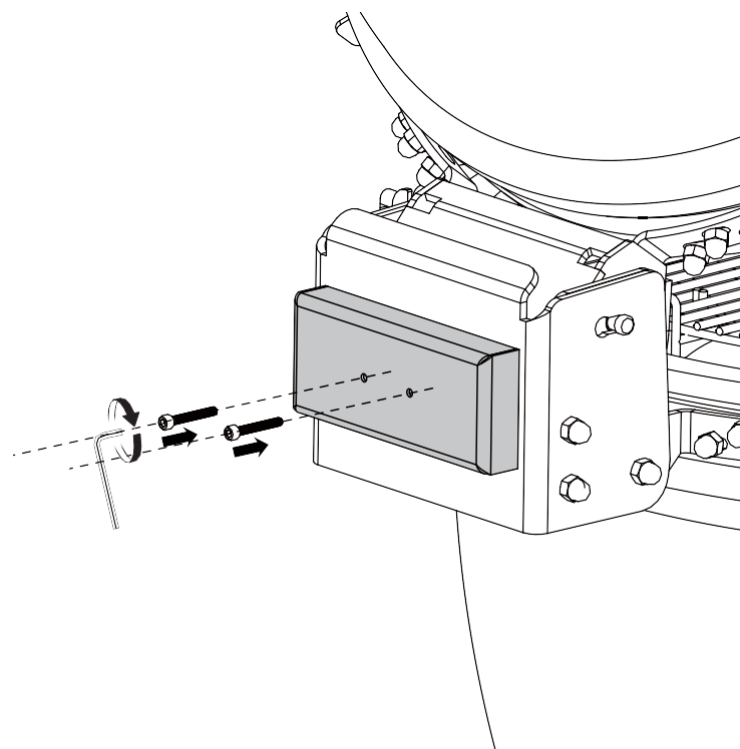
## 2

Otočte skrutky o 1-2 okruhy, aby ste zvýšili krútiaci moment torznej pružiny, aby veko udržalo maximálny uhol otvorenia.



## 3

Nasaďte zadný kryt a potom ho upevnite šesťhrannými skrutkami.





## AVERTISMENT



Așezați grătarul în exterior, pe o suprafață dură, plană, necombustibilă, la distanță de streașina acoperișului sau de orice material combustibil. Nu utilizați niciodată pe suprafețe din lemn sau pe alte suprafețe care ar putea arde.

Așezați grătarul la distanță de ferestre sau uși deschise, pentru a preveni pătrunderea în casă a scânteilor care zboară și a fumului. Pe vreme cu vânt, amplasați grătarul într-o zonă în aer liber protejată de vânt.

## Vă mulțumim!

Suntem convinși că acest grătar vă va depăși așteptările și vă dorim să vă bucurați de folosirea acestuia. Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul, păstrați-le pentru consultare ulterioară și respectați instrucțiunile de siguranță.

## Service

În cazul solicitărilor de service sau dacă lipsesc piese de schimb, vă rugăm să contactați magazinul local HORNBACK sau să scrieți un e-mail la:

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

## Utilizare prevăzută

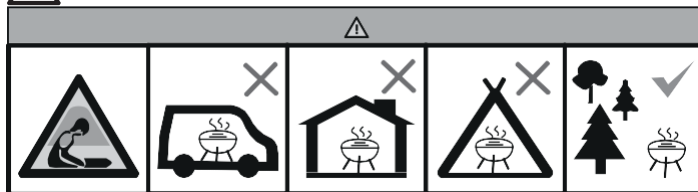
Acest aparat este un grătar mobil pentru utilizare în exterior. Este destinat pentru frigerea, prăjirea și coacerea alimentelor în medii private.

Aparatul nu este destinat utilizării comerciale.

Orice altă utilizare sau modificare a aparatului este considerată drept utilizare necorespunzătoare și poate cauza pericole considerabile.

## Simboluri

Avertisment de siguranță



Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de exemplu, case, corturi, caravane, rulote, bărci. Pericol de deces prin otrăvire cu monoxid de carbon.

## Cuprins

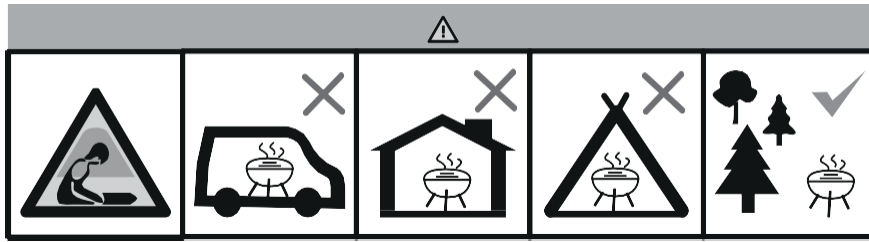
Utilizare prevăzută	113
Service	113
Simboluri	113
Avertisment și informații de siguranță	114
Stingere	115
Îngrijirea grătarului ceramic	115
Curățare	115
Întreținere	115
Informații privind aprinderea, utilizarea și îngrijirea	115
Ghid de gătit la temperaturi scăzute	116
Ghid de afumare	116
Ghid de gătit la temperaturi ridicate	116
Informații privind gătirea alimentelor	116
Realimentare	117
Ghid de temperaturi de gătit	118
Vedere explodată	119
Componente	120
Ansamblu	121
Întreținere pe termen lung	127



## AVERTISMENT ȘI INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ



Nerespectarea informațiilor de siguranță din acest manual de instrucțiuni poate duce la vătămări grave sau la deces sau poate cauza daune materiale din cauza incendiilor/exploziilor.



Nu utilizați în spații închise! Acest lucru poate cauza acumularea de fum toxic, care poate duce la vătămări corporale grave sau chiar la deces.

AVERTISMENT! Acest grătar devine foarte fierbinte și nu trebuie mutat în timpul utilizării!

Nu utilizați în spații închise!

Utilizați numai în exterior!

AVERTISMENT! Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau reaprinde grătarul!!

Utilizați numai aprinzătoare care respectă standardele EN 1860-3.

AVERTISMENT! Nu lăsați la îndemâna copiilor și a animalelelor de companie!

- Utilizați aparatul numai în zone bine ventilate. Nu utilizați aparatul într-un garaj, pe o verandă, pe o terasă acoperită sau în orice alt spațiu aflat sub o structură de acoperiș.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi instalat în rulote și/sau bărci sau pe acestea.
- Aparatul nu trebuie să fie utilizat de copii.
- Utilizarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Aparatul trebuie asamblat în conformitate cu instrucțiunile de asamblare.
- Grătarul trebuie așezat întotdeauna pe o suprafață fermă, plană.
- Acordați o atenție rezonabilă atunci când utilizați aparatul.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheate lemnele de foc, cărbunele și cenușa în grătar.
- Vă recomandăm să folosiți brichete pentru aprinderea cărbunelui sau a lemnului de foc. Dacă decideți să folosiți lichide de aprindere pentru cărbune sau lemn de foc, folosiți numai produse adecvate, care sunt aprobate pentru aprinderea cărbunelui sau a lemnului de foc.
- Nu utilizați alcool, benzină sau alte lichide foarte volatile pentru a aprinde cărbunele.
- Înainte de prima utilizare, vă recomandăm să încălziți grătarul timp de cel puțin 30 de minute, pentru a vă asigura că lemnul de foc/cărbunele sunt incandescente și pentru a permite lichidului de brichetă să ardă complet.
- Dacă nu faceți acest lucru, vaporii din lichidul de brichetă se vor acumula în grătar, fiind posibil să se aprindă sau să explodeze brusc atunci când ridicați placa grătarului.
- Nu utilizați niciodată cărbune care a fost tratat cu lichid pentru brichete. Utilizați întotdeauna cărbune de calitate superioară sau un amestec de cărbune și lemn.
- Nu turnați niciodată lichid de brichetă pe cărbune fierbinte sau călduț, deoarece acest lucru poate provoca o reacție de aprindere și poate duce la arsuri grave.
- Îndepărtați orice reziduuri de cărbune și/sau de lemn de pe pereții laterali ai grătarului. Nerespectarea acestei cerințe va reduce semnificativ durata de viață a aparatului.
- Curățați bine grătarul după fiecare utilizare. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva acumulării excesive de rugină. Alimentele acide pot cauza formarea de rugină pe piesele din oțel inoxidabil, dacă acestea nu sunt curățate sau întreținute corespunzător.
- Vă recomandăm să aveți întotdeauna acces la un stingător de incendiu. Contactați autoritățile locale pentru a vă informa cu privire la dimensiunea și tipul corecte de stingător de incendiu pentru nevoile dvs.
- Atunci când grătarul nu este utilizat, depozitați-l într-un loc uscat, unde nu se află la îndemâna copiilor.
- Păstrați acest aparat la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării. Nu trebuie să existe niciun material inflamabil la mai puțin de 1 metru de aparat.
- Zona de grătar (3 metri în jurul aparatului) nu trebuie să conțină nicio sursă de aprindere (de exemplu, flăcări pilot la cazane sau aparate electrice sub tensiune) sau vapori/lichide inflamabile (de exemplu, benzină sau alcool).
- Țineți cablurile electrice și conductele de gaz/combustibil la distanță de suprafețele încălzite.
- Nu îndepărtați cenușa până când lemnul de foc nu a ars complet și nu s-a stins, iar grătarul nu s-a răcit.
- Nu purtați haine cu mâneci largi atunci când utilizați grătarul.
- Utilizați unelte de grătar cu mâner lung și mănuși de cuptor, pentru a preveni arsurile și stropii. Purtați mănuși de protecție atunci când manipulați piese fierbinți.
- Nu utilizați grătarul în condiții de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată placa de grătar, cenușa, cărbunele, lemnele de foc sau grătarul în sine, pentru a verifica dacă acestea sunt fierbinți.
- Nu utilizați apă pentru a controla flăcările sau pentru a stinge cărbunele/lemnul.
- Nu răsturnați niciodată cărbunele/lemnul de foc sau cenușa fierbinți într-o zonă care poate fi accesată din greșeală sau unde există risc de incendiu. Nu îndepărtați cenușa, cărbunele sau lemnele de foc până când acestea nu s-au răcit complet. Nu curățați grătarul până când cenușa sau cărbunele/lemnul de foc nu s-au stins complet.
- Acest grătar nu este proiectat să funcționeze ca un încălzitor și nu trebuie utilizat ca atare.
- **Înainte de a deplasa grătarul, lăsați-l să se răcească complet.**

# Orientări privind îngrijirea și utilizarea în siguranță

## STINGERE

1. Pentru a stinge unitatea – încetați să mai adăugați combustibil și închideți toate orificiile de aerisire și capacul, pentru a permite focului să se stingă în mod natural. Puteți utiliza cărbunele ners din nou data viitoare.
2. **NU** utilizați apă pentru a stinge cărbunii, deoarece acest lucru ar putea deteriora grătarul ceramic.

## ÎNGRIJIREA GRĂTARULUI CERAMIC

1. Atunci când nu este utilizat și dacă este depozitat în exterior, acoperiți grătarul ceramic după ce s-a răcit complet cu un capac de ploaie adecvat.
2. Se recomandă ca grătarul ceramic să fie depozitat acoperit într-un garaj sau într-o magazie pe timpul iernii, pentru protecție completă.

## CURĂȚARE

1. Pentru a curăța grătarul ceramic, încălziți-l la 260 °C timp de 30 de minute și acesta va arde complet toate alimentele și resturile.
2. **NU** folosiți apă și niciun alt tip de produs de curățare pentru a curăța interiorul grătarului dvs. ceramic. Pereții sunt poroși și vor absorbi orice lichide folosite, iar acest lucru ar putea cauza fisurarea grătarului ceramic. Dacă funinginea devine excesivă, utilizați o perie de sârmă sau unealta pentru cenușă (nu este furnizată) pentru a îndepărta prin răzuire rămășițele de carbon înainte de următoarea utilizare.
3. Pentru a curăța grătarele și grilele, utilizați un detergent neabraziv după ce aparatul s-a răcit complet.
4. Pentru a curăța suprafața exterioară, așteptați până când grătarul ceramic se răcește și folosiți o cârpă umedă cu detergent delicat.

## ÎNTREȚINERE

1. Strângeți bucla și ungeți balamaua de 2 ori pe an sau mai mult, dacă este necesar.
2. Aveți grijă când mutați grătarul ceramic. Mutați încet și numai pe suprafețe plane și curate. Mutați numai trăgând, nu împingând!  
Dacă împingeți rapid și o rolă se blochează brusc, de exemplu din cauza unei pietre, grătarul ceramic s-ar putea răsturna și ceramica se va sparge.
3. Blocați roțile atunci când grătarul se află pe locul său final.

## INFORMAȚII PRIVIND APRINDEREA, UTILIZAREA ȘI ÎNGRIJIREA

1. Asigurați-vă că grătarul ceramic este poziționat pe o suprafață permanentă, plană, orizontală, rezistentă la căldură și neinflamabilă, la distanță de obiecte inflamabile.
2. Asigurați-vă că grătarul ceramic are un spațiu liber de cel puțin 2 metri deasupra și un spațiu liber de cel puțin 2 metri față de alte elemente din jur.
3. Pentru a aprinde focul, înfășurați ziarul cu câteva cuburi de brichetă sau aprinzătoare solide pe coșul pentru cărbuni al grătarului ceramic. Apoi puneți 2 sau 3 mâini de cărbune de lemn peste partea de sus a ziarului.  
Cantitatea maximă de cărbune aglomerat: 1,2 kg.
4. **NU** utilizați brichete din lemn. Cenușa albă a brichetelor se poate depune pe alimente. Ingredientele se pot depune în ceramica interioară și pot crea un miros neplăcut.
5. **NU** utilizați benzină, spirt, lichid pentru brichete, alcool sau alte substanțe chimice similare pentru aprindere sau reaprindere.
6. Deschideți orificiul inferior de ventilare și aprindeți ziarul, folosind o brichetă cu proeminență sau chibrituri de siguranță. După ce s-a aprins, lăsați orificiul inferior de ventilare și capacul deschise timp de aproximativ 10 minute, pentru a forma un pat mic de cărbuni încinși.
7. Lăsați cărbunele să se încălzească și să fie menținut incandescent timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima gătire pe grătarul ceramic. **NU** gătiți înainte ca combustibilul să aibă un strat de cenușă.
8. Se recomandă să nu aprindeți sau să întoarceți cărbunii odată ce aceștia sunt aprinși. Acest lucru permite cărbunilor să ardă mai uniform și mai eficient.

# Orientări privind îngrijirea și utilizarea în siguranță

- Odată ce cărbunii sunt aprinși, folosiți **DOAR** mănuși rezistente la căldură atunci când manevrați ceramică fierbinte sau suprafețe fierbinți de gătit.
- NU** supraîncărcați unitatea cu combustibil – dacă focul este prea intens, acesta ar putea deteriora grătarul ceramic.
- Lăsați până când tot combustibilul este utilizat și stins.
- Dacă primele arderi sunt prea mari, ar putea deteriora garnitura din fibră de sticlă înainte ca acestea să aibă posibilitatea de a se coace corespunzător.
- După prima utilizare, inspectați toate elementele de fixare, pentru a verifica dacă sunt strânse. Bucla metalică ce leagă capacul de bază se dilată din cauza căldurii și acesta se poate slăbi. Se recomandă să verificați și, dacă este necesar, să strângeți cercul cu o cheie.
- Acum vă puteți folosi grătarul ceramic în mod normal.
- Consultați mai jos instrucțiunile de gătit în funcție de temperatură și de durată.
- Deschideți complet orificiul inferior de ventilare și lăsați capacul deschis timp de aproximativ 10 minute, pentru a forma un pat mic de cărbuni încinși.
- Închideți complet orificiul inferior de ventilare, pentru a menține temperatura.
- Acum sunteți gata să utilizați grătarul ceramic pentru gătit.

## GHID DE AFUMARE

- Urmați instrucțiunile de mai jos, dacă ați început să afumați.
- Lăsați orificiul inferior de ventilare ușor deschis.
- Închideți orificiul superior de ventilare și continuați să verificați temperatura timp de câteva minute.
- Folosind mănuși rezistente la căldură, presărați așchii de lemn în cerc peste cărbunele încinși.
- Acum sunteți gata să utilizați grătarul ceramic pentru afumare.
- SFAT:** Înmuiați așchiile de lemn sau scândurile de gătit în apă timp de 15 minute, pentru a prelungi procesul de afumare.

## GHID DE GĂTIT LA TEMPERATURI RIDICATE

- Aprindeți cărbunele de lemn în conformitate cu instrucțiunile.
- Închideți capacul și deschideți complet orificiile de ventilare inferior și superior.
- Monitorizați grătarul ceramic până când acesta a crescut la temperatura dorită. Închideți orificiul superior de ventilare pe jumătate și continuați să verificați temperatura timp de câteva minute.
- Acum sunteți gata să utilizați grătarul ceramic pentru gătit.

## INFORMAȚII PRIVIND GĂTIREA ALIMENTELOR

- NU** gătiți până când combustibilul nu are un strat de cenușă.
- Vă rugăm să citiți și să urmați aceste sfaturi atunci când gătiți pe grătarul dvs. ceramic.
- Spălați-vă întotdeauna pe mâini înainte și după manipularea cărnii negătite și înainte de a mânca.

ATENȚIE	
1.	Monitorizați grătarul ceramic până când acesta a crescut la temperatura dorită. Consultați <b>GHIDUL DE TEMPERATURI DE GĂTIT</b> din acest manual de instrucțiuni.
2.	<b>IMPORTANT:</b> Atunci când deschideți capacul la temperaturi ridicate, este esențial să ridicați capacul doar ușor, permițând aerului să intre încet și în siguranță, prevenind orice reflux sau flăcări care pot provoca răniri.
3.	Respectați <b>ÎNTOTDEAUNA INFORMAȚIILE PRIVIND GĂTIREA ALIMENTELOR</b> din acest manual de instrucțiuni.
4.	Folosiți <b>ÎNTOTDEAUNA</b> mănuși rezistente la căldură atunci când manipulați ceramică fierbinte sau suprafețe fierbinți de gătit.

## GHID DE GĂTIT LA TEMPERATURI SCĂZUTE

- Aprindeți cărbunele de lemn în conformitate cu instrucțiunile de mai sus. **NU** mișcați și **NU** scormoniți cărbunele odată ce este aprins.

# Orientări privind îngrijirea și utilizarea în siguranță

4. Țineți întotdeauna carnea crudă la distanță de carnea gătită și de alte alimente.
5. Înainte de a găti, asigurați-vă că suprafețele și uneltele grătarului sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare vechi.
6. **NU** utilizați aceleași ustensile pentru manipularea alimentelor gătite și negătite.
7. Asigurați-vă că toată carnea este bine gătită înainte de a fi consumată.
8. **ATENȚIE** - consumul de carne crudă sau insuficient gătită poate provoca toxiiinfecții alimentare (de exemplu, tulpini de bacterii precum E.coll)
9. Pentru a reduce riscul cărnii insuficient gătite, tăiați-o pentru a vă asigura că este gătită până la capăt.
10. **ATENȚIE** – în cazul în care carnea a fost gătită suficient, sucul de carne trebuie să fie limpede și nu trebuie să existe urme de suc roz/roșu sau de colorant pentru carne.
11. Pregătirea bucăților mari de carne și a hălçilor de carne este recomandată înainte de gătirea finală pe grătar.
12. După ce gătiți pe grătarul dvs. ceramic, curățați întotdeauna suprafețele de gătit și ustensilele.

## REALIMENTARE

1. Cu orificiile de ventilare închise, grătarul ceramic rămâne la o temperatură ridicată timp de câteva ore. Dacă aveți nevoie de un timp de gătire mai lung (de exemplu, atunci când prăjiți o halcă întreagă sau atunci când afumați lent), poate fi necesar să adăugați mai mult cărbune. Trebuie doar să adăugați cărbune suplimentar și să continuați ca mai sus.

# Ghid de temperaturi de gătit

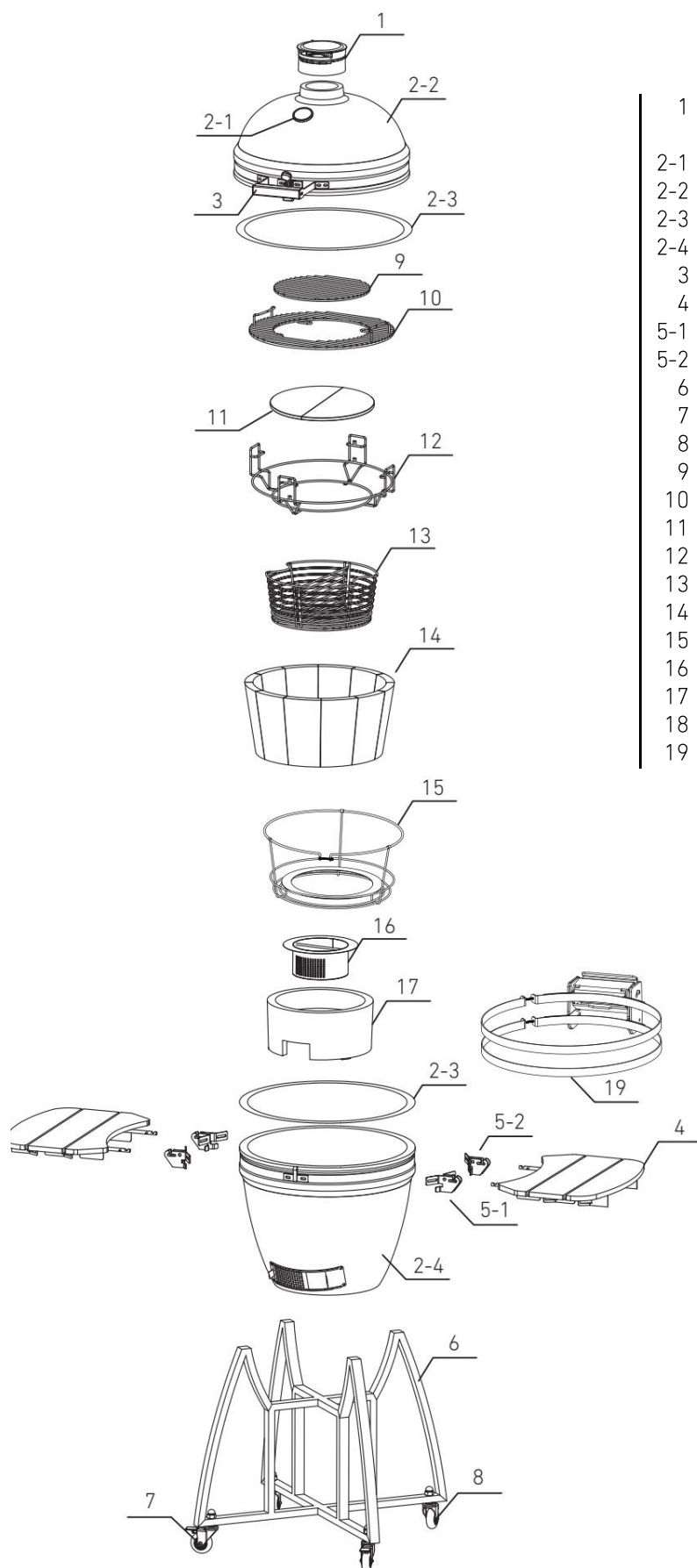
Gătire lentă/Afumare (110 °C-135 °C)		Orificiu superior de ventilare	Orificiu inferior de ventilare
Piept de vită	4 ore pe kg		
Carne de porc	4 ore pe kg		
Pui întreg	3-4 ore		
Coaste	3-5 ore Peste		
Fripturi	9 ore		

Frigere/Prăjire (160 °C-180 °C)		Orificiu superior de ventilare	Orificiu inferior de ventilare
Pește	15-20 min.		
Mușchi de porc	15-30 min.		
Bucăți de pui	30-45 min.		
Pui întreg	1-1,5 ore		
Picior de miel	3-4 ore		
Curcan	2-4 ore		
Șuncă	2-5 ore		

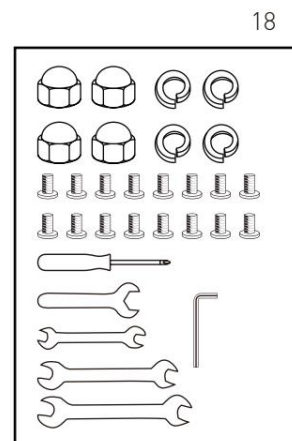
Uscare (260 °C-370 °C)		Orificiu superior de ventilare	Orificiu inferior de ventilare
Friptură	5-8 min.		
Cotlete de porc	6-10 min.		
Burgeri	6-10 min.		
Cârnați	6-10 min.		

Deschis  Închis

# Vedere explodată

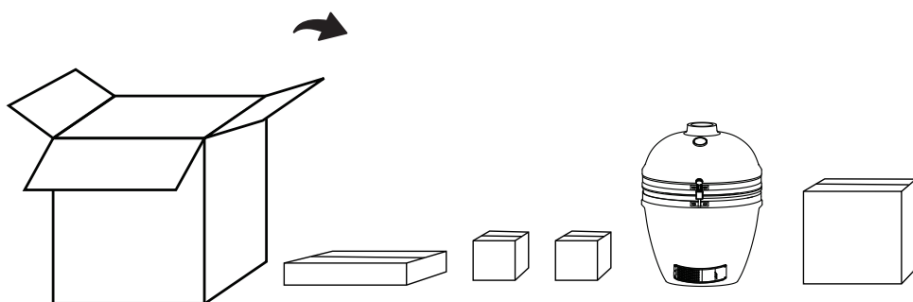


- 1 Orificiu superior de ventilare din aluminiu turnat
- 2-1 Termometru
- 2-2 Capac ceramic
- 2-3 Garnitură din fibră de sticlă
- 2-4 Dom ceramic
- 3 Mâner
- 4 Masă laterală
- 5-1 Suport pentru masă laterală (stânga)
- 5-2 Suport pentru masă laterală (dreapta)
- 6 Picior de susținere
- 7 Roată cu frână
- 8 Roată fără frână
- 9 Grilă interioară de gătit
- 10 Grilă exterioară de gătit
- 11 Piatră de pizza smălțuită tip semilună
- 12 Elevator rotund
- 13 Coș de cărbune
- 14 Piesă ceramică pentru caseta pentru foc
- 15 Suport pentru caseta pentru foc
- 16 Tavă pentru cenușă
- 17 Baza casetei pentru foc
- 18 Pachet hardware
- 19 Balama și buclă

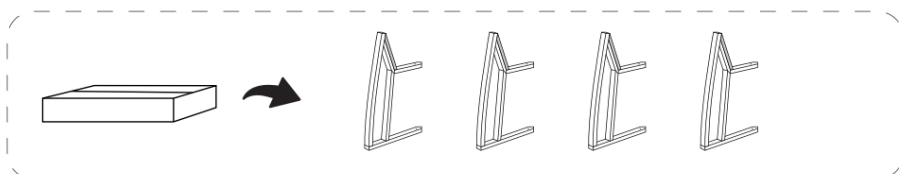




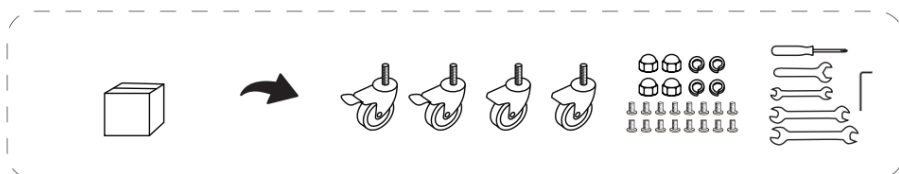
# Componente



Picior de susținere 4x



Roată cu frână 2x  
Roată fără frână 2x  
Pachet hardware 1x

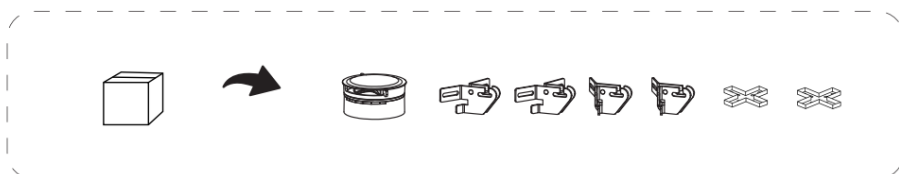


Orificiu superior de ventilare din aluminiu turnat 1x

Suport pentru masă laterală (stânga) 2x

Suport pentru masă laterală (dreapta) 2x

Articulație de susținere a piciorului 2x



Mâner 1x

Piatră de pizza smălțuită tip semilună 2x

Piesă ceramică pentru caseta pentru foc 12x

Grilă interioară de gătit 1x

Grilă exterioară de gătit 1x

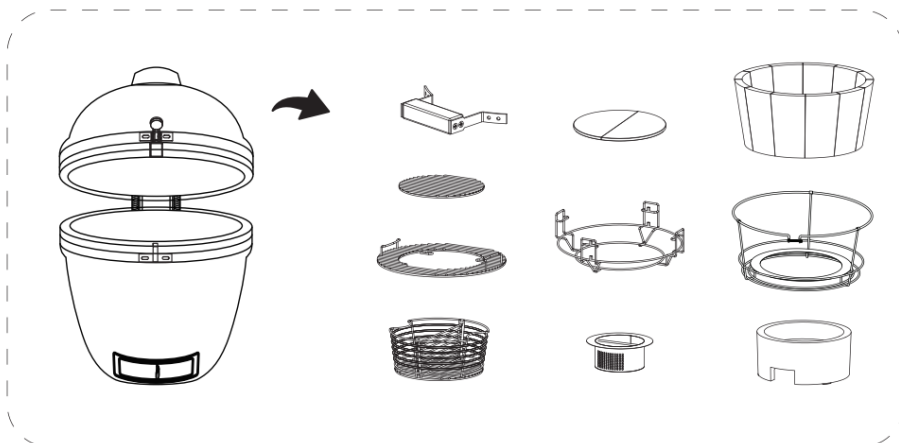
Elevator rotund 1x

Suport casetă pentru foc 1x

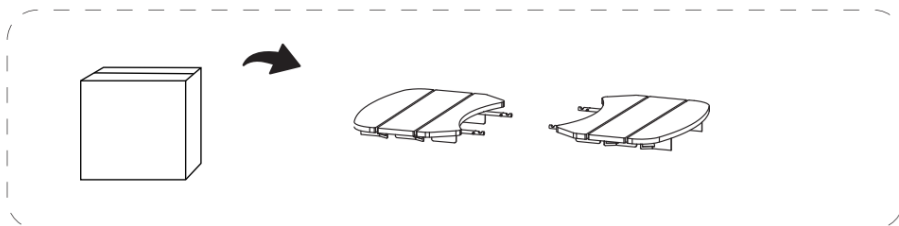
Coș de cărbune 1x

Tavă pentru cenușă 1x

Baza casetei pentru foc 1x






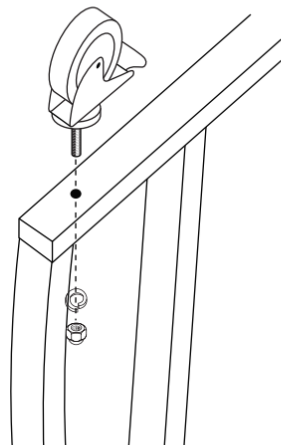
Masă laterală 2x



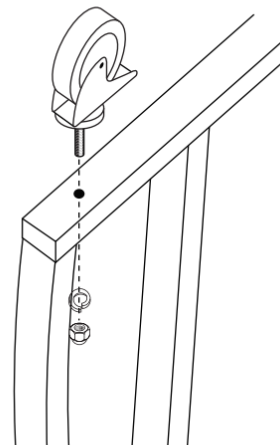
# Ansamblu

## 1

Picior de susținere	4x	4xM12
Roată cu frână	2x	
Roată fără frână	2x	
Piuliță M12	4x	4xM12
Șaibă M12	4x	



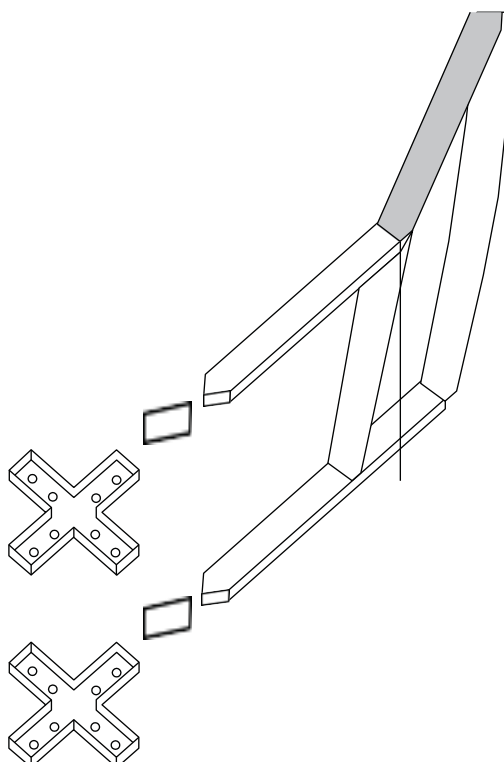
2x



2x

## 2

Picior de susținere	4x
Articulație picior de susținere	2x

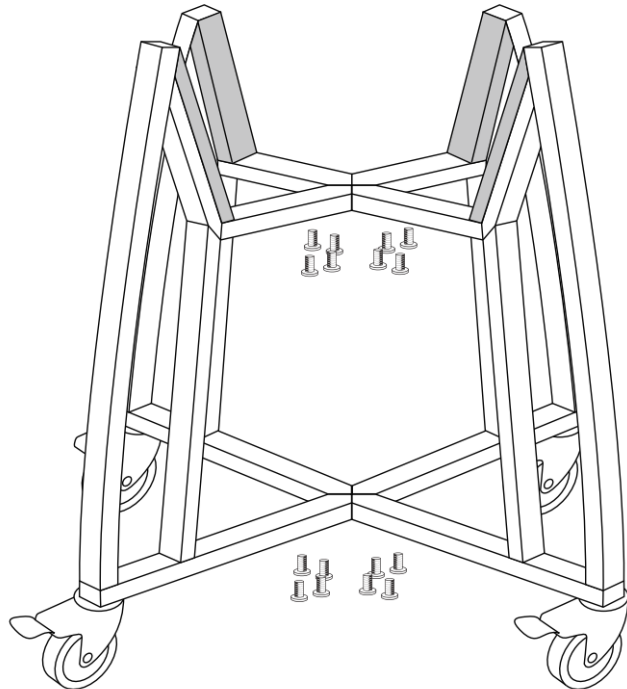


# Ansamblu

## 3

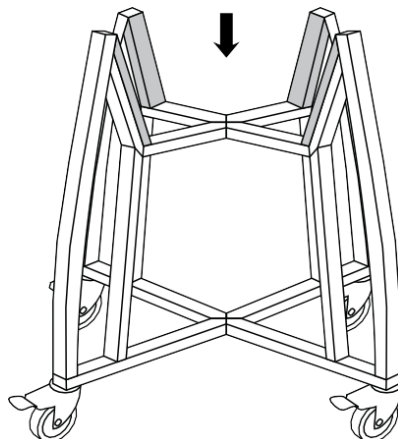
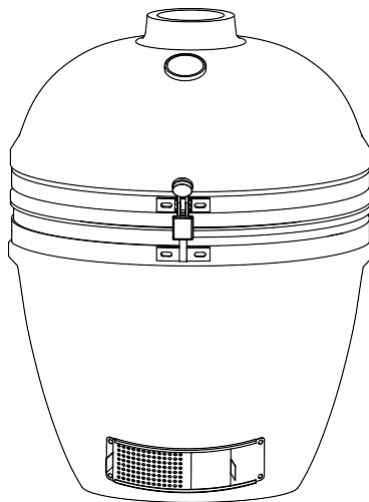
Șurub M6 16x

16xM6



## 4

Capac ceramic și dom 1x

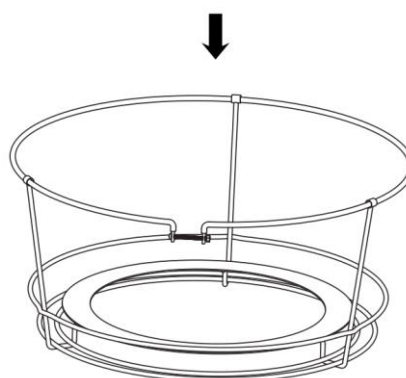
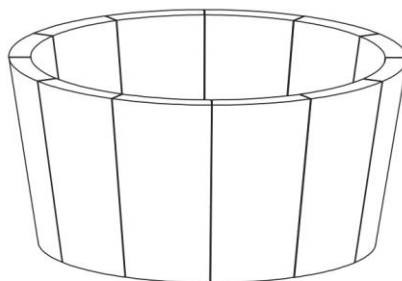


# Ansamblu

## 5

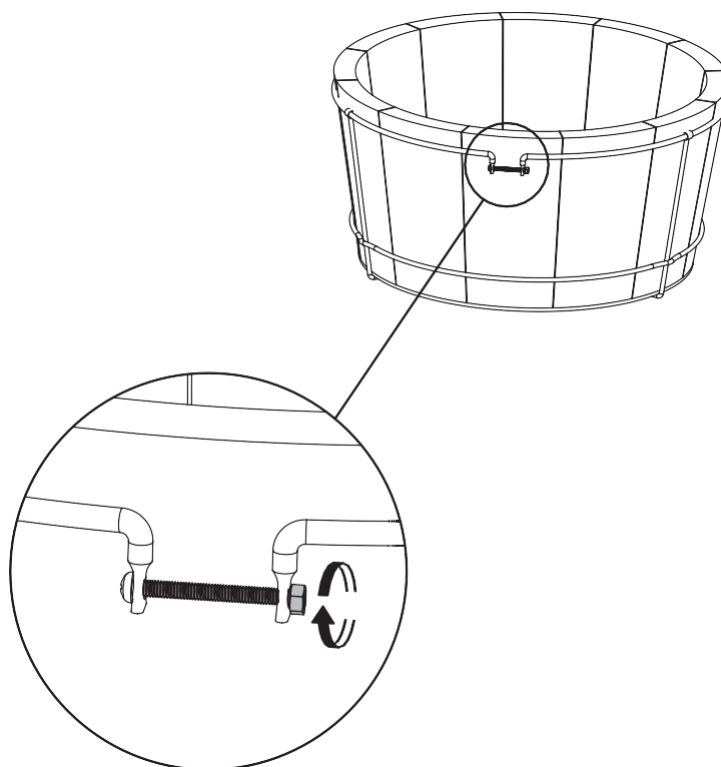
Piesă ceramică pentru  
casetă pentru foc 12x  
Suport pentru caseta  
pentru foc 1x

Puneți toate piesele ceramice în  
suportul pentru caseta pentru foc.



## 6

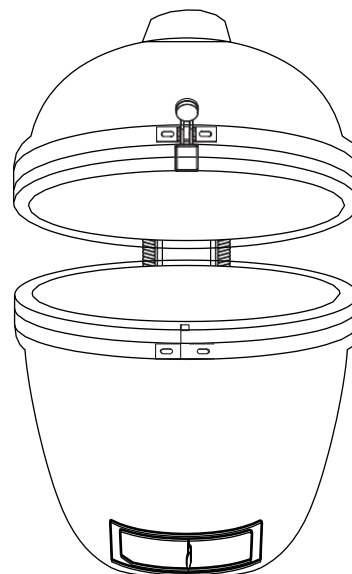
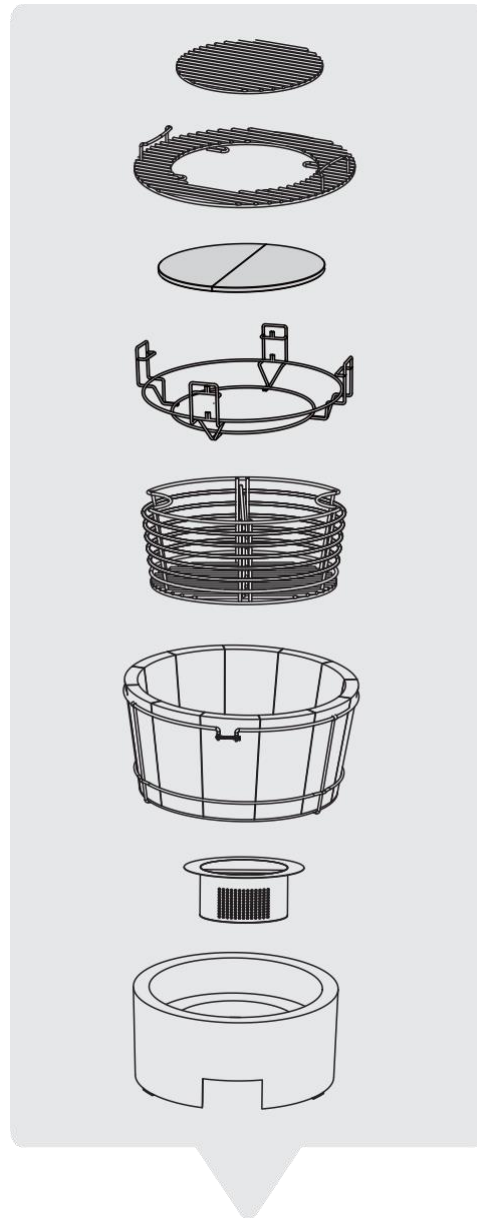
Strângeți șurubul.



# Ansamblu

## 7

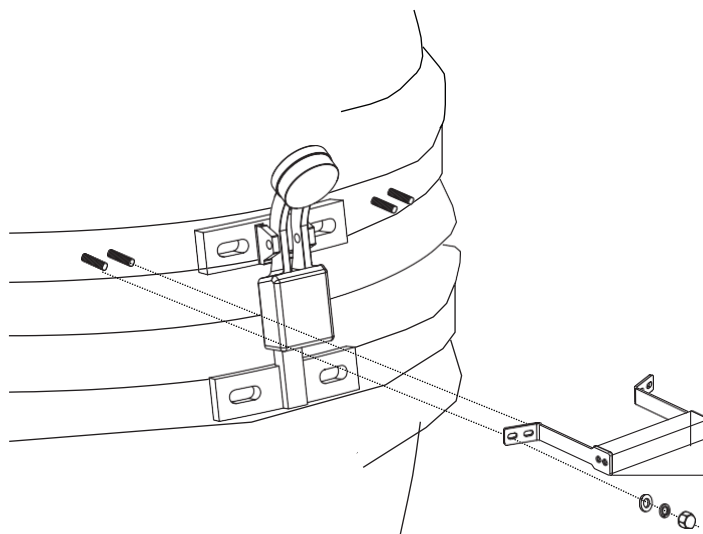
Grilă interioară de gătit	1x
Grilă exterioară de gătit	1x
Piatră de pizza șlefuită tip semilună	2x
Elevator rotund	1x
Coș de cărbune	1x
Casetă pentru foc	1x
Tavă de cenușă	1x
Baza casetei pentru foc	1x



# Ansamblu

8

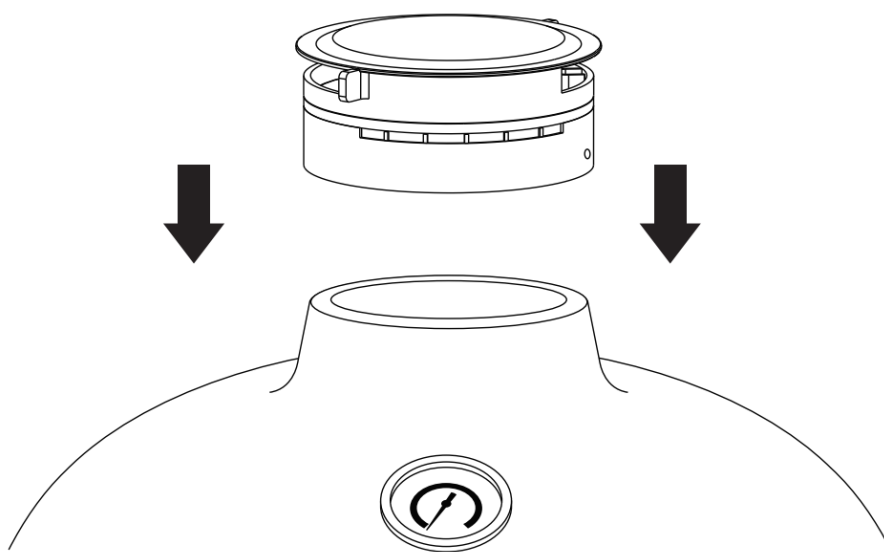
Mâner 1x



9

Orificiu superior de  
ventilare din aluminiu  
turnat

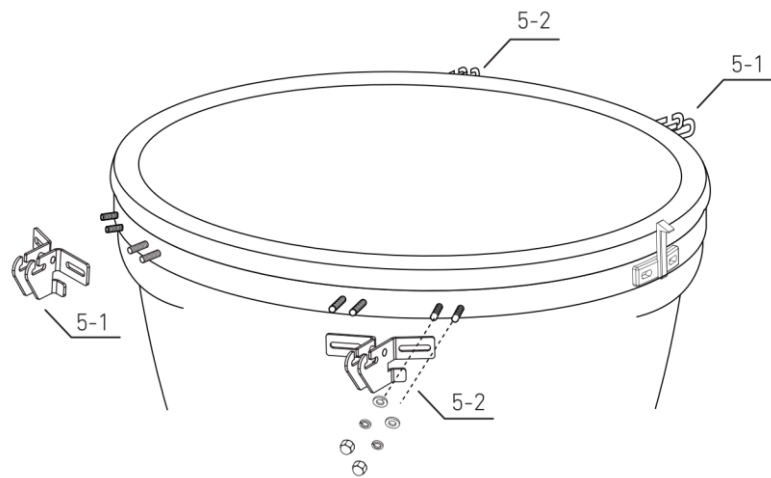
1x



# Ansamblu

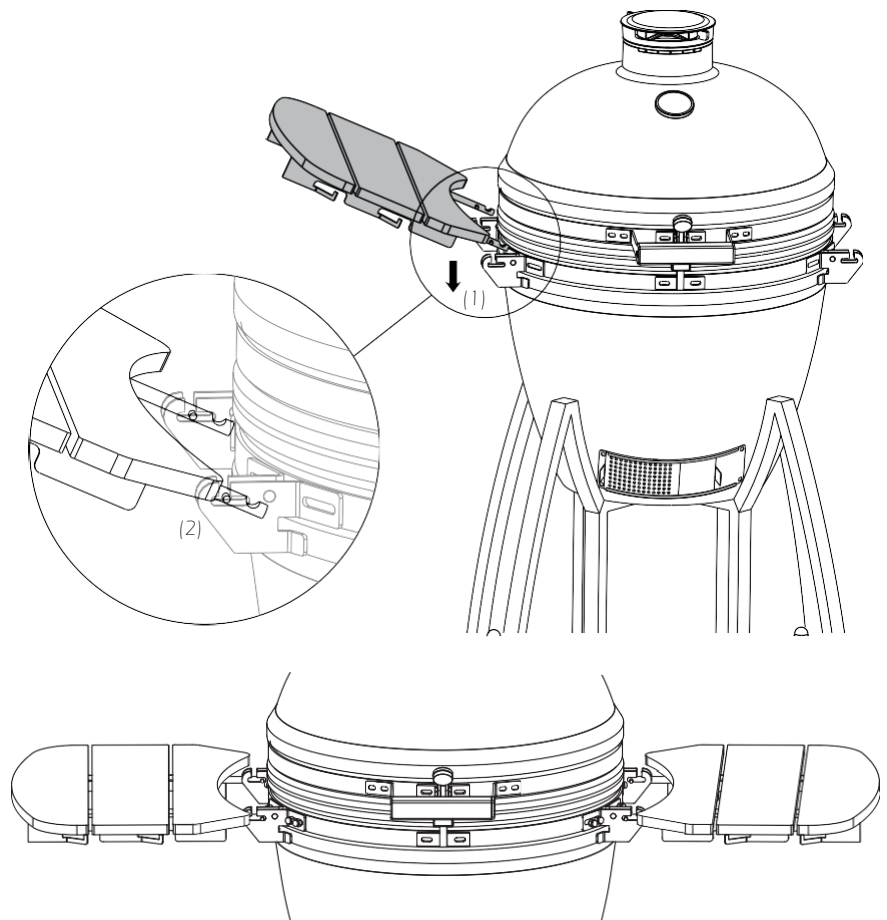
## 10

- Suport pentru masă laterală (stânga) 2x
- Suport pentru masă laterală (dreapta) 2x



## 11

- Masă laterală 2x

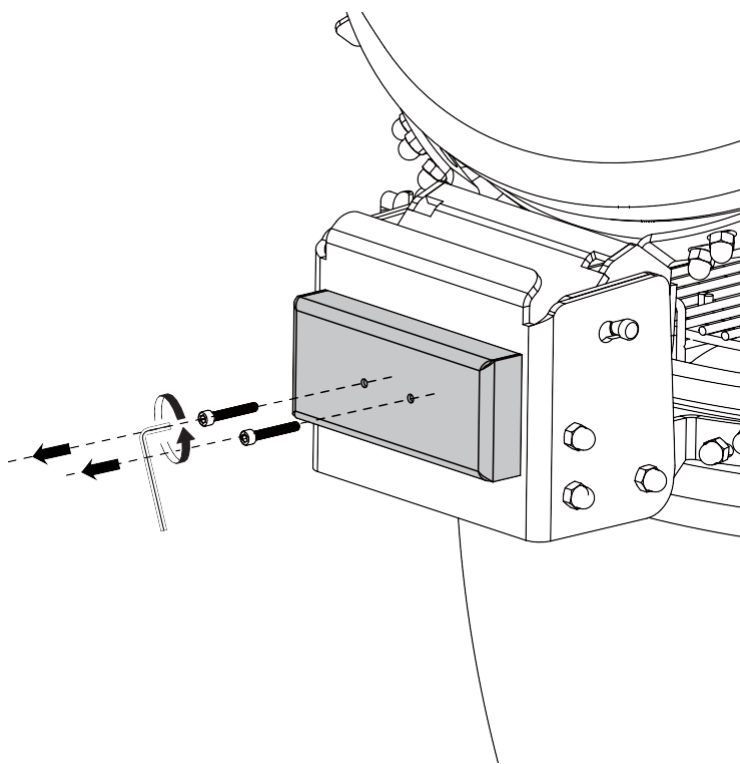


# Întreținere pe termen lung

1. Masa laterală din lemn trebuie acoperită atunci când nu este utilizată și poate necesita refinisare periodică.
2. Verificați de rutină bucla cu arc, pentru a vă asigura că toate șuruburile sunt strânse și fixate.
3. Atunci când deplasați grătarul, asigurați-vă că deblocați mai întâi roțile. Nu împingeți pentru a-l deplasa. Trageți din balamaua din spate în loc să trageți de mânerul din față.
4. Nu scoateți caseta pentru foc. Scopul casei pentru foc este de a ține cărbunile de lemn și va continua să funcționeze, chiar dacă este crăpată.
5. După o perioadă de utilizare (în mod normal, o jumătate până la un an, în funcție de frecvența de utilizare), puterea arcului balamalei va deveni mai slabă, ceea ce înseamnă că nu se mai poate ține capacul la unghiul maxim de deschidere. Îl puteți regla prin următorii pași:

1

Deșurubați cele două șuruburi hexagonale și scoateți capacul din spate.

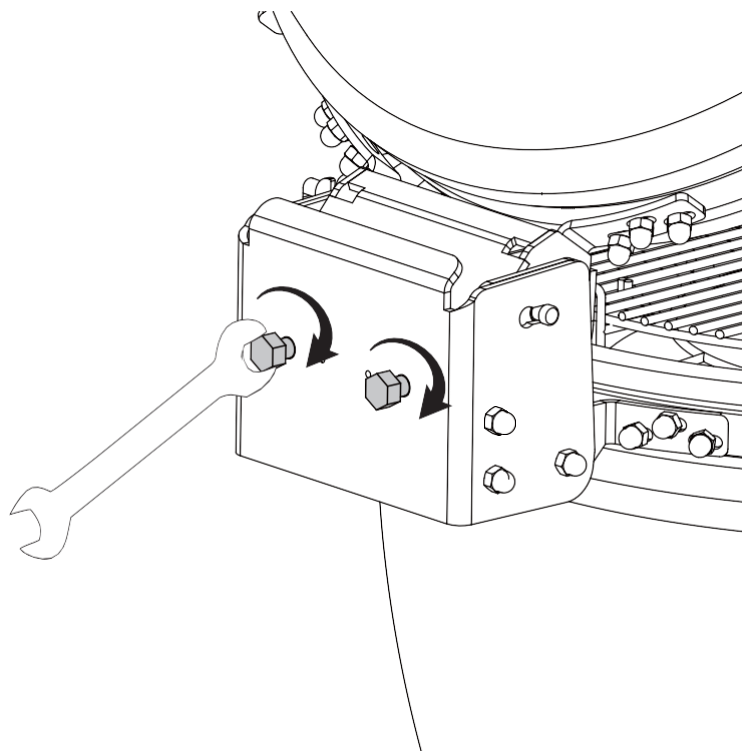




# Întreținere pe termen lung

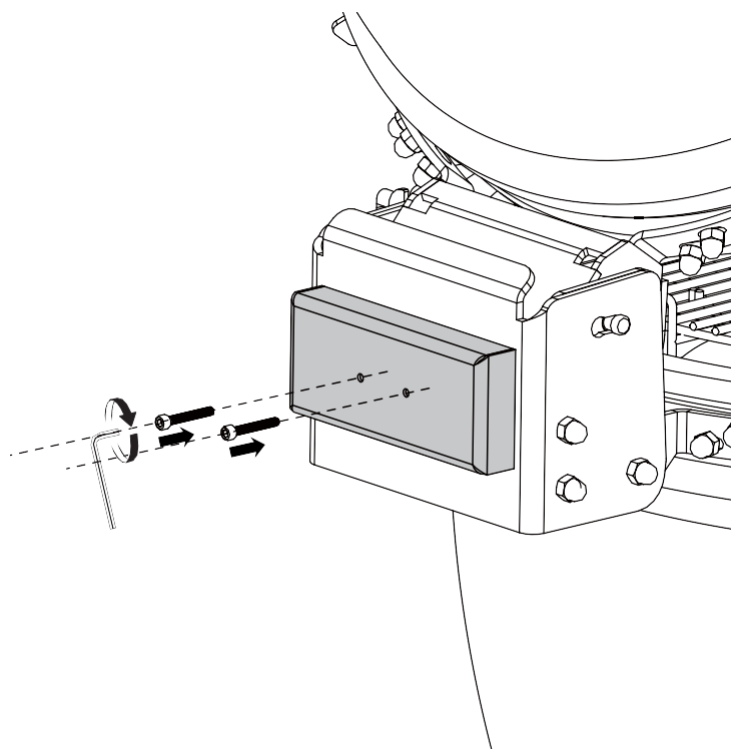
## 2

Rotiți șuruburile cu aproximativ 1-2 cercuri, pentru a crește cuplul arcului de torsiune, astfel încât capacul să poată rezista la unghiul maxim de deschidere.



## 3

Puneți la loc capacul din spate, și apoi fixați-l cu șuruburile hexagonale.





## WARNING



Place the grill outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn.  
Place the grill away from open windows or doors to prevent flying sparks and smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.

## Thank you!

We are convinced that this barbecue will exceed your expectations and wish you joy while using it.  
Read the instructions before using the appliance, keep it for further reference and observe the safety instructions.

## Service

In case of service requests or missing spare parts, please contact your local HORNBACK store or write an email to:

[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)

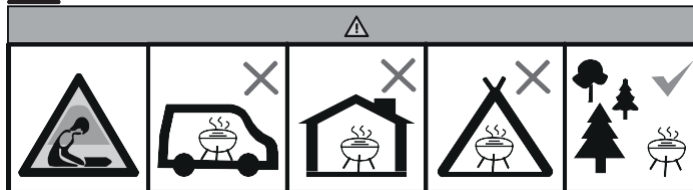
## Intended use

This appliance is a mobile barbecue for outdoor use. It is intended for grilling, roasting and baking food in private environments.

The appliance is not intended for commercial use. Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

## Symbols

Safety warning



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.

## Table of content

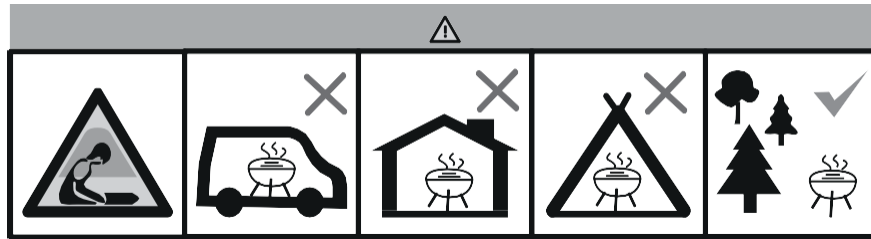
Intended use	129
Service	129
Symbols	129
Warning and safety information	130
Extinguishing	131
Curing the ceramic grill	131
Cleaning	131
Maintenance	131
Lighting, usage and care information	131
Low temperature cooking guide	132
Smoking guide	132
High temperature cooking guide	132
Food cooking information	132
Refuelling	133
Temperature cooking guide	134
Exploded view	135
Components	136
Assembly	137
Long-term maintenance	143



## WARNING AND SAFETY INFORMATION



Failure to follow the safety information in this instruction manual can lead to serious injuries or death or cause property damage due to fires/explosions.



Do not use in enclosed spaces! This can cause toxic smoke to accumulate, which can lead to serious bodily harm or even death.

WARNING! This grill gets very hot and must not be moved during use!

Do not use in enclosed spaces!

Only use outdoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol to ignite or reignite the grill!!

Only use firelighters that comply with EN 1860-3 standards.

WARNING! Keep away from children and pets!

- Only use the appliance in well ventilated areas. Do not use in a garage, on a veranda, a covered terrace or any other space underneath a roof structure.
- The appliance is not designed to be installed in or on caravans and/or boats.
- The appliance must not be used by children.
- Improper use can be dangerous. The appliance must be assembled in accordance with the assembly instructions.
- The grill must always be placed on a firm, level surface.
- Exercise reasonable care when using the appliance.
- Never leave the firewood, coal and ashes in the grill unattended.
- We recommend using firelighters for igniting charcoal or firewood. If you decide to use lighter fluids for charcoal or firewood, only use suitable products that are approved for igniting charcoal or firewood.
- Do not use alcohol, petrol or other highly volatile liquids to ignite the charcoal.
- Before first use, we recommend heating the grill for at least 30 minutes to ensure that the coal/firewood is glowing and to allow the lighter fluid to fully burn off.
- Failure to do so will cause vapour from the lighter fluid to accumulate in the grill, which may ignite or explode suddenly when you lift the grill plate.
- Never use charcoal which has been treated with lighter fluid. Always use high-quality charcoal or a mixture of charcoal and wood.
- Never pour lighter fluid onto hot or warm coal, as this can cause a flashback and lead to serious burn injuries.
- Remove any coal and/or wood residue from the side walls of the grill. Failure to do so will significantly shorten the lifespan of the appliance.
- Clean the grill thoroughly after each use. Cover the grill to protect it against excessive rust buildup. Acidic foods can cause rust to form on the stainless steel parts if they are not properly cleaned or maintained.
- We recommend that you should always have access to a fire extinguisher. Contact your local authorities to enquire about the correct size and type of fire extinguisher for your needs.
- When the grill is not in use, store it in a dry location out of the reach of children.
- Keep this appliance away from flammable materials during use. There must be no flammable materials within 1 metre of the appliance.
- The grilling area (3 metres around the appliance) must not contain any ignition sources (e.g. pilot flames on boilers or live electrical appliances) or flammable vapours/liquids (e.g. petrol or alcohol).
- Keep electrical cables and gas/fuel pipes away from heated surfaces.
- Do not remove the ashes until the charcoal/firewood has fully burned and extinguished and the grill has cooled down.
- Do not wear loose-sleeved clothing when using the grill
- Use long-handled barbecue tools and oven gloves to prevent burn injuries and splashes. Wear protective gloves when handling hot parts.
- Do not use the grill in very windy conditions.
- Never touch the grill plate, ash, charcoal, firewood or the grill itself in order to check whether they are hot.
- Do not use water to control the flames or extinguish the charcoal/wood.
- Never tip hot coal/firewood or ash in an area that may be accessed inadvertently or where there is a fire risk. Do not remove the ash, coal or firewood until it has cooled down completely. Do not clear away the grill until the ash or coal/firewood has completely extinguished.
- This grill is not designed to function as a heater and must not be used as such.
- **Before moving the grill, allow it to cool down completely.**

# Care and safe use guidelines

## EXTINGUISHING

1. To extinguish unit -stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to become off naturally. You can use the unburnt coal next time again.
2. **DO NOT** use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic grill.

## CURING THE CERAMIC GRILL

1. When not in use, and if stored outside, cover the ceramic grill once completely cooled with a suitable rain cover.
2. It is recommended the ceramic grill be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

## CLEANING

1. To clean the ceramic grill, heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
2. **DO NOT** use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your ceramic grill. The walls are porous will absorb any fluids used, this could cause the ceramic grill to crack. If the soot becomes excessive, use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
3. To clean the grills and grates, use a non-abrasive cleaner once the unit has completely cooled.
4. To clean the outer surface, wait until the ceramic grill is cool and use a damp cloth with mild detergent.

## MAINTENANCE



1. Tighten the hoop and oil the hinge 2 times a year or more if needed.
2. Take care when moving the ceramic grill. Move slowly and only on clean flat surfaces. Move only by pulling not by pushing!  
If you push fast and a roll suddenly blocks for example caused by a stone, the ceramic grill could turn over and ceramic will break.
3. Lock the casters when grill is standing on its final place.

## LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

1. Ensure the ceramic grill is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
2. Ensure the ceramic grill has a minimum of 2 meter overhead clearance and has a minimum 2 meter clearance from other surrounding items.
3. To start a fireplace, rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal basket of the ceramic grill. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper. Maximum amount of lump charcoal: 1.2kg.
4. **DO NOT** use Wood briquettes. The white ash of the briquettes can lay down on the food, The ingredients can deposit into the inner ceramic and create a bad smell.
5. **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
6. Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
7. Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic grill. **DO NOT** cook before the fuel has a coating of ash.
8. It is recommended you don't stoke or turn the charcoals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

# Care and safe use guidelines

- Once charcoals are alighted, **ONLY** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- DO NOT** overload the unit with fuel - if the fire is too intense, this could damage the ceramic grill.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high, it could damage the fibreglass gasket before it has had the chance to mature properly.
- After first use, inspect all fasteners for tightness. The metal hoop connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the hoop with a spanner.
- You can now use your ceramic grill as normal.
- See below for cooking instructions depending on temperature and duration.

 <b>CAUTION</b> 	
1.	Monitor the ceramic grill until it has risen to the desired temperature. See <b>TEMPERATURE COOKING GUIDE</b> of this instruction manual.
2.	<b>IMPORTANT:</b> When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
3.	<b>ALWAYS</b> follow the <b>FOOD COOKING INFORMATION</b> of this instruction manual.
4.	<b>ALWAYS</b> use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

## LOW TEMPERATURE COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to the instructions above. **DO NOT** move or stoke the charcoals once it is lighted.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You are now ready to use the ceramic grill for cooking.

## SMOKING GUIDE

- Follow the instructions below if you were starting for smoking.
- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle the woodchips in a circle over the hot charcoal.
- You are now ready to use the ceramic grill for smoking.
- TIP:** Soak your woodchips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

## HIGH TEMPERATURE COOKING GUIDE

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

## FOOD COOKING INFORMATION

- DO NOT** cook until the fuel has a coating of ash.
- Please read and follow this advice when cooking on your ceramic grill.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION** - eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).



# Care and safe use guidelines



9. To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through.
10. **CAUTION** - if the meat have been cooked sufficiently the meat juice should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
11. Pre-cooking large piece of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
12. After cooking on your ceramic grill, always clean the grill cooking surfaces and utensils.

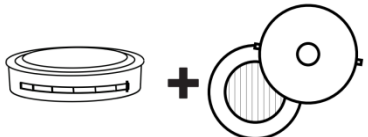

## REFUELLING

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

# Temperature Cooking Guide

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

Grill / Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb	3-4 Hrs.		
Turkey	2-4 Hrs.		
Ham	2-5 Hrs.		

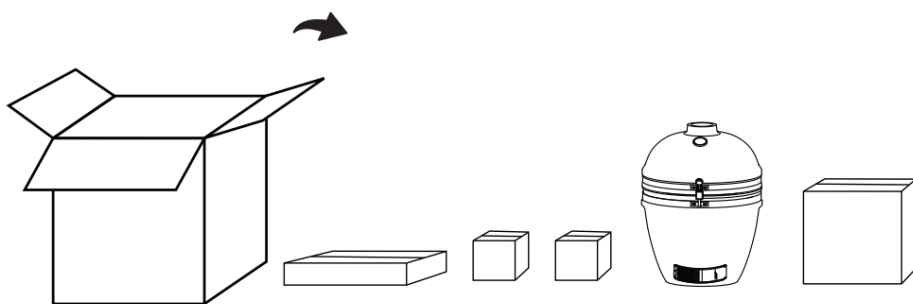
Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		

Open  Closed 

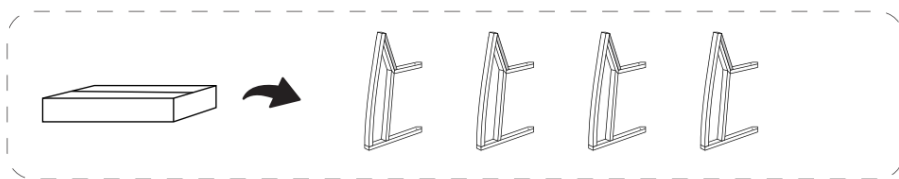




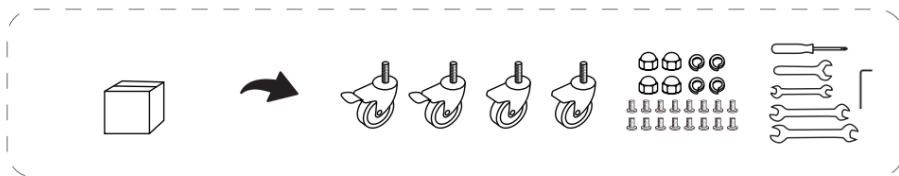
# Components



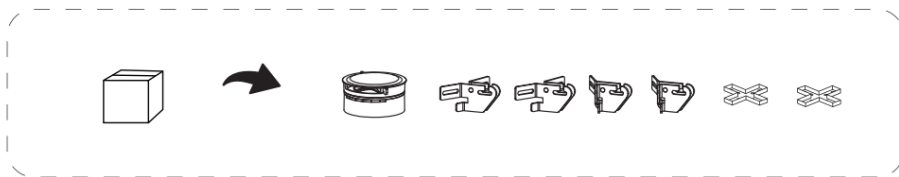
Supporting Leg 4x



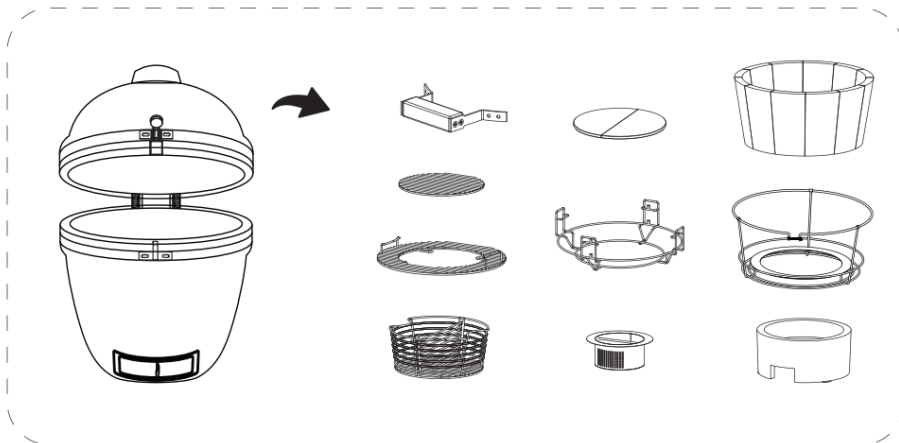
Caster with Brake 2x  
Caster without Brake 2x  
Brake Hardware Pack 1x



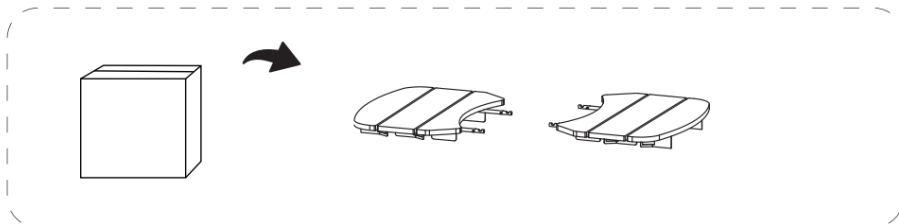
Cast Aluminum Top Vent 1x  
Bracket for Side Table (left) 2x  
Bracket for Side Table (right) 2x  
Supporting Leg Joint 2x



Handle 1x  
Glazed Half-Moon Pizza Stone 2x  
Firebox Ceramic Piece 12x  
Inner Cooking Grid 1x  
Outer Cooking Grid 1x  
Round Elevator 1x  
Firebox Rack 1x  
Charcoal Basket 1x  
Ash Tray 1x  
Firebox Base 1x



Side Table 2x



# Assembly

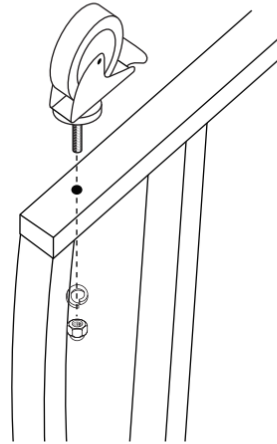
## 1

- Supporting Leg 4x
- Caster with Brake 2x
- Caster without Brake 2x
- Nut M12 4x
- Washer M12 4x

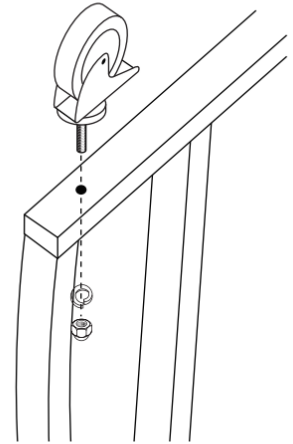
4xM12



4xM12



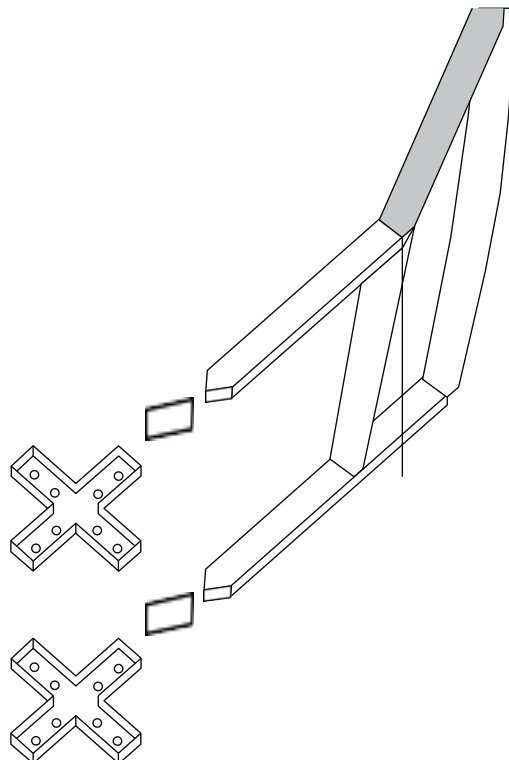
2x



2x

## 2

- Supporting Leg 4x
- Supporting Leg Joint 2x

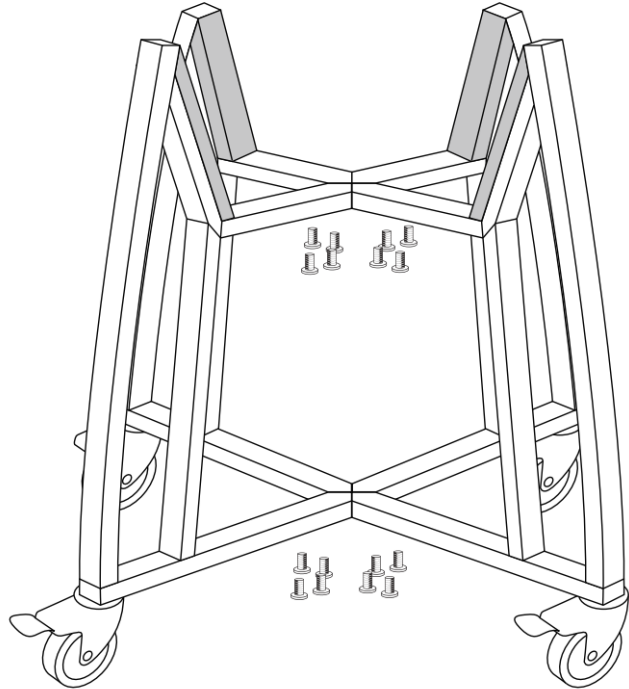


# Assembly

## 3

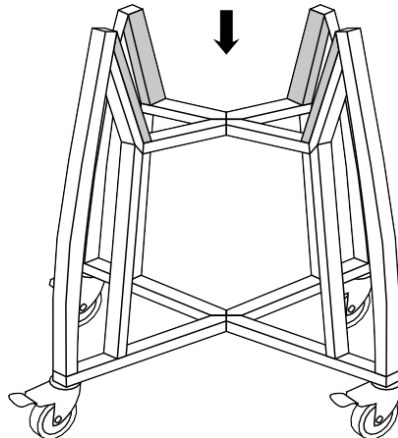
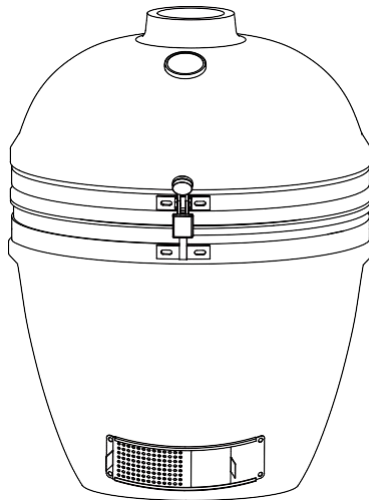
Screw M6 16x

16xM6



## 4

Ceramic Lid and Dome 1x

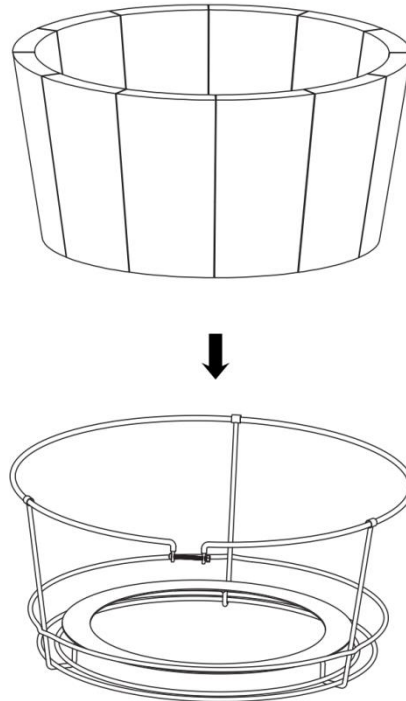


# Assembly

## 5

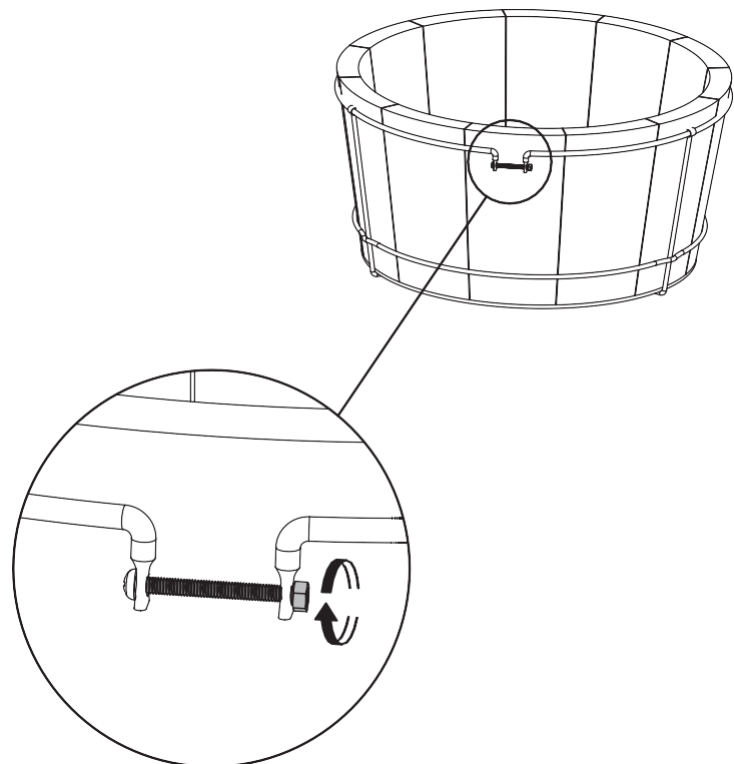
Firebox Ceramic Piece 12x  
Firebox Rack 1x

Put all the ceramic pieces into the firebox rack.



## 6

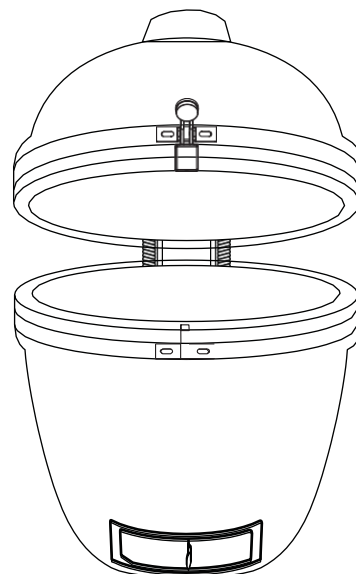
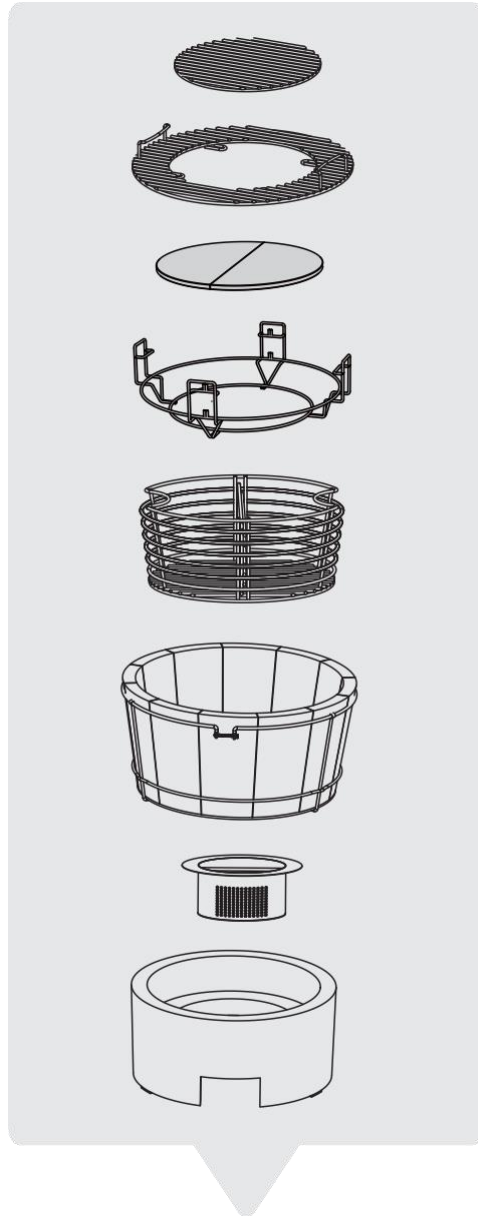
Tighten up the screw.



# Assembly

## 7

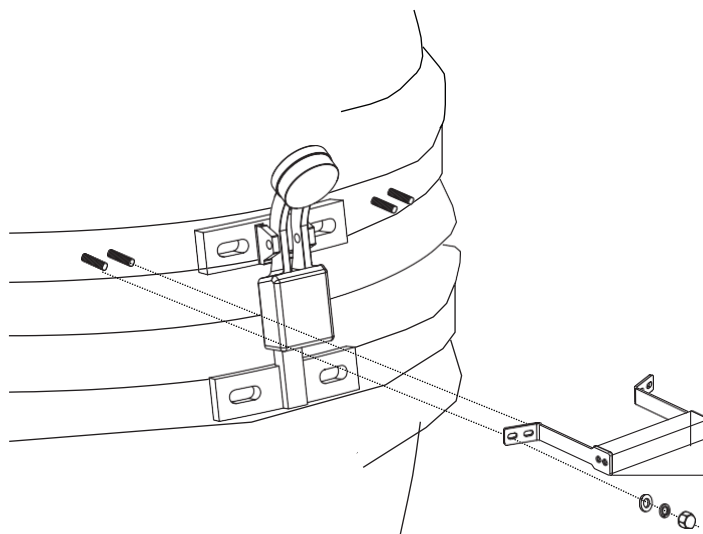
Inner Cooking Grid	1x
Outer Cooking Grid	1x
Glazed Half-Moon Pizza Stone	2x
Round Elevator	1x
Charcoal Basket	1x
Fire Box	1x
Ash Tray	1x
Firebox Base	1x



# Assembly

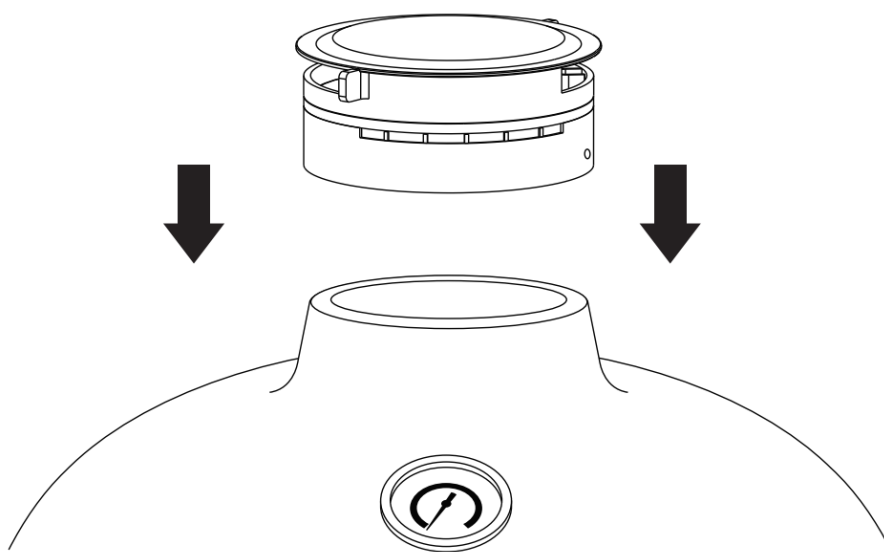
8

Handle 1x



9

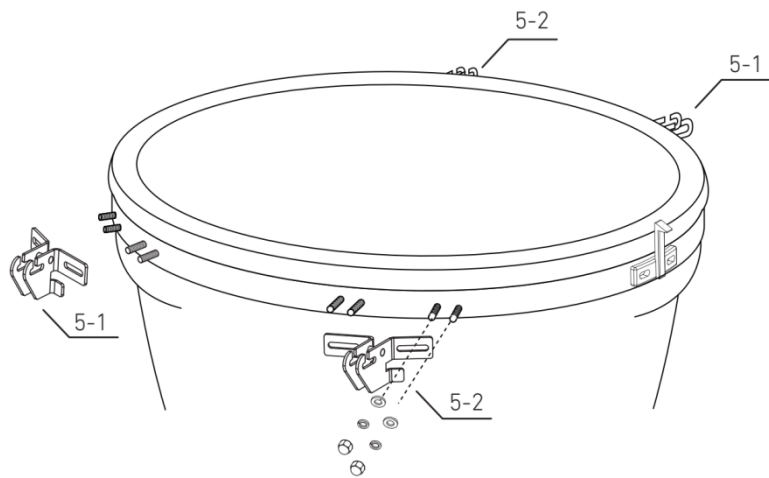
Cast Aluminum Top Vent 1x



# Assembly

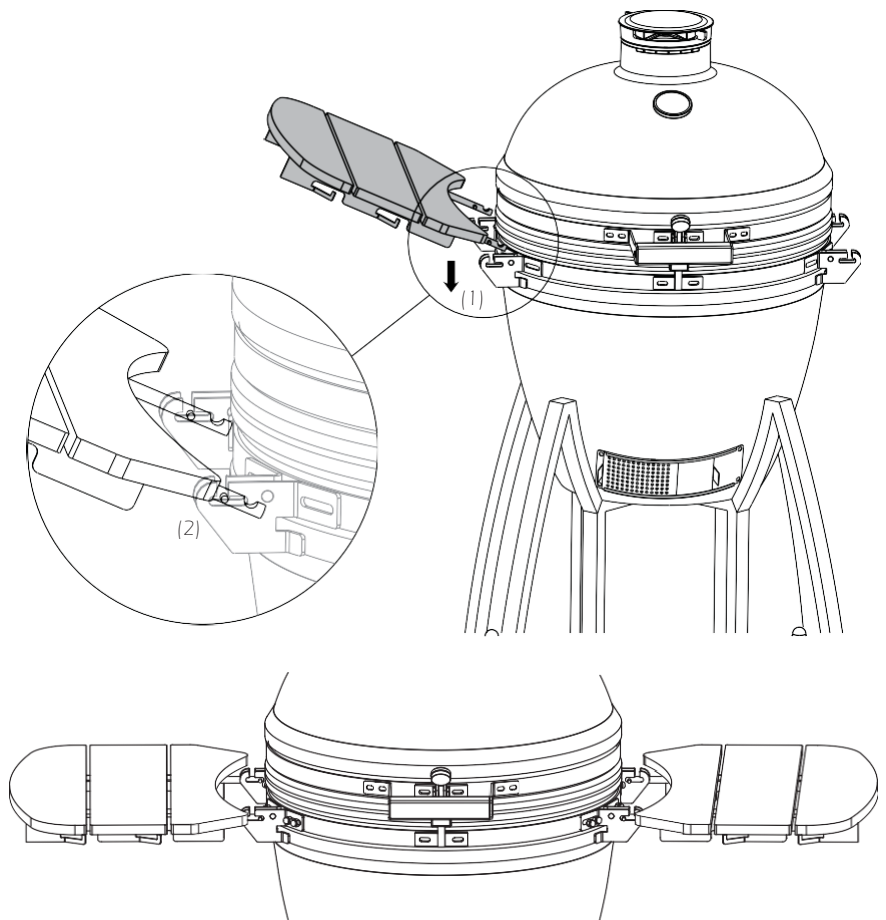
## 10

Bracket for Side Table(left) 2x  
Bracket for Side Table(right) 2x



## 11

Side Table 2x

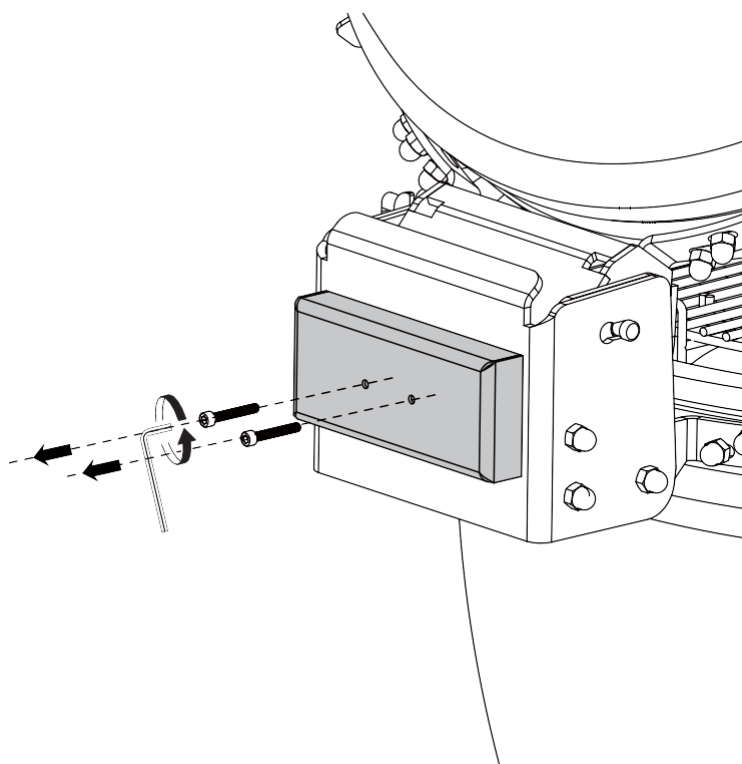


# Long-term maintenance

1. The woodside table should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
2. Routinely check the spring assist hoop to make sure all the bolts are tight and secure.
3. When moving the barbecue, ensure to unlock the castors first. Do not push to move. Pull from the back hinge instead of the handle in the front.
4. Do not remove the firebox. The purpose of the firebox is to hold the lump charcoal and will continue to work even if it is cracked.
5. After a period of usage (normally, half to one year, depend on the usage frequency), the spring power of hinge will get weaker which means the lid cannot be hold on the maximum opening angle. You can adjust it by the following steps:

1

Unscrew the two hexagon screws and remove the back cover.

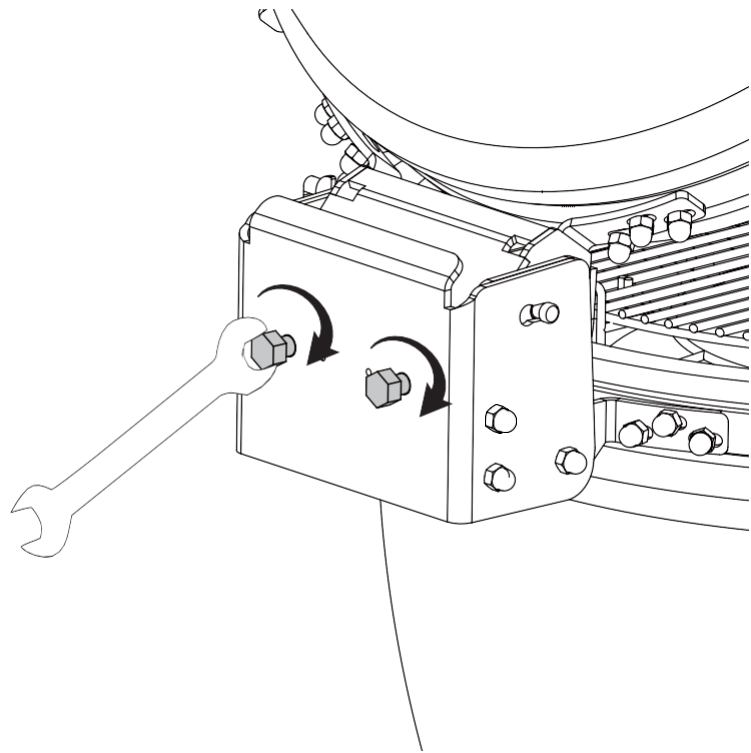




# Long-term maintenance

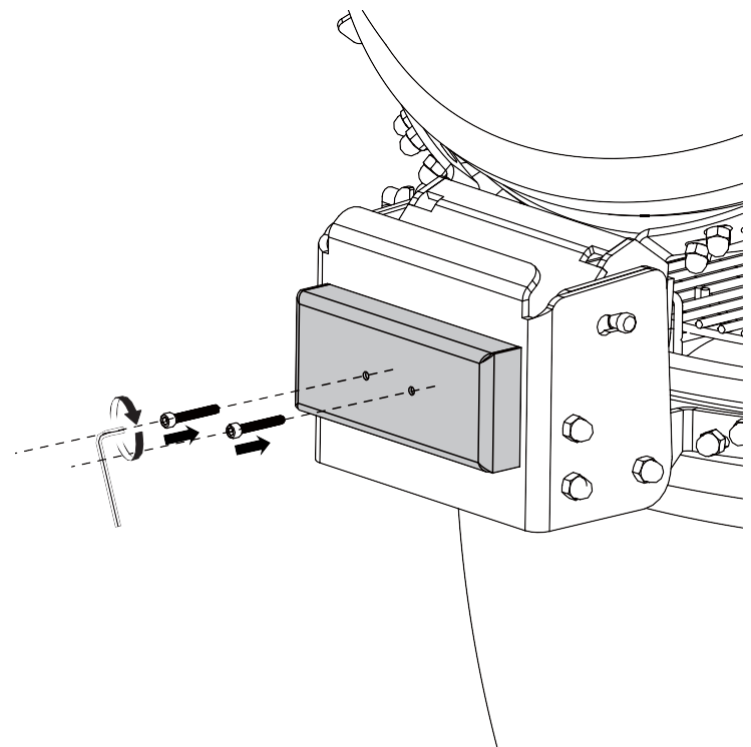
2

Turn the bolts about 1-2 circles to increase the torque of the torsion spring, so that the lid can hold on the maximum opening angle.



3

Replace the back cover, and then fix by the hexagon screws.





Comet TC-4 Ceramic Grill \_ 2024/7\_V1.0

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,  
Hornbachstrasse 11, 76879 Bornheim / Germany  
product@hornbach.com      www.hornbach.com