

GRLLR[®]

SHARE THE TABLE. SHARE THE JOY.

SHICHIRIN TABLE BBQ MANUAL

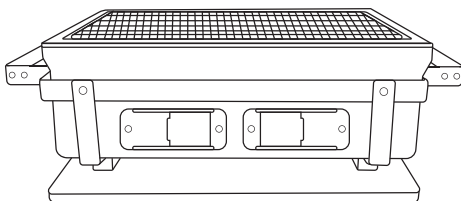
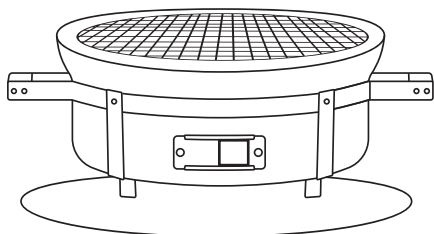


Table of contents

ENG	English	4 -11
DE	German	12 - 21
NL	Dutch	22 - 29
FR	French	30 - 39
SP	Spanish	40 - 49
IT	italian	50 - 59
	Assembly schedual	60 - 61

Please note that these instructions are for the user. Store these well so that you can consult them later.

IMPORTANT: Make sure to remove all packaging before use, but keep the safety instructions.

These instructions belong to your GRLLR table barbecue.

Pay close attention to all safety warnings in these instructions.

Please read these instructions in full and save them for future reference.

Keep the instructions together with the product.

This product is only suitable for home use and may not be used for commercial or contractual purposes.

Due to the ceramic material of the GRLLR Table grill, it is highly recommended to store your barbecue.

Note that the ceramic glaze used for the table barbecue may contain cracks, this is normal due to the natural origin of the material. This does not affect the usage of the table grill.

Maintenance and guidelines for safe use

About your GRLLR Table BBQ

With the GRLLR table grill, you can prepare the most delicious food without having to leave the table. The tradition of Shichirin grilling finds its origin in Japan, centuries ago. GRLLR got inspired by its rich history, and the atmosphere it creates so we can bring all of that goodness to YOUR table! The GRLLR Table BBQ is perfect to use with your friends and family, to create cosy shared memories, surrounded by good food, appetising aromas and the sound of the crackling fire.

The ceramic used for the GRLLR table grill ensures a sturdy barbecue that is not only visually pleasing but also retains heat efficiently. The ventilation on the side of the table barbecue allows ideal adjustment of airflow and temperature. The stainless-steel grid is designed especially for smaller pieces of food.

WARNINGS - ATTENTION!

- This product is SUITABLE FOR OUTDOOR USE ONLY.
- NEVER leave a burning fire unattended. RISK of carbon monoxide poisoning - Never use this product in a small room or let it cool down indoors.
- DO NOT overcharge the table grill with fuel
- FIRE HAZARD: hot pieces of charcoal may come out of the barbecue while in use
- WARNING: DO NOT use gasoline, turpentine, spirit, alcohol, or any other similar chemicals to (re)light the device. It is highly recommended to use a firestarter to light the barbecue or only use lighters in accordance with EN1860-3!
- It is highly recommended to use charcoal in your table grill. These burn longer and produce less ash which could limit airflow.
- Do NOT use the table BBQ on a wooden platform other than the one included or on other flammable surfaces, such as dry grass, wood chips, or leaves.
- Make sure the table grill is at least 2 meters away from flammable objects.
- Do NOT use the table grill as a heater.
- Make sure you do NOT touch or move the table grill when it is in use due to the high temperature of the ceramic.
- ALWAYS USE heat-resistant gloves when touching hot ceramic or cooking surfaces.
- Allow the device to cool down entirely for relocation or storage.
- ALWAYS keep children and pets away from the table barbecue when it is in use.
- Always check the table barbecue for damage before use and repair it where necessary.

Preparing the table grill

- It is highly recommended to use a firestarter to light the table grill. Place 2-3 handfuls of charcoal in the firestarter and light up the charcoal by using firelighters. Once the charcoal is lit, carefully pour these into the table barbecue.
- If necessary use firelighters to light the barbecue.
- DO NOT use petrol, turpentine, spirit, alcohol or any other chemicals to (re)light the table grill.

- DO NOT add more than 2-3 handfuls of charcoal into the table barbecue. If the temperature increases too fast, the table barbecue may be damaged.
- Let the fire burn until all fuel is used up and the fire is extinguished.
- You may now use your table grill for cooking and grilling.

Extinguish the table grill

- To extinguish the table grill close the air vent on the side of the table
- To extinguish the table grill close the air vent on the side of the table barbecue and leave the charcoal in the table grill until completely cooled down.
- DO NOT use water or extinguishing agents to speed up the process. This may damage the table grill.

Store the table grill

- After using the table grill, let it completely cool down before you store it.
- After using the table grill, let it cool down and remove the ash/charcoal. Then clean the inside of the grill grid using warm water (or mild detergent)
- After you clean the table grill, store it in a dry place.
- The stainless steel grill grid and support frame are NOT DISHWASHER SAFE. Clean the grill grid with warm water (or add mild detergent) and dry it thoroughly after cleaning.
- It is highly recommended to store the table barbecue inside for example in a garage or in a shed. Clean the table grill before storing it inside.
- Store the table grill in a frost-free environment

Cleaning the table grill

- To remove food and dirt from the grill, you may light up the grill and bring it to a temperature of 260 degrees Celcius so the grill grid burns clean.
- DO NOT use water or other types of cleaning products to clean the inside of your table grill. The inner walls are porous and may absorb all liquids. This may damage your table barbecue. If a lot of soot has formed on the inside of the ceramic, let it completely cool down and use a soft brush to scrape away the carbon residues for the next use.
- To clean the grills and grates, please use water and a detergent without an abrasive. Only use this once completely cooled down.

- In order to clean the exterior of the table barbecue, cool it down completely and use a damp cloth with mild detergent.

Lighting, use, and safety

- Once in use make sure the table grill is on a solid, flat, horizontal, heat-resistant, and non-flammable surface, away from any flammable objects.
- Clear 2 meters above the table barbecue once in use. The heat may damage anything that is closer than 2 meters.
- It is highly recommended to use a firestarter to light the table grill. Place 2-3 handfuls of charcoal in the firestarter and light up the charcoal by using firelighters. Once the charcoal is lit, carefully pour these into the table barbecue.
- DO NOT use petrol, turpentine, spirit, alcohol or any other chemicals to (re)light the table grill.
- To control the airflow and temperature use the bottom ventilation. Open it for more air and close it to lower the temperature.
- Light the charcoal for at least 30 minutes before using it. This enables the charcoal to produce a layer of ash. Once the layer of ash shows up it is safe to grill on the table grill. DO NOT grill before there is a layer of ash on the charcoal.
- It is highly recommended to not move or turn the charcoal once it is hot. This enables the charcoal to burn more evenly and efficiently.
- Once the table grill is lit, use heat-resistant gloves to touch the hot ceramic.

Charcoal refilling

- Even with closed air holes, the table barbecue may remain at a high temperature for a few hours. If you wish to use your table grill longer, you may need to add more charcoal. You may only lift the grill using the included grill lifter.
- DO NOT exceed the maximum of 2-3 handfuls of charcoal in the ceramic table grill.

GRLLR Table Barbecue Limited Warranty Terms and Conditions

ENG

Every GRLLR Ceramic Barbecue has a limited warranty on the material and construction of all ceramic parts. This warranty is valid long as the original buyer owns the GRLLR table barbecue including valid proof of purchase.

The GRLLR Ceramic Table Barbecue has a 2-year limited manufacturer's warranty for the original purchaser. The ceramic parts are not covered against breakage due to falls or abuse. The parts of metal and stainless steel are not covered against breakage due to falls or abuse.

Stainless Steel and cast iron from the GRLLR Ceramic Table Barbecue (such as charcoal plate, and grill grate) have a 1-year limited manufacturer's warranty for the original buyer by showing original proof of purchase.

GRLLR makes every effort to use rust-resistant materials that can withstand high temperatures on metal surfaces. However, metal materials and protective coatings can be affected by various surface scratches or exposure to substances and conditions beyond GRLLR's control. Chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, extreme humidity, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect lacquer and finish on metal coatings. For these reasons, the warranty on metals, stainless steel and cast iron parts DOES NOT cover rust, oxidation, fading or other imperfections unless they also result in loss of structural integrity or defects of these parts of the GRLLR Table Grill.

The product must be placed indoors during humid and cold periods.

The appearance of crackles in the ceramic is part of the production process. This does not affect the use of the table grill. Wooden parts, such as the bottom plate have a limited manufacturer's warranty of 1 year for the original buyer and are only valid with proof of purchase. Wooden products are not covered against normal weathering or cracking unless the structural integrity is also lost.

These warranties are based on normal and reasonable household use and maintenance of the GRLLR Table Barbecue. Commercial uses are excluded from the warranty. The warranty does not apply to additional or unforeseen damage or breakage, or to damage caused by; transport; drop; incorrect assembly; incorrect support; or attempt to support the GRLLR Table Grill by

means other than a solid, non-combustible surface under the base; commercial use; changes negligence, abuse; improper care; hazards on the road; normal and reasonable wear and tear; or natural disasters.

ENG

The warranty does not apply to scratches, dents, shards, hairline cracks, or the appearance of small cosmetic cracks in the outer enamel layer that do not affect the operation of the GRLLR Table Grill.

Any unauthorized changes or alterations to a GRLLR Table Barbecue void the warranty. This includes drilling holes in or tampering with parts; use of parts in the GRLLR Table barbecue other than authentic GRLLR Table Grill Parts; or use of internal components in any manner other than as intended by the manufacturer. Changing or replacing internal parts nullifies the warranty and GRLLR expressly disclaims any liability for direct, indirect, incidental or consequential damages arising from this. Pouring lighter fluid or any flammable mixture into a GRLLR Table Grill voids the warranty. This is a dangerous practice and may lead to damage or injury.

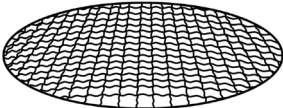
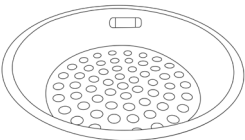
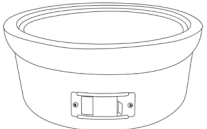
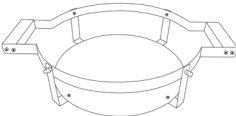
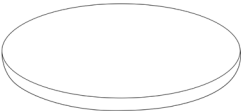
To the maximum extent permitted by law, all warranties prescribed, express or implied by law, including the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, do not extend beyond this warranty. Liability for additional, special, and consequential damages is excluded.

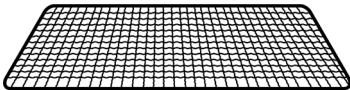
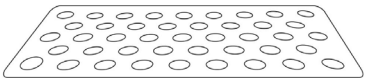
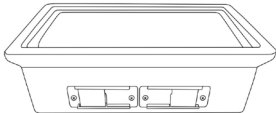
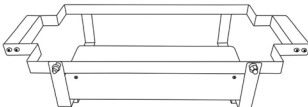
Assembly instruction

Read the instructions carefully before assembly. Check the presence of all parts against the list. Perform the assembly on a soft surface so that no scratches affect the paint. Keep these instructions for later use as a reference. For a comfortable installation, it is best to tighten the bolts lightly first and then secure them completely after assembly.

WARNING: DO NOT tighten the bolts too tightly; tighten them under medium pressure so that you do not damage the bolts or parts of the table grill.

IMPORTANT: Remove all packaging before use. Keep these safety instructions and store them together with the GRLLR Table Barbecue

Parts List for GRLLR Tokyo Table Barbecue			
Part Number	Part Name	Quantity	Part Image
	Grill Lifter	1	
	Grill Grid	1	
	Charcoal plate	1	
	Ceramic body (air vent pre-fabricated)	1	
	Support frame (bamboo handles pre-fabricated)	1	
	Base plate	1	

Parts List for GRLLR Osaka Table Barbecue			
Part Number	Part Name	Quantity	Part Image
	Grill Lifter	1	
	Grill Grid	1	
	Charcoal plate	1	
	Ceramic body (air vent pre-fabricated)	1	
	Support frame (bamboo handles pre-fabricated)	1	
	Base plate	1	

*Bitte beachten Sie, dass diese Anleitung für den Benutzer bestimmt ist.
Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Einsichtnahme gut auf.*

WICHTIG: Achten Sie darauf, die Verpackung vor dem Gebrauch zu entfernen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf.

Diese Anleitung gehört zu Ihrem GRLLR-Tischgrill. Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung genau. Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf. Bewahren Sie die Anleitung zusammen mit dem Produkt auf. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Heimgebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche oder vertragliche Zwecke verwendet werden.

Aufgrund des keramischen Materials des GRLLR-Tischgrills ist die Lagerung des Grills dringend empfohlen.

Bitte beachten Sie, dass die für den Tischgrill verwendete keramische Glasur Risse aufweisen kann, was aufgrund des natürlichen Ursprungs des Materials normal ist. Dies beeinträchtigt die Nutzung des Tischgrills nicht.

Wartung und Richtlinien für den sicheren Gebrauch

Über Ihren GRLLR-Tischgrill

Der GRLLR-Tischgrill erlaubt es Ihnen, die köstlichsten Speisen zuzubereiten, ohne den Tisch verlassen zu müssen. Die jahrtausendealte Tradition des Shichirin-Grillens findet ihren Ursprung in Japan. Die reiche Geschichte und die Atmosphäre, die dabei entsteht, haben GRLLR inspiriert, so dass wir all diese Köstlichkeiten zu IHREM Tisch bringen können! Der GRLLR-Tischgrill lädt Sie ein, mit Ihren Freunden und Ihrer Familie gemütliche gemeinsame Erinnerungen zu schaffen, umgeben von gutem Essen, appetitlichen Aromen und dem Klang des knisternden Feuers.

Die für den GRLLR-Tischgrill verwendete Keramik gewährleistet einen robusten Grill, der nicht nur optisch ansprechend ist, sondern auch die Wärme effizient speichert. Dank der Belüftung an der Seite des Tischgrills lassen sich Luftstrom und Temperatur optimal einstellen. Der Edelstahlrost ist speziell für kleineres Grillgut konzipiert.

WARNHINWEISE - ACHTUNG!

- Dieses Produkt ist NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH GEEIGNET.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.
- GEFAHR einer Kohlenmonoxidvergiftung - Verwenden Sie dieses Produkt niemals in kleinen Räumen und lassen Sie es nicht in geschlossenen Räumen abkühlen.
- Überfüllen Sie den Tischgrill NICHT mit Brennstoff
- BRANDGEFAHR: Während des Betriebs können heiße Holzkohlestücke aus dem Grill entweichen.
- WARNUNG: KEIN Benzin, Terpentin, Spiritus, Alkohol oder andere vergleichbare Chemikalien zum (Wieder-)Anzünden des Geräts verwenden. Verwenden Sie zum Anzünden des Grills unbedingt einen Anzünder oder nur Feuerzeuge, die der EN1860-3 entsprechen!
- Es wird dringend empfohlen, für Ihren Tischgrill Holzkohle zu verwenden. Diese brennt länger und hinterlässt weniger Asche, die den Luftstrom behindern könnte.
- Verwenden Sie den Tischgrill NICHT auf einer anderen als der mitgelieferten Holzplattform oder auf anderen entflammaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen oder Blättern.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Tischgrill mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt befindet.
- Verwenden Sie den Tischgrill NICHT als Heizgerät.
- Berühren oder bewegen Sie den Tischgrill NICHT, wenn er in Gebrauch ist, da die Keramik sehr heiß wird.
- Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen berühren.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Transport oder der Lagerung vollständig abkühlen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere STETS vom Tischgrill fern, wenn dieser in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie den Tischgrill vor Gebrauch immer auf Schäden und reparieren Sie ihn nötigenfalls.

Vorbereitung des Tischgrills

- Es wird dringend empfohlen, zum Anzünden des Tischgrills einen Anzünder zu verwenden. Legen Sie 2-3 Hände voll Holzkohle in den Grillanzünder und zünden Sie die Holzkohle mit Hilfe eines Feueranzünders an. Sobald die Holzkohle angezündet ist, füllen Sie diese vorsichtig in den Tischgrill.
- Verwenden Sie zum Anzünden des Grills gegebenenfalls Feueranzünder.
- Verwenden Sie KEIN Benzin, Terpentin, Spiritus, Alkohol oder andere Chemikalien, um den Tischgrill (erneut) anzuzünden.
- Geben Sie NICHT mehr als 2-3 Hände voll Holzkohle in den Tischgrill. Steigt die Temperatur zu schnell an, kann dies zu Schäden am Tischgrill führen.
- Lassen Sie das Feuer brennen, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und das Feuer gelöscht ist.
- Ihr Tischgrill kann nun zum Kochen und Grillen verwendet werden.

Ausschalten des Tischgrills

- Schließen Sie die Lüftungsöffnung an der Seite des Tischgrills, um den Tischgrill auszuschalten, und lassen Sie die Holzkohle im Tischgrill, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder Löschmittel, um den Vorgang zu beschleunigen. Dies kann zu Schäden am Tischgrill führen.

Lagerung des Tischgrills

- Lassen Sie den Tischgrill nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn lagern.
- Lassen Sie den Tischgrill nach dem Gebrauch abkühlen und entfernen Sie die Asche/Kohle. Reinigen Sie anschließend das Innere des Grillrosts mit warmem Wasser (oder einem milden Reinigungsmittel)
- Lagern Sie den Tischgrill nach der Reinigung an einem trockenen Ort.
- Der Edelstahl-Grillrost und der Stützrahmen sind NICHT SPÜLMASCHINENFEST. Reinigen Sie den Grillrost mit warmem Wasser (oder fügen Sie ein mildes Reinigungsmittel hinzu) und trocknen Sie ihn nach der Reinigung gründlich ab.

- Es wird dringend empfohlen, den Tischgrill drinnen zu lagern, zum Beispiel in einer Garage oder in einem Schuppen. Der Tischgrill sollte vor der Lagerung im Innenbereich gereinigt werden.
- Lagern Sie den Tischgrill in einer frostfreien Umgebung

Reinigung des Tischgrills

- Zur Entfernung von Lebensmitteln und Schmutz auf dem Grill zünden Sie den Grill an und bringen ihn auf eine Temperatur von 260 Grad Celsius, damit der Grillrost sauber brennt.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder andere Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Tischgrills zu reinigen. Da die Innenwände porös sind, können sie sämtliche Flüssigkeiten aufsaugen. Dies kann zu Schäden an Ihrem Tischgrill führen. Sollte sich auf der Innenseite der Keramik viel Ruß gebildet haben, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und verwenden Sie eine weiche Bürste, um die Kohlerückstände vor dem nächsten Gebrauch zu entfernen.
- Zum Reinigen der Roste und Gitter verwenden Sie bitte Wasser und ein Reinigungsmittel ohne abrasive Inhaltsstoffe. Reinigen Sie diese erst, nachdem der Grill vollständig abgekühlt sind.
- Lassen Sie den Tischgrill erst vollständig abkühlen und verwenden Sie anschließend ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel, um die Außenseite des Grills zu reinigen.

Anzünden, Benutzung und Sicherheit

- Stellen Sie sicher, dass der Tischgrill bei Gebrauch auf einer festen, flachen, waagerechten, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht, fern von jeglichen entflammaren Gegenständen.
- Achten Sie auf einen Abstand von 2 Metern über dem Tischgrill, wenn dieser in Betrieb ist. Durch die Hitze kann alles in einem Abstand von weniger als 2 Metern Schaden nehmen.
- Zum Anzünden des Tischgrills wird die Verwendung eines Anzünders dringend empfohlen. Legen Sie 2-3 Hände voll Holzkohle in den Grillanzünder und zünden Sie die Holzkohle mit Hilfe von Feueranzündern an. Sobald die Holzkohle angezündet ist, füllen Sie diese vorsichtig in den Tischgrill.
- Verwenden Sie KEIN Benzin, Terpentin, Spiritus, Alkohol oder andere Chemikalien, um den Tischgrill (erneut) anzuzünden.

- Zur Steuerung des Luftstroms und der Temperatur verwenden Sie die Bodenbelüftung. Öffnen Sie diese für mehr Luftzufuhr und schließen Sie sie, um die Temperatur zu senken.
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang brennen, bevor Sie sie verwenden. So kann die Holzkohle eine Ascheschicht bilden. Sobald die Ascheschicht zu sehen ist, ist das Grillen auf dem Tischgrill sicher. Grillen Sie NICHT, bevor sich eine Ascheschicht auf der Holzkohle gebildet hat.
- Es wird dringend empfohlen, die Holzkohle nicht zu bewegen oder zu drehen, sobald diese heiß ist. Auf diese Weise brennt die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter.
- Sobald der Tischgrill angezündet ist, sollten Sie hitzebeständige Handschuhe zum Berühren der heißen Keramik verwenden.

Holzkohle nachfüllen

- Auch bei geschlossenen Luftlöchern behält der Tischgrill einige Stunden lang eine hohe Temperatur. Wenn Sie Ihren Tischgrill länger verwenden möchten, müssen Sie gegebenenfalls mehr Holzkohle nachlegen. Sie dürfen den Grill nur mit dem im Lieferumfang enthaltenen Grillrost-Heber anheben.
- Geben Sie NICHT mehr als 2-3 Hände voll Holzkohle in den Keramik-Tischgrill.

GRLLR Tischgrill - Eingeschränkte Garantie und Allgemeine Geschäftsbedingungen

Jeder GRLLR-Keramikgrill unterliegt einer eingeschränkten Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikteile. Diese Garantie erstreckt sich auf den Zeitraum, in dem der ursprüngliche Käufer den GRLLR-Tischgrill besitzt, einschließlich eines gültigen Kaufbelegs. Für den GRLLR Keramik-Tischgrill gilt eine eingeschränkte Herstellergarantie von 2 Jahren für den ursprünglichen Käufer. Für die Keramikteile besteht keine Deckung bei Bruch aufgrund von Herunterfallen oder unsachgemäßem Gebrauch. Für die Metall- und Edelstahlteile wird keine Garantie bei Bruch aufgrund von Herunterfallen oder unsachgemäßem Gebrauch gewährt.

Auf den Edelstahl und das Gusseisen des GRLLR-Keramik-Tischgrills (wie z. B. die Holzkohleplatte und den Grillrost) wird dem ursprünglichen Käufer bei Vorlage des Original-Kaufbelegs eine eingeschränkte Herstellergarantie von 1 Jahr gewährt.

GRLLR bemüht sich, rostfreie Materialien zu verwenden, die hohen Temperaturen auf Metalloberflächen standhalten. Allerdings können Metallwerkstoffe und Schutzbeschichtungen durch verschiedene Kratzer auf der Oberfläche oder die Einwirkung von Stoffen und Bedingungen, auf die GRLLR keinen Einfluss hat, beeinträchtigt werden. Chlor, Industriedämpfe, Chemikalien, Düngemittel, extreme Luftfeuchtigkeit, Schädlingsbekämpfungsmittel für den Rasen und Salz gehören zu den Substanzen, die den Lack und die Oberfläche von Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen deckt die Garantie für Metall-, Edelstahl- und Gusseisenteile KEINEN Rost, keine Oxidation, kein Verblässen oder andere Mängel ab, es sei denn, sie führen auch zu einem Verlust der strukturellen Integrität oder zu Defekten an diesen Teilen des GRLLR-Tischgrills.

Das Produkt muss während feuchter und kalter Perioden in Innenräumen aufgestellt werden.

Das Auftauchen von Rissen in der Keramik gehört zum Produktionsprozess. Dies beeinträchtigt nicht die Verwendung des Tischgrills. Holzteile, wie z. B. die Bodenplatte, unterliegen einer eingeschränkten Herstellergarantie von 1 Jahr zugunsten des ursprünglichen Käufers und sind nur mit Kaufnachweis gültig. Holzprodukte sind nicht gegen normale Witterungseinflüsse oder Risse gedeckt, es sei denn, die strukturelle Integrität leidet darunter.

Diese Garantien gelten für den normalen und angemessenen Haushaltsgebrauch und die Wartung des GRLLR-Tischgrills. Gewerbliche Nutzung ist von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zusätzliche oder unvorhergesehene Schäden oder Brüche oder auf Schäden, die verursacht werden durch: Transport, Herunterfallen, unsachgemäße Montage, unsachgemäße Auflage oder den Versuch, den GRLLR-Tischgrill auf andere Weise als auf einer festen, nicht entflammaren Unterlage aufzustellen, gewerbliche Nutzung, Änderungen, Fahrlässigkeit, Missbrauch, unsachgemäße Pflege, Gefahren im Straßenverkehr, normale und angemessene Abnutzung oder Naturkatastrophen. Die Garantie deckt keine Kratzer, Dellen, Bruchstücke, haarfeine Risse oder kleine kosmetische Risse in der äußeren Emailleschicht ab, die den Betrieb des GRLLR Tischgrills nicht beeinträchtigen.

Jegliche unbefugten Änderungen oder Modifikationen an einem GRLLR-Tischgrill führen zum Erlöschen der Garantie. Dies schließt das Bohren von Löchern in oder die Manipulation von Teilen, die Verwendung von Teilen im GRLLR-Tischgrill, die keine Originalteile von GRLLR sind, oder die Verwendung von internen Komponenten auf eine andere als die vom Hersteller vorgesehene Weise ein. Das Auswechseln oder Ersetzen interner Teile führt zum Erlöschen der Garantie und GRLLR lehnt ausdrücklich jegliche Haftung für direkte, indirekte, zufällige oder Folgeschäden ab, die sich daraus ergeben. Das Einfüllen von Feuerzeugflüssigkeit oder anderen brennbaren Gemischen in einen GRLLR-Tischgrill führt ebenfalls zum Erlöschen der Garantie. Dies stellt eine gefährliche Vorgehensweise dar und kann zu Schäden oder Verletzungen führen.

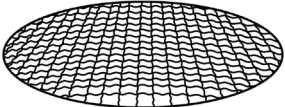
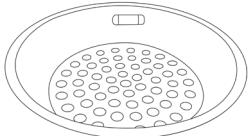
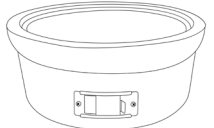
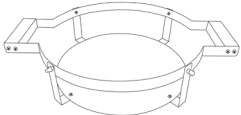
Soweit gesetzlich zulässig, beschränken sich alle gesetzlich vorgeschriebenen, ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit und der Eignung für einen bestimmten Zweck, auf die vorliegende Garantie. Eine Haftung für zusätzliche, besondere und Folgeschäden ist ausgeschlossen.

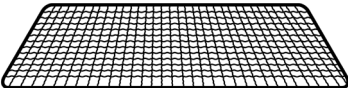
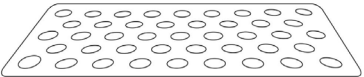
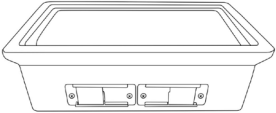
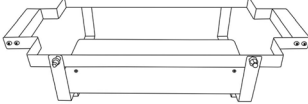
Montageanleitung

Lesen Sie die Anleitung vor dem Zusammenbau sorgfältig durch. Vergewissern Sie sich anhand der Liste, dass alle Teile vorhanden sind. Nehmen Sie den Zusammenbau auf einer weichen Unterlage vor, damit keine Kratzer in den Lack gelangen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Einsichtnahme auf. Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben zunächst nur leicht an und schrauben Sie sie nach der Montage vollständig fest.

WARNUNG: Ziehen Sie die Schrauben NICHT zu fest an, sondern tun Sie dies nur mit mäßigem Kraftaufwand, damit Sie die Schrauben bzw. Bauteile des Tischgrills nicht beschädigen.

WICHTIG: Entfernen Sie vor dem Gebrauch die gesamte Verpackung. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise auf und verwahren Sie sie zusammen mit dem GRLLR-Tischgrill

Liste der Bauteile für GRLLR Tokyo Tischgrill			
Nummer des Bauteils	Name des Bauteils	Anzahl	Abbildung des Bauteils
	Grillrost-Heber	1	
	Grillrost	1	
	Holzkohlenplatte	1	
	Keramikkörper (vorgefertigte Entlüftung)	1	
	Stützrahmen (vorgefertigte Bambusgriffe)	1	
	Gundplatte	1	

Liste der Bauteile für GRLLR Osaka Tischgrill			
Nummer des Bauteils	Name des Bauteils	Anzahl	Abbildung des Bauteils
	Grillrost-Heber	1	
	Grillrost	1	
	Holzkohlenplatte	1	
	Keramikkörper (vorgefertigte Entlüftung)	1	
	Stützrahmen (vorgefertigte Bambusgriffe)	1	
	Grundplatte	1	

*Houd er rekening mee dat deze instructies voor de gebruiker bestemd zijn.
Bewaar deze goed zodat u ze later kunt raadplegen.*

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u alle verpakkingen voor gebruik verwijdt, maar bewaar de veiligheidsinstructies.

Deze instructies behoren bij uw GRLLR tafelbarbecue.

Let goed op alle veiligheidswaarschuwingen in deze instructies.

Lees deze instructies volledig door en bewaar ze voor toekomstige referenties.

Bewaar de instructies in de buurt van het product.

Dit product is alleen geschikt voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt voor commerciële of contractuele doeleinden.

Vanwege het keramische materiaal van de GRLLR tafelgrill wordt het ten eerste aanbevolen om uw barbecue op te bergen.

Let erop dat het keramische glazuur, dat wordt gebruikt voor de tafelbarbecue, barsten kan bevatten, dit is normaal vanwege de natuurlijke oorsprong van het materiaal. Dit heeft geen invloed op het gebruik van de tafelgrill.

Onderhoud en richtlijnen voor veilig gebruik

Over uw GRLLR Table BBQ

Met de GRLLR tafelgrill bereid u de lekkerste gerechten zonder de tafel te verlaten. De traditie van Shichirin-grillen vindt eeuwen geleden zijn oorsprong in Japan. GRLLR raakte geïnspireerd door zijn rijke geschiedenis en de sfeer die het creëert, zodat we al dat goeds op UW tafel kunnen serveren! De GRLLR Table BBQ is perfect om samen met uw vrienden en familie te gebruiken, om gezellige gedeelde herinneringen te creëren, omringd door lekker eten, smakelijke aroma's en het geluid van het knapperende vuur.

Het keramiek dat wordt gebruikt voor de GRLLR tafelgrill zorgt voor een stevige barbecue die niet alleen visueel aantrekkelijk is, maar ook efficiënt warmte vasthoudt. De ventilatie aan de zijkant van de tafelbarbecue maakt ideale aanpassing van de luchtstroom en temperatuur mogelijk. Het roestvrijstalen rooster is speciaal ontworpen voor kleinere stukken voedsel.

WAARSCHUWINGEN - ATTENTIE!

- Dit product is ALLEEN GESCHIKT VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Laat NOOIT een brandend vuur zonder toezicht achter.
- RISICO op koolmonoxidevergiftiging -Gebruik dit product nooit in een kleine kamer of laat het binnenshuis afkoelen.
- Overlaad de tafelgrill NIET met brandstof
- BRANDGEVAAR: hete stukjes houtskool kunnen uit de barbecue vallen tijdens het gebruik
- WAARSCHUWING: gebruik GEEN benzine, terpentijn, spiritus, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën om het (opnieuw) apparaat aan te steken. Het wordt ten eerste aanbevolen om een vuurstarter te gebruiken om de barbecue aan te steken of alleen aanstekers te gebruiken in overeenstemming met EN1860-3!
- Het wordt ten eerste aanbevolen om houtskool in uw tafelgrill te gebruiken. Deze branden langer en produceren minder as, die de luchtstroom zou kunnen beperken.
- Gebruik de tafel BBQ NIET op een ander houten platform dan het bijgesloten exemplaar of op andere ontvlambare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers of bladeren.
- Zorg ervoor dat de tafelgrill zich minimaal op 2 meter afstand van brandbare objecten bevindt.
- Gebruik de tafelgrill NIET als een verwarming.
- Zorg ervoor dat u de tafelgrill NIET aanraakt of beweegt tijdens gebruik, vanwege de hoge temperatuur van het keramiek.
- GEBRUIK ALTIJD warmtebestendige handschoenen bij het aanraken van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voor verplaatsing of opslag.
- Houd kinderen en huisdieren ALTIJD uit de buurt van de tafelbarbecue wanneer deze in gebruik is.
- Controleer de tabelbarbecue altijd op schade voor gebruik en repareer deze, waar nodig.

De tafelgrill voorbereiden

- Het wordt ten eerste aanbevolen om een vuurstarter te gebruiken om de tafelgrill aan te steken. Plaats 2-3 handvol houtskool in de vuurstarter en steek de houtskool met behulp van aanmaakblokjes aan. Zodra de houtskool brandt, giet deze voorzichtig in de tafelgrill.
- Gebruik, indien nodig, aanmaakblokjes om de barbecue aan te steken.

- Gebruik GEEN benzine, terpentijn, spiritus, alcohol of andere chemicaliën om de tafelgrill (opnieuw) aan te steken.
- Voeg NIET MEER dan 2-3 handvol houtskool aan de tabelbarbecue toe. Als de temperatuur te snel stijgt, kan de tafelbarbecue worden beschadigd.
- Laat het vuur branden totdat alle brandstof is opgebruikt en het vuur is gedoofd.
- U kunt nu uw tafelgrill gebruiken om te koken en te grillen.

De tafelgrill doven

- Om de tafelgrill te doven, sluit u de luchtopening aan de zijkant van de tafelbarbecue en laat u de houtskool in de tafelgrill volledig afkoelen.
- Gebruik GEEN water- of blusmiddelen om het proces te versnellen. Dit kan de tafelgrill beschadigen.

De tafelgrill opbergen

- Laat de tafelgrill na gebruik volledig afkoelen, voordat u deze opbergt.
- Laat de tafelgrill na gebruik afkoelen en verwijder de as / houtskool. Reinig vervolgens de binnenkant van het grillrooster met warm water (of een mild afwasmiddel)
- Nadat u de tafelgrill hebt gereinigd, bewaart u deze op een droge plek.
- Het roestvrijstalen grillrooster en het steunframe zijn NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG. Reinig het grillrooster met warm water (of voeg een mild wasmiddel toe) en droog het grondig na het reinigen.
- Het wordt ten eerste aanbevolen om de tafelbarbecue binnen te bewaren, bijvoorbeeld in een garage of in een schuur. Reinig de tafelgrill voordat u deze binnen opbergt.
- Bewaar de tafelgrill in een vorstvrije omgeving

De tafelgrill reinigen

- Om voedsel en vuil van de grill te verwijderen, kunt u de grill aansteken en tot een temperatuur van 260 graden Celcius brengen, zodat het grillrooster zich kan schoonbranden.
- Gebruik GEEN water of andere soorten reinigingsproducten om de binnenkant van uw tafelgrill te reinigen. De binnenwanden zijn poreus en kunnen alle vloeistoffen absorberen. Dit kan uw tafelbarbecue

- beschadigen. Als er veel roet is gevormd aan de binnenkant van het keramiek, laat deze dan volledig afkoelen en gebruik een zachte borstel om de koolstofresten voor het volgende gebruik weg te schrapen.
- Gebruik water en een niet schurend wasmiddel om de grills en roosters te reinigen. Gebruik dit alleen als deze volledig afgekoeld zijn.
- Om de buitenkant van de tafelbarbecue te reinigen, laat deze volledig afkoelen en gebruik een vochtige doek met een mild wasmiddel.

Aansteken, gebruik en veiligheid

- Zorg ervoor dat tijdens het gebruik de tafelgrill op een stevige, vlakke, horizontale, hittebestendige en onbrandbare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- Laat 2 meter boven de tabelbarbecue vrij tijdens het gebruik. De warmte kan alles beschadigen dat zich binnen een afstand van 2 meter bevindt.
- Het wordt ten eerste aanbevolen om een vuurstarter te gebruiken om de tafelgrill aan te steken. Plaats 2-3 handvol houtskool in de vuurstarter en steek de houtskool aan met behulp van aanmaakblokjes. Zodra de houtskool brandt, giet deze voorzichtig in de tafelbarbecue.
- Gebruik GEEN benzine, terpentijn, spiritus, alcohol of andere chemicaliën om de tafelgrill (opnieuw) aan te steken.
- Gebruik de bodemventilatie om de luchtstroom en temperatuur te regelen. Open het voor meer lucht en sluit het om de temperatuur te verlagen.
- De houtskool minimaal 30 minuten voor gebruik aansteken. Hierdoor kan de houtskool een aslaag produceren. Zodra de aslaag verschijnt, is het veilig om op de tafelgrill te grillen. Grill NIET voordat zich een aslaag op de houtskool heeft gevormd.
- Het wordt ten eerste aanbevolen om de houtskool niet te verplaatsen of te draaien zodra deze heet is. Hierdoor kan de houtskool gelijkmatiger en efficiënter branden.
- Zodra de tafelgrill is aangestoken, gebruik warmtebestendige handschoenen om het hete keramiek aan te raken.

Houtskool bijvullen

- - Ook met gesloten luchtgaten kan de tafelbarbecue enkele uren heet blijven. Als u uw tafelgrill langer wilt gebruiken, moet u mogelijk meer houtskool toevoegen. U mag de grill alleen optillen met behulp van de meegeleverde grill lifter.
- Overschrijd het maximum van 2-3 handvol houtskool in de keramische tafelgrill NIET.

GRLLR Tafelbarbecue Beperkte Garantievoorwaarden

Elke GRLLR Ceramic Barbecue heeft een beperkte garantie op het materiaal en de bouw van alle keramische onderdelen. Deze garantie is geldig zolang de oorspronkelijke koper de GRLLR tabelbarbecue bezit, inclusief geldig aankoopbewijs.

De GRLLR Ceramic Table Barbecue heeft 2 jaar beperkte fabrieksgarantie voor de oorspronkelijke koper. De keramische onderdelen zijn niet gedekt tegen breuk als gevolg van vallen of misbruik. De onderdelen van metaal en roestvrij staal zijn niet gedekt tegen breuk als gevolg van vallen of misbruik.

Roestvrij staal en gietijzer van de GRLLR Ceramic Table Barbecue (zoals houtskoolplaat en grillrooster) hebben 1 jaar beperkte fabrieksgarantie voor de oorspronkelijke koper op vertoon van het oorspronkelijke aankoopbewijs.

GRLLR doet er alles aan om roestbestendige materialen te gebruiken die hoge temperaturen op metalen oppervlakken kunnen weerstaan. Metalen materialen en beschermende coatings kunnen echter worden beïnvloed door verschillende oppervlak krassen of blootstelling aan stoffen en omstandigheden buiten de verantwoordelijkheid van GRLLR. Chloor, industriële dampen, chemicaliën, meststoffen, extreme vochtigheid, gazonpesticiden en zout zijn enkele van de stoffen die de lak en afwerking op metaalcoatings kunnen beïnvloeden. Om deze redenen dekt de garantie op metalen, roestvrijstalen en gietijzeren onderdelen geen roest, oxidatie, vervaging of andere onvolkomenheden, tenzij ze ook resulteren in verlies van structurele integriteit of defecten van deze delen van de GRLLR Table Grill.

Tijdens vochtige en koude periodes moet het product binnen worden geplaatst.

Het voorkomen van barsten in het keramiek maakt deel uit van het productieproces. Dit heeft geen invloed op het gebruik van de tafelgrill. Houten onderdelen, zoals de bodemplaat, hebben een beperkte fabrieksgarantie van 1 jaar voor de oorspronkelijke koper en is alleen geldig met het aankoopbewijs. Houten producten worden niet gedekt tegen normale verwerking of cracking, tenzij de structurele integriteit ook verloren gaat.

Ned

Deze garanties zijn gebaseerd op normaal en redelijk huishoudelijk gebruik en onderhoud van de GRLLR Table Barbecue. Commercieel gebruik is uitgesloten van de garantie. De garantie is niet van toepassing op extra of onvoorziene schade of breuk, of op schade veroorzaakt door; vervoer; vallen; onjuiste montage; onjuiste ondersteuning; of pogingen om de GRLLR Table

Grill te ondersteunen door middel van andere middelen dan een vast, niet-brandbaar oppervlak onder de basis; commercieel gebruik; wijzigingen negeren, misbruik; onjuiste zorg; gevaren op de weg; normale en redelijke slijtage; of natuurrampen. De garantie is niet van toepassing op krassen, deuken, scherven, haarlijnbarsen of het verschijnen van kleine cosmetische barsten in de buitenste emailaag die de werking van de GRLLR Table Grill beïnvloeden. Alle ongeautoriseerde wijzigingen of aanpassingen aan een GRLLR Table Barbecue maken de garantie ongeldig. Dit omvat het boren van gaten in of knoeien met onderdelen; gebruik van niet-originele onderdelen in de GRLLR Table Barbecue; of gebruik van interne componenten op een andere manier dan bedoeld door de fabrikant. Het wijzigen of vervangen van interne onderdelen laat de garantie vervallen en GRLLR wijst uitdrukkelijk elke aansprakelijkheid af voor directe, indirecte, incidentele of gevolgschade die hieruit voortvloeit. Aanstekervloeistof of een brandbaar mengsel in een GRLLR Table Grill gieten, laat de garantie vervallen. Dit is een gevaarlijke praktijk en kan leiden tot schade of letsel.

In de maximale mate die wettelijk toegestaan is, gaan alle voorgeschreven wettelijke garanties, uitdrukkelijk of impliciet, inclusief de impliciete garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid voor een bepaald doel, niet verder dan deze garantie. Aansprakelijkheid voor aanvullende, speciale en gevolgschade is uitgesloten.

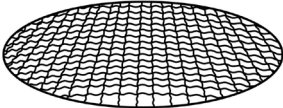
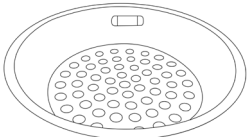
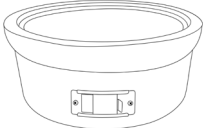
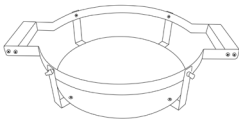
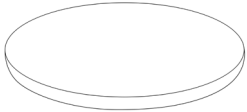
Montagehandleiding

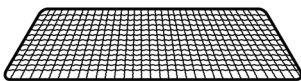
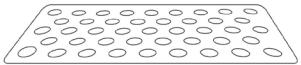
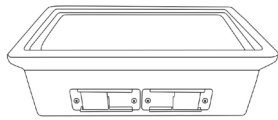
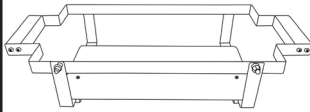
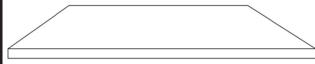
Lees de instructies zorgvuldig voor de montage. Controleer de aanwezigheid van alle onderdelen in de lijst. Voer de montage uit op een zacht oppervlak, zodat er geen krassen in de verf komen. Houd deze instructies bij voor toekomstige referentie. Voor een comfortabele installatie kunt u best de bouten eerst licht aandraaien en ze dan volledig bevestigen na de montage.

WAARSCHUWING: draai de bouten NIET te strak vast; draai ze vast met een gemiddelde druk, zodat u de bouten of delen van de tafelgrill niet beschadigt.

BELANGRIJK: verwijder alle verpakkingen voor gebruik. Bewaar deze veiligheidsinstructies samen met de GRLLR Table Barbecue

Ned Ned

Onderdelenlijst voor GRLLR Tokyo Table Barbecue			
Onderdeelnummer	Onderdeelnaam	Hoeveelheid	Onderdeelaafbeelding
	Grill Lifter	1	
	Grillrooster	1	
	Houtskoolplaat	1	
	Keramisch frame (geprefabriceerde luchtopening)	1	
	Steunframe (geprefabriceerde bamboe handvatten)	1	
	Basisplaat	1	

Onderdelenlijst voor GRLLR Osaka Table Barbecue			
Onderdeelnummer	Onderdeelnaam	Hoeveelheid	Onderdeelaafbeelding
	Grill Lifter	1	
	Grillrooster	1	
	Houtskoolplaat	1	
	Keramisch frame (geprefabriceerde luchtopening)	1	
	Steunframe (geprefabriceerde bamboe handvatten)	1	
	Basisplaat	1	

French

Veillez noter que ces instructions sont destinées à l'utilisateur. Conservez-les soigneusement ainsi vous pourrez les consulter ultérieurement.

IMPORTANT : Veillez à retirer tout l'emballage avant d'utiliser le produit, mais conservez les instructions de sécurité.

Ces instructions concernent l'utilisation de votre barbecue de table GRLLR.

Portez une attention particulière à tous les avertissements de sécurité contenus dans ces instructions.

Veillez lire ces instructions dans leur intégralité et conserver les en vue d'une consultation ultérieure.

Conservez les instructions avec le produit.

Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique et ne peut pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

Dû au matériau céramique dont est composé le barbecue de table GRLLR, il est fortement recommandé de ranger votre barbecue après utilisation.

Notez que l'émail céramique utilisé pour la fabrication du barbecue de table peut présenter des fissures, ce qui est normal dû à l'origine naturelle du matériau. Cela n'affecte pas l'utilisation de votre barbecue de table.

Entretien et directives pour une utilisation sûre

À propos de votre barbecue de table GRLLR

Avec le barbecue de table GRLLR, vous pouvez cuisiner les mets les plus délicieux sans avoir à quitter la table. La tradition du gril Shichirin trouve son origine au Japon, où elle est née il y a des siècles. GRLLR s'est inspiré de cette riche histoire et de l'ambiance qu'elle suscite ainsi nous pourrions apporter ces choses particulièrement agréables à VOTRE table ! Le barbecue de table GRLLR est idéal pour être utilisé avec vos amis et votre famille, créer des souvenirs mémorables, entourés de bons plats, d'arômes appétissants et des crépitements du feu.

La céramique utilisée pour la fabrication du barbecue de table GRLLR garantit un barbecue résistant qui n'est pas seulement agréable à la vue, mais qui conserve aussi efficacement la chaleur. La ventilation sur le côté du barbecue de table permet un réglage idéal du flux d'air et de la température. La grille en acier inoxydable est spécialement conçue pour les petits

AVERTISSEMENTS - ATTENTION !

- Ce produit est UNIQUEMENT CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Ne laissez JAMAIS un feu allumé sans surveillance.
- RISQUE d'intoxication au monoxyde de carbone - Ne jamais utiliser ce produit dans une petite pièce ou le laisser refroidir à l'intérieur.
- NE suralimentez PAS le barbecue de table en carburant.
- RISQUE D'INCENDIE : des morceaux de charbon de bois chauds peuvent s'échapper du barbecue pendant son utilisation.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez PAS d'essence, de térébenthine, de spiritueux, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour (r) allumer l'appareil. Il est fortement recommandé d'utiliser un allume-feu pour allumer le barbecue ou d'utiliser uniquement des briquets conformes à la norme EN1860-3 !
- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois dans votre barbecue de table. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui pourraient limiter la circulation de l'air.
- N'utilisez PAS le barbecue de table sur une plateforme en bois autre que celle fournie ou sur d'autres surfaces inflammables comme de l'herbe sèche, des copeaux de bois ou des feuilles.
- Assurez-vous que le barbecue de table se trouve à au moins 2 mètres de tout objet inflammable.
- N'utilisez PAS le barbecue de table comme appareil de chauffage.
- Veillez à ne PAS toucher ou déplacer le barbecue de table lorsqu'il est en cours d'utilisation dû à la température élevée de la céramique.
- UTILISEZ TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lorsque vous touchez la céramique ou les surfaces de cuisson chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue de table lorsqu'il est utilisé.
- Vérifiez toujours que le barbecue de table n'est pas endommagé avant de l'utiliser et réparez-le, le cas échéant.

Préparation du barbecue de table

- Il est fortement recommandé d'utiliser un allume-feu pour allumer le barbecue de table. Placez 2 à 3 poignées de charbon de bois dans le foyer et allumez le charbon de bois à l'aide de l'allume-feu. Une fois le charbon de bois allumé, versez-le délicatement dans le barbecue de table.
- Si nécessaire, utilisez des allume-feu pour allumer le barbecue.
- N'utilisez PAS d'essence, de térébenthine, de spiritueux, d'alcool ou d'autres produits chimiques pour (r)allumer le barbecue de table.
- Ne mettez PAS plus de 2 ou 3 poignées de charbon de bois dans le barbecue de table. Si la température augmente trop rapidement, le barbecue de table peut être endommagé.
- Laissez le feu brûler jusqu'à ce que tout le combustible soit épuisé et que le feu soit éteint.
- Vous pouvez maintenant utiliser votre barbecue de table pour vos cuissons et grillades.
- Éteindre le barbecue de table
- Pour éteindre le barbecue de table, fermez l'orifice d'aération sur le côté du barbecue de table et laissez le charbon de bois dans le barbecue de table jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
- N'utilisez PAS d'eau ou d'agents extincteurs pour accélérer le processus. Cela pourrait endommager le barbecue de table.

Conservation du barbecue de table

- Après avoir utilisé le barbecue de table, laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.
- Après avoir utilisé le barbecue de table, laissez-le refroidir et retirez les cendres/le charbon de bois. Nettoyez ensuite l'intérieur de la grille du barbecue avec de l'eau chaude (ou un détergent doux).
- Après avoir nettoyé le barbecue de table, rangez-le dans un endroit sec.
- La grille du barbecue et le cadre 'appui en acier inoxydable NE SONT PAS LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE. Nettoyez la grille avec de l'eau chaude (ou ajoutez un détergent doux) et séchez-la soigneusement après le nettoyage.
- Il est fortement recommandé de ranger le barbecue de table à l'intérieur, par exemple dans un garage ou dans un abri. Nettoyez le barbecue de table avant de le ranger à l'intérieur.
- Conservez le barbecue de table à l'abri du gel.

Nettoyage du barbecue de table

- Pour enlever la nourriture et la saleté de la grille, vous pouvez allumer le gril et le porter à une température de 260 degrés Celsius ainsi tous les résidus d'aliments présents sur la grille seront entièrement brûlés.
- N'utilisez PAS de l'eau ou d'autres types de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue de table. Les parois intérieures de l'appareil sont poreuses et peuvent absorber tous les liquides. Cela pourrait endommager votre barbecue de table. Si une grande quantité de suie s'est formée à l'intérieur de la céramique, laissez-la refroidir complètement et utilisez une brosse douce pour gratter les résidus de carbone pour la prochaine utilisation.
- Pour nettoyer les grilles, veuillez utiliser de l'eau et un détergent sans abrasif. Uniquement après que le barbecue de table ait complètement refroidi.
- Pour nettoyer l'extérieur du barbecue de table, laissez-le refroidir complètement et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

Allumage, utilisation et sécurité

- Après avoir allumé le barbecue de table, assurez-vous qu'il se trouve sur une surface solide, plane, horizontale, résistante à la chaleur et ininflammable, loin de tout objet inflammable.
- Dégagez 2 mètres au-dessus du barbecue de table lorsque vous l'utilisez. La chaleur peut endommager tout ce qui se trouve à moins de 2 mètres.
- Il est fortement recommandé d'utiliser un allume-feu pour allumer le barbecue de table. Placez 2 à 3 poignées de charbon de bois dans le foyer et allumez le charbon de bois à l'aide de l'allume-feu. Une fois le charbon de bois allumé, versez-le délicatement dans le barbecue de table.
- N'utilisez PAS d'essence, de térébenthine, de spiritueux, d'alcool ou d'autres produits chimiques pour (r)allumer le barbecue de table.
- Pour contrôler le flux d'air et la température, utilisez la ventilation inférieure. Ouvrez-la pour obtenir plus d'air et fermez-la pour réduire la température.
- Allumez le charbon de bois pendant au moins 30 minutes avant son utilisation. Cela permet au charbon de bois de produire une couche de cendre. Une fois la couche de cendre apparue, vous pouvez griller en toute sécurité sur le barbecue de table. NE grillez PAS vos aliments avant l'apparition d'une couche de cendres sur le charbon de bois.
- Il est fortement recommandé de ne pas déplacer ou retourner le charbon

de bois une fois qu'il est chaud. Ainsi, le charbon de bois peut brûler plus uniformément et plus efficacement.

- Une fois le barbecue de table allumé, utilisez des gants résistants à la chaleur pour toucher la céramique chaude.

Rechargement du charbon de bois

- Même lorsque les trous d'aération sont fermés, le barbecue de table peut rester à une température élevée pendant quelques heures. Si vous souhaitez utiliser votre barbecue de table plus longtemps, vous devrez peut-être ajouter plus de charbon de bois. Ne soulevez la grille qu'en vous servant du lève-grille fourni.
- NE dépassez PAS le maximum indiqué de 2 à 3 poignées de charbon de bois dans le barbecue de table en céramique.

Clauses de la garantie limitée du barbecue de table GRLLR

Chaque barbecue en céramique GRLLR bénéficie d'une garantie limitée sur les matériaux et la construction de toutes les pièces en céramique. Cette garantie est valable tant que l'acheteur original possède le barbecue de table GRLLR, ainsi qu'une preuve d'achat valide.

Le barbecue de table en céramique GRLLR bénéficie d'une garantie limitée du fabricant de 2 ans pour l'acheteur initial. Les pièces en céramique ne sont pas couvertes contre les casses dus à des chutes ou à une utilisation abusive. Les parties en métal et en acier inoxydable ne sont pas couvertes contre les casses dus à des chutes ou à une utilisation abusive.

L'acier inoxydable et la fonte du barbecue de table en céramique GRLLR (comme la plaque de charbon de bois et la grille) bénéficient d'une garantie limitée du fabricant d'un an pour l'acheteur original sur présentation de la preuve d'achat originale.

GRLLR s'efforce d'utiliser des matériaux résistants à la rouille qui peuvent supporter des températures élevées sur les surfaces métalliques. Toutefois, les matériaux métalliques et les revêtements de protection peuvent être affectés par diverses rayures de surface ou par l'exposition à des substances et à des conditions indépendantes de la volonté de GRLLR. Le chlore, les

fumées industrielles, les produits chimiques, les engrais, l'humidité extrême, les pesticides pour pelouses et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter le vernis et la finition des revêtements métalliques. Pour ces raisons, la garantie sur les métaux, l'acier inoxydable et les pièces en fonte NE couvre PAS la rouille, l'oxydation, la décoloration ou d'autres imperfections à moins qu'elles n'entraînent également une perte d'intégrité structurelle ou des défauts de ces pièces du barbecue de table GRLLR.

Le produit doit être placé à l'intérieur pendant les périodes d'humidité et de froid.

La présence de craquelures dans la céramique fait partie du processus de production. Cela n'affecte pas l'utilisation du barbecue de table. Les pièces en bois, comme la plaque de fond, bénéficient d'une garantie limitée du fabricant d'un an pour l'acheteur initial et ne sont valables que sur présentation d'une preuve d'achat. Les produits en bois ne sont pas couverts contre les intempéries ou les fissures normales, sauf si l'intégrité structurelle est également affectée.

Ces garanties sont basées sur une utilisation domestique et un entretien normaux et raisonnables du barbecue de table GRLLR. Les utilisations commerciales sont exclues de la garantie. La garantie ne s'applique pas aux dommages supplémentaires ou imprévus ou aux casses, ni aux dommages causés par : le transport ; une chute ; un assemblage incorrect ; un support incorrect ; ou une tentative de soutenir le Barbecue de Table GRLLR par des moyens autres qu'une surface solide et incombustible sous la base ; une utilisation commerciale ; des changements ; une négligence, une utilisation abusive ; un entretien inadéquat ; des dangers sur la route ; une usure normale et raisonnable ; ou des catastrophes naturelles.

La garantie ne s'applique pas aux éraflures, aux bosses, aux éclats, aux fissures capillaires ou à l'apparition de petites fissures cosmétiques dans la couche d'émail extérieure qui n'affectent pas le fonctionnement du barbecue de table GRLLR.

Toute modification ou altération non autorisée d'un barbecue de table GRLLR annule la garantie. Cela inclut le perçage de trous ou l'altération de pièces, l'utilisation de pièces dans le barbecue de table GRLLR autres que les pièces authentiques du barbecue de table GRLLR, ou l'utilisation de composants internes d'une manière autre que celle prévue par le fabricant. Le changement ou le remplacement de pièces internes annule la garantie et GRLLR décline expressément toute responsabilité pour les dommages directs, indirects,

accessoires ou consécutifs qui en découlent. verser de l'essence d'un briquet ou tout autre mélange inflammable dans un barbecue de table GRLLR annule la garantie. Il s'agit d'une pratique dangereuse qui peut entraîner des dommages ou des blessures.

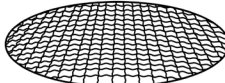
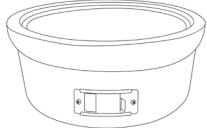
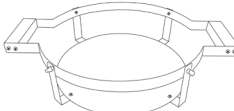
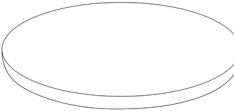
Dans les limites autorisées par la loi, toutes les garanties prescrites, expresses ou implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier, ne s'étendent pas au-delà de cette garantie. Toute responsabilité pour des dommages supplémentaires, spéciaux et consécutifs est exclue.

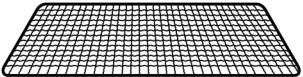
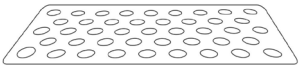
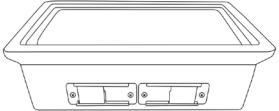
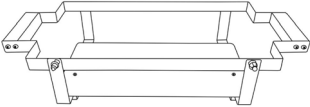
Instructions de montage

Lisez attentivement les instructions avant de procéder au montage. Vérifiez la présence de toutes les pièces figurant sur la liste. Effectuez le montage sur une surface douce afin qu'aucune rayure n'affecte la peinture. Conservez ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement. Pour une installation aisée, il est préférable de commencer par serrer légèrement les boulons, puis de les fixer complètement après le montage.

AVERTISSEMENT : NE serrez PAS les boulons trop fort ; serrez-les avec une pression moyenne afin de ne pas endommager les boulons ou les pièces du barbecue de table.

IMPORTANT : Retirez tout l'emballage avant l'utilisation du produit. Conservez ces instructions de sécurité et rangez-les avec le barbecue de table GRLLR.

Liste des pièces du barbecue de table GRLLR Tokyo			
Numéro de la pièce	Nom de la pièce	Quantité	Photo de la pièce
	Lève-grille	1	
	Grille du barbecue	1	
	Plaque de charbon de bois	1	
	Corps en céramique (trou d'aération préfabriqué)	1	
	Cadre d'appui (poignées en bambou préfabriquées)	1	
	Plaque de base	1	

Liste des pièces du barbecue de table GRLLR Osaka			
Numéro de la pièce	Nom de la pièce	Quantité	Photo de la pièce
	Lève-grille	1	
	Grille du barbecue	1	
	Plaque de charbon de bois	1	
	Corps en céramique (trou d'aération préfabriqué)	1	
	Cadre d'appui (poignées en bambou préfabriquées)	1	
	Plaque de base	1	

Spanish

Recuerda que estas instrucciones son para el usuario, así que guárdalas en un lugar adecuado para consultarlas más adelante.

IMPORTANTE: Asegúrate de retirar todo el embalaje antes de utilizar el producto, pero no olvides guardar las instrucciones de seguridad.

Estas instrucciones se refieren a tu barbacoa de mesa GRLLR. Sigue atentamente todas las advertencias de seguridad incluidas en estas instrucciones.

Lee por completo estas instrucciones y guárdalas para después.

Conserva las instrucciones junto con el producto.

Este producto es apto únicamente para uso doméstico y no puede utilizarse con fines comerciales o contractuales.

Debido al material cerámico con el que está fabricada la barbacoa de mesa GRLLR, se recomienda encarecidamente almacenarla cuando no esté en uso.

Ten en cuenta que el esmalte cerámico de la barbacoa de mesa puede contener grietas debido a su origen natural, sin embargo, esto no afecta a su uso.

Mantenimiento y pautas de seguridad para su uso

Acerca de tu barbacoa de mesa GRLLR

La barbacoa de mesa GRLLR, hace que tus comidas sean más deliciosas sin tener que levantarte de la mesa. La tradición de hacer la barbacoa al estilo Shichirin tuvo su origen en Japón, hace siglos. GRLLR se inspiró en su rica historia y en el ambiente de este estilo para llevar toda esa esencia, ¡a TU mesa! La barbacoa de mesa GRLLR es perfecta para disfrutarla en compañía de tus amigos y familiares, y así crear acogedores recuerdos compartidos, rodeados de buena comida, aromas apetitosos y el sonido del fuego crepitante. Las barbacoas de mesa GRLLR están fabricadas en cerámica, lo que las hace resistentes y agradables a la vista. Además, la cerámica retiene el calor de

forma eficaz. La ventilación en el costado de la barbacoa de mesa permite un ajuste ideal tanto del flujo de aire como de la temperatura, y la rejilla de acero inoxidable está especialmente diseñada para los trozos de comida más pequeños.

ADVERTENCIAS: ¡PRESTA MUCHA ATENCIÓN!

- Este producto es ADECUADO ÚNICAMENTE PARA SU USO EN EXTERIORES.
- NUNCA dejes un fuego encendido sin vigilancia.
- Debido al RIESGO de intoxicación por monóxido de carbono, nunca utilices este producto en una habitación pequeña ni dejes que se enfríe en lugares cerrados.
- NO sobrecargues la barbacoa de mesa con combustible
- PELIGRO DE INCENDIO: es posible que durante el uso de la barbacoa, salgan trozos de carbón caliente.
- ADVERTENCIA: NO utilices gasolina, trementina, alcohol u otros productos químicos similares para encender o reencender el aparato. Se recomienda encarecidamente utilizar un encendedor para esos propósitos o utilizar únicamente mecheros que cumplan con la norma EN1860-3.
- Es muy recomendable utilizar carbón vegetal para tu barbacoa de mesa. Este arde más tiempo y produce menos cenizas que podrían limitar el flujo de aire.
- NO utilices la barbacoa de mesa sobre una plataforma de madera distinta a la que se incluye o sobre otras superficies inflamables, como hierba seca, virutas de madera u hojas.
- Asegúrate de que la barbacoa de mesa esté a un mínimo de 2 metros de distancia de objetos inflamables.
- NO utilices la barbacoa de mesa como calefacción.
- Asegúrate de NO tocar ni mover la barbacoa de mesa cuando esté en uso debido a la alta temperatura que alcanza la cerámica.
- Siempre usa guantes resistentes al calor cuando toques superficies de cerámica o de cocción calientes.
- Espera a que el aparato se enfríe por completo para trasladarlo o almacenarlo.
- Mantén SIEMPRE a los niños y a los animales domésticos alejados de la barbacoa de mesa cuando esté en uso.
- Antes de usarla, comprueba siempre que la barbacoa de mesa no esté dañada y, si es necesario, repárala.
- Preparación de la barbacoa de mesa
- Es muy recomendable utilizar un encendedor para encender la barbacoa

de mesa. Coloca 2 o 3 puñados de carbón en el encendedor y usa los iniciadores para encenderlo. Una vez encendido el carbón, viértelo con cuidado en la barbacoa de mesa.

- Si es necesario, utiliza iniciadores para encender la barbacoa.
- NO utilices gasolina, trementina, alcohol u otros productos químicos similares para encender o reencender la barbacoa de mesa.
- NO pongas más de 2 a 3 puñados de carbón en la barbacoa de mesa, ya que puede dañarse si la temperatura aumenta muy rápido.
- Deja que el fuego arda hasta que se consuma todo el combustible y se apague.
- Ahora puedes utilizar tu barbacoa de mesa para cocinar y asar.
- Apagado de la barbacoa de mesa
- Para apagar la barbacoa de mesa, cierra la rejilla de ventilación en el costado de la misma y deja el carbón hasta que se enfríe por completo.
- NO utilices agua o agentes extintores para acelerar el proceso de enfriado. Esto podría dañar la barbacoa de mesa.

Almacenamiento de la barbacoa de mesa

- Después de usar la barbacoa de mesa, déjala enfriar por completo antes de almacenarla.
- Después de utilizar la barbacoa de mesa, deja que se enfríe y remueve los restos de ceniza y carbón. A continuación, limpia el interior de la rejilla de la barbacoa con agua tibia (o con un detergente suave)
- Después de limpiar la barbacoa de mesa, almacénala en un lugar seco.
- La rejilla de acero inoxidable y el armazón de soporte NO DEBEN LAVARSE EN EL LAVAVAJILLAS. Limpia la rejilla de la barbacoa con agua tibia (o añade, un detergente suave) y sécala bien.
- Es muy recomendable almacenar la barbacoa de mesa en espacios interiores, por ejemplo, en un garaje o un cobertizo. Limpia la barbacoa de mesa antes de almacenarla.
- Almacena la barbacoa de mesa en un lugar protegido del frío extremo.

Limpieza de la barbacoa de mesa

- Con el fin de eliminar la comida y la suciedad de la barbacoa, puedes encenderla y llevarla a una temperatura de 260 grados centígrados para que la rejilla de la barbacoa se limpie y queme los restos.
- NO utilices agua ni otros productos de limpieza para limpiar el interior de

tu barbacoa de mesa, debido a que las paredes interiores son porosas y absorben todos los líquidos, dañándola. Si hay mucho hollín en el interior de la cerámica, deja que se enfríe por completo y emplea un cepillo suave para raspar los restos de carbón antes de volver a usarla.

- Para limpiar las parrillas y las rejillas, utiliza agua y un detergente suave, y solo cuando se hayan enfriado por completo.
- Para limpiar el exterior de la barbacoa de mesa, déjala enfriar completamente y utiliza un paño húmedo con un detergente suave.

Encendido, uso y seguridad

- Cuando esté en uso, asegúrate de que la parrilla de mesa esté sobre una superficie sólida, plana, horizontal, resistente al calor y no inflamable, lejos de cualquier objeto inflamable.
- Cuando esté en uso, cualquier cosa por encima de la barbacoa debe estar por lo menos a 2 metros de distancia, ya que el calor podría dañar lo que sea que se encuentre a una menor distancia.
- Es muy recomendable utilizar un encendedor para encender la barbacoa de mesa. Coloca 2 o 3 puñados de carbón en el encendedor y usa los iniciadores para encenderlo. Una vez encendido el carbón, viértelo con cuidado en la barbacoa de mesa.
- NO utilices gasolina, trementina, alcohol ni productos químicos similares para encender o reencender la barbacoa de mesa.
- Para controlar el flujo de aire y la temperatura, utiliza la ventilación inferior. Ábrela para aumentar cantidad de aire y ciérrala para reducir la temperatura.
- Deja el carbón encendido durante al menos 30 minutos antes de utilizarlo. Esto permite que el carbón produzca una capa de ceniza. Una vez que esta aparezca, es seguro asar en la barbacoa de mesa. NO lo hagas antes de que aparezca la capa de ceniza.
- No se recomienda mover ni girar el carbón una vez que esté caliente, ya que esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendida la barbacoa de mesa, hay que utilizar guantes resistentes al calor para tocar la cerámica caliente.

Recarga de carbón vegetal

- Aunque los orificios de ventilación estén cerrados, la barbacoa de mesa puede permanecer a una temperatura elevada durante algunas horas. Si deseas utilizar tu barbacoa de mesa durante más tiempo, deberás añadir más carbón. Únicamente deberás levantar la barbacoa con el accesorio que se incluye para ese propósito.
- NO pongas más de 2 o 3 puñados de carbón en la barbacoa cerámica de mesa.

Garantía limitada de la barbacoa de mesa GRLLR: Términos y condiciones

Cada barbacoa de cerámica GRLLR tiene una garantía limitada relativa al material y a la fabricación de todas las piezas de cerámica. Esta garantía es válida siempre que el comprador original sea propietario de la barbacoa de mesa GRLLR, y se incluya una prueba de compra válida.

La barbacoa cerámica de mesa GRLLR tiene una garantía limitada del fabricante de 2 años para el comprador original. Tanto los componentes de cerámica como los de metal y acero inoxidable no están cubiertos contra roturas causadas por caídas o por el uso indebido.

El acero inoxidable y el hierro fundido de la barbacoa cerámica de mesa GRLLR (así como la placa de carbón y la rejilla de la barbacoa) tienen una garantía limitada del fabricante de 1 año para el comprador original que muestre el comprobante de compra correspondiente.

GRLLR se esfuerza por utilizar materiales que sean resistentes a la oxidación y soporten altas temperaturas en las superficies metálicas. GRLLR no garantiza que los materiales metálicos y los revestimientos protectores no se vean afectados por rasguños o por la exposición a sustancias y condiciones que están fuera del control de GRLLR. El cloro, los humos industriales, los productos químicos, los fertilizantes, la humedad extrema, los pesticidas para el césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar al recubrimiento y al acabado de los metales. Por estas razones, la garantía sobre las partes de metal, acero inoxidable y hierro fundido NO cubre el óxido, la decoloración u otras imperfecciones, a menos que causen la pérdida de la integridad estructural o defectos de estas partes de la barbacoa de mesa GRLLR.

El producto debe colocarse en espacios interiores durante las temporadas húmedas y frías.

La aparición de grietas en la cerámica forma parte del proceso de producción. Esto no afecta al uso de la barbacoa de mesa. Las piezas de madera, como la placa inferior, tienen una garantía limitada del fabricante de 1 año para el comprador original y solo es válida con el comprobante de compra. Los productos de madera no están cubiertos contra la intemperie o el agrietamiento normal, a menos que también se pierda la integridad estructural.

Estas garantías se basan en un uso y mantenimiento doméstico normal y razonable de la barbacoa de mesa GRLLR. Los usos comerciales están excluidos de la garantía. La garantía no se aplica a daños o roturas adicionales o imprevistos, o a daños causados por: transporte, caída, montaje o soporte incorrecto (incluyendo el intento de colocar como soporte de la barbacoa de mesa GRLLR una superficie que no sea sólida e incombustible debajo de la base), uso comercial, modificaciones negligentes, abuso, cuidado inadecuado, obstáculos en el camino, desgaste normal y razonable, o desastres naturales.

La garantía no se aplica a rayones, abolladuras, astillas, grietas finas o a la aparición de pequeñas grietas cosméticas en la capa de esmalte exterior que no afecten al funcionamiento de la barbacoa de mesa GRLLR.

Cualquier modificación o alteración no autorizada de una barbacoa de mesa GRLLR anula la garantía. Esto incluye la perforación de agujeros o la manipulación de piezas, el uso de piezas en la barbacoa de mesa GRLLR que no sean auténticas, o el uso de componentes internos de cualquier manera que no sea la prevista por el fabricante. La modificación o sustitución de las piezas internas anula la garantía y GRLLR rechaza expresamente cualquier responsabilidad por daños directos, indirectos, incidentales o consecuentes derivados de ello. Verter líquido de encendedor o cualquier mezcla inflamable en una barbacoa de mesa GRLLR anula la garantía. Esta es una práctica peligrosa y puede provocar daños o lesiones.

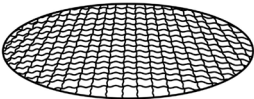
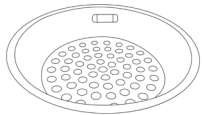
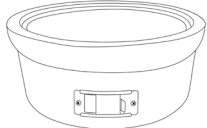
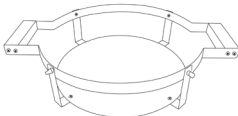
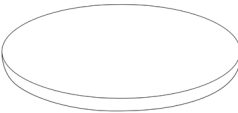
Hasta donde la ley lo permita, todas las garantías prescritas, expresas o implícitas por la ley, incluidas las garantías implícitas de comercialización e idoneidad para un fin determinado, no se extenderán más allá de esta garantía. Se excluye la responsabilidad por daños adicionales, especiales y consecuentes.

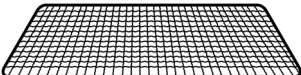
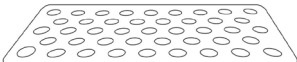
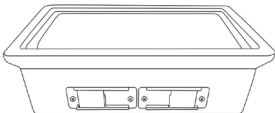
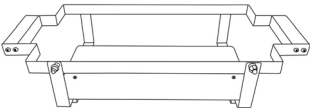
Instrucciones de montaje

Lee atentamente las instrucciones antes de proceder al montaje. Comprueba que no falten ninguna de las piezas que aparecen en el listado. Realiza el montaje sobre una superficie blanda para que ningún rasguño afecte a la pintura. Conserva estas instrucciones para utilizarlas como referencia más adelante. Para facilitar el montaje, es mejor apretar ligeramente los tornillos y asegurarlos completamente después.

ADVERTENCIA: NO aprietes demasiado los tornillos; más bien, apriétalos con una presión moderada para no dañar los tornillos o las partes de la barbacoa de la mesa.

IMPORTANTE: Retira todo el embalaje antes de utilizar el producto. Guarda estas instrucciones de seguridad junto con la barbacoa de mesa GRLLR

Lista de piezas de la barbacoa de mesa GRLLR Tokyo			
Número de la pieza	Nom de la pièce	Quantité	Photo de la pièce
	Elevador de parrilla para barbacoa	1	
	Rejilla de la barbacoa	1	
	Plato de carbón vegetal	1	
	Estructura de cerámica (con respiradero prefabricado)	1	
	Armazón de soporte (con asas de bambú prefabricadas)	1	
	Placa base	1	

Lista de piezas de la barbacoa de mesa GRLLR Osaka			
Número de la pieza	Nom de la pièce	Quantité	Photo de la pièce
	Elevador de parrilla para barbacoa	1	
	Rejilla de la barbacoa	1	
	Plato de carbón vegetal	1	
	Estructura de cerámica (con respiradero prefabricado)	1	
	Armazón de soporte (con asas de bambú prefabricadas)	1	
	Placa base	1	

Le presenti istruzioni sono destinate all'utente. Conservarle adeguatamente per consentirne la consultazione in un secondo momento.

IMPORTANTE: rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'uso ma conservare le istruzioni di sicurezza.

Queste istruzioni riguardano il barbecue da tavolo GRLLR.

Prestare molta attenzione a tutte le avvertenze di sicurezza contenute in queste istruzioni.

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per future consultazioni.

Conservare le istruzioni insieme al prodotto.

Questo prodotto è adatto solo per uso domestico e non può essere utilizzato a fini commerciali o contrattuali.

Per via del materiale ceramico del barbecue da tavolo GRLLR, si consiglia vivamente di conservarlo dopo l'uso.

È possibile che lo smalto ceramico utilizzato per il barbecue da tavolo presenti delle crepe; si tratta di un fenomeno normale dovuto all'origine naturale del materiale. Questo non influisce sull'utilizzo del barbecue da tavolo.

Manutenzione e linee guida per un uso sicuro

Informazioni sul barbecue da tavolo GRLLR

Con il barbecue da tavolo GRLLR potrete preparare i piatti più squisiti senza doversi mai allontanare dal tavolo. La tradizione della griglia Shichirin ha origine secoli fa in Giappone. GRLLR si è ispirata alla sua ricca storia e all'atmosfera che crea per portare tutta questa bontà sulla VOSTRA tavola! Il barbecue da tavolo GRLLR è perfetto da usare insieme agli amici e alla famiglia, per creare piacevoli momenti di condivisione, circondati da buon cibo, aromi appetitosi e il suono della brace scoppiettante.

La ceramica utilizzata per il barbecue da tavolo GRLLR garantisce un barbecue robusto non solo bello da vedere, ma anche efficiente nel trattenere il calore. La ventilazione sul lato del barbecue da tavolo consente di regolare il flusso d'aria e la temperatura in modo ideale. La griglia in acciaio inox è progettata appositamente per i cibi più piccoli.

AVVERTENZE - ATTENZIONE!

- Questo prodotto è **INDICATO SOLO PER USO ESTERNO**.
- Non lasciare **MAI** incustodito un fuoco acceso.
- **RISCHIO** di avvelenamento da monossido di carbonio - Non utilizzare mai questo prodotto in una stanza piccola o lasciarlo raffreddare in ambienti chiusi.
- **NON** caricare il barbecue da tavolo con troppo combustibile.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** durante l'uso del barbecue potrebbero fuoriuscire frammenti caldi di carbonella.
- **AVVERTENZA:** **NON** usare benzina, trementina, spirito, alcol o altri prodotti chimici simili per (ri)accendere il dispositivo. Si raccomanda vivamente di utilizzare un accendifuoco per alimentare il barbecue o di utilizzare solo accendini conformi alla normativa EN1860-3!
- Si consiglia di impiegare carbonella per il barbecue da tavolo: questa brucia più a lungo e produce meno cenere, la quale potrebbe limitare il flusso d'aria.
- **NON** utilizzare il barbecue da tavolo su una superficie di legno diversa da quella in dotazione o su altre superfici infiammabili, come erba secca, cippato o foglie.
- Assicurarsi che il barbecue da tavolo sia ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- **NON** utilizzare il barbecue da tavolo come stufa.
- Assicurarsi di **NON** toccare o spostare il barbecue da tavolo durante l'uso data la temperatura elevata della ceramica.
- Usare **SEMPRE** guanti termoresistenti quando toccate la ceramica o le superfici di cottura calde.
- Lasciare raffreddare il prodotto completamente prima di spostarlo o conservarlo.
- Quando il barbecue da tavolo è in funzione, tenere **SEMPRE** lontani i bambini e gli animali domestici.
- Prima dell'uso controllare sempre che il barbecue da tavolo non sia danneggiato e, se necessario, ripararlo.

Preparare il barbecue da tavolo

- Per accendere il barbecue da tavolo si consiglia di utilizzare un accendifuoco. Mettere 2-3 manciate di carbonella nell'accendifuoco e accendere la carbonella usando degli appositi accendifuoco. Una volta accesa, introdurre la carbonella con cautela nel barbecue da tavolo.

- Se necessario, utilizzare gli accendifuoco per accendere il barbecue.
- NON utilizzare benzina, acquaragia, alcool o altri prodotti chimici per (ri) accendere il barbecue da tavolo.
- NON inserire più di 2-3 manciate di carbonella. Il barbecue da tavolo potrebbe danneggiarsi se la temperatura aumenta troppo velocemente.
- Lasciare che il fuoco bruci fino a quando tutto il combustibile sarà esaurito e il fuoco sarà spento.
- È ora possibile utilizzare il barbecue da tavolo per cucinare e grigliare.

Spegnere il barbecue da tavolo

- Per spegnere la griglia da tavolo, chiudere la presa d'aria sul lato del barbecue e lasciare la carbonella all'interno fino a che non si sarà raffreddata completamente.
- NON utilizzare acqua o agenti estinguenti per accelerare il processo. Questo potrebbe danneggiare la griglia da tavolo.

Conservare il barbecue da tavolo

- Dopo l'uso, lasciare che il barbecue da tavolo si raffreddi completamente prima di conservarlo.
- Dopo l'uso, lasciare che il barbecue da tavolo si raffreddi e rimuovere la cenere e la carbonella. Pulire quindi l'interno della griglia con acqua calda (o con un detergente delicato).
- Dopo averlo pulito, riporre il barbecue da tavolo in un luogo asciutto.
- La griglia e il telaio di supporto in acciaio inox non sono lavabili in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua tiepida (o aggiungere un detergente delicato) e asciugarla bene dopo averla pulita.
- Si consiglia fortemente di conservare il barbecue da tavolo al chiuso, ad esempio in un garage o in un ripostiglio. Pulire il barbecue da tavolo prima di conservarlo in un luogo chiuso.
- Conservare il barbecue da tavolo in un ambiente al riparo dal gelo.

Pulire il barbecue da tavolo

- Per rimuovere cibo e sporcizia è possibile accendere la griglia e portarla a una temperatura di 260 gradi centigradi in modo che possa bruciare la sporcizia.
- Per pulire l'interno della griglia da tavolo NON utilizzare acqua o altri tipi di

prodotti detergenti. Le pareti interne sono porose e rischiano di assorbire tutti i liquidi. Ciò potrebbe danneggiare il barbecue da tavolo. Qualora si sia formata molta fuliggine all'interno della ceramica, lasciarla raffreddare completamente e utilizzare una spazzola morbida per raschiare i residui carboniosi prima di poterla usare in futuro.

- Per la pulizia delle griglie e dei bracieri utilizzare acqua e un detergente non abrasivo. La pulizia deve essere effettuata solo dopo averla fatta raffreddare completamente.
- Per pulire l'esterno del barbecue da tavolo, farlo raffreddare del tutto e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

Accensione, uso e sicurezza

- Una volta in uso, assicurarsi che il barbecue da tavolo si trovi su una superficie solida, piana, orizzontale, resistente al calore e non infiammabile, lontana da qualsiasi oggetto infiammabile.
- Una volta in uso, lasciare 2 metri di distanza sopra il barbecue da tavolo. Il calore potrebbe danneggiare tutto ciò che si trova a una distanza inferiore ai 2 metri.
- Per accendere il barbecue da tavolo si consiglia di utilizzare un accendifuoco. Mettere 2-3 mani di carbonella nell'accendifuoco e accenderla con gli accendifuoco. Una volta accesa la carbonella, versarla con cura nel barbecue da tavolo.
- NON usare benzina, acquaragia, alcool o altri prodotti chimici per (ri) accendere il barbecue da tavolo.
- Per controllare il flusso d'aria e la temperatura, utilizzare la ventilazione sul fondo. Aprirla per aumentare l'aria e chiuderla per abbassare la temperatura.
- Accendere la carbonella per almeno 30 minuti prima di utilizzarla. In questo modo viene prodotto uno strato di cenere. Una volta formato, sarà possibile grigliare sul barbecue da tavolo. NON grigliare prima che si sia formato uno strato di cenere sulla carbonella.
- Si raccomanda di non spostare o girare la carbonella una volta che questa è calda: questo consente alla carbonella di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta che la griglia da tavolo è accesa, utilizzare guanti termoresistenti per toccare la ceramica calda.

Ricarica della carbonella

- Nonostante i fori di ventilazione possano essere chiusi, il barbecue da tavolo potrebbe rimanere ad una temperatura elevata per alcune ore. Se si desidera utilizzare il barbecue da tavolo più a lungo, potrebbe essere necessario aggiungere altra carbonella. Per sollevare la griglia è necessario utilizzare l'apposito sollevatore in dotazione.
- NON superare il limite massimo di 2-3 manciate di carbonella nella griglia da tavolo in ceramica.

Termini e condizioni della garanzia limitata GRLLR Table Barbecue

Tutti i barbecue in ceramica GRLLR hanno una garanzia limitata sul materiale e sulla costruzione di tutte le parti in ceramica. Tale garanzia è valida per il periodo in cui l'acquirente originale possiede il barbecue da tavolo GRLLR, con tanto di prova d'acquisto documentata.

Il barbecue da tavolo in ceramica GRLLR ha una garanzia limitata del produttore di 2 anni riservata all'acquirente originale. Le parti in ceramica non sono coperte contro le rotture dovute a cadute o uso improprio. Le parti in metallo e acciaio inox non sono coperte da rotture dovute a cadute o uso improprio.

L'acciaio inossidabile e la ghisa del barbecue da tavolo GRLLR in ceramica (come la piastra per la carbonella e la griglia) sono coperti da una garanzia limitata del produttore di 1 anno per l'acquirente originale munito della prova d'acquisto.

GRLLR si impegna affinché vengano utilizzati materiali antiruggine in grado di resistere alle alte temperature sulle superfici metalliche. Tuttavia, i materiali metallici e i rivestimenti protettivi potrebbero essere danneggiati da eventuali graffi sulla superficie o dall'esposizione a sostanze e condizioni che esulano dal controllo di GRLLR. Cloro, fumi industriali, sostanze chimiche, fertilizzanti, umidità estrema, pesticidi per prati e sale sono alcune delle sostanze che rischiano di intaccare la vernice e la finitura dei rivestimenti metallici. Per questi motivi, la garanzia sui metalli, sull'acciaio inossidabile e sulle parti in ghisa NON copre la ruggine, l'ossidazione, lo scolorimento o altre imperfezioni, a meno che non comportino anche la perdita dell'integrità strutturale o difetti di queste parti del barbecue da tavolo GRLLR.

Nei periodi di umidità e freddo, il prodotto deve essere conservato al chiuso.

La comparsa di crepe nella ceramica fa parte del processo di produzione. Ciò non influisce sull'uso del barbecue da tavolo. Le parti in legno, come la piastra inferiore, hanno una garanzia limitata del produttore di 1 anno riservata all'acquirente originale e sono valide solo dietro presentazione della prova d'acquisto. I prodotti in legno non sono protetti contro i normali agenti atmosferici o le crepe, a meno che non venga meno anche l'integrità strutturale.

Le presenti garanzie si basano sul normale e ragionevole uso domestico e sulla manutenzione del barbecue da tavolo GRLLR. Gli usi commerciali sono esclusi dalla garanzia. La garanzia non si applica a danni o rotture addizionali o imprevisti, o a danni causati da: trasporto; caduta; montaggio errato; supporto errato o tentativo di sostenere il barbecue da tavolo GRLLR con mezzi diversi da una superficie solida e non combustibile sotto la base; uso commerciale; negligenza, uso improprio, cura impropria; pericoli della strada; usura normale e ragionevole; o disastri naturali.

La garanzia non si applica a graffi, ammaccature, schegge, crepe o alla comparsa di piccole spaccature estetiche nello strato di smalto esterno che non influiscono sul funzionamento del barbecue da tavolo GRLLR.

Qualsiasi modifica o alterazione non autorizzata al barbecue da tavolo GRLLR annulla la garanzia. Ciò include la realizzazione di fori o la manomissione di parti, l'uso di parti del barbecue GRLLR diverse da quelle originali o l'uso di componenti interni in modi diversi da quelli previsti dal produttore. La modifica o la sostituzione di parti interne annulla la garanzia e GRLLR declina espressamente ogni responsabilità per danni diretti, indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da ciò. Versare liquido per accendini o qualsiasi miscela infiammabile in un grill da tavolo GRLLR annulla la garanzia. Si tratta di una pratica pericolosa che può causare danni o infortuni.

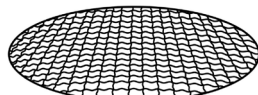
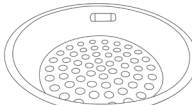
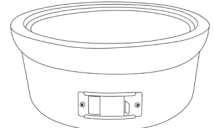
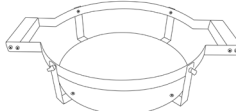
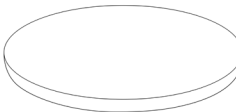
Nei limiti massimi consentiti dalla legge tutte le garanzie prescritte, espresse o implicite, comprese le garanzie implicite di commerciabilità e idoneità a uno scopo particolare, non si estendono oltre la presente garanzia. Si esclude la responsabilità per danni aggiuntivi, speciali e conseguenti.

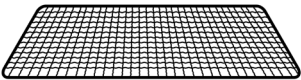
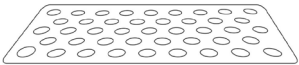
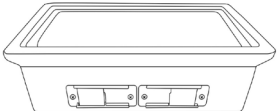
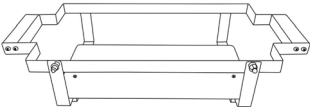
Istruzioni di montaggio

Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio. Verificare la presenza di tutti i componenti in base all'elenco. Eseguire il montaggio su una superficie morbida in modo che la vernice non si graffi. Conservare queste istruzioni per un uso futuro come riferimento. Per un'installazione più agevole, si consiglia di stringere leggermente le viti prima e poi assicurarle del tutto dopo l'assemblaggio.

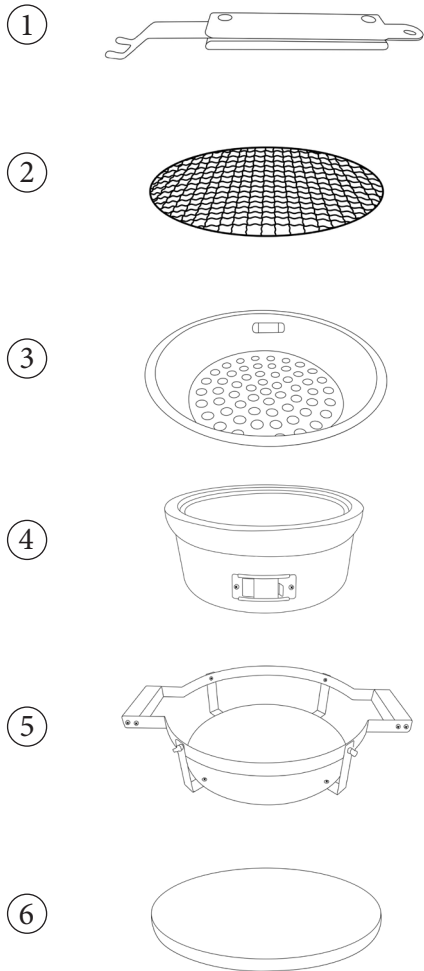
AVVERTENZA: NON stringere troppo le viti; stringerle con una pressione media per non danneggiare le viti o le parti del barbecue da tavolo.

IMPORTANTE: rimuovere tutti gli imballaggi prima dell'uso. Conservare queste istruzioni di sicurezza e custodirle insieme al barbecue da tavolo GRLLR.

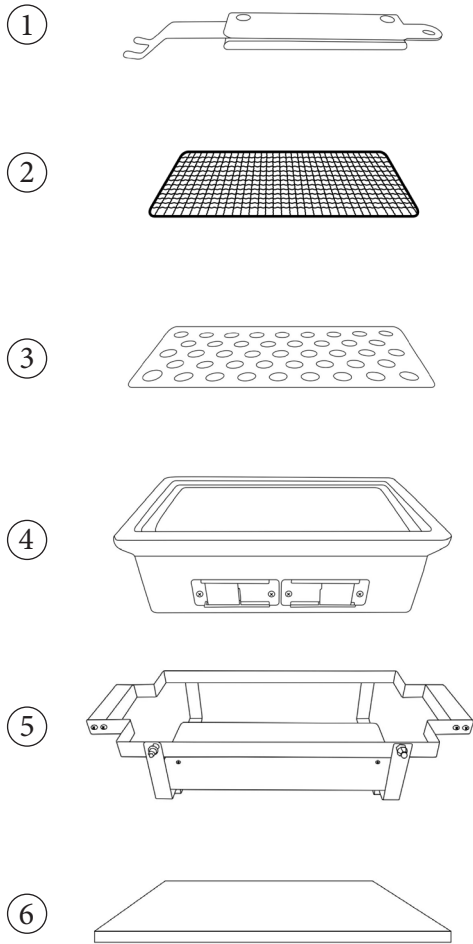
Elenco delle parti del barbecue da tavolo GRLLR Tokyo			
Numero articolo	Nome articolo	Quantità	Immagine articolo
	Sollevatore griglia	1	
	Griglia	1	
	Piastra per carbonella	1	
	Struttura in ceramica (presa d'aria prefabbricata)	1	
	Telaio di supporto (maniglie in bambù prefabbricate)	1	
	Piastra base	1	

Elenco delle parti del barbecue da tavolo GRLLR Osaka			
Numero articolo	Nome articolo	Quantità	Immagine articolo
	Sollevatore griglia	1	
	Griglia	1	
	Piastra per carbonella	1	
	Struttura in ceramica (presa d'aria prefabbricata)	1	
	Telaio di supporto (maniglie in bambù prefabbricate)	1	
	Piastra base	1	

Assembly schedule Tokyo



Assembly schedule Osaka



Achterkant

Gevaar-iconen?