



BENUTZERHANDBUCH & GARANTIE

Grizzly Grills Kamado Big



Sicherheitshinweis

Nur im aussenbereich verwenden! Stromschläge können zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen. Es müssen immer Vorkehrungen getroffen werden, um das Brand-, Stromschlag- und Verletzungsrisiko zu reduzieren.

Bewahren sie diese Bedienungsanleitung für zukünftigen Gebrauch auf.

Registrieren Sie Ihren Kauf und finden Sie das Handbuch
und die Garantie

www.grizzlygrills.eu

Richtlinien für die Pflege und sichere Nutzung

ÜBER IHREN KAMADO-GRILL

Archäologen haben 3000 Jahre alte riesige Tongefäße gefunden, die als frühe Versionen des Kamado-Keramikgrills gelten. Seitdem hat sich am Keramikgrill viel getan: Er bekam einen abnehmbaren Deckel, mehr Luftzug für eine bessere Hitzesteuerung und anstatt Holz wird inzwischen überwiegend Holzkohle verwendet. Der Mushikamado aus Japan war ein rundes Tongefäß mit einem abnehmbaren kuppelförmigen Deckel, mit dem Reis gekocht wurde. Der Begriff „Kamado“ ist das japanische Wort für „Ofen“ oder „Kochbereich“. Die Amerikaner haben diesen Namen übernommen und so ist dieser inzwischen zu einem allgemeinen Begriff für diese Art des Keramikgrills geworden.

Kamado-Kocher sind extrem vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern es lassen sich auch problemlos Pizza, Brot, Kuchen und Kekse darin backen. Dank ihrer ausgezeichneten Wärmespeicherfähigkeit können hohe Temperaturen erreicht und durch die genaue Steuerung des Luftzugs über die oberen und unteren Luftkanäle beibehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal für das schnelle Garen von Burgern und Würstchen, während große Stücke Fleisch bei geringeren Temperaturen länger gegart werden können. Geben Sie auch einmal Holzschnitzel zur Holzkohle oder kombinieren Sie Holzschnitzel mit verschiedenen Aromen, um Ihrem Fleisch noch mehr Geschmack zu verleihen.

WICHTIG

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungen, bewahren Sie aber die Sicherheitsanweisungen auf. Diese Anweisungen gehören zum Produkt.

Bitte lesen Sie sich alle Sicherheitswarnungen in diesen Anweisungen durch. Bitte lesen Sie sich die Anweisungen komplett durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.

Diese Anweisungen sollten gemeinsam mit dem Produkt gelagert werden. Dieses Produkt ist ausschliesslich für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche oder vertragliche Zwecke genutzt werden. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann dies zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.

WARNHINWEISE

- Dieses Produkt ist ausschliesslich für die Verwendung im Freien bestimmt. Nicht im Innenbereich verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder und Haustiere immer einen sicheren Abstand vom Ofen halten, wenn dieser in Gebrauch ist.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer niemals unbeaufsichtigt.
- Kohlenstoffmonoxid-Vergiftungsgefahr - Beheizen Sie dieses Produkt niemals in geschlossenen Räumen und lassen Sie heiße Glut niemals in geschlossenen Räumen abkühlen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.
- Verwenden Sie das Produkt nicht unter einer Markise, einem Sonnenschirm oder einem Pavillon.
- Brandgefahr - Während der Verwendung kann heiße Glut ausgestoßen werden.

- Vorsicht - Verwenden Sie kein Benzin, Waschbenzin, Flüssiggas, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneuten Anzünden. Verwenden Sie nur Feuerzeuge, die der Norm EN1860-3 entsprechen.
- Es wird empfohlen, Grillkohle in Ihrem Kamado zu verwenden. Diese brennt länger und produziert weniger Asche, die den Rauch einschränken kann.
- Wichtig! Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, ist es wichtig, dass Sie den Deckel nur leicht anheben, so dass Luft langsam und sich eindringen kann und eine Rauchgasexplosion oder Aufflammen verhindert wird.
- Befolgen Sie immer die Lebensmittelzubereitungshinweise auf Seite 4 dieses Handbuchs.
- Verwenden Sie den Kamado nicht auf einer Holzterrasse oder einer anderen brennbaren Oberfläche, wie zum Beispiel trockenem Gras, Holzschnitzel, Blättern oder dekorativer Baumrinde.
- Stellen Sie sicher, dass der Kamado-Grill mindestens 2 m von brennbaren Gegenständen entfernt steht.
- Verwenden Sie diesen Kamado-Grill nicht als Heizofen.
- Achtung: Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es während des Gebrauchs nicht.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen anfassen.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Prüfen Sie das Gerät vor der Verwendung immer auf Abnutzungen und Schäden und ersetzen Sie verschlissene oder beschädigte Teile bei Bedarf.
- Das Gerät muss immer von mindestens 2 Personen bewegt werden.

HÄRTUNG DES KAMADO-GRILLS

- Verwenden Sie kein Benzin, Waschbenzin, Flüssiggas, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneuten Anzünden.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht mit Brennstoff, da ein zu starkes Feuer den Kamado-Grill beschädigen könnte.
- Lassen Sie ihn stehen, bis der gesamte Brennstoff verbrannt und erloschen ist.
- Wenn die ersten Flammen zu hoch sind, könnte dies die Filzdichtung beschädigen, bevor sie richtig aushärten kann.
- Prüfen Sie nach dem ersten Gebrauch, ob alle Verschlüsse fest verschlossen sind. Der Metallstreifen, der den Deckel mit der Unterseite verbindet, dehnt sich durch die Hitze auf, so dass dieser sich lockern könnte. Es wird empfohlen, dass Sie das Band prüfen und gegebenenfalls mit einem Schraubenschlüssel festziehen.
- Jetzt können Sie Ihren Kamado normal nutzen.

LÖSCHEN

- Um das Feuer erlöschen zu lassen, geben Sie keinen Brennstoff mehr hinzu und schließen Sie alle Luftkanäle und den Deckel, damit das Feuer von allein ausglühen kann.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies den Keramikgrill beschädigen kann.

LAGERUNG

- Wenn der Kamado-Grill draußen steht und nicht genutzt wird, bedecken Sie den komplett abgekühlten Grill.
- Wenn Sie den Kamado-Grill verwenden möchten, drücken Sie beide Radbremsen hinunter, damit sich das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen kann.
- Es wird empfohlen, den ungenutzten Kamado-Grill den Winter über mit einer Schutzhülle in einer Garage oder in einem Schuppen zu lagern.

REINIGUNG

- Der Kamado-Grill hat eine Selbstreinigungsfunktion. Heizen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260°C auf, so dass alle Essensreste verbrennen.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Reinigungsmittel, um Ihren Kamado-Grill von innen zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten. Dies könnte zu Rissen in Ihrem Kamado führen. Wenn sich zu viel Ruß angesammelt hat, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das mitgelieferte Werkzeug, um die Kohlenrückstände vor der nächsten Verwendung zu entfernen.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Grill- und Feuerroste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Das Grillrost (16) und das Feuerrost (8) aus Edelstahl sind nicht spülmaschinenfest. Siehe Seite 8. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser für die Reinigung.
- Warten Sie, bis der Kamado-Grill komplett abgekühlt ist, um die Außenseite zu reinigen und verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

WARTUNG

- Ziehen Sie die Bänder fest und ölen Sie den Scharnier mindestens 2 Mal im Jahr oder öfter, falls erforderlich.
- Bitte beachten Sie, dass in der Glasur feine Risse (Glasurrisse) auftreten können. Dies ist normal und die Nutzung des Produktes wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

ANZÜNDEN, VERWENDUNG UND PFLEGEHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass der Kamado-Grill auf einem festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Untergrund steht und entfernt von brennbaren Gegenständen steht.
- Stellen Sie sicher, dass über dem Kamado-Grill und um den Grill herum mindestens 2 m Abstand zu Gegenständen besteht.
- Verwenden Sie kein Petroleum, Waschbenzin, Flüssiggas, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneuten Anzünden.
- Sobald das Feuer entzündet ist, öffnen Sie die untere Belüftungsklappe vollständig und lassen Sie den Deckel ungefähr 10 Minuten lang geöffnet, damit sich ein heißes Glutbett bilden kann
- Lassen Sie die Holzkohle vor dem ersten Garen auf dem Kamado-Grill aufheizen und mindestens 30 Minuten rot glühen. Garen Sie noch nicht wenn der Brennstoff noch keine Ascheschicht gebildet hat.
- Sie dürfen die Kohlen, sobald sie entzündet nicht, nicht schüren oder drehen Die Holzkohle kann dann einheitlicher und effizienter brennen.
- Verwenden Sie ausschliesslich hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen anfassen.
- Die Zubereitungshinweise abhängig von Temperatur und Dauer finden Sie im Folgenden.
- Wenn Sie den Kamado-Grill verwenden möchten, drücken Sie beide Radbremsen hinunter, damit sich das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen kann.

HINWEISE ZUM KOCHEN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Grillkohle gemäß den oben genannten Anweisungen an. Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nicht, sobald sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Belüftungsklappe vollständig und lassen Sie den Deckel ungefähr 10 Minuten lang geöffnet, damit sich ein heißes Glutbett bilden kann
- Überwachen Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Siehe Seite 6 für Hinweise zu den Gartemperaturen.

- Schließen Sie die untere Belüftungsklappe, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Sie können jetzt mit dem Kamado-Grill Garen.
- Wichtig! Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, ist es wichtig, dass Sie den Deckel nur leicht anheben, so dass Luft langsam und sich eindringen kann und eine Rauchgasexplosion oder Aufflammen verhindert wird.
- Befolgen Sie immer die Lebensmittelzubereitungshinweise auf Seite 6 dieses Handbuchs.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen anfassen.

HINWEISE ZUM RÄUCHERN

- Folgen Sie den oben beschriebenen Anweisungen, als würden Sie langsam garen.
- Überwachen Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Siehe Seite 6 für Hinweise zu den Gartemperaturen.
- Lassen Sie die untere Belüftungsklappe leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Belüftungsklappe und prüfen Sie einige Minuten lang weiterhin die Temperatur.
- Verstreuen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzsplitter kreisförmig über der heißen Kohle.
- Sie können jetzt mit dem Kamado-Grill räuchern.
- Tipp: Weichen Sie die Holzsplitter oder Koch Planken 15 Minuten in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.
- Wichtig! Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, ist es wichtig, dass Sie den Deckel nur leicht anheben, so dass Luft langsam und sich eindringen kann und eine Rauchgasexplosion oder Aufflammen verhindert wird.
- Befolgen Sie immer die Lebensmittelzubereitungshinweise auf Seite 6 dieses Handbuchs.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen anfassen.
- Sollte Rauch aus dem Deckel austreten, prüfen Sie bitte, ob die Metallbänder ausreichend festgezogen sind. Ist dies nicht der Fall, ziehen Sie diese fest, während der Kamado nicht in Gebrauch ist.

HINWEISE ZUM KOCHEN BEI HOHEN TEMPERATUREN

- Zünden Sie die Grillkohle gemäß den Anweisungen auf Seite 6 an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die obere und untere Belüftungsklappe vollständig.
- Überwachen Sie den Kamado, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Siehe Seite 6 für Hinweise zu den Gartemperaturen.
- Schließen Sie die obere Belüftungsklappe zur Hälfte und prüfen Sie einige Minuten lang weiterhin die Temperatur.
- Sie können jetzt mit dem Kamado garen.
- Wichtig! Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, ist es wichtig, dass Sie den Deckel nur leicht anheben, so dass Luft langsam und sich eindringen kann und eine Rauchgasexplosion oder Aufflammen verhindert wird.
- Befolgen Sie immer die Lebensmittelzubereitungshinweise auf Seite 6 dieses Handbuchs.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen anfassen.

HINWEISE ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG

- Kochen Sie noch nicht wenn der Brennstoff noch keine Ascheschicht gebildet hat.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie mit Ihrem Kamado kochen.

- Waschen Sie bitte immer Ihre Hände, bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen, und bevor Sie essen.
- Bewahren Sie rohes Fleisch immer getrennt von zubereitetem Fleisch und anderen Lebensmitteln auf.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und Grillwerkzeuge sauber und frei von Lebensmittelresten sind.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und für rohe Lebensmittel.
- Braten Sie Fleisch immer gut durch, bevor Sie es essen.
- Vorsicht - Das Essen von rohem oder nicht garem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. durch Bakterienstämme wie E.coli).
- Um das Risiko von nicht garem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es innen gut durchgebraten ist.
- Vorsicht - Wenn das Fleisch ausreichend durchgebraten ist, sollte sein Saft klar sein und es dürfen keine Spuren von rosafarbenem/rotem Saft oder Verfärbungen vorhanden sein.
- Es wird empfohlen, größere Stücke Fleisch und Braten vorzukochen, bevor Sie diese auf dem Grill fertig braten.
- Reinigen Sie nach dem Kochen auf Ihrem Kamado immer die Kochflächen und Kochutensilien.

AUFFÜLLEN

- Wenn die Belüftungsklappen geschlossen sind, bleibt der Kamado mehrere Stunden lang sehr warm. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. bei einem ganzen Braten oder beim langsamen Räuchern), müssen Sie ggf. mehr Kohle hinzufügen. Fügen Sie einfach weitere Kohle hinzu und fahren Sie wie oben fort.






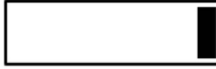
HINWEISE ZU DEN GARTEMPERATUREN

Langsames Garen / Räuchern

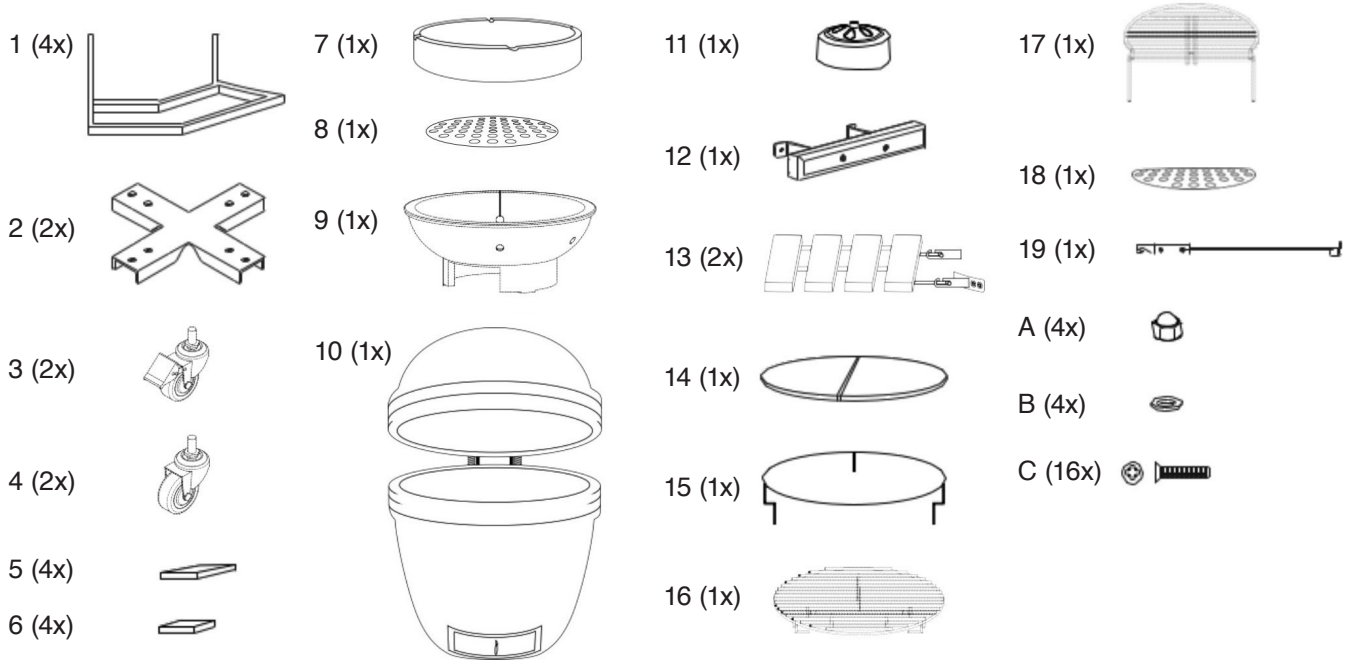
(110°C - 135°C) Niedrige Temperatur

Obere Belüftung

Untere Belüftung

Rinderbrust Pulled Pork Ganzes Huhn Rippchen Braten		
Schweinefilet Hühnchenteile Ganzes Huhn Lammkeule Truthahn Schinken		
Steak Schweinekotelett Burger Würstchen		

Teilleiste



Lesen Sie die Anweisungen vor der Montage sorgfältig durch.
Vergleichen Sie alle Teile mit der Teilleiste.

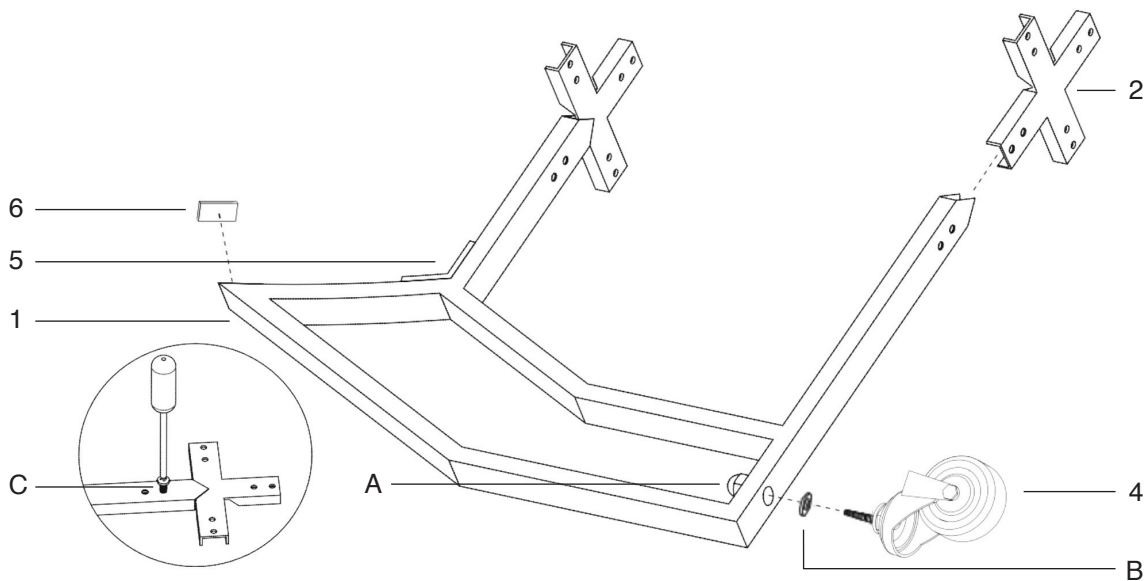
Nehmen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche vor, um Kratzer am Lack zu vermeiden
Bitte bewahren Sie diese Informationen für späteres Nachschlagen auf. Zur einfacheren Montage ziehen Sie die Schrauben nur an und ziehen Sie sie nach der Montage vollständig fest.

ERFORDERLICHE WERKZEUGE (INBEGRIFFEN)

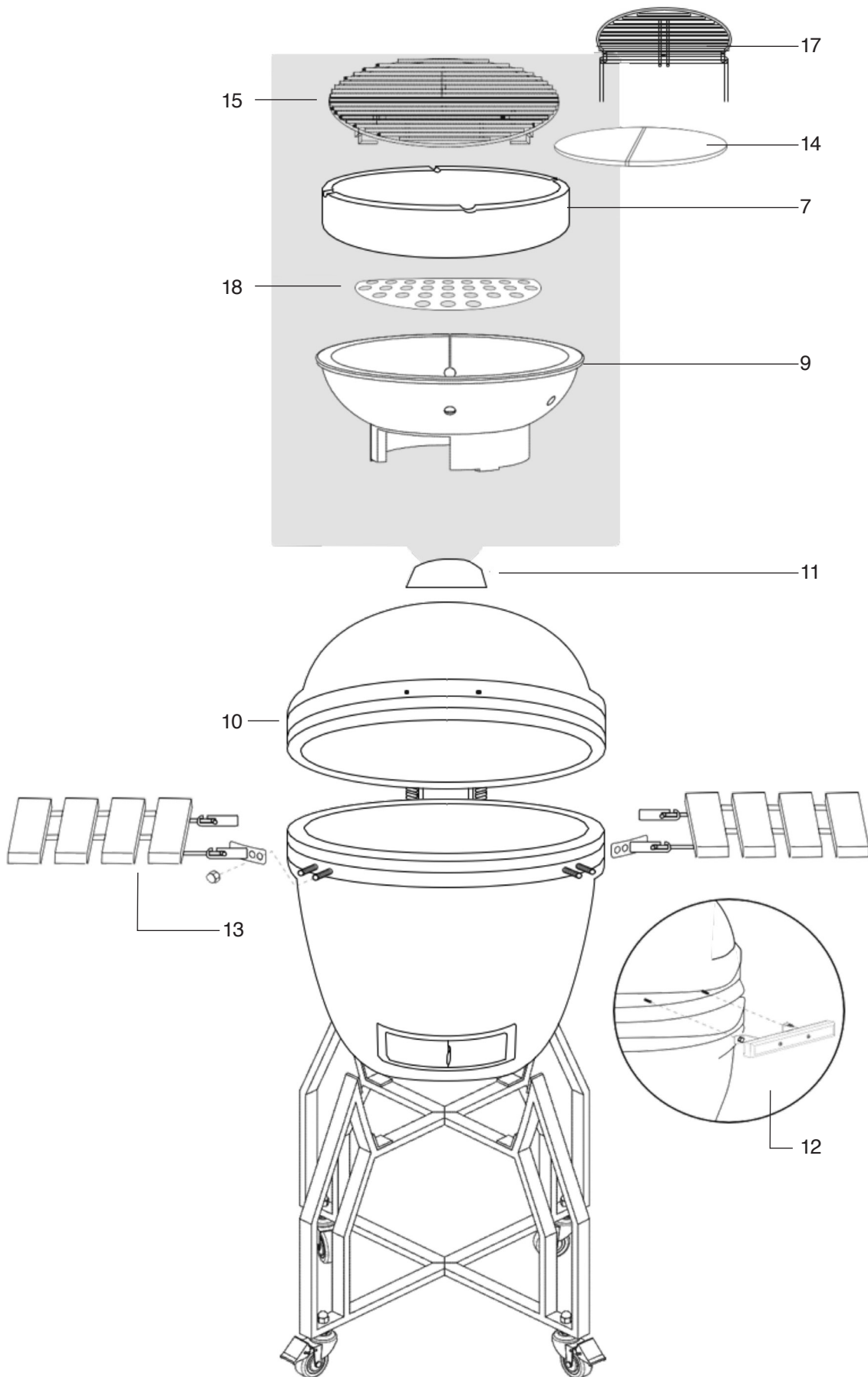


WARNHINWEIS

Überdrehen Sie die Schrauben nicht Ziehen Sie diese nur mit mäßigem Druck festziehen, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Kamado-Grills zu vermeiden.



Bauteilediagramm



Montageanleitung

WICHTIG

Entfernen Sie vor dem Gebrauch sämtliche Verpackung, behalten Sie jedoch die Sicherheitshinweise und bewahren Sie zusammen mit dem Produkt auf Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

SCHRITT 1

Bringen Sie 4 lange Dichtungen/selbstklebende Pads (4) und 4 kurze Dichtungen (5) an den 4 Standprofilen (1) an, siehe Abbildung. Stellen Sie sicher, dass die lange Dichtung (4) an der Innenseite des Winkelprofils des Beins angebracht ist und die kurze Dichtung (5) am Ende des Standbeinprofils (1).

SCHRITT 2

Bringen Sie 1 Dichtungsring (B) auf jede der vormontierten Schrauben auf den Lenkrollen an (3 & 4). Montieren Sie eine Lenkrolle an jedes Standbeinprofil (1), indem Sie die vormontierte Schraube auf den Lenkrollen (3 & 4) durch die Bohrung im Standbeinprofil (1) drücken und sichern Sie diese mit 1 x Muttermutter (A). Ziehen Sie sie mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Standbeinprofile (1).

SCHRITT 3

Fügen Sie 2 x Kreuzverbinder (2) in die offenen Enden eines Standbeinprofils (1), so dass die flache Seite nach unten zu den Lenkrollen zeigt. Fügen Sie 2 x Schrauben (C) in jeden Kreuzverbinder (2) ein, um diesen zu fixieren. Nicht vollständig festziehen.

SCHRITT 4

Montieren Sie die 3 verbleibenden Standbeinprofile (1) locker mit dem Kreuzverbinder (2) mithilfe von 12 Schrauben (C), und stellen Sie sicher, dass die 2 Lenkrollen mit Bremse (3) sich an der Vorderseite des montierten Standfußes befinden. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen (4 & 5) nach oben zeigen.

SCHRITT 5

Ziehen Sie alle 16 Schrauben (C) mithilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels fest und stellen Sie sicher, dass das Gestell sicher und fest steht.

SCHRITT 6

Drücken Sie die Hebel auf den Lenkrollen mit Bremsen (3) herunter, um sicherzustellen, dass der montierte Standfuß sich nicht bewegen kann, wenn der Keramikkörper des Kamado eingefügt wird (10).

SCHRITT 7

Es werden mindestens zwei Personen benötigt, um den Kamado-Körper (10) in den Standfuß einzufügen. Heben Sie ihn nicht an den Scharnieren oder Ablageflächen hoch, da dies zu Beschädigungen des Produktes führen könnte.

SCHRITT 8

Entfernen Sie die 2 vormontierten Hutmuttern vom Band des Kamado-Deckels, um den Griff (12) an den Deckel des Kamado-Körpers (10) zu montieren. Richten Sie die Bohrungen in den Griffklammern mit den befestigten Schrauben aus. Ziehen Sie die Hutmuttern mithilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels auf den befestigten Schrauben fest.

SCHRITT 9

Bringen Sie den Rauchabzugskopf (11) oben auf den Kamado-Körper an (10).

SCHRITT 10

Bringen Sie die 2 Ablageflächen an (13), indem Sie die 4 vormontierten Hutmuttern von den vormontierten Schrauben an jeder Seite des Bandes des Kamado-Körpers entfernen (10). Stecken Sie beide Ablageflächen (13) auf die vormontierten Schrauben und sichern Sie diese, indem Sie die 8 Hutmuttern mithilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels wieder festziehen.

SCHRITT 11

Fügen Sie die Brennkammer in den (9) Kamado-Körper ein (10). Fügen Sie dann das Feuerrost (8) und den oberen Keramikring (7) ein.

SCHRITT 12

Fügen Sie den Keramik-Deflektor (14) in den Grillrostheber (15) für indirektes Garen und setzen Sie dann den Grillrostheber (15) mit dem eingefügten Keramik-Deflektor (14) ein.
Bitte beachten: Die Form des Grillrosthebers (15) variiert je nach gekauftem Modell.
Bei größeren Modellen besteht der Keramikdeflektor (14) aus 2 halbkreisförmigen Profilen.

SCHRITT 13

Fügen Sie das Edelstahl-Grillrost (16) in den Kamado-Körper ein (10).

SCHRITT 14

Das zweite Edelstahl-Grillrost (17) kann je nach Bedarf über dem ersten Grillrost eingesteckt werden (16).

HINWEIS

Größere Deluxe-Modelle (Produkte, wie z. B. s/p16, s/p19, s/p22) sind mit einem Kochsystem mit mehreren Ebenen ausgestattet. Dazu gehören:

4 x halbkreisförmige Grillrostprofile aus Edelstahl

1 x Grillrostheber aus Edelstahl

1 x zweites Grillrostprofil aus Edelstahl

1x Holzkohle-Abscheider (18), der in das Kamado-Brennkammerprofil (9) eingefügt werden kann, um die Holzkohle zu trennen, so dass verschiedene Wärmeintensitäten erreicht werden können.

Garantiebedingungen Grizzly Grills Kamado Big



Für die Grizzly Grills Keramikgrills gilt eine beschränkte Garantie von 10 Jahren. Die Garantie gilt für alle Grizzly Grills Kamado's die gekauft wurden nach dem 12. April 2014. Für Lieferungen vor diesem Datum gelten die Garantiebedingungen vor diesem Datum. Diese Bedingungen können angefordert werden über info@grizzlygrills.eu.

Garantiebedingungen Keramikkocher Grizzly Grills:

1. Die Garantie, wie in diesen Garantiebedingungen erwähnt, gilt nur für den ursprünglichen privaten Käufer, der Grizzly Grills von einem autorisierten Händler gekauft und seine Garantie zu den vorgeschriebenen Bedingungen innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum registriert hat. Die Anmeldung erfolgt über www.grizzlygrills.eu oder eine zu Grizzly Grills gehörende Website, oder durch eine E-Mail an Grizzly Grills. Bei der Registrierung muss der originale Kaufbeleg mitgeschickt werden.
2. Von dieser Garantie ausdrücklich ausgeschlossen sind professionelle Verbraucher wie Grillbetriebe, Kochschulen, Bildungseinrichtungen, Hotels, Restaurants, Caterer und andere gastronomische Dienstleister. Dieser Ausschluss gilt auch, wenn Grizzly Grills zur Vermietung angeboten wird.
3. Jeder Grizzly Grills Keramikkocher (XLarge professional, Large-size, Medium-normal, Small-klein und Compact) hat eine beschränkte 10-jährige Garantie auf Material und Konstruktion der Grizzly Grills Keramikhaube.
4. Der Feuerkorb und der Feuerring eines Grizzly Grills Keramikkochers haben eine Garantie von 5 Jahren.
5. Die Metall-, Edelstahl- und Gusseisenteile der Grizzly Grills-Keramikhauben (wie die Metallbänder, der Scharniermechanismus, der Metalldeckel mit zwei Funktionen, der Rost, der Feuerkorb und die Belüftung) haben eine Garantie von 2 Jahren.
6. Holz- oder Bambusartikel, wie z.B. Beistelltische, haben eine Garantie von 2 Jahren. Holz- oder Bambusprodukte werden nicht gegen normale Witterung oder Risse geschützt, es sei denn, die statische Anwendung geht ebenfalls verloren.
7. Das Thermometer eines Grizzly Grills Keramikkochers hat eine Garantie von zwei Jahren.
8. Für die Filzkante gilt eine Garantie von maximal sechs Monaten.
9. Diese Garantiebedingungen gelten nur, wenn der Grizzly Grills Keramikkocher ordnungsgemäß gewartet wurde. Unter ordnungsgemäßer Wartung versteht man mindestens:
 - a. Rechtzeitiges Auswechseln des Pflegefilzes
 - b. Das regelmäßige Nachziehen verschiedener Schrauben und Muttern
 - c. Regelmäßige Reinigung von Grizzly Grills
 - d. Wintervorbereitung von Grizzly Grills
10. Zubehör von Grizzly Grills hat eine Garantie von 2 Jahren, es sei denn, es handelt sich um Konsumgüter, deren Lebensdauer deutlich kürzer ist als oben beschrieben.
11. Verbrauchsgüter wie Holzkohle und Rauchholz sind von der Garantie ausgeschlossen.

Sonstige Vorkehrungen

- a. Grizzly Grills ist bemüht, rostfreie Materialien und Hochtemperaturlackierungen auf Metalloberflächen zu verwenden. Metallmaterialien und Schutzschichten können jedoch durch verschiedene Oberflächenkratzer oder durch die Einwirkung von Substanzen und Bedingungen, die sich dem Einfluss von Grizzly Grills entziehen, beeinträchtigt werden. Chlor, Industriedämpfe, Chemikalien, Düngemittel, extreme Feuchtigkeit, Rasenpestizide und Salz sind einige der Substanzen, die den Lack und die Oberfläche von Metallbeschichtungen schädigen können. Dazu gehört auch der Extremgebrauch, z.B. in Meeresnähe. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie auf Metall-, Edelstahl- und Gusseisenteile nicht auf Korrosion, Oxidation, Verblassung oder andere Mängel, es sei denn, diese führen ebenfalls zum Verlust der strukturellen Integrität oder zum Versagen dieser Teile von Grizzly Grills.
- b. Diese Garantien, wie in diesen Garantiebedingungen beschrieben, beziehen sich auf die reguläre und angemessene Nutzung und Wartung von Grizzly Grills im Haushalt. Die Garantie gilt nicht für zusätzliche oder unvorhergesehene Schäden oder Brüche oder für Schäden, die verursacht werden durch: Transport, Fallenlassen, falsche Montage, falsche Abstützung, Versuche, Grizzly Grills mit anderen Mitteln als einem zugelassenen Untergrund oder einer festen, nicht brennbaren Oberfläche unter dem Untergrund

- zu stützen, kommerzielle Nutzung, Modifikationen, Veränderungen, Fahrlässigkeit, Missbrauch, falsche Pflege, Verkehrsgefahren, normale und angemessene Abnutzung oder Naturkatastrophen. Die Garantie gilt nicht für Kratzer, Beulen, Sprünge, Haarrisse, kleine kosmetische Risse in der äußeren Emailleschicht, die die Wirkung von Grizzly Grills nicht beeinträchtigen.
- c. Der Garantieanspruch beginnt mit dem Kaufdatum und muss vom Kunden durch einen originalen Kaufbeleg nachgewiesen werden.
 - d. Grizzly Grills Originalteile, die Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen und von einer gültigen und registrierten Garantie abgedeckt sind, werden nach Ermessen von Grizzly Grills ersetzt oder repariert, kostenlos für den Garantiegegenstand oder -teil, vorbehaltlich der Bedingungen dieser Garantie.
 - e. Für Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte Grizzly Grills über das Kontaktformular auf der Webseite www.grizzlygrills.eu.
 - f. Ein Kaufbeleg mit dem Kaufdatum und dem Namen des autorisierten Händlers, bei dem Sie Grizzly Grills oder ein anderes Produkt erworben haben, muss jedem Garantieanspruch beigelegt werden, ebenso wie eine genaue Beschreibung des Problems oder des defekten Teils. Für Garantiezwecke ist ein Originalkäufer die Person, deren Name auf dem Kaufbeleg angegeben ist und die die erforderliche Garantie registriert hat. Im Zweifelsfall ist Grizzly Grills berechtigt, einen Identitätsnachweis zu verlangen.
 - g. Grizzly Grills haftet nicht für Versand-, Bestell-, Arbeits- oder Verpackungskosten, Export-/Importzölle, Mehrwertsteuer oder andere Steuern, die aufgrund von Garantieansprüchen, Service, Reparatur oder Rückgabe erhoben werden, es sei denn, dies wurde von Grizzly Grills schriftlich genehmigt.
 - h. Jegliche unbefugten Modifikationen oder Veränderungen an einem Grizzly Grills führen zum Erlöschen der Garantie. Dies beinhaltet das Bohren von Löchern oder das Manipulieren von Teilen; die Verwendung von Teilen in Grizzly Grills, die keine Originalteile sind; oder die Verwendung von Innenteilen, die anders als vom Hersteller vorgesehen sind. Das Modifizieren oder Ersetzen von Innenteilen, wie dem Feuerkorb und dem Innenring, führt zum Erlöschen der Garantie, und Grizzly Grills lehnt ausdrücklich jegliche Haftung für daraus resultierende direkte, indirekte, zufällige oder Folgeschäden ab. Das Einfüllen von Feuerzeugflüssigkeit oder einer brennbaren Mischung in einen Grizzly Grills führt zum Erlöschen der Garantie. Dies ist eine gefährliche Praxis und kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
 - i. Grizzly Grills ist nicht haftbar für Verzögerungen oder Nichterfüllung von Grizzly Grills im Rahmen der Garantie, die durch Ereignisse oder unvorhergesehene Ereignisse außerhalb des Einflusses von Grizzly Grills verursacht werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf höhere Gewalt, Krieg, staatliche Beschränkungen oder Hinderungsgründe, Streiks, Feuer, Überschwemmung, Transportverzögerungen oder reduzierte materielle Ressourcen.
 - j. Durch die Reparatur oder das Auswechseln von Teilen in der Art und Weise und während der hierin festgelegten Frist werden alle Verpflichtungen aus der Garantie und/oder jegliche direkte und/oder indirekte Haftung von Grizzly Grills erfüllt. Das alleinige Rechtsmittel des Käufers im Falle eines Verstoßes gegen diese Garantie oder eine andere konkludente Garantie beschränkt sich wie hier beschrieben auf den Ersatz oder die Reparatur des an den Käufer gelieferten Teils auf dessen Kosten.
 - k. Im höchstmöglichen gesetzlich zulässigen Umfang gehen alle gesetzlichen, ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich stillschweigender Garantien der Marktfähigkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck, nicht über diese Garantie hinaus; die Haftung für Neben-, Sonder- und Folgeschäden ist ausgeschlossen.
 - l. Die Garantie kann per E-Mail an info@grizzlygrills.eu binnen 1 Monat nach Lieferung registriert werden. Wenn der Käufer Grizzly Grills nicht registriert, erlischt die Garantie. Die hier spezifizierten Garantien enthalten alle Ihre spezifischen gesetzlichen Rechte unter der beschränkten Garantie von Grizzly Grills.
 - m. Die in dieser Garantie verwendeten Titel dienen nur der Annehmlichkeit und ändern nicht die Garantiebedingungen.

12. März 2018



Ir. Lelyweg 8, 2031 CD Haarlem, Die Niederlande
E-mail: info@grizzlygrills.eu