



TROLLEY BARBECUE GGW 84 C1
GRILLWAGEN GGW 84 C1
BARBECUE À CHARBON DE BOIS GGW 84 C1

GB IE NI MT

TROLLEY BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

DE AT CH

GRILLWAGEN

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE CH

BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

BARBECUEWAGEN

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

IT CH MT

BARBECUE CON CARRELLO

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

ES

BARBACOA CON RUEDAS

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

PT

GRELHADOR COM RODAS

Manual de instruções e instruções de segurança

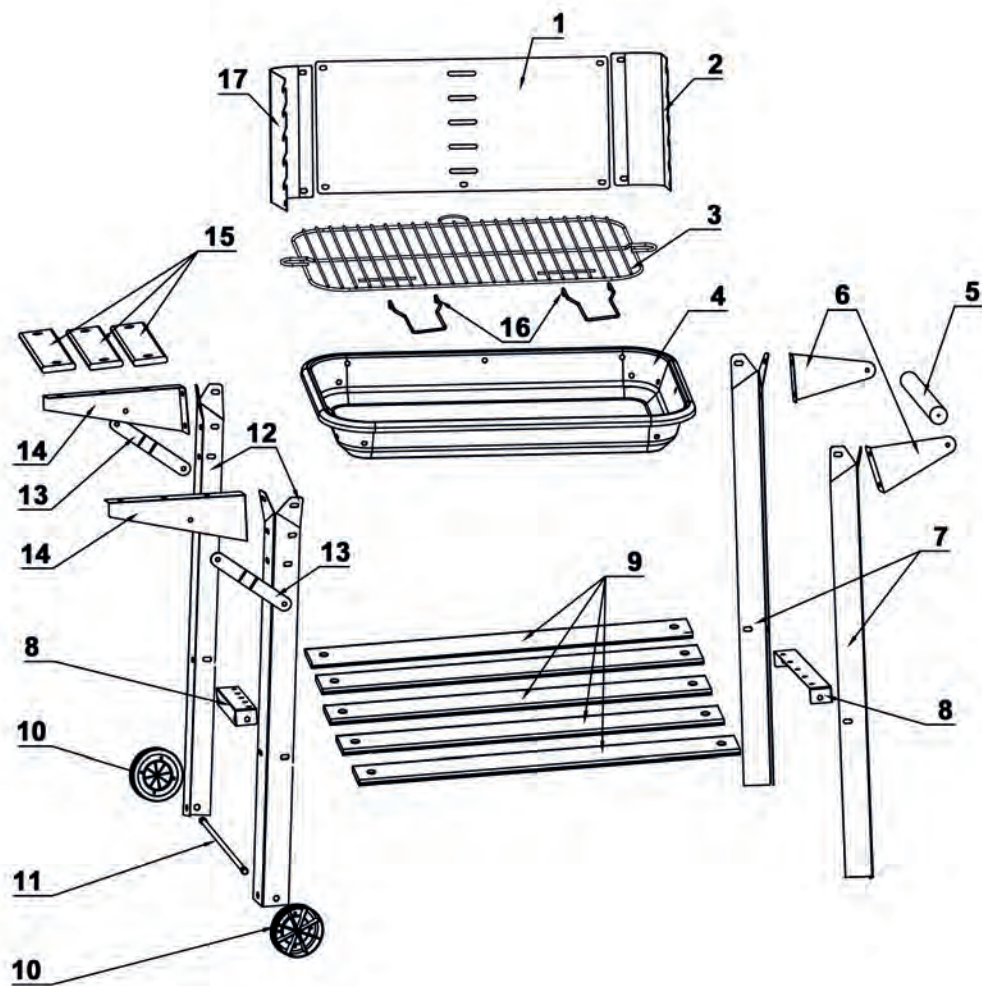
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última atualização do conteúdo:
06/2025 - Ident.-No.: GGW 84 C1 062025-1



IAN 525617_2504

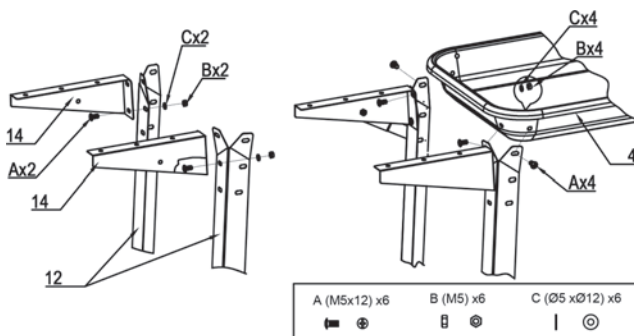
IAN 525617_2504



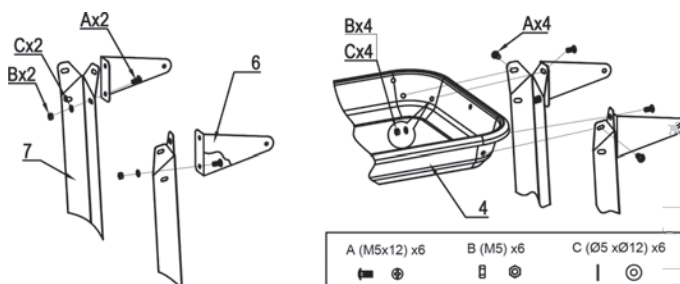
A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

English.....	5
Deutsch	13
Français.....	21
Nederlands	29
Italiano.....	37
Español	45
Português.....	53

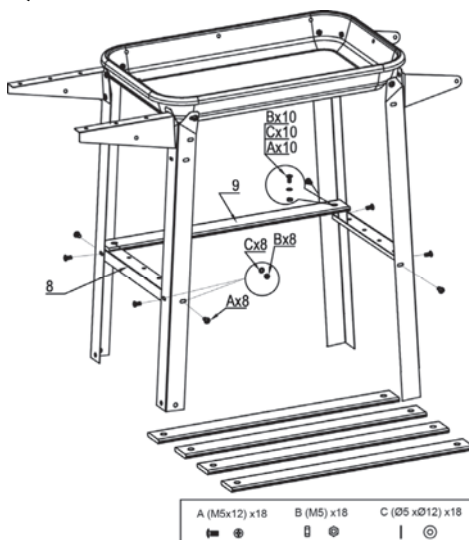
1)



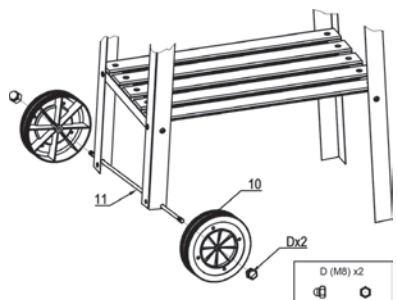
2)



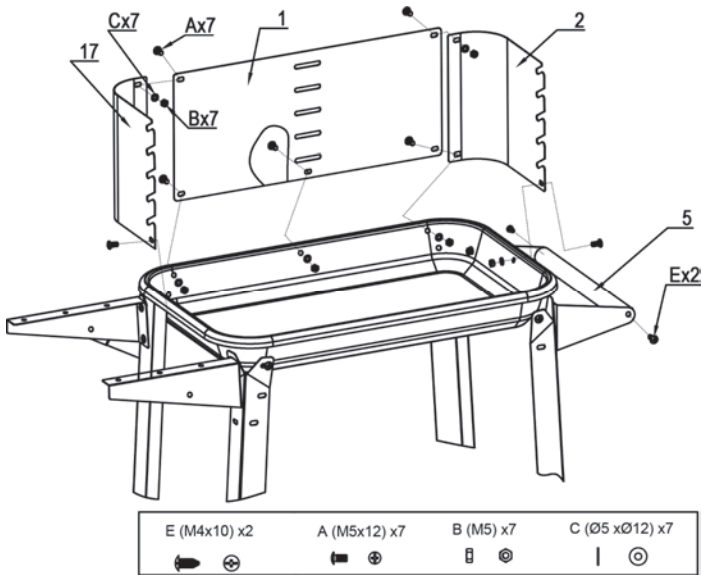
3)



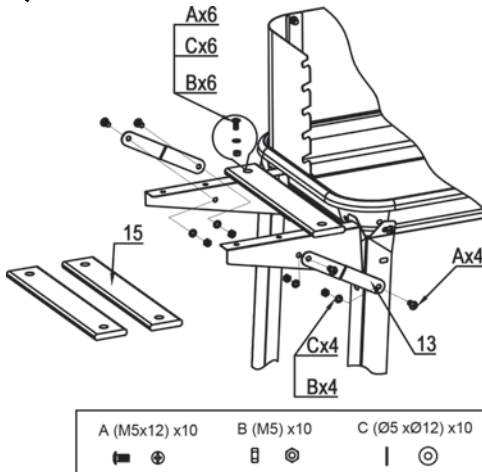
4)



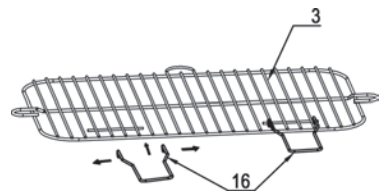
5)



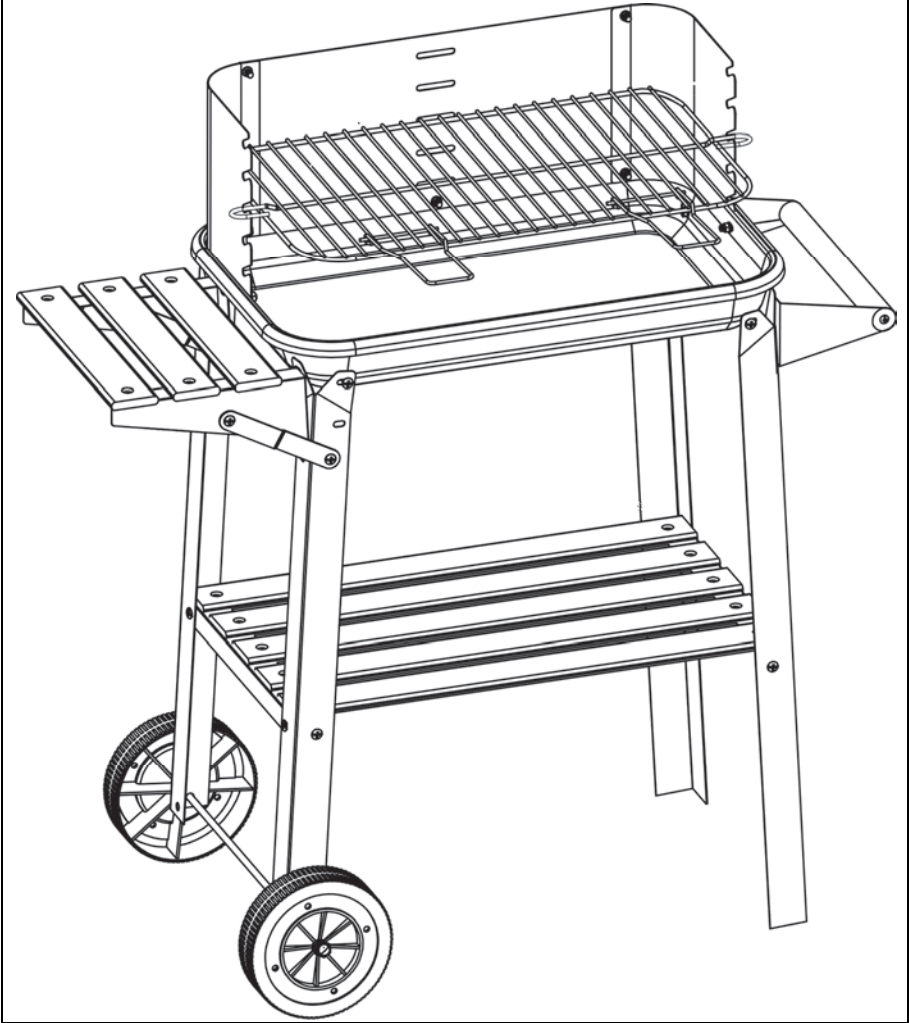
6)



7)



8)



Contents

1. Intended use.....	6
2. Copyright	6
3. Package contents	7
4. Assembly material.....	7
5. Technical data.....	8
6. Safety instructions	8
7. Assembly.....	9
7.1 Required tools.....	9
7.2 Assembly preparation	9
8. Initial use.....	10
9. Maintenance/cleaning.....	11
10. Storing the device when not in use	11
11. Environmental and waste disposal information.....	11

Congratulations!

By purchasing the GRILLMEISTER GGW 84 C1 trolley barbecue, hereinafter referred to as barbecue, you have opted for a high-quality product.

Familiarise yourself with the product and the components supplied before assembling the barbecue and read these operating manual carefully. Observe the safety instructions and only use the barbecue in the manner described in these operating manual and for the indicated fields of application.

Keep this operating manual in a safe place. Hand over all documents in the event that you pass on the barbecue to a third party.

Contact address according to the Product Safety Regulation (EU) 2023/988: ce@targa.de

1. Intended use

This barbecue is only designed to barbecue food such as meat, fish and vegetables. This barbecue is for outdoor use only. Never use the barbecue indoors. It is not intended for business or commercial use. Use the barbecue solely for private purposes; any other use is deemed improper.

The manufacturer shall not be liable for any damage or faults arising as a result of changes or modifications made to the barbecue without the approval of the manufacturer.

Please observe the national regulations and/or laws in the respective country of use.

2. Copyright

All contents of this operating manual are subject to copyright law and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information without the express written permission of the author is prohibited. This also concerns commercial use of the content and data. The text and illustrations correspond to the technical standards at the time of printing. Subject to alterations.

3. Package contents

Unpack the barbecue and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- Barbecue (not assembled)
- Assembly material
- This operating manual

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the barbecue and a number legend. The numbers identify the following parts/functions:

- 1 Wind guard (middle)
- 2 Wind guard (right)
- 3 Cooking grate
- 4 Charcoal basket
- 5 Handle
- 6 Handle bracket (2)
- 7 Leg (2)
- 8 Cross-support (2)
- 9 Shelf slat (long, 5)
- 10 Wheel (2)
- 11 Axle
- 12 Wheel leg (2)
- 13 Reinforcing bar (2)
- 14 Slat holder (front, back)
- 15 Shelf slat (short, 3)
- 16 Handle (for the cooking grate, 2)
- 17 Wind guard (left)

4. Assembly material

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Technical data

Model	GGW 84 C1
Dimensions of cooking grate (W x D)	Approx. 48.5 x 28.5 cm
Cooking grate max. load capacity	1.5 kg
Fuel according to EN 1860-2	Charcoal (recommendation) or charcoal briquettes
Charcoal basket capacity	max. 1 kg

The specifications and design are subject to change without notice.

6. Safety instructions

Before using the barbecue for the first time, read the following instructions carefully and observe all warnings. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on this operating manual. It is part of the product.

Key to symbols



DANGER! This symbol, together with the word 'Danger', indicates an impending dangerous situation that, if not prevented, can lead to serious injuries or even death.



WARNING! This symbol indicates important information for the safe operation of the barbecue and user safety.



DANGER! This symbol indicates health hazards due to scalding/burning.



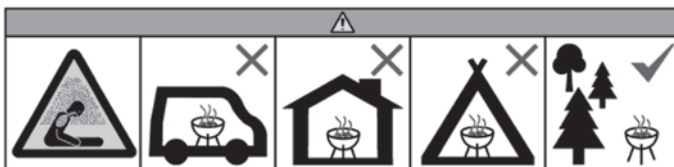
Heat-resistant gloves



This icon indicates products that have been tested in relation to their physical and chemical composition and that in accordance with EC 1935/2004 have been regarded as harmless to health in terms of contact with foodstuffs.



Manufacturer's address



Do not operate the barbecue in enclosed and/or habitable rooms, for example, in buildings, tents, motor homes, mobile homes or boats. There is a risk of death due to carbon monoxide poisoning.



DANGER! Never use the barbecue indoors. Only allow charcoal to burn out in open spaces; do not allow it to do this indoors! Otherwise you could be in danger of carbon monoxide poisoning, which can lead to death in a very short time.



DANGER! Always place the barbecue on an even, heat-resistant, solid horizontal surface and not in the vicinity of flammable materials, liquids or gases. Ensure a sufficient distance from walls and other objects and never leave the barbecue unattended when in use and after use for as long as it is still warm. There is a risk of fire!



DANGER! Only light the barbecue with firelighters that conform to the requirements of the European EN 1860-3 standard. Never use petrol or methylated spirits. There is danger of deflagration or uncontrollable heat generation that can lead to serious burn injuries or fire. There is a risk of injury and fire!



DANGER! Do not use a hairdryer or similar device. There is a risk of flying sparks, and the barbecue could become damaged.



DANGER! Never use water to extinguish a grease fire on the barbecue! This can cause an explosive deflagration. Instead, use a fire blanket to suffocate the fire.



DANGER! Only use the barbecue with charcoal or charcoal briquettes certified according to EN 1860-2. Do not use any other kind of fuel. There is a risk of fire!



DANGER! When barbecuing, wear protective gloves in accordance with the PPE Ordinance (Category II regarding thermal risks, DIN-EN 407). Use a suitable utensil when barbecuing, such as barbecue tongs, to turn the food in order to prevent burns. There is a risk of burn injuries.



DANGER! Allow the barbecue to cool completely before cleaning. There is a risk of burn injuries!



WARNING! Keep children and pets away from the barbecue.



WARNING! The barbecue gets very hot and must not be moved when in use!



WARNING! Only place food on the barbecue when the fuel is covered with a layer of ash.



WARNING! When you have finished barbecuing, allow the remaining charcoal to burn out. Do not extinguish with water.



WARNING! The barbecue is to be used only with charcoal or charcoal briquettes certified according to EN 1860-2.



DANGER! Prior to barbecuing, remove the handles (16) from the cooking grate (3) to prevent them from becoming very hot when in use. There is a risk of burn injuries.

7. Assembly

7.1 Required tools

- Phillips screwdriver
- Open-ended spanner: Size 8 mm and two size 13 mm

7.2 Assembly preparation

- Proceed with care when assembling the barbecue.
- Plan a sufficient amount of time.

- Ensure you have a sufficiently large workspace.
- Remove all of the individual components from the packaging and place them somewhere easily accessible.
- Remove all of the assembly materials from the packaging and place them somewhere easily accessible.
- Ensure you have the required tools at hand.



WARNING! When assembling the barbecue, make sure that the heads of the screws always point outwards. This allows you to prevent injuries caused by protruding screws.

The illustrations can be found on pages 2 to 4. Set aside the required individual components and assembly materials.

Please note that some sheet metal parts will only contract and take on their final positions during assembly because of their shape. For that reason, we recommend initially hand-tightening the screws before tightening them using a tool later on.

8. Initial use

Before using the barbecue for the first time, heat it for at least 30 minutes in order to burn any possible production residues. Odours may develop during this time, but this is completely normal.



DANGER! Only light the barbecue with firelighters that conform to the requirements of the European EN 1860-3 standard. Never use petrol or methylated spirits. There is danger of deflagration or uncontrollable heat generation that can lead to serious burn injuries or fire. There is a risk of injury and fire!



DANGER! Do not use a hairdryer or similar device. There is a risk of flying sparks, and the barbecue could become damaged.



DANGER! Always place the barbecue on an even, heat-resistant, solid horizontal surface and not in the vicinity of flammable materials, liquids or gases. Ensure a sufficient distance from walls and other objects and never leave the barbecue unattended when in use and after use for as long as it is still warm. There is a risk of fire!



DANGER! Prior to barbecuing, remove the handles (16) from the cooking grate (3) to prevent them from becoming very hot when in use. There is a risk of burn injuries.

- Fill a maximum of 1 kg of charcoal into the charcoal container (4) and spread it evenly on the bottom.

Note: You can also ignite the charcoal away from the barbecue on a fire-proof surface in a chimney starter, if one is available to you.

- Place two or three solid firelighters on the charcoal and light them with a lighter or match.
- Once the firelighters are burning properly, carefully fill the charcoal basket (4) with charcoal. Do not exceed the maximum charcoal quantity of 1 kg. Make sure not to suffocate the firelighters.

- The embers are in an ideal state when the charcoal forms a white layer of ash and the firelighters are completely burned.
- Distribute the charcoal evenly in the charcoal basket (4) using a suitable metal instrument.
- Now insert the cooking grate (3) into the recesses on the wind guard (17, 1, 2).
- Wait a short time until the cooking grate (3) is heated up and then begin barbecuing.
- Remove the barbecued food once the desired cooking point/browning is achieved.

Enjoy!

9. Maintenance/cleaning



Wait until the barbecue has cooled down completely before cleaning. Otherwise, there is a risk of burn injuries.

The barbecue does not contain any components that require regular maintenance. Use a dishcloth, water and any commercially available washing up-liquid for routine cleaning. Do not use any aggressive or scouring cleaning agents in order to prevent damage.

Use a household sponge and dish washing detergent to clean the cooking grate (3). If the cooking grate (3) is heavily encrusted, it is helpful to soak it in water to soften the encrustations before cleaning. After cleaning, rinse the cooking grate (3) with clean water to remove any detergent residue.

10. Storing the device when not in use

If you do not intend to use the barbecue, clean it as described in section 9 'Maintenance/cleaning' and keep it in a clean, dry place.

11. Environmental and waste disposal information

Dispose of the fuel in suitable containers made of incombustible materials once the fuel has completely cooled down or burned out.

By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and health hazards. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.



Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.

Relevant for France only:  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR   FR DONNEZ OU RECYCLEZ OUOU ASSOCIATIONMAGASINDéchèterie Adresses sur quefairedemesdechets.fr		
Relevant for Spain and Portugal only: Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging: ES/PT  AMARILLO AMARELO ES/PT  AZUL ES/PT  VERDE		
	Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations (a) and numbers (b) that mean the following: 1 - 7: Plastics/20 - 22: Paper and cardboard/80 - 98: Composite materials.	
		
Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Corrugated cardboard	Sales/inner packaging
	Paper	Tissue paper to protect the surfaces, bag for accessories

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	14
2. Urheberrecht	14
3. Lieferumfang	15
4. Montagematerial	15
5. Technische Daten	16
6. Sicherheitshinweise	16
7. Montage.....	17
7.1 Benötigte Werkzeuge	17
7.2 Vorbereitung der Montage.....	18
8. Inbetriebnahme.....	18
9. Wartung/Reinigung	19
10. Lagerung bei Nichtbenutzung.....	19
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	19

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Grillwagens GRILLMEISTER GGW 84 C1, im Folgenden als Grill bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der Montage des Grills mit dem Produkt und den mitgelieferten Teilen vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Grill nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Grills an Dritte ebenfalls mit aus.

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Grill dient nur zum Grillen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Fisch oder Gemüse. Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Freien geeignet. Betreiben Sie den Grill niemals innerhalb von geschlossenen Räumen. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Grill ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.

Bei Schäden oder Störungen, die aus einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung oder Modifikation des Grills resultieren, ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dieses betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- Grill (nicht montiert)
- Montagematerial
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Grill mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Windschutz (mitte)
- 2 Windschutz (rechts)
- 3 Grillrost
- 4 Kohlebehälter
- 5 Griff
- 6 Griffhalter (2 Stück)
- 7 Standfuß (2 Stück)
- 8 Querstrebe (2 Stück)
- 9 Ablagebrett (lang, 5 Stück)
- 10 Rad (2 Stück)
- 11 Achse
- 12 Rad-Standfuß (2 Stück)
- 13 Verstärkungsstrebe (2 Stück)
- 14 Ablagehalter (Vorderseite, Rückseite)
- 15 Ablagebrett (kurz, 3 Stück)
- 16 Griff (für den Grillrost, 2 Stück)
- 17 Windschutz (links)

4. Montagematerial

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Technische Daten

Modell	GGW 84 C1
Abmessungen Grillrost (B x T)	ca. 48,5 x 28,5 cm
Grillrost max. Tragkraft	1,5 kg
Brennstoff nach EN 1860-2	Holzkohle (Empfehlung) oder Holzkohlebriketts
Fassungsvermögen Kohlebehälter	max. 1 kg

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

6. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Grills lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Grills und zum Schutz des Anwenders.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrühen/Verbrennen.



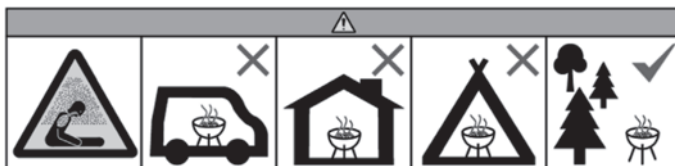
Schutzhandschuhe wärmebeständig



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Herstelleradresse



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



GEFAHR! Betreiben Sie den Grill nur außerhalb von geschlossenen Räumen. Grillkohlen nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien abbrennen oder ausglühen lassen! Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, die in kürzester Zeit zum Tod führen kann.



GEFAHR! Betreiben Sie den Grill nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Grill während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie keinen Haartrockner oder ähnliche Hilfsmittel. Es besteht Gefahr durch Funkenflug und der Grill könnte beschädigt werden.



GEFAHR! Sollte sich Fett auf dem Grill entzünden, **löschen Sie dieses niemals mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung. Benutzen Sie stattdessen zum Löschen z. B. eine Löschdecke, mit der Sie den Brand ersticken.



GEFAHR! Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit EN 1860-2 zertifizierter Holzkohle oder Holzkohlebriketts, niemals mit anderen Brennstoffen. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407). Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes geeignetes Werkzeug, z. B. eine Grillzange, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Lassen Sie vor einer Reinigung den Grill vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.



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



WARNUNG! Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!



WARNUNG! Lassen Sie nach dem Grillen die restliche Holzkohle verglühen und löschen Sie diese nicht mit Wasser.



WARNUNG! Der Grill ist nur mit EN 1860-2 zertifizierter Holzkohle oder Holzkohlebriketts zu verwenden.



GEFAHR! Entfernen Sie vor dem Grillen die Griffe (16) vom Grillrost (3), da die Griffe (16) sonst im Betrieb sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

7. Montage

7.1 Benötigte Werkzeuge

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Maulschlüssel: SW 8 mm und 2 x SW 13 mm

7.2 Vorbereitung der Montage

- Gehen Sie bei der Montage des Grills sorgfältig vor.
- Planen Sie genügend Zeit ein.
- Schaffen Sie sich eine ausreichend große Arbeitsfläche.
- Entnehmen Sie alle Einzelteile aus der Verpackung und legen Sie die Teile griffbereit.
- Entnehmen Sie das Montagematerial aus der Verpackung und legen Sie die Teile griffbereit.
- Legen Sie die benötigten Werkzeuge bereit.



WARNUNG! Achten Sie bei der Montage des Grills unbedingt darauf, dass die Köpfe der Schrauben immer nach außen zeigen. So können Sie Verletzungen durch überstehende Schrauben vermeiden.

Die Illustrationen finden Sie auf den Seiten 2 bis 4. Legen Sie sich die benötigten Einzelteile und das benötigte Montagematerial griffbereit.

Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der unterschiedlichen Formen einige Bleche erst während der Montage beiziehen. Es wird empfohlen, die Schrauben zunächst handfest und später mit Werkzeug anzuziehen.

8. Inbetriebnahme

Heizen Sie den Grill vor der ersten Inbetriebnahme für mindestens 30 Minuten auf, um mögliche Fertigungsrückstände zu verbrennen. Während dieser Zeit kann es zu Geruchsentwicklung kommen, diese ist aber völlig normal.



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie keinen Haartrockner oder ähnliche Hilfsmittel. Es besteht Gefahr durch Funkenflug und der Grill könnte beschädigt werden.



GEFAHR! Betreiben Sie den Grill nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Grill während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Entfernen Sie vor dem Grillen die Griffe (16) vom Grillrost (3), da die Griffe (16) sonst im Betrieb sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Füllen Sie maximal 1 kg Holzkohle in den Kohlebehälter (4) und verteilen Sie diese gleichmäßig auf dem Boden.
Hinweis: Soweit vorhanden können Sie die Holzkohle auch in einem Anzündkamin außerhalb des Grills auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.
- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf der Holzkohle und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an.
- Wenn die Anzündhilfen richtig brennen, füllen Sie den Kohlebehälter (4) vorsichtig mit Holzkohle auf. Überschreiten Sie dabei aber nicht die maximale Kohlemenge von 1 kg. Achten Sie darauf, die Anzündhilfen nicht zu ersticken.

- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf der Holzkohle eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Verteilen Sie die Holzkohle mit einem geeigneten Metallgegenstand gleichmäßig im Kohlebehälter (4).
- Setzen Sie den Grillrost (3) in die Aussparungen des Windschutzes (17, 1, 2) ein.
- Warten Sie noch kurze Zeit, bis der Grillrost (3) aufgeheizt ist und beginnen Sie dann mit dem Grillen.
- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist.

Guten Appetit!

9. Wartung/Reinigung



Warten Sie mit der Reinigung, bis der Grill vollständig abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

Der Grill beinhaltet keine regelmäßig zu wartenden Teile. Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Für die Reinigung des Grillrostes (3) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (3) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (3) mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Grill nicht einsetzen möchten, reinigen Sie ihn, wie im Kapitel „9. Wartung/Reinigung“ beschrieben und bewahren Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort auf.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

Entsorgen Sie den Brennstoff, wenn dieser vollständig abgekühlt bzw. ausgebrannt ist, in dafür vorgesehene Gefäße aus nicht brennbarem Material.

Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



ES/PT

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



Adresses sur quefairedemesdechets.fr

„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:



1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung und innere Verpackung
	Papier	Seidenpapier zum Schutz der Oberflächen, Tüte für Zubehör

Table des matières

1. Utilisation conforme	22
2. Droits d’auteur	22
3. Contenu de la livraison	23
4. Outils de montage	23
5. Caractéristiques techniques	24
6. Consignes de sécurité	24
7. Montage.....	26
7.1 Outils nécessaires.....	26
7.2 Préparer le montage	26
8. Mise en service	26
9. Entretien/nettoyage	27
10. Entreposage en cas de non-utilisation	27
11. Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets	27

Félicitations !

Grâce à l'achat de votre barbecue sur chariot GRILLMEISTER GGW 84 C1, ci-après désigné par « barbecue », vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant le montage du barbecue, familiarisez-vous avec le produit ainsi qu'avec les pièces livrées en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser le barbecue que dans les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du barbecue.

Adresse de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits :
ce@targa.de

1. Utilisation conforme

Ce barbecue est uniquement destiné à la cuisson d'aliments tels que de la viande, du poisson ou des légumes. Ce produit ne doit être utilisé qu'à l'extérieur, en plein air. N'utilisez jamais ce barbecue dans un espace clos. Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'à titre privé ; aucune autre utilisation n'est admise.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou d'incident causés par une modification du barbecue réalisée sans l'accord du fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Droits d'auteur

Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Ceci s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

3. Contenu de la livraison

Retirez le barbecue et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- Barbecue (non monté)
- Outils de montage
- Le présent mode d'emploi

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliant. Une illustration chiffrée du barbecue est reproduite sur la face interne de l'enveloppe. Les chiffres désignent les éléments suivants :

- 1 Pare-vent (milieu)
- 2 Pare-vent (droite)
- 3 Grille de cuisson
- 4 Conteneur à charbon
- 5 Poignée
- 6 Support pour poignée (x 2)
- 7 Pied (x 2)
- 8 Traverse (x 2)
- 9 Planche (longue, x 5)
- 10 Roue (x 2)
- 11 Axe
- 12 Support pour roue (x 2)
- 13 Entretoise de renfort (x 2)
- 14 Support (face avant, face arrière)
- 15 Planche (courte, x 3)
- 16 Poignée (pour la grille de cuisson, x 2)
- 17 Pare-vent (gauche)

4. Outils de montage

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Caractéristiques techniques

Modèle	GGW 84 C1
Dimensions de la grille de cuisson (L x p)	environ 48,5 x 28,5 cm
Grille de cuisson Charge max	1,5 kg
Combustible conforme à la norme EN 1860-2	Charbon de bois (recommandation) ou briquettes de charbon de bois
Capacité du conteneur à charbon	max. 1 kg

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation du barbecue, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez tous les avertissements. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante du produit.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Ce symbole, avertissant d'un « danger », désigne une situation à caractère dangereux qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire présenter un danger de mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des consignes importantes pour un fonctionnement en toute sécurité du barbecue et pour la protection de l'utilisateur.



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques de brûlure.



Gants de protection résistants à la chaleur



Ce symbole désigne des produits dont la composition physique et chimique a été testée, déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.



Adresse du fabricant



N'utilisez pas le barbecue dans des espaces fermés et/ou habitables, tels qu'un immeuble, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Il existe un danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.



DANGER ! Ne jamais utiliser ce barbecue dans un espace clos. Ne pas faire brûler ou rougir le charbon de bois dans des espaces fermés, mais uniquement en plein air ! Il existe sinon un risque d'intoxication au monoxyde de carbone, ce qui peut entraîner la mort en très peu de temps.



DANGER ! Ce barbecue ne doit être utilisé que sur une surface stable, plane, horizontale, solide et résistante à la chaleur, et jamais à proximité de matériaux, de liquides ou de gaz inflammables. Ménagez suffisamment d'espace entre le barbecue et les murs, ainsi qu'entre le barbecue et d'autres objets, et ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant et après usage, tant qu'il est encore chaud. Il y a un risque d'incendie !



DANGER ! Utilisez seulement des produits conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou rallumer le foyers. N'utilisez jamais d'essence ou d'alcool à brûler. Cela pourrait causer des déflagrations ou des développements de chaleurs incontrôlables et avoir pour conséquence des blessures sérieuses ou des incendies. Risque de blessure et d'incendie !



DANGER ! N'utilisez pas de sèche-cheveux ni d'accessoires similaires. La projection d'étincelles peut s'avérer dangereuse et le barbecue risque d'être endommagé.



DANGER ! Si des matières grasses prennent feu sur le barbecue, **ne versez en aucun cas de l'eau sur la grille !** Cela pourrait entraîner une explosion. Utilisez à la place une couverture anti-feu par exemple, afin d'éteindre l'incendie.



DANGER ! N'utiliser que du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois certifiés EN 1860-2 avec ce barbecue, jamais d'autres combustibles. Il y a un risque d'incendie !



DANGER ! Lors de la cuisson, portez des gants résistants à la chaleur conformément au règlement relatif aux équipements de protection individuelle (catégorie II concernant la protection contre les risques thermiques, DIN-EN 407). Employez des ustensiles adaptés pour retourner les aliments, tels qu'une pince à barbecue, afin d'éviter les brûlures. Risque de brûlure !



DANGER ! Attendez que le barbecue soit entièrement refroidi avant de le nettoyer. Risque de brûlure !



AVERTISSEMENT ! Tenez le barbecue éloigné des enfants et des animaux domestiques.



AVERTISSEMENT ! Ce barbecue atteint des températures très élevées et ne doit jamais être déplacé lorsqu'il est en cours d'utilisation !



AVERTISSEMENT ! Ne poser les aliments à griller que lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !



AVERTISSEMENT ! Laissez le charbon de bois se consumer après utilisation, ne versez jamais d'eau pour éteindre le feu.



AVERTISSEMENT ! N'utiliser le barbecue qu'avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois certifiés EN 1860-2.



DANGER ! Avant de griller, retirez les poignées (16) de la grille (3), sinon les poignées (16) deviendront très chaudes pendant l'opération du barbecue. Risque de brûlure !

7. Montage

7.1 Outils nécessaires

- Tournevis cruciforme
- Clé mixte : SW 8 mm et 2 SW 13 mm

7.2 Préparer le montage

- Procédez avec soin lors du montage du barbecue.
- Prévoyez suffisamment de temps.
- Organisez une surface de travail d'une taille suffisante.
- Sortez toutes les pièces de l'emballage et déposez-les de manière à ce qu'elles soient facilement accessibles.
- Sortez tous les outils de montage de l'emballage et déposez-les de manière à ce qu'ils soient facilement accessibles.
- Préparez les outils nécessaires.



AVERTISSEMENT ! Assurez-vous, lors du montage du barbecue, que toutes les têtes des vis pointent bien vers l'extérieur. Cela permet d'éviter les blessures causées par des vis qui dépassent.

Vous trouverez les illustrations sur les pages 2 à 4. Placez à portée de main les éléments nécessaires ainsi que les outils de montage.

Veillez noter qu'en raison des différentes formes, certaines pièces métalliques s'adaptent au moment du montage seulement. Il est conseillé de d'abord serrer les vis à la main, puis avec un outil ultérieurement.

8. Mise en service

Faites chauffer le barbecue pendant au moins 30 minutes avant la première utilisation afin de brûler les éventuels résidus de la fabrication. Des odeurs peuvent émaner du barbecue durant cette étape, cela est parfaitement normal.



DANGER ! Utilisez seulement des produits conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou rallumer le fumoir. N'utilisez jamais d'essence ou d'alcool à brûler. Cela pourrait causer des déflagrations ou des développements de chaleurs incontrôlables et avoir pour conséquence des blessures sérieuses ou des incendies. Risque de blessure et d'incendie !



DANGER ! N'utilisez pas de sèche-cheveux ni d'accessoires similaires. La projection d'étincelles peut s'avérer dangereuse et le barbecue risque d'être endommagé.



DANGER ! Ce barbecue ne doit être utilisé que sur une surface stable, plane, horizontale, solide et résistante à la chaleur, et jamais à proximité de matériaux, de liquides ou de gaz inflammables. Ménagez suffisamment d'espace entre le barbecue et les murs, ainsi qu'entre le barbecue et d'autres objets, et ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant et après usage, tant qu'il est encore chaud. Il y a un risque d'incendie !



DANGER ! Avant de griller, retirez les poignées (16) de la grille (3), sinon les poignées (16) deviendront très chaudes pendant l'opération du barbecue. Risque de brûlure !

- Mettez un maximum de 1 kg de charbon de bois dans le conteneur à charbon de bois (4) et répartissez-le uniformément sur le fond.

Remarque : Vous pouvez également allumer le charbon de bois dans une cheminée d'allumage à l'extérieur du barbecue, sur un support résistant au feu, si vous en avez une.

- Répartissez ensuite 2-3 allume-barbecues sur le charbon de bois avant de les allumer à l'aide d'un briquet ou d'allumettes.
- Dès que les allume-barbecues auront pris feu, remplissez prudemment le conteneur à charbon (4) de charbon de bois. Ne dépasser toutefois pas la quantité maximale de charbon de 1 kg. Prenez garde à ne pas éteindre les allumes-barbecues.
- L'état idéal des braises est reconnaissable à la couche de cendres blanche qui se forme à la surface du charbon de bois et lorsque les allume-barbecues sont complètement brûlés.
- Répartissez le charbon de bois de manière uniforme dans le conteneur à charbon (4) à l'aide d'un objet métallique adapté.
- Placez la grille de cuisson (3) dans les ouvertures du pare-vent (17, 1, 2).
- Attendez encore un peu que la grille de cuisson (3) soit chaude avant de commencer à cuire les aliments.
- Retirez les aliments à cuire au moment désiré/lorsque le degré de cuisson souhaité a été atteint.

Bon appétit !

9. Entretien/nettoyage



Attendez que le barbecue soit entièrement refroidi pour le nettoyer. Sinon, il y a un risque de brûlure !

Aucun composant de ce barbecue ne nécessite un entretien régulier. Un torchon, de l'eau et un nettoyant courant suffisent pour un nettoyage normal. Afin de ne pas endommager le barbecue, n'utilisez pas de nettoyant agressif ou abrasif.

Un nettoyant et une éponge suffisent pour le nettoyage de la grille de cuisson (3). Il peut être utile de faire tremper la grille de cuisson (3) dans de l'eau avant de la laver, afin de ramollir les résidus tenaces qui se sont formés pendant la cuisson. Rincez la grille de cuisson (3) avec de l'eau claire après lavage pour enlever toute trace du produit nettoyant.

10. Entreposage en cas de non-utilisation

Après utilisation, nettoyez le barbecue selon les consignes données dans la partie 9 « Entretien/nettoyage » avant de le ranger dans un endroit propre et sec.

11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets

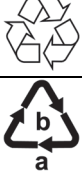
Attendez que les matières combustibles soient entièrement refroidies, voire consommées, avant de les jeter dans des récipients prévus à cet effet et faits de matériaux non inflammables.

L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.

	L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.
 ES/PT	

<u>Uniquement pertinent pour la France :</u>	
	
« Trier plus facilement »	
Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.	

<u>Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :</u>	
Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés :	
	

	Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante : 1 - 7 : plastique / 20 - 22 : papier et carton / 80 - 98 : matériaux composites.	
Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Carton ondulé	Emballage de vente et emballage intérieur
	Papier	Papier de soie pour protéger les surfaces, sac pour les accessoires

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	30
2. Auteursrecht	30
3. Inhoud van de verpakking	31
4. Montagemateriaal	31
5. Technische specificaties.....	32
6. Veiligheidsaanwijzingen	32
7. Montage.....	33
7.1 Benodigde gereedschappen	33
7.2 Montage voorbereiden.....	34
8. Ingebruikname.....	34
9. Onderhoud/reiniging	35
10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	35
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	35

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de GRILLMEISTER GGW 84 C1 Barbecuewagen, hierna barbecuewagen genoemd, hebt u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer voor montage van de barbecue het product en de meegeleverde onderdelen kennen en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen en gebruik de barbecue alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig ook alle documentatie, wanneer u de barbecue aan derden overdraagt.

Contactadres conform de Verordening Productveiligheid 2023/988: ce@targa.de

1. Gebruik volgens de voorschriften

Deze barbecue is alleen bestemd voor het barbecueën van levensmiddelen, zoals vlees, vis of groente. De barbecue is uitsluitend geschikt voor gebruik buitenshuis. Gebruik de barbecue nooit in gesloten ruimten. Deze is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de barbecue uitsluitend voor privédoeleinden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften.

Bij schades of storingen die voortvloeien uit een niet met de fabrikant overlegde wijziging of modificatie van de barbecue, sluit de fabrikant iedere aansprakelijkheid uit.

Houd u aan de voorschriften en wetten in het betreffende land van gebruik.

2. Auteursrecht

De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en gegevens. De tekst en afbeeldingen zijn technisch correct bij het ter perse gaan. Wijzigingen voorbehouden.

3. Inhoud van de verpakking

Neem de barbecue en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de fabrikant als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- Barbecue (niet gemonteerd)
- Montagemateriaal
- Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Op de binnenzijde van de cover staat een tekening van de barbecue met cijfers. De cijfers hebben de volgende betekenis:

- 1 Windscherm (midden)
- 2 Windscherm (rechts)
- 3 Barbecuerooster
- 4 Houtskoolbak
- 5 Handvat
- 6 Grepenhouders (2 stuks)
- 7 Stavoet (2 stuks)
- 8 Dwarsstrip (2 stuks)
- 9 Legplaat (lang, 5 stuks)
- 10 Wiel (2 stuks)
- 11 As
- 12 Stavoet wiel (2 stuks)
- 13 Verstevigingsstrip (2 stuks)
- 14 Plateauhouder (voorzijde, achterzijde)
- 15 Legplaat (kort, 3 stuks)
- 16 Handvat (voor barbecuerooster, 2 stuks)
- 17 Windscherm (links)

4. Montagemateriaal

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Technische specificaties

Model	GGW 84 C1
Afmetingen barbecuerooster (b x d)	ca. 48,5 x 28,5 cm
Barbecuerooster max. draagvermogen	1,5 kg
Brandstof volgens EN 1860-2	Houtskool (aanbevolen) of houtskoolbriketten
Inhoud houtskoolbak	Max. 1 kg

De technische specificaties en het design kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

6. Veiligheidsaanwijzingen

Lees voor het eerste gebruik van de barbecue de volgende instructies aandachtig door, en neem alle waarschuwingen in acht. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u het apparaat koopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit symbool, met het woord "Gevaar", duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die, als deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel of zelfs de dood kan leiden.



WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke informatie voor het veilige gebruik van de barbecue en ter bescherming van de gebruiker.



GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de gezondheid door verbranden.



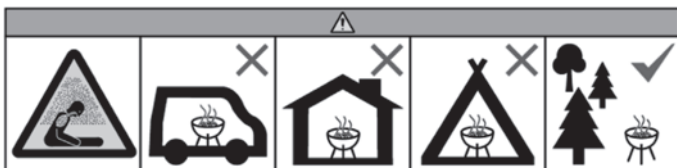
Beschermende handschoenen hittevast/hittebestendig



Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Adres fabrikant



Gebruik de barbecue niet in gesloten en/of bewoonbare ruimten, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers, boten. Dit levert levensgevaar op als gevolg van koolmonoxidevergiftiging.



GEVAAR! Gebruik de barbecue alleen buiten gesloten ruimten. Barbecuekolen niet in afgesloten ruimten laten opbranden of uitgloeien, maar alleen in de open lucht! Anders bestaat het risico op een koolmonoxidevergiftiging die in zeer korte tijd tot de dood kan leiden.



GEVAAR! Gebruik de barbecue alleen op een stabiele, vlakke, horizontale, warmtebestendige, vaste ondergrond en niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand aan ten opzichte van muren en andere voorwerpen. Laat de barbecue tijdens het gebruik en daarna, zo lang deze heet is, nooit zonder toezicht achter. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik voor het aansteken of opnieuw aansteken uitsluitend aansteekhulpmiddelen (aanmaakblokjes) die voldoen aan de Europese norm EN 1860-3. Gebruik nooit benzine of brandspiritus. Anders bestaat het risico op ontploffing of oncontroleerbare warmteontwikkeling die tot ernstige brandwonden of brand kunnen leiden. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel en brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik geen föhn of een vergelijkbaar hulpmiddel. Er bestaat gevaar door rondvliegende vonken en de barbecue zou kunnen worden beschadigd.



GEVAAR! Als vet op de barbecue ontvlamt, **blus dit dan nooit met water!** Er bestaat het risico op een ontploffing. Gebruik in plaats daarvan bijv. een blusdeken voor het blussen, waarmee u de brand verstikt.



GEVAAR! Gebruik de barbecue uitsluitend met EN 1860-2 gecertificeerde houtskool of houtskoolbriketten en nooit met andere brandstoffen. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Draag bij het barbecueën hittebestendige handschoenen conform de PBM-verordening (Categorie II resp. Bescherming tegen warmte, DIN-EN 407). Gebruik voor het omkeren van het barbecueproduct geschikte hulpmiddelen, bijv. een barbecuetang, om verbrandingen te voorkomen. Er bestaat verbrandingsgevaar.



GEVAAR! Laat de barbecue volledig afkoelen, voordat u deze reinigt. Er bestaat verbrandingsgevaar!



WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.



WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!



WAARSCHUWING! Plaats pas barbecueproducten op de barbecue wanneer de brandstof is bedekt met een aslaag!



WAARSCHUWING! Laat na het barbecueën de resterende houtskool opbranden en blus deze niet met water.



WAARSCHUWING! De barbecue mag alleen worden gebruikt met EN 1860-2 gecertificeerde houtskool of houtskoolbriketten.



GEVAAR! Verwijder de grepen (16) van het barbecuerooster (3) voordat u gaat barbecueën, want anders zouden deze grepen (16) tijdens het gebruik zeer heet worden. Er bestaat verbrandingsgevaar.

7. Montage

7.1 Benodigde gereedschappen

- Kruiskopschroevendraaier
- Steeksleutel: SM 8 mm en 2 x SM 13 mm

7.2 Montage voorbereiden

- Ga bij de montage van de barbecue zorgvuldig te werk.
- Plan voldoende tijd in.
- Zorg voor een werkvlak dat groot genoeg is.
- Haal alle losse onderdelen uit der verpakking en leg de onderdelen binnen handbereik neer.
- Haal het montagemateriaal uit de verpakking en leg de onderdelen binnen handbereik neer.
- Leg de gereedschappen klaar die u nodig hebt.



WAARSCHUWING! Let er bij de montage van de barbecue beslist op dat de koppen van de schroeven altijd naar buiten wijzen. Zo kunt u letsel door uitstekende schroeven vermijden.

De illustraties vindt u op pagina 2 tot en met 4. Leg de noodzakelijke, losse onderdelen en het noodzakelijke montagemateriaal binnen handbereik klaar.

Houd er rekening mee dat sommige componenten vanwege de verschillende vormen pas tijdens de montage op hun plaats worden getrokken. Het wordt aanbevolen om de schroeven eerst met de hand te plaatsen en later met gereedschap vast te draaien.

8. Ingebruikname

Verwarm de barbecue voor de eerste ingebruikname gedurende ten minste 30 minuten voor om mogelijke productieresten te verbranden. Gedurende deze tijd kunnen er geurtjes ontstaan, maar dit is echter volledig normaal.



GEVAAR! Gebruik voor het aansteken of opnieuw aansteken uitsluitend aansteekhulpmiddelen (aanmaakblokjes) die voldoen aan de Europese norm EN 1860-3. Gebruik nooit benzine of brandspiritus. Anders bestaat het risico op ontploffing of oncontroleerbare warmteontwikkeling die tot ernstige brandwonden of brand kunnen leiden. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel en brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik geen föhn of een vergelijkbaar hulpmiddel. Er bestaat gevaar door rondvliegende vonken en de barbecue zou kunnen worden beschadigd.



GEVAAR! Gebruik de barbecue alleen op een stabiele, vlakke, horizontale, warmtebestendige, vaste ondergrond en niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand aan ten opzichte van muren en andere voorwerpen. Laat de barbecue tijdens het gebruik en daarna, zo lang deze heet is, nooit zonder toezicht achter. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Verwijder de grepen (16) van het barbecuerooster (3) voordat u gaat barbecueën, want anders zouden deze grepen (16) tijdens het gebruik zeer heet worden. Er bestaat verbrandingsgevaar.

- Vul de houtskoolbak (4) met maximaal 1 kg houtskool en verdeel dit gelijkmatig over de bodem.
Opmerking: Indien beschikbaar kunt u de houtskool ook buiten de barbecue aansteken in een brikettenstarter op een vuurvaste ondergrond.
- Verdeel nu 2 - 3 ontstekingshulpmiddelen van vast materiaal over de houtskool en steek deze met een aansteker of lucifers aan.

- Wanneer de aanmaakblokjes goed branden, vult u de houtskoolbak (4) voorzichtig verder met houtskool. Overschrijd echter niet de maximale hoeveelheid van 1 kg houtskool. Let erop dat u de aanmaakblokjes niet verstikt.
- De ideale toestand van de gloed kunt u herkennen aan een witte aslaag op de houtskool en als de ontstekingshulpmiddelen volledig zijn verbrand.
- Verdeel de houtskool met een geschikt metalen voorwerp gelijkmatig over de houtskoolbak (4).
- Plaats het barbecuerooster (3) in de uitsparingen van het windscherm (17, 1, 2).
- Wacht nog even, totdat het barbecuerooster (3) is opgewarmd en begin dan met barbecueën.
- Haal de barbecueproducten eruit, wanneer het gewenste gaarpunt/de bruiningsgraad is bereikt.

Eet smakelijk!

9. Onderhoud/reiniging



Wacht met schoonmaken, totdat de barbecue volledig is afgekoeld. Anders bestaat het risico op verbrandingen!

De barbecue heeft onderdelen die regelmatig dienen te worden onderhouden. Gebruik voor de normale reiniging een vaatdoek en water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om beschadiging te voorkomen.

Voor de reiniging van het barbecuerooster (3) zijn een huishoudspons en afwasmiddel geschikt. Bij ernstige afzettingen op het barbecuerooster (3) helpt het om dit voor de reiniging in water te leggen, om de afzettingen los te weken. Spoel na de reiniging het barbecuerooster (3) met schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen.

10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Wanneer u de barbecue niet wilt gebruiken, reiniging deze dan zoals in hoofdstuk "9. Onderhoud/reiniging" is beschreven en sla deze op een schone, droge plaats op.

11. Milieu-informatie en afvalverwijdering

Verwijder de brandstof, wanneer deze volledig is afgekoeld of is opgebrand, in de daarvoor voorziene containers van niet-ontvlambaar materiaal.

Door uw oude apparaat gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor uw persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



ES/PT

Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.

<u>Alleen relevant voor Frankrijk:</u>  Adresses sur quefairedemesdechets.fr		
"Afval makkelijker sorteren" Het product, de accessoires, meegeleverd drukwerk en onderdelen van de verpakking zijn recyclebaar. Deze zijn onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden gesorteerd en gescheiden ingezameld.		
<u>Alleen relevant voor Spanje en Portugal:</u> Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking: 		
	Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis: 1 – 7: Kunststoffen / 20 – 22: Papier en karton / 80 – 98: Composietmaterialen.	
Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking en binnenverpakking
	Papier	Zijdepapier ter bescherming van de oppervlakken, zak voor accessoires

Sommario

1. Destinazione d'uso	38
2. Copyright	38
3. Dotazione.....	39
4. Materiale per il montaggio.....	39
5. Specifiche tecniche.....	40
6. Avvertenze per la sicurezza	40
7. Montaggio	41
7.1 Attrezzi richiesti.....	41
7.2 Prima del montaggio.....	42
8. Messa in funzione.....	42
9. Manutenzione/pulizia	43
10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato.....	43
11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	43

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato il barbecue con carrello GRILLMEISTER GGW 84 C1 (di seguito definito "barbecue") e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima del montaggio del barbecue, è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da acquisire dimestichezza con il prodotto e le parti in dotazione. Prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il barbecue esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del barbecue a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Indirizzo di contatto secondo il regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

1. Destinazione d'uso

Questo barbecue può essere utilizzato esclusivamente per grigliare alimenti come ad esempio carne, pesce o verdure. Il barbecue è da utilizzarsi esclusivamente all'aperto. Non utilizzare in alcun caso il barbecue all'interno di ambienti chiusi. Non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il barbecue è predisposto per il solo utilizzo privato. L'impiego per altri scopi non corrisponde all'utilizzo previsto.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti da cambiamenti o modifiche del barbecue non autorizzate dal produttore.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del relativo paese di utilizzo.

2. Copyright

I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

3. Dotazione

Estrarre dalla confezione il barbecue e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- Barbecue (non montato)
- Materiale per il montaggio
- Le presenti istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. All'interno della copertina è presente un'illustrazione del barbecue dotata di alcune cifre. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

- 1 Paravento (centrale)
- 2 Paravento (di destra)
- 3 Griglia
- 4 Recipiente per la carbonella
- 5 Impugnatura
- 6 Supporto impugnatura (2 pezzi)
- 7 Piedistallo (2 pezzi)
- 8 Sostegno trasversale (2 pezzi)
- 9 Tavola di appoggio (lunga, 5 pezzi)
- 10 Ruota (2 pezzi)
- 11 Asse
- 12 Piedistallo ruota (2 pezzi)
- 13 Puntello di rinforzo (2 pezzi)
- 14 Supporto ripiano (lato anteriore, lato posteriore)
- 15 Tavola di appoggio (corta, 3 pezzi)
- 16 Impugnatura (per la griglia, 2 pezzi)
- 17 Paravento (di sinistra)

4. Materiale per il montaggio

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Specifiche tecniche

Modello	GGW 84 C1
Dimensioni griglia (L x P)	ca. 48,5 x 28,5 cm
Capacità di carico max. della griglia	1,5 kg
Combustibile conforme a EN 1860-2	Carbonella (consigliato) o bricchetti di carbonella
Capacità recipiente carbonella	max. 1 kg

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

6. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e attenersi a tutte le avvertenze per la sicurezza. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, quali parti integranti del prodotto.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questo simbolo, associato alla parola "Pericolo", indica una possibile situazione di pericolo che, se non evitata, può causare all'utente lesioni gravi e persino la morte.



AVVERTENZA! Questo simbolo indica informazioni importanti per il corretto utilizzo del barbecue e la sicurezza dell'utente.



PERICOLO! Questo simbolo indica pericoli per la salute a causa di scottature/ustioni.



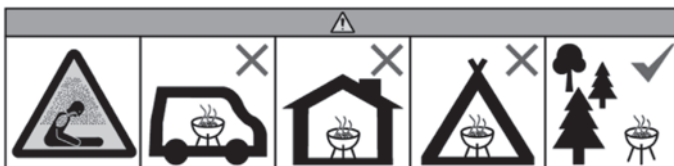
Guanti protettivi resistenti al calore



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che, per il contatto con i generi alimentari, risultano non rischiosi per la salute in base alle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.



Indirizzo del produttore



Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o abitati, ad es. edifici, tende, roulotte, camper, barche. Sussiste il rischio di avvelenamento mortale da monossido di carbonio!



PERICOLO! Non utilizzare mai il barbecue all'interno di ambienti chiusi. Non accendere o far bruciare la carbonella in ambienti chiusi, bensì esclusivamente all'aperto! Sussiste il pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, che può causare la morte in breve tempo.



PERICOLO! Utilizzare il barbecue solo su una superficie stabile, piana, orizzontale, resistente al calore, solida e lontana da materiali, liquidi o gas infiammabili. Posizionare il barbecue in modo che vi sia una distanza sufficiente dalle pareti e da altri oggetti. Non lasciarlo mai incustodito durante e dopo l'utilizzo, finché non si è raffreddato. Pericolo di incendio!



PERICOLO! Per l'accensione e per ravvivare il fuoco, utilizzare esclusivamente materiali idonei che rispettino la norma europea EN 1860-3. Non utilizzare mai benzina o alcol. In questo caso sussiste il pericolo di esplosione o ritorno di fiamma incontrollato, che può causare ustioni gravi o incendi. Pericolo di lesioni e incendio!



PERICOLO! Non utilizzare asciugacapelli o altri ausili. Potrebbero crearsi scintille e il barbecue potrebbe danneggiarsi.



PERICOLO! Nel caso in cui il grasso del cibo inizi a bruciare, **non utilizzare mai l'acqua per spegnere la fiamma!** L'acqua può provocare uno scoppio simile a un'esplosione. Utilizzare piuttosto una coperta ignifuga con cui soffocare le fiamme.



PERICOLO! Per il funzionamento del barbecue, utilizzare esclusivamente carbonella o bricchetti di carbonella con certificazione EN 1860-2 e in alcun caso altri combustibili. Pericolo di incendio!



PERICOLO! Durante l'uso, indossare guanti resistenti al calore conformi alla direttiva DPI (categoria II per la protezione termica, DIN EN 407). Per girare gli alimenti presenti sul barbecue, utilizzare utensili idonei, ad es. una pinza per barbecue, così da prevenire il rischio di ustioni. Pericolo di ustione!



PERICOLO! Prima di iniziare con la pulizia del barbecue, lasciare che si raffreddi completamente. Pericolo di ustioni!



AVVERTENZA! Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dal barbecue.



AVVERTENZA! Il barbecue raggiunge una temperatura elevata e non deve essere spostato durante l'utilizzo.



AVVERTENZA! Posizionare il cibo sulla griglia solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere!



AVVERTENZA! Dopo la cottura, lasciare che le braci rimanenti si consumino e non utilizzare acqua per lo spegnimento.



AVVERTENZA! La griglia deve essere utilizzata esclusivamente con carbonella o bricchetti di carbonella con certificazione EN 1860-2.



PERICOLO! Prima dell'accensione rimuovere le impugnature (16) dalla griglia (3), in quanto potrebbero raggiungere temperature molto elevate durante la cottura. Pericolo di ustione!

7. Montaggio

7.1 Attrezzi richiesti

- Cacciavite a croce
- Chiave fissa: larghezza 8 mm e 2 larghezza 13 mm

7.2 Prima del montaggio

- Procedere con attenzione al montaggio del barbecue.
- Prevenire un lasso di tempo sufficiente alle operazioni.
- Utilizzare una superficie di lavoro con dimensioni idonee.
- Estrarre tutti i pezzi dall'imballaggio e disporli a portata di mano.
- Estrarre il materiale per il montaggio dall'imballaggio e tenerlo a portata di mano.
- Tenere a portata di mano gli attrezzi richiesti.



AVVERTENZA! Durante il montaggio del barbecue, assicurarsi che le teste delle viti siano sempre rivolte verso l'esterno. In questo modo è possibile evitare lesioni causate da viti sporgenti.

Le illustrazioni sono riportate nelle pagine da 2 a 4. Preparare e tenere a portata di mano i singoli pezzi necessari, nonché il materiale per il montaggio.

A causa della forma, alcune delle parti potrebbero corrispondere perfettamente solo durante il montaggio. Pertanto si consiglia di stringere le viti prima manualmente e in seguito utilizzando un attrezzo.

8. Messa in funzione

Prima di accendere il barbecue per la prima volta, è opportuno riscaldarlo per almeno 30 minuti, così da bruciare possibili residui dei materiali di produzione. Durante questo lasso di tempo, è possibile che all'interno del barbecue si sviluppino degli odori, in modo del tutto normale.



PERICOLO! Per l'accensione e per ravvivare il fuoco, utilizzare esclusivamente materiali idonei che rispettino la norma europea EN 1860-3. Non utilizzare mai benzina o alcol. In questo caso sussiste il pericolo di esplosione o ritorno di fiamma incontrollato, che può causare ustioni gravi o incendi. Pericolo di lesioni e incendio!



PERICOLO! Non utilizzare asciugacapelli o altri ausili. Potrebbero crearsi scintille e il barbecue potrebbe danneggiarsi.



PERICOLO! Utilizzare il barbecue solo su una superficie stabile, piana, orizzontale, resistente al calore, solida e lontana da materiali, liquidi o gas infiammabili. Posizionare il barbecue in modo che vi sia una distanza sufficiente dalle pareti e da altri oggetti. Non lasciarlo mai incustodito durante e dopo l'utilizzo, finché non si è raffreddato. Pericolo di incendio!



PERICOLO! Prima dell'accensione rimuovere le impugnature (16) dalla griglia (3), in quanto potrebbero raggiungere temperature molto elevate durante la cottura. Pericolo di ustione!

- Riempire il recipiente per la carbonella (4) con massimo 1 kg di carbonella e distribuirla uniformemente sul fondo.
Suggerimento: all'occorrenza è possibile accendere la carbonella anche in un camino diverso dal barbecue, utilizzando un ripiano refrattario.
- Distribuire quindi 2-3 dosi di preparato per l'accensione sulla carbonella e procedere all'accensione con un accendino o un fiammifero.
- Nel momento in cui il materiale di accensione inizia a bruciare, riempire con cautela il recipiente (4) con la restante carbonella. Non superare, tuttavia, la quantità massima di carbonella di 1 kg. Fare attenzione a non soffocare la fiamma di accensione.

- La brace è perfetta nel momento in cui si forma uno strato di cenere bianca sulla carbonella e il materiale di accensione è completamente bruciato.
- Distribuire uniformemente nel recipiente (4) la carbonella con un idoneo oggetto di metallo.
- Posizionare quindi la griglia (3) negli inserti del paravento (17, 1, 2).
- Attendere qualche minuto finché la griglia (3) abbia raggiunto una temperatura idonea e iniziare la cottura sulla griglia.
- Togliere le pietanze dalla griglia nel momento in cui abbiano raggiunto il punto di cottura/doratura desiderato.

Buon appetito!

9. Manutenzione/pulizia



Prima di procedere alla pulizia, attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato. Altrimenti sussiste il pericolo di ustione!

Il barbecue non contiene alcun pezzo da sottoporre a manutenzione regolare. Per la normale pulizia utilizzare un panno con acqua e un comune detersivo. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi per non provocare danni.

Per la pulizia della griglia (3), sono sufficienti una spugna da cucina e del detersivo. In caso di incrostazioni resistenti sulla griglia (3), è opportuno immergerla in acqua, prima della pulizia, così da ammorbidire le incrostazioni. Dopo la pulizia, risciacquare la griglia (3) con acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo.

10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

In caso di non utilizzo del barbecue, procedere con la pulizia così come descritto al capitolo “9. Manutenzione e pulizia” e conservarlo in un luogo pulito e asciutto.

11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

Nel momento in cui si sia raffreddato completamente o sia cessata la combustione, smaltire il combustibile all'interno di recipienti appositi in materiale ignifugo.

Il corretto smaltimento del dispositivo contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento di dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove si è acquistato il dispositivo.



ES/PT

Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.

Solo per la Francia:

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

DONNEZ
OU
RECYCLEZ

ASSOCIATION

OU

MAGASIN

OU

DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

“Uno smaltimento più facile”

Il prodotto, gli accessori, gli stampati allegati e i componenti dell’imballaggio sono riciclabili. Questi sono soggetti alla responsabilità estesa del produttore e vengono selezionati e raccolti separatamente.

Solo per la Spagna e il Portogallo:

Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta secondo i simboli riportati sull’imballaggio:

ES/PT

AMARILLO
AMARELO

ES/PT

AZUL

ES/PT

VERDE

	Durante la separazione dei rifiuti, osservare l’etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.	
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Cartone ondulato	Confezione di vendita e imballaggio interno
	Carta	Carta velina per la protezione delle superfici, sacchetto per accessori

Índice

1. Uso previsto	46
2. Derechos de propiedad intelectual	46
3. Material incluido	47
4. Material de montaje	47
5. Datos técnicos.....	48
6. Indicaciones de seguridad	48
7. Montaje.....	49
7.1 Herramientas necesarias	49
7.2 Preparación del montaje.....	50
8. Puesta en funcionamiento	50
9. Mantenimiento/Limpieza	51
10. Almacenamiento cuando no se utiliza	51
11. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos	51

¡Enhorabuena!

Al comprar el carro barbacoa GRILLMEISTER GGW 84 C1 (en adelante, denominado barbacoa) ha elegido un producto de primera calidad.

Antes del montaje de la barbacoa, le recomendamos que se familiarice con el producto y con las piezas suministradas y que lea atentamente las presentes instrucciones de uso. Preste especial atención a las indicaciones de seguridad y utilice la barbacoa solamente de la manera descrita en las presentes instrucciones y para los usos que aquí se indican.

Guarde bien estas instrucciones de uso. En caso de transferir la propiedad de la barbacoa a un tercero, entréguele también toda la documentación.

Dirección de contacto según el Reglamento 2023/988 sobre seguridad de los productos: ce@targa.de

1. Uso previsto

Esta barbacoa está únicamente diseñada para asar alimentos como, por ejemplo, carne, pescado o verdura. Asimismo, solamente se debe utilizar la barbacoa al aire libre. No utilice nunca la barbacoa en espacios cerrados. Tampoco está previsto su uso en empresas o de modo comercial. La barbacoa está destinada exclusivamente al uso privado y cualquier otro se considera un uso indebido.

El fabricante declina cualquier responsabilidad relacionada con los daños o fallos que puedan resultar de una modificación de la barbacoa no autorizada.

Respete las normas locales aplicables o las leyes del país en el que se utilice el aparato.

2. Derechos de propiedad intelectual

Todo el contenido de estas instrucciones de uso está sometido a la legislación sobre propiedad intelectual y se pone a disposición del lector únicamente como fuente de información. Sin la autorización expresa y por escrito del autor se prohíbe copiar o reproducir datos o información contenidos en ellas. Esto también se refiere al uso comercial del contenido y de los datos. El texto y las imágenes corresponden al estado tecnológico en el momento de imprimirse las instrucciones. Reservado el derecho de realizar modificaciones.

3. Material incluido

Saque la barbacoa y todos sus accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todos los componentes estén íntegros y no presenten daños. Si su material presenta daños o fallos, póngase en contacto con el fabricante.

- Barbacoa (desmontada)
- Material de montaje
- Estas instrucciones de uso

Estas instrucciones de uso cuentan con una cubierta desplegable. En la parte interior de dicha cubierta se halla representada la barbacoa con una serie de números. Estos números tienen el siguiente significado:

- 1 Cortavientos (centro)
- 2 Cortavientos (derecha)
- 3 Parrilla
- 4 Depósito de carbón
- 5 Asa
- 6 Soporte del asa (2 piezas)
- 7 Pie de apoyo (2 piezas)
- 8 Travesaño (2 piezas)
- 9 Estante (largo, 5 piezas)
- 10 Rueda (2 piezas)
- 11 Eje
- 12 Pie de apoyo para rueda (2 piezas)
- 13 Puntal de refuerzo (2 piezas)
- 14 Soporte del estante (parte frontal, parte trasera)
- 15 Estante (corto, 3 piezas)
- 16 Asa (para la parrilla, 2 piezas)
- 17 Cortavientos (izquierda)

4. Material de montaje

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Datos técnicos

Modelo	GGW 84 C1
Medidas de la parrilla (anch. x prof.)	aprox. 48,5 x 28,5 cm
Capacidad de carga máx. de la de parrilla	1,5 kg
Combustible según EN 1860-2	Carbón (recomendado) o briquetas de carbón
Capacidad del depósito de carbón	máx. 1 kg

Los datos técnicos y el diseño pueden ser modificados sin previo aviso.

6. Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar por primera vez la barbacoa, lea con atención las siguientes indicaciones y tenga en cuenta todas las advertencias. Conserve en buen estado estas instrucciones de uso para utilizarlas como referencia en el futuro. Si vende o entrega el aparato a otra persona, no olvide incluir estas instrucciones de uso. Son parte integrante del producto.

Explicación de los símbolos utilizados



¡PELIGRO! Este símbolo acompañado de la palabra «Peligro» señala una situación potencialmente peligrosa que, en caso de no evitarse, puede producir lesiones graves o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo señala indicaciones importantes para el manejo seguro de la barbacoa y para proteger al usuario.



¡PELIGRO! Este símbolo identifica peligros para la salud por quemaduras o escaldamiento.



Guantes de protección resistentes al calor



Este símbolo identifica los productos cuya composición física y química ha sido probada y para los que se ha determinado que son inofensivos para la salud si entran en contacto con alimentos, conforme a los requisitos de la norma CE 1935/2004.



Dirección del fabricante



No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables como edificios, tiendas de campaña, autocaravanas, remolques o embarcaciones. Existe peligro de muerte por intoxicación a causa del monóxido de carbono.



¡PELIGRO! Utilice siempre la barbacoa en el exterior. Dejar que el carbón se consuma o se vaya apagando poco a poco al aire libre, nunca en espacios cerrados! De lo contrario, existe peligro de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono que podría producir la muerte en muy poco tiempo.



¡PELIGRO! Ponga siempre la barbacoa sobre una base estable, plana, horizontal, fija y resistente al calor, y nunca cerca de materiales, líquidos o gases inflamables. Sitúe la barbacoa a una distancia suficiente de las paredes y otros objetos y no la deje nunca desatendida ni durante su uso, ni mientras permanezca caliente. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! Para encenderla o reencenderla, utilice solamente encendedores que cumplan la norma europea EN 1860-3. No utilice nunca gasolina o alcohol para quemar. De hacerlo, existe peligro de deflagración o de calor incontrolado que puede causar incendios o quemaduras muy graves. ¡Existe peligro de lesiones y de incendio!



¡PELIGRO! No utilice secadores de pelo ni otros instrumentos similares. Existe riesgo de que se produzcan chispas y de que la barbacoa resulte dañada.



¡PELIGRO! Si se incendia la grasa de la barbacoa, **no intente nunca apagarla con agua**. De hacerlo, existe riesgo de que se produzca una deflagración explosiva. Para extinguirlo, utilice en su lugar, por ejemplo, una manta extintora con la que ahogar el fuego.



¡PELIGRO! Para la barbacoa, utilice solamente carbón o briquetas de carbón certificados según la norma EN 1860-2 y nunca otro tipo de combustibles. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! A la hora de utilizar la barbacoa, emplee guantes resistentes al calor según se establece en la norma PSA (categoría II respecto a la protección térmica, DIN-EN 407). Utilice una herramienta apropiada para dar la vuelta a los alimentos, como por ejemplo, unas pinzas de barbacoa. De este modo evitará posibles quemaduras. Existe peligro de quemaduras.



¡PELIGRO! Antes de proceder a limpiar la barbacoa, deje que se enfríe por completo. ¡Peligro de quemaduras!



¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la barbacoa.



¡ADVERTENCIA! La barbacoa se calienta mucho y no se puede transportar ni mover durante su funcionamiento.



¡ADVERTENCIA! Coloque los alimentos en la barbacoa solo cuando el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.



¡ADVERTENCIA! Tras haber terminado de usar la barbacoa, deje que los restos de carbón se extingan lentamente y no los apague con agua.



¡ADVERTENCIA! La barbacoa solo se debe usar con carbón o briquetas de carbón certificados según la norma EN 1860-2.



¡PELIGRO! Antes de usar la barbacoa, retire las asas (16) de la parrilla (3), ya que de lo contrario estas se calentarían mucho durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras.

7. Montaje

7.1 Herramientas necesarias

- Destornillador con punta de estrella.
- Llave de boca: ancho de llave 8 mm y dos de 13 mm

7.2 Preparación del montaje

- Proceda al montaje de la barbacoa con cuidado.
- Reserve el tiempo suficiente para ello.
- Procure disponer de una superficie de trabajo de tamaño adecuado.
- Extraiga todas las piezas del embalaje y dispóngalas a su alcance.
- Extraiga el material de montaje del embalaje y dispóngalo a su alcance.
- Prepare las herramientas necesarias.



¡ADVERTENCIA! Durante el montaje de la barbacoa asegúrese de que las cabezas de los tornillos señalen siempre hacia fuera. De esta forma podrá evitar lesiones por tornillos sobresalientes.

Las ilustraciones se encuentran en las páginas 2 a 4. Coloque a su alcance las piezas y el material de montaje necesarios.

Tenga en cuenta que, debido a su forma, algunas piezas metálicas solo se contraen y adoptan su posición final durante el montaje. Por esta razón, recomendamos apretar los tornillos primero a mano y después con una herramienta.

8. Puesta en funcionamiento

Caliente la barbacoa antes de la primera puesta en marcha durante al menos 30 minutos para quemar cualquier posible residuo de fabricación. Durante este tiempo se pueden producir algunos ruidos, aunque esto es completamente normal.



¡PELIGRO! Para encenderla o reencenderla, utilice solamente encendedores que cumplan la norma europea EN 1860-3. No utilice nunca gasolina o alcohol para quemar. De hacerlo, existe peligro de deflagración o de calor incontrolado que puede causar incendios o quemaduras muy graves. ¡Existe peligro de lesiones y de incendio!



¡PELIGRO! No utilice secadores de pelo ni otros instrumentos similares. Existe riesgo de que se produzcan chispas y de que la barbacoa resulte dañada.



¡PELIGRO! Ponga siempre la barbacoa sobre una base estable, plana, horizontal, fija y resistente al calor, y nunca cerca de materiales, líquidos o gases inflamables. Sitúe la barbacoa a una distancia suficiente de las paredes y otros objetos y no la deje nunca desatendida ni durante su uso, ni mientras permanezca caliente. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! Antes de usar la barbacoa, retire las asas (16) de la parrilla (3), ya que de lo contrario estas se calentarían mucho durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras.

- Llene el depósito de carbón (4) con un máximo de 1 kg de carbón y distribúyalo uniformemente por la base.
Nota: Si dispone de ella, puede encender el carbón en una chimenea de encendido, fuera de la barbacoa, sobre una base resistente al fuego.
- Reparta 2 o 3 pastillas de encendido (encendedores) sobre el carbón y enciéndalas con un mechero o con cerillas.
- Cuando las pastillas de encendido ardan correctamente, llene el depósito de carbón (4) cuidadosamente con carbón. No exceda la cantidad máxima de carbón de 1 kg. Asegúrese de no sofocar las pastillas de encendido.

- Sabrá que ha alcanzado el nivel perfecto de incandescencia cuando sobre el carbón se forme una capa blanca de cenizas y las pastillas de encendido se hayan consumido por completo.
- Distribuya homogéneamente el carbón con una herramienta metálica adecuada por todo el depósito de carbón (4).
- Coloque ahora la parrilla (3) en las ranuras del cortavientos (17, 1, 2).
- Espere unos minutos hasta que la parrilla (3) se haya calentado y comience a utilizarla.
- Retire los alimentos cuando se haya alcanzado el punto de cocción o asado deseado.

¡Que aproveche!

9. Mantenimiento/Limpieza



Para proceder con la limpieza, espere hasta que la barbacoa se haya enfriado por completo. De lo contrario, existe riesgo de quemaduras.

La barbacoa no contiene piezas que exijan un mantenimiento regular. Para la limpieza normal, utilice un paño y agua mezclada con un detergente doméstico. No utilice detergentes agresivos o abrasivos para evitar daños en el objeto.

Para la limpieza de la parrilla (3) se recomienda utilizar una esponja y detergente para lavavajillas, ambos de uso doméstico. En el caso de que la parrilla (3) presente un alto grado de suciedad e incrustaciones, puede resultar de utilidad sumergirla en agua antes de proceder a su limpieza para ablandar dichas incrustaciones. Tras limpiar la parrilla (3), enjuáguela con agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente.

10. Almacenamiento cuando no se utiliza

Si no desea seguir utilizando la barbacoa durante un tiempo, límpiela tal y como se describe en el capítulo «9. Mantenimiento y limpieza» y guárdela en un lugar limpio y seco.

11. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos

Retire el combustible una vez que se haya enfriado o quemado por completo y viértalo en la cubeta prevista para ello de material no inflamable.

Si desecha correctamente el objeto cuando deje de usarlo, evitará daños al medio ambiente y riesgos para su propia salud. Encontrará más información sobre la forma adecuada de desechar el objeto en la administración municipal, en el organismo responsable de la gestión de residuos o en la tienda en la que haya adquirido el objeto.



ES/PT

Deseche también el material del embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. El cartón se puede entregar en puntos públicos de recogida para su reciclaje. Los envoltorios y plásticos del embalaje serán recogidos por la empresa de basuras de su localidad para ser eliminados de forma respetuosa con el medioambiente.

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE FR DONNEZ OU RECYCLEZ FR ASSOCIATION MAGASIN DÉCHÈTERIE Adresses sur quefairedemesdechets.fr		
«La clasificación, simplificada» El producto, los accesorios, los productos impresos incluidos y los componentes del embalaje son reciclables. Estos están sujetos a una responsabilidad ampliada del fabricante y se clasifica y recoge por separado.		
Información relevante solo para España y Portugal: Separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos de dichos materiales: ES/PT AMARILLO AMARELO ES/PT AZUL ES/PT VERDE		
	A la hora de separar los residuos, tenga en cuenta el distintivo del embalaje y las abreviaturas (a) y números (b) que aparecen en él con el siguiente significado: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.	
Símbolo	Material	Incluido en los siguientes componentes del embalaje de este producto
	Cartón corrugado	Embalaje comercial y envoltorio interior
	Papel	Papel de seda para proteger las superficies, bolsa para accesorios

Índice

1. Utilização adequada	54
2. Direitos de autor.....	54
3. Material fornecido.....	55
4. Material de montagem.....	55
5. Dados técnicos.....	56
6. Indicações de segurança	56
7. Montagem.....	57
7.1 Ferramentas necessárias.....	57
7.2 Preparação da montagem.....	58
8. Colocação em funcionamento.....	58
9. Manutenção/limpeza	59
10. Armazenamento em caso de não utilização	59
11. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação.....	59

Muitos parabéns!

Com a compra do grelhador com rodas GRILLMEISTER GGW 84 C1, seguidamente designado como grelhador, escolheu um produto de alta qualidade.

Familiarize-se com o produto e as peças fornecidas em conjunto antes da montagem do grelhador e leia atentamente este manual de instruções. Em especial, tenha em atenção as indicações de segurança e utilize o grelhador apenas como descrito neste manual de instruções e para as áreas de utilização indicadas.

Guarde o presente manual de instruções cuidadosamente. Se entregar o grelhador a outra pessoa, entregue também toda a correspondente documentação.

Endereço de contacto de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

1. Utilização adequada

Este grelhador destina-se apenas a grelhar alimentos, como por exemplo carne, peixe ou legumes. O grelhador destina-se apenas à utilização ao ar livre. Nunca utilize o grelhador dentro de espaços fechados. Este não se destina à utilização numa empresa, ou seja, para fins comerciais. Utilize o grelhador exclusivamente para fins privados. Qualquer outra utilização é inadequada.

O fabricante não assume qualquer tipo de responsabilidade por danos ou anomalias resultantes de uma alteração ou modificação do grelhador não consentida pelo fabricante.

Tenha em atenção a legislação ou os regulamentos vigentes no respetivo país de utilização.

2. Direitos de autor

Todo e qualquer conteúdo presente neste manual de instruções está sujeito a direitos de autor, sendo facultado ao leitor apenas a título informativo. É proibida qualquer cópia ou reprodução de dados e informações sem a permissão expressa por escrito por parte do autor. O mesmo se aplica à utilização de conteúdos e dados para fins comerciais. Os textos e as ilustrações correspondem ao estado técnico à data da impressão. Sujeito a alterações sem aviso prévio.

3. Material fornecido

Retire o grelhador e todos os acessórios da embalagem. Remova todos os materiais que fazem parte da embalagem e verifique se todos os componentes estão intactos e não apresentam danos. Se o material fornecido não estiver intacto ou apresentar eventuais danos, entre em contacto com o fabricante.

- Grelhador (não montado)
- Material de montagem
- Este manual de instruções

O presente manual de instruções está provido de uma capa desdobrável. No lado interior da capa está ilustrado o grelhador com uma numeração. Os números têm o seguinte significado:

- 1 Proteção contra vento (central)
- 2 Proteção contra vento (direita)
- 3 Grelha
- 4 Depósito de carvão
- 5 Pega
- 6 Suporte da pega (2 unidades)
- 7 Pé (2 unidades)
- 8 Travessa (2 unidades)
- 9 Prateleira (comprida, 5 unidades)
- 10 Roda (2 unidades)
- 11 Eixo
- 12 Pé de roda (2 unidades)
- 13 Barra de reforço (2 unidades)
- 14 Suporte de prateleira (lado dianteiro, lado traseiro)
- 15 Prateleira (curta, 3 unidades)
- 16 Pega (para a grelha, 2 unidades)
- 17 Proteção contra vento (esquerda)

4. Material de montagem

A	B	C	D	E
				
M5x12	M5	Ø5xØ12	M8	M4x10
47x	47x	47x	2x	2x

5. Dados técnicos

Modelo	GGW 84 C1
Dimensões da grelha (L x P)	aprox. 48,5 x 28,5 cm
Capacidade de carga máx. da grelha	1,5 kg
Combustível em conformidade com a norma EN 1860-2	Carvão vegetal (recomendação) ou briquetes de carvão vegetal
Capacidade do depósito de carvão	no máx. 1 kg

São permitidas alterações dos dados técnicos, assim como do design, sem qualquer aviso prévio.

6. Indicações de segurança

Antes de utilizar pela primeira vez o grelhador, leia atentamente as instruções que se seguem e tenha em atenção todas as advertências. Guarde o presente manual de instruções cuidadosamente para referência futura. Caso venda ou entregue o aparelho a terceiros, entregue também o presente manual de instruções. Este é parte integrante do produto.

Explicação dos símbolos utilizados



PERIGO! Este símbolo acompanhado da advertência “Perigo” sinaliza uma situação perigosa iminente que, se não for evitada, pode dar origem a ferimentos graves ou a morte.



AVISO! Este símbolo sinaliza advertências relevantes para o funcionamento seguro do grelhador e para a proteção do utilizador.



PERIGO! Este símbolo sinaliza perigos para a saúde devido a escaldaduras/queimaduras.



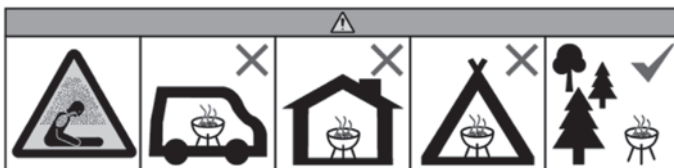
Luvas de proteção resistentes ao calor/resistentes



Este símbolo indica produtos cuja composição físico-química foi testada e que foram considerados inofensivos para a saúde quando em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Endereço do fabricante



Não utilize o grelhador em espaços fechados e/ou habitáveis como, por exemplo, edifícios, tendas, caravanas, autocaravanas, embarcações. Existe perigo de morte devido a envenenamento por monóxido de carbono.



PERIGO! Utilize o grelhador apenas fora de espaços fechados. Não queime nem deixe arder carvão para churrasco em espaços fechados, mas apenas ao ar livre! Caso contrário, existe perigo de envenenamento por monóxido de carbono, que pode causar a morte num curto espaço de tempo.



PERIGO! Utilize sempre o grelhador sobre uma superfície estável, plana, horizontal, firme e resistente ao calor e nunca na proximidade de materiais, líquidos ou gases inflamáveis. Deixe uma distância suficiente em relação a paredes e outros objetos e nunca deixe o grelhador sem supervisão durante o funcionamento e depois, enquanto este estiver quente. Existe perigo de incêndio!



PERIGO! Para acender ou reacender, utilize apenas acendalhas que cumpram a norma europeia EN 1860-3. Nunca utilize gasolina ou álcool desnaturado. Caso contrário, existe perigo de explosão ou geração de calor incontrolável, que podem causar queimaduras muito graves ou incêndios. Existe perigo de ferimentos e de incêndio!



PERIGO! Não utilize um secador de cabelo ou instrumentos semelhantes. Existe perigo de dispersão de faíscas e o grelhador poderia ser danificado.



PERIGO! Se se incendiar gordura no grelhador, **nunca a apague com água!** Existe o perigo de uma explosão. Ao invés, para extinguir use, por exemplo, uma manta antífogo, com a qual abafa o fogo.



PERIGO! Utilize o grelhador apenas com carvão vegetal ou briquetes de carvão vegetal certificados de acordo com a norma EN 1860-2, nunca com outros combustíveis. Existe perigo de incêndio!



PERIGO! Ao grelhar, use luvas resistentes ao calor, de acordo com o Regulamento EPI (categoria II relativamente à proteção térmica, DIN EN 407). Para virar os alimentos, use uma ferramenta apropriada, p. ex., uma pinça para grelhados, a fim de evitar queimaduras. Existe perigo de queimaduras.



PERIGO! Antes de limpar o grelhador, deixe-o arrefecer totalmente. Existe perigo de queimaduras!



AVISO! Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do grelhador.



AVISO! Este grelhador fica muito quente e não pode ser movido durante o funcionamento!



AVISO! Coloque os alimentos no grelhador apenas quando o combustível estiver coberto com uma camada de cinzas!



AVISO! Depois de grelhar, deixe o carvão vegetal restante apagar-se e não o apague com água.



AVISO! O grelhador apenas deve ser utilizado com carvão vegetal ou briquetes de carvão vegetal certificados de acordo com a norma EN 1860-2.



PERIGO! Retire as pegas (16) da grelha (3) antes de grelhar, caso contrário, as pegas (16) ficarão muito quentes durante o funcionamento. Existe perigo de queimaduras.

7. Montagem

7.1 Ferramentas necessárias

- Chave de fendas Philips
- Chaves de bocas: tamanhos 8 mm e 2 x 13 mm

7.2 Preparação da montagem

- Ao montar o grelhador, proceda de forma cautelosa.
- Destine tempo suficiente.
- Providencie uma área de trabalho de dimensão suficiente.
- Retire todas as peças individuais da embalagem e coloque-as à mão.
- Retire o material de montagem da embalagem e coloque as peças à mão.
- Coloque as ferramentas necessárias à mão.



AVISO! Ao montar o grelhador, assegure impreterivelmente que as cabeças dos parafusos ficam sempre viradas para fora. Desta forma, pode evitar ferimentos devido a parafusos salientes.

As ilustrações encontram-se nas páginas 2 a 4. Coloque as peças individuais necessárias e o material de montagem necessário à mão.

Tenha em atenção que, devido às suas diferentes formas, algumas chapas apenas se contraem e ajustam devidamente durante a montagem. Recomenda-se que os parafusos sejam primeiro apertados manualmente e depois com uma ferramenta.

8. Colocação em funcionamento

Antes da primeira colocação em funcionamento, aqueça o grelhador durante, pelo menos, 30 minutos, para queimar possíveis resíduos de fabrico. Durante este período, pode ocorrer formação de odor; contudo, isto é totalmente normal.



PERIGO! Para acender ou reacender, utilize apenas acendalhas que cumpram a norma europeia EN 1860-3. Nunca utilize gasolina ou álcool desnaturado. Caso contrário, existe perigo de explosão ou geração de calor incontrolável, que podem causar queimaduras muito graves ou incêndios. Existe perigo de ferimentos e de incêndio!



PERIGO! Não utilize um secador de cabelo ou instrumentos semelhantes. Existe perigo de dispersão de faíscas e o grelhador poderia ser danificado.



PERIGO! Utilize sempre o grelhador sobre uma superfície estável, plana, horizontal, firme e resistente ao calor e nunca na proximidade de materiais, líquidos ou gases inflamáveis. Deixe uma distância suficiente em relação a paredes e outros objetos e nunca deixe o grelhador sem supervisão durante o funcionamento e depois, enquanto este estiver quente. Existe perigo de incêndio!



PERIGO! Retire as pegas (16) da grelha (3) antes de grelhar, caso contrário, as pegas (16) ficarão muito quentes durante o funcionamento. Existe perigo de queimaduras.

- Coloque, no máximo, 1 kg de carvão vegetal no depósito de carvão (4) e espalhe-o uniformemente pela base.
Nota: Também pode incendiar o carvão vegetal numa chaminé de ignição, se disponível, fora do grelhador, sobre uma base refratária.
- Então, distribua 2-3 acendalhas sólidas pelo carvão vegetal e acenda-as com um isqueiro ou fósforos.
- Quando as acendalhas estiverem a arder bem, encha cuidadosamente o depósito de carvão (4) com carvão vegetal. No entanto, não ultrapasse a quantidade máxima de carvão de 1 kg. Tenha cuidado para não abafar as acendalhas.

- Distingue-se o estado ideal das brasas quando se formar uma camada de cinza branca sobre o carvão vegetal e as acendalhas tiverem ardido por completo.
- Distribua o carvão vegetal uniformemente pelo depósito de carvão (4) com um objeto metálico adequado.
- Coloque a grelha (3) nas reentrâncias da proteção contra vento (17, 1, 2).
- Aguarde ainda uns breves momentos, até a grelha (3) ter aquecido, e comece então a grelhar.
- Retire os alimentos quando tiverem atingido o ponto de cozedura/grau de tostagem desejado.

Bom apetite!

9. Manutenção/limpeza



Para a limpeza, aguarde até o grelhador estar totalmente arrefecido. Caso contrário, existe perigo de queimaduras!

O grelhador não inclui peças que requeiram manutenção regular. Para a limpeza normal, utilize um pano e água com detergente comum. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, a fim de evitar danos.

Para a limpeza da grelha (3), utilize uma esponja e detergente. No caso de fortes incrustações na grelha (3), ajuda colocá-la em água antes da limpeza, para amolecer as incrustações. Após a limpeza, enxague a grelha (3) com água limpa, para remover os restos de detergente.

10. Armazenamento em caso de não utilização

Quando não pretender utilizar o grelhador, limpe-o como descrito no capítulo “9. Manutenção/limpeza” e guarde-o num local limpo e seco.

11. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação

Elimine o combustível quando este tiver arrefecido ou queimado completamente, em recipientes para tal previstos de material não inflamável.

Através da eliminação correta do dispositivo usado evitam-se danos para o meio ambiente, assim como perigos para a própria saúde. Poderá obter mais informações relativamente à eliminação correta do dispositivo usado junto dos municípios, das entidades de gestão de resíduos ou na loja onde adquiriu o dispositivo.



ES/PT

Elimine também a embalagem de forma compatível com o ambiente. As embalagens de cartão podem ser entregues nos postos de recolha de resíduos de papel ou em locais de recolha públicos para serem recicladas. As películas e os plásticos do material fornecido são recolhidos pela empresa de gestão de resíduos local e eliminados de forma não nociva para o ambiente.

Apenas relevante para França: FR  ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE  FR   FR  DONNEZ OU RECYCLEZ  OU  OU  ASSOCIATIONMAGASINDÉCHÈTERIE Adresses sur quefairedemesdechets.fr		
"Simplificação da separação de resíduos " O produto, os acessórios, os materiais impressos fornecidos e os componentes da embalagem são recicláveis. Estes estão sujeitos à responsabilidade alargada do produtor e são alvo de triagem e recolha em separado.		
Apenas relevante para Espanha e Portugal: Separe o material de embalagem e coloque-o nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos aplicados: ES/PT  AMARILLO AMARELO ES/PT  AZUL ES/PT  VERDE		
	Na separação dos resíduos, tenha em atenção a marcação dos materiais de embalagem; estes estão identificados com abreviaturas (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: plásticos / 20-22: papel e cartão / 80-98: compósitos.	
		
Símbolo	Material	Existente nos seguintes elementos da embalagem deste produto
	Cartão canelado	Embalagem de venda e embalagem interior
	Papel	Papel de seda para a proteção das superfícies, saco para acessórios