



TROLLEY BARBECUE GGW 84 B1 GRILLWAGEN GGW 84 B1 BARBECUE À CHARBON DE BOIS GGW 84 B1

DE AT

GRILLWAGEN

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

GRILL NA KÓŁKACH

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

GRILOVACÍ VOZÍK

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

GRILL

Bejteningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

GRILLEZŐ PULT

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

TROLLEY BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

NL BE

BARBECUEWAGEN

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

GRIL

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

BARBACOA CON RUEDAS

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

BARBECUE CON CARRELLO

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen - Last Information Update
Version des informations - Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja - Aktualizacja na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií - Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering - Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
08/2023 - Ident.-No.: GGW 84 B1 082023-1

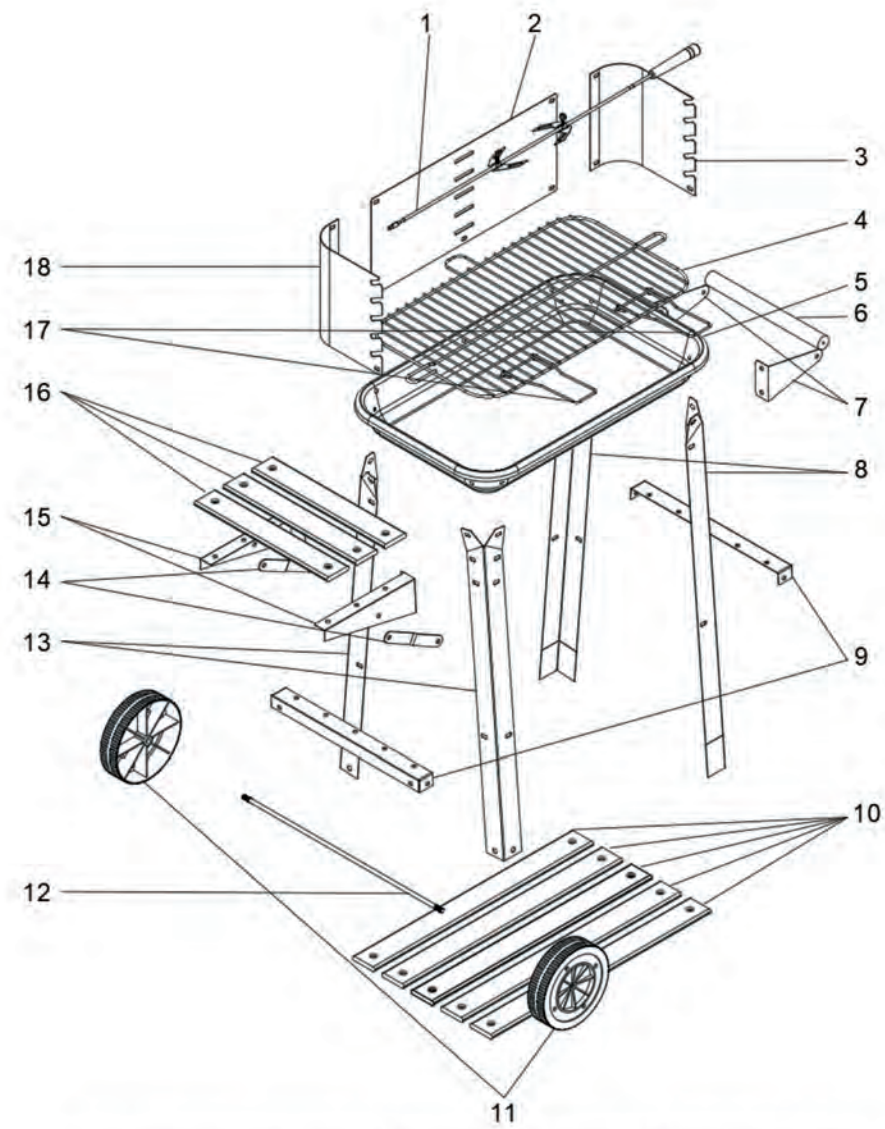


IAN 446305_2307

8

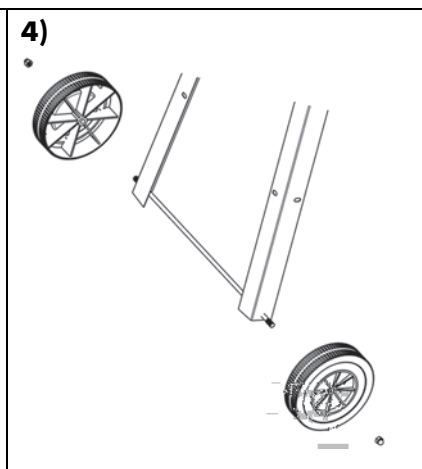
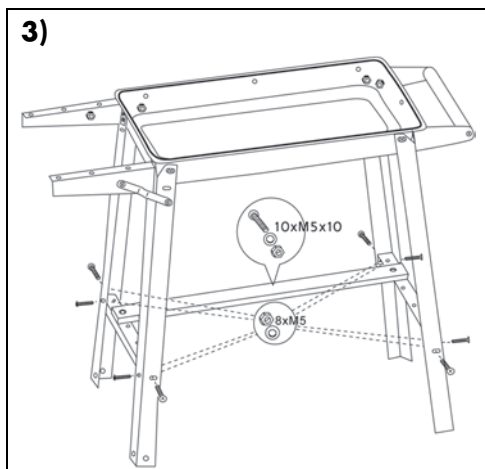
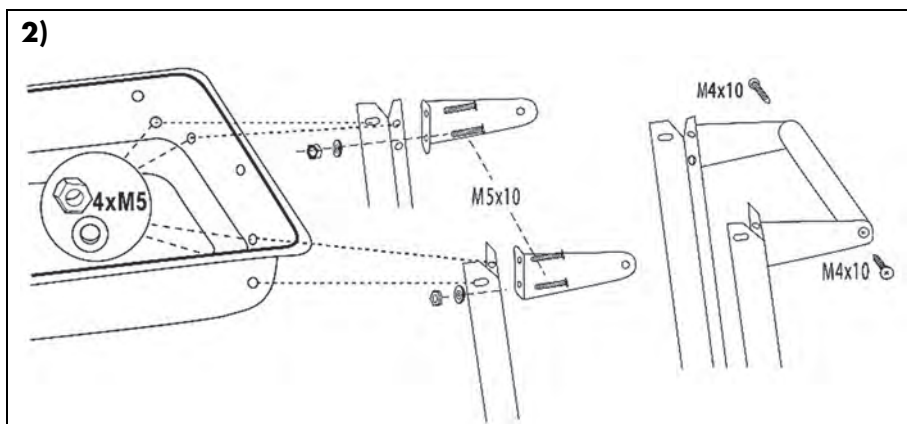
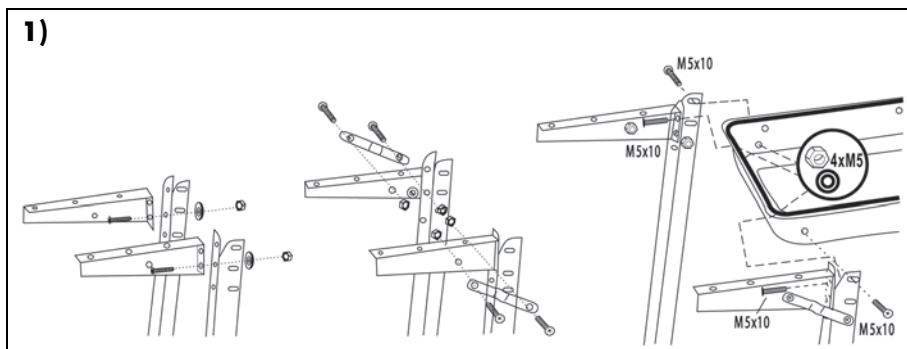
IAN 446305_2307

DE BE NL
FR PL CZ SK

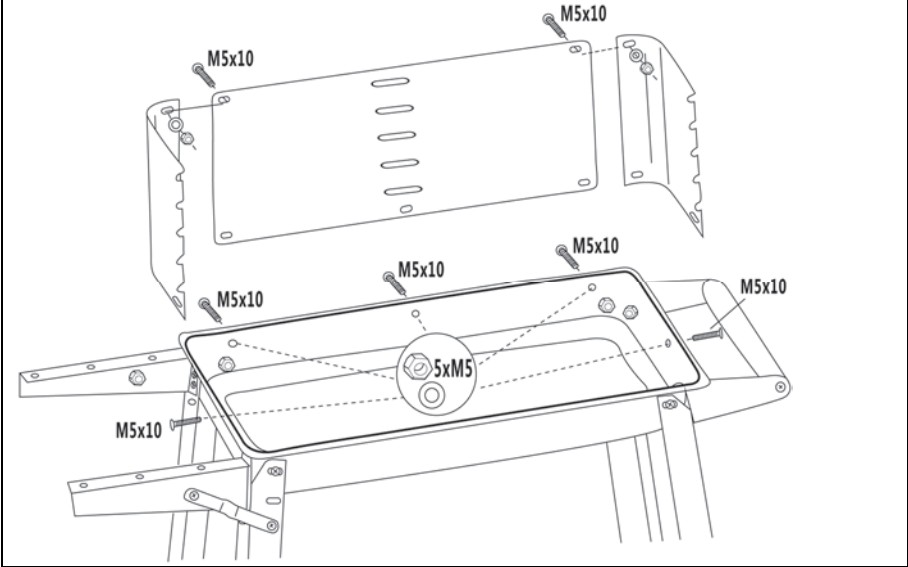


19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

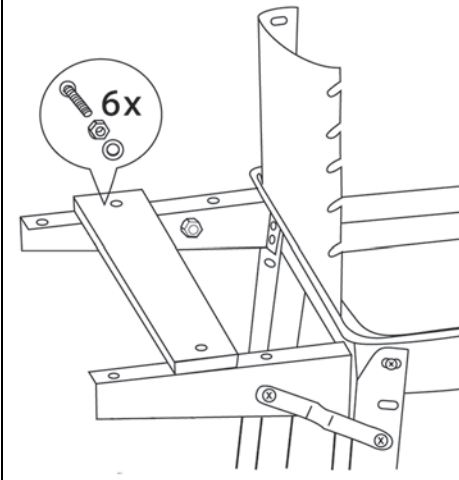
Deutsch	5
English.....	15
Français.....	25
Nederlands	35
Polski	45
Česky	55
Slovenčina.....	65
Español	75
Dansk.....	85
Italiano.....	95
Magyar	105



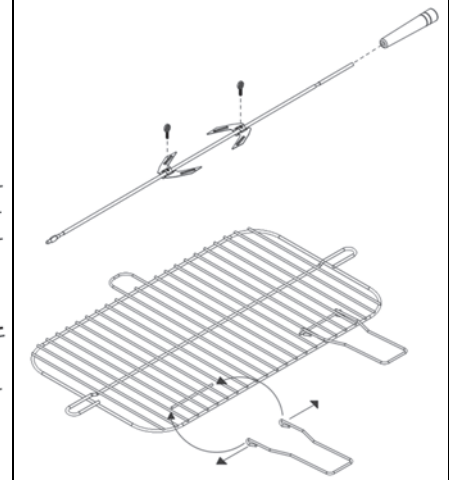
5)



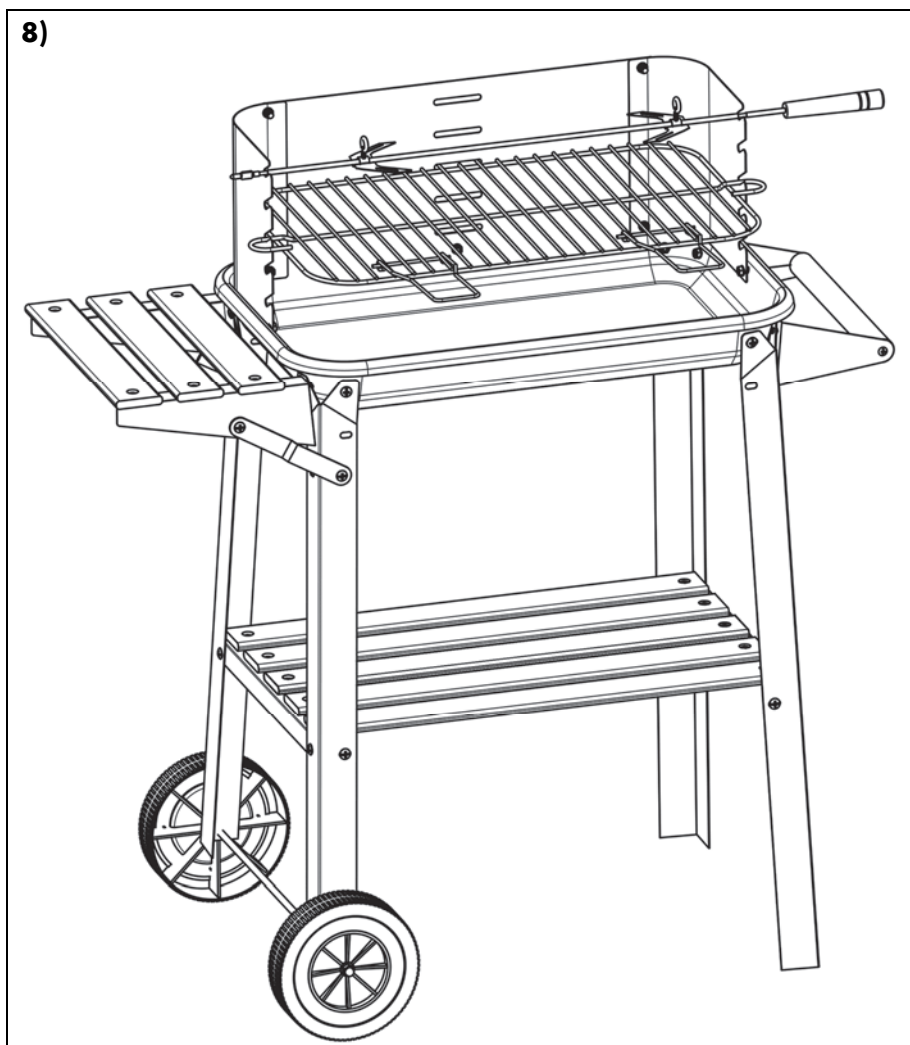
6)



7)



8)



Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2. Urheberrecht	6
3. Lieferumfang	7
4. Montagematerial	7
5. Technische Daten	8
6. Sicherheitshinweise	8
7. Montage	9
7.1 Benötigte Werkzeuge	9
7.2 Vorbereitung der Montage.....	10
8. Inbetriebnahme	12
9. Wartung/Reinigung	13
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	13
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	13

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Grillwagens GRILLMEISTER GGW 84 B1, 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.

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





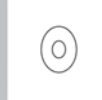

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

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

4. Montagematerial

19	20	21	22	23	24
					
M 5 X 10	M 4 X 10	M 5	M 8	∅ 5.4	M 4 x 10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Technische Daten

Modell	GGW 84 B1
Abmessungen montiert (B x H x T)	ca. 84 x 86 x 45 cm
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
Gewicht	ca. 6350 g

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



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 (17) vom Grillrost (4), da die Griffe (17) 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.

Im Folgenden ist die Montage des Grills in 8 Schritten beschrieben. 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.

Schritt 1 (siehe Abbildung 1)

- Schrauben Sie die zwei Ablagehalter (15) handfest an die Rad-Standfüße (13). Verwenden Sie hierzu das untere Loch des Ablagehalters (15) und das mittlere Loch des Rad-Standfußes (13), siehe Abbildung. Sie benötigen jeweils eine Schraube (19), eine Unterlegscheibe (23) und eine Mutter (21).
- Befestigen Sie die Verstärkungsstreben (14) an den Rad-Standfüßen (13). Benötigt werden je eine Schraube (19), eine Unterlegscheibe (23) und eine Mutter (21).
- Befestigen Sie die Verstärkungsstreben (14) nun an den Ablagehaltern (15). Benötigt werden je eine Schraube (19), eine Unterlegscheibe (23) und eine Mutter (21).
- Schrauben Sie die Rad-Standfüße (13) inkl. der montierten Ablagehalter (15) an der linken Seite des Kohlebehälters (5) fest. Verwenden Sie hierzu das obere Loch der Rad-Standfüße (13).

Bitte beachten: Die 3 Löcher zur Montage des Windschutzes in dem Kohlebehälter (5) müssen sich hierbei auf der Rückseite befinden. Sie benötigen je Rad-Standfuß (13) 2 Schrauben (19), 2 Unterlegscheiben (23) und 2 Muttern (21).

- Ziehen Sie nun alle Schrauben fest an.

Schritt 2 (siehe Abbildung 2)

- Schrauben Sie die Griffhalter (7) handfest an die Standfüße (8). Verwenden Sie hierzu das untere Loch des Griffhalters (7). Sie benötigen jeweils eine Schraube (19), eine Unterlegscheibe (23) und eine Mutter (21).
- Befestigen Sie die Standfüße (8) inkl. der montierten Griffhalter (7) an der rechten Seite des Kohlebehälters (5). Verwenden Sie hierzu das obere Loch der Standfüße (8). Sie benötigen je Standfuß (8) 2 Schrauben (19), 2 Unterlegscheiben (23) und 2 Muttern (21).
- Schrauben Sie den Griff (6) zwischen die Griffhalter (7). Sie benötigen 2 Schrauben (20).
- Ziehen Sie nun alle Schrauben fest an.

Schritt 3 (siehe Abbildung 3)

- Schrauben Sie die zwei Querstreben (9) zwischen die Standfüße (8) und die Rad-Standfüße (13). Die fünf Löcher der Querstreben (9) müssen dabei nach oben zeigen. Sie benötigen je Querstrebe (9) 4 Schrauben (19), 4 Unterlegscheiben (23) und 4 Muttern (21).
- Befestigen Sie die 5 Ablagebretter (10) handfest auf den Querstreben (9). Sie benötigen 10 Schrauben (19), 10 Unterlegscheiben (23) und 10 Muttern (21).
- Ziehen Sie nun alle Schrauben fest an.

Schritt 4 (siehe Abbildung 4)

- Stecken Sie die Achse (12) durch die untersten Löcher der Rad-Standfüße (13). Setzen Sie nun die Räder (11) auf die Enden der Achse (12). Schrauben Sie auf die Enden der Achse (12) die Hutmutter (22) handfest auf. Ziehen Sie anschließend unter Zuhilfenahme zweier Maulschlüssel SW13 beide Hutmutter (22) gleichzeitig fest an.

Schritt 5 (siehe Abbildung 5)

- Verbinden Sie den 3-teiligen Windschutz (18, 2, 3) handfest durch die oberen Löcher miteinander. Achten Sie beim Zusammenschrauben darauf, dass die Löcher des Windschutzes (18, 2, 3) nach unten zeigen (wie in der Abbildung dargestellt). Sie benötigen 2 Schrauben (19), 2 Unterlegscheiben (23) und 2 Muttern (21).
- Schrauben Sie den Windschutz (18, 2, 3) von innen an den Kohlebehälter (5). Achten Sie unbedingt darauf, dass die Köpfe der Schrauben nach außen zeigen. Sie benötigen 5 Schrauben (19), 5 Unterlegscheiben (23) und 5 Muttern (21).
- Ziehen Sie nun alle Schrauben fest an.

Schritt 6 (siehe Abbildung 6)

- Befestigen Sie die 3 Ablagebretter (16) handfest auf den Ablagehaltern (15). Sie benötigen 6 Schrauben (19), 6 Unterlegscheiben (23) und 6 Muttern (21).
- Ziehen Sie nun alle Schrauben fest an.

Schritt 7 (siehe Abbildung 7)

- Befestigen Sie die Klammern (mit den Spitzen zueinander) mit den Ösenschrauben (24) auf dem Grillspieß (1). Setzen Sie die Griffe (17) in den Grillrost (4) ein.

Schritt 8 (siehe Abbildung 8)

- Überprüfen Sie alle Schraubverbindungen und ziehen Sie diese ggf. nach!
- Setzen Sie nun den Grillrost (4) in die Aussparungen des Windschutzes (18, 2, 3) ein.

Der Grill ist jetzt betriebsfertig montiert.

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 (17) vom Grillrost (4), da die Griffe (17) sonst im Betrieb sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Füllen Sie maximal 1 kg Holzkohle in den Kohlebehälter (5) 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 (5) 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 (5).
- Setzen Sie den Grillrost (4) bzw. den Grillspieß (1) in die Aussparungen des Windschutzes (18, 2, 3) ein.
- Warten Sie noch kurze Zeit, bis der Grillrost (4) 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 (4) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (4) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (4) 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:



„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.

	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

Contents

1. Intended use.....	16
2. Copyright	16
3. Package contents	17
4. Assembly material.....	17
5. Technical data.....	18
6. Safety instructions	18
7. Assembly.....	19
7.1 Required tools.....	19
7.2 Assembly preparation	20
8. Initial use.....	22
9. Maintenance/cleaning.....	23
10. Storing the device when not in use	23
11. Environmental and waste disposal information.....	23

Congratulations!

By purchasing the GRILLMEISTER GGW 84 B1 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.

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





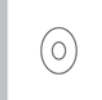

Unpack the barbecue and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

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

4. Assembly material

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	∅5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Technical data

Model	GGW 84 B1
Dimensions when assembled (W x H x D)	Approx. 84 x 86 x 45 cm
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
Weight	Approx. 6350 g

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



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 grill 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 (17) from the cooking grate (4) 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.

Below are instructions on how to assemble the barbecue in eight steps. 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.

Step 1 (see Figure 1)

- Hand-screw the two slat holders (15) to the wheel legs (13). Use the bottom hole of the slat holder (15) and the middle hole of the wheel leg (13) to do this, see diagram. You will need a screw (19), a washer (23) and a nut (21) in each case.
- Fasten the reinforcing bars (14) to the wheel legs (13). You will need a screw (19), a washer (23) and a nut (21) for each one.
- Now fasten the reinforcing bars (14) to the slat holders (15). You will need a screw (19), a washer (23) and a nut (21) for each one.
- Screw the wheel legs (13) and mounted slat holders (15) to the left side of the charcoal basket (5). To do this, use the top hole of the wheel legs (13).

Please note: The three holes for assembling the wind guard in the charcoal basket (5) must be facing the back. For each wheel leg (13) you will need two screws (19), two washers (23) and two nuts (21).

- Now tighten all the screws.

Step 2 (see Figure 2)

- Hand-screw the handle brackets (7) to the legs (8). Use the bottom hole of the handle bracket (7) for this. You will need a screw (19), a washer (23) and a nut (21) in each case.
- Fasten the legs (8) and mounted handle brackets (7) to the right side of the charcoal basket (5). To do this, use the top hole of the legs (8). You will need two screws (19), two washers (23) and two nuts (21) for each leg (8).
- Screw the handle (6) between the handle brackets (7). You will need two screws (20).
- Now tighten all the screws.

Step 3 (see Figure 3)

- Screw the two cross-supports (9) between the legs (8) and the wheel legs (13). The five holes on the cross-supports (9) should be facing upwards. You will need four screws (19), four washers (23) and four nuts (21) for each cross-support (9).
- Hand-screw the five shelf slats (10) to the cross-supports (9). You will need ten screws (19), ten washers (23) and ten nuts (21).
- Now tighten all the screws.

Step 4 (see Figure 4)

- Slide the axle (12) through the bottom hole of the wheel legs (13). Now place the wheels (11) onto the ends of the axle (12). Hand-screw the cap nuts (22) onto the ends of the axle (12). Then, using two size 13 open-ended spanners, simultaneously screw both cap nuts (22) tightly into place.

Step 5 (see Figure 5)

- Hand-screw the three parts of the wind guard (18, 2, 3) together using the top holes. When screwing the parts together, ensure that the holes in the wind guard (18, 2, 3) are facing downwards (as shown in the illustration). You will need two screws (19), two washers (23) and two nuts (21).
- Screw the wind guard (18, 2, 3) to the charcoal basket (5) from the inside. Always ensure that the heads of the screws face outwards. You will need five screws (19), five washers (23) and five nuts (21).
- Now tighten all the screws.

Step 6 (see Figure 6)

- Hand-screw the three shelf slats (16) to the slat holders (15). You will need six screws (19), six washers (23) and six nuts (21).
- Now tighten all the screws.

Step 7 (see Figure 7)

- Fasten the brackets (with the forks facing each other) to the barbecue rotisserie (1) using the eye bolts (24). Insert the handles (17) into the cooking grate (4).

Step 8 (see Figure 8)

- Check all screw connections and retighten as necessary!
- Now insert the cooking grate (4) into the recesses on the wind guard (18, 2, 3).

The barbecue is now ready for use.

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 (17) from the cooking grate (4) 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 (5) 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 (5) 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 (5) using a suitable metal instrument.
- Now insert the cooking grate (4) and barbecue rotisserie (1) into the recesses on the wind guard (18, 2, 3).
- Wait a short time until the cooking grate (4) 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 washing up-liquid to clean the cooking grate (4). If the cooking grate (4) is heavily encrusted, it is helpful to soak it in water to soften the encrustations before cleaning. After cleaning, rinse the cooking grate (4) 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.



ES/PT

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:



'Sorting made easier'

This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.

	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

Table des matières

1. Utilisation conforme	26
2. Droits d’auteur	26
3. Contenu de la livraison	27
4. Outils de montage	27
5. Caractéristiques techniques	28
6. Consignes de sécurité	28
7. Montage.....	29
7.1 Outils nécessaires.....	29
7.2 Préparer le montage	30
8. Mise en service	32
9. Entretien/nettoyage	33
10. Entreposage en cas de non-utilisation	33
11. Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets	33

Félicitations !

Grâce à l'achat de votre barbecue sur chariot GRILLMEISTER GGW 84 B1, 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.

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

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.

Veillez 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





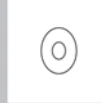

Retirez le barbecue et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

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

4. Outils de montage

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Caractéristiques techniques

Modèle	GGW 84 B1
Dimensions après montage (L x h x p)	environ 84 x 86 x 45 cm
Dimensions de la grille de cuisson (L x p)	environ 48,5 x 28,5 cm
Charge max. de la grille de cuisson	1,5 kg
Combustible selon EN 1860-2	Charbon de bois (recommandation) ou briquettes de charbon de bois
Capacité du conteneur à charbon	max. 1 kg
Poids	Env. 6 350 g

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



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 barbecue. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Cela pourrait causer des déflagrations ou des dégagements 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'étouffer l'incendie.



DANGER ! N'utilisez que du charbon de bois certifié EN 1860-2 ou des briquettes de charbon de bois 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 ! Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.



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



AVERTISSEMENT ! Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois certifié EN 1860-2 ou des briquettes de charbon de bois.



DANGER ! Avant d'utiliser le barbecue, retirez les poignées (17) de la grille (4), puisque les poignées (17) deviennent très chaudes pendant l'utilisation de l'appareil si elles restent en place. 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.

Ci-dessous est décrit le montage du barbecue en 8 étapes. 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.

Étape 1 (voir figure 1)

- Vissez fermement les deux supports (15) aux supports pour roue (13). Utilisez à cet effet le trou inférieur du support (15) et le trou central du support pour roue (13), comme indiqué sur l'illustration. Vous aurez à chaque fois besoin d'une vis (19), d'une rondelle plate (23) et d'un écrou (21).
- Fixez les entretoises de renfort (14) sur les supports pour roue (13). Vous aurez à chaque fois besoin d'une vis (19), d'une rondelle plate (23) et d'un écrou (21).
- Fixez maintenant les entretoises de renfort (14) sur les supports (15). Vous aurez à chaque fois besoin d'une vis (19), d'une rondelle plate (23) et d'un écrou (21).
- Vissez les supports pour roue (13) ainsi que les supports montés (15) sur le côté gauche du conteneur à charbon (5). Pour ce faire, utilisez le trou supérieur des supports pour roue (13).

Veillez prendre en considération ce qui suit : Les trois trous servant à monter le pare-vent sur le conteneur à charbon (5) doivent se trouver sur la face arrière. Pour chaque support pour roue (13), vous aurez besoin de 2 vis (19), de 2 rondelles plates (23) et de 2 écrous (21).

- Serrez à présent toutes les vis.

Étape 2 (voir figure 2)

- Vissez fermement les supports pour poignée (7) sur les pieds (8). Pour ce faire, utilisez le trou inférieur du support pour poignée (7). Vous aurez à chaque fois besoin d'une vis (19), d'une rondelle plate (23) et d'un écrou (21).
- Fixez les pieds (8) ainsi que les supports pour poignée montés (7) sur le côté droit du conteneur à charbon (5). Pour ce faire, utilisez le trou supérieur des pieds (8). Pour chaque pied (8), vous aurez besoin de 2 vis (19), de 2 rondelles plates (23) et de 2 écrous (21).
- Vissez la poignée (6) entre les deux supports pour poignée (7). Vous aurez besoin de 2 vis (20).
- Serrez à présent toutes les vis.

Étape 3 (voir figure 3)

- Vissez les deux traverses (9) entre les pieds (8) et les supports pour roue (13). Les cinq trous des traverses (9) doivent être dirigés vers le haut. Pour chaque traverse (9), vous aurez besoin de 4 vis (19), de 4 rondelles plates (23) et de 4 écrous (21).
- Fixez fermement les 5 planches (10) sur les traverses (9). Vous aurez besoin de 10 vis (19), de 10 rondelles plates (23) et de 10 écrous (21).
- Serrez à présent toutes les vis.

Étape 4 (voir figure 4)

- Faites passer l'axe (12) dans les trous situés tout en bas des supports pour roue (13). Placez à présent les roues (11) aux extrémités de l'axe (12). Vissez fermement les écrous borgnes (22) aux extrémités de l'axe (12). Serrez ensuite fermement et simultanément les deux écrous borgnes (22) à l'aide de deux clés mixtes SW13.

Étape 5 (voir figure 5)

- Assemblez les trois morceaux du pare-vent (18, 2, 3) via les trous supérieurs. Au moment de visser, veillez à ce que les trous du pare-vent (18, 2, 3) soient orientés vers le bas (comme indiqué sur l'illustration). Vous aurez besoin de 2 vis (19), de 2 rondelles plates (23) et de 2 écrous (21).
- Vissez le pare-vent (18, 2, 3) au conteneur à charbon (5) par l'intérieur. Assurez-vous que toutes les têtes des vis pointent bien vers l'extérieur. Vous aurez besoin de 5 vis (19), de 5 rondelles plates (23) et de 5 écrous (21).
- Serrez à présent toutes les vis.

Étape 6 (voir figure 6)

- Fixez fermement les 3 planches (16) sur les supports (15). Vous aurez besoin de 6 vis (19), de 6 rondelles plates (23) et de 6 écrous (21).
- Serrez à présent toutes les vis.

Étape 7 (voir figure 7)

- Fixez les pinces (avec les pointes faisant face) sur le tournebroche (1) à l'aide des œillets filetés (24). Placez les poignées (17) sur la grille de cuisson (4).

Étape 8 (voir figure 8)

- Vérifiez tous les raccords à vis et resserrez-les si besoin !
- Placez à présent la grille de cuisson (4) dans les ouvertures du pare-vent (18, 2, 3).

Le barbecue est désormais prêt à être utilisé.

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 barbecue. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Cela pourrait causer des déflagrations ou des dégagements 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 d'utiliser le barbecue, retirez les poignées (17) de la grille (4), puisque les poignées (17) deviennent très chaudes pendant l'utilisation de l'appareil si elles restent en place. Risque de brûlure !

- Remplissez au maximum 1 kg de charbon de bois dans le bac à charbon (5) 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 (5) de charbon de bois. Ne dépassez cependant pas la quantité maximale de charbon d'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 (5) à l'aide d'un objet métallique adapté.
- Placez à présent la grille de cuisson (4) et le tournebroche (1) dans les ouvertures du pare-vent (18, 2, 3).
- Attendez encore un peu que la grille de cuisson (4) 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 (4). Il peut être utile de faire tremper la grille de cuisson (4) dans de l'eau avant de la laver, afin de ramollir les résidus tenaces qui se sont formés pendant la cuisson. Rincer la grille de cuisson (4) 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.

	<p>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.</p>
<p>ES/PT</p>	

Uniquement pertinent pour la France :**« 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.

	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, sachet pour les accessoires

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	36
2. Auteursrecht	36
3. Inhoud van de verpakking	37
4. Montagemateriaal	37
5. Technische specificaties.....	38
6. Veiligheidsaanwijzingen	38
7. Montage.....	40
7.1 Benodigde gereedschappen	40
7.2 Montage voorbereiden.....	40
8. Ingebruikname.....	42
9. Onderhoud/reiniging	43
10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	43
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	43

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de Barbecuewagen GRILLMEISTER GGW 84 B1, hierna barbecue genoemd, heeft 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.

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





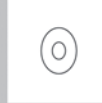

Neem de barbecue en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

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

4. Montagemateriaal

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	∅5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Technische specificaties

Model	GGW 84 B1
Afmetingen gemonteerd (b x h x d)	ca. 84 x 86 x 45 cm
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
Gewicht	ca. 6350 g

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 verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. De gebruiksaanwijzing 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



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 alleen voedsel op de grill als de brandstof is bedekt met een laagje as!



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 voor het barbecueën de grepen (17) van het barbecuerooster (4), omdat de grepen (17) anders zeer heet zouden worden tijdens het gebruik. 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.

Hierna wordt de montage van de barbecue in 8 stappen beschreven. 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.

Stap 1 (zie afbeelding 1)

- Schroef de twee plateauhouders (15) handvast op de stavoeten van de wielen (13). Gebruik hiervoor het onderste gat van de plateauhouder (15) en het middelste gat van de Stavoet van het wiel (13), zie afbeelding. U hebt telkens een schroef (19), een borgplaatje (23) en een moer (21) nodig.
- Bevestig de verstevigungsstrips (14) op de stavoeten van de wielen (13). Telkens zijn een schroef (19), een borgplaatje (23) en een moer (21) nodig.
- Bevestig de verstevigungsstrips (14) nu aan de plateauhouders (15). Telkens zijn een schroef (19), een borgplaatje (23) en een moer (21) nodig.
- Schroef de stavoeten van het wiel (13) incl. de gemonteerde plateauhouder (15) aan de linkerkant van de houtskoolbak (5) vast. Gebruik hiervoor het bovenste gat van de Stavoeten van de wielen (13) vast.

Let op het volgende: De 3 gaten voor de montage van het windscherm in de houtskoolbak (5) moeten hierbij aan de achterkant zitten. Per stavoet van de wielen (13) heeft u 2 schroeven (19), 2 borgschijfjes (23) en 2 moeren (21) nodig.

- Haal nu alle schroeven stevig aan.

Stap 2 (zie afbeelding 2)

- Schroef de grepenhouder (7) handvast op de stavoeten (8). Gebruik hiervoor het onderste gat van de grepenhouders (7). U hebt telkens een schroef (19), een borgplaatje (23) en een moer (21) nodig.
- Bevestig de stavoeten (8) incl. de gemonteerde grepenhouder (7) aan de rechterkant van de houtskoolbak (5). Gebruik hiervoor het bovenste gat van de stavoeten (8). Per stavoet (8) heeft u 2 schroeven (19), 2 borgschijfjes (23) en 2 moeren (21) nodig.
- Schroef de greep (6) tussen de greephouder (7) vast. U hebt 2 schroeven (20) nodig.
- Haal nu alle schroeven stevig aan.

Stap 3 (zie afbeelding 3)

- Schroef de twee dwarsstrips (9) tussen de stavoeten (8) en de Stavoeten van de wielen (13) vast. De vijf gaten van de dwarsstrips (9) moeten dan naar boven wijzen. U hebt per dwarsstrip (9) 4 schroeven (19), 4 borgschijfjes (23) en 4 moeren (21) nodig.
- Bevestig de 5 legplaten (10) handvast op de dwarsstrips (9). U hebt 10 schroeven (19), 10 borgschijfjes (23) en 10 moeren (21) nodig.
- Haal nu alle schroeven stevig aan.

Stap 4 (zie afbeelding 4)

- Steek de assen (12) door de onderste gaten van de stavoeten van de wielen (13). Plaats nu de wielen (11) op de uiteinden van de assen (12). Schroef op de uiteinden van de as (12) de dopmoeren (22) er handvast op. Haal vervolgens met behulp van een tweede steeksleutel SM13 beide dopmoeren (22) tegelijkertijd stevig aan.

Stap 5 (zie afbeelding 5)

- Verbind het 3-delige windscherm (18, 2, 3) handvast aan elkaar door de bovenste gaten. Let er bij het vastschroeven op dat de gaten van de windbescherming (18, 2, 3) omlaag wijzen (zoals in de afbeelding is weergegeven). U hebt 2 schroeven (19), 2 borgschijfjes (23) en 2 moeren (21) nodig.
- Schroef de windbescherming (18, 2, 3) vanaf de binnenkant op de houtskoolbak (5). Let erop dat de koppen van de schroeven naar buiten wijzen. U hebt 5 schroeven (19), 5 borgschijfjes (23) en 5 moeren (21) nodig.
- Haal nu alle schroeven stevig aan.

Stap 6 (zie afbeelding 6)

- Bevestig de 3 legplaten (16) handvast op de plateauhouders (15). U hebt 6 schroeven (19), 6 borgschijfjes (23) en 6 moeren (21) nodig.
- Haal nu alle schroeven stevig aan.

Stap 7 (zie afbeelding 7)

- Bevestig de klemmen (met de punten naar elkaar toe) met de oogschroeven (24) op het barbecuespit (1). Plaats de grepen (17) in het barbecuooster (4).

Stap 8 (zie afbeelding 8)

- Controleer alle schroefverbindingen haal deze evt. nog aan!
- Plaats nu het barbecuooster (4) in de uitsparingen van het windscherm (18, 2, 3).

De barbecue is nu gebruiksklaar gemonteerd.

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 voor het barbecueën de grepen (17) van het barbecuerooster (4), omdat de grepen (17) anders zeer heet zouden worden tijdens het gebruik. Er bestaat verbrandingsgevaar.

- Vul de houtskoolbak (5) 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 ontstekingshulpmiddelen goed branden, vul dan de houtskoolbak (5) voorzichtig 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 (5).
- Plaats het barbecuerooster (4) resp. het barbecuespit (1) in de uitsparingen van het windscherm (18, 2, 3).
- Wacht nog even, totdat barbecuerooster (4) 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 barbecuerooster (4) zijn een huishoudspons en afwasmiddel geschikt. Bij ernstige afzettingen op barbecuerooster (4) is het nuttig, wanneer dit voor de reiniging in water wordt gelegd, om de afzettingen los te weken. Spoel na de reiniging barbecuerooster (4) 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.

	<p>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.</p>
<p>ES/PT</p>	

Alleen relevant voor Frankrijk:**"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.

	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: Compositiematerialen.	
Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking en binnenverpakking
	Papier	Zijdepapier ter bescherming van de oppervlakken, zak voor accessoires

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	46
2. Prawa autorskie	46
3. Zawartość opakowania	47
4. Materiał do montażu.....	47
5. Dane techniczne	48
6. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	48
7. Montaż	50
7.1 Potrzebne narzędzia.....	50
7.2 Przygotowanie montażu	50
8. Uruchomienie	52
9. Konserwacja/Czyszczenie.....	53
10. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane.....	53
11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	53

Gratulacje!

Dokonując zakupu grilla wózka GRILLMEISTER GGW 84 B1, zwanego w dalszej części instrukcji „grillem”, zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

Przed montażem grilla należy zapoznać się z urządzeniem i dostarczonymi częściami oraz przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Przede wszystkim należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używać grilla jedynie w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi i w opisanych w instrukcji celach.

Proszę zachować niniejszą instrukcję obsługi. Podczas przekazywania grilla innej osobie należy jej także przekazać wszystkie dokumenty.

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill służy do grillowania produktów spożywczych takich jak mięso, ryby czy warzywa. Grill jest przeznaczony do używania wyłącznie na wolnym powietrzu. Nie należy nigdy używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych. Nie jest ona przeznaczona do użytku w zakładach pracy ani do stosowania na skalę przemysłową. Grilla należy używać wyłącznie dla prywatnego użytku, każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub usterki wynikające ze zmian lub modyfikacji grilla niezgodnych z producentem.

Należy przestrzegać przepisów prawa kraju, w którym korzysta się z urządzenia.

2. Prawa autorskie

Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje odpowiadają stanowi technicznemu na dzień oddania instrukcji do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian.

3. Zawartość opakowania





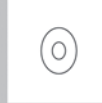

Wyjąć z opakowania grill i wszystkie akcesoria. Zdjąć wszystkie opakowania i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli zawartość opakowania jest niekompletna lub uszkodzona, należy zwrócić się do producenta.

- Grill (nie złożony)
- Materiał do montażu
- Niniejsza instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono grill i oznaczenia numeryczne. Cyfry oznaczają następujące elementy:

- 1 Rożen do grilla (z zaczepami)
- 2 Osłona przeciwwiatrowa (na środku)
- 3 Osłona przeciwwiatrowa (po prawej stronie)
- 4 Ruszt grillowy
- 5 Pojemnik na węgiel
- 6 Rączka
- 7 Uchwyt rączki (2 sztuki)
- 8 Nóżka (2 sztuki)
- 9 Poprzeczka (2 sztuki)
- 10 Deska półki (długa, 5 sztuk)
- 11 Kółko (2 sztuki)
- 12 Oś
- 13 Nóżka z kółkiem (2 sztuki)
- 14 Podpórka wzmacniająca (2 sztuki)
- 15 Uchwyt półki (przód, tył)
- 16 Deska półki (krótka, 3 sztuki)
- 17 Rączka (do rusztu, 2 sztuki)
- 18 Osłona przeciwwiatrowa (po lewej stronie)

4. Materiał do montażu

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Dane techniczne

Model	GGW 84 B1
Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość)	około 84 x 86 x 45 cm
Wymiary rusztu (szerokość x głębokość)	ok. 48,5 x 28,5 cm
Ruszt grillowy o maks. ładowności	1,5 kg
Paliwo zgodne z EN 1860-2	Węgiel drzewny (zalecany) lub brykiety z węgla drzewnego
Pojemność pojemnika na węgiel	maks. 1 kg
Waga	ok. 6350 g

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

6. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem grilla należy dokładnie przeczytać znajdujące się poniżej zalecenia i mieć na uwadze wszystkie ostrzeżenia. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi w celu późniejszego wykorzystania. Jeśli użytkownik sprzedaje lub przekazuje urządzenie innej osobie, bezwzględnie należy dołączyć także instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol informujący o „niebezpieczeństwie” oznacza możliwą niebezpieczną sytuację, która, jeśli użytkownik jej nie zapobiegnie, może doprowadzić do ciężkich obrażeń, a nawet śmierci.



OSTRZEŻENIE! Ten symbol oznacza ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji grilla, które mają na celu ochronę użytkownika.



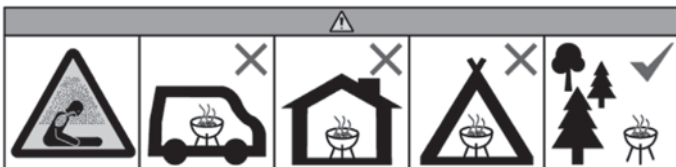
NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia na skutek poparzeń.



Rękawice ochronne odporne na działanie wysokich temperatur/wytrzymałe



Adres producenta



Grilla nie należy używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych np. budynkach, namiotach, przyczepach i samochodach kempingowych, łodziach. Istnieje zagrożenie dla życia wskutek zatrucia tlenkiem węgla!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Grilla należy używać tylko poza pomieszczeniami zamkniętymi. Nie spalać ani nie zostawiać tłącego się węgla drzewnego w zamkniętych pomieszczeniach, lecz tylko na wolnym powietrzu! W przeciwnym razie istnieje zagrożenie zatruciem tlenkiem węgla, które w krótkim czasie prowadzi do śmierci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Grilla należy używać tylko po ustawieniu jego na prostym, poziomym, odpornym na działanie wysokiej temperatury, stabilnym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych, cieczy lub gazów. Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian i innych przedmiotów i nie pozostawiać grilla bez nadzoru w trakcie pracy i po zakończeniu jego użytkowania, aż do ostygnięcia. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do rozpalamia lub ponownego rozpalamia ognia należy używać wyłącznie podpałek odpowiadających wymogom określonym w europejskiej normie EN 1860-3. Nie należy nigdy stosować benzyny ani denaturatu. W przeciwnym razie istnieje ryzyko gwałtownego spalania lub niekontrolowanego ogrzania, które może prowadzić do poważnych poparzeń lub pożaru. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała i pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać suszarki do włosów ani podobnych urządzeń pomocniczych. Istnieje zagrożenie sypiącymi się iskrami, wskutek czego może dojść do uszkodzenia grilla.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! W przypadku zapalenia się tłuszczu na grillu **nie należy nigdy gasić go wodą!** Istnieje wówczas ryzyko gwałtownego spalania. Zamiast tego do gaszenia pożaru należy użyć np. koca gaśniczego, którym można odciąć dostęp powietrza.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Grilla należy używać wyłącznie przy zastosowaniu węgla drzewnego posiadającego certyfikat EN 1860-2 i żadnego innego paliwa. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas grillowania należy używać rękawic ognioodpornych zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II odporności ogniowej, DIN-EN 407). Należy stosować narzędzia przeznaczone do obracania grillowanych produktów, np. szczypcy do grilla, aby zapobiec poparzeniom. Istnieje ryzyko poparzenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia. Istnieje ryzyko poparzenia!



OSTRZEŻENIE! Nie należy zezwalać dzieciom i zwierzętom domowym na zbliżenie się do grilla.



OSTRZEŻENIE! Grill bardzo się nagrzewa i nie można go ruszać w trakcie pracy!



OSTRZEŻENIE! Potrawy na grillu należy umieszczać tylko wtedy, gdy węgiel drzewny pokryty jest warstwą popiołu!



OSTRZEŻENIE! Po grillowaniu należy pozostawić do wygaśnięcia pozostały węgiel drzewny i nie gasić go wodą.



OSTRZEŻENIE! Grilla można używać wyłącznie z węglem drzewnym lub brykietami z węgla drzewnego posiadającymi certyfikat EN 1860-2.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed grillowaniem należy usunąć rączki (17) z ruszta grillowego (4) - w przeciwnym razie rączki (17) bardzo się nagrzeją podczas użytkowania. Istnieje ryzyko poparzenia!

7. Montaż

7.1 Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt krzyżakowy
- Klucz płaski: rozmiar 8 mm i 2 x rozmiar 13 mm

7.2 Przygotowanie montażu

- Proszę starannie przygotować się do montażu grilla.
- Należy zapewnić sobie wystarczająco dużo czasu.
- Proszę przygotować też wystarczająco dużą powierzchnię roboczą.
- Należy wyjąć wszystkie części z opakowania i ułożyć je w zasięgu ręki.
- Wyjąć materiał montażowy z opakowania i ułożyć go w zasięgu ręki.
- Przygotować potrzebne narzędzia.



OSTRZEŻENIE! Podczas montażu grilla należy koniecznie uważać, aby główki śrub były zawsze zwrócone na zewnątrz. Dzięki temu można uniknąć obrażeń spowodowanych wystającymi śrubami.

Poniżej przedstawiono proces montażu grilla w 8 krokach. Na stronach 2 do 4 można znaleźć ilustracje. Proszę ułożyć potrzebne części i materiał montażowy w zasięgu ręki.

Zwracamy uwagę, że ze względu na różne kształty niektóre elementy blaszane dopasowują się do siebie dopiero podczas montażu. Zaleca się dokręcenie śrub najpierw ręcznie, a później za pomocą narzędzi.

Krok 1 (patrz rysunek 1)

- Mocno przykręcić dwa uchwyty półki (15) do nóżek z kółkami (13). W tym celu należy wykorzystać dolny otwór uchwyty półki (15) i środkowy otwór w nóżce z kółkiem (13), patrz rysunek. Potrzebne będzie po jednej śrubie (19), jednej podkładce (23) i jednej nakrętce (21).
- Przymocować podpórki (14) do nóżek z kółkami (13). Potrzebne będzie po jednej śrubie (19), jednej podkładce (23) i jednej nakrętce (21).
- Teraz należy przymocować podpórki wzmacniające (14) do uchwytów półki (15). Potrzebne będzie po jednej śrubie (19), jednej podkładce (23) i jednej nakrętce (21).
- Mocno przykręcić nóżki z kółkami (13), w tym także zamontowane uchwyty półki (15), do lewego boku pojemnika na węgiel (5). Służy do tego górny otwór nóżkami z kółkami (13).
Uwaga: 3 otwory do montażu osłony przeciwwiatrowej w pojemniku na węgiel (5) muszą się przy tym znajdować od spodu. Potrzebne będzie do każdej nóżki z kółkiem (13) po 2 śruby (19), 2 podkładki (23) i 2 nakrętki (21).
- Teraz należy mocno przykręcić wszystkie śruby.

Krok 2 (patrz rysunek 2)

- Mocno przykręcić uchwyty rączki (7) do nóżek z kółkami (8). W tym celu należy wykorzystać dolny otwór w uchwycie rączki (7). Potrzebne będzie po jednej śrubie (19), jednej podkładce (23) i jednej nakrętce (21).
- Mocno przykręcić nóżki z kółkami (8), w tym także zamontowane uchwyty rączki (7), do prawego boku pojemnika na węgiel (5). Służy do tego górny otwór w nóżkach (8). Do każdej nóżki (8) będą potrzebne po 2 śruby (19), 2 podkładki (23) i 2 nakrętki (21).
- Przykręcić rączkę (6) pomiędzy uchwytami rączki (7). Będą do tego potrzebne 2 śruby (20).
- Teraz należy mocno przykręcić wszystkie śruby.

Krok 3 (patrz rysunek 3)

- Przykręcić dwie poprzeczki (9) pomiędzy nóżkami (8) a nóżkami z kółkami (13). Pięć otworów w poprzeczkach (9) musi być przy tym skierowanych ku górze. Do montażu każdej poprzeczki (9) będzie potrzebne po 4 śruby (19), 4 podkładki (23) i 4 nakrętki (21).
- Przymocować mocno 5 desek półki (10) na poprzeczkach (9). Potrzebne będzie do tego 10 śrub (19), 10 podkładek (23) i 10 nakrętek (21).
- Teraz należy mocno przykręcić wszystkie śruby.

Krok 4 (patrz rysunek 4)

- Przełożyć oś (12) przez umieszczone najniżej otwory w nóżkach na kółkach (13). Teraz należy założyć kółka (11) na końce osi (12). Przykręcić mocno na końcach osi (12) nakrętki kołpakowe (22). Następnie przy pomocy dwóch kluczy płaskich o rozmiarze 13 jednocześnie mocno dokręcić obydwie nakrętki kołpakowe (22).

Krok 5 (patrz rysunek 5)

- Połączyć ze sobą mocno wszystkie 3 części osłony przeciwwiatrowej (18, 2, 3) poprzez górne otwory. Podczas skręcania należy zwrócić uwagę, aby otwory w osłonie przeciwwiatrowej (18, 2, 3) były skierowane ku dołowi (jak przedstawiono na rysunku). Potrzebne będzie do tego 2 śruby (19), 2 podkładki (23) i 2 nakrętki (21).
- Przykręcić osłonę przeciwwiatrową (18, 2, 3) od wewnątrz do pojemnika na węgiel (5). Należy koniecznie uważać, aby główki śrub były zawsze zwrócone na zewnątrz. Potrzebne będzie do tego 5 śrub (19), 5 podkładek (23) i 5 nakrętek (21).
- Teraz należy mocno przykręcić wszystkie śruby.

Krok 6 (patrz rysunek 6)

- Przymocować mocno 3 deski półki (16) na uchwytach półek (15). Potrzebne będzie do tego 6 śrub (19), 6 podkładek (23) i 6 nakrętek (21).
- Teraz należy mocno przykręcić wszystkie śruby.

Krok 7 (patrz rysunek 7)

- Umocować zaczepy (ostrymi końcami do siebie) śrubami oczkowymi (24) na rożnie grilla (1). Umieścić rączki (17) na ruszcie grilla (4).

Krok 8 (patrz rysunek 8)

- Proszę sprawdzić wszystkie złącza śrubowe i ewentualnie je dokręcić!
- Teraz należy włożyć ruszt grillowy (4) do otworów w osłonie przeciwwiatrowej (18, 2, 3).

Montaż jest ukończony i urządzenie jest gotowe do użycia.

8. Uruchomienie

Przed pierwszym użyciem proszę nagrzać grill przez co najmniej 30 minut, aby doszło do spalenia ewentualnych pozostałości z procesu produkcyjnego. W tym czasie może być wyczuwalny zapach, jest to jednak całkowicie normalny proces.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do rozpalania lub ponownego rozpalania ognia należy używać wyłącznie podpałek odpowiadających wymogom określonym w europejskiej normie EN 1860-3. Nie należy nigdy stosować benzyny ani denaturatu. W przeciwnym razie istnieje ryzyko gwałtownego spalania lub niekontrolowanego ogrzania, które może prowadzić do poważnych poparzeń lub pożaru. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała i pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać suszarki do włosów ani podobnych urządzeń pomocniczych. Istnieje zagrożenie sypiącymi się iskrami, wskutek czego może dojść do uszkodzenia grilla.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Grilla należy używać tylko po ustawieniu jego na prostym, poziomym, odpornym na działanie wysokiej temperatury, stabilnym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych, cieczy lub gazów. Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian i innych przedmiotów i nie pozostawiać grilla bez nadzoru w trakcie pracy i po zakończeniu jego użytkowania, aż do ostygnięcia. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed grillowaniem należy usunąć rączki (17) z rusztu grillowego (4) - w przeciwnym razie rączki (17) bardzo się nagrzeją podczas użytkowania. Istnieje ryzyko poparzenia!

- Napełnić pojemnik na węgiel drzewny (5) maksymalnie 1 kg węgla drzewnego i rozprowadzić go równomiernie na dnie.
Wskazówka: Jeśli użytkownik ma taką możliwość, można również zapalić węgiel drzewny w kominku do rozpalania poza grillem, na ognioodpornej podkładce.
- Teraz należy rozmieścić 2-3 podpałki na węglu drzewnym i zapalić je zapalniczką lub zapalkami.
- Kiedy podpałki dobrze się już rozpala, proszę ostrożnie wypełnić pojemnik na węgiel (5) węglem drzewnym. Nie należy jednak przekraczać maksymalnej ilości węgla wynoszącej 1 kg. Należy przy tym uważać, aby nie zgasić podpałek.
- Najlepszy poziom rozżarzenia można rozpoznać po tym, że na powierzchni węgla drzewnego widoczna jest biała warstwa popiołu, a podpałki są całkowicie spalone.
- Węgiel drzewny należy równomiernie rozłożyć w pojemniku na węgiel (5) przy pomocy odpowiedniego przedmiotu metalowego.
- Teraz należy włożyć ruszt grillowy (4) lub rożen (1) do otworów w osłonie przeciwwiatrowej (18, 2, 3).
- Należy jeszcze chwilę odczekać, aż ruszt grillowy (4) będzie rozgrzany i wtedy rozpocząć grillowanie.
- Zdjąć grillowane produkty, kiedy będą wystarczająco gorące/przyrumienione.

Smacznego!

9. Konserwacja/Czyszczenie



Przed przystąpieniem do czyszczenia grilla należy odczekać, aż całkowicie wystygnie. W przeciwnym razie powstaje ryzyko poparzenia!

Grill nie posiada części wymagających okresowej konserwacji. Do zwykłego czyszczenia należy używać ściereczki oraz wody z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń. Nie należy używać agresywnych ani ścierających środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzeń.

Do czyszczenia rusztu grillowego (4) nadaje się gąbka do czyszczenia i płyn do mycia naczyń. W przypadku powstania skorupy na ruszcie grillowym (4) wskazane jest włożenie go do wody w celu zmiękczenia skorupy, zanim przystąpi się do czyszczenia. Po czyszczeniu należy optukać ruszt grillowy (4) czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

10. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

Jeśli z grilla nie korzysta się przez dłuższy czas, należy go wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „9. Konserwacja/Czyszczenie” i przechowywać go w czystym, suchym miejscu.

11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

Proszę usunąć paliwo po jego całkowitym ostygnięciu ew. wypaleniu, w przewidzianych do tego celu pojemnikach z niepalnego materiału.

Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytego urządzenia można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.

	<p>Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu.</p>
<p>ES/PT</p>	<p>Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.</p>

Dotyczy tylko Francji:**„Łatwiejsze sortowanie”**

Produkt, akcesoria, załączone materiały drukowane oraz części opakowania nadają się do recyklingu. Są objęte rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlegają sortowaniu i odrębnej zbiórce.

	Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:	
	1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: kompozyty.	
Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Tektura falista	Opakowanie handlowe i wewnętrzne
	Papier	Bibułka do ochrony powierzchni, torba na akcesoria

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem	56
2. Autorské právo	56
3. Rozsah dodávky	57
4. Montážní materiál	57
5. Technické údaje	58
6. Bezpečnostní pokyny	58
7. Montáž	59
7.1 Potřebné nářadí	59
7.2 Příprava montáže	60
8. Uvedení do provozu	62
9. Údržba/čištění	63
10. Skladování při nepoužívání	63
11. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci ...	63

Blahopřejeme!

Koupí tohoto grilovacího vozíku GRILLMEISTER GGW 84 B1, dále označovaného jen jako gril, jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

Před montáží grilu se s výrobkem a ostatními díly z dodávky důkladně seznamte a pozorně si přečtěte tento návod k obsluze. Řiďte se především bezpečnostními pokyny a gril používejte pouze způsobem popsaným v tomto návodu k obsluze a pouze pro uvedené účely.

Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte. V případě předání grilu třetím osobám tento předejte rovněž veškerou dokumentaci k výrobku.

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento gril slouží ke grilování potravin jako například masa, ryb nebo zeleniny. Gril je určen výhradně k venkovnímu použití. Nikdy jej nepoužívejte uvnitř uzavřených prostor. Tento gril není určen k provozu v podniku resp. ke komerčnímu použití. Používejte tento gril výhradně pro soukromou potřebu, jakékoli jiné použití není v souladu s jeho určeným účelem.

Škody a poruchy vzniklé v důsledku změn a modifikací provedených bez souhlasu výrobce, jsou vyloučeny z jakékoli záruky poskytované výrobcem.

Dodržujte, prosím, platné národní předpisy, resp. zákony země, ve které se přístroj používá.

2. Autorské právo

Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři se poskytuje výhradně jako zdroj informací. Jakékoli kopírování nebo reprodukování údajů a informací bez výslovného písemného souhlasu autora je zakázáno. To se týká také komerčního využití obsahu a údajů. Text a obrázky odpovídají technickému stavu při odevzdání do tisku. Změny vyhrazeny.

3. Rozsah dodávky





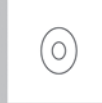

Vyjměte univerzální drtič a všechny díly příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě neúplné nebo poškozené dodávky se obraťte na výrobce.

- Gril (nesmontovaný)
- Montážní materiál
- Tento návod k obsluze

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je gril vyobrazen s číslováním. Tyto číslice mají následující význam:

- 1 Grilovací špíz (vč. svorek)
- 2 Větrný štít (střed)
- 3 Větrný štít (vpravo)
- 4 Grilovací rošt
- 5 Nádobka na uhlí
- 6 Madlo
- 7 Držáky madla (2 kusy)
- 8 Noha (2 kusy)
- 9 Příčná vzpěra (2 kusy)
- 10 Odkládací deska (dlouhá, 5 kusů)
- 11 Kolo (2 kusy)
- 12 Osa
- 13 Noha ke kolu (2 kusy)
- 14 Výztužná vzpěra (2 kusy)
- 15 Držák odkládací plochy (přední strana, zadní strana)
- 16 Odkládací deska (krátká, 3 kusy)
- 17 Madlo (pro grilovací rošt, 2 kusy)
- 18 Větrný štít (vlevo)

4. Montážní materiál

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Technické údaje

Model	GGW 84 B1
Rozměry v namontovaném stavu (Š x V x H)	cca 84 x 86 x 45 cm
Rozměry grilovacího roštu (Š x H)	cca 48,5 x 28,5 cm
Max. nosnost grilovacího roštu	1,5 kg
Palivo dle EN 1860-2	Dřevěné uhlí (doporučení) nebo brikety z dřevěného uhlí
Objem nádoby na uhlí	max. 1 kg
Hmotnost	cca 6350 g

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.

6. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím grilu si pečlivě přečtěte následující pokyny a respektujte všechna výstražná upozornění. Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro pozdější použití. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jinému uživateli, bezpodmínečně mu vždy předejte také tento návod. Je totiž neoddělitelnou součástí výrobku.

Vysvětlení použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tento symbol s upozorněním „NEBEZPEČÍ“ označuje hrozící nebezpečnou situaci, která může způsobit těžká zranění nebo dokonce usmrcení, pokud se jí nezabrání.



VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležité pokyny pro bezpečný provoz grilu a k ochraně uživatele.



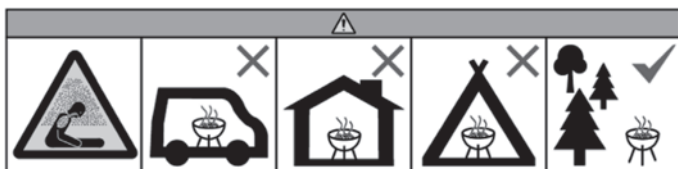
NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí ohrožení zdraví opařením/popálením.



Ochranné rukavice vzdorující horku / odolné



Adresa výrobce



Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. budovách, stanech, obytných vozech, karavanech, lodích. Dochází k ohrožení života v důsledku otravy oxidem uhelnatým.



NEBEZPEČÍ! Používejte gril výhradně mimo uzavřené prostory. Dřevěné uhlí vždy nechejte dohořet a vyhasnout venku, nikdy v uzavřených prostorech! Jinak hrozí nebezpečí otravy oxidem uhelnatým, která může během velmi krátké doby způsobit smrt.



NEBEZPEČÍ! Používejte gril pouze na stabilním, rovném, vodorovném, teplotně odolném a pevném podkladu a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, kapalin a plynů. Ponechte dostatečnou vzdálenost od stěn a ostatních předmětů a nikdy nenechávejte gril během provozu i po skončení provozu až do vychladnutí bez dozoru. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! K zapálení grilu používejte výhradně zapalovací pomůcky, které splňují evropskou normu EN 1860-3. Nikdy nepoužívejte benzin nebo technický líh. Jinak hrozí nebezpečí rychlého vzplanutí nebo nekontrolovatelného vývinu tepla, což může způsobit závažné popáleniny a požáry. Hrozí nebezpečí zranění a požáru!



NEBEZPEČÍ! Nepoužívejte fén ani žádné podobné pomůcky. Hrozí nebezpečí v důsledku úletu jisker a gril by se mohl poškodit.



NEBEZPEČÍ! Pokud se na grilu vznítí tuk, **nikdy jej nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního vzplanutí. Namísto toho použijte k hašení např. hasící houň, která oheň udusí.



NEBEZPEČÍ! Používejte gril výhradně s dřevěným uhlím nebo briketami z dřevěného uhlí certifikovanými podle normy EN 1860-2, nikdy s jinými palivy. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! Při grilování noste žáruvzdorné rukavice podle nařízení o osobních ochranných prostředcích (kategorie II týkající se ochrany proti žáru, DIN-EN 407). K obracení grilovaných potravin používejte vhodné náčiní, např. grilovací kleště. Zabráníte tak popálení. Hrozí nebezpečí popálení.



NEBEZPEČÍ! Před čištěním nechejte gril zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!



VAROVÁNÍ! Udržujte gril mimo dosah dětí a domácích zvířat.



VAROVÁNÍ! Tento gril se velmi silně zahřívá, proto se s ním při provozu nesmí hýbat!



VAROVÁNÍ! Pokrmy pokládejte na gril pouze pokud je palivo pokryto vrstvou popela!



VAROVÁNÍ! Po grilování nechejte zbylé dřevěné uhlí dohořet a nikdy jej nehaste vodou.



VAROVÁNÍ! Gril lze používat pouze s dřevěným uhlím nebo briketami z dřevěného uhlí certifikovanými podle normy EN 1860-2.



NEBEZPEČÍ! Před grilováním sejměte madla (17) z grilovacího roštu (4), protože by se madla (17) jinak za provozu rozžhavlala. Hrozí nebezpečí popálení.

7. Montáž

7.1 Potřebné nářadí

- Křížový šroubovák
- Otevřený klíč: velikost 8 mm a 2x 13 mm

7.2 Příprava montáže

- Při montáži grilu postupujte pečlivě.
- Ponechejte si na montáž dostatek času.
- Vytvořte si dostatečně velkou pracovní plochu.
- Vymějte všechny jednotlivé součásti z obalu a připravte si je tak, abyste je měli dobře po ruce.
- Vymějte veškerý montážní materiál z obalu a připravte si jej tak, abyste jej měli dobře po ruce.
- Připravte si potřebné nářadí.



VAROVÁNÍ! Při montáži grilu bezpodmínečně dbejte na to, aby hlavy šroubů vždy směřovaly ven. Zabráníte tím poranění o přečnívající šrouby.

V následujícím textu je v 8 krocích popsána montáž grilu. Ilustrace naleznete na stranách 2 až 4. Připravte si po ruce potřebné jednotlivé díly a nezbytný montážní materiál.

Vezměte prosím na vědomí, že v důsledku rozdílných tvarů některých plechových dílů se tyto dokonale stáhnou až během montáže. Doporučujeme proto šrouby nejprve ručně utáhnout a poté použít nářadí.

Krok 1 (viz obrázek 1)

- Přišroubujte ručně dva držáky odkládací plochy (15) k nohám ke kolům (13). Použijte k tomu spodní otvor držáku odkládací plochy (15) a prostřední otvor nohy ke kolu (13), viz obrázek. Budete potřebovat vždy jeden šroub (19), jednu podložku (23) a jednu matici (21).
- Připevněte výztužné vzpěry (14) k nohám ke kolům (13). Použijte vždy jeden šroub (19), jednu podložku (23) a jednu matici (21).
- Nyní připevněte výztužné vzpěry (14) k držákům odkládací plochy (15). Použijte vždy jeden šroub (19), jednu podložku (23) a jednu matici (21).
- Nyní přišroubujte nohy ke kolům (13) vč. namontovaných držáků odkládací plochy (15) k levé straně nádoby na uhlí (5). Použijte k tomu horní otvor nohou ke kolům (13).
Povšimněte si prosím: 3 otvory k montáži větrného štítu v nádobě na uhlí (5) se přitom musí nacházet na zadní straně. Na jednu nohu ke kolu (13) budete vždy potřebovat 2 šrouby (19), 2 podložky (23) a 2 matice (21).
- Nyní pevně utáhněte všechny šrouby.

Krok 2 (viz obrázek 2)

- Přišroubujte ručně držáky madla (7) k nohám (8). Použijte k tomu spodní otvor držáku madla (7). Budete potřebovat vždy jeden šroub (19), jednu podložku (23) a jednu matici (21).
- Nyní připevněte nohy (8) vč. namontovaných držáků madla (7) k pravé straně nádoby na uhlí (5). Použijte k tomu horní otvor nohou (8). Na každou nohu (8) budete potřebovat 2 šrouby (19), 2 podložky (23) a 2 matice (21).
- Přišroubujte madlo (6) mezi držáky madla (7). Použijte k tomu 2 šrouby (20).
- Nyní pevně utáhněte všechny šrouby.

Krok 3 (viz obrázek 3)

- Přišroubujte dvě příčné vzpěry (9) mezi nohy (8) a nohy ke kolům (13). Pět otvorů příčných vzpěr (9) přitom musí směřovat nahoru. Na každou příčnou vzpěru (9) budete potřebovat 4 šrouby (19), 4 podložky (23) a 4 matice (21).
- Připevněte ručně 5 odkládacích desek (10) k příčným vzpěrám (9). K montáži použijte 10 šroubů (19), 10 podložek (23) a 10 matic (21).
- Nyní pevně utáhněte všechny šrouby.

Krok 4 (viz obrázek 4)

- Prostrčte osu (12) nejspodnějšími otvory nohou ke kolům (13). Nyní nasadte kola (11) na konce osy (12). Na konce osy (12) přišroubujte ručně kloboučkové matice (22). Poté za pomoci dvou otevřených klíčů velikosti 13 mm současně velmi pevně utáhněte obě kloboučkové matice (22).

Krok 5 (viz obrázek 5)

- Spojte dohromady 3dílnou sadu větrného štítu (18, 2, 3) pomocí horních otvorů. Při sešroubovávání dbejte na to, aby otvory větrného štítu (18, 2, 3) směřovaly dolů (tak, jak je znázorněno na obrázku). K montáži použijte 2 šrouby (19), 2 podložky (23) a 2 matice (21).
- Přišroubujte větrný štít (18, 2, 3) zevnitř k nádobě na dřevěné uhlí (5). Při montáži grilu dbejte bezpodmínečně na to, aby hlavy šroubů směřovaly ven. K montáži použijte 5 šroubů (19), 5 podložek (23) a 5 matic (21).
- Nyní pevně utáhněte všechny šrouby.

Krok 6 (viz obrázek 6)

- Připevněte ručně 3 odkládací desky (16) k držákům odkládací plochy (15). K montáži použijte 6 šroubů (19), 6 podložek (23) a 6 matic (21).
- Nyní pevně utáhněte všechny šrouby.

Krok 7 (viz obrázek 7)

- Připevněte svorky (špičky směřují k sobě) pomocí šroubů s očky (24) ke grilovacímu špízu (1). Nasadte madla (17) do grilovacího roštu (4).

Krok 8 (viz obrázek 8)

- Zkontrolujte všechny šroubové spoje a v případě potřeby je dotáhněte!
- Nyní nasadte grilovací rošt (4) do výřezů větrného štítu (18, 2, 3).

Gril je nyní smontovaný a připravený k použití.

8. Uvedení do provozu

Před prvním použitím roztopte gril minimálně na 30 minut, aby se vypálily případné usazeniny z výroby. Během této doby může dojít k vývoji zápachu, což je zcela normální jev.



NEBEZPEČÍ! K zapálení grilu používejte výhradně zapalovací pomůcky, které splňují evropskou normu EN 1860-3. Nikdy nepoužívejte benzin nebo technický líh. Jinak hrozí nebezpečí rychlého vzplanutí nebo nekontrolovatelného vývinu tepla, což může způsobit velmi závažné popáleniny nebo požáry. Hrozí nebezpečí zranění a požáru!



NEBEZPEČÍ! Nepoužívejte fén ani žádné podobné pomůcky. Hrozí nebezpečí v důsledku úletu jisker a gril by se mohl poškodit.



NEBEZPEČÍ! Používejte gril pouze na stabilním, rovném, vodorovném, teplotně odolném a pevném podkladu a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, kapalin a plynů. Ponechte dostatečnou vzdálenost od stěn a ostatních předmětů a nikdy nenechávejte gril během provozu i po skončení provozu až do vychladnutí bez dozoru. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! Před grilováním sejměte madla (17) z grilovacího roštu (4), protože by se madla (17) jinak za provozu rozzhavlila. Hrozí nebezpečí popálení.

- Naplňte nádobu na dřevěné uhlí (5) maximálně 1 kg dřevěného uhlí a rovnoměrně jej rozmístěte po dnu.
Upozornění: Pokud máte k dispozici zapalovací komín, můžete v něm na žáruvzdorném podkladu mimo gril dřevěné uhlí zapálit.
- Na dřevěné uhlí nyní rozložte 2-3 kousky pevného podpalovače a zapalte jej zapalovačem nebo sirkami.
- Když se podpalovač řádně rozhoří, naplňte nádobu na dřevěné uhlí (5) opatrně dřevěným uhlím. Nepřekračujte však maximální množství uhlí 1 kg. Dávejte pozor na to, abyste podpalovač neudusili.
- Ideální stav žhavého uhlí rozpoznáte podle toho, že se na povrchu dřevěného uhlí vytváří bílá vrstva popela a podpalovač zcela shořel.
- Dřevěné uhlí rovnoměrně rozprostřete v nádobě na uhlí (5) pomocí vhodného kovového předmětu.
- Nasadte grilovací rošt (4) nebo grilovací špíz (1) do výřezů větrného štítu (18, 2, 3).
- Počkejte kratší dobu, než se grilovací rošt (4) rozzhaví a potom začněte s grilováním.
- Grilovanou potravinu odeberte, když je dostatečně uvařená/opečená.

Dobrou chuť!

9. Údržba/čištění



S čištěním počkejte, dokud nebude gril zcela vychladlý. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!

Gril neobsahuje žádné součásti, u nichž by měla být pravidelně prováděna údržba. K běžnému čištění použijte mycí hadřík a vodu s běžným mycím prostředkem. Nepoužívejte žádné agresivní či abrazivní čisticí prostředky. Zabráníte tak poškození grilu.

Pro čištění grilovacího roštu (4) se hodí houba na mytí nádobí a mycí prostředek. Při čištění silných nánosů na grilovacím roštu (4) pomůže, když rošt před čištěním ponoříte do vody, aby nánosy změkly. Abyste odstranili zbytky čisticího prostředku, důkladně grilovací rošt (4) opláchněte čistou vodou.

10. Skladování při nepoužívání

Pokud nebudete chtít gril dále používat, vyčistěte jej podle pokynů uvedených v kapitole „9. Údržba/čištění“ a uložte jej na čistém a suchém místě.

11. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci

Po úplném vychladnutí resp. vyhoření zlikvidujte palivo ve vhodných nádobách z nehořlavého materiálu.

Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte poškozování životního prostředí a ohrožení Vašeho vlastního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v obchodě, ve kterém jste přístroj koupili.



ES/PT

Také obal výrobku odevzdejte k likvidaci v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.

Platí jen pro Francii:**„Ještě snazší třídění“**

Výrobek, příslušenství, přiložené výtisky a součásti obalu jsou recyklovatelné. Vztahuje se na ně rozšířená odpovědnost výrobce a jsou tříděny a shromažďovány samostatně.

	Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam:	
	1-7: plasty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.	
Symbol	Materiál	Obsažený v následujících součástech obalu tohoto výrobku
	Vlnitá lepenka	Prodejní obal a vnitřní obal
	Papír	Hedvábný papír pro ochranu povrchů, sáček na příslušenství

Obsah

1. Používanie v súlade s určením.....	66
2. Práva duševného vlastníctva.....	66
3. Obsah balenia.....	67
4. Montážny materiál.....	67
5. Technické údaje.....	68
6. Bezpečnostné pokyny.....	68
7. Montáž.....	70
7.1 Potrebne nástroje.....	70
7.2 Príprava montáže.....	70
8. Uvedenie do prevádzky.....	72
9. Údržba a čistenie.....	73
10. Skladovanie pri nepoužívaní.....	73
11. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia.....	73

Blahoželáme!

Zakúpením grilovacieho vozíka GRILLMEISTER GGW 84 B1, ďalej len gril, ste získali kvalitný výrobok.

Pred montážou grilu sa dôkladne oboznámte s výrobkom i dodanými dielmi a pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Dodržiavajte najmä bezpečnostné pokyny a gril používajte len v súlade s pokynmi v tomto návode na používanie a len na účely vymedzené v návode.

Tento návod na použitie starostlivo uschovajte. Ak gril zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi spolu s výrobkom aj tento návod na používanie.

1. Používanie v súlade s určením

Tento gril slúži na grilovanie potravín, ako je napr. mäso, ryby a zelenina. Gril je vhodný výlučne na používanie vonku. Gril nikdy neprevádzkujte v uzavretých miestnostiach. Nie je určený na komerčnú prevádzku. Gril používajte len na súkromné účely. Iný spôsob použitia nie je v súlade s určením.

Výrobca neručí za žiadne škody ani poruchy v dôsledku zmien alebo úprav grilu vykonaných bez jeho súhlasu.

Výrobok používajte v súlade s platnými zákonmi a predpismi v krajine použitia.

2. Práva duševného vlastníctva

Na všetky súčasti tohto návodu na použitie sa vzťahujú práva duševného vlastníctva a používateľovi sa poskytujú len na informačné účely. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom kopírovať a rozmnožovať údaje a informácie v tomto návode bez výslovného písomného súhlasu autora. To sa vzťahuje aj na komerčné použitie textu a údajov z tohto návodu. Text a obrázky v návode zodpovedajú technickému stavu v čase zadania do tlače. Zmeny vyhradené.

3. Obsah balenia





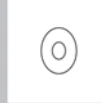

Vyberte gril a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov. Odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte, či balenie obsahuje všetky komponenty a či tieto komponenty nie sú poškodené. Ak dodávka nie je úplná alebo je poškodená, obráťte sa na výrobcu.

- Gril (nezmontovaný)
- Montážny materiál
- Tento návod na použitie

Tento návod na použitie má rozkladaciu obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený gril s očíslovanými súčasťami. Jednotlivým číslom zodpovedajú tieto súčasti:

- 1 Grilovací ražeň (vrátane svoriek)
- 2 Veterný štít (v strede)
- 3 Veterný štít (vpravo)
- 4 Grilovací rošt
- 5 Nádobka na uhlie
- 6 Rukoväť
- 7 Držiak rukoväte (2 kusy)
- 8 Noha (2 kusy)
- 9 Priečna výstuž (2 kusy)
- 10 Odkladacia doska (dlhá, 5 kusov)
- 11 Koliesko (2 kusy)
- 12 Os
- 13 Noha s kolieskom (2 kusy)
- 14 Oporná výstuž (2 kusy)
- 15 Držiak odkladacích dosiek (predná strana, zadná strana)
- 16 Odkladacia doska (krátka, 3 kusy)
- 17 Držadlo (pre grilovací rošt, 2 kusy)
- 18 Veterný štít (vľavo)

4. Montážny materiál

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Technické údaje

Model	GGW 84 B1
Rozmery v zmontovanom stave (Š x V x H)	cca 84 x 86 x 45 cm
Rozmery grilovacieho roštu (Š x H)	pribl. 48,5 x 28,5 cm
Grilovací rošt max. nosnosť	1,5 kg
Palivo podľa normy EN 1860-2	Drevené uhlie (odporúčanie) alebo brikety z dreveného uhlia
Plniaci objem nádoby na uhlie	max. 1 kg
Hmotnosť	cca 6350 g

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny technických špecifikácií a dizajnu bez predchádzajúceho upozornenia.

6. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím grilu si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a vezmite na vedomie všetky informácie o nebezpečenstvách. Tento návod na použitie starostlivo uschovajte pre budúcu potrebu. Ak spotrebič zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi v každom prípade aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou tohto výrobku.

Vysvetlivky použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so slovom „Nebezpečenstvo“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá v prípade, ak sa jej nezabráni, môže spôsobiť ťažké poranenia alebo smrť osôb.



VÝSTRAHA! Tento symbol označuje dôležité pokyny pre bezpečnú prevádzku grilu a na ochranu používateľa.



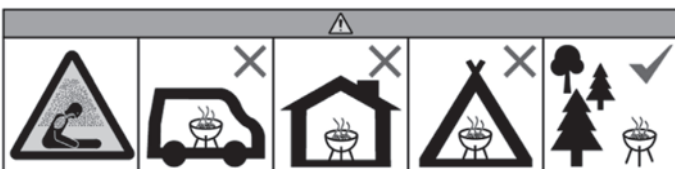
NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie v dôsledku popálenia či obarenia.



Teplovzdorné/odolné ochranné rukavice



Adresa výrobcu



Gril neprevádzkujte v uzavretých ani v obytných priestoroch ako sú budovy, stany, karavany a obytné prívesy alebo člny a lode. Hrozí smrteľné nebezpečenstvo v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.



NEBEZPEČENSTVO! Gril prevádzkujte len mimo uzavretých priestorov. Uhlíky z grilu nenechávajte dohorieť či vychladnúť v uzavretých miestnostiach, ale vždy len vo vonkajších priestoroch! Inak hrozí nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým, ktorá môže v krátkom čase spôsobiť smrť.



NEBEZPEČENSTVO! Gril prevádzkujte len na stabilnom, plochom a vodorovnom, tepelne odolnom a pevnom podklade, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov, kvapalín a plynov. Medzi grilom a stenami či inými predmetmi musí byť dostatočný odstup. Počas prevádzky a po nej, dokým zostáva gril horúci, ho nikdy nenechávajte bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Na zapálenie alebo rozhorenie používajte výlučne podpaľovače, ktoré zodpovedajú európskej norme EN 1860-3. Nikdy nepoužívajte benzín ani lieh. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vznietenia alebo nekontrolovateľného vzniku tepla, ktoré môže spôsobiť veľmi vážne popáleniny alebo požiar. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte sušiče vlasov ani iné podobné pomôcky. Hrozí nebezpečenstvo od poletujúcich iskier a môže dôjsť k poškodeniu grilu.



NEBEZPEČENSTVO! Ak na grile začne horieť tuk, **nikdy ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbušného vznietenia. Namiesto toho použite na hasenie napr. hasiacu deku a oheň ňou uďte.



NEBEZPEČENSTVO! Gril používajte iba s dreveným uhlím alebo briketami z dreveného uhlia s certifikátom podľa normy EN 1860-2, nikdy nie s inými palivami. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Používajte pri grilovaní teplotvzdorné rukavice podľa nariadenia EÚ o OOPP (kategória II v ohľade tepelnej ochrany, norma DIN EN 407). Na obracanie grilovaných potravín používajte vhodné nástroje, napr. grilovacie kliešte, aby ste predišli popáleniu. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



NEBEZPEČENSTVO! Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



VÝSTRAHA! Dbajte, aby sa ku grilu nepribližovali deti ani domáce zvieratá.



VÝSTRAHA! Gril sa veľmi rozhorúči a počas prevádzky sa s ním nesmie hýbať.



VÝSTRAHA! Jedlo na gril umiestňujte len vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!



VÝSTRAHA! Zvyšné drevené uhlie po grilovaní nehaste vodou, ale nechajte ho dohorieť a vyhasnúť.



VÝSTRAHA! Gril možno používať len s dreveným uhlím alebo briketami z dreveného uhlia, ktoré spĺňajú normu EN 1860-2.



NEBEZPEČENSTVO! Pred grilovaním odstráňte z grilovacieho roštu (4) držadlá (17), keďže inak by sa tieto v prevádzke veľmi rozhorúčili. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

7. Montáž

7.1 Potrebné nástroje

- Križový skrutkovač
- Otvorené kľúče: SW 8 mm a 2 x SW 13 mm

7.2 Príprava montáže

- Pri montáži grilu postupujte dôsledne.
- Naplánujte si dostatok času.
- Pripravte si dostatočne veľkú pracovnú plochu.
- Vyberte všetky diely z obalu a odložte si ich na dosah.
- Vyberte všetok montážny materiál z obalu a odložte si ho na dosah.
- Pripravte si potrebné nástroje.



VÝSTRAHA! Pri montáži grilu dbajte na to, aby hlavičky skrutiek vždy smerovali von. Tak môžete zabrániť zraneniam spôsobeným vyčnievajúcimi skrutkami.

Nižšie je opísaná montáž grilu v ôsmich krokoch. Súvisiace ilustrácie sú pripojené na stranách 2 až 4. Pripravte si potrebné diely a montážny materiál.

Majte prosím na pamäti, že kvôli rôznym tvarom sa niektoré plechy doťahujú do patričnej formy až pri montáži. Odporúčame preto skrutky utiahnuť najprv rukou a neskôr ich dotiahnuť príslušným nástrojom.

Krok 1 (pozri obrázok 1)

- Rukou priskrutkujte dva držiaky odkladacích dosiek (15) na nohy s kolieskami (13). Použite na to spodný otvor držiaka odkladacích dosiek (15) a stredný otvor nohy S kolieskom (13), pozri obrázok. Potrebujete po jednej skrutke (19), podložke (23) a matici (21).
- Upevnite oporné výstuže (14) na nohy s kolieskami (13). Potrebujete po jednej skrutke (19), podložke (23) a matici (21).
- Následne upevnite oporné výstuže (14) na držiaky odkladacích dosiek (15). Potrebujete po jednej skrutke (19), podložke (23) a matici (21).
- Priskrutkujte nohy s kolieskami (13) aj s namontovanými držiakmi odkladacích dosiek (15) na ľavú stranu nádoby na uhlie (5). Na tento účel použite vrchnú dierku nôh s kolieskami (13).
Upozornenie: 3 diery na nádobe na uhlie (5) určené na montáž veterného šítu sa pritom musia nachádzať na zadnej strane. Na každú nohu s kolieskom (13) potrebujete 2 skrutky (19), 2 podložky (23) a 2 matice (21).
- Potom pevne zatiahnite všetky skrutky.

Krok 2 (pozri obrázok 2)

- Rukou priskrutkujte držiaky rukoväte (7) na nohy s kolieskami (8). Použite na tento účel spodnú dierku držiaka rukoväte (7). Potrebujete po jednej skrutke (19), podložke (23) a matici (21).
- Pripevnite nohy (8) grilu aj s namontovanými držiakmi rukoväte (7) na pravú stranu nádoby na uhlie (5). Na tento účel použite vrchnú dierku nôh (8). Na každú nohu (8) potrebujete 2 skrutky (19), 2 podložky (23) a 2 matice (21).

- Priskrutkujte rukoväť (6) medzi držiaky rukoväte (7). Potrebujete 2 skrutky (20).
- Potom pevne zatahните všetky skrutky.

Krok 3 (pozri obrázok 3)

- Priskrutkujte dve priečne výstuže (9) medzi nohy (8) a nohy s kolieskami (13). 5 dierok priečných výstuží (9) pritom musí smerovať nahor. Na každú priečnu výstuž (9) potrebujete 4 skrutky (19), 4 podložky (23) a 4 matice (21).
- Ručne pripevnite na priečne výstuže (9) 5 odkladacích dosiek (10). Potrebujete 10 skrutiek (19), 10 podložiek (23) a 10 matíc (21).
- Potom pevne zatahните všetky skrutky.

Krok 4 (pozri obrázok 4)

- Prestrčte os (12) cez najspodnejšie diery nôh s kolieskami (13). Následne nasadíte na konce osi (12) kolieska (11). Ručne naskrutkujte na konce osi (12) klobúkové matice (22). Následne s pomocou dvoch otvorených kľúčov SW13 obe klobúkové matice (22) súčasne pevne utiahните.

Krok 5 (pozri obrázok 5)

- Pevne cez vrchné diery navzájom spojte tri diely veterného štítu (18, 2, 3). Pri montáži dbajte, aby diery veterného štítu (18, 2, 3) smerovali nadol (ako je to znázornené na obrázku). Potrebujete 2 skrutky (19), 2 podložky (23) a 2 matice (21).
- Priskrutkujte veterný štít (18, 2, 3) zvnútra na nádobu na uhlie (5). Dbajte pritom na to, aby hlavičky skrutiek smerovali von. Potrebujete 5 skrutiek (19), 5 podložiek (23) a 5 matíc (21).
- Potom pevne zatahните všetky skrutky.

Krok 6 (pozri obrázok 6)

- Ručne pripevnite 3 odkladacie dosky (16) na držiaky odkladacích dosiek (15). Potrebujete 6 skrutiek (19), 6 podložiek (23) a 6 matíc (21).
- Potom pevne zatahните všetky skrutky.

Krok 7 (pozri obrázok 7)

- Pripevnite svorky (špičkami k sebe) so závesnými skrutkami (24) na grilovací ražeň (1). Nasadíte do grilovacieho roštu (4) držadlá (17).

Krok 8 (pozri obrázok 8)

- Skontrolujte všetky skrutkové spoje a v prípade potreby ich dotiahните!
- Následne umiestnite grilovací rošt (4) do výrezov veterného štítu (18, 2, 3).

Gril je teraz zmontovaný a pripravený na prevádzku.

8. Uvedenie do prevádzky

Gril pred prvým uvedením do prevádzky minimálne 30 minút zahrievajte, aby sa spálili možné výrobné rezíduá. V priebehu tohto procesu je úplne bežné, ak dôjde k vzniku zápachu.



NEBEZPEČENSTVO! Na zapálenie alebo rozhorenie používajte výlučne podpaľovače, ktoré zodpovedajú európskej norme EN 1860-3. Nikdy nepoužívajte benzín ani lieh. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vznietenia alebo nekontrolovateľného vzniku tepla, ktoré môže spôsobiť veľmi vážne popáleniny alebo požiar. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte sušiče vlasov ani iné podobné pomôcky. Hrozí nebezpečenstvo od poletujúcich iskier a môže dôjsť k poškodeniu grilu.



NEBEZPEČENSTVO! Gril prevádzkujte len na stabilnom, plochom a vodorovnom, tepelne odolnom a pevnom podklade, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov, kvapalín a plynov. Medzi grilom a stenami či inými predmetmi musí byť dostatočný odstup. Počas prevádzky a po nej, dokým zostáva gril horúci, ho nikdy nenechávajte bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Pred grilovaním odstráňte z grilovacieho roštu (4) držadlá (17), keďže inak by sa tieto v prevádzke veľmi rozhorúčili. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Naplňte nádobu na drevené uhlie (5) maximálne 1 kg dreveného uhlia a rovnomerne ho rozložte na dno.
Upozornenie: Ak máte k dispozícii drevené uhlie, môžete ho zapáliť aj v kozube mimo grilu na pevnom podklade.
- Potom na drevené uhlie rozmiestnite 2 – 3 podpaľovače a zapáľte ich pomocou zapalovača alebo zápaličiek.
- Keď sa podpaľovače rozhoria, opatrne naplňte nádobu na uhlie (5) dreveným uhlím. Neprekračujte však maximálne množstvo uhlia 1 kg. Dajte pritom pozor, aby ste podpaľovače nezadusili.
- Ideálny stav horenia spoznáte podľa toho, že na drevenom uhlí sa tvorí biela vrstva popola a podpaľovače sú úplne zhorené.
- Drevené uhlie pomocou vhodného kovového predmetu rovnomerne rozmiestnite v nádobe na uhlie (5).
- Umiestnite grilovací rošt (4), prípadne grilovací ražeň (1) do výrezov veterného štítu (18, 2, 3).
- Počkajte ešte chvíľu, kým sa grilovací rošt (4) rozohreje, a potom začnite s grilovaním.
- Keď je jedlo dostatočne uvarené/opečené, vyberte ho z grilu.

Dobrá chuť!

9. Údržba a čistenie



S čistením počkajte, kým gril úplne vychladne. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Gril neobsahuje žiadne diely, ktoré by si vyžadovali pravidelnú údržbu. Na bežné čistenie používajte hubku a vodu s bežným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte žiadne agresívne ani žieravé čistiace prostriedky, aby ste predišli poškodeniu.

Na čistenie grilovacieho roštu (4) je vhodný čistiaci prostriedok a hubka do domácnosti. Ak je grilovací rošt (4) veľmi zanesený, pred čistením ho môžete nechať odstáť vo vode, aby nečistoty zmäkli. Po čistení grilovací rošt (4) dôkladne opláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku.

10. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak sa gril nechystáte používať, vyčistite ho podľa pokynov v kapitole 9 „Údržba a čistenie“, a uchovávajte ho na čistom a suchom mieste.

11. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

Keď palivo úplne vychladne, resp. vyhorí, vyhodte ho do na to určenej smetnej nádoby z nehorľavého materiálu.

Riadnou likvidáciou svojho starého zariadenia chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého zariadenia v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zariadenie zakúpili.



ES/PT

Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberných odpadov.

Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.

Len pre Francúzsko:**„Tried' me jednoduchšie“**

Tento výrobok, príslušenstvo, priložené dokumenty a časti obalu sú recyklovateľné. Vzfahuje sa na ne rozšírená zodpovednosť výrobcu a podlieha samostatnému triedeniu a zberu.

	Pri triedení odpadov si všimajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:	
	1 - 7: Plasty/20 - 22: Papier a lepenka/80 - 98: Kompozitné a sendvičové materiály.	
Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalu výrobku
	Vlnitá lepenka	Predajný obal a vnútorný obal
	Papier	Hodvábný papier na ochranu povrchov, vrečko na príslušenstvo

Índice

1. Uso previsto	76
2. Derechos de propiedad intelectual	76
3. Material incluido	77
4. Material de montaje	77
5. Datos técnicos.....	78
6. Indicaciones de seguridad	78
7. Montaje.....	80
7.1 Herramientas necesarias	80
7.2 Preparación del montaje.....	80
8. Puesta en funcionamiento	82
9. Mantenimiento/Limpieza	83
10. Almacenamiento cuando no se utiliza	83
11. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos.....	83

¡Enhorabuena!

Al comprar el carro barbacoa GRILLMEISTER GGW 84 B1 (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.

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





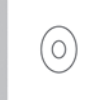

Saque la barbacoa y todos sus accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todos los componentes estén íntegros y no presenten daños. Si su material presenta daños o fallos, póngase en contacto con el fabricante.

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

4. Material de montaje

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Datos técnicos

Modelo	GGW 84 B1
Medidas tras montaje (long. x alt. x anch.)	aprox. 84 x 86 x 45 mm
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
Peso	aprox. 6350 g

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



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! Sólo debe colocar los alimentos en la barbacoa cuando el carbón está cubierto una capa de cenizas.



¡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 (17) de la parrilla (4), ya que de lo contrario las asas (17) 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.

A continuación se describe el montaje de la barbacoa en 8 pasos. 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.

Paso 1 (ver figura 1)

- Atornille a mano los dos soportes del estante (15) a los pies de apoyo para ruedas (13). Utilice para ello el orificio inferior del soporte del estante (15) y el orificio del centro del pie de apoyo para rueda (13) (ver gráfico). Necesita un tornillo (19), una arandela (23) y una tuerca (21) para cada uno.
- Fije los dos puntales de refuerzo (14) a los pies de apoyo para ruedas (13). Necesita un tornillo (19), una arandela (23) y una tuerca (21) para cada uno.
- Fije ahora los dos puntales de refuerzo (14) a los soportes del estante (15). Necesita un tornillo (19), una arandela (23) y una tuerca (21) para cada uno.
- Atornille los pies de apoyo para ruedas (13), con los soportes del estante (15) montados, a la parte izquierda del depósito de carbón (5). Utilice para ello el orificio superior de los pies de apoyo para ruedas (13).

Tenga en cuenta lo siguiente: Los 3 orificios para montar el cortavientos en el depósito de carbón (5) tienen que hallarse en la parte de atrás. Necesita respectivamente un pie de apoyo para rueda (13) 2 tornillos (19), 2 arandelas (23) y 2 tuercas (21).

- Apriete ahora todos los tornillos.

Paso 2 (ver figura 2)

- Atornille a mano los dos soportes del asa (7) a los pies de apoyo (8). Utilice para ello el orificio inferior del soporte del asa (7). Necesita un tornillo (19), una arandela (23) y una tuerca (21) para cada uno.

- Fije los pies de apoyo (8), con los soportes del asa (7) montados, en la parte derecha del depósito de carbón (5). Utilice para ello el orificio superior de los pies de apoyo (8). Para cada pie de apoyo (8) necesita 2 tornillos (19), 2 arandelas (23) y 2 tuercas (21).
- Atornille el asa (6) entre los soportes del asa (7). Necesita 2 tornillos (20).
- Apriete ahora todos los tornillos.

Paso 3 (ver figura 3)

- Atornille los dos travesaños (9) entre los pies de apoyo (8) y los pies de apoyo para ruedas (13). Los cinco orificios de los travesaños (9) tienen que mirar hacia arriba. Para cada travesaño (9) necesita 4 tornillos (19), 4 arandelas (23) y 4 tuercas (21).
- Fije a mano las 5 tablas del estante (10) sobre los travesaños (9). Necesita 10 tornillos (19), 10 arandelas (23) y 10 tuercas (21).
- Apriete ahora todos los tornillos.

Paso 4 (ver figura 4)

- Pase el eje (12) por los orificios más inferiores de los pies de apoyo para ruedas (13). Coloque ahora las ruedas (11) en los extremos del eje (12). Enrosque a mano las tuercas de sombrerete (22) en los extremos del eje (12). A continuación, con ayuda de dos llaves de boca de 13 mm, apriete las dos tuercas de sombrerete (22) al mismo tiempo.

Paso 5 (ver figura 5)

- Una las 3 piezas del cortavientos (18, 2, 3) con la mano a través de los orificios superiores. A la hora de colocar los tornillos, asegúrese de que los orificios del cortavientos (18, 2, 3) queden hacia abajo (tal y como se muestra en la ilustración). Necesita 2 tornillos (19), 2 arandelas (23) y 2 tuercas (21).
- Atornille el cortavientos (18, 2, 3) por la parte de dentro al depósito de carbón (5). Asegúrese de que las cabezas de los tornillos miren hacia fuera. Necesita 5 tornillos (19), 5 arandelas (23) y 5 tuercas (21).
- Apriete ahora todos los tornillos.

Paso 6 (ver figura 6)

- Fije a mano las 3 tablas del estante (16) sobre los soportes del estante (15). Necesita 6 tornillos (19), 6 arandelas (23) y 6 tuercas (21).
- Apriete ahora todos los tornillos.

Paso 7 (ver figura 7)

- Fije las púas (con las puntas mirando unas a otras) mediante las armellas (24) al pincho de la barbacoa (1). Coloque las asas (17) en la parrilla (4).

Paso 8 (ver figura 8)

- Compruebe todas las uniones roscadas y apriételas de nuevo si es necesario.
- Coloque ahora la parrilla (4) en las ranuras del cortavientos (18, 2, 3).

La barbacoa está montada y lista para su uso.

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 (17) de la parrilla (4), ya que de lo contrario las asas (17) se calentarían mucho durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras.

- Llene el depósito de carbón (5) 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 (5) 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 (5).
- Coloque la parrilla (4) o el pincho de la barbacoa (1) en las ranuras del cortavientos (18, 2, 3).
- Espere aún brevemente hasta que la parrilla (4) esté caliente 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 (4) se recomienda utilizar un estropajo y detergente, ambos de uso doméstico. En el caso de que la parrilla (4) 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 (4), 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.

Información relevante solo para Francia:**«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.

	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

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål	86
2. Ophavsret	86
3. Leveringsomfang	87
4. Monteringsmateriale	87
5. Tekniske data	88
6. Sikkerhedsanvisninger	88
7. Montering	89
7.1 Påkrævet værktøj	89
7.2 Forberedelse af monteringen	90
8. Ibrugtagning	92
9. Vedligeholdelse/rengøring	93
10. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes	93
11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	93

Tillykke!

Med dit køb af grillvognen GRILLMEISTER GGW 84 B1 (omtales herefter som "grill") har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med produktet og de medfølgende dele, og læs brugervejledningen omhyggeligt før monteringen af grillen. Vær især opmærksom på sikkerhedsanvisningerne, og brug kun grillen som beskrevet i denne brugervejledning og til de angivne anvendelsesområder.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Hvis du overdrager grillen til en tredjepart, skal du lade alle dokumenter følge med.

1. Normale anvendelsesformål

Denne grill er beregnet til at grille fødevarer som for eksempel kød, fisk eller grøntsager. Grillen er udelukkende beregnet til anvendelse udendørs. Brug aldrig grillen i lukkede rum. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Grillen er udelukkende til privat brug - enhver anden form for anvendelse anses for ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse.

Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl forårsaget af ændringer eller modifikationer af grillen, som ikke er aftalt med producenten først.

De gældende love og bestemmelser i anvendelseslandet skal overholdes.

2. Ophavsret

Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkesøjledpunktet. Forbehold for ændringer.

3. Leveringsomfang





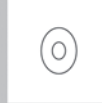

Tag grillen og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- Grill (ikke monteret)
- Monteringsmateriale
- Denne brugsvejledning

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er grillen vist med talangivelser. Tallene henviser til følgende:

- 1 Grillspyd (inkl. klemmer)
- 2 Vindskærm (midt)
- 3 Vindskærm (højre)
- 4 Grillrist
- 5 Kulbeholder
- 6 Håndtag
- 7 Håndtagsholder (2 stk.)
- 8 Fod (2 stk.)
- 9 Tværstiver (2 stk.)
- 10 Hylde (lang, 5 stk.)
- 11 Hjul (2 stk.)
- 12 Akse
- 13 Hjul fod (2 stk.)
- 14 Støttstiver (2 stk.)
- 15 Hyldeholder (forside, bagside)
- 16 Hylde (kort, 3 stk.)
- 17 Håndtag (til grillristen, 2 stk.)
- 18 Vindskærm (venstre)

4. Monteringsmateriale

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Tekniske data

Model	GGW 84 B1
Mål, monteret (B x H x D)	ca. 84 x 86 x 45 cm
Mål grillrist (B x D)	ca. 48,5 x 28,5 cm
Grillrist maks. bæreevne	1,5 kg
Brændstof iht. EN 1860-2	Trækul (anbefaling) eller trækulbriketter
Kapacitet, kulbeholder	maks. 1 kg
Vægt	ca. 6350 g

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.

6. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager grillen i brug første gang. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af produktet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol med teksten "Fare" angiver en faretruende situation, som kan medføre alvorlige personskader eller død, hvis den ikke forhindres.



ADVARSEL! Dette symbol angiver vigtige anvisninger til sikker brug af grillen og beskyttelse af brugeren.



FARE! Dette symbol angiver fare for helbredet som følge af skoldninger/forbrændinger.



Beskyttelseshandsker, varmefaste/bestandige



Producentens adresse



Brug ikke grillen i lukkede rum og/eller beboelige rum som f.eks. bygninger, telte, campingvogne eller både. Der er livsfare på grund af kulilteforgiftning.



FARE! Brug kun grillen uden for lukkede rum. Grillkul må ikke brænde eller gløde ud i lukkede rum, men kun udendørs! Ellers er der fare for kulilteforgiftning, som hurtigt kan medføre døden.



FARE! Brug kun grillen på et stabilt, jævnt, horisontalt, varmebestandigt, fast underlag og ikke i nærheden af brændbare materialer, væsker eller gasser. Sørg for tilstrækkelig afstand til vægge og andre genstande, og lad aldrig grillen være uden opsyn under brugen eller efterfølgende, mens den stadig er varm. Der er brandfare!



FARE! Til at tænde eller genantænde grillen må du kun bruge optændingsmidler, der opfylder den europæiske standard EN 1860-3. Brug aldrig benzin eller sprit. Ellers er der fare for eksplosioner eller ukontrollerbar varmeudvikling, som kan medføre meget alvorlige forbrændinger eller brand. Der er fare for personskader og brand!



FARE! Anvend ikke en hårtørrer eller lignende hjælpemidler. Der er fare for flyvende gnister, og grillen kan beskadiges.



FARE! Hvis fedt bliver antændt på grillen, **må du aldrig slukke det med vand!** Der er eksplosionsfare. Brug i stedet f.eks. et brandtæppe til at kvæle ilden.



FARE! Brug kun grillen med EN 1860-2-certificerede kul eller trækulbriketter, aldrig med andre brændstoffer. Der er brandfare!



FARE! Når du griller, bør du bruge varmebestandige handsker i overensstemmelse med forordningen om personlige værnemidler (kategori II vedr. varmebeskyttelse, DIN-EN 407). Til at vende de grillede madvarer bør du bruge et egnet redskab som f.eks. en grilltang for at undgå forbrændinger. Der er fare for forbrændinger.



FARE! Lad grillen køle helt af, inden du rengør den. Der er fare for forbrændinger!



ADVARSEL! Hold børn og husdyr på afstand af grillen.



ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm og må derfor ikke flyttes under brugen!



ADVARSEL! Læg kun madvarer på grillen, når brændslet er dækket af et lag af aske!



ADVARSEL! Når du er færdig med at grille, så lad de resterende trækul gløde ud, og sluk dem ikke med vand.



ADVARSEL! Grillen må kun bruges med EN 1860-2-certificerede kul eller kulbriketter.



FARE! Før du går i gang med at grille, skal du fjerne håndtagene (17) fra grillristen (4), da håndtagene (17) ellers bliver meget varme under brugen. Der er fare for forbrændinger.

7. Montering

7.1 Påkrævet værktøj

- Stjerneskrueetrækker
- Gaffelnøgle: Nøglevidde 8 mm und 2 x nøglevidde 13 mm

7.2 Forberedelse af monteringen

- Gå omhyggeligt frem ved monteringen af grillen.
- Sørg for at have nok tid.
- Sørg for at have et tilstrækkeligt stort arbejdsområde.
- Tag alle enkeltdele ud af emballagen, og læg delene klar til brug.
- Tag monteringsmaterialet ud af emballagen, og læg delene klar til brug.
- Læg det nødvendige værktøj klar.



ADVARSEL! Sørg ved monteringen af grillen altid for, at skruernes hoveder viser udad. På den måde kan du undgå kvæstelser på grund af fremspringende skrue.

Nedenfor er monteringen af grillen beskrevet i otte trin. Illustrationerne findes på side 2 til 4. Læg de nødvendige enkeltdele og det nødvendige monteringsmateriale klar til brug.

Vær opmærksom på, at nogle plader på grund af de forskellige former først retter sig rigtig ud under monteringen. Det anbefales, at skrueerne først trækkes fast med hånden og senere med værktøj.

Trin 1 (se figur 1)

- Skru de to hyldeholdere (15) fast med hånden på hjulfødderne (13). Anvend hertil det nederste hul i hyldeholderen (15) og det midterste hul i hjul-foden (13), se illustrationen. Du skal bruge en skrue (19), en spændeskive (23) og en møtrik (21).
- Fastgør støttestiverne (14) på hjulfoden (13). Du skal bruge en skrue (19), en spændeskive (23) og en møtrik (21).
- Fastgør nu støttestiverne (14) på hyldeholderne (15). Du skal bruge en skrue (19), en spændeskive (23) og en møtrik (21).
- Skru hjulfoden (13) inkl. den monterede hyldeholder (15) fast på kulbeholderens (5) venstre side. Anvend hertil det øverste hul i hjul-fødderne (13).
Bemærk: De 3 huller til monteringen af vindskærmen i kulbeholderen (5) skal herved befinde sig på bagsiden. For hver hjulfod (13) skal du bruge 2 skrue (19), 2 spændeskiver (23) og 2 møtrikker (21).
- Spænd nu alle skrue fast.

Trin 2 (se figur 2)

- Skru med hånden håndtagsholderne (7) fast på fødderne (8). Anvend hertil det nederste hul i håndtaget (7). Du skal bruge en skrue (19), en spændeskive (23) og en møtrik (21).
- Fastgør hjulfødderne (8) inkl. det monterede håndtag (7) på kulbeholderens (5) højre side. Anvend hertil det øverste hul i fødderne (8). For hver fod (8) skal du bruge 2 skrue (19), 2 spændeskiver (23) og 2 møtrikker (21).
- Skru håndtaget (6) fast mellem håndtagsholderne (7). Du skal bruge 2 skrue (20).
- Spænd nu alle skrue fast.

Trin 3 (se figur 3)

- Skru de to tværstivere (9) fast mellem fødderne (8) og hjul-fødderne (13). De fem huller i tværstiverne (9) skal herved vende opad. For hver tværstiver (9) skal du bruge 4 skruer (19), 4 spændeskiver (23) und 4 møtrikker (21).
- Fastgør 5 hyldebrædder (10) med hånden på tværstiverne (9). Du skal bruge 10 skruer (19), 10 spændeskiver (23) og 10 møtrikker (21).
- Spænd nu alle skruer fast.

Trin 4 (se figur 4)

- Stik aksen (12) ind gennem de nederste huller i hjulfødderne (13). Sæt nu hjulene (11) på aksens (12) ender. Skru topmøtrikkerne (22) fast med hånden på aksen (12). Spænd efterfølgende begge topmøtrikker (22) fast samtidig ved hjælp af to gaffelnøgler med nøglevidde 13.

Trin 5 (se figur 5)

- Forbind de 3 dele af vindskærmen (18, 2, 3) med hinanden gennem de øverste huller. Vær opmærksom på, at hullerne i vindskærmen (18, 2, 3) vender nedad (som vist i illustrationen), når de skrues sammen. Du skal bruge 2 skruer (19), 2 spændeskiver (23) og 2 møtrikker (21).
- Skru vindskærmen (18, 2, 3) fast på kulbeholderen (5) indefra. Det er vigtigt at sørge for, at skruernes hoveder viser udad. Du skal bruge 5 skruer (19), 5 spændeskiver (23) og 5 møtrikker (21).
- Spænd nu alle skruer fast.

Trin 6 (se figur 6)

- Fastgør de 3 hyldebrædder (16) med hånden på hyldeholderne (15). Du skal bruge 6 skruer (19), 6 spændeskiver (23) og 6 møtrikker (21).
- Spænd nu alle skruer fast.

Trin 7 (se figur 7)

- Fastgør klemmerne (med spidserne vendt mod hinanden) på grillspyddet (1) ved hjælp af øjeskruerne (24). Sæt håndtagene (17) ind i grillristen (4).

Trin 8 (se figur 8)

- Kontroller alle skrueforbindelser, og spænd evt. disse efter!
- Sæt nu grillristen (4) ind i vindskærmens (18, 2, 3) udsparinger.

Grillen er nu monteret og klar til brug.

8. Ibrugtagning

Opvarm grillen i mindst 30 minutter inden den første ibrugtagning for at afbrænde eventuelle rester fra produktionen. I dette tidsrum kan der forekomme røgudvikling, hvilket er helt normalt.



FARE! Til at tænde eller genantænde grillen må du kun bruge optændingsmidler, der opfylder den europæiske standard EN 1860-3. Brug aldrig benzin eller sprit. Ellers er der fare for eksplosioner eller ukontrollerbare varmeudviklinger, som kan medføre meget alvorlige forbrændinger eller brande. Der er fare for personskader og brand!



FARE! Anvend ikke en hårtørrer eller lignende hjælpemidler. Der er fare for flyvende gnister, og grillen kan beskadiges.



FARE! Brug kun grillen på et stabilt, jævnt, horisontalt, varmebestandigt, fast underlag og ikke i nærheden af brændbare materialer, væsker eller gasser. Sørg for tilstrækkelig afstand til vægge og andre genstande, og lad aldrig grillen være uden opsyn under brugen eller efterfølgende, mens den stadig er varm. Der er brandfare!



FARE! Før du går i gang med at grille, skal du fjerne håndtagene (17) fra grillristen (4), da håndtagene (17) ellers bliver meget varme under brugen. Der er fare for forbrændinger.

- Fyld kulbeholderen (5) med maksimalt 1 kg trækul, og fordel det jævnt på bunden.
Bemærk: Hvis du har en skorstensstarter, kan du også antænde trækullene uden for grillen på et ildfast underlag.
- Fordel nu 2-3 faste optændingsmidler på trækullene, og tænd dem med en lighter eller med tændstikker.
- Når optændingsmidlerne brænder godt, så fyld forsigtigt kulbeholderen (5) med trækul. Overskrid dog ikke den maksimale mængde kul på 1 kg. Pas på ikke at kvæle optændingsmidlerne.
- Du kan se, at gløderne har nået den ideelle tilstand, når der dannes et hvidt askelag på trækullene, og optændingsmidlerne er brændt helt op.
- Fordel trækullene ensartet i kulbeholderen (5) ved hjælp af en egnet metalgenstand.
- Sæt nu grillristen (4) hhv. grillspyddet (1) ind i vindskærmens (18, 2, 3) udsparinger.
- Vent lidt, indtil grillristen (4) er opvarmet, og gå så i gang med at grille.
- Tag den grillede mad af, når det ønskede tilberedningsniveau/den ønskede bruningsgrad er nået.

Velbekomme!

9. Vedligeholdelse/rengøring



Vent med rengøringen, til grillen er kølet helt af. I modsat fald er der fare for forbrændinger!

Grillen indeholder ingen dele, der skal vedligeholdes. Til den normale rengøring kan du bruge en karklud og vand med almindeligt opvaskemiddel. For at undgå beskadigelser bør du ikke bruge aggressive eller slibende rengøringsmidler.

Til rengøring af grillristen (4) er en rengøringssvamp og opvaskemiddel velegnet. Hvis der er kraftige skorpedannelser på grillristen (4), er det nyttigt inden rengøringen at lægge grillristen i vand for at opløse skorperne. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen af grillristen (4) for at fjerne rester af opvaskemiddel.

10. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Hvis du ikke bruger grillen, skal du rengøre den som beskrevet i kapitel "9. Vedligeholdelse/rengøring" og derefter opbevare den på et rent og tørt sted.

11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

Når brændstoffet er kølet helt af eller brændt helt op, kan du smide det ud i de dertil beregnede beholdere af ikke-brandbart materiale.

Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at skade miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.



ES/PT

Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Kun relevant for Frankrig:**"Nem sortering"**

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning:	
	1-7: Plastic / 20-22: Papir og pap / 80-98: Kompositmaterialer.	
Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	Bølgepap	Emballage og indre emballage
	Papir	Silkepapir til beskyttelse af overfladerne, pose til tilbehør

Sommario

1. Destinazione d'uso	96
2. Copyright	96
3. Dotazione.....	97
4. Materiale per il montaggio.....	97
5. Specifiche tecniche.....	98
6. Avvertenze per la sicurezza	98
7. Montaggio	100
7.1 Attrezzi richiesti.....	100
7.2 Prima del montaggio.....	100
8. Messa in funzione.....	102
9. Manutenzione/pulizia	103
10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato.....	103
11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	103

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato il barbecue con carrello GRILLMEISTER GGW 84 B1 (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.

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





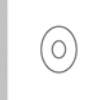

Estrarre dalla confezione il barbecue e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

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

4. Materiale per il montaggio

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Specifiche tecniche

Modello	GGW 84 B1
Dimensioni da montato (L x A x P)	ca. 84 x 86 x 45 mm
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
Peso	ca. 6350 g

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.



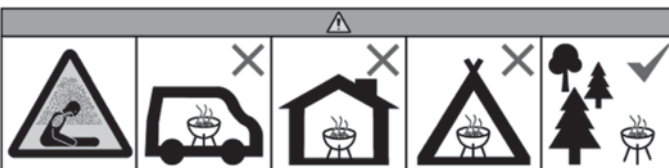
PERICOLO! Questo simbolo indica pericoli per la salute a causa di scottature/ustioni.



Guanti protettivi resistenti al calore



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. 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 la carbonella è coperta 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 (17) dalla griglia (4), 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.

Di seguito è descritta la procedura di montaggio del barbecue in 8 passaggi. 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.

Fase 1 (vedi figura 1)

- Avvitare a mano i due supporti ripiano (15) ai piedistalli ruota (13). A tale scopo utilizzare il foro inferiore del supporto ripiano (15) e il foro centrale del piedistallo ruota (13), come nell'illustrazione. Sono necessari una vite (19), una rosetta (23) e un dado (21).
- Fissare i puntelli di rinforzo (14) ai piedistalli ruota (13). Sono necessari una vite (19), una rosetta (23) e un dado (21).
- Fissare quindi i puntelli di rinforzo (14) ai supporti ripiano (15). Sono necessari una vite (19), una rosetta (23) e un dado (21).
- Avvitare i piedistalli ruota (13) inclusi i supporti ripiano (15) montati al lato sinistro del recipiente per la carbonella (5). Utilizzare a tale scopo il foro superiore dei piedistalli ruota (13).
Nota: i 3 fori per il montaggio del paravento sul recipiente per la carbonella (5) devono trovarsi sul lato posteriore. Sono necessari per ogni piedistallo ruota (13) 2 viti (19), 2 rosette (23) e 2 dadi (21).
- Serrare quindi tutte le viti.

Fase 2 (vedi figura 2)

- Avvitare a mano i supporti impugnatura (7) ai piedistalli (8). A tale scopo utilizzare il foro inferiore del supporto impugnatura (7). Sono necessari una vite (19), una rosetta (23) e un dado (21).

- Fissare i piedistalli (8) inclusi i supporti impugnatura (7) montati al lato destro del recipiente per la carbonella (5). Utilizzare a tale scopo il foro superiore dei piedistalli (8). Per ogni piedistallo (8) sono necessari 2 viti (19), 2 rosette (23) e 2 dadi (21).
- Avvitare l'impugnatura (6) tra i supporti impugnatura (7). Sono necessarie 2 viti (20).
- Serrare quindi tutte le viti.

Fase 3 (vedi figura 3)

- Avvitare i due sostegni trasversali (9) tra i piedistalli (8) e i piedistalli ruota (13). I cinque fori dei sostegni trasversali (9) devono essere rivolti verso l'alto. Per ogni sostegno trasversale (9) sono necessari 4 viti (19), 4 rosette (23) e 4 dadi (21).
- Fissare a mano le 5 tavole di appoggio (10) ai sostegni trasversali (9). Sono necessari 10 viti (19), 10 rosette (23) e 10 dadi (21).
- Serrare quindi tutte le viti.

Fase 4 (vedi figura 4)

- Infilare l'asse (12) attraverso i fori inferiori dei piedistalli ruota (13). Posizionare quindi le ruote (11) alle estremità dell'asse (12). Avvitare i dadi ciechi (22) alle estremità dell'asse (12). In seguito, con l'ausilio di due chiavi fisse a larghezza 13, serrare contemporaneamente entrambi i dadi ciechi (22).

Fase 5 (vedi figura 5)

- Fissare a mano il paravento in 3 pezzi (18, 2, 3) utilizzando i fori superiori. Durante il fissaggio, accertarsi che i fori del paravento (18, 2, 3) siano rivolti verso il basso (come mostrato in figura). Sono necessari 2 viti (19), 2 rosette (23) e 2 dadi (21).
- Fissare il paravento (18, 2, 3) al recipiente per la carbonella (5) avvitandolo dall'interno. Assicurarsi che le teste delle viti siano sempre rivolte verso l'esterno. Sono necessari 5 viti (19), 5 rosette (23) e 5 dadi (21).
- Serrare quindi tutte le viti.

Fase 6 (vedi figura 6)

- Fissare a mano le 3 tavole di appoggio (16) ai supporti ripiano (15). Sono necessari 6 viti (19), 6 rosette (23) e 6 dadi (21).
- Serrare quindi tutte le viti.

Fase 7 (vedi figura 7)

- Fissare allo spiedo (1) le forchette fermacarne (con le punte rivolte verso l'interno) utilizzando le viti a occhiello (24). Inserire le impugnature (17) nella griglia (4).

Fase 8 (vedi figura 8)

- Verificare la tenuta di tutte le viti e all'occorrenza provvedere al serraggio.
- Posizionare quindi la griglia (4) negli inserti del paravento (18, 2, 3).

Il barbecue ora è montato e pronto per l'uso.

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 (17) dalla griglia (4), in quanto potrebbero raggiungere temperature molto elevate durante la cottura. Pericolo di ustione!

- Riempire il recipiente per la carbonella (5) 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 (5) 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 (5) la carbonella con un idoneo oggetto di metallo.
- Posizionare la griglia (4) e/o lo spiedo (1) negli inserti del paravento (18, 2, 3).
- Attendere qualche minuto finché la griglia (4) 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 (4), sono sufficienti una spugna da cucina e del detersivo. In caso di incrostazioni resistenti sulla griglia (4), è opportuno immergerla in acqua, prima della pulizia, così da ammorbidire le incrostazioni. Dopo la pulizia, risciacquare la griglia (4) 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:**“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.

	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

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat.....	106
2. Szerzői jog	106
3. Szállítási terjedelem	107
4. Szerelési anyagok.....	107
5. Műszaki adatok	108
6. Biztonsági tudnivalók.....	108
7. Szerelés.....	109
7.1 Szükséges szerszámok	109
7.2 A szerelés előkészítése	110
8. Üzembe helyezés	112
9. Karbantartás/tisztítás	113
10. Tárolás használaton kívül.....	113
11. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók	113

Gratulálunk!

A GRILLMEISTER GGW 84 B1 kerti grillsütő (a továbbiakban: grillsütő) megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

A grillsütő összeszerelése előtt ismerje meg a terméket és a csomagban szállított alkatrészeket, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Vegye figyelembe a biztonsági tudnivalókat, és csak a kezelési útmutatóban leírt módon és csak a megadott rendeltetésre használja a grillsütőt.

Gondosan őrizze meg a kezelési útmutatót. Ha a grillsütőt továbbadja egy harmadik személynek, mellékelje az összes dokumentumot is.

1. Rendeltetészerű használat

Ez a grillsütő kizárólag élelmiszerek, például hús, hal és zöldségek grillezésére szolgál. A grillsütő kizárólag szabadterén való használatra alkalmas. Soha ne használja a grillsütőt zárt térben. Nem céges, illetve iparszerű használatra készült. A grillsütő kizárólag magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetészerűnek minősül.

A grillsütő gyártóval nem egyeztetett változtatásaiból és módosításából adódó sérülésekért, károkért, illetve működési hibákért a gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal.

Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szerzői jog

A jelen kezelési útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és kizárólag információforrásként áll az olvasó rendelkezésére. A szerzők kifejezett és írásos engedélye nélkül tilos az adatok és információk bármilyen módon történő másolása vagy sokszorosítása. Ez vonatkozik a tartalmak és adatok iparszerű használatára is. A szöveg és az ábrák a nyomdába adáskor fennálló műszaki állapotot tükrözik. A változtatások jogát fenntartjuk.

3. Szállítási terjedelem





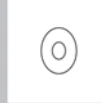

Vegye ki a grillsütőt és összes tartozékát a csomagolásból. Távolítson el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- Grillsütő (nincs összeszerelve)
- Szerelési anyagok
- Ez a kezelési útmutató

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán található a grillsütő számozott ábrája. A számok jelentése:

- 1 Grillnyárs (csipetőkkel)
- 2 Szélvédő lemez (középső)
- 3 Szélvédő lemez (jobb)
- 4 Grillrács
- 5 Széntartó
- 6 Markolat
- 7 Markolattartó (2 darab)
- 8 Tartóláb (2 darab)
- 9 Keresztmerevítő (2 darab)
- 10 Tartódeszka (hosszú, 5 darab)
- 11 Kerék (2 darab)
- 12 Tengely
- 13 Kerék-tartóláb (2 darab)
- 14 Megerősítő merevítő (2 darab)
- 15 Polctartó (előoldal, hátoldal)
- 16 Tartódeszka (rövid, 3 darab)
- 17 Markolat (a grillrácshoz, 2 darab)
- 18 Szélvédő lemez (bal)

4. Szerelési anyagok

19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4 X10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

5. Műszaki adatok

Modell	GGW 84 B1
Méret összeszerelve (szé x ma x mé)	kb. 84 x 86 x 45 cm
A grillrács mérete (szé x mé)	kb. 48,5 x 28,5 cm
A grillrács max. terhelhetősége	1,5 kg
Tüzelőanyag az EN 1860-2 szerint	Faszén (ajánlás) vagy brikett
Széntartó térfogata	max. 1 kg
Tömeg	kb. 6350 g

A műszaki adatok és a kivitel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.

6. Biztonsági tudnivalók

A grillsütő első használata előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a következő utasítást és tartsa be a figyelmeztetéseket. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése



VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” figyelemfelhívással együtt olyan fenyegető veszélyes helyzetet jelöl, amely súlyos sérülésekhez vagy akár halálhoz vezethet, ha nem küszöbölik ki.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a grillsütő biztonságos üzemeltetése és a felhasználó védelme érdekében fontos tudnivalókat jelöli.



VESZÉLY! Ez a szimbólum a forrás/égés általi egészségi kockázat veszélyére figyelmeztet.



Hőálló védőkesztyű



A gyártó címe



Soha ne használja a grillsütőt zárt térben és/vagy lakható helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakókocsiban, lakóautóban, csónakban. Szén-monoxid mérgezés miatti életveszély áll fent.



VESZÉLY! A grillsütőt kizárólag zárt téren kívül, azaz szabadtéren használja. A grillszenet csak szabadban szabad leégetni és kiizzítani, zárt terekben nem! Különben fennáll a szén-monoxid mérgezés veszélye, ami rövid idő alatt halálhoz vezethet.



VESZÉLY! A grillsütőt kizárólag stabil sík, vízszintes és hőálló talajon használja, és ne használja gyúlékony anyagok, folyadékok vagy gázok közelében. Tartson elegendő távolságot a falaktól és más tárgyaktól, továbbá használat közben, majd használat után se hagyja őrizetlenül a grillsütőt addig, amíg az forró. Tűzveszély áll fenn!



VESZÉLY! A szén begyűjtéséhez és újbóli meggyújtásához kizárólag az EN 1860-3 európai szabványnak megfelelő gyűjtőt használjon. Soha ne használjon benzint vagy denaturált szeszt. Ha ezt nem tartja be, lobbanás/robbanás, illetve szabályozatlan hőfejlődés történhet, ami a legrosszabb esetben égési sérülést vagy tüzet eredményezhet. Fennáll a sérülés veszélye és a tűzveszély!



VESZÉLY! Ne használjon hajszárítót vagy hasonló segédeszközt. A szétfűjt parázs miatt veszély áll fent, és a grillsütő károsodhat.



VESZÉLY! Ha a grillsütőn kigyullad a zsír, **soha ne vízzel próbálja eloltani!** Robbanás és lobbanás veszélye áll fent. Ehelyett a tűzoltáshoz használjon pl. egy tűzoltó takarót, amivel elfojtja a tüzet.



VESZÉLY! A grillsütőt kizárólag EN 1860-2 tanúsítvánnyal rendelkező faszénnel vagy brikettel használja – soha ne használjon más tüzelőanyagot. Tűzveszély áll fenn!



VESZÉLY! A grillezéshez használjon a személyes védőfelszerelésekre vonatkozó rendelkezésnek megfelelő, tűzálló kesztyűt (II. tűzvédelmi kategória a DIN-EN 407 szabványnak megfelelően). A grillezett ételek megfordításához használjon megfelelő szerszámot, pl. grill csipeszt, hogy elkerülje az égési sérüléseket. Égési sérülés veszélye áll fent.



VESZÉLY! Tisztítás előtt várja meg, míg a grillsütő teljesen lehűl. Égési sérülés veszélye áll fenn!



FIGYELMEZTETÉS! A gyerekeket és háziállatokat tartsa a grillsütőtől távol.



FIGYELMEZTETÉS! A grillsütő nagyon felforrósodik, és használat közben tilos mozgatni!



FIGYELMEZTETÉS! Kizárólag akkor tegyen ételt a grillsütőre, ha már hamu fedi a tüzelőanyagot!



FIGYELMEZTETÉS! Grillezés után hagyja izzani a maradék faszenet, ne oltsa el vízzel.



FIGYELMEZTETÉS! A grillsütőt kizárólag EN 1860-2 tanúsítvánnyal rendelkező faszénnel vagy brikettel használja.



VESZÉLY! Grillezés előtt távolítsa el a markolatokat (17) a grillrácsról (4), különben a markolatok (17) működés közben nagyon felforrósodnak. Égési sérülés veszélye áll fent.

7. Szerelés

7.1 Szükséges szerszámok

- Csillagfejű csavarhúzó
- Franciakulcs: 8 mm és 2 db 13 mm méretű

7.2 A szerelés előkészítése

- A grillsütő összeszerelését gondosan végezze el.
- Szánjon rá elegendő időt.
- Jelöljön ki egy megfelelő méretű munkafelületet.
- Vegyen ki a csomagolásból minden egyes alkatrészt, és helyezze az alkatrészeket a keze ügyébe.
- Vegye ki a csomagolásból a szerelési anyagokat, és helyezze az alkatrészeket a keze ügyébe.
- Készítse elő a szükséges szerszámokat.



FIGYELMEZTETÉS! A grillsütő összeszerelésekor figyeljen arra, hogy a csavarok feje mindig kifelé nézzen. Így elkerülheti a kiálló csavarok miatti sérüléseket.

A grillsütő összesütését az alábbiakban 8 lépésben ismertetjük. Az illusztrációk a 2–4. oldalon találhatóak. Helyezze a keze ügyébe a szükséges alkatrészeket és szerelési anyagokat.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy néhány fémlap csak az összeszerelés során kerül végső helyére. Ajánlott először kézzel, majd szerszámokkal meghúzni.

1. lépés (lásd az 1. ábrát)

- Kézzel meghúzva csavarozza a két polctartót (15) a kerék-tartólábakra (13). Ehhez használja a polctartón (15) található alsó furatot, és kerék-tartólábon (13) található középső furatot, lásd az ábrát. Egy-egy csavarra (19), csavaralátétre (23) és csavaranyára (21) lesz szüksége.
 - Rögzítse a megerősítő merevítőket (14) a kerék-tartólábakra (13). Ehhez is egy-egy csavarra (19), csavaralátétre (23) és csavaranyára (21) lesz szüksége.
 - Ezután rögzítse a megerősítő merevítőket (14) a polctartókra (15). Ehhez is egy-egy csavarra (19), csavaralátétre (23) és csavaranyára (21) lesz szüksége.
 - Csavarozza a kerék-tartólábakat (13) a rájuk szerelt polctartóval (15) együtt a széntartó (5) bal oldalára. Ehhez használja a kerék-tartólábakon Tartólábak (13) közé.
- Ügyeljen az alábbiakra:** A szélvédő lemez felszereléséhez használandó 3 furat a széntartón (5), a hátoldalon van. Kerék-tartólábanként (13) 2 csavarra (19), 2 csavaralátétre (23) és 2 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Ezután minden csavart húzzon meg.

2. lépés (lásd a 2. ábrát)

- Kézzel meghúzva csavarozza a markolattartót (7) a tartólábakra (8). Ehhez használja a markolattartón (7) található alsó furatot. Egy-egy csavarra (19), csavaralátétre (23) és csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Rögzítse a tartólábakat (8) a rájuk szerelt markolattartóval (7) együtt a széntartó (5) jobb oldalára. Ehhez használja a tartólábakon (8) található felső furatot. Tartólábanként (8) 2 csavarra (19), 2 csavaralátétre (23) és 2 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Csavarozza a markolatot (6) a markolattartók (7) közé. Ehhez 2 csavarra (20) lesz szüksége.
- Ezután minden csavart húzzon meg.

3. lépés (lásd a 3. ábrát)

- Csavarozza a két keresztmervítőt (9) a tartólábak (8) és a kerék-Tartólábak (13) közé. A keresztmervítőn (9) található öt furatnak felfelé kell néznie. Keresztmervítőnként (9) 4 csavarra (19), 4 csavaralátétre (23) és 4 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Kézzel meghúzva rögzítse az 5 tartódeszkát (10) a keresztmervítőkre (9). 10 csavarra (19), 10 csavaralátétre (23) és 10 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Ezután minden csavart húzzon meg.

4. lépés (lásd a 4. ábrát)

- Dugja át a tengelyt (12) a kerék-tartólábakon (13) található legalsó furaton. Ezután helyezze a kerekeket (11) a tengely (12) végére. Kézzel csavarja be a tengely (12) végére a kalapos anyákat (22). Ezután két SW13 franciakucls segítségével húzza meg a két kalapos anyát (22) egyszerre.

5. lépés (lásd az 5. ábrát)

- Kézzel rögzítse egymáshoz a 3 részből álló szélvédő lemezeket (18, 2, 3) a felső furatokon keresztül. Az összecsavarozáskor ügyeljen arra, hogy a szélvédő lemezek (18, 2, 3) található furatok lefelé nézzenek (az ábrán látható módon). 2 csavarra (19), 2 csavaralátétre (23) és 2 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Belülről csavarozza a szélvédő lemezeket (18, 2, 3) a széntartóra (5). Feltétlenül figyeljen arra, hogy a csavarok feje kifelé nézzen. 5 csavarra (19), 5 csavaralátétre (23) és 5 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Ezután minden csavart húzzon meg.

6. lépés (lásd a 6. ábrát)

- Kézzel meghúzva rögzítse a 3 tartódeszkát (16) a poltartókra (15). 6 csavarra (19), 6 csavaralátétre (23) és 6 csavaranyára (21) lesz szüksége.
- Ezután minden csavart húzzon meg.

7. lépés (lásd a 7. ábrát)

- Rögzítse a csíptetőket (csúccsal egymás felé) a szemescsavarokkal (24) a grillnyársra (1). Helyezze a markolatokat (17) a grillrácsra (4).

8. lépés (lásd a 8. ábrát)

- Ellenőrizze az összes csavarkötést, és szükség esetén húzza után a csavarokat!
- Ezután helyezze be a grillrácsot (4) a szélvédő lemezek (18, 2, 3) található nyílásokba.

A grillsütőt ezzel összeszerelte, az használatra kész.

8. Üzembe helyezés

Az első üzembe helyezés előtt legalább 30 percig fűtse fel a grillsütőt, hogy az esetleges gyártásból visszamaradt anyagokat elégeesse. Ez alatt az idő alatt szagok képződhetnek, de ez teljesen normális.



VESZÉLY! A szén begyűjtéséhez és újbóli meggyújtásához kizárólag az EN 1860-3 európai szabványnak megfelelő gyújtózt használjon. Soha ne használjon benzint vagy denaturált szeszt. Ha ezt nem tartja be, lobbanás/robbanás, illetve szabályozatlan hőfejlődés történhet, ami a legrosszabb esetben égési sérülést vagy tüzet eredményezhet. Fennáll a sérülés veszélye és a tűzveszély!



VESZÉLY! Ne használjon hajszárítót vagy hasonló segédeszközt. A szélfűjt parázs miatt veszély áll fent, és a grillsütő károsodhat.



VESZÉLY! A grillsütőt kizárólag stabil sík, vízszintes és hőálló talajon használja, és ne használja gyúlékony anyagok, folyadékok vagy gázok közelében. Tartson elegendő távolságot a falaktól és más tárgyaktól, továbbá használat közben, majd használat után se hagyja őrizetlenül a grillsütőt addig, amíg az forró. Tűzveszély áll fenn!



VESZÉLY! Grillezés előtt távolítsa el a markolatokat (17) a grillrácsról (4), különben a markolatok (17) működés közben nagyon felforrósodnak. Égési sérülés veszélye áll fent.

- Töltse meg a széntartót (5) legfeljebb 1 kg szénnel, és egyenletesen oszlassa el.
Tudnivaló: Ha rendelkezésre áll, meggyújthatja a faszenet a grillsütőn kívüli kéményben, tűzálló alapon.
- Osszon el 2-3 grill gyújtókockát a faszéren, és öngyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg azokat.
- Ha a gyújtókockák megfelelően égnek, óvatosan töltsen fel faszénnel a széntartót (5). Ne lépje túl a maximális szénmennyiséget (1 kg). Ügyeljen arra, hogy ne fojtsa el a gyújtókockák égését.
- A parázs ideális állapotát onnan ismeri fel, hogy a faszéren fehér hamuréteg képződik, és a gyújtókockák teljesen elégték.
- Egy megfelelő fém eszközzel egyenletesen oszlassa el a faszenet a széntartóban (5).
- Helyezze a grillrácsot (4) vagy a grillnyársat (1) a szélvédő lemezek (18, 2, 3) nyílásaiba.
- Várjon egy kicsit, amíg a grillrács (4) felforrósodik, és kezdje el a grillezést.
- Vegye le a grillsütőről a meggrillezett ételeket, miután azok megfelelően átsültek/a színük elérte a kívánt barnaságot.

Jó étvágyat!

9. Karbantartás/tisztítás



Várjon a tisztítással, amíg a grillsütő teljesen ki nem hűl. Máskülönben égési sérülés veszélye áll fenn.

A grillsütő nem tartalmaz rendszeres karbantartásra szoruló alkatrészeket. A normál tisztításhoz használjon egy mosogatórongyot és vizet, valamint kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószert. Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, így elkerülheti a termék károsodását.

A grillrács (4) tisztításához elég egy mosogatószivacs és mosogatószer. A grillrácsra (4) tapadt makacs szennyeződések esetén hasznos lehet, ha ezeket tisztítás előtt vízbe áztatja, hogy felpuhítsa az odaégett szennyeződéseket. Tisztítás után tiszta vízzel öblítse át a grillrácsot (4), hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait.

10. Tárolás használaton kívül

Ha hosszabb ideig nem szeretné használni a grillsütőt, tisztítsa meg a „9. Karbantartás/tisztítás” fejezetben leírtak szerint, és tárolja tiszta, száraz helyen.

11. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

A teljesen kihűlt, illetve kiégett tüzelőanyagot erre alkalmas, nem gyúlékony anyagból készült tárolóban ártalmatlanítsa.

A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírászerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta.



ES/PT

A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartonsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.

Csak Franciaországban:**„Egyszerű szelektálás”**

A termék, a tartozékok, a kísérő nyomtatványok és a csomagolóelemek újrahasznosíthatók. Ezekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.

	A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:	
	1-7: Műanyagok / 20-22: Papír és kartonpapír / 80-98: Kompozit anyagok.	
Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
	Hullámpapír	A belső csomagolás értékesítési csomagolása
	Papír	Selyempapír a felületek védelmére, táskák a tartozékokhoz