



BARBECUE À CHARBON DE BOIS GGW 84 B1

FR

BARBECUE À CHARBON DE BOIS

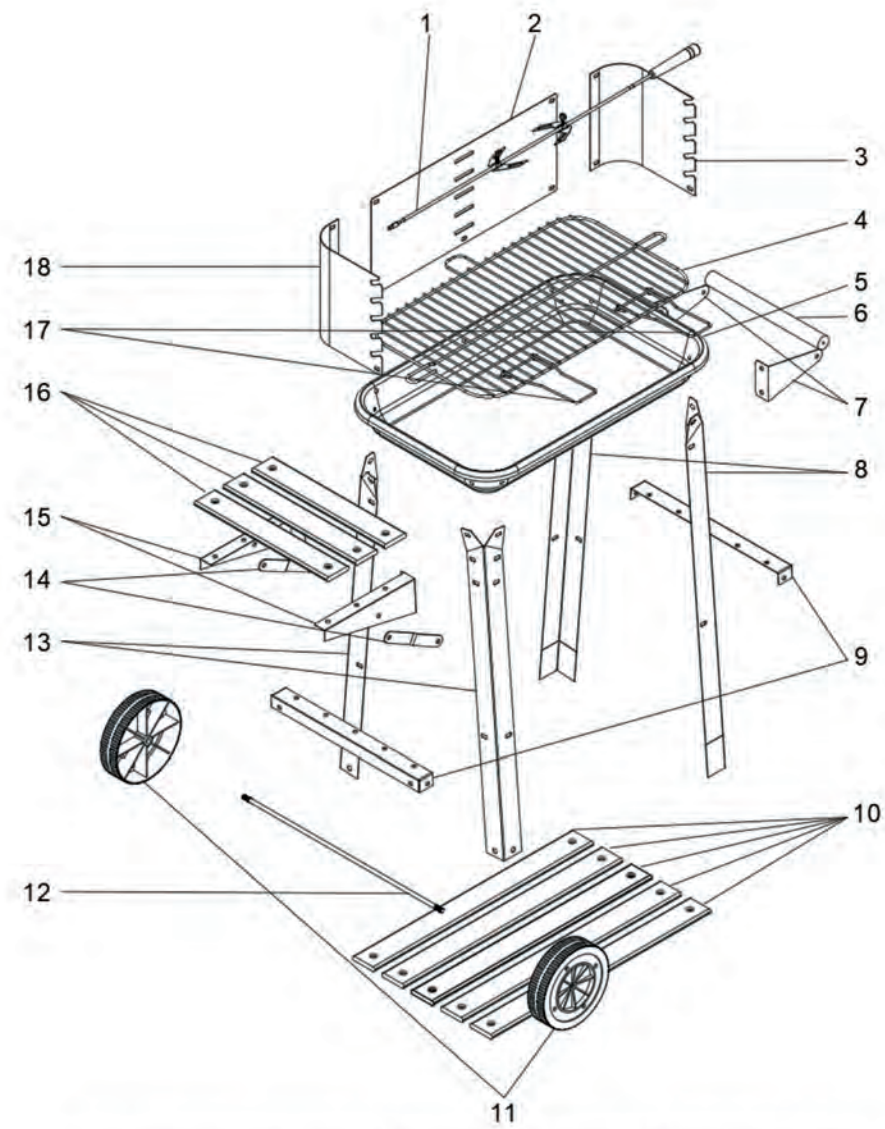
Mode d'emploi et consignes de sécurité

DE AT

GRILLWAGEN

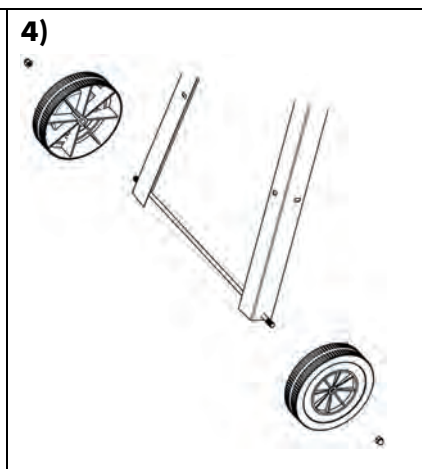
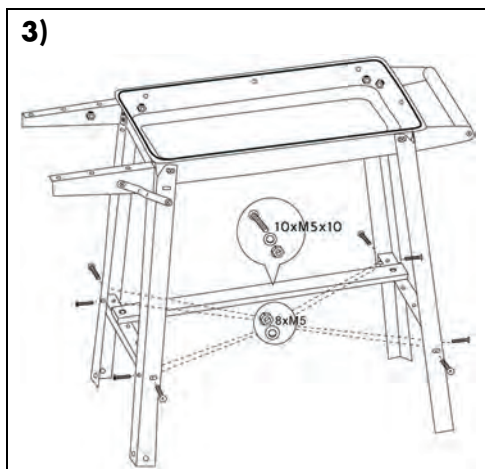
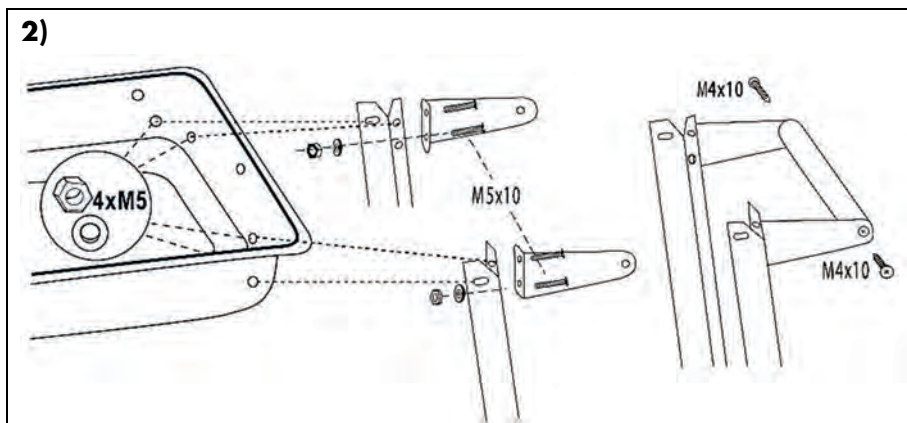
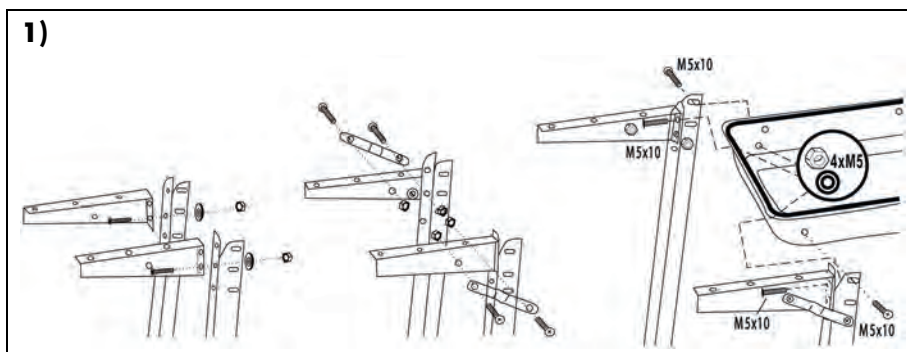
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise



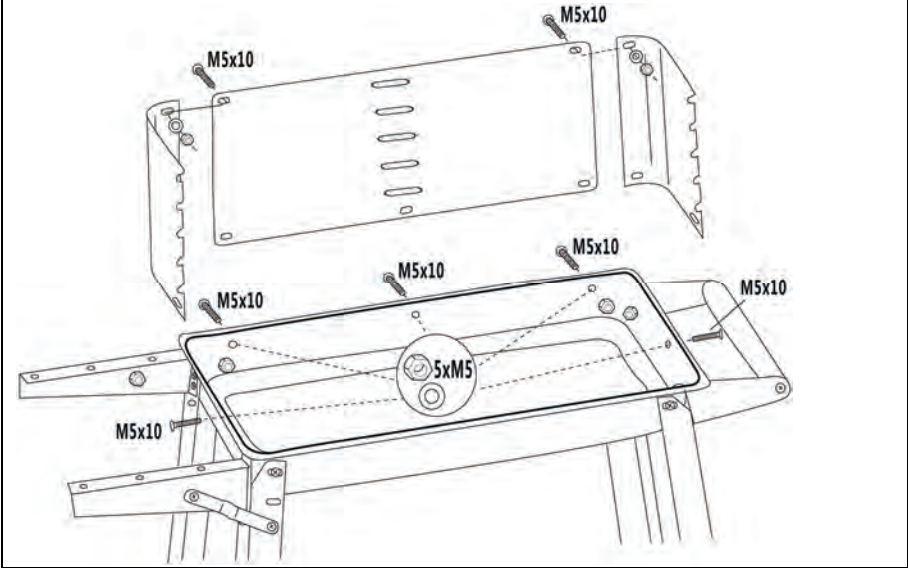


19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4X10	M5	M8	∅5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

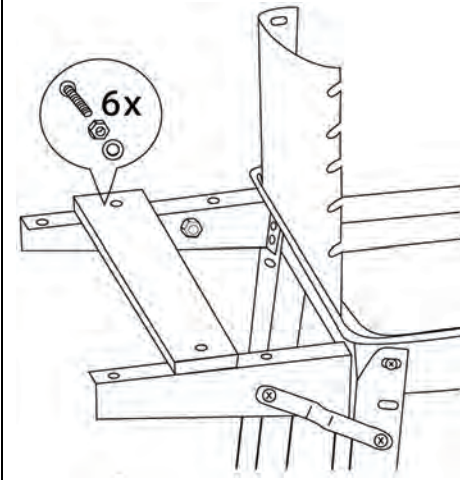
Français.....	5
Deutsch	15



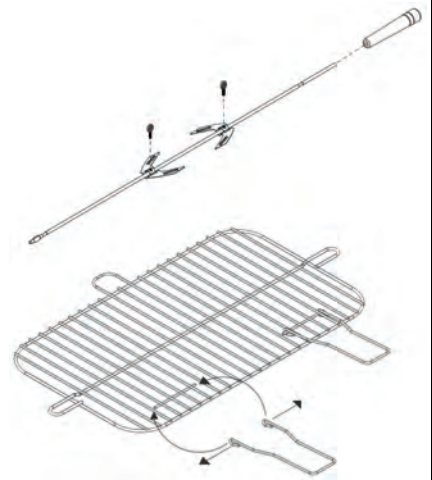
5)



6)



7)



8)

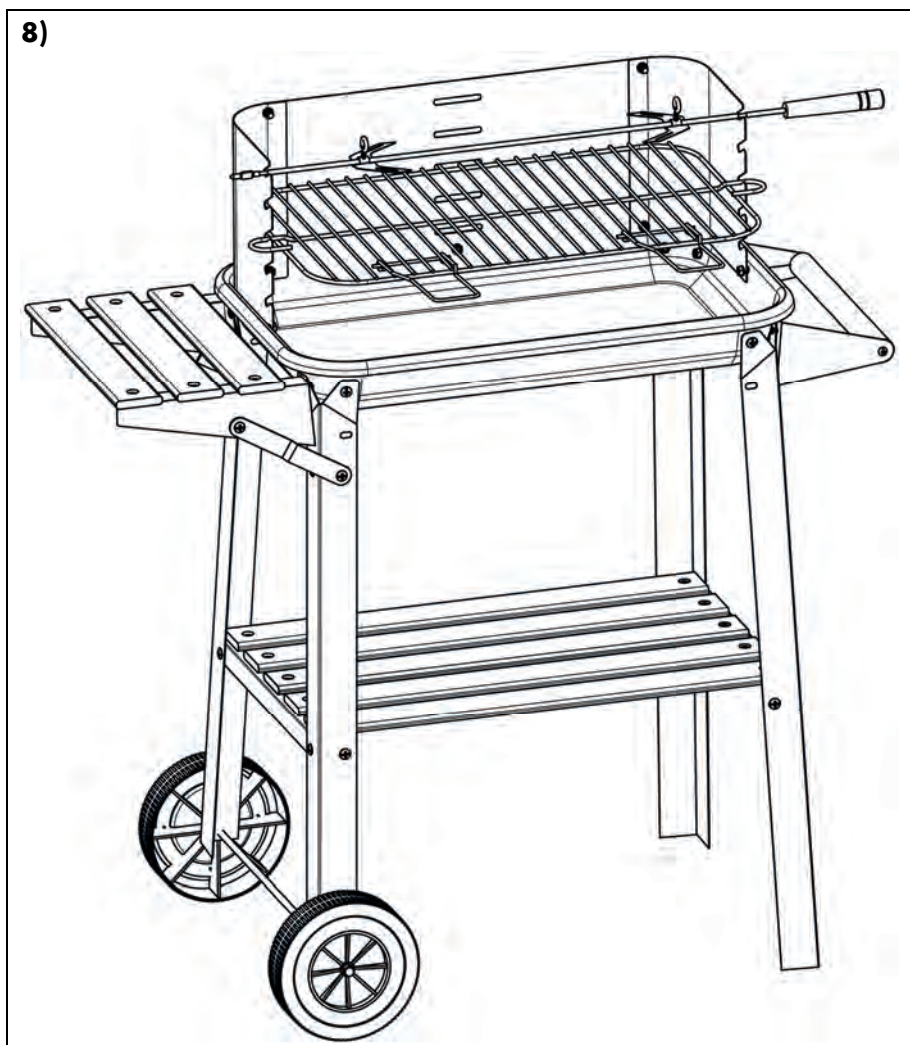


Table des matières

1. Utilisation conforme	6
2. Droits d’auteur	6
3. Contenu de la livraison	7
4. Outils de montage	7
5. Caractéristiques techniques	8
6. Consignes de sécurité	8
7. Montage.....	9
7.1 Outils nécessaires.....	9
7.2 Préparer le montage	10
8. Mise en service	12
9. Entretien/nettoyage	13
10. Entreposage en cas de non-utilisation	13
11. Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets	13

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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	16
2. Urheberrecht	16
3. Lieferumfang	17
4. Montagematerial	17
5. Technische Daten	18
6. Sicherheitshinweise	18
7. Montage	19
7.1 Benötigte Werkzeuge	19
7.2 Vorbereitung der Montage.....	20
8. Inbetriebnahme	22
9. Wartung/Reinigung	23
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	23
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	23

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 B 1
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.



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