



## HOLZKOHLE-RUNDGRILL GRG 33 A1

DE AT CH

### HOLZKOHLE-RUNDGRILL

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

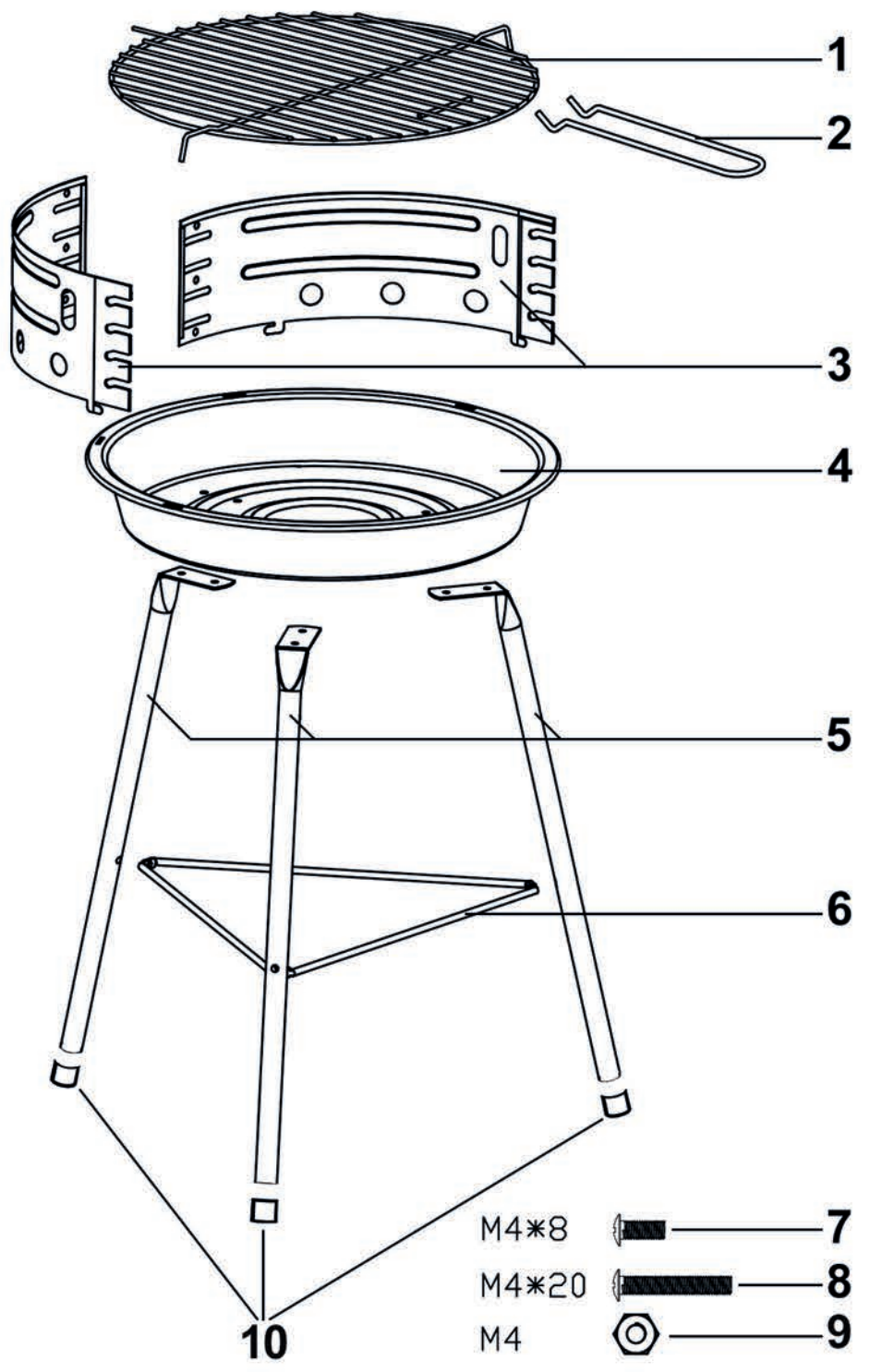
### BARBECUE ROND AU CHARBON DE BOIS




Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

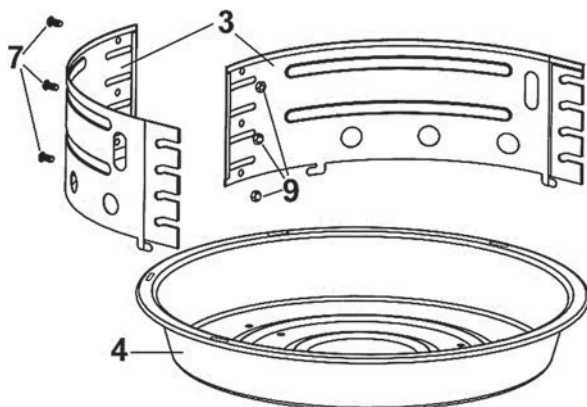
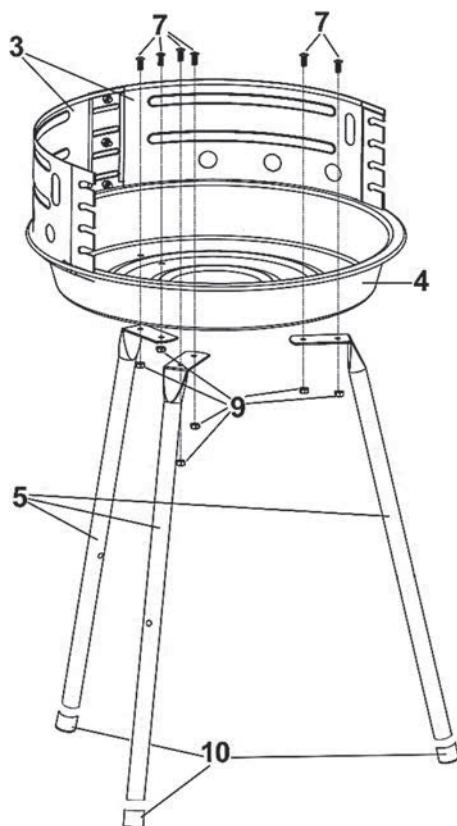
### BARBECUE ROTONDO A CARBONELLA

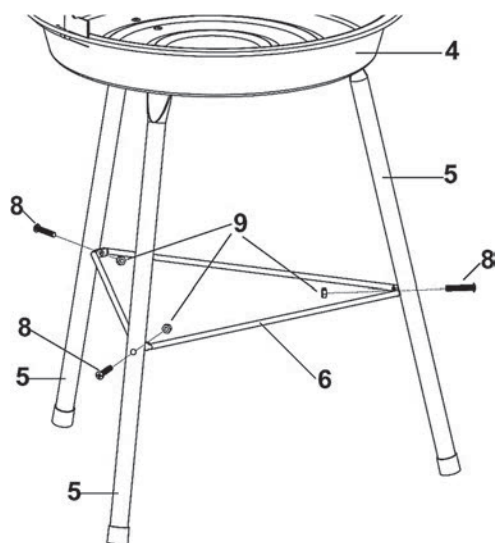
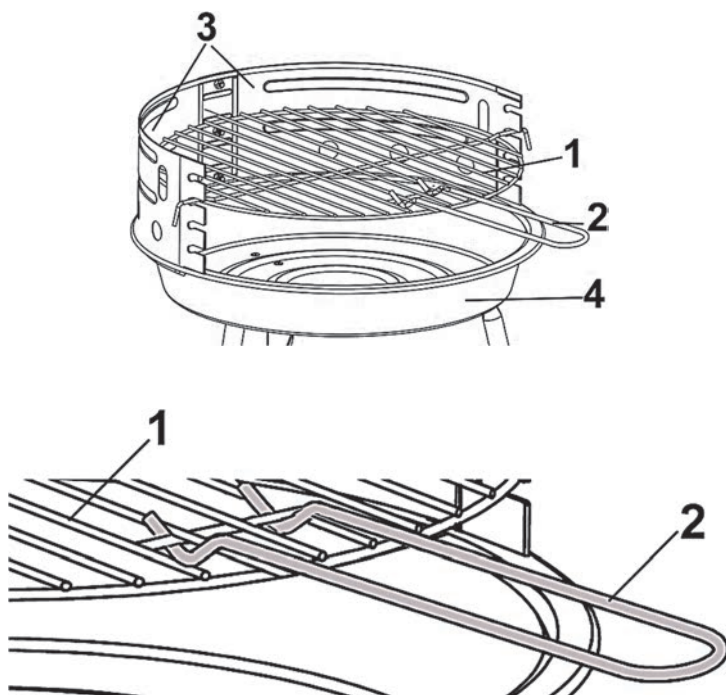
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza



- M4\*8  **7**
- M4\*20  **8**
- M4  **9**

<b>Deutsch</b> .....	<b>4</b>
<b>Français</b> .....	<b>12</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>20</b>

**1.****2.**

**3.****4.**

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Technische Daten.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Urheberrecht.....</b>	<b>8</b>
<b>6. Montage .....</b>	<b>8</b>
6.1 Montageschritt 1: Windschutz (3) montieren .....	9
6.2 Montageschritt 2: Standfüße (5) montieren.....	9
6.3 Montageschritt 3: Verstrebung (6) montieren.....	9
6.4 Montageschritt 4: Grillrost (1) auflegen/Griff (2) verwenden .....	9
<b>7. Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>10</b>
<b>8. Inbetriebnahme .....</b>	<b>10</b>
<b>9. Wartung/Reinigung .....</b>	<b>10</b>
<b>10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>11</b>

### Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Rundgrills, nachfolgend als Grill bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Grill 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 ist ausschließlich zum Zubereiten von grillbaren Speisen geeignet. Der Grill darf ausschließlich im Freien verwendet werden und niemals innerhalb von geschlossenen Räumen. Der Grill ist nicht für den Einsatz in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

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

## 2. 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.

- **Rundgrill mit Zubehör**
- **Bedienungsanleitung mit Montagehinweisen**

Auf der Innenseite des Umschlags sind der Grill und die mitgelieferten Teile mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

<b>1</b>	Grillrost
<b>2</b>	Griff
<b>3</b>	Windschutz (bestehend aus 2 Teilen)
<b>4</b>	Holzkohleschale
<b>5</b>	3 Standfüße
<b>6</b>	Verstrebung
<b>7</b>	Schraube kurz (M4x8 - 9 Stück)
<b>8</b>	Schraube lang (M4x20 - 3 Stück)
<b>9</b>	Mutter (M4 - 12 Stück)
<b>10</b>	Kunststoffkappe (3 Stück)

## 3. Technische Daten

Abmessungen:	ca. 38 x 54 x 32,5 cm (B x H x T)
Grillfläche:	ca. 33 cm (Ø)
Fassungsvermögen Holzkohleschale	max. 550 g
Gewicht	gesamt: ca. 1570 g
Brennstoff	Grillholzkohle

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

## 4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. 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 Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



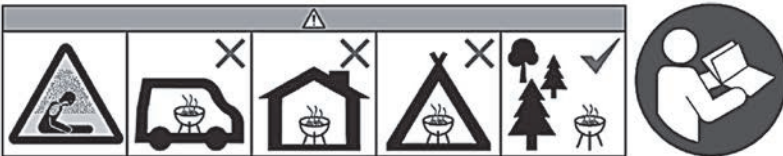
Schutzhandschuhe wärmebeständig/-fest



Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung beachtet werden muss.



Herstelleradresse



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





**GEFAHR!** Betreiben Sie den Grill nur außerhalb von geschlossenen Räumen. 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 Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



**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!** Der Grill darf nur mit Holzkohle/Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 betrieben werden!



**GEFAHR!** Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit Holzkohle, 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 Grillholzkohle verglühen und löschen Sie diese nicht mit Wasser.



**WARNUNG!** Stellen Sie sicher, dass die Grillholzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.

## 5. 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. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

## 6. Montage

---

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien, falls vorhanden. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.



## Für die Montage des Grills wird folgendes Werkzeug benötigt:

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Maulschlüssel 7 mm, alternativ eine Kombizange

Im Folgenden ist die Montage des Grills in 4 Schritten beschrieben. Die Illustrationen finden Sie auf den Seiten 2 bis 3.

### 6.1 Montageschritt 1: Windschutz (3) montieren

Benötigt werden 3 kurze Schrauben (7) und 3 Muttern (9).

- Stecken Sie die 2 Teile des Windschutzes (3), wie in der Abbildung gezeigt, von oben in die vorgestanzt Langlöcher im Rand der Holzkohleschale (4). Zum Einführen der Rastnasen in die Langlöcher ist es erforderlich, die Teile des Windschutzes (3) etwas zusammenzudrücken. Nach dem Einsetzen sitzen diese dann mit einer gewissen Spannung fest in den Langlöchern.
- Verbinden Sie nun die 2 Teile des Windschutzes (3) mit 3 kurzen Schrauben (7) und 3 Muttern (9).
- Ziehen Sie die verwendeten Muttern (9) fest an.

### 6.2 Montageschritt 2: Standfüße (5) montieren

Benötigt werden 6 kurze Schrauben (7), 6 Muttern (9) und 3 Kunststoffkappen (10).

- Schrauben Sie die 3 Standfüße (5) an Unterseite der Holzkohleschale (4) fest, indem Sie jeweils 2 kurze Schrauben (7) von oben durch die entsprechenden Bohrungen in der Holzkohleschale (4) und im Standfuß (5) stecken und diese dann von unten jeweils mit einer Mutter (9) sichern.
- Ziehen Sie die verwendeten Muttern (9) fest an.
- Stecken Sie die Kunststoffkappen (10) auf die unteren Enden der Standfüße (5).

### 6.3 Montageschritt 3: Verstrebung (6) montieren

Benötigt werden 3 lange Schrauben (8) und 3 Muttern (9).

- Montieren Sie nun die Verstrebung (6) zwischen den Standfüßen (5), indem Sie diese zwischen die Standfüße (5) führen und jeweils mit einer Schraube und einer Mutter an den vorgesehenen Bohrungen an den Standfüßen (5) festschrauben. Führen Sie dazu jeweils eine lange Schraube (8) zunächst durch die Bohrung am Standfuß (5) und dann durch die entsprechende Bohrung an der Verstrebung (6). Die Sicherung mit der Mutter (9) muss von der Innenseite erfolgen.
- Ziehen Sie die verwendeten Muttern (9) fest an.

### 6.4 Montageschritt 4: Grillrost (1) auflegen/Griff (2) verwenden

Der Grillrost (1) ist in 4 Stufen höhenverstellbar.

Zur Wahl dieser Stufen nutzen Sie die Langlöcher an der Verbindung der beiden Teile des Windschutzes (3). Des Weiteren sind an den äußeren Enden des Windschutzes (3) jeweils 4 offene Langlöcher, in die der Grillrost (1) eingehängt werden kann. Achten Sie bei der Wahl der richtigen Höhe darauf, dass an allen 3 Auflagepunkten die gleiche Stufe gewählt wird.



Der Griff (2) schützt Sie vor Verbrennungen am heißen Grillrost (1).

Deshalb ist es zwingend notwendig, dass dieser Griff (2) nach dem Auflegen des Grillrostes (1) auf die heiße Holzkohleschale (4) mit der heißen Glut vom Grillrost (1) abgenommen wird. Er würde sich ansonsten sehr stark erhitzen. Verbrennungsgefahr!

## 7. Vor der Inbetriebnahme

---



Wir empfehlen, vor der ersten Inbetriebnahme den Grillrost (1) mit warmem Spülwasser zu reinigen.



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.

## 8. Inbetriebnahme

---



**GEFAHR!** Betreiben Sie den Grill nur auf einem ebenen, 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!

- Füllen Sie so viel Grillholzkohle in die Holzkohleschale (4), dass der Boden bedeckt ist. 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 Grillholzkohle und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an.
- Wenn die Anzündhilfen richtig brennen, füllen Sie die Holzkohleschale (4) vorsichtig mit Grillholzkohle auf. Achten Sie darauf, die Anzündhilfen nicht zu ersticken.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf der Grillholzkohle eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Verteilen Sie die Grillholzkohle mit einem geeigneten Metallgegenstand gleichmäßig in der Holzkohleschale (4).
- Setzen Sie den Grillrost (1) auf, warten Sie noch kurze Zeit, bis der Grillrost (1) 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. Anderenfalls 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 (1) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (1) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (1) mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

## 10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

Entsorgen Sie den Brennstoff, wenn dieser vollständig abgekühlt bzw. ausgebrannt ist, in dafür vorgesehen 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.

	<p>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.</p>	
 <b>ES/PT</b>		
<p><b><u>Nur relevant für Frankreich:</u></b></p>		
	<p><b>„Sortieren einfacher gemacht“</b></p> <p>Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird sortiert und getrennt gesammelt.</p>	
 	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p> <p>1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.</p>	
<p><b>Symbol</b></p>	<p><b>Werkstoff</b></p>	<p><b>Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes</b></p>
	<p>Wellpappe</p>	<p>–Verkaufsverpackung</p>
	<p>Papier</p>	<p>–Seidenpapier zum Schutz des Produktes</p>

## Table des matières

---

<b>1. Utilisation prévue.....</b>	<b>12</b>
<b>2. Contenu de l’emballage .....</b>	<b>13</b>
<b>3. Spécifications techniques .....</b>	<b>13</b>
<b>4. Consignes de sécurité.....</b>	<b>13</b>
<b>5. Droits d’auteur.....</b>	<b>16</b>
<b>6. Montage .....</b>	<b>17</b>
6.1 Assemblage - Étape 1 : montage du pare-vent (3).....	17
6.2 Assemblage - Étape 2 : Montage des pieds (5).....	17
6.3 Assemblage - Étape 3 : Montage de l’entretoise (6) .....	17
6.4 Assemblage - Étape 4 : Mise en place de la grille (1)/Utilisation de la poignée (2) .....	17
<b>7. Avant de commencer .....</b>	<b>18</b>
<b>8. Mise en route .....</b>	<b>18</b>
<b>9. Entretien/nettoyage.....</b>	<b>18</b>
<b>10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut.....</b>	<b>19</b>

### Félicitations !

En achetant le grill circulaire, dénommé ci-après le grill, vous avez choisi un produit de qualité.

Avant d'utiliser le grill pour la première fois, veuillez lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention et vous familiariser avec le fonctionnement du grill. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et à n'utiliser le grill que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le grill à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

## 1. Utilisation prévue

---

Le grill est destiné exclusivement à la préparation d'aliments à cuire au barbecue. Le grill ne doit être utilisé qu'en extérieur, jamais dans des espaces clos. Le grill n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Utilisez seulement les accessoires fournis par le fabricant avec l'appareil.

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

## 2. Contenu de l'emballage

Sortez le grill et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- **Grill circulaire avec accessoires**
- **Instructions de montage et d'utilisation**

La deuxième de couverture comporte une illustration du grill et des éléments fournis, avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

<b>1</b>	Grille
<b>2</b>	Poignée
<b>3</b>	Pare-vent (2 parties)
<b>4</b>	Cuve à charbon
<b>5</b>	3 pieds
<b>6</b>	Entretoise
<b>7</b>	Vis courte (M4 x 8 - 9 unités)
<b>8</b>	Vis longue (M4 x 20 - 3 unités)
<b>9</b>	Écrou (M4 - 12 unités)
<b>10</b>	Pieds en plastique (3 pièces)

## 3. Spécifications techniques

Dimensions :	environ 38 x 54 x 32,5 cm (L x H x P)
Surface du grill :	environ 33 cm (Ø)
Capacité de la cuve à charbon	550 g max.
Poids	dimensions globales : env. 1 570 g
Combustible	Charbon pour barbecue

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

## 4. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit.

## Explication des symboles utilisés



**DANGER !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



**AVERTISSEMENT !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



**DANGER !** Ce symbole indique un risque de brûlures et de blessures par brûlure.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



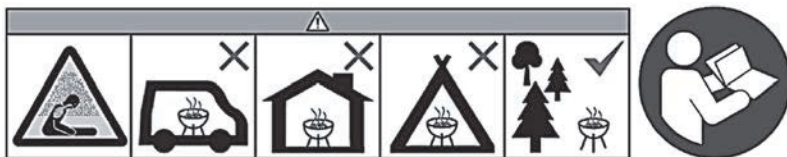
Gants de protection calorifuges/résistants à la chaleur.



Ce symbole indique que le manuel d'utilisation doit être respecté.



Adresse du fabricant



N'utilisez pas le grill dans des espaces clos et/ou des espaces de vie, comme par exemple des bâtiments, tentes, camping cars, caravanes ou bateaux. Vous vous exposeriez à un risque d'intoxication au monoxyde de carbone qui pourrait s'avérer fatal.





**DANGER !** Utilisez uniquement le grill à l'extérieur, jamais dans des espaces clos. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone qui pourrait être fatal à court terme.



**DANGER !** Placez toujours le grill sur une surface stable, plane, solide et résistante à la chaleur, à bonne distance des matériaux combustibles, des liquides ou des gaz. Laissez un espace suffisant à distance des murs et autres objets et ne laissez jamais le grill sans surveillance lors de son utilisation et quand il est encore chaud. Risque d'incendie !



**DANGER !** Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou raviver le feu du grill. N'utilisez jamais d'essence ni d'alcool à brûler. Cela pourrait déclencher des embrasements instantanés ou une accumulation de chaleur incontrôlée qui pourraient provoquer des brûlures graves ou des incendies. Risque de brûlures et d'incendie !



**DANGER !** Si la graisse présente sur le grill s'enflamme, **n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau !** Cela pourrait provoquer un embrasement instantané ou une explosion. Utilisez plutôt une couverture anti-feu pour étouffer le feu.



**DANGER !** Le grill ne doit être utilisé qu'avec du charbon conforme à la norme DIN EN 1860-2 !



**DANGER !** Utilisez uniquement le grill avec du charbon ; n'utilisez pas un autre combustible. Risque d'incendie !



**DANGER !** Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de

protection contre les risques thermiques, selon la norme DIN-EN 407). Utilisez des ustensiles adaptés pour retourner les aliments sur le grill, par exemple, une pince à barbecue, afin d'éviter les brûlures. Vous pourriez vous brûler.



**DANGER !** Attendez que le grill ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage. Vous pourriez vous brûler !



**AVERTISSEMENT !** Gardez les enfants et les animaux à distance du grill.



**AVERTISSEMENT !** Ce grill va devenir très chaud. Ne le déplacez pas lorsque vous l'utilisez !



**AVERTISSEMENT !** Placez les aliments sur le grill uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.



**AVERTISSEMENT !** Après la cuisson, laissez le charbon restant se consumer ; n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre.



**AVERTISSEMENT !** Assurez-vous que le charbon pour barbecue s'est complètement consommé avant de retirer les cendres.

## 5. Droits d'auteur

---

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

## 6. Montage

Retirez le grill et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.



### Les outils suivants sont requis pour assembler le grill :

- Tournevis Phillips
- Clé plate de 7 mm ou pince universelle

L'assemblage du grill se fait en 4 étapes. Les illustrations se trouvent sur les pages 2 et 3.

### 6.1 Assemblage - Étape 1 : montage du pare-vent (3)

Vous aurez besoin de 3 vis courtes (7) et de 3 écrous (9).

- Comme illustré sur le schéma, insérez les 2 parties du pare-vent (3) par le dessus, dans les fentes pré-percées sur le bord de la cuve à charbon (4). Enfoncez simultanément les parties du pare-vent (3), légèrement, afin d'introduire les pattes dans les fentes. Une fois insérés, ils se placent fermement dans les fentes avec une petite tension.
- Raccordez ensuite les 2 parties du pare-vent (3) en utilisant les 3 vis courtes (7) et les 3 écrous (9).
- Vissez fermement les écrous (9).

### 6.2 Assemblage - Étape 2 : Montage des pieds (5)

Vous aurez besoin de 6 vis courtes (7), 6 écrous (9) et 3 pieds en plastique (10).

- Vissez les 3 pieds (5) sur le dessous de la cuve à charbon (4) en insérant 2 vis courtes (7) vers le bas dans les orifices percés dans la cuve à charbon (4) dans chacun des pieds (5), puis en les sécurisant par dessous avec un écrou (9).
- Vissez fermement les écrous (9).
- Placez les pieds en plastique (10) sur les extrémités inférieures des supports (5).

### 6.3 Assemblage - Étape 3 : Montage de l'entretoise (6)

Vous aurez besoin de 3 vis longues (8) et de 3 écrous (9).

- Placez ensuite l'entretoise (6) entre les pieds (5) en la guidant entre les pieds (5) et en la fixant au niveau des orifices de chacun des pieds (5) à l'aide d'une vis et d'un écrou. Faites passer une vis longue (8) à travers l'orifice du pied (5) puis à travers l'orifice de l'entretoise (6). Sécurisez les raccords avec un écrou (9) sur la partie interne.
- Vissez fermement les écrous (9).

### 6.4 Assemblage - Étape 4 : Mise en place de la grille (1)/Utilisation de la poignée (2)

La grille (1) peut-être réglée à 4 hauteurs différentes.

Pour sélectionner un niveau, utilisez les fentes sur le raccord entre les deux parties du pare-vent (3). Il y a également 4 fentes ouvertes sur les extrémités extérieures du pare-vent (3) qui peuvent être utilisées pour insérer la grille (1). Lorsque vous choisissez une hauteur, assurez-vous que les 3 supports reposent à la même hauteur.



La poignée (2) vous permet de ne pas vous brûler les mains en touchant la grille (1) chaude. Il est donc vital de retirer cette poignée (2) de la grille (1) une fois la grille (1) placée sur le charbon chaud dans la cuve à charbon (4). Sinon elle deviendra très chaude. Risque de brûlure !

## 7. Avant de commencer



Nous vous recommandons de nettoyer la grille (1) dans une eau chaude avec du détergent avant sa première utilisation.



Avant de l'utiliser pour la première fois, chauffez le grill pendant au moins 30 minutes pour éliminer tous les résidus liés à la fabrication. Il peut y avoir une légère odeur, mais c'est tout à fait normal.

## 8. Mise en route



**DANGER !** Placez toujours le grill sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur, à bonne distance des matériaux combustibles, des liquides ou des gaz. Laissez un espace suffisant à distance des murs et autres objets et ne laissez jamais le grill sans surveillance lors de son utilisation et quand il est encore chaud. Risque d'incendie !



**DANGER !** Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou raviver le feu du grill. N'utilisez jamais d'essence ni d'alcool à brûler. Cela pourrait déclencher des embrasements instantanés ou une accumulation de chaleur incontrôlée qui pourraient provoquer des brûlures graves ou des incendies. Risque de brûlures et d'incendie !

- Remplissez la cuve à charbon (4) avec une quantité suffisante de charbon pour barbecue afin de recouvrir le fond de la cuve.  
Remarque : Si vous en avez une, vous pouvez allumer le charbon dans une cheminée d'allumage sur une surface résistante à la chaleur à distance du grill.
- Placez ensuite 2 ou 3 allume-feu sur le charbon et allumez-les avec un briquet ou des allumettes.
- Lorsque les allume-feu brûlent bien, remplissez la cuve à charbon (4) avec du charbon. Veillez à ne pas étouffer les allume-feu.
- Le charbon est prêt lorsqu'il y a une couche blanche de cendres sur le dessus et que les allume-feu ont entièrement brûlé.
- Utilisez ensuite un instrument métallique adapté pour répartir le charbon uniformément dans la cuve à charbon (4).
- Mettez la grille (1) en place, attendez quelques minutes que la grille (1) chauffe et commencez à utiliser le barbecue.
- Retirez les aliments une fois qu'ils sont cuits à votre convenance.

**Bon appétit !**

## 9. Entretien/nettoyage



Ne nettoyez pas le grill tant qu'il n'est pas complètement froid. Sinon, vous risqueriez de vous brûler !




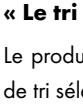



Le grill ne contient pas de pièces nécessitant un quelconque entretien régulier. Pour un nettoyage régulier, utilisez un chiffon, de l'eau et du liquide vaisselle standard. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ; cela pourrait endommager le grill.

Une éponge et du liquide vaisselle suffisent parfaitement pour nettoyer la grille (1). En cas de saleté tenace et incrustée sur la grille (1), laissez-la tremper dans de l'eau avant de la laver afin de ramollir la saleté. Après utilisation, rincez la grille (1) abondamment à l'eau claire afin d'éliminer les résidus d'aliments.

## 10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

Éliminez le combustible une fois qu'il a refroidi ou qu'il s'est consommé entièrement en utilisant un contenant adapté fabriqué dans un matériau non combustible.

Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

	<p>Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.</p>	
 <b>ES/PT</b>		
<p><b><u>Valable uniquement pour la France :</u></b></p>		
 <p><b>« Le tri simplifié »</b></p> <p>Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité avancée du fabricant et fait l'objet de procédures de tri sélectif.</p>		
	<p>Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :</p>	
	<p>1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.</p>	
<b>Symbole</b>	<b>Matériau</b>	<b>Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit</b>
	Carton ondulé	– Emballage de vente
	Papier	– Papier de soie pour protéger le produit

## Indice

---

<b>1. Utilizzo previsto</b> .....	<b>20</b>
<b>2. Contenuto della confezione</b> .....	<b>21</b>
<b>3. Specifiche tecniche</b> .....	<b>21</b>
<b>4. Istruzioni di sicurezza</b> .....	<b>21</b>
<b>5. Copyright</b> .....	<b>24</b>
<b>6. Montaggio</b> .....	<b>25</b>
6.1 Montaggio - fase 1: Montaggio del paravento (3) .....	25
6.2 Montaggio - fase 2: Montaggio delle gambe (5).....	25
6.3 Montaggio - fase 3: Montaggio dei montanti (6) .....	25
6.4 Montaggio - fase 4: Posizionamento della griglia (1) /Utilizzo della maniglia (2) .....	25
<b>7. Prima di iniziare</b> .....	<b>26</b>
<b>8. Introduzione</b> .....	<b>26</b>
<b>9. Manutenzione/pulizia</b> .....	<b>26</b>
<b>10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento</b> .....	<b>27</b>

### **Congratulazioni!**

Acquistando il barbecue circolare, da qui in poi indicato come barbecue, avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, leggere attentamente queste istruzioni operative e fare pratica con il funzionamento del barbecue. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il barbecue solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

### **1. Utilizzo previsto**

---

Il barbecue deve essere utilizzato solo per preparare cibi alla griglia. Il barbecue deve essere utilizzato unicamente all'aperto e mai in spazi chiusi. Il barbecue non è stato progettato per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti dal produttore insieme al dispositivo.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

## 2. Contenuto della confezione

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

- **Barbecue circolare con accessori**
- **Istruzioni di montaggio e operative**

Nella parte interna della copertina sono rappresentati il dispositivo e gli accessori in dotazione con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

<b>1</b>	Griglia
<b>2</b>	Maniglia
<b>3</b>	Paravento (2 parti)
<b>4</b>	Vassoio per la carbonella
<b>5</b>	3 gambe
<b>6</b>	Montante
<b>7</b>	Vite corta (M4 x 8 - 9 pezzi)
<b>8</b>	Vite lunga (M4 x 20 - 3 pezzi)
<b>9</b>	Dado (M4 - 12 pezzi)
<b>10</b>	Piedino di plastica (3 pezzi)

## 3. Specifiche tecniche

Dimensioni:	circa 38 x 54 x 32,5 cm (L x H x P)
Area della griglia:	circa 33 cm (Ø)
Capacità del vassoio per la carbonella	Max. 550 g
Peso	Totale: circa 1570 g
Combustibile	Carbonella per barbecue

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## 4. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. Queste istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

## Spiegazione dei simboli



**PERICOLO!** Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



**ATTENZIONE!** Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



**PERICOLO!** Questo simbolo indica pericolo di ustioni/scottature.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



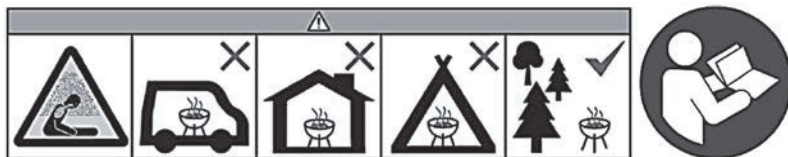
Guanti di sicurezza a prova di e resistenti al calore



Questo simbolo indica la necessità di seguire le istruzioni operative.



Indirizzo del produttore



Non mettere in funzione il dispositivo in aree chiuse e/o residenziali, come edifici, tende, camper, caravan, barche. Ciò potrebbe causare un avvelenamento da monossido di carbonio, che potrebbe risultare fatale.



**PERICOLO!** Mettere in funzione il barbecue unicamente all'esterno, non in spazi chiusi. In caso contrario, sussiste il rischio di emissioni velenose di monossido di carbonio, che possono risultare fatali in poco tempo.





**PERICOLO!** Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali combustibili, sia liquidi sia gassosi. Mantenere una distanza sufficiente da pareti e altri oggetti e non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento e quando è ancora caldo. Rischio d'incendio!



**PERICOLO!** Utilizzare unicamente esche per il fuoco conformi allo Standard Europeo EN 1860-3 per accendere o riaccendere il barbecue. Non utilizzare mai benzina o alcol denaturato. Potrebbero causare fiammate improvvise o vampe di calore fuori controllo, che potrebbero provocare incendi o ustioni gravi. Rischio di ustioni e incendio!



**PERICOLO!** Nel caso in cui il grasso sul barbecue prenda fuoco, **non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua!** Potrebbe causare fiammate improvvise o esplosioni. Utilizzare invece una coperta ignifuga per spegnere il fuoco.



**PERICOLO!** Il barbecue deve essere utilizzato unicamente con carbonella conforme ai requisiti DIN EN 1860-2!




**PERICOLO!** Utilizzare il barbecue solo con la carbonella, non con altri combustibili. Rischio d'incendio!





**PERICOLO!** Durante la preparazione degli alimenti indossare sempre i guanti resistenti al calore, in base all'Ordinanza PPE (categoria II per la protezione dal calore, DIN-EN 407). Per evitare di scottarsi, utilizzare strumenti adatti come, per es. le pinze da barbecue, per girare gli alimenti sul barbecue. Rischio di ustioni!





**PERICOLO!** Prima di effettuare le operazioni di pulizia, far raffreddare completamente il dispositivo. Rischio di ustioni!

 **ATTENZIONE!** Tenere bambini e animali lontani dal dispositivo.

 **ATTENZIONE!** Questo barbecue può diventare molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo!

 **ATTENZIONE!** Posizionare il cibo sulla griglia solo quando la carbonella è coperta da uno strato di cenere!

 **ATTENZIONE!** Dopo la cottura, attendere che la carbonella rimanente si spenga da sola, e non spegnerla con acqua.

 **ATTENZIONE!** Accertarsi che la carbonella nel barbecue sia completamente spenta prima di rimuovere la cenere.

## 5. Copyright

---

Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

## 6. Montaggio

Estrarre il barbecue e tutti gli accessori dalla confezione e controllare che il contenuto sia completo. Rimuovere tutte le pellicole di protezione. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.



### Per montare il barbecue sono necessari i seguenti strumenti:

- Un cacciavite a stella
- Una chiave inglese a risposta aperta o delle pinze universali da 7 mm

Il montaggio del barbecue richiede solo 4 fasi. Fare riferimento alle figure a pag. 2 e 3.

### 6.1 Montaggio - fase 1: Montaggio del paravento (3)

Sono necessari 3 viti corte (7) e 3 dadi (9).

- Come mostrato nella figura, inserire dall'alto le 2 parti del paravento (3) negli alloggiamenti pre-forati sul bordo del vassoio per la carbonella (4). Avvicinare le parti del paravento (3), in modo da introdurre i ganci negli alloggiamenti. Una volta inserite, le parti rimarranno salde negli alloggiamenti, con una leggera tensione.
- Collegare quindi le 2 parti del paravento (3) utilizzando le 3 viti corte (7) e i 3 dadi (9).
- Avvitare strettamente i dadi (9).

### 6.2 Montaggio - fase 2: Montaggio delle gambe (5)

Sono necessari 6 viti corte (7), 6 dadi (9) e 3 piedini di plastica (10).

- Avvitare le 3 gambe (5) al lato inferiore del vassoio per la carbonella (4) inserendo 2 viti corte (7) nei fori presenti sul vassoio per la carbonella (4) e in ognuna delle gambe (5); assicurarle quindi con i dadi (9).
- Avvitare strettamente i dadi (9).
- Posizionare il piedino di plastica (10) sull'estremità inferiore del supporto (5).

### 6.3 Montaggio - fase 3: Montaggio dei montanti (6)

Sono necessari 3 viti lunghe (8) e 3 dadi (9).

- Assemblare i montanti (6) fra le gambe (5) inserendoli fra le gambe (5) e fissandoli ai fori presenti su ciascuna gamba (5) con una vite e un dado. Inserire una vite lunga (8) nel foro sulla gamba (5) e poi in quello sul montante (6). Assicurare ogni struttura con un dado (9) nella parte interna.
- Avvitare strettamente i dadi (9).

### 6.4 Montaggio - fase 4: Posizionamento della griglia (1) /Utilizzo della maniglia (2)

La griglia (1) può essere regolata a 4 altezze diverse.

Per selezionare un livello, utilizzare gli alloggiamenti nel punto di unione delle due parti del paravento (3). Sulle estremità del paravento (3) si trovano altri 4 alloggiamenti aperti, nei quali la griglia (1) può essere posizionata. Quando si sceglie un'altezza, prestare attenzione a che tutti e 3 i supporti siano posizionati alla stessa altezza.



La maniglia (2) impedisce di scottarsi con la griglia calda (1).

Di conseguenza, è estremamente importante che questa maniglia (2) non venga rimossa dalla griglia (1) dopo che la griglia (1) è stata posizionata sulla carbonella calda posta nel vassoio per la carbonella (4). In caso contrario potrebbe diventare molto calda. Rischio di ustioni!

## 7. Prima di iniziare



Prima di utilizzarla, si consiglia di pulire la griglia (1) in acqua saponata calda.



Prima del primo utilizzo, riscaldare la griglia per almeno 30 min, per rimuovere eventuali residui di produzione. Ciò potrebbe provocare l'emissione di odore, ma è perfettamente normale.

## 8. Introduzione



**PERICOLO!** Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali combustibili, sia liquidi sia gassosi. Mantenere una distanza sufficiente da pareti e altri oggetti e non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento e quando è ancora caldo. Rischio d'incendio!



**PERICOLO!** Utilizzare unicamente esche per il fuoco conformi allo Standard Europeo EN 1860-3 per accendere o riaccendere il barbecue. Non utilizzare mai benzina o alcol denaturato. Potrebbero causare fiammate improvvise o vampate di calore fuori controllo, che potrebbero provocare incendi o ustioni gravi. Rischio di ustioni e incendio!

- Versare una quantità di carbonella da barbecue nel vassoio per la carbonella (4) sufficiente a coprire il fondo.  
Nota: La carbonella può essere accesa in una apposita ciminiera d'accensione, se presente, su una superficie resistente al calore e lontana dal barbecue.
- Posizionare quindi 2-3 esche per il fuoco sulla carbonella e accenderle con un accendino o dei fiammiferi.
- Quando le esche per il fuoco si sono accese bene, riempire il vassoio per la carbonella (4) con la carbonella. Accertarsi di non soffocare le esche per il fuoco.
- La carbonella è pronta quando sopra di essa è presente uno strato di cenere bianca, e le esche per il fuoco sono bruciate completamente.
- Utilizzare quindi un attrezzo di metallo adatto per sparpagliare la carbonella in maniera uniforme nel vassoio per la carbonella (4).
- Posizionare la griglia (1) al suo posto, attendere pochi minuti che la griglia (1) si riscaldi e iniziare a grigliare i cibi.
- Quando arriva al punto di cottura desiderato, rimuovere il cibo.

**Buon appetito!**

## 9. Manutenzione/pulizia



Non pulire il barbecue fino a quando non è completamente freddo. In caso contrario, si potrebbero provocare ustioni!








Il dispositivo non contiene componenti che richiedono manutenzione. Per una pulizia normale, utilizzare un panno con acqua e detersivo per i piatti. Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi, che potrebbero danneggiare il dispositivo.

La griglia (1) si pulisce perfettamente con una spugna e detersivo per i piatti. Nel caso in cui la griglia (1) presenti sporco ostinato e incrostato, immergerla in acqua per farlo ammorbidire prima di pulirlo. Dopo l'uso, risciacquare la griglia (1) con molta acqua pulita per rimuovere i residui di cibo.

## 10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

Smaltire il combustibile una volta raffreddato o bruciarlo completamente in appositi contenitori fatti di materiale non infiammabile.

Evitare rischi per l'ambiente e pericoli per le persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>	
 <b>ES/PT</b>	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>	
<p><b>Valido solo per la Francia:</b></p>		
		
<p><b>"Smistamento semplificato"</b></p>		
<p>Il prodotto è riciclabile, soggetto a responsabilità avanzata del produttore e viene smistato e raccolto separatamente.</p>		
	<p>In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:</p>	
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.</p>	
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Cartone ondulato	– Confezione di vendita
	Carta	– Carta velina per proteggere il prodotto

