



TROLLEY BARBECUE GGW 84 B1

GB IE NI

TROLLEY BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

FR BE

BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

BARBECUEWAGEN

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

GRILLWAGEN

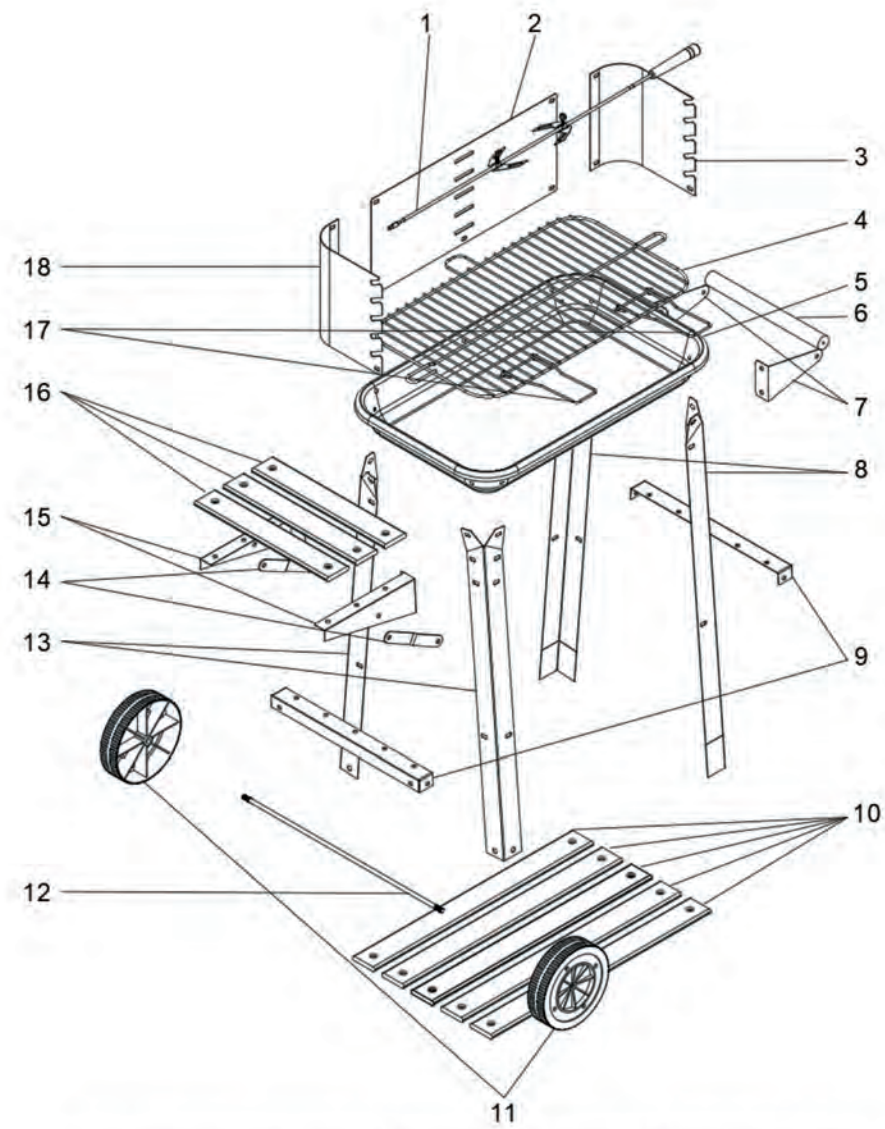
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last Information Update - Version des informations
Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
08/2023 - Ident.-No.: GGW 84 B1 082023-1

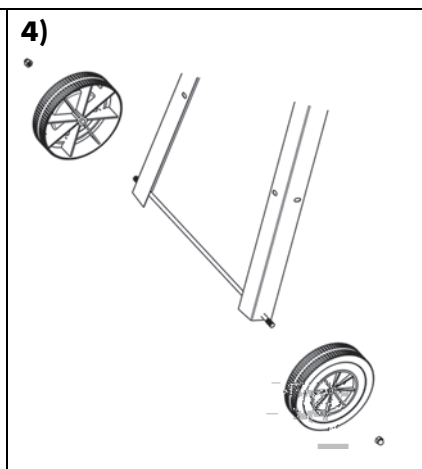
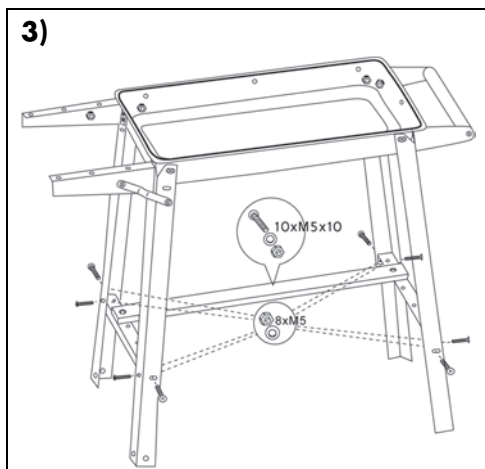
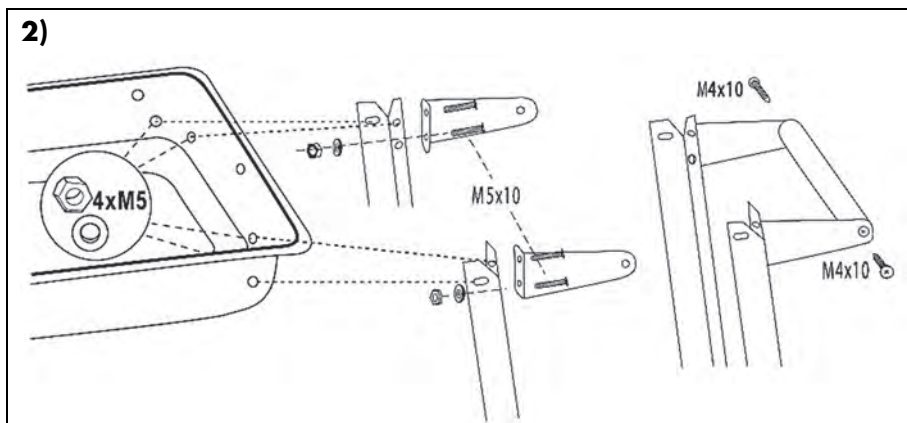
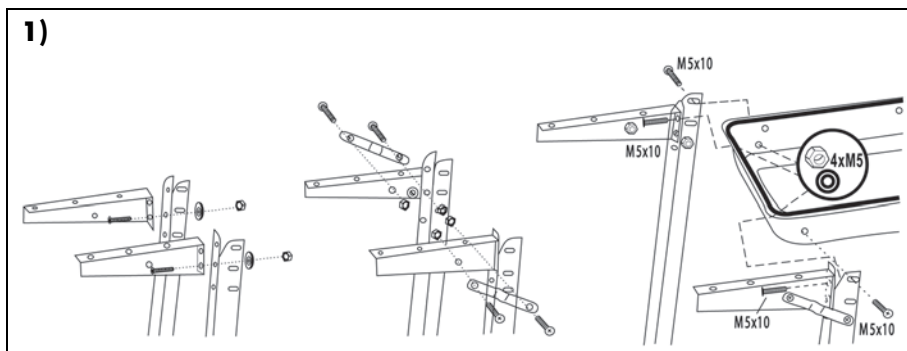
IAN 446305_2307

IAN 446305_2307

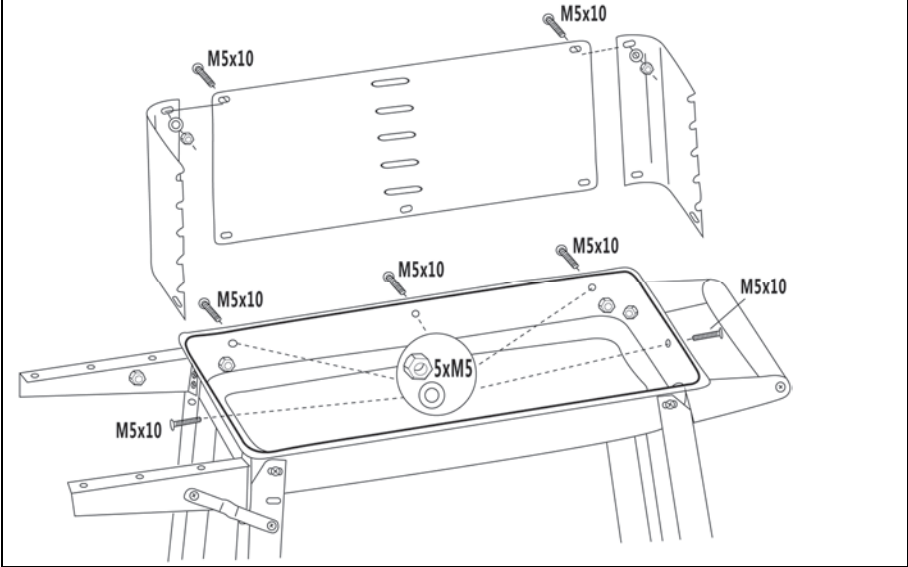


19	20	21	22	23	24
					
M5X10	M4X10	M5	M8	∅5.4	M4x10
47x	2x	47x	2x	47x	2x

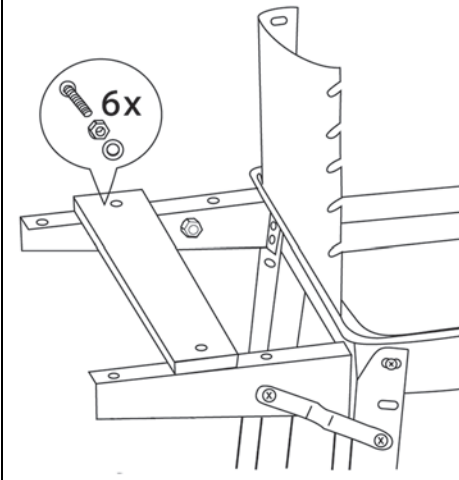
English.....	5
Français.....	15
Nederlands	25
Deutsch	35



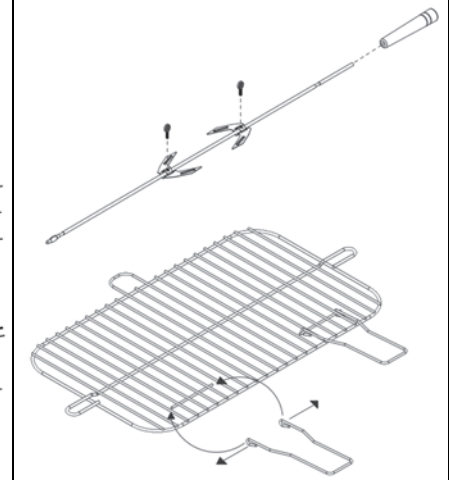
5)



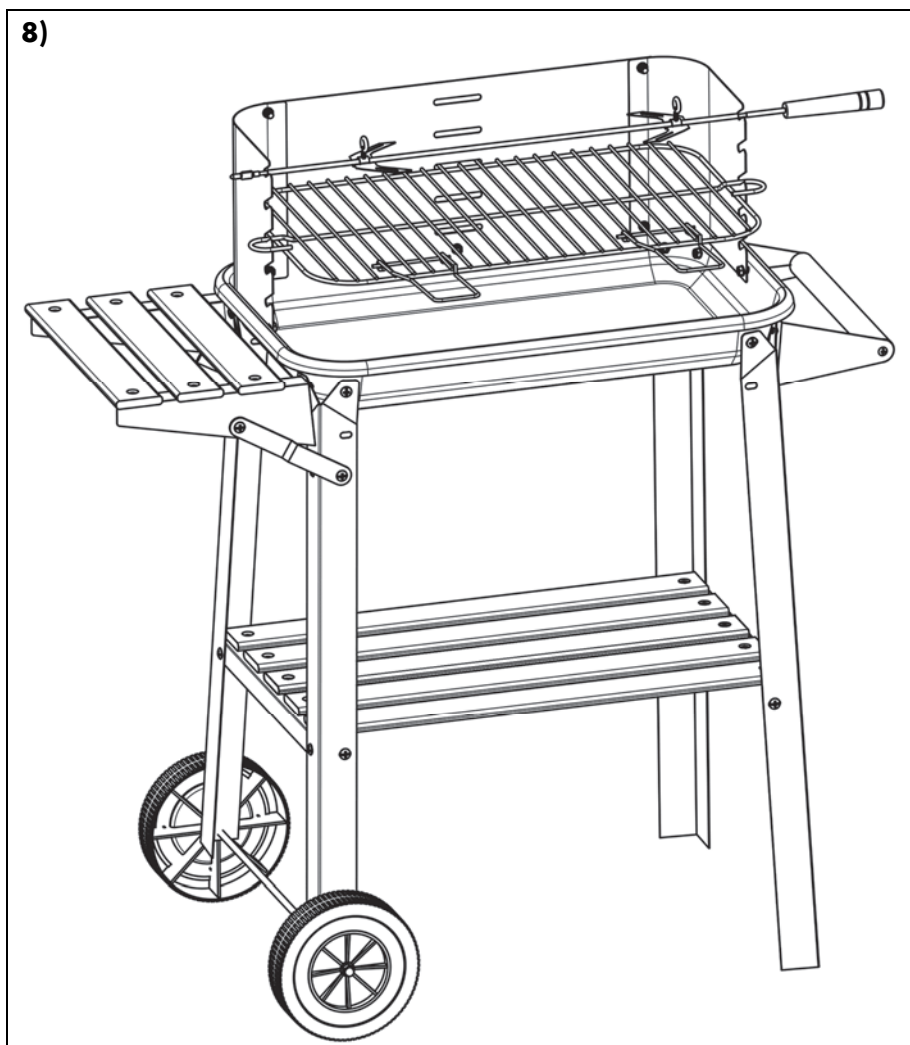
6)



7)



8)



Contents

1. Intended use.....	6
2. Copyright	6
3. Package contents	7
4. Assembly material.....	7
5. Technical data.....	8
6. Safety instructions	8
7. Assembly.....	9
7.1 Required tools.....	9
7.2 Assembly preparation	10
8. Initial use.....	12
9. Maintenance/cleaning.....	13
10. Storing the device when not in use	13
11. Environmental and waste disposal information.....	13

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





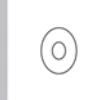

Unpack the barbecue and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- 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	16
2. Droits d'auteur	16
3. Contenu de la livraison	17
4. Outils de montage	17
5. Caractéristiques techniques	18
6. Consignes de sécurité	18
7. Montage.....	19
7.1 Outils nécessaires.....	19
7.2 Préparer le montage	20
8. Mise en service	22
9. Entretien/nettoyage	23
10. Entreposage en cas de non-utilisation	23
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets	23

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





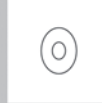

Retirez le barbecue et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- 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	26
2. Auteursrecht	26
3. Inhoud van de verpakking	27
4. Montagemateriaal	27
5. Technische specificaties.....	28
6. Veiligheidsaanwijzingen	28
7. Montage.....	30
7.1 Benodigde gereedschappen	30
7.2 Montage voorbereiden.....	30
8. Ingebruikname.....	32
9. Onderhoud/reiniging	33
10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	33
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	33

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





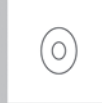

Neem de barbecue en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- 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	Ø5.4	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.



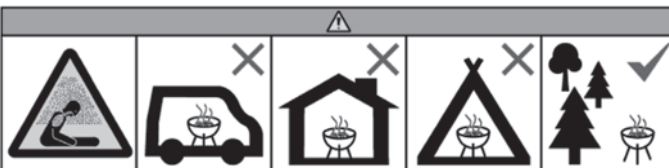
GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de gezondheid door verbranden.



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>
 ES/PT	

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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	36
2. Urheberrecht	36
3. Lieferumfang	37
4. Montagematerial	37
5. Technische Daten	38
6. Sicherheitshinweise	38
7. Montage	39
7.1 Benötigte Werkzeuge	39
7.2 Vorbereitung der Montage.....	40
8. Inbetriebnahme	42
9. Wartung/Reinigung	43
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	43
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	43

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





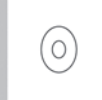

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- 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 Hutmuttern (22) handfest auf. Ziehen Sie anschließend unter Zuhilfenahme zweier Maulschlüssel SW13 beide Hutmuttern (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