



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso



Holzkohlegrill mit elektrischer Belüftung

Gril charbon de bois à ventilation électrique |
Barbecue per carbonella di legna
con ventilazione elettrica



Deutsch06
Français..... 23
Italiano41



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

Ihr ALDI-Serviceportal

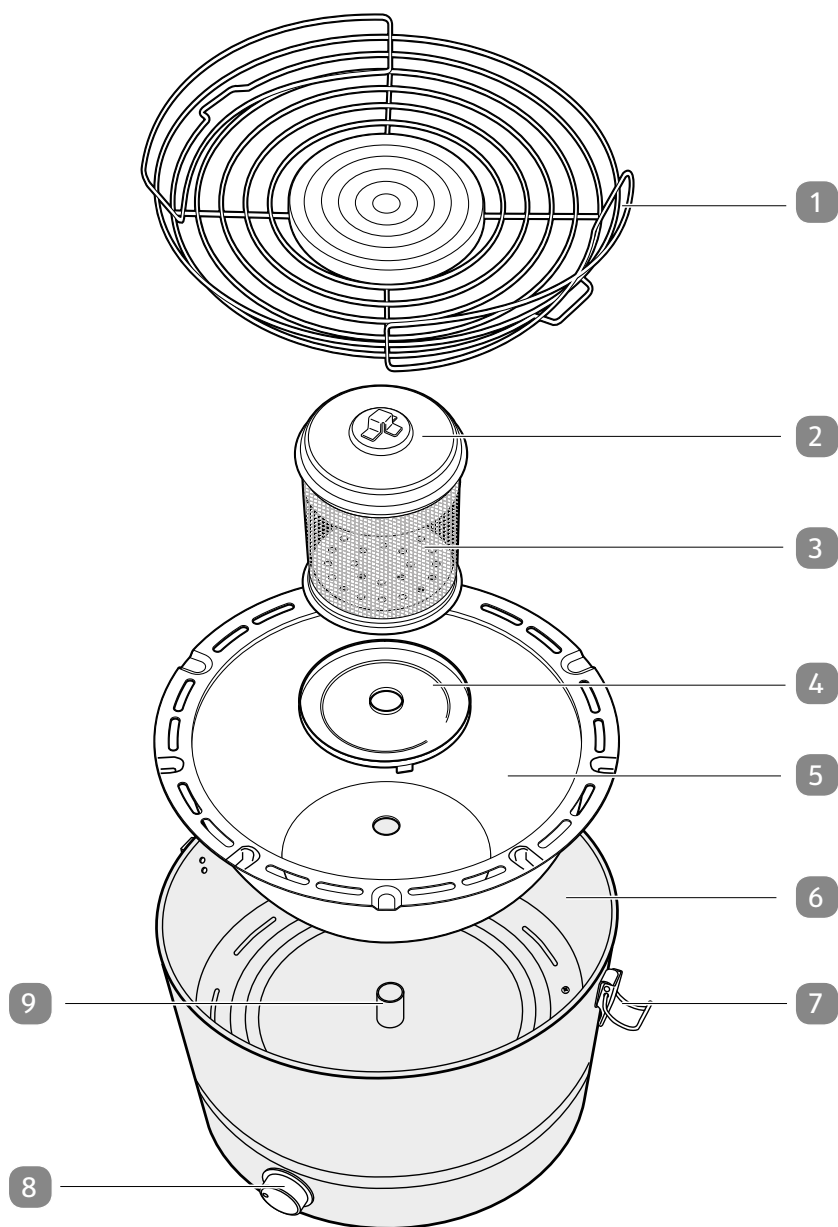
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das ALDI-Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

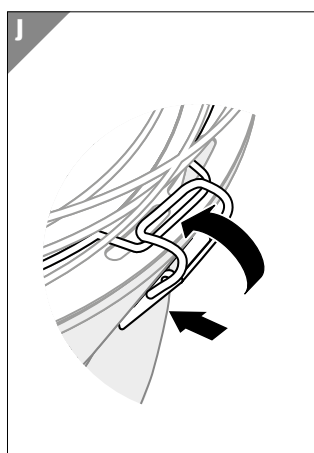
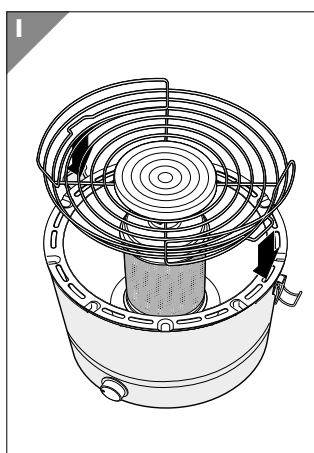
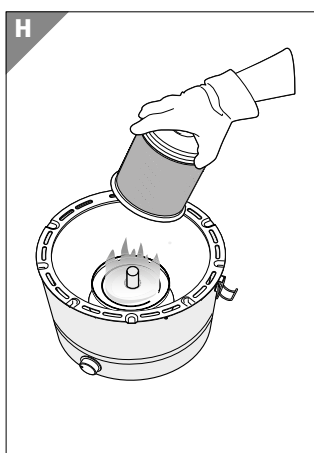
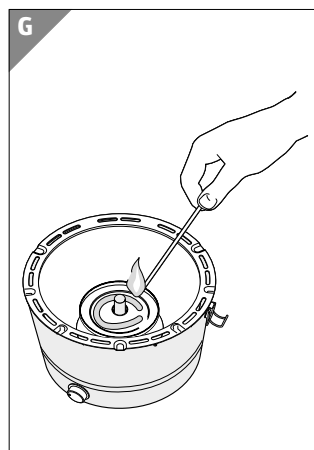
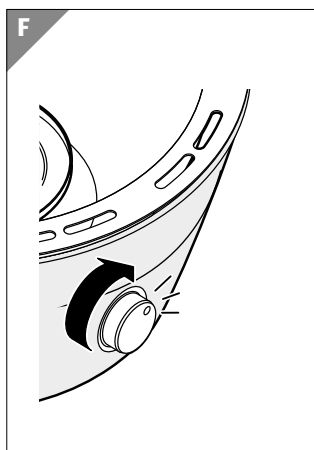
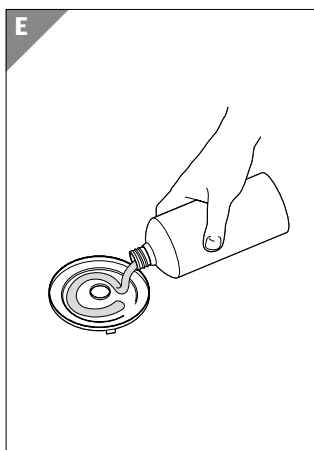
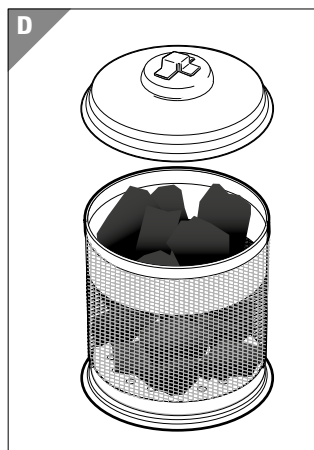
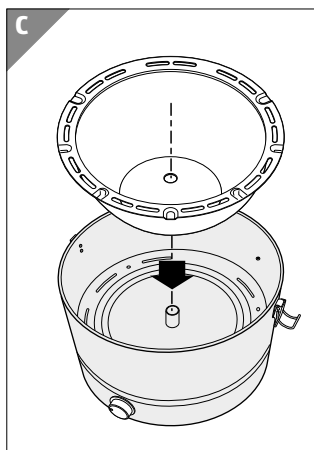
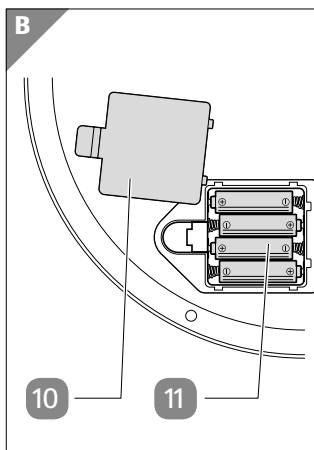


Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Verwendung.....	5
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Erstinbetriebnahme	12
Grill und Lieferumfang prüfen.....	12
Grundreinigung.....	13
Batterien einlegen	13
Grill zusammensetzen	13
Grillen.....	15
Holzkohle nachfüllen	17
Reinigung	18
Aufbewahrung	19
Fehlersuche	19
Technische Daten	20
Konformitätserklärung.....	20
Entsorgung	21
Verpackung entsorgen.....	21
Grill entsorgen.....	21





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Grillrost
- 2 Deckel
- 3 Holzkohlebehälter
- 4 Anzündschale
- 5 Innenschale
- 6 Außenschale
- 7 Klammer, 2×
- 8 Ein-/Ausschalter
- 9 Lufteinblasrohr
- 10 Batteriefachdeckel
- 11 Batteriefach
- 12 Transporttasche (nicht abgebildet)

Der Lieferumfang beinhaltet vier 1,5-V-Batterien vom Typ LR6 (AA).

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Holzkohlegrill mit elektrischer Belüftung (im Folgenden nur „Grill“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Grill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Grill führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Grill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Grill oder auf der Verpackung verwendet.

⚠️ WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠️ VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill ist ausschließlich zum Grillen von handelsüblichem Grillgut mit Holzkohle konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Er ist nicht bestimmt für den Einsatz:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Grill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Vergiftungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt aus dem Grill giftiges Kohlenmonoxid aus.

- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!

⚠️ WARNUNG!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Brand führen.

- Achten Sie auf einen ausreichend großen Abstand zwischen Grill und entzündbarem Material.

- Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand, wenn Sie den Grill unter einen Sonnenschirm oder eine Markise stellen.
- Stellen Sie den Grill ausschließlich auf einen festen und ebenen Untergrund, um ein Umkippen zu verhindern. Der Untergrund muss außerdem hitzebeständig und unempfindlich gegen Fettspritzer und Glutstücke sein. Diese lassen sich beim Grillen kaum vermeiden.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um die Glut oder einen eventuellen Fettbrand zu löschen.
- Vermeiden Sie die Entstehung von offenem Feuer. Vom Grillgut seitlich abgehende Fettspritzer entzünden sich an einem überhitztem Feuerkorb. Reduzieren Sie umgehend die Luftzufuhr mit dem Einstellrad des Ein-/Ausschalters. Entnehmen Sie mit einer Grillzange das tropfende Grillgut für kurze Zeit, bis sich die Grilltemperatur etwas gesenkt hat.
- Die Auffangkapazität von Fett in der Innenschale ist begrenzt; das Fett sollte auf keinen Fall bis an die sehr heiße Anzündschale unter dem Feuerkorb heranreichen, da es sich entzünden könnte.

 WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Grill kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Grills unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

 WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt sehr heiße Luft nach oben aus dem Grill. Teile des Grills werden heiß.

- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden! Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, transportieren oder wegstellen.
- VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeit verwenden! Gießen Sie auch keine hochgefährlichen Brennstoffe in die Glut. Bei Verwendung dieser Flüssigkeiten besteht die Gefahr schwerster Verbrennungen!
- Verwenden Sie zum Grillen möglichst Holzkohle, die der EN 1860-2 Spezifikation entspricht. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.
- Verwenden Sie ausschließlich gelartigen Grill-Anzünder (Brenngel) auf Ethanol-Basis. Dieser sollte der EN 1860-3-Spezifikation entsprechen und von DIN-CERTCO zertifiziert sein. Diese Grill-Anzünder können bei sachgemäßer Anwendung weder verpuffen noch explodieren und verursachen keine Geschmacksbeeinträchtigungen. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.
- Tragen Sie bei der Arbeit am heißen Grill geeignete Grillhandschuhe (z. B. beim Hantieren mit dem Grillgut) und idealerweise auch eine Grillschürze.
- Benutzen Sie eine Grillzange bzw. geeignetes Grillbesteck, wenn Sie mit dem Grillgut hantieren.

- Beugen Sie sich während des Grillens niemals über den heißen Grill.

⚠️ WARNUNG!**Gefahren durch Batterien!**

Unsachgemäßer Umgang mit Batterien kann Ihre Gesundheit gefährden.

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie die Batterien deshalb für Kleinkinder unerreichbar auf. Wenn Sie vermuten, dass eine Batterie verschluckt wurde oder auf andere Weise in den Körper gelangt ist, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Entfernen Sie eine erschöpfte Batterie umgehend aus dem Batteriefach. Sie kann sonst auslaufen. Falls eine Batterie ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt mit Batteriesäure spülen Sie die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer. Sie können explodieren oder giftige Dämpfe verursachen.
- Um das Auslaufen der Batterien zu vermeiden, laden Sie sie nicht auf, nehmen Sie sie nicht auseinander und schließen Sie sie nicht kurz.
- Legen Sie Batterien nicht auf Heizkörper und setzen Sie sie nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Entnehmen Sie die Batterien aus dem Batteriefach, sobald sie leer sind.
- Verwenden Sie nur Batterien gleichen Typs (siehe Kapitel „Technische Daten“).
- Verwenden Sie alte und neue Batterien nicht gemeinsam.

⚠️ VORSICHT!**Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Gebrauch des Grills kann Ihre Gesundheit gefährden.

- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen führen.

- Behandeln Sie den Feuerkorb mit Sorgfalt. Üben Sie keinen seitlichen Druck auf das Maschengewebe aus. Fassen Sie den Feuerkorb nur am oberen, versteiften Rand an.
- Verwenden Sie ausschließlich das Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird bzw. zum Lieferumfang gehört. Verwenden Sie keine Zubehöerteile eines anderen Herstellers.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Grill vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, um Gefährdungen zu vermeiden und beachten Sie die Garantiebedingungen.

Erstinbetriebnahme

Grill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig öffnen, kann der Grill beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände.
1. Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **B**).
 3. Kontrollieren Sie, ob der Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Grills wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Lassen Sie den Grill vollständig trocknen.

Batterien einlegen



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Batteriewechsel kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie den Grill vor dem Einlegen oder Austausch der Batterien vollständig abkühlen.

1. Drehen Sie die Außenschale **6** um.
2. Drücken Sie die Verschlusslasche des Batteriefachs **11** etwas ein und nehmen Sie den Batteriefachdeckel **10** ab.
3. Legen Sie die mitgelieferten Batterien ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs abgebildet.

Beachten Sie die richtige Polarität der Batterien (+/-).

4. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf.

Achten Sie darauf, dass die Verschlusslasche richtig einrastet.



Reinigen Sie bei Bedarf vor dem Einlegen die Batterie- und Gerätekontakte.

Grill zusammensetzen

1. Stellen Sie die Außenschale **6** mit den eingesetzten Batterien auf einen stabilen und vibrationsfreien Untergrund.
Achten Sie dabei darauf, dass sie waagerecht steht.
2. Stellen Sie die Innenschale **5** so in die Außenschale, dass das Lufteinblasrohr **9** in der entsprechenden Aussparung sitzt (siehe **Abb. C**).
3. Füllen Sie den Holzkohlebehälter **3** mit handelsüblicher Holzkohle, die der EN 1860-2-Spezifikation entspricht.
4. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Holzkohlebehälter (siehe **Abb. D**).

5. Nehmen Sie ein der EN 1860-3-Spezifikation entsprechendes und von DIN-CERTCO zertifiziertes Grillanzündergel und tragen Sie es mit ca. einem Zentimeter Breite kreisförmig auf die Anzündschale **4** auf (siehe **Abb. E**).
6. Stellen Sie die Anzündschale in die Innenschale auf das Lufteinblasrohr.
7. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **8** im Uhrzeigersinn ganz nach rechts (siehe **Abb. F**). Die Schalter-Beleuchtung wird aktiviert, und der Lüfter schaltet sich mit einem merklichen Knacken ein. Aus dem Lufteinblasrohr wird Luft in den Grillraum geblasen. Halten Sie ein langes Streichholz (z. B. ein Kaminstreichholz) oder ein Stabfeuerzeug vorsichtig an das aufgetragene Grillanzündergel (siehe **Abb. G**).
8. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an und stellen Sie den gefüllten Holzkohlebehälter mit dem aufgesetzten Deckel auf die brennende Anzündschale (siehe **Abb. H**).
9. Setzen Sie den Grillrost **1** so auf die Außenschale, dass die Bügel über den Klammern **7** liegen (siehe **Abb. I**).
10. Verriegeln Sie den Grillrost mit beiden Klammern (siehe **Abb. J**).
Grillrost und Außenschale sind jetzt fest miteinander verbunden.



Wir empfehlen Ihnen, beim ersten Gebrauch noch kein Grillgut auf den Grillrost zu legen, da hierbei noch mögliche Produktionsrückstände verdampfen und es zu einer gewissen Rauchbildung kommt.

11. Warten Sie, bis die Holzkohle im Holzkohlebehälter vollständig aufgebraucht ist.
12. Schalten Sie den Grill aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und reinigen Sie anschließend die Teile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Grillen



- Grillen ist nicht überall erwünscht und erlaubt. Zusätzlich kann es saisonale Grillverbote geben, z. B. in Wäldern wegen der damit verbundenen Waldbrandgefahr. Beachten Sie solche Verbote.
- Wählen Sie einen Standort, an dem andere sich nicht durch die Rauch- und Geruchsentwicklung belästigt fühlen.
- Achten Sie schon vor dem Grillen darauf, den Grill später nicht umsetzen zu müssen.
- Wir empfehlen Ihnen, hochwertige Grillkohle aus Buchenholz zu verwenden. Grillbriketts hingegen sind nicht zu empfehlen, da diese oft mehr Rauch- und Geruchsentwicklung verursachen und wegen ihrer größeren Form nicht gut für den Holzkohlebehälter geeignet sind.
- Die Oberfläche einzelner Teile verändert sich während des Gebrauchs durch die Hitzeeinwirkung. Dies hat keine Auswirkung auf deren Funktion.

1. Stellen Sie den Grill auf, setzen Sie ihn zusammen, befüllen Sie den Holzkohlebehälter **3** und zünden Sie ihn an wie im Abschnitt „Grill zusammensetzen“, Schritte 1–11 beschrieben.
2. Warten Sie einige Minuten bei maximaler Lüfterstellung, bis der untere Bereich der Holzkohle im Holzkohlebehälter durchgeglüht ist und das Grillanzündergel von einer leichten Ascheschicht bedeckt ist.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost **1** und beginnen Sie zu grillen.
 - Über den Ein-/Ausschalter **8** können Sie die Luftzufuhr und damit die Intensität der Glut steuern. Je weiter Sie den Ein-/Ausschalter im Uhrzeigersinn drehen, umso stärker arbeitet das Gebläse und umso stärker glüht die Holzkohle.
 - Sobald die unteren Schichten der Holzkohle gut durchgeglüht sind bzw. zu starker Funkenflug entsteht, sollten Sie die Gebläseleistung verringern und den Ein-/Ausschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - Wenn Sie eine Grillpause machen möchten, können Sie das Gebläse ganz ausschalten. Drehen Sie dazu den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Die Schalter-Beleuchtung erlischt, und das Gebläse schaltet sich aus.
 - Durch späteres Wiedereinschalten wird die Glut wieder entfacht. Dadurch lässt sich die nutzbare Grillzeit verlängern.



- Vermeiden Sie übergroßes und zu dickes Grillgut. Schneiden Sie z. B. ein großes Stück Fleisch lieber in zwei kleinere Stücke.
 - Überfüllen Sie den Grillrost nicht, so dass Sie ggf. das Grillgut zügig wenden können.
 - „Schnelles“ Grillgut, z. B. Würstchen oder dünne Fleischstücke, sollten Sie besonders im Auge haben. Der Grill ist bei voller Gebläseleistung sehr leistungsfähig.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, bewegen oder wegstellen.

Tipps zum Grillen

- Sie können auf dem kompletten Grillrost **1** grillen. Wie bei einem Holzkohlegrill üblich sind die heißesten Stellen direkt über der Glut. Durch die besondere Gestaltung des Deckels **2** und des Holzkohlebehälters **3** verteilt sich die Hitze besser.
- Belegen Sie den Grillrost ringförmig von dem Bereich neben der Grillplatte nach außen. Je dichter das Grillgut auf dem Rost nebeneinander liegt, desto mehr verteilt sich die von der Glut aufsteigende heiße Luft auch in den Randbereich.
- Im Randbereich liegendes Grillgut sollte nicht nur gewendet, sondern auch gedreht werden.
- Für das Rösten von Brot empfiehlt sich der äußere Randbereich des Grillrosts.
- Vermeiden Sie die Verwendung von zu fetthaltigen Lebensmitteln; die Aufnahmekapazität von Fett in der Innenschale **5** ist begrenzt.
- Für Würstchen empfiehlt sich der Bereich ca. zwei Ringe neben der runden Grillplatte, da sie nicht gleich einer großen Hitze ausgesetzt werden sollten.
- Zum Anbraten sollten Sie Fleischstücke zuerst in der Mitte auflegen. Die richtige Hitze dafür herrscht ca. 6–8 Minuten nach dem Anzünden.
- Die stärkste Hitze entwickelt sich direkt neben der runden Grillplatte.
- Grillen Sie keine gepökelten und geräucherten Fleischwaren.
- Grillen Sie das Grillgut nicht zu dunkel, denn mit zunehmender Dunkelfärbung nimmt der Gehalt an unerwünschten Begleitstoffen zu.
- Schneiden Sie verbrannte oder verkohlte Stellen am Lebensmittel vor dem Verzehr unbedingt ab.
- Vermeiden Sie Rauchentwicklung.
- Verwenden Sie vorzugsweise magere oder leicht durchwachsene dünne Fleischstücke anstatt sehr fetter oder dicker Stücke.
- Schneiden Sie den Fettrand vom Fleisch ab.
- Verwenden Sie ölige Marinaden sparsam.

- Tropfen Sie kein Bier auf Fleisch und Wurst, um eine knusprige Kruste zu erhalten. In dieser Kruste stecken besonders viele krebserregende Stoffe.
- Der Grill kann je nach gewählter Einstellung des Ein-/Ausschalters **8** sehr heiß werden. Kontrollieren Sie deshalb den Bräunungsfortschritt in kurzen Abständen.
- Drehen/wenden Sie regelmäßig das Grillgut.

Holzkohle nachfüllen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden Teile des Grills heiß.

- Benutzen Sie geeignete Grillhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen. Fassen Sie beim Nachfüllen der Holzkohle Teile des Grills (z. B. den Grillrost) niemals ungeschützt an.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen führen.

- Grillrost und Deckel des Holzkohlebehälters werden sehr heiß. Stellen Sie sie beim Nachfüllen der Holzkohle so ab, dass es nicht zu Beschädigungen kommt.

Um die Grillzeit zu verlängern, können Sie Holzkohle nachfüllen. Achten Sie dabei darauf, dass im Holzkohlebehälter **3** noch genügend Glut vorhanden ist, um die neue Kohle wieder entfachen zu können.

1. Entriegeln Sie die beide Klammern **7**.
2. Nehmen Sie den Grillrost **1** ab. Fassen Sie ihn dazu am besten an den beiden erhöhten Bügeln an.
3. Stellen oder legen Sie den Grillrost zur Seite (z. B. auf eine Gehwegplatte). Halten Sie andere Personen aus diesem Bereich sicherheitshalber fern.
4. Heben Sie den Deckel **2** des Holzkohlebehälters mit einer geeigneten Grillzange ab. Legen Sie den Deckel am besten auf dem Grillrost ab.
5. Geben Sie die neue Holzkohle vorsichtig in den Holzkohlebehälter. Achten Sie darauf, dass Sie den Holzkohlebehälter nicht überfüllen. Der Deckel muss auf jeden Fall wieder bündig aufgesetzt werden können.

6. Setzen Sie den Deckel auf den Holzkohlebehälter und anschließend den Grillrost auf den Grill.
7. Sichern Sie den Grillrost mit beiden Klammern.
8. Stellen Sie die Luftzufuhr für einige Minuten auf Maximum, indem Sie den Ein-/Ausschalter **8** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
9. Reduzieren Sie danach die Luftzufuhr wieder.

Sobald sich eventueller Rauch gelegt hat und der untere Teil der Holzkohle durchgeglüht ist, können sie mit dem Grillen fortfahren.

Reinigung

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden Teile des Grills heiß.

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann den Grill beschädigen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Kontakt mit Wasser kann die Lebensdauer des Grills erheblich reduzieren. Tauchen Sie die Außenschale nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie sie auch nicht in der Geschirrspülmaschine.

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch wie folgt:

1. Lösen Sie die Klammern **7** und nehmen Sie den Grillrost **1** ab.
2. Leeren Sie den Holzkohlebehälter **3** und wischen ihn und den Deckel **2** mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.
3. Lassen sie Grillrost und Innenschale **5** in warmem Wasser einweichen und reinigen Sie sie danach ausschließlich per Hand mit handelsüblichen Geschirrspülmitteln.

Falls die Verschmutzung sehr stark oder eingebrannt ist, verwenden Sie zusätzlich ein handelsübliches Backofenspray.

4. Reinigen Sie die Außenschale **6** mit einem feuchten Lappen oder einer Bürste.



- Der Holzkohlebehälter und der Deckel des Holzkohlebehälters sind Verschleißteile und werden einer sehr großen Hitze ausgesetzt. Trotz der Verwendung von Edelstahl verfärben sich diese Teile, und die ursprüngliche Festigkeit des Maschengewebes lässt nach. Dies stellt keinen Mangel dar.
- Je nach Benutzung und Art der Aufbewahrung müssen diese Teile früher oder später gegen Ersatz ausgetauscht werden.
- Verschleißteile, wie z. B. der Holzkohlebehälter und der Deckel, können über das Servicecenter bestellt werden. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Dort erfahren Sie auch die Preise und Versandkosten.

Aufbewahrung

- Verpacken Sie den gereinigten und trockenen Grill möglichst in der Transporttasche **12** und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort bei Zimmertemperatur auf. Zum Aufbewahren können Sie auch die Original-Verpackung verwenden.
- Wenn Sie den Grill längere Zeit nicht benutzen, beispielsweise am Ende der Grill-saison, nehmen Sie die Batterien aus dem Batteriefach **11**.

Fehlersuche

Fehler	mögliche Ursache	Behebung
Die Glut kommt gar nicht oder nur langsam in Gang.	Sie verwenden minderwertige oder feuchte Holzkohle.	Verwenden Sie hochwertige und trockene Holzkohle, am besten Buchenholzkohle.
	Das Gebläse liefert zu geringe Leistung.	Drehen Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
	Die Batterien sind erschöpft.	Legen Sie neue Batterien ein.
	Sie verwenden zu wenig Grillanzündergel.	Tragen Sie mehr Grillanzündergel auf.
Beim Anmachen qualmt es stark.	Das Gebläse liefert zu geringe Leistung.	Drehen Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

	Sie verwenden minderwertige oder feuchte Holzkohle.	Verwenden Sie hochwertige und trockene Holzkohle, am besten Buchenholzkohle.
Die Grillkohle ist schnell erschöpft.	Im Holzkohlebehälter ist zu wenig Holzkohle,	Füllen Sie den Holzkohlebehälter randvoll mit Kohle. Brechen Sie ggf. größere Stücke durch, damit mehr hineinpasst.
	Das Gebläse lief die ganze Zeit auf Hochtouren.	Drehen Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle den Ein-/Ausschalter herunter. Mit kleinerer Lüftereinstellung grillen Sie oft schonender und Sie kommen länger mit der Holzkohle aus.
Die Hitze reicht nicht mehr zum Grillen aus.	Es herrscht zu viel Wind oder die Holzkohle ist erschöpft.	Suchen Sie einen windgeschützten Aufstellort bzw. füllen Sie neue Holzkohle nach (siehe Abschnitt „Holzkohle nachfüllen“).

Technische Daten

Typ:	GT-GwF-01
Batterien:	4× LR6 (AA)/1,5 V DC
Betriebsspannung:	6 V DC, 250 mA
Artikelnummer:	94636

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als PDF-Datei von unserer Homepage **www.gt-support.de** heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Grill entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen).



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Grill einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll!

Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe* enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle in Ihrer Gemeinde/Ihrem Stadtteil oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können.

* gekennzeichnet mit: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei

Répertoire

Vue d'ensemble	4
Utilisation.....	5
Contenu de la livraison/pièces de l'appareil	24
Codes QR	25
Généralités.....	26
Lire le mode d'emploi et le conserver	26
Légende des symboles.....	26
Sécurité.....	27
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	27
Consignes de sécurité.....	27
Première mise en service	31
Vérifier le barbecue et le contenu de la livraison	31
Premier nettoyage	31
Insérer les piles.....	32
Assembler le barbecue.....	32
Cuire sur le barbecue.....	33
Remettre du charbon de bois.....	35
Nettoyage	36
Rangement	38
Recherche d'erreurs	38
Données techniques.....	39
Déclaration de conformité	39
Élimination	40
Élimination de l'emballage	40
Élimination du barbecue	40

Contenu de la livraison/pièces de l'appareil

- 1 Grille
- 2 Couvercle
- 3 Bac à charbon
- 4 Coupe d'allumage
- 5 Bac intérieur
- 6 Bac extérieur
- 7 Pinces, 2×
- 8 Interrupteur marche/arrêt
- 9 Tube d'arrivée d'air
- 10 Couvercle du compartiment à piles
- 11 Compartiment à piles
- 12 Housse de transport (ne figure pas sur l'illustration)

Quatre piles 1,5 V du type LR6 (AA) sont fournies.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de ce gril charbon de bois à ventilation électrique (seulement appelé «barbecue» ci-après). Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le barbecue. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le barbecue.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le barbecue à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le barbecue ou sur l'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

⚠ ATTENTION!

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

AVIS!

Ce mot signalétique avertit contre les possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour le montage et l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Sécurité contrôlée: les produits marqués avec ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le barbecue est exclusivement conçu pour griller au charbon des aliments conventionnels. Il est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle. Il ne convient pas à une utilisation:

- dans des cuisines, pour les employés de magasins, de bureau et autres domaines industriels,
- dans les propriétés agricoles,
- pour les clients des hôtels, motels et autres infrastructures de logement,
- dans les bed & breakfast.

Utilisez le barbecue uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le barbecue n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus suite à une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

Risque d'empoisonnement!

Du monoxyde de carbone toxique est émis en utilisant le barbecue.

- Ne pas l'utiliser dans des espaces fermés!

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie!

La manipulation non conforme du barbecue peut provoquer des incendies.

- Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace entre le barbecue et toute matière inflammable.
- Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace si vous placez le barbecue sous un parasol ou un store.
- Placez le barbecue uniquement sur une surface stable et plane afin d'éviter qu'il ne bascule. Cette surface doit

également résister à la chaleur et ne pas craindre des projections de graisse et des braises. Il est en effet difficile d'éviter ces dernières en cuisant au barbecue.

- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre la braise ou lorsque de la graisse prend éventuellement feu.
- Éviter la formation de grandes flammes. Les particules de graisses projetées de manière latérale des aliments s'enflamment au contact d'un braséro surchauffé. Réduisez immédiatement l'arrivée d'air à l'aide du bouton de réglage situé sur l'interrupteur marche/arrêt. Retirez un instant les aliments à l'origine des projections avec une pince de barbecue jusqu'à ce que la température du barbecue ait baissé un peu.
- Le bac intérieur ne peut contenir qu'une quantité limitée de graisse; la graisse ne devrait jamais atteindre la coupe d'allumage brûlante située sous le braséro car la graisse pourrait prendre feu.

AVERTISSEMENT!

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Ce barbecue peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances si elles sont sous surveillance ou instruites au sujet de l'utilisation sûre du barbecue, et si elles comprennent les risques en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec le barbecue. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- **ATTENTION!** Maintenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques!

- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage.
Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.

** AVERTISSEMENT!****Risque de brûlure!**

De l'air brûlant s'échappe vers le haut du barbecue au cours de son utilisation. Des éléments du barbecue deviennent brûlants.

- ATTENTION! Ce barbecue devient brûlant et ne doit pas être déplacé en cours d'utilisation! Laissez toujours refroidir entièrement le barbecue après utilisation avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ATTENTION! Ne jamais utiliser d'alcool à brûler, d'essence ou de liquides similaires pour allumer ou rallumer le barbecue! Ne versez aussi jamais de liquides inflammables dangereux dans les braises. Utiliser de tels liquides peut être à l'origine de brûlures du 3e degré!
- Utilisez pour faire un barbecue dans la mesure du possible du charbon de bois remplissant la norme EN 1860-2. Veuillez faire attention à ce marquage lorsque vous achetez du charbon de bois.
- Utilisez uniquement un allume-barbecue en gel à base d'éthanol. Celui-ci doit remplir la norme EN 1860-3 et être certifié par DIN-CERTCO. Ce type d'allume-barbecue n'explose pas ou ne crée pas de déflagration lorsqu'il est utilisé correctement et ne laisse pas de goût sur les aliments. Veuillez faire attention à ce marquage lorsque vous achetez du charbon de bois.
- Utilisez toujours des gants de barbecue adaptés lorsque vous travaillez avec le barbecue chaud (par ex. en manipulant les aliments en cours de cuisson) et aussi dans l'idéal un tablier.
- Utilisez une pince à barbecue ou des couverts adaptés lorsque vous manipulez les aliments en cours de cuisson.
- Ne vous penchez jamais sur le barbecue brûlant lorsque vous cuisez.

⚠ AVERTISSEMENT!

Dangers liés aux piles!

Un maniement non conforme des piles peut endommager votre santé.

- L'ingestion de piles peut mettre la vie en danger. Conservez donc les piles de manière inaccessibles pour des petits enfants. Lorsque vous supposez qu'une pile a été avalée ou est arrivée dans le corps d'une autre façon, faites immédiatement appel à une assistance médicale.
- Retirez immédiatement une pile vide du compartiment à piles. Sinon, elle peut couler. Lorsqu'il y a eu une fuite de pile, évitez le contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec de l'acide de pile, rincez immédiatement les endroits concernés avec beaucoup d'eau claire, et consultez immédiatement un médecin.
- Ne jetez pas les piles dans le feu. Elles peuvent exploser ou causer des vapeurs toxiques.
- Pour éviter que les piles ne coulent, ne les chargez pas, ne les démontez pas et ne les court-circuitez pas.
- Ne placez jamais des piles sur un radiateur et ne les exposez jamais au rayonnement direct du soleil.
- Retirez les piles du compartiment à piles dès qu'elles sont vides.
- N'utilisez que des piles de même type (voir chapitre «Données techniques»).
- N'utilisez pas des piles usées et neuves en même temps.

⚠ ATTENTION!

Risque pour la santé!

Une utilisation non conforme du barbecue peut nuire à votre santé.

- Placer les aliments sur la grille uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendre.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

La manipulation non conforme du barbecue peut provoquer des dommages.

- Faites attention en manipulant le braséro. N'exercez pas de pression latérale sur le grillage. Ne prenez le braséro que par le bord rigide situé en haut.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant ou contenus dans la livraison. N'utilisez pas d'accessoires d'un autre fabricant.
- N'effectuez pas de modifications sur le barbecue. Faites effectuer des réparations par un atelier professionnel afin d'éviter des situations de danger, et respectez les conditions de garantie.

Première mise en service**Vérifier le barbecue et le contenu de la livraison****AVIS!****Risque d'endommagement!**

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution, vous pouvez endommager le barbecue.

- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour le déballage.
1. Retirez le barbecue de l'emballage.
 2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A** et **B**).
 3. Vérifiez si le barbecue ou les différentes pièces présentent des dommages.
Si c'est le cas, n'utilisez pas le barbecue. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Premier nettoyage

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du barbecue comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».
3. Laissez sécher complètement le barbecue.

Insérer les piles

ATTENTION!

Risque de brûlure!

- Laissez refroidir complètement le barbecue avant d'insérer ou de changer les piles.

1. Retournez le bac extérieur **6**.
2. Enfoncez un peu la languette fermant le compartiment à piles **11** et retirez le couvercle **10**.
3. Insérez les piles fournies comme indiqué au fond du compartiment à piles. Veillez à respecter la polarité des piles (+/-).
4. Remplacez le couvercle du compartiment à piles. Veillez à ce que la languette soit correctement insérée.



Si besoin est, nettoyez les contacts électriques des piles et de l'appareil avant de placer des piles.

Assembler le barbecue

1. Placez le bac extérieur **6** avec les piles sur une surface dure et n'étant pas soumise à des vibrations. Assurez-vous qu'il soit à l'horizontale.
2. Placez le bac intérieur **5** dans le bac extérieur de telle manière que le tube d'arrivée d'air **9** se loge dans le trou prévu à cet effet (voir **figure C**).
3. Remplissez le bac à charbon **3** avec du charbon de bois du commerce répondant à la norme EN 1860-2.
4. Placez le couvercle **2** sur le bac à charbon (voir **figure D**).
5. À l'aide d'un allume-barbecue en gel répondant à la norme EN 1860-3 et certifié par DIN-CERTCO, dessinez un cercle dans la coupe d'allumage **4** avec une largeur de trait d'un centimètre environ (voir **figure E**).
6. Placez la coupe d'allumage sur le tube d'arrivée d'air situé dans le bac intérieur.
7. Tournez au maximum l'interrupteur marche/arrêt **8** dans le sens des aiguilles d'une montre (voir **figure F**). L'éclairage de l'interrupteur s'allume et le ventilateur se met en marche en faisant un bruit audible. L'air est aspiré dans le tube d'arrivée d'air et s'échappe dans la zone de barbecue.

8. Faites attention en tenant une allumette longue (par ex. une allumette de cheminée) ou un allume-gaz à bec long près de l'allume-barbecue en gel (voir **figure G**).
9. Enfilez des gants de protection et placez le bac à charbon rempli avec son couvercle sur la coupe d'allumage allumée (voir **figure H**).
10. Placez la grille **1** sur la bac extérieur de telle manière que les anses reposent sur les pinces **7** (voir **figure I**).
11. Bloquez la grille avec les deux pinces (voir **figure J**).
La grille et le bac extérieur forment maintenant une unité.



Nous vous recommandons de ne pas poser d'aliments sur la grille à la première utilisation car des résidus éventuels de fabrication peuvent s'évaporer et de la fumée peut se former.

12. Attendez que le charbon de bois soit entièrement consumé dans le bac à charbon.
13. Tournez l'interrupteur marche/arrêt jusqu'à la butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour éteindre le barbecue. Laissez entièrement refroidir le barbecue et nettoyez ensuite les éléments comme décrit au chapitre «Nettoyage».

Cuire sur le barbecue



- La cuisson sur un barbecue n'est pas souhaitée et autorisée partout. Des interdictions saisonnières peuvent également exister par ex. dans les forêts à cause du risque d'incendie qui y est lié. Veuillez respecter ces interdictions.
- Choisissez un endroit où la fumée ou les odeurs ne gênent personne.
- Faites déjà attention avant d'allumer votre barbecue à ne pas avoir à le déplacer plus tard.
- Nous vous recommandons d'utiliser du charbon de qualité en bois de hêtre. Les briquettes ne sont pas recommandées car elles provoquent souvent un dégagement de fumée et d'odeurs plus important. De plus, à cause de leur format plus grand, elles ne conviennent pas pour le bac à charbon de bois.
- La surface de certains éléments change en cours d'utilisation sous l'effet de la chaleur. Ceci n'affecte pas le bon fonctionnement.

1. Placez le barbecue, assemblez-le, remplissez le bac à charbon **3** et allumez ce dernier comme décrit dans la partie «Assembler le barbecue», étapes 1 à 11.
2. Attendez quelques minutes avec l'aspiration d'air au maximum que la partie inférieure du charbon dans le bac à charbon soit recouverte entièrement de braise et que l'allume-barbecue en gel soit recouvert d'une fine couche de cendre.

3. Placez les aliments sur la grille **1** et commencez la cuisson sur le barbecue.

- Vous pouvez régler l'arrivée d'air et ainsi l'intensité de la braise à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt **8**. Plus vous tournez l'interrupteur marche/arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre, plus le rendement du ventilateur est important et plus la braise est intense.
- Dès que les couches inférieures du charbon de bois présentent de bonnes braises ou que beaucoup d'étincelles s'envolent, il est recommandé de baisser le rendement du ventilateur et de tourner l'interrupteur marche/arrêt dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Si vous souhaitez faire une pause dans la cuisson des aliments, vous pouvez éteindre le ventilateur. Tournez l'interrupteur marche/arrêt jusqu'à la butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'éclairage de l'interrupteur et le ventilateur s'éteignent.
- Les braises sont ravivées lorsque vous rallumez plus tard le ventilateur. Vous pouvez ainsi prolonger le temps de cuisson effectif.



- Évitez de cuire des aliments trop gros ou trop épais. Coupez plutôt par ex. un gros morceau de viande en deux petits morceaux.
 - Ne surchargez pas la grille afin de pouvoir retourner rapidement les aliments en cas de besoin.
 - Nous vous conseillons de surveiller attentivement les aliments cuisant vite, comme les petites saucisses ou de fines tranches de viande. Le barbecue est très performant lorsque le ventilateur fonctionne à plein rendement.
- Lorsque vous avez terminé de cuire des aliments, éteignez le barbecue et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

Conseils pour cuire sur le barbecue

- Vous pouvez cuire sur toute la grille **1**. De la même manière que pour un barbecue à charbon traditionnel, les endroits les plus chauds sont ceux situés directement au-dessus de la braise. La conception spéciale du couvercle **2** et du bac à charbon **3** améliore la diffusion de la chaleur.
- Disposez les aliments de manière concentrique, de la grille de la plaque du barbecue vers l'extérieur. Moins il y a d'espace entre les aliments, meilleure est la distribution vers l'extérieur de l'air chaud émis par la braise.
- Les aliments placés sur le bord doivent être retournés dans tous les sens.
- Nous recommandons de placer le pain sur l'extérieur de la grille pour faire le dorer.
- Évitez d'utiliser des aliments trop gras; le bac intérieur **5** ne peut contenir qu'une quantité limitée de graisse.

- Nous recommandons de placer les petites saucisses derrière le deuxième cercle environ à compter de la plaque du barbecue car ainsi elles ne sont pas exposées à une trop grande chaleur.
- Pour saisir la viande, il est recommandé de commencer par placer les morceaux au centre. La chaleur adéquate est atteinte 6 à 8 minutes environ après avoir allumé l'allume-barbecue.
- La chaleur est maximale directement à proximité de la plaque ronde du barbecue.
- Ne cuisez jamais de produits à base de viande salée ou fumée.
- Ne noircissez pas trop les aliments car plus ils sont foncés, plus la concentration de substances indésirables augmente.
- Découpez obligatoirement les zones brûlées ou calcinées sur les aliments avant de les consommer.
- Évitez l'apparition de fumée.
- Utilisez de préférence des morceaux de viande maigres ou fins et légèrement persillés au lieu de morceaux très gras ou épais.
- Coupez le gras sur le bord de la viande.
- Utilisez avec parcimonie des marinades à base d'huile.
- N'aspergez pas la viande ou les saucisses de bière pour obtenir une croûte craquante. Cette croûte contient en effet beaucoup de substances cancérigènes.
- Le barbecue peut devenir très chaud selon la position choisie de l'interrupteur marche/arrêt **8**. Contrôlez par conséquent souvent l'avancée de la cuisson.
- Re/tournez régulièrement les aliments.

Remettre du charbon de bois

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure!

Certains éléments du barbecue sont brûlants en cours d'utilisation.

- Utilisez des gants de barbecue adaptés pour vous protéger des brûlures. Ne saisissez jamais à main nue des éléments du barbecue (par ex. la grille de cuisson) lorsque vous remettez du charbon de bois.

AVIS!

Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du barbecue peut provoquer des dommages.

- La grille et le couvercle du bac à charbon sont brûlants. Lorsque vous remettez du charbon, placez-les de telle manière qu'aucun dommage ne se produise.

Vous pouvez remettre du charbon de bois afin de prolonger le temps où vous pouvez cuire au barbecue. Veuillez vous assurer que le bac à charbon **3** contienne suffisamment de braise afin que le nouveau charbon puisse prendre.

1. Ouvrez les deux pinces **7**.
2. Retirez la grille **1**. L'idéal est de la saisir par les deux anses verticales.
3. Placez la grille à plat ou debout à un autre endroit (par ex. sur une plaque en béton). Assurez-vous que personne ne s'en approche.
4. Soulevez le couvercle **2** du bac à charbon avec une pince de barbecue adaptée. L'idéal est de placer le couvercle sur la grille.
5. Faites attention en remettant du charbon de bois dans le bac à charbon. Veillez à ne pas mettre trop de charbon dans le bac à charbon. Vous devez en tout cas pouvoir replacer le couvercle sans problème.
6. Placez le couvercle sur le bac à charbon puis la grille sur le barbecue.
7. Bloquez la grille avec les deux pinces.
8. Réglez l'arrivée d'air au maximum pour quelques minutes en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur marche/arrêt **8** jusqu'à la butée.
9. Baissez ensuite l'arrivée d'air.

Dès que la fumée éventuelle s'est dissipée et que le bas du charbon de bois est recouvert de braise, vous pouvez continuer à cuire sur le barbecue.

Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure!

Certains éléments du barbecue sont brûlants en cours d'utilisation.

- Laissez refroidir complètement le barbecue avant de le nettoyer.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

Un nettoyage non conforme peut endommager le barbecue.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Tout contact avec de l'eau peut réduire considérablement la durée de vie de votre barbecue. Ne plongez pas le bac extérieur dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne le nettoyez pas non plus au lave-vaisselle.

Après chaque utilisation, nettoyez le barbecue comme suit:

1. Ouvrez les pinces **7** et retirez la grille **1**.
2. Videz le bac à charbon **3** et nettoyez-le ainsi que le couvercle **2** avec un chiffon sec et doux.
3. Laissez tremper la grille et le bac intérieur **5** dans de l'eau chaude et nettoyez-les ensuite uniquement à la main avec un liquide vaisselle conventionnel.
Si jamais ils sont très sales ou que la saleté a cuit, utilisez également un aérosol conventionnel pour nettoyer les fours.
4. Nettoyez le bac extérieur **6** avec un chiffon humide ou une brosse.



- Le bac à charbon et son couvercle sont des pièces d'usure. Ils sont exposés à des températures très élevées. Malgré l'utilisation d'acier inoxydable, la couleur de ces éléments change et la solidité d'origine du grillage se détériore. Il ne s'agit pas de défauts de fabrication.
- Selon le type d'utilisation et de rangement, ces éléments doivent être remplacés à un moment ou un autre.
- Vous pouvez commander les pièces d'usure comme le bac à charbon ou le couvercle auprès du service client. Veuillez vous adresser à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie pour cela. Vous obtiendrez aussi les informations concernant les prix et les frais de port.

Rangement

- Rangez le barbecue propre et sec si possible dans la housse de transport **12** et conservez-le à température ambiante à un endroit sec. Vous pouvez aussi utiliser l'emballage d'origine pour le ranger.
- Si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une période prolongée, par exemple à la fin de la saison, retirez les piles de leur compartiment à piles **11**.

Recherche d'erreurs

Défaillance	Origines possibles	Solution
Pas de formation ou formation lente de braise.	Vous utilisez du charbon de bois humide ou de mauvaise qualité.	Utilisez du charbon de bois sec et de qualité, de préférence du charbon de bois de hêtre.
	Le ventilateur n'a pas un rendement suffisant.	Tournez l'interrupteur marche/arrêt jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pas de formation ou formation lente de braise.	Les piles sont presque vides.	Changez les piles.
Pas de formation ou formation lente de braise	Vous n'utilisez pas suffisamment d'allume-barbecue en gel.	Utilisez davantage d'allume-barbecue en gel.
Il y a beaucoup de fumée lorsque j'allume.	Le ventilateur n'a pas un rendement suffisant.	Tournez l'interrupteur marche/arrêt jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Vous utilisez du charbon de bois humide ou de mauvaise qualité.	Utilisez du charbon de bois sec et de qualité, de préférence du charbon de bois de hêtre.
Le charbon de bois se consume rapidement.	Il n'y a pas assez de charbon de bois dans le bac à charbon.	Remplissez le bac à charbon jusqu'au bord. Si besoin est, cassez les gros morceaux afin de pouvoir mettre plus de charbon dedans.

	Le ventilateur a fonctionné tout le temps à grande vitesse.	Baissez l'interrupteur marche/arrêt après formation suffisante de braise sur le charbon de bois. Avec une arrivée d'air plus faible, vous cuisez souvent de manière plus douce et vous avez besoin de moins de charbon.
La chaleur ne suffit plus pour cuire.	Il y a trop de vent ou le charbon est entièrement consumé.	Cherchez un endroit à l'abri du vent ou remettez du charbon de bois (voir partie «Remettre du charbon de bois»).

Données techniques

Type:	GT-GwF-01
Piles:	4× LR6 (AA)/1,5 V DC
Tension de fonctionnement:	6 V DC, 250 mA
N° d'article:	94636

Comme nos produits sont constamment en développement et en amélioration, des modifications techniques et de design peuvent survenir.

Ce mode d'emploi peut également être téléchargé au format PDF depuis notre site Internet **www.gt-support.de**.

Déclaration de conformité



La conformité du produit aux standards prescrits par la loi est garantie. Vous pouvez trouver la déclaration de conformité complète sur Internet **www.gt-support.de**.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination du barbecue

(Applicable dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les appareils usagés ne vont pas dans les déchets ménagers!

Si, un jour, le barbecue devait ne plus pouvoir être utilisé, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre les appareils usagés hors des ordures ménagères**, par ex. auprès du centre de collecte de sa commune/quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont pourvus du symbole imprimé ici.



Les piles et accus ne vont pas dans les déchets ménagers!

En tant que consommateur, vous êtes tenu légalement à déposer toutes les piles et accus, qu'ils contiennent des polluants* ou non, à un lieu de collecte de votre commune/votre quartier ou dans le commerce, de sorte qu'ils puissent être éliminés dans le respect de l'environnement.

* marqué par: Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb

Sommarior

Panoramica prodotto	4
Utilizzo	5
Dotazione/parti dell'apparecchio	42
Codici QR	43
Informazioni generali	44
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	44
Descrizione pittogrammi	44
Sicurezza	45
Utilizzo conforme all'uso previsto	45
Note relative alla sicurezza	45
Prima messa in funzione	49
Controllare il barbecue e la dotazione	49
Lavaggio preliminare	49
Inserire le batterie	49
Assemblaggio del barbecue	50
Grigliare	51
Aggiungere carbonella di legna	53
Pulizia	54
Conservazione	55
Ricerca anomalie	56
Dati tecnici	57
Dichiarazione di conformità	57
Smaltimento	57
Smaltimento dell'imballaggio	57
Smaltimento del barbecue	57

Dotazione/parti dell'apparecchio

- 1 Griglia
- 2 Coperchio
- 3 Contenitore della carbonella
- 4 Piastra di accensione
- 5 Calotta interna
- 6 Guscio esterno
- 7 Ganci di fissaggio, 2×
- 8 Interruttore di accensione/spegnimento
- 9 Tubo di ingresso dell'aria
- 10 Coperchio del vano batterie
- 11 Vano batterie
- 12 Borsa da trasporto (non raffigurata)

La fornitura comprende quattro batterie da 1,5 V di tipo LR6 (AA).

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrante del Barbecue per carbonella di legna con ventilazione elettrica (di seguito denominato semplicemente "barbecue"). Esse contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione il barbecue, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare lesioni gravi o danni al barbecue.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e i regolamenti vigenti nell'Unione Europea. All'estero, rispettare anche le direttive e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per consultazione futura. In caso di cessione del barbecue a terzi, consegnare tassativamente anche le presenti istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul barbecue stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti simboli e le seguenti parole d'avvertimento.

⚠ AVVERTIMENTO!

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

⚠ ATTENZIONE!

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento segnala il rischio di possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio Economico Europeo.



Sicurezza verificata: I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

Sicurezza

Utilizzo conforme all'uso previsto

Il barbecue è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti utilizzando carbonella di legna. È destinato soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito commerciale.

Non è destinato ad essere utilizzato:

- in cucine, da dipendenti di negozi, uffici ed altri locali commerciali,
- in tenute agricole,
- da parte di clienti di alberghi, motel e altre attività ricettive,
- in bed and breakfast.

Utilizzare il barbecue esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme all'uso previsto e può provocare danni materiali o addirittura lesioni personali. Il barbecue non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti all'utilizzo non conforme all'uso previsto o all'utilizzo scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTIMENTO!

Pericolo di avvelenamento!

Durante l'uso, il barbecue rilascia monossido di carbonio, che è tossico.

- Non usare in ambienti chiusi!

AVVERTIMENTO!

Pericolo d'incendio!

Un uso improprio del barbecue può causare incendi.

- Garantire una distanza sufficiente tra il barbecue e i materiali infiammabili.
- Prestare attenzione a una distanza sufficiente quando si posiziona il barbecue sotto un ombrellone o una tenda da sole.
- Collocare il barbecue esclusivamente su una superficie di appoggio solida e piana, per evitare che possa ribaltarsi. La superficie di appoggio deve essere resistente al calore, agli schizzi di grasso o al contatto con scintille o braci. Questi sono pressoché inevitabili.

- Non utilizzare mai l'acqua per spegnere braci o un eventuale incendio di grassi.
- Evitare la formazione di fiamme libere. Gli schizzi di grasso dei cibi si incendiano al contatto con il braciere surriscaldato. Ridurre immediatamente l'apporto di aria tramite la manopola di regolazione dell'interruttore di accensione/spegnimento. Utilizzando le pinze da griglia, rimuovere temporaneamente i cibi gocciolanti, fino a quando la temperatura del barbecue non sarà scesa.
- La calotta interna ha una capacità limitata per la raccolta di grasso; il grasso non deve assolutamente entrare in contatto con la piastra di accensione rovente posta sotto il braciere, poiché il grasso potrebbe incendiarsi.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità fisiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Questo barbecue può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone senza esperienza/conoscenza, a condizione che tali persone durante l'utilizzo siano sorvegliate o che siano state istruite sull'utilizzo sicuro del barbecue e sui rischi connessi al suo utilizzo. Non permettere ai bambini di giocare con il grill. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- **AVVERTENZA!** Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici!
- Non lasciare mai incustodito il barbecue mentre è in funzione.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Bambini potrebbero imprigionarsi e soffocare.

⚠ AVVERTIMENTO!**Pericolo di ustioni!**

Durante l'uso, dal barbecue esce verso l'alto aria molto calda. Le parti del barbecue si surriscaldano.

- **AVVERTENZA!** Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate e non deve essere spostato mentre è in funzione! Dopo l'uso, lasciare raffreddare sempre completamente il barbecue prima di pulirlo, di trasportarlo o riporlo.
- **ATTENZIONE!** Per accendere e riaccendere, non utilizzare mai alcool, benzina o liquidi simili! Non versare sulle braci neanche combustibili altamente pericolosi. L'utilizzo di questi fluidi crea il rischio di gravissime ustioni!
- Per accendere il barbecue, utilizzare possibilmente carbonella di legna conforme alle specifiche della norma EN 1860-2. Si raccomanda di prestare attenzione ai contrassegni specifici al momento dell'acquisto.
- Utilizzare solo accendifuoco in gel (gel di accensione) a base di etanolo. Questo deve essere conforme alla norma EN 1860-3 e deve essere certificato DIN-CERTCO. Gli accendifuoco di questo tipo, utilizzati in modo conforme, non provocano deflagrazioni o esplosioni e non compromettono i sapori. Si raccomanda di prestare attenzione ai contrassegni specifici al momento dell'acquisto.
- Durante l'utilizzo del barbecue, indossare guanti da barbecue adatti (ad es. quando si rigirano i cibi durante la cottura) e, nel caso ideale, un grembiule da barbecue.
- Per girare i cibi, utilizzare una pinza da barbecue e delle posate adatte.
- Non chinarsi mai sul barbecue acceso.

⚠ AVVERTIMENTO!**Pericolo causato dalle batterie!**

L'uso improprio delle batterie può danneggiare la salute.

- Le batterie possono essere letali se ingerite. Per tale motivo, conservare le batterie fuori dalla portata dei bambini. Se si ritiene che sia stata ingerita una batteria o che essa sia penetrata nel corpo umano in modo diverso, rivolgersi immediatamente a un medico.
- Rimuovere immediatamente la batteria scarica dal vano batterie. Potrebbe verificarsi delle perdite. Se le batterie presentano perdite, evitare il contatto con la pelle, gli occhi e le mucose. In caso di contatto con l'acido della batteria, sciacquare immediatamente la parte interessata con abbondante acqua e consultare subito un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco. Possono esplodere o produrre fumi tossici.
- Per prevenire che le batterie perdano il liquido, non caricarle, non smontarle e non cortocircuitarle.
- Non porre mai le batterie sui radiatori e non esporle mai alla luce solare diretta.
- Rimuovere le batterie dal vano batterie quando sono scariche.
- Utilizzare solo batterie dello stesso tipo (vedi capitolo "Dati tecnici").
- Non utilizzare insieme batterie usate e nuove.

 ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

L'uso improprio del barbecue può causare rischi per la salute delle persone.

- Iniziare a grigliare i cibi solo quando l'accendifuoco è coperta da uno strato di cenere.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio del barbecue può causare danni.

- Manipolare il braciere con cautela. Non esercitare alcuna pressione laterale sul retino. Afferrare il braciere solo per il bordo superiore rigido.

- Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore o inclusi nella fornitura. Non utilizzare accessori di altri produttori.
- Non apportare alcuna modifica al barbecue. Far eseguire le riparazioni esclusivamente da un centro specializzato, per evitare eventuali rischi e rispettare le condizioni di garanzia.

Prima messa in funzione

Controllare il barbecue e la dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre l'imballaggio senza prestare attenzione, è possibile danneggiare il barbecue.

- Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti per aprire l'imballaggio.
1. Estrarre il barbecue dall'imballaggio.
 2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **Fig. A e B**).
 3. Controllare che il barbecue o le parti singole non siano stati danneggiati. Nel caso fosse danneggiato, non utilizzare il barbecue. Rivolgersi al produttore attraverso l'indirizzo dell'Assistenza clienti indicato nella scheda di garanzia.

Lavaggio preliminare

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
2. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del barbecue come descritto al capitolo "Pulizia".
3. Attendere che il barbecue sia completamente asciutto.

Inserire le batterie

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Una sostituzione non corretta delle batterie può causare ustioni

- Far raffreddare il barbecue completamente prima di inserire o sostituire le batterie.

1. Capovolgere il guscio esterno **6**.
2. Premere leggermente la linguetta di blocco del vano batterie **11** e rimuovere il coperchio del vano batterie **10**.
3. Inserire le batterie di fornitura come indicato nella parte inferiore del vano batterie. Prestare attenzione alla polarità corretta delle batterie (+/-).
4. Ricollocare il coperchio del vano batterie.
Assicurarsi che la linguetta di blocco si innesti correttamente.



Prima di inserire le batterie, pulire eventualmente i contatti delle batterie e dell'apparecchio.

Assemblaggio del barbecue

1. Collocare il guscio esterno **6** con le batterie inserite su una superficie stabile e priva di vibrazioni.
Assicurarsi che sia collocato in orizzontale.
2. Posizionare la calotta interna **5** nel guscio esterno in modo tale che il tubo di ingresso dell'aria **9** sia alloggiato nell'incavo corrispondente (vedi **Fig. C**).
3. Riempire il contenitore della carbonella **3** con carbonella di legna reperibile in commercio, che sia conforme alle specifiche EN 1860-2.
4. Collocare il coperchio **2** sul contenitore della carbonella (vedi **Fig. D**).
5. Stendere un accendifuoco in gel conforme alla specifica EN 1860-3 e certificato secondo DIN-CERTCO in un cerchio con una larghezza di circa un centimetro sulla piastra di accensione **4** (vedi **Fig. E**).
6. Collocare la piastra di accensione nella calotta interna sopra il tubo di ingresso dell'aria.
7. Ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento **8** in senso orario completamente a destra (vedi **Fig. F**). La spia luminosa dell'interruttore si accende e il ventilatore si attiva producendo un rumore caratteristico. L'aria viene soffiata nella zona di cottura attraverso il tubo di ingresso dell'aria.
8. Avvicinare con cautela un fiammifero lungo (ad es. un fiammifero da caminetto) o un accendino lungo all'accendifuoco in gel steso in precedenza (vedi **Fig. G**).
9. Posizionare il contenitore della carbonella precedentemente riempito, su cui sarà stato prima posto il relativo coperchio, sulla piastra di accensione accesa (vedi **Fig. H**).
10. Posizionare la griglia **1** sul guscio esterno in modo che le estremità arcuate si trovino in corrispondenza dei ganci di fissaggio **7** (vedi **Fig. I**).
11. Bloccare la griglia con i due ganci di fissaggio (vedi **Fig. J**).
Griglia e guscio esterno sono ora saldamente uniti.



Al primo utilizzo, si consiglia di non porre cibi sulla griglia, poiché con il calore evaporeranno eventuali residui di produzione, con la conseguente formazione di fumo.

12. Attendere che la carbonella di legna nel contenitore della carbonella sia consumata completamente.
13. Spegnerne il barbecue ruotando l'interruttore di accensione/spegnimento in senso antiorario fino all'arresto. Lasciare raffreddare completamente il barbecue e pulire quindi le parti come descritto nel capitolo "Pulizia".

Grigliare



- Grigliare non è consentito e permesso ovunque. È inoltre possibile che ci siano dei divieti stagionali di accensione di fuochi per grigliate, ad es. nei boschi, a causa del connesso rischio di incendi. Si raccomanda di osservare tali divieti.
- Scegliere il luogo di collocazione in modo che altri non si sentano disturbati da fumi e odori.
- Prima di iniziare a grigliare, valutare la posizione di collocazione, per evitare di dover spostare il barbecue in un secondo tempo.
- Si consiglia di utilizzare esclusivamente carbonella di alta qualità di legna di faggio. Si sconsiglia l'uso di mattonelle, poiché emettono una maggiore quantità di fumo e di odori e, inoltre, a causa delle loro maggiori dimensioni, non sono adatte al contenitore della carbonella.
- Le superfici delle singole parti cambiano durante l'utilizzo a causa dello sviluppo di calore. Questo non ha alcun effetto sulla loro funzione.

1. Posizionare il barbecue, assemblarlo, riempire il contenitore della carbonella **3** e accenderlo come descritto in "Assemblaggio del barbecue", passi 1-11.
2. Attendere alcuni minuti, con ventilazione alla massima potenza, finché la zona inferiore della carbonella di legna nel contenitore della carbonella non sarà diventata completamente incandescente e l'accendifuoco in gel non sarà coperto da un leggero strato di cenere.
3. Porre i cibi sulla griglia **1** e iniziare a grigliare.
 - L'interruttore di accensione/spegnimento **8** consente anche di regolare l'afflusso di aria e quindi l'incandescenza. Quanto più si ruota l'interruttore di accensione/spegnimento in senso orario, tanto più intensamente lavora il ventilatore tanto più incandescente sarà la carbonella di legna.

- Una volta che gli strati più bassi della carbonella di legna sono diventati incandescenti o in caso di eccessiva formazione di scintille, si deve ridurre la potenza della ventola, ruotando in senso antiorario l'interruttore di accensione/spengimento.
- Se si intende fare una pausa, si può disattivare completamente il ventilatore. Ruotare l'interruttore di accensione/spengimento in senso antiorario fino all'arresto. Si spegneranno sia la spia luminosa dell'interruttore che il ventilatore.
- Quando lo si riaccenderà in un momento successivo, le braci saranno ravvivate. Questo consente di prolungare il tempo di utilizzabilità del barbecue.



- Evitare cibi di dimensioni eccessive o di grande spessore. Tagliare, ad esempio, in due pezzi un pezzo di carne troppo grande.
 - Non riempire troppo la griglia, in modo da poter girare comodamente i cibi.
 - È consigliabile tenere particolarmente d'occhio cibi a "cottura rapida", ad es. salsicce o fette di carne sottili. Quando si usa il ventilatore alla massima potenza il barbecue è estremamente potente.
- Quando si termina di grigliare, spegnere il barbecue e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo, spostarlo o riporlo.

Consigli per grigliare

- È possibile grigliare su tutta la superficie della griglia **1**. Come è usuale per i barbecue, la zona più calda è quella direttamente sopra la carbonella incandescente. Grazie alla particolare conformazione del coperchio **2** e del contenitore della carbonella **3** il calore si distribuisce meglio.
- Disporre i cibi sulla griglia partendo dalla zona accanto alla piastra griglia verso l'esterno. Più si dispongono i cibi a distanza ravvicinata, tanto meglio si distribuisce il calore della carbonella incandescente anche nella zona periferica.
- I cibi posizionati nella zona periferica devono essere sia girati che ruotati su se stessi.
- Per tostare del pane, si consiglia di utilizzare le zone marginali della griglia.
- Evitare l'utilizzo di alimenti particolarmente grassi; la capacità di raccolta del grasso nella calotta interna **5** è limitata.
- Per le salsicce e wurstel, si raccomanda una zona di circa due anelli accanto alla piastra griglia circolare, poiché questi cibi non devono essere esposti immediatamente a un calore troppo elevato.
- Per rosolare pezzi di carne, si consiglia di porli prima in centro. Infatti, circa 6–8 minuti dopo l'accensione, il calore in questa zona raggiunge l'intensità ideale.
- Il calore più intenso si sviluppa direttamente accanto alla piastra griglia circolare.
- Non grigliare carni affumicate o in salamoia.
- Non cuocere eccessivamente i cibi: quanto più scuriscono, tanto maggiore è il contenuto di sostanze concomitanti indesiderate.

- Eliminare dai cibi assolutamente le parti bruciate o carbonizzate prima del consumo.
- Evitare la formazione di fumo.
- È preferibile utilizzare carni magre o leggermente grasse in pezzi sottili, piuttosto che pezzi di grande spessore e molto grassi.
- Asportare il bordo di grasso dalla carne.
- Utilizzare parsimoniosamente le marinade con olio.
- Non spruzzare birra su carne e salumi, per ottenere una crosta croccante. Questa crosta contiene molte sostanze cancerogene.
- In base alla regolazione dell'interruttore di accensione/spengimento **8**, il barbecue può raggiungere temperature molto elevate. Si raccomanda, pertanto, di controllare frequentemente il livello di cottura.
- Girare e ruotare regolarmente i cibi.

Aggiungere carbonella di legna

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, alcune parti del barbecue si surriscaldano.

- Utilizzare guanti da griglia adatti per proteggersi da eventuali ustioni. Per aggiungere la carbonella di legna, non toccare mai direttamente, senza protezioni, le parti del barbecue (ad es. la griglia).

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio del barbecue può causare danni.

- La griglia e il coperchio del contenitore della carbonella raggiungono elevate temperature. Collocarli in modo da evitare eventuali danneggiamenti durante il riempimento con la carbonella di legna.

Per prolungare il tempo di cottura, è possibile aggiungere della carbonella di legna. Durante questa operazione, prestare attenzione che nel contenitore della carbonella **3** vi sia ancora una quantità sufficiente di braci per accendere la carbonella che si aggiunge.

1. Sbloccare i due ganci di fissaggio **7**.
2. Rimuovere la griglia **1**. Afferrare la griglia per le due estremità arcuate sporgenti verso l'alto.
3. Collocare o posizionare la griglia a lato (ad es., su una lastra di pavimentazione). Mantenere le altre persone a distanza di sicurezza dalla zona.
4. Sollevare il coperchio **2** del contenitore della carbonella utilizzando una pinza da barbecue adatta. Si consiglia di posare il coperchio sulla griglia.
5. Aggiungere con cautela la carbonella di legna nel contenitore della carbonella. Prestare attenzione a non riempire troppo il contenitore della carbonella. In ogni caso, dovrà essere possibile riposizionare a filo il coperchio.
6. Collocare il coperchio sul contenitore della carbonella e infine la griglia sul barbecue.
7. Fissare la griglia con entrambi i ganci di fissaggio.
8. Porre l'alimentazione di aria alla massima potenza per un paio di minuti, ruotando l'interruttore di accensione/spengimento **8** in senso orario.
9. Quindi, ridurre di nuovo l'alimentazione di aria.

Una volta che il fumo eventualmente sviluppatosi si sarà dileguato, e che la parte inferiore della carbonella di legna sarà diventata incandescente, si potrà continuare a grigliare.

Pulizia

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, alcune parti del barbecue si surriscaldano.

- Lasciare raffreddare sempre a sufficienza il barbecue prima di pulirlo.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un lavaggio errato può danneggiare il barbecue.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon e neanche utensili appuntiti o metallici, quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Questi utensili potrebbero danneggiare le superfici.

- Il contatto con l'acqua può ridurre significativamente la durata di vita del barbecue. Non immergere mai il guscio esterno in acqua o altri liquidi. Non lavarlo neanche in lavastoviglie.

Pulire il barbecue dopo ogni uso, nel modo seguente:

1. Sbloccare i ganci di fissaggio **7** e rimuovere la griglia **1**.
2. Svuotare il contenitore della carbonella **3** e pulirlo insieme al coperchio **2** con un panno morbido, asciutto e pulito.
3. Lasciare la griglia e la calotta interna **5** in ammollo in acqua calda e quindi pulirle esclusivamente a mano utilizzando detergenti per lavastoviglie reperibili in commercio.
Se lo sporco è molto ostinato o incrostato, usare anche un prodotto per la pulizia di forni reperibile in commercio.
4. Pulire il guscio esterno **6** con un panno umido o una spazzola.



- Il contenitore della carbonella e il relativo coperchio si usurano e sono sottoposti a un calore elevato. Pur essendo in acciaio inox, queste parti scoloriscono, e la robustezza originaria del retino diminuisce. Questo non costituisce un difetto.
- Secondo l'uso e la modalità di conservazione, queste parti dovranno essere prima o poi sostituite.
- I componenti usurabili, come per esempio il contenitore della carbonella e il relativo coperchio, possono essere ordinati presso il Centro Assistenza. Rivolgersi al produttore attraverso l'indirizzo dell'Assistenza clienti indicato nella scheda di garanzia. Saranno fornite anche informazioni sul prezzo e sulle spese di spedizione.

Conservazione

- Imballare il barbecue pulito e asciutto, per quanto possibile, nella borsa da trasporto **12** e conservarlo in un luogo asciutto a temperatura ambiente. Per la conservazione, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.
- Se si prevede di non utilizzare il barbecue per lungo tempo, ad esempio alla fine della bella stagione, rimuovere le batterie dal vano batterie **11**.

Ricerca anomalie

Anomalia	Possibili cause	Rimedio
La brace non si forma o si forma molto lentamente.	È stata usata della carbonella di legna di cattiva qualità o carbonella di legna umida.	Si raccomanda di utilizzare carbonella di legna di alta qualità e asciutta, meglio se carbonella di legno di faggio.
	La potenza utile del ventilatore è troppa bassa.	Ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento in senso orario fino all'arresto.
	Le batterie sono scariche.	Inserire nuove batterie.
La brace non si forma o si forma molto lentamente.	La quantità utilizzata di accendifuoco in gel è insufficiente.	Utilizzare una maggiore quantità di accendifuoco in gel.
Dopo l'accensione, fuoriesce una grande quantità di fumo.	La potenza utile del ventilatore è troppa bassa.	Ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento in senso orario fino all'arresto.
	È stata usata della carbonella di legna di cattiva qualità o carbonella di legna umida.	Si raccomanda di utilizzare carbonella di legna di alta qualità e asciutta, meglio se carbonella di legno di faggio.
La carbonella si è consumata rapidamente.	Nel contenitore della carbonella è presente una quantità di carbonella di legna insufficiente.	Riempire il contenitore della carbonella fino al bordo. Eventualmente, spezzare i pezzi troppo grandi per poterne inserire una maggiore quantità nel contenitore.
	Il ventilatore funziona al massimo per tutto il tempo.	Quando la carbonella di legna è incandescente, ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento per ridurre la velocità della ventola. Con una minore quantità di aria, si cuoce in modo più delicato e la carbonella di legna dura di più.
Il calore non è più sufficiente per grigliare.	C'è troppo vento o la carbonella di legna è esaurita.	Cercare una posizione protetta dal vento o aggiungere altra carbonella di legna (vedi capitolo "Aggiungere carbonella di legna").

Dati tecnici

Tipo:	GT-GwF-01
Batterie:	4 × LR6 (AA)/1,5 V DC
Tensione di esercizio:	6 V DC, 250 mA
Numero articolo:	94636

Poiché i nostri prodotti sono in continua evoluzione e miglioramento, sono possibili modifiche tecniche e di design.

Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate anche come file PDF dal nostro sito web **www.gt-support.de**.

Dichiarazione di conformità



Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti ai sensi di legge. La dichiarazione di conformità completa è disponibile in Internet all'indirizzo **www.gt-support.de**.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Gettare il cartone e la scatola nella raccolta di carta straccia, la pellicola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento del barbecue

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri Paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Se un giorno il grill non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. In tal modo si garantisce che gli apparecchi dismessi siano correttamente smaltiti e si evitano ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettronici sono contrassegnati dal simbolo cui sopra.



Le batterie e batterie ricaricabili non devono rifiuti domestici!

Il consumatore è obbligato per legge a smaltire tutte le batterie e gli accumulatori presso un centro di raccolta del proprio comune/quartiere, indipendentemente dal fatto che contengano o meno sostanze dannose*, in modo che possano essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente.

* contrassegnate da: Cd = cadmio, Hg = mercurio, Pb = piombo



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
DOMSTR. 19
20095 HAMBURG
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE •
ASSISTENZA POST-VENDITA**

94636



CH 00800 / 093 485 67



gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Modell/Type/Modello:
GT-GwF-01

04/2017

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**