



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso



HOLZKOHLEGRILL MIT ELEKTRISCHER BELÜFTUNG

GRIL CHARBON DE BOIS À VENTILATION ÉLECTRIQUE

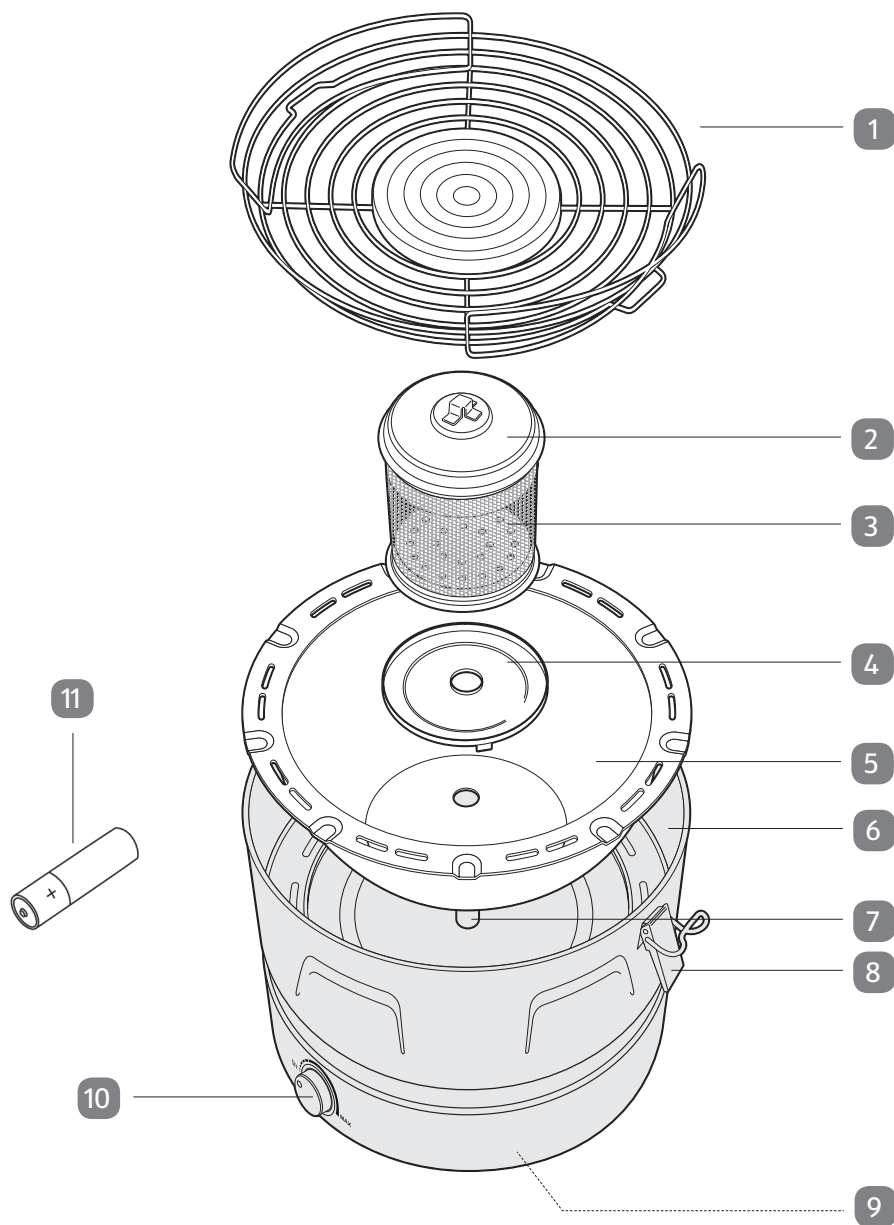
**BARBECUE PER CARBONELLA DI LEGNA CON VENTILAZIONE
ELETTRICA**

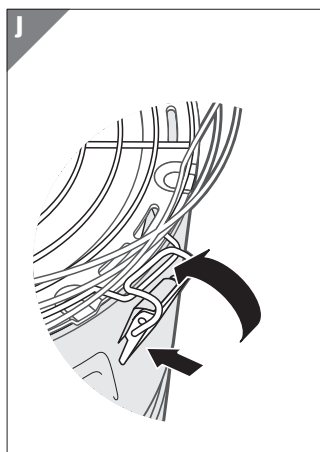
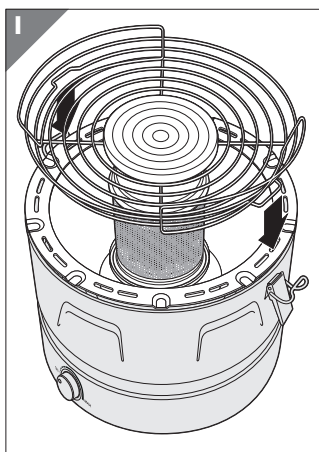
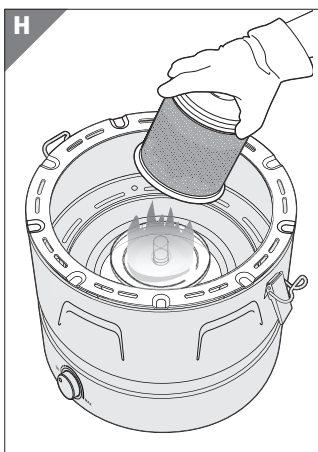
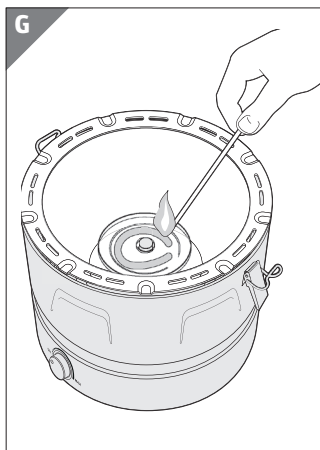
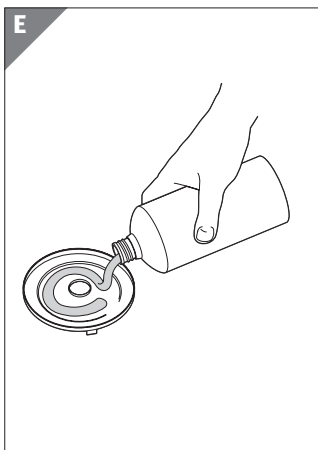
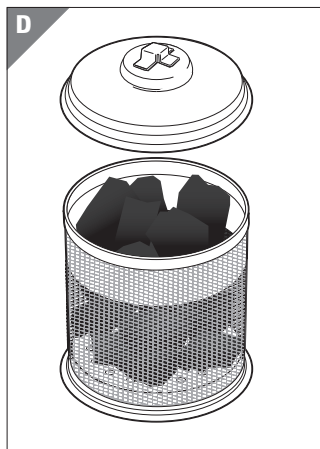
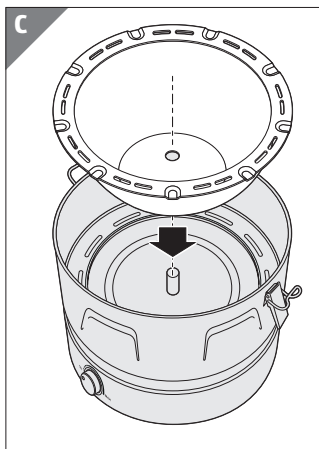
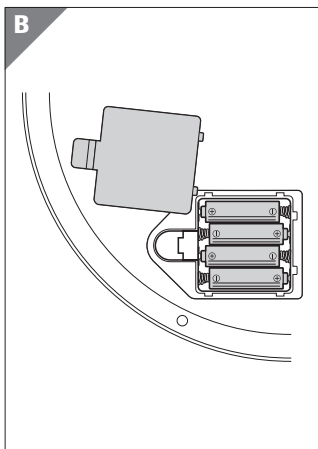
DEUTSCH ... SEITE 06
FRANÇAIS ... PAGE 23
ITALIANO ... PAGINA 41



Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Lieferumfang prüfen.....	12
Grill vorbereiten	13
Hinweise zum Standort	13
Batterien einlegen	13
Grill zusammensetzen	14
Erster Gebrauch	15
Grillen.....	15
Allgemeine Grilltipps	16
Holzkohle nachfüllen	17
Nach dem Grillen	18
Pflege.....	18
Reinigen	18
Aufbewahren	19
Fehlersuche	20
Technische Daten	21
Konformitätserklärung.....	21
Entsorgung.....	21





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Grillrost
- 2 Deckel
- 3 Holzkohlebehälter
- 4 Anzündschale
- 5 Innenschale
- 6 Außenschale
- 7 Lufteinblasrohr
- 8 Klammer
- 9 Batteriefach (Unterseite)
- 10 Ein-/Ausschalter
- 11 4x Batterien Typ LR6 (AA) / 1,5 V

Ohne Abbildung:

- Transport- und Aufbewahrungsbeutel
- Bedienungsanleitung und Garantiekarte

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Holzkohlegrill mit elektrischer Belüftung (im Weiteren „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 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 Signalworte 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.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort 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.



Der Hersteller dieses Produktes hat die gesetzlichen Abgaben für die Altstoffverwertung vorab entrichtet. Er ist daher von der gesetzlichen Verpflichtung befreit, Verpackungen kostenlos zurückzunehmen.



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

Sicherheit

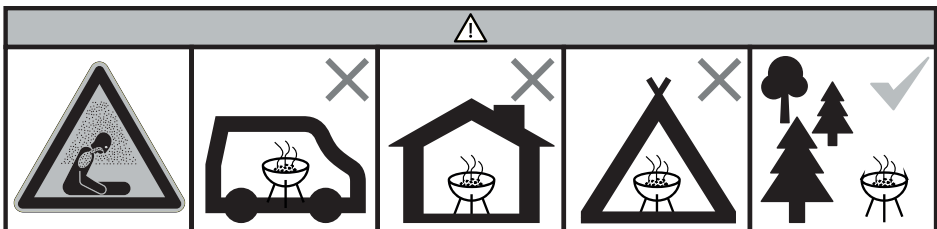
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill ist zum Grillen von handelsüblichem Grillgut mit Holzkohle vorgesehen. Er ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung (z. B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen wie beispielsweise Restaurants) ist der Grill ungeeignet. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden. Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit Originalzubehör und 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



VORSICHT! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie als Anzündhilfe ausschließlich Grillanzündergel, das der EN 1860-3 entspricht.
ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!



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

⚠️ 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).

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder sowie Haustiere vom Grill und dem Zubehör fern.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Halten Sie die Batterien von Kindern fern.

⚠️ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr!**

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

- Verwenden Sie zum Grillen möglichst Holzkohle, die der EN 1860-2 Spezifikation entspricht. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung. Wir empfehlen Buchenholzkohle.
- Verwenden Sie ausschließlich gelartigen Grill-Anzünder (Brenngel) auf Ethanol-Basis. Dieser sollte der EN1860-3 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.

- Niemals brennbare Flüssigkeiten, wie Brennspritus, Benzin, Lampenöl oder andere hochgefährliche Brennstoffe als Anzündhilfen verwenden oder in die Glut gießen. Bei Verwendung dieser Flüssigkeiten besteht die Gefahr schwerster Verbrennungen!
- 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.
- 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!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßem Umgang mit Batterien.

- ACHTUNG: Explosionsgefahr bei unsachgemäßem Umgang mit Batterien.
- Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, auseinander genommen, ins Feuer geworfen, erhitzt oder kurzgeschlossen werden. Ansonsten besteht erhöhte Explosions- und Auslaufgefahr, außerdem können Gase entweichen!
- Kontakt der Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten vermeiden. Bei Kontakt die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser spülen und umgehend einen Arzt aufsuchen.

WARNUNG!**Brandgefahr!**

Durch unsachgemäßen Umgang mit dem Grill besteht Brandgefahr.

- 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 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 keinem Fall bis an die sehr heiße Anzündschale unter dem Feuerkorb heranreichen, da es sich entzünden könnte.

HINWEIS!**Sachschaden!**

- Verwenden Sie ausschließlich das Zubehör, dass vom Hersteller empfohlen wird bzw. zum Lieferumfang gehört. Verwenden Sie nicht Zubehörteile eines Gerätes eines anderen Herstellers.
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Grill heraus, wenn diese verbraucht sind oder wenn Sie den Grill länger nicht benutzen, z. B. zum Ende der Grillsaison. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.

- Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, indem Sie diese z. B. auf Heizkörpern oder unter direkter Sonneneinstrahlung lagern. Erhöhte Auslaufgefahr!
- Reinigen Sie Batterie- und Gerätekontakte bei Bedarf vor dem Einlegen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, um Gefährdungen zu vermeiden und beachten Sie die Garantiebedingungen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Bewahren Sie den Grill im Trockenen auf. Schützen Sie ihn vor Nässe, Regen etc.
- Behandeln Sie den Holzkohlebehälter mit Sorgfalt. Üben Sie keinen seitlichen Druck auf das Gewebe aus und fassen Sie den Behälter nur am oberen, versteiften Rand an.

Bitte beachten Sie:

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.

Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Transportmaterial (Kartonagen, Folien etc.).
3. Kontrollieren Sie, ob der Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich an unser Servicecenter. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
4. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind (siehe **Abb. A**).

Grill vorbereiten

Hinweise zum Standort

- 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.
- Achten Sie darauf, dass der Grill waagrecht steht.

Batterien einlegen

1. Drücken Sie die Verschlusslasche des Batteriefachdeckels etwas ein und klappen Sie den Batteriefachdeckel ab (siehe **Abb. B**).
2. Legen Sie die mitgelieferten Batterien **11** so ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs **9** abgebildet. Beachten Sie die richtige Polarität der Batterien (+/-).
3. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf.
Achten Sie darauf, dass die Verschlusslasche richtig einrastet.

Hinweise für den Batteriewechsel

Wenn die Glut nur noch langsam oder gar nicht in Gange kommt, sind vermutlich die Batterien des Lüfters zu schwach und müssen gewechselt werden.

- Gehen Sie vor, wie beim Einlegen der Batterien beschrieben.

Beachten Sie:

- Lassen Sie den Grill vor dem Austausch der Batterien vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie alle Teile aus der Außenschale **6**.
- Tauschen Sie immer alle Batterien aus und verwenden Sie nur solche, die in den „Technischen Daten“ aufgeführt sind.
- Setzen Sie nur Batterien des gleichen Typs ein, keine unterschiedlichen Typen und verwenden Sie keine gebrauchten und neuen Batterien miteinander.
- Beachten Sie die richtige Polarität (+/-) beim Einlegen der Batterien.
- Reinigen Sie bei Bedarf vor dem Einlegen die Batterie- und Gerätekontakte.
- Entsorgen Sie die alten Batterien umweltgerecht, siehe „Entsorgen“.

Grill zusammensetzen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen führen.

- Üben Sie keinen seitlichen Druck auf das Gewebe des Holzkohlebehälters aus. Fassen Sie den Feuerkorb nur am oberen, versteiften Rand an.



- Verwenden Sie nur Holzkohle, keine Holzkohlebriketts.
- Grillanzündergel gehört nicht zum Lieferumfang. Verwenden Sie ausschließlich Grillanzündergel, das dafür vorgesehen ist. Das Gel sollte der EN 1860-3 Spezifikation entsprechen und von DIN-CERTCO zertifiziert sein.

1. Stellen Sie die Außenschale **6** mit den eingesetzten Batterien auf einen stabilen, ebenen, hitzebeständigen und vibrationsfreien Untergrund.
2. Stellen Sie die Innenschale **5** in die Außenschale (siehe **Abb. C**).
3. Füllen Sie den Holzkohlebehälter **3** mit handelsüblicher Holzkohle (**wir empfehlen Grillkohle aus Buchenholz**) und setzen Sie den Deckel **2** auf (siehe **Abb. D**).



Überfüllen Sie nicht den Holzkohlebehälter.
Sie müssen den Deckel bündig aufsetzen können.

4. Tragen Sie einen ca. 1 cm breiten Ring des Grillanzündergels kreisförmig auf die Anzündschale **4** auf (siehe **Abb. E**).
5. Stellen Sie die Anzündschale in die Innenschale.
6. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **10** im Uhrzeigersinn ganz nach rechts (MAX) (siehe **Abb. F**). Die Schalter-Beleuchtung leuchtet und der Lüfter schaltet sich mit einem wahrnehmbaren Knacken ein. Aus dem Lufteinblasrohr **7** wird Luft in den Grillraum geblasen.
7. Halten Sie ein langes Streichholz (z. B. ein Kaminstreichholz) oder ein Stabfeuerzeug vorsichtig an das aufgetragene Grillanzündergel (siehe **Abb. G**).
8. Stellen Sie den gefüllten Holzkohlebehälter mit dem aufgesetzten Deckel auf die brennende Anzündschale (siehe **Abb. H**).
9. Setzen Sie den Grillrost **1** auf die Außenschale (siehe **Abb. I**).

10. Verriegeln Sie den Grillrost mit beiden Klammern **8** (siehe **Abb. J**). Grillrost und Außenschale sind jetzt fest miteinander verbunden.
11. Warten Sie einige Minuten bei maximaler Lüfterstellung, bis der untere Bereich der Holzkohle im Holzkohlebehälter durchgeglüht ist.
Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
12. Regeln Sie anschließend die Luftzufuhr etwas herunter, spätestens wenn ein möglicher Funkenflug zu groß werden sollte.

Erster Gebrauch

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. Hierbei sollte die Holzkohle mindestens 30 Minuten durchglühen.

1. Lassen Sie den Grill nach den 30 Minuten vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie anschließend die Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Grillen

Beachten Sie folgende Punkte beim Grillen mit diesem Gerät:

- Über den Ein-/Ausschalter **10** 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 kurze Grillpause machen möchten, können Sie das Gebläse ganz ausschalten (OFF). 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.

Allgemeine Grilltipps

- Sie können auf dem kompletten Rost grillen. Wie bei einem Holzkohlegrill üblich, sind die heißesten Stellen direkt über der Glut. Durch die besondere Gestaltung des Deckels und des Feuerkorbes verteilt sich die Hitze besser.
- Belegen Sie das 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 ist begrenzt.
- Würstchen sollten nicht gleich einer großen Hitze ausgesetzt werden. Dazu empfiehlt sich der Bereich ca. 2 Ringe direkt neben der runden Grillplatte in der Mitte.
- Zum Anbraten sollten Sie Fleischstücke zuerst in der Mitte auflegen; ca. 6-8 min nach dem Anzünden herrscht dort die richtige Hitze dafür.
- 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 besser 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, sehr heiß werden. Kontrollieren Sie deshalb den Bräunungsfortschritt in kurzen Abständen. Drehen/wenden Sie regelmäßig das Grillgut.

⚠️ 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.

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

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

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **10** auf OFF.
2. Entriegeln Sie die beide Klammern **8**.
3. Fassen Sie den Grillrost **1** idealerweise an den beiden erhöhten Bügeln an, um ihn abzunehmen. **Tragen Sie bei der Arbeit am Grill geeignete Schutzkleidung, z. B. eine Grillschürze, sowie Grillhandschuhe o. Ä. Grill nicht direkt anfassen!**
4. Stellen oder legen Sie den Grillrost zur Seite, z. B. auf eine Gehwegplatte o. ä. Halten Sie andere Personen aus diesem Bereich sicherheitshalber fern.
5. Heben Sie den sehr heißen Deckel **2** des Holzkohlebehälters **3** mit einer geeigneten Grillzange ab. Legen Sie den Deckel am besten auf dem Grillrost ab. Auch der Deckel ist sehr heiß!
6. Geben Sie die neue Holzkohle vorsichtig in den Holzkohlebehälter. Nicht überfüllen! Der Deckel muss auf jeden Fall wieder bündig aufgesetzt werden können.

7. Setzen Sie den Deckel auf den Holzkohlebehälter und anschließend den Grillrost auf den Grill. Sichern Sie den Grillrost mit beiden Klammern.
8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **10** für einige Minuten auf maximale Stufe (MAX). Danach reduzieren Sie die Luftzufuhr.

Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Nach dem Grillen

1. Wenn Sie nicht weiter grillen wollen, drehen Sie den Ein-/Ausschalter **10** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (OFF). Die Schalter-Beleuchtung erlischt und das Gebläse schaltet sich aus.
2. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, bewegen oder wegstellen.

Pflege

Reinigen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden Teile des Grills heiß.

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

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen führen.

- Tauchen Sie die Außenschale nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie sie auch nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Bewahren Sie den Grill im Trockenen auf. Schützen Sie ihn vor Nässe, Regen etc.

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.

1. Lösen Sie die Klammern **8** und nehmen Sie den Grillrost **1** ab.

2. Leeren Sie den Holzkohlenbehälter **3** und wischen ihn und den Deckel **2** mit einem weichen, trockenen Tuch sauber. Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser zum Säubern, da dies die Lebensdauer der Teile erheblich reduziert.
3. Reinigen Sie Grillrost und Innenschale **5** nach einer Einweichphase mit warmen Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel. Bei sehr starker, eingebrannter Verschmutzung hilft die Anwendung eines handelsüblichen Backofenssprays.
4. Reinigen Sie die Außenschale **6** mit einem feuchten Lappen.

Beachten Sie bitte:

- Der Holzkohlenbehälter und der Deckel vom Holzkohlenbehälter sind Verschleißteile und werden einer sehr großen Hitze ausgesetzt. Die ursprüngliche Festigkeit des Maschengewebes lässt nach. Trotz der Verwendung von Edelstahl verfärben sich diese Teile. Dies stellt kein Mangel dar.
- Je nach Benutzung und Art der Aufbewahrung müssen diese Teile früher oder später gegen Ersatz ausgetauscht werden.
- Verschleißteile, wie z. B. den Kohlebehälter und den Deckel, können über das Servicecenter bestellt werden. Dort erfahren Sie auch die Preise und Versandkosten. Die Kontaktdaten entnehmen Sie bitte der Garantiekarte.

Aufbewahren

- Bewahren Sie den gereinigten und trockenen Grill an einem trockenen Ort bei Zimmertemperatur auf. **Schützen Sie den Grill vor Nässe.**
- Zum Aufbewahren verwenden Sie den Transport- und Aufbewahrungsbeutel oder Sie verwenden die Originalverpackung.
- Wenn Sie den Grill längere Zeit nicht benutzen, nehmen Sie die Batterien aus dem Batteriefach.



Die Oberfläche einzelner Teile verändert sich während des Gebrauchs durch die Hitzeeinwirkung. Dies hat keine Auswirkung auf deren Funktion.

Fehlersuche

	Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
1.	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 (MAX).
		Die Batterien sind erschöpft.	Legen Sie neue Batterien ein.
2.	Beim Anmachen qualmt es stark.	Sie verwenden zu wenig Grillanzündergel.	Nehmen Sie mehr Grillanzündergel.
		Das Gebläse liefert zu geringe Leistung.	Drehen Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (MAX).
		Sie verwenden minderwertige oder feuchte Holzkohle.	Verwenden Sie hochwertige und trockene Holzkohle, am besten Buchenholzkohle.
3.	Grillkohle ist schnell erschöpft.	Zu wenig Kohle im Holzkohlenbehälter.	Füllen Sie den Holzkohlenbehälter randvoll mit Kohle. Nicht überfüllen, der Deckel muss bündig aufgesetzt werden können. Brechen Sie ggf. größere Stücke durch, damit mehr in den Holzkohlebehälter passt.
		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.
4.	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 Kapitel „Holzkohle nachfüllen“).

Technische Daten

Typ:	GT-GwF-01
Batterien:	4x LR6 (AA)/ 1,5 V ===
Leistungsaufnahme:	6 V ===, 250 mA
Artikelnummer:	95978

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 Wertstoff-Sammlung.

Grill entsorgen

Entsorgen Sie den Grill entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



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 obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Entnehmen Sie vor der Entsorgung die Batterien aus dem Grill und entsorgen Sie diese separat.



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.

Sommaire

Vue d'ensemble	4
Contenu de livraison/pièces de l'appareil.....	22
Généralités	25
Lire le mode d'emploi et le conserver.....	25
Explication des symboles	25
Sécurité.....	26
Utilisation réglementaire	26
Consignes de sécurité.....	26
Déballage.....	30
Préparation du barbecue	31
Conseils pour l'installation	31
Mise en place des piles.....	31
Assemblage du barbecue	32
Allumer le barbecue pour la première fois.....	33
Cuisiner au barbecue	33
Astuces pour cuisiner au barbecue	34
Rajouter du charbon de bois	35
Après utilisation	36
Entretien	36
Nettoyage	36
Rangement.....	37
Dépannage	38
Spécifications techniques	39
Déclaration de conformité	39
Mise au rebut.....	39
Éliminer l'emballage.....	39
Éliminer l'appareil	40

Contenu de livraison/pièces de l'appareil

- 1 Grille
- 2 Couvercle
- 3 Réservoir à charbon de bois
- 4 Barquette d'allumage
- 5 Coque intérieure
- 6 Coque extérieure
- 7 Tuyau d'arrivée d'air
- 8 Pince
- 9 Compartiment à piles (face inférieure)
- 10 Bouton marche / arrêt
- 11 4 piles type LR6 (AA) / 1,5 V

Sans illustration:

- Sac de transport et de rangement
- Mode d'emploi et carte de garantie

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Cette notice d'utilisation fait partie de ce gril au charbon de bois à ventilation électrique (appelé ci-après «gril»). Elle contient des informations importantes relatives à la mise en service et l'utilisation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation, et, avant tout les consignes de sécurité avant d'utiliser le gril. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou dommages sérieux au gril.

La notice d'utilisation a été rédigée conformément aux normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, respectez aussi les directives et lois spécifiques au pays. Conservez le mode d'emploi pour un usage futur.

Joignez impérativement cette notice d'utilisation si vous transmettez le gril à un tiers.

Explication des symboles

Les symboles et termes de signalisation suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur le gril ou 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. Ce mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.

AVIS!



Ce symbole vous donne des informations complémentaires sur l'utilisation.



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



Le fabricant de ce produit a payé au préalable la taxe légale pour la réutilisation des matières usées. Il est, de ce fait, exonéré de l'obligation légale de reprendre les emballages sans compensation.



Sécurité contrôlée : Les produits marqués par ce symbole correspondent aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).

Sécurité

Utilisation réglementaire

Ce grill est destiné aux grillades au charbon de bois, de produits alimentaires à griller disponibles dans le commerce.

Il convient pour l'utilisation dans un ménage privé avec les quantités normalement consommées dans un tel environnement. Le grill n'est pas adapté à un usage industriel ou semblable à celui d'un ménage (p.ex. dans les cuisines des collaborateurs ou dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles, comme les restaurants).

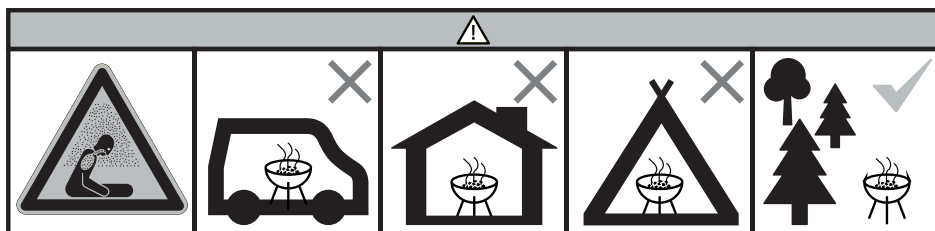
Il n'est pas autorisé d'utiliser le grill dans un local fermé. Utilisez le grill uniquement avec les accessoires originaux, et seulement de la manière décrite dans cette notice d'utilisation. Toute autre forme d'utilisation n'est pas considérée comme appropriée et peut provoquer des dommages matériels ou personnels. Le grill n'est pas un jouet pour enfants. Le fabricant ou revendeur n'est pas responsable des dommages qui ont été provoqués par une utilisation non conforme ou erronée.

Consignes de sécurité



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pur allumer ou réactiver le feu. Utilisez exclusivement un gel allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 pour faciliter l'allumage du charbon de bois.

ATTENTION ! Éloignez les enfants et les animaux domestiques !



N'utilisez pas le grill dans des endroits fermés et/ou habités p.ex. dans des bâtiments, des tentes, des caravanes, des mobilhomes, des bateaux. Il existe un risque mortel par intoxication au monoxyde de carbone.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risques pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple, des personnes handicapées, des personnes âgées avec des capacités physiques et mentales limitées) ou manquant d'expérience et de savoir (par exemple des enfants plus âgés).

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et aient compris les risques en découlant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les travaux de maintenance qui sont à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Conservez le barbecue et les accessoires hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Risque d'étouffement !
- Tenez les piles à distance des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT!**Risque de brûlures !**

Pendant l'utilisation, de l'air très chaud sort du grill par le haut et des parties du grill deviennent très chaudes.

- Pour cuisiner au barbecue, utiliser de préférence du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2. Vérifiez la présence d'un marquage spécifique sur l'emballage lors de l'achat. Nous conseillons d'utiliser du charbon de bois à base de hêtre.
- Utilisez exclusivement un gel allume-feu à base d'éthanol. Celui-ci devrait être conforme à la norme EN 1860-3 et être

certifié par DINCERTCO. Si ces allume-feu pour barbecue sont correctement manipulés, ils ne peuvent pas exploser et n'ont aucune répercussion au niveau du goût. Vérifiez la présence d'un marquage spécifique sur l'emballage lors de l'achat.

- N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool à brûler, essence, huile de paraffine ou autres combustibles dangereux) comme allume-feu. Ne versez jamais ces liquides sur les braises. Risque de brûlures très graves en cas d'utilisation de ces liquides !
- ATTENTION : Ce grill devient très chaud et ne peut être déplacé pendant son utilisation! Après utilisation, laissez toujours refroidir complètement le barbecue avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
- Portez des gants adaptés pour cuisiner au barbecue (par ex. pour manipuler les aliments sur le barbecue) et utilisez de préférence un tablier spécial pour barbecue.
- Utilisez une pince ou un couvert spécial barbecue pour manipuler les aliments sur le barbecue.
- Ne vous penchez jamais au dessus du barbecue chaud pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure !

Risque d'explosion en cas d'une utilisation non conforme des piles.

- ATTENTION : Risque d'explosion en cas de manipulation non conforme des piles. Les piles ne doivent être remplacées que par des piles du même type ou d'un type équivalent. Voir « Caractéristiques techniques ».
- Les piles ne doivent en aucun cas être rechargées, réactivées par d'autres moyens, démontées, jetées dans le feu, chauffées ou mises en court-circuit. Risque accru d'explosion et d'écoulement d'acide, mais aussi risque de formation de gaz !
- Évitez tout contact du liquide des piles avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact, rincez immédiatement les

parties concernées avec une grande quantité d'eau claire et consultez un médecin le plus rapidement possible.

AVIS!

Risque d'incendie !

Il existe un risque d'incendie en cas d'une utilisation non conforme du gril.

- Respectez une distance suffisante entre le barbecue et les matériaux inflammables.
- Respectez une distance suffisante lorsque vous installez le barbecue sous un parasol ou sous une marquise.
- Installez impérativement le barbecue sur une surface stable et plane, afin d'éviter que le barbecue ne se renverse. La surface doit aussi résister au feu, ainsi qu'aux projections de graisse et de morceaux de braise. Ces projections ne peuvent pratiquement pas être évitées lorsque vous utilisez un barbecue.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les braises ou des flammes éventuelles dues à la graisse.
- Évitez la formation de flammes nues. Les projections de graisse
- provenant des aliments cuisis s'enflamment au contact des surfaces métalliques surchauffées. Réduisez immédiatement l'arrivée d'air à l'aide de la molette de réglage du bouton marche / arrêt. Utilisez une pince pour enlever brièvement les aliments du barbecue, jusqu'à ce que la température ait baissé un peu.
- Le réflecteur a une capacité de récupération de graisse limitée ; la graisse ne devrait en aucun cas atteindre la barquette d'allumage très chaude située sous le brasero, elle pourrait s'enflammer.

AVIS!

Risque de dommage !

- Utilisez exclusivement les accessoires conseillés par le fabricant ou qui sont vendus avec le barbecue. N'utilisez en aucun cas les accessoires d'un appareil d'un autre fabricant.

- Retirez les piles du barbecue lorsqu'elles sont usagées ou si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une durée prolongée, par ex. à la fin de l'été. Vous éviterez ainsi des dommages éventuels consécutifs à une fuite d'acide.
- N'exposez pas les piles à des conditions extrêmes, par ex. en les posant sur un radiateur ou en les exposant aux rayons du soleil. Risque accru de fuite d'acide !
- Si nécessaire, nettoyez les contacts des piles et de l'appareil avant d'installer les piles.
- Ne modifiez pas l'appareil. Les réparations doivent être réalisées par un professionnel qualifié pour éviter tout risque, respectez les conditions de garantie.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de détergents chimiques agressifs, de produits abrasifs, d'éponges dures etc.
- Rangez le barbecue dans un endroit sec et protégez-le contre l'humidité, la pluie etc.
- N'exercez pas de pression latérale sur la paroi métallique du réservoir à charbon de bois et utilisez uniquement le bord supérieur rigide.

Important:

Nous vous conseillons d'utiliser du charbon de bois de hêtre de qualité supérieure.

Nous ne conseillons pas l'utilisation de briquettes pour barbecue, elles dégagent souvent plus de fumée et d'odeurs et ne sont pas particulièrement adaptées pour cet appareil en raison de leur forme plus grande.

Déballage

1. Retirez tous les composants de l'emballage.
2. Enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage (cartons, films, etc.)
3. Contrôlez si le barbecue ou les différents composants sont intacts. N'utilisez pas le barbecue en cas de dommages apparents. Contactez notre SAV dont les coordonnées figurent sur la carte de garantie.
4. Vérifiez si tous les composants sont bien présents avec l'appareil (voir **fig. A**).

Préparation du barbecue

Conseils pour l'installation

- L'utilisation d'un barbecue n'est pas souhaitée ni autorisée partout. Il peut également y avoir des interdictions saisonnières, par ex. en forêt pour éviter les risques d'incendie. Respectez ces interdictions.
- Choisissez un endroit où les autres personnes ne seront pas importunées par la fumée et les odeurs.
- Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que vous n'aurez pas à déplacer le barbecue ultérieurement.
- Assurez-vous que le barbecue soit parfaitement horizontal.

Mise en place des piles

1. Appuyez légèrement sur la languette de fermeture du couvercle du compartiment à piles et ouvrez le couvercle du compartiment à piles.
2. Installez les piles vendues avec l'appareil **11** conformément au schéma figurant au fond du compartiment à piles **9**. Respectez la polarité des piles (+/-).
3. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles.
Assurez-vous que la languette de fermeture soit à nouveau bien enclenchée.

Conseils pour changer les piles

Si vous rencontrez des difficultés pour obtenir des braises de bonne qualité, il est possible que les piles du ventilateur soient trop faibles, elles doivent être remplacées.

- La procédure est la même que celle décrite pour la mise en place des piles.

Attention :

- Avant de remplacer les piles, laissez complètement refroidir le barbecue.
- Enlevez toutes les pièces de la coque extérieure **6**.
- Remplacez toujours toutes les piles en même temps et utilisez uniquement des piles du type indiqué dans les « Caractéristiques techniques ».
- Utilisez des piles du même type, ne mélangez pas différents types de piles et n'utilisez pas en même temps des piles usagées et des piles neuves.
- Respectez la polarité des piles (+/-) au moment de leur mise en place.
- Si nécessaire, nettoyez les contacts des piles et de l'appareil avant de mettre en place les piles.
- Respectez l'environnement lorsque vous éliminez des piles usées, voir « Élimination des déchets ».

Assemblage du barbecue

AVIS!

Risque de dommage !

Une manipulation non conforme de l'article peut provoquer des dommages.

- N'exercez aucune pression sur le tissu du contenant du charbon de bois. Ne saisissez le brasero que par le bord supérieur, raide.



- Utilisez uniquement du charbon de bois, n'utilisez pas de briquettes de charbon de bois.
- Le barbecue est vendu sans gel allume-feu. Utilisez exclusivement un gel allume-feu prévu pour cet usage. Le gel devrait être conforme à la norme EN 1860-3 et certifié par DINCERTCO..

1. Posez la coque extérieure (6) avec les piles insérées sur une surface stable, plane, résistant à la chaleur et sans vibration.
2. Placez la coque intérieure (5) dans la coque extérieure (voir **fig. C**).
3. Remplissez le réservoir à charbon de bois (3) avec du charbon de bois du commerce (**nous conseillons d'utiliser du charbon de bois à base de hêtre**) et refermez le réservoir avec le couvercle (2) (voir **fig. D**).



Ne remplissez pas trop le bac pour charbon de bois.
Vous devez être capable de bien poser le couvercle.

4. Appliquez le gel allume-feu sur la barquette d'allumage (4) en formant un cercle de 1 cm de large environ (voir **fig. E**).
5. Placez la barquette d'allumage dans la coque intérieure.
6. Tournez le bouton marche / arrêt (10) vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre (MAX) (voir **fig. F**). L'éclairage du bouton s'allume et le ventilateur se met en marche en émettant un claquement clairement perceptible. De l'air est soufflé dans le barbecue à travers le tube d'arrivée d'air (7).
7. Approchez avec précaution une allumette longue (par ex. une allumette spéciale pour cheminée) ou un briquet long du gel qui a été appliqué sur la barquette d'allumage (voir **fig. G**).
8. Déposez le réservoir à charbon de bois rempli (le couvercle doit être en place) sur la barquette d'allumage enflammée (voir **fig. H**).

9. Placez la grille **1** sur la coque extérieure (voir **fig. I**).
10. Verrouillez la grille à l'aide des deux pinces **8** (voir **fig. J**).
La grille et la coque extérieure sont solidement assemblées.
11. Attendez quelques minutes (le ventilateur est réglé sur la position maximale) jusqu'à ce que la partie inférieure du charbon de bois qui se trouve dans le réservoir à charbon de bois soit complètement incandescente. **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
12. Baissez ensuite légèrement l'arrivée d'air, au plus tard lorsque le risque de projection d'étincelles est trop grand.

Allumer le barbecue pour la première fois

Nous vous conseillons de ne pas poser d'aliments sur la grille lorsque vous allumez le barbecue pour la première fois, étant donné que des résidus de production peuvent s'évaporer et qu'il y aura un certain dégagement de fumée. Le charbon de bois devrait brûler au moins 30 minutes.

1. Faites refroidir le grill complètement après les 30 minutes.
2. Nettoyez ensuite les différents composants, voir « Nettoyage ».

Le charbon de bois doit impérativement se consumer pendant au moins 30 minutes. Pour réaliser d'autres grillades, rajoutez du charbon de bois après nettoyage, voir « Rajouter du charbon de bois ».

Cuisiner au barbecue

Observez les points suivants lorsque vous cuisinez avec cet appareil :

- Le bouton marche / arrêt **10** permet de réguler l'arrivée d'air et donc l'intensité des braises. En tournant le bouton marche / arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre, vous augmentez la vitesse de rotation du ventilateur et le charbon de bois devient plus incandescent.
- Dès que les couches inférieures de charbon de bois sont bien incandescentes ou lorsque vous constatez la formation de nombreuses étincelles, il est conseillé de réduire la vitesse de rotation du ventilateur et de tourner le bouton marche / arrêt dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Si vous souhaitez faire une pause, vous pouvez éteindre le ventilateur complètement (OFF). Il suffira de le rallumer plus tard pour réactiver les braises. Vous pouvez ainsi prolonger la durée d'utilisation des braises pour faire cuire des aliments au barbecue.
- Évitez de faire cuire des aliments trop grands et trop épais. Il est, par exemple, préférable de découper une grande pièce de viande en deux morceaux plus petits.

- Ne surchargez pas la grille du barbecue, ce qui vous empêcherait éventuellement de retourner rapidement les aliments qui se trouvent sur la grille.
- Les aliments à cuisson « rapide », tels que les saucisses ou des pièces de viande très fines, devraient être surveillés tout particulièrement. Le barbecue est très puissant lorsque le ventilateur tourne à plein régime.

Astuces pour cuisiner au barbecue

- Vous pouvez utiliser toute la surface de la grille pour cuisiner au barbecue. Comme pour tous les autres barbecues au charbon de bois, les zones les plus chaudes se situent directement au dessus des braises. La conception spéciale du couvercle et de la coque du barbecue améliore la répartition de la chaleur.
- Placez les aliments sur la grille en partant du centre vers l'extérieur de manière à former un cercle. Lorsque les aliments sont très rapprochés sur la grille, l'air chaud dégagé par les braises se diffuse aussi vers les bords de la grille.
- Les aliments disposés sur les bords de la grille ne doivent pas seulement être retournés mais aussi déplacés sur la grille.
- Pour faire dorer des tranches de pain, il est préférable d'utiliser les bords de la grille.
- Évitez d'utiliser des aliments trop gras ; le réflecteur a une capacité limitée pour récupérer la graisse.
- Les saucisses ne devraient pas être exposées tout de suite à une forte chaleur.
- Dans ce cas, il est conseillé de laisser libre la zone centrale de la grille ainsi que les 2 cercles suivants et de placer les saucisses plus loin sur la grille. Pour saisir des pièces de viande, il est conseillé de les placer d'abord au centre ; 6 à 8 minutes après l'allumage du charbon de bois, la chaleur y est idéale.
- La chaleur la plus forte est obtenue directement à côté de la plaque ronde centrale de la grille.
- Les viandes salées et fumées ne doivent pas être cuites au barbecue.
- Ne prolongez pas trop la cuisson des aliments, car le teneur en substances nocives augmente lorsque la coloration des aliments est trop foncée.
- Découpez et enlevez immédiatement les parties carbonisées ou brûlées des aliments avant de les consommer.
- Évitez l'apparition de fumée.
- Cuisinez de préférence des pièces de viande fines, maigres ou légèrement marbrées au lieu de viandes très grasses ou épaisses.
- Découpez et enlevez le bord gras de la viande.
- Utilisez avec parcimonie les marinades à base d'huile.
- Ne versez pas de bière sur la viande et sur les saucisses pour obtenir une croûte

croustillante. Cette croûte contient un nombre particulièrement élevé de substances cancérigènes.

- Le barbecue peut devenir chaud en fonction de la position du bouton marche / arrêt. Contrôlez souvent la coloration des aliments. Retournez et déplacez régulièrement les aliments disposés sur la grille.

Rajouter du charbon de bois

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures !

Pendant l'utilisation, des parties du grill deviennent très chaudes.

- Utilisez des gants de protection adaptés pour le barbecue, afin de vous protéger contre les brûlures. Lorsque vous rajoutez du charbon de bois, ne touchez jamais les différentes parties du barbecue (par ex. la grille) sans protection.

AVIS!

Risque de dommage !!

Une manipulation non conforme de l'article peut provoquer des dommages.

- Lorsque vous rajoutez du charbon de bois, posez les parties chaudes du barbecue de façon à éviter d'éventuels dommages. La grille et le couvercle du réservoir à charbon de bois deviennent très chauds.

Afin de prolonger la durée de cuisson, vous pouvez rajouter du charbon de bois. Assurez-vous que le réservoir à charbon de bois contient encore suffisamment de braises, afin de pouvoir allumer le charbon de bois qui est rajouté.

1. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt  sur OFF
2. Déverrouillez les deux pinces .
3. Saisissez la grille  de préférence en la tenant par les deux parties surélevées, et retirez-la du barbecue. **Pour cuisiner et manipuler le barbecue, portez toujours des vêtements de protection adaptés, par ex. un tablier spécial, ainsi que des gants spéciaux pour barbecue etc. Ne touchez pas directement le barbecue !**
4. Posez ou couchez la grille de côté, par ex. sur une dalle en béton ou autre. Par précaution, éloignez les autres personnes.

5. Soulevez le couvercle **(2)** très chaud du réservoir à charbon de bois **(3)** avec une pince adaptée. Posez de préférence le couvercle sur la grille. Le couvercle est aussi très chaud !
6. Versez avec précaution le nouveau charbon de bois dans le réservoir à charbon de bois. Attention à ne pas trop remplir le réservoir ! Le couvercle doit de nouveau pouvoir être posé correctement sur le réservoir.
7. Placez le couvercle sur le réservoir à charbon de bois, puis posez la grille sur le barbecue. Verrouillez la grille à l'aide des deux pinces.
8. Réglez le bouton marche / arrêt **(10)** sur la position maximale pendant quelques minutes. Réduisez ensuite l'arrivée d'air.

Ne déposez les produits à griller que quand le charbon de bois est couvert d'une couche de cendres.

Après utilisation

1. Si vous ne voulez plus continuer à utiliser le barbecue, tournez le bouton marche / arrêt **(10)** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée (OFF). L'éclairage du bouton s'éteint et le ventilateur s'arrête.
2. Laissez complètement refroidir le barbecue avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

Entretien

Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures !

Pendant l'utilisation, des parties du grill deviennent très chaudes.

- Laissez complètement refroidir le barbecue avant de le nettoyer.

AVIS!

Risque de dommage !

Une manipulation inadéquate peut provoquer de graves blessures.

- Ne plongez pas la coque extérieure dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour nettoyer le barbecue, n'utilisez pas de détergents chimiques agressifs, de produits abrasifs, d'éponges dures etc.

- Rangez le barbecue dans un endroit sec. Protégez-le contre l'humidité, la pluie etc.

Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.

1. Déverrouillez les pinces **8** et enlevez la grille.
2. Videz le réservoir à charbon de bois **3** et nettoyez-le ainsi que le couvercle **2** avec un chiffon doux sec. N'utilisez en aucun cas de l'eau pour nettoyer le barbecue, cela risque de réduire très nettement la durée de vie des différentes parties du barbecue.
3. Nettoyez la grille et la coque intérieure **5** après la phase de trempage, en utilisant de l'eau chaude et un produit vaisselle du commerce. Il est conseillé d'utiliser une bombe de nettoyage du commerce, spécialement prévue pour nettoyer les fours, pour enlever les salissures particulièrement tenaces ou incrustées sous l'effet de la chaleur.
4. Nettoyez la coque extérieure **6** avec un chiffon humide ou une brosse.

Attention :

- Le réservoir à charbon de bois et le couvercle du réservoir à charbon de bois sont des pièces d'usure et sont exposés à une forte chaleur. La résistance initiale de la paroi métallique diminue. Ces pièces changent de couleur malgré l'utilisation d'acier inoxydable. Il ne s'agit pas d'un défaut.
- En fonction de l'utilisation et du mode de rangement, ces pièces doivent être remplacées plus ou moins tôt.
- Les pièces d'usure, par ex. le réservoir à charbon de bois et le couvercle, peuvent être commandées auprès du SAV qui vous communiquera les prix et le montant des frais de port. Les coordonnées du service d'assistance figurent sur la carte de garantie.

Rangement

- Rangez le barbecue nettoyé et sec dans un endroit sec, à température ambiante. **Protégez le barbecue contre l'humidité.**
- Pour le conserver, utilisez le sac de transport et de rangement, ou utilisez l'emballage original.
- Retirez les piles du compartiment à piles si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une durée prolongée.



La surface de certains composants se modifie pendant l'utilisation sous l'effet de la chaleur. Mais ceci n'a aucun effet sur leur fonctionnement.

Dépannage

	Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
1.	Il est difficile ou impossible d'obtenir des braises correctes.	Vous utilisez trop peu de gel allume-feu.	Utilisez plus de gel allume-feu.
		Vous utilisez du charbon de bois humide ou de mauvaise qualité.	Utilisez du charbon de bois sec et de qualité supérieure, de préférence du charbon de bois de hêtre.
		Le ventilateur ne fournit pas assez de puissance.	Tournez le bouton marche / arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée (MAX).
		Les piles sont usagées sont usées.	Installez des piles neuves.
2.	Une forte fumée se dégage au moment de l'allumage.	Vous utilisez trop peu de gel allume-feu.	Utilisez plus de gel allume-feu.
		Le ventilateur ne fournit pas assez d'air.	Drehen Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (MAX).
		Vous utilisez du charbon de bois humide ou de mauvaise qualité.	Utilisez du charbon de bois sec et de qualité supérieure, de préférence du charbon de bois de hêtre.
3.	Le charbon de bois est rapidement consommé.	Pas assez de charbon dans le réservoir à charbon de bois.	Remplissez le réservoir à charbon à ras bord avec du charbon de bois. Ne pas surcharger, le couvercle doit être bien refermé. Si nécessaire, cassez en deux les morceaux trop gros, afin de pouvoir bien remplir le réservoir à charbon de bois.
		Le ventilateur a tout le temps tourné à plein régime.	Lorsque le charbon de bois est incandescent, tournez le bouton marche / arrêt pour baisser le régime du ventilateur. Cela vous permettra de cuisiner plus facilement et le charbon de bois durera plus longtemps.

	Problème	Cause possible	Résolution de problèmes
4.	La chaleur n'est plus suffisante pour faire cuire des aliments.	Il y a trop de vent ou il n'y a plus de charbon de bois.	Installez le barbecue dans un endroit abrité du vent ou rajoutez du charbon de bois (voir « Rajouter du charbon de bois »).

Spécifications techniques

Modèle : GT-GwF-01
 Alimentation électrique : 4x LR6 (AA)/ 1,5 V ---
 Puissance absorbée : 6 V --- , 250 mA
 Numéro de référence : 95978

Vu que nos produits sont développés et améliorés en permanence, des modifications du design et des altérations techniques ne sont pas exclues. Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF de notre site Internet www.gt-support.de.

Déclaration de conformité



La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous www.gt-support.de.

Mise au rebut

Éliminer l'emballage



Triez l'emballage avant de l'éliminer. Déposez le papier et carton au point de ramassage du papier, les films au point de ramassage des matières recyclables.

Éliminer l'appareil

Éliminez l'appareil à croque-monsieur conformément aux dispositions en vigueur dans votre pays.



Il n'est pas autorisé de jeter les appareils usés avec les ordures ménagères !

Si l'appareil n'est plus utilisé, chaque consommateur est obligé par la loi, de déposer les appareils usés séparément des ordures ménagères, par exemple auprès d'un point de collecte de sa commune/son quartier. Ceci pour garantir que les appareils usés sont recyclés correctement sans effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont caractérisés par le symbole ci-dessus.

Sortez les piles du grill avant de le mettre au rebut et éliminez celles-ci séparément.



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.

Indice

Panoramica prodotto.....	4
Dotazione/parti dell'apparecchio	42
Generalità	43
Leggere e conservare le istruzioni all'uso	43
Spiegazione simboli	43
Sicurezza	44
Utilizzo conforme	44
Indicazioni di sicurezza.....	44
Controllo volume di fornitura.....	48
Preparazione del barbecue	48
Indicazione sulla collocazione	48
Inserire le batterie	49
Assemblaggio del barbecue.....	49
Primo utilizzo.....	50
Grigliare.....	51
Consigli generali per grigliare	51
Aggiungere carbonella di legna	52
Dopo l'utilizzo	53
Manutenzione.....	54
Pulizia	54
Conservazione.....	55
Ricerca errori	55
Dati tecnici	56
Dichiarazione di conformità	57
Smaltimento	57
Smaltimento della confezione	57
Smaltimento del barbecue	57

Dotazione/parti dell'apparecchio

- 1 Griglia
- 2 Coperchio
- 3 Recipiente per carbonella di legna
- 4 Contenitore per l'accensione
- 5 Contenitore interno
- 6 Contenitore esterno
- 7 Tubo per l'aria
- 8 Cerniere
- 9 Scomparto batterie (parte inferiore)
- 10 Interruttore accensione/spegnimento
- 11 4 batterie, tipo LR6/AA da 1,5 V

Senza immagine:

- Borsa per il trasporto e la conservazione
- Istruzioni all'uso e cartolina di garanzia

Generalità

Leggere e conservare le istruzioni all'uso



Le presenti istruzioni all'uso sono relative al presente barbecue per carbonella di legna con ventilazione elettrica (di seguito "barbecue"). Contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'impiego.

Leggere accuratamente le istruzioni all'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare il barbecue. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni all'uso può comportare lesioni gravi o danni al barbecue.

Le istruzioni all'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione. Conservare le presenti istruzioni all'uso per un utilizzo successivo.

Se il barbecue viene consegnato a terzi, è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni all'uso.

Spiegazione simboli

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni all'uso, sul barbecue o sulla confezione.



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.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce delle informazioni aggiuntive utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo..



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.



Il produttore di questo prodotto ha già adempiuto agli obblighi di legge per il riciclaggio dei materiali usati. Non è quindi sottoposto agli obblighi di legge di ritiro a titolo gratuito delle confezioni.



Sicurezza controllata: i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi alle direttive della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

Sicurezza

Utilizzo conforme

Questo barbecue è destinato a essere utilizzato per grigliare alimenti comunemente in commercio adatti alla cottura con carbonella di legna.

È stato progettato per un utilizzo in un contesto privato con le quantità consuete per una famiglia. Il barbecue non è adatto per un utilizzo commerciale o simile a quello privato (per es. in cucine per collaboratori in negozi, uffici e altri settori commerciali, come per esempio ristoranti).

Il barbecue non deve essere utilizzato in ambienti chiusi.

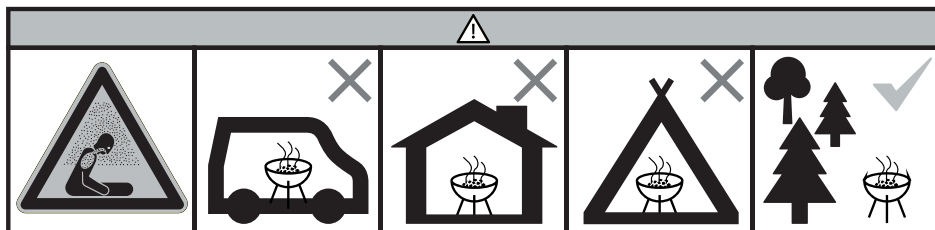
Utilizzare il barbecue esclusivamente con gli accessori originali e solamente come descritto nelle istruzioni all'uso. Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone. Il barbecue non è un giocattolo. Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo errato o non conforme.

Indicazioni di sicurezza



PRUDENZA! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere! Per accendere utilizzare esclusivamente accendifuoco in gel conforme EN 1860-3.

ATTENZIONE! Tenere lontano bambini e animali domestici!



Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o abitabili come ad esempio edifici, tende, camper, roulotte, barche.
Pericolo mortale da monossido di carbonio.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo per bambini e persone dalle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (per esempio persone con handicap parziale, persone anziane con ridotte capacità fisiche o mentali) o mancanza di esperienza e conoscenza (per esempio ragazzi).

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere eseguite da bambini.
- Accertarsi che i bambini e gli animali domestici mantengano una distanza adeguata dal barbecue e dagli accessori.
- Non lasciare incustodito il barbecue durante il funzionamento.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero impigliarsi e soffocare durante il gioco.
- Le batterie devono essere tenute lontano dai bambini.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, dal barbecue scaturisce aria molto calda verso l'alto e le parti del barbecue diventano roventi.

- Possibilmente utilizzare carbonella di legna conforme alle specifiche EN 1860-2. Durante l'acquisto fare attenzione al marchio relativo. Si consiglia l'utilizzo di carbonella di faggio.
- Utilizzare esclusivamente accendifuoco in gel a base di etanolo. Questo deve essere conforme alle specifiche EN1860-3 e deve essere certificato DIN-CERTCO. L'accendifuoco di questo tipo, utilizzato in modo conforme, non provoca deflagrazioni o esplosioni e non compromette i sapori. Durante l'acquisto fare attenzione al marchio relativo.
- Non utilizzare mai liquidi infiammabili come alcool, benzina,

paraffina o altri materiali infiammabili altamente pericolosi per accendere il barbecue, e non versarli assolutamente mai sulle braci. In caso di utilizzo di tali liquidi sussiste il pericolo di gravissime ustioni!

- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventa molto caldo durante e non deve essere spostato durante l'uso! Dopo l'utilizzo lasciare raffreddare completamente il barbecue, prima di pulirlo, trasportarlo o riporlo.
- Durante l'utilizzo del barbecue caldo indossare sempre dei guanti adeguati per grigliare (per es. maneggiando i cibi) e possibilmente anche un grembiule adatto.
- Utilizzare una pinza da grill e posate adatte, quando si maneggiano i cibi.
- Durante l'uso del barbecue non chinarsi mai sullo stesso.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni in caso di utilizzo non conforme delle batterie.

- **ATTENZIONE:** pericolo di esplosione in caso di utilizzo non conforme delle batterie.
- Le batterie non devono essere caricate, fatte reagire con altre sostanze, essere aperte, gettate nel fuoco, riscaldate o sottoposte a cortocircuito. Altrimenti sussiste un elevato pericolo di esplosione e di perdita di acidi, inoltre potrebbero essere emessi dei gas!
- In caso di fuoriuscita di acidi dalla batteria, evitare il contatto con la pelle, gli occhi e le mucose. In caso di contatto lavare immediatamente con abbondante acqua pulita le parti interessate e consultare immediatamente un medico.

AVVISO!

Pericolo d'incendio!

In caso di utilizzo non conforme del barbecue sussiste un pericolo di incendio.

- Tenere una distanza sufficiente tra il barbecue e i materiali infiammabili.
- Tenere una distanza sufficiente quando si utilizza il barbecue sotto un ombrellone o una tenda.
- Posizionare il barbecue esclusivamente su una superficie solida e in piano per evitare che possa ribaltarsi. La superficie 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 le braci.
- Evitare che possa formarsi una fiamma viva. Gli schizzi di grasso dei cibi si incendiano al contatto con il contenitore della carbonella surriscaldato. Ridurre immediatamente l'apporto di aria tramite la manopola di regolazione. Con una pinza per grill sollevare per un breve momento il cibo che sgocciola, fino a quando la temperatura si sarà ridotta.
- La capacità di raccogliere il grasso del contenitore interno è limitata, il grasso non deve assolutamente entrare in contatto con il contenitore di accensione rovente sottostante al cestello delle braci, poiché potrebbe incendiarsi.

AVVISO!

Danni materiali!

- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti o consigliati dal produttore. Non utilizzare accessori di un apparecchio di un altro produttore.
- Estrarre le batterie dal barbecue quando sono esauste o se il barbecue non viene utilizzato per qualche tempo, ad esempio al termine della stagione. In questo modo si eviteranno danni causati dalla fuoriuscita di acidi.
- Non esporre le batterie a condizioni estreme, per esempio posizionandole su elementi riscaldanti o esponendole ai raggi diretti del sole. Pericolo di fuoriuscita di acidi!
- In caso di necessità pulire i contatti di batterie e apparecchiature prima dell'inserimento.

- Non effettuare modifiche sull'apparecchio. Far effettuare le eventuali riparazioni esclusivamente da centri specializzati per evitare pericoli e rispettare le condizioni della garanzia.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, abrasivi, spugne dure o simili.
- Conservare il barbecue in un luogo asciutto. Proteggerlo da umidità, pioggia, ecc.
- Trattare con cura il recipiente della carbonella. Non esercitare una pressione laterale sulla griglia in tessuto ed afferrare il contenitore esclusivamente sul bordo superiore rinforzato.

Per cortesia considerare:

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, inoltre, a causa delle dimensioni maggiori, non sono adatte al contenitore della carbonella.

Controllo volume di fornitura

1. Estrarre tutti i componenti dalla confezione.
2. Asportare tutto il materiale di trasporto (cartone, pellicole, ecc.).
3. Controllare che il barbecue o i singoli componenti non siano danneggiati. In questo caso non utilizzare il barbecue. Rivolgersi a un servizio di assistenza. I dati di contatto sono reperibili sulla cartolina di garanzia.
4. Controllare la presenza di tutti i componenti (vedi **fig. A**).

Preparazione del barbecue

Indicazione sulla collocazione

- Non è consentito o ammesso accendere un barbecue ovunque. Inoltre possono esservi dei divieti stagionali, per esempio nei boschi per eventuali rischi di incendio. Rispettare i divieti.
- Scegliere una posizione in cui le altre persone non possano essere infastidite dal fumo o dagli odori.
- Prima di iniziare a grigliare valutare la posizione per evitare di dover spostare il barbecue in un secondo tempo.
- Fare attenzione a posizionare il barbecue in posizione orizzontale.

Inserire le batterie

1. Premere la linguetta di chiusura del coperchio dello scomparto batterie e ribaltare il coperchio dello scomparto batterie (vedere **Fig. B**).
2. Inserire le batterie **(11)** in dotazione come indicato sul fondo dello scomparto batterie **(9)**. Rispettare la corretta polarità (+/-) delle batterie.
3. Riposizionare il coperchio dello scomparto batterie.
Fare attenzione a reinserire correttamente la linguetta di chiusura.

Indicazioni per la sostituzione delle batterie

Se la carbonella brucia a fatica, o non brucia affatto, probabilmente le batterie del ventilatore sono troppo deboli e devono essere sostituite.

- Procedere come descritto per l'inserimento delle batterie.

Ricordiamo:

- Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di sostituire le batterie.
- Asportare tutti i componenti dal contenitore esterno **(6)**.
- Sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente e utilizzare solo il tipo descritto nei "Dati tecnici". Utilizzare esclusivamente batterie dello stesso tipo, non utilizzare tipi diversi o batterie nuove e usate insieme.
- Rispettare la corretta polarità (+/-) nell'inserimento delle batterie.
- Se necessario pulire i contatti dell'apparecchio e delle batterie prima di inserire le batterie.
- Smaltire le vecchie batterie in modo conforme, vedi "Smaltimento".

Assemblaggio del barbecue

AVVISO!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme del barbecue può comportare dei danni.

- Non esercitare una pressione laterale sul tessuto del recipiente per la carbonella. Afferrare il cestello per l'accensione esclusivamente sul bordo superiore rinforzato.



- Utilizzare esclusivamente carbonella di legna, non le mattonelle.
- L'accendifuoco in gel non fa parte della fornitura. Utilizzare esclusivamente accendifuoco in gel adatto allo scopo. L'accendifuoco deve essere conforme alle specifiche EN1860-3 e deve essere certificato DIN-CERTCO.

1. Posizionare il contenitore esterno **6** con le batterie inserite su una superficie in piano, stabile, esente da vibrazioni e resistente al calore.
2. Posizionare il contenitore interno **5** nel contenitore esterno (vedere **Fig C**).
3. Riempire il recipiente per la carbonella di legna **3** con della carbonella comunemente in commercio (si consiglia la carbonella di faggio) e posizionare il coperchio **2** (vedere **Fig. D**).



Non riempire eccessivamente il contenitore della carbonella. Deve essere possibile posizionare il coperchio completamente chiuso.

4. Applicare un anello largo circa 1 cm di gel accendifuoco sul contenitore per l'accensione **4** (vedere **Fig. E**).
5. Posizionare il contenitore per l'accensione nel contenitore interno.
6. Ruotare l'interruttore di accensione/spengimento **10** in senso orario completamente verso destra (MAX) (vedere **Fig. F**). La spia luminosa dell'interruttore si accende e la ventilazione si avvia con un suono decisamente udibile. Dal tubo di ventilazione **7** viene immessa aria nel barbecue.
7. Tenere con cautela un fiammifero lungo (per es. per camini) o un accendino lungo sull'accendifuoco precedentemente applicato (vedere **Fig. G**).
8. Posizionare il contenitore della carbonella precedentemente riempito, con il relativo coperchio in posizione, sul contenitore per l'accensione acceso (vedere **Fig. H**).
9. Posizionare la griglia 1 sul contenitore esterno (vedere **Fig. I**).
10. Bloccare la griglia con le due cerniere 8 (vedere **Fig. J**).
Ora la griglia e il contenitore esterno sono saldamente collegati.
11. Attendere qualche minuto con la ventilazione al massimo, fino a quando la zona inferiore della carbonella di legna è ben accesa.
Solo dopo di ciò è possibile posizionare gli alimenti e iniziare a grigliare.
Aggiungere gli alimenti da cuocere solo quando la carbonella di legna è ricoperta da uno strato di cenere.
12. Quindi ridurre leggermente l'apporto di aria, al più tardi quando vengono disperse troppe scintille.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo è sconsigliato cuocere cibi sulla griglia, poiché i residui di fabbricazione devono evaporare e potrebbero svilupparsi dei fumi. A questo scopo la carbonella di legna dovrebbe bruciare per almeno 30 minuti.

1. Dopo 30 minuti lasciare raffreddare completamente il barbecue.
2. Quindi pulire tutte le parti come descritto nel capitolo "Pulizia".

Grigliare

Rispettare i seguenti punti durante la cottura con il presente apparecchio:

- La manopola di accensione/spegnimento **10** consente il controllo dell'apporto di aria e quindi dell'intensità della combustione. Girando la manopola in senso orario aumenta l'intensità dell'apporto di aria e quindi aumenta anche l'intensità della combustione della carbonella.
- Quando gli strati inferiori della carbonella di legna sono ben accesi, o quando vi sono troppe scintille, ridurre l'apporto di aria ruotando la manopola di accensione/spegnimento in senso antiorario.
- Se si desidera fare una pausa, spegnere la ventilazione (OFF). Accendendola successivamente le braci vengono nuovamente attizzate. In questo modo è possibile prolungare il tempo utile per la cottura.
- Evitare cibi di dimensioni troppo grandi o dallo spessore elevato. Per esempio, tagliare un pezzo di carne troppo grande in due pezzi.
- Non riempire eccessivamente la griglia per poter girare comodamente i cibi.
- In particolare, tenere d'occhio i cibi dalla cottura rapida, come per esempio wurstel o fettine sottili di carne. Il barbecue ha prestazioni elevate quando la ventilazione è regolata al massimo.

Consigli generali per grigliare

- È possibile grigliare su tutta la superficie della griglia. Naturalmente la zona più calda è quella direttamente sopra la carbonella. Grazie alla conformazione particolare del coperchio e del cestello per le braci il calore viene distribuito al meglio.
- Posizionare gli alimenti da grigliare in cerchio, dalla zona della piastra grill verso l'esterno. Più si dispone il cibo in modo ravvicinato e meglio si distribuisce il calore anche nella zona periferica.
- I cibi posizionati nella zona periferica devono essere sia girati che ruotati su se stessi.
- Per arrostitire del pane si consiglia di utilizzare le zone marginali della griglia.
- Evitare l'utilizzo di alimenti particolarmente grassi, la capacità di raccogliere il grasso del contenitore interno è limitata.
- I salamini e wurstel non devono essere esposti immediatamente a un calore troppo elevato. Si consiglia di utilizzare la zona due anelli esternamente alla piastra grill rotonda centrale.
- Per abbrustolire la carne si consiglia di mettere i pezzi di carne prima al centro. Infatti, circa 6-8 minuti dopo l'accensione in questa zona il calore è adeguato a questo scopo.
- Il calore più intenso si sviluppa direttamente accanto alla piastra grill rotonda.

- Non grigliare carni affumicate o in salamoia.
- Non cuocere eccessivamente i cibi: più si scuriscono e maggiore è il contenuto di sostanze indesiderate.
- Eliminare 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, invece di pezzi spessi e molto grassi.
- Asportare l'eccesso 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.
- Il barbecue, in base alla regolazione della manopola di accensione/spegnimento, può diventare molto caldo. Di conseguenza, controllare frequentemente il livello di cottura. Girare e ruotare regolarmente i cibi.

Aggiungere carbonella di legna

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo le parti del barbecue diventano roventi.

- Utilizzare guanti da griglia adatti per proteggersi dalle ustioni. Non toccare mai direttamente, senza protezioni, le parti del barbecue o della griglia per aggiungere la carbonella.

AVVISO!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme del barbecue può comportare dei danni.

- Aggiungendo la carbonella di legna appoggiare le parti roventi del barbecue in modo che non possano provocare danni. La griglia e il coperchio del contenitore della carbonella diventano roventi.

Per prolungare il tempo di cottura è possibile aggiungere della carbonella di legna. Fare attenzione durante questa operazione che nel recipiente della carbonella vi sia ancora una quantità sufficiente di braci per riaccendere la carbonella.

1. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento **10** su OFF.
2. Sbloccare le due cerniere **8**.
3. Afferrare la griglia **1** per gli archi sporgenti verso l'alto per asportarla.
Indossare un abbigliamento di protezione adatto, per esempio un grembiule per griglia e dei guanti o simili. Non afferrare direttamente la griglia!
4. Mettere da parte la griglia, per esempio su una pietra o simili ed evitare per sicurezza che altre persone si avvicinino.
5. Sollevare il coperchio rovente **2** del recipiente della carbonella 3 con una pinza da griglia adatta. Appoggiare il coperchio sulla griglia. Anche il coperchio è rovente!
6. Aggiungere con cautela la carbonella di legna nel contenitore. Non aggiungerne troppa! Deve essere possibile riposizionare il coperchio correttamente.
7. Riposizionare il coperchio sul recipiente e quindi la griglia sul barbecue. Bloccare la griglia con entrambe le cerniere.
8. Ruotare la manopola di accensione/spegnimento **10** al livello massimo per qualche minuto (MAX). Quindi ridurre l'apporto di aria.

Aggiungere gli alimenti da cuocere solo quando la carbonella di legna è ricoperta da uno strato di cenere.

Dopo l'utilizzo

1. Se non si desidera cuocere altri cibi, ruotare la manopola di accensione/spegnimento **10** in senso antiorario fino a battuta (OFF). La spia e la ventola si spengono.
2. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo, spostarlo o riporlo.

Manutenzione

Pulizia

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo le parti del barbecue diventano roventi.

- Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo.

AVVISO!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme può causare danni.

- Non immergere mai il contenitore esterno in acqua o altri liquidi. Non è lavabile in lavastoviglie.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, abrasivi, spugne dure o simili.
- Conservare il barbecue in un luogo asciutto. Proteggerlo da umidità, pioggia, ecc.

Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo.

1. Sbloccare le cerniere **8** e asportare la griglia **1**.
2. Vuotare il recipiente della carbonella **3** e pulirlo con un panno morbido e asciutto, pulire anche il coperchio 2 allo stesso modo. In nessun caso utilizzare acqua per la pulizia, potrebbe ridurre notevolmente la durata dei componenti.
3. Pulire la griglia e il contenitore interno **5** dopo averli lasciati in ammollo con acqua calda e un comune detergente per stoviglie. In caso di sporco particolarmente tenace utilizzare uno spray per forni.
4. Pulire il contenitore esterno **6** con un panno umido.

Ricordiamo:

- il contenitore della carbonella e il relativo coperchio si usurano e sono sottoposti a un calore elevato. L'originale tenuta del tessuto può cedere. Malgrado l'utilizzo di acciaio inox questi componenti si scolorano. Ciò non viene considerato un difetto.
- In base all'utilizzo e al tipo di conservazione, questi pezzi dovranno prima o poi essere sostituiti.

- I componenti usurabili, come per esempio il contenitore della carbonella e il relativo coperchio possono essere ordinati al servizio di assistenza, che fornisce anche le informazioni su prezzi e costi di spedizione. I dati di contatto sono indicati nella cartolina di garanzia.

Conservazione

- Conservare il barbecue pulito e asciutto in un luogo asciutto a temperatura ambiente. **Proteggerlo dall'umidità.**
- Per la conservazione utilizzare la borsa per il trasporto e la conservazione oppure la confezione originale.
- Se il barbecue non viene utilizzato per un periodo prolungato, rimuovere le batterie dal relativo scomparto batterie.



La superficie di alcuni componenti si modifica durante l'uso a causa del calore. Ciò non interferisce con la rispettiva funzionalità.

Ricerca errori

	Problema	Possibili cause	Soluzioni
1.	La brace non si forma, o si forma molto lentamente.	La carbonella di legna non è di buona qualità o è umida.	Utilizzare carbonella di legna di alta qualità e ben asciutta, si consiglia carbonella di faggio.
		La ventola non apporta sufficiente aria.	Ruotare la manopola di accensione/spengimento in senso orario fino a battuta (MAX).
		Le batterie sono scariche.	Inserire batterie nuove.
2.	Durante l'accensione viene prodotto molto fumo.	La quantità di accendifuoco in gel è scarsa.	Utilizzare una maggiore quantità di accendifuoco in gel.
		La ventola non apporta sufficiente aria.	Ruotare la manopola di accensione/spengimento in senso orario fino a battuta (MAX).
		La carbonella di legna non è di buona qualità o è umida.	Utilizzare carbonella di legna di alta qualità e ben asciutta, si consiglia carbonella di faggio.

	Problema	Possibili cause	Soluzioni
3.	La carbonella si esaurisce rapidamente.	Troppo poca carbonella nel recipiente della carbonella.	Riempire il recipiente della carbonella fino all'orlo. Non riempire eccessivamente, deve essere possibile posizionare il coperchio completamente chiuso. Eventualmente spezzare i pezzi troppo grandi per poterne mettere una maggiore quantità nel contenitore.
		La ventola funziona al massimo per tutto il tempo.	Quando la carbonella di legna è ben accesa, ruotare la manopola di accensione/spengimento per ridurre la velocità della ventola. Con una minore quantità di aria si cuoce in modo più delicato e la carbonella dura di più.
4.	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

Modello :	GT-GwF-01
Batteria:	4x LR6 (AA)/ 1,5 V ===
Potenza assorbita:	6 V ===, 250 mA
Codice articolo:	95978

Poiché i nostri prodotti vengono costantemente migliorati e sviluppati, sono possibili modifiche tecniche e di design.

Le presenti istruzioni all'uso possono essere scaricate in formato pdf dal nostro sito **www.gt-support.de**.

Dichiarazione di conformità



Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge. Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet www.gt-support.de.

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento del barbecue

Smaltire il barbecue in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Se il barbecue non può più essere utilizzato, ogni consumatore ha l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi separatamente dai rifiuti domestici, per es. presso il centro di raccolta del proprio comune o del quartiere. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme delle apparecchiature evitando effetti negativi sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo sopra riprodotto..

Prima dello smaltimento prelevare le batterie dal barbecue e smaltirle separatamente.



Non smaltire le batterie e gli accumulatori con i rifiuti domestici!

Come consumatore lei ha l'obbligo per legge di conferire tutte le batterie e gli accumulatori, indipendentemente dal fatto che contengano sostanze dannose o meno, presso il centro di raccolta del suo comune o del suo quartiere oppure presso un rivenditore per consentirne uno smaltimento conforme ed ecologico.



CH

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

Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
20095 Hamburg
GERMANY

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

95978



00800 / 093 485 67



gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Modell/Type/Modello:
GT-GwF-01

04/2018

3

**JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**