



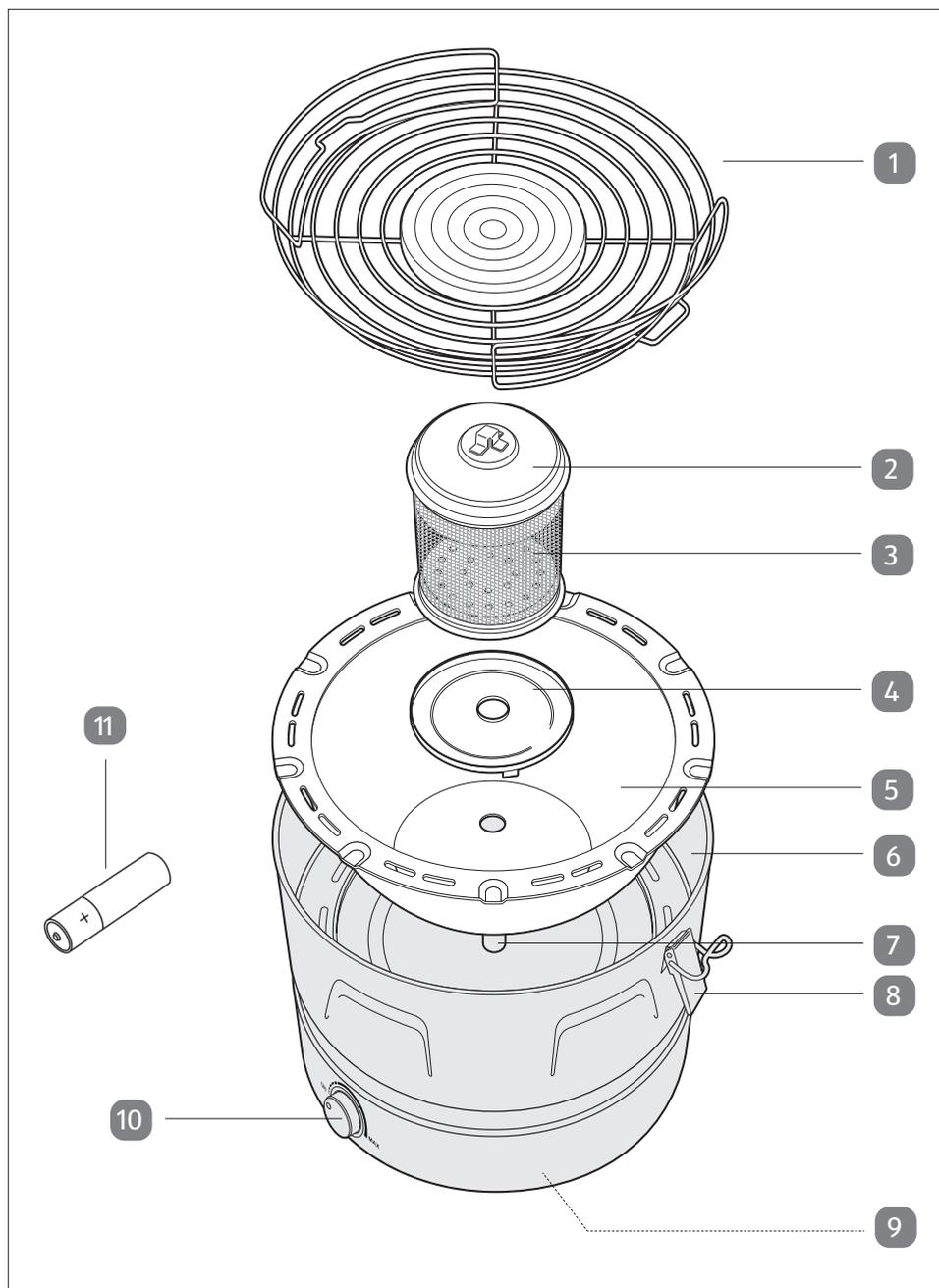
Istruzioni per l'uso



BARBECUE A CARBONELLA CON VENTILAZIONE ELETTRICA



Volume di fornitura



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

Indice

Volume di fornitura	2
Parti dell'apparecchio	3
Informazioni generali	5
Leggere e conservare le istruzioni all'uso	5
Spiegazione simboli	5
Sicurezza	5
Utilizzo conforme	5
Indicazioni di sicurezza.....	6
Controllo volume di fornitura	10
Preparazione del barbecue	10
Indicazione sulla collocazione	10
Inserire le batterie	11
Assemblaggio del barbecue.....	11
Primo utilizzo.....	15
Grigliare.....	15
Consigli generali per grigliare	15
Aggiungere carbonella di legna	16
Dopo l'utilizzo	17
Manutenzione	18
Pulizia	18
Conservazione.....	19
Ricerca errori	19
Dati tecnici	20
Dichiarazione di conformità	21
Smaltimento	21
Smaltimento della confezione	21
Smaltimento del barbecue	21
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	23

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni all'uso



Le presenti istruzioni all'uso sono relative al presente barbecue a carbonella 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 addizionali 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.

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).

Non utilizzarlo in ambienti chiusi.

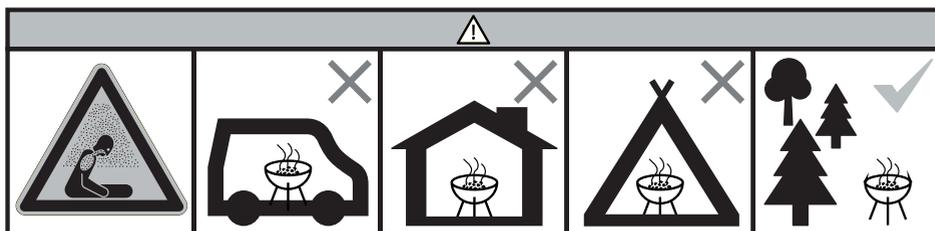
Utilizzare il barbecue esclusivamente con gli accessori originali e solamente come descritto nelle istruzioni all'uso. Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone. Il barbecue non è un giocattolo. Il produttore o rivenditore non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

Indicazioni di sicurezza



ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3.

ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici!



Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento 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 competenza (per esempio ragazzi).

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza

e/o competenza, 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 fuoriesce 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 diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento! 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.

- **T 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

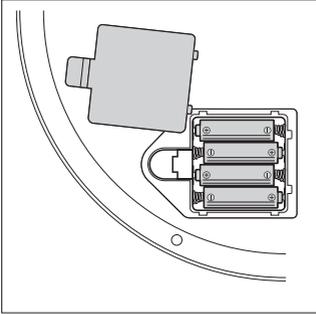
1. Estrarre tutti i componenti dalla confezione.
2. Asportare tutto il materiale di trasporto (cartone, pellicole, ecc.).
3. Controllare che il barbecue o i singoli componenti non siano danneggiati. In questo caso non utilizzare il barbecue. Rivolgersi a un servizio di assistenza. I dati di contatto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

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.
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!

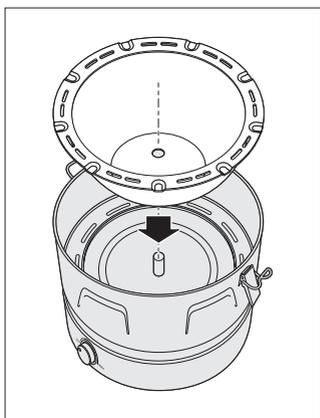
Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme del barbecue può comportare dei danni.

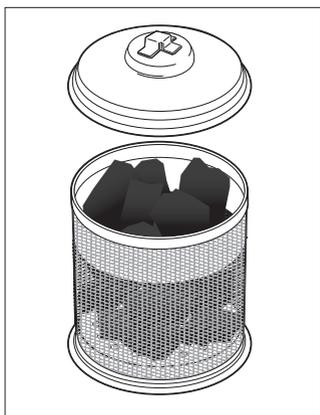
- Non esercitare una pressione laterale sul tessuto del recipiente per la carbonella. Afferrare il cestello per l’accensione esclusivamente sul bordo superiore rinforzato.



- 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.



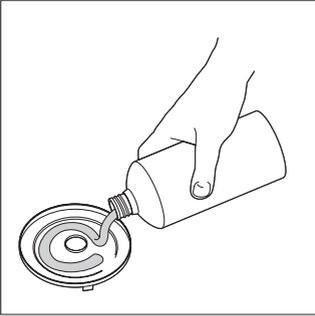
1. Posizionare il contenitore esterno **6** con le batterie inserite su una superficie in piano, stabile, esente da vibrazioni e resistente al calore.
2. Posizionare il contenitore interno **5** nel contenitore esterno.



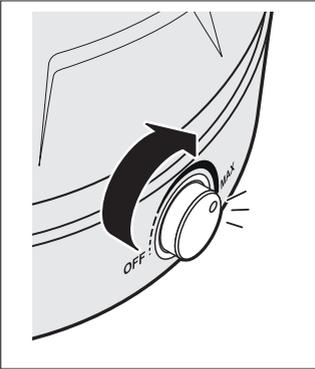
3. Riempire il recipiente per la carbonella di legna **3** con della carbonella comunemente in commercio (si consiglia la carbonella di faggio) e posizionare il coperchio **2**.



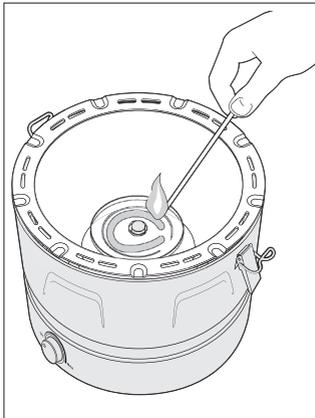
Non riempire eccessivamente il contenitore della carbonella. Deve essere possibile posizionare il coperchio completamente chiuso.



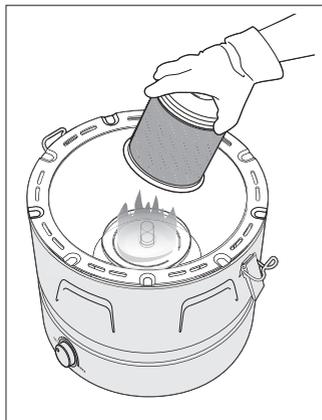
4. Applicare un anello largo circa 1 cm di gel accendifuoco sul contenitore per l'accensione **4**.
5. Posizionare il contenitore per l'accensione nel contenitore interno.



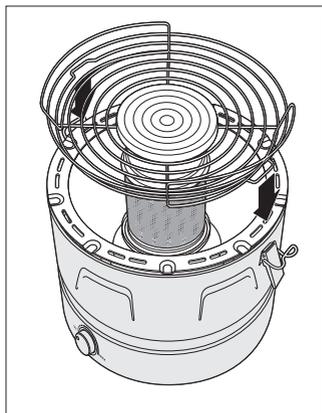
6. Ruotare l'interruttore di accensione/spengimento **10** in senso orario completamente verso destra (MAX). La spia luminosa dell'interruttore si accende e la ventilazione si avvia con un suono decisamente udibile. Dal tubo di ventilazione **7** viene immessa aria nel barbecue.



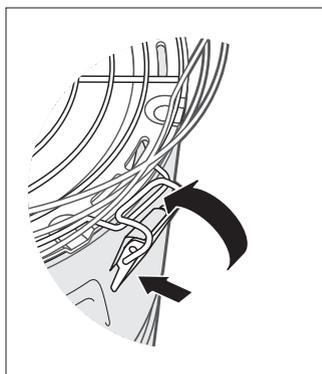
7. Tenere con cautela un fiammifero lungo (per es. per camini) o un accendino lungo sull'accendifuoco precedentemente applicato.



8. Posizionare il contenitore della carbonella precedentemente riempito, con il relativo coperchio in posizione, sul contenitore per l'accensione acceso.



9. Posizionare la griglia **1** sul contenitore esterno.



10. Bloccare la griglia con le due cerniere **8**. 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. **Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale 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/spengimento **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/spengimento 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 marinate 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 --- , 6 V --- , 250 mA
 (--- = Simbolo di corrente continua)

Codice articolo: 813789

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.

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.

I Software che leggono i codici QR sono disponibili nell'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.it.



* Eseguendo la lettura di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa del vostro operatore mobile per il collegamento ad internet.



IT

DISTRIBUTORE:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 AMBURGO
GERMANIA

ASSISTENZA POST-VENDITA

813789



IT 00800 / 456 22 000



gt-support-it@telemarcom.de
www.aldi-service.it

MODELLO:
GT-Gwf-01

04/2022

3

**ANNI DI
GARANZIA**