

ONE CONCEPT

Spanferkelgrill

Suckling Pig BBQ Grill
Parrilla para lechón
Barbecue de cochon de lait
Griglia per maialino



10026798

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Einzelteile 4
 Zusammenbau 5
 Bedienung 8
 Hinweise zur Entsorgung 8

English 9
Español 15
Français 21
Italiano 27

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10026798
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Motorleistung	15 W
Grillfläche	83 cm x 43 cm

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin,
 Deutschland.










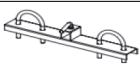

**Dieses Produkt entspricht den folgenden
 Europäischen Richtlinien:**






2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SICHERHEITSHINWEISE

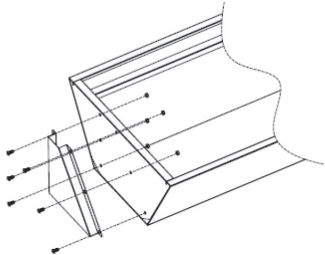
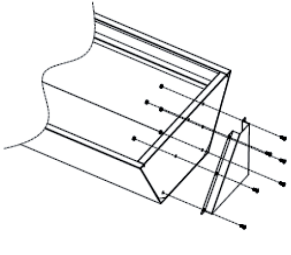
- Der Grill sollte immer mit Vorsicht verwendet werden.
- Fassen Sie den Grill nicht an während er heiß ist.
- Bewegen Sie den Grill nicht während er heiß ist.
- Verwenden Sie keinen Brennspritus oder Benzin, um das Feuer wieder zu entfachen.
- Halten Sie Kinder vom Feuer fern.
- Verwenden Sie den Grill nur im Freien.
- Das maximale Beladung beträgt 40 kg. Überladen Sie den Spieß nicht, da dies den Motor beschädigen und die Garantie unwirksam machen könnte.
- Löschen Sie heiße Kohle nicht mit Wasser, da dies die Kohle-Schale beschädigen könnte.
- Der Grill hat eine 12-monatige Garantie.
- Setzen Sie den Motor niemals nassem Wetter aus.
- Das Kabel sollte regelmäßig auf Schäden überprüft werden. Verwenden Sie den Motor nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.

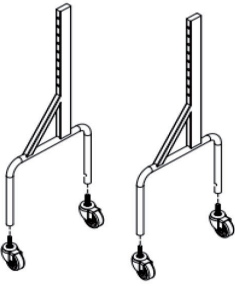
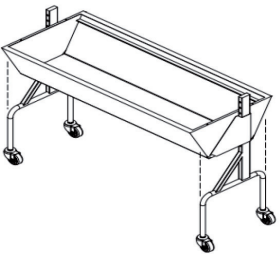
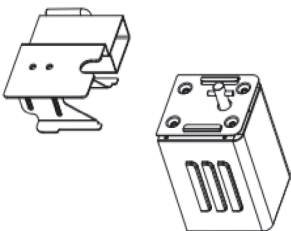
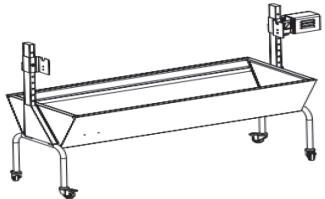
EINZELTEILE

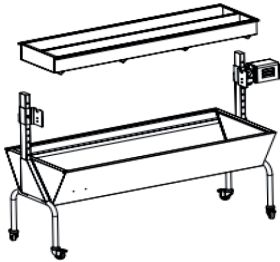
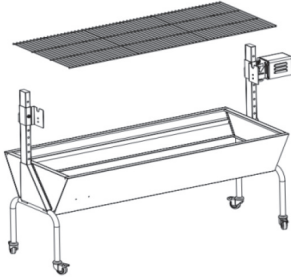
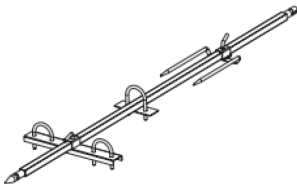

Bezeichnung	Bild	Anzahl
Spieß		1
Motor		1
Motor-Halterung		1
Rost		3
Halterung		1
Grill-Schale		1
Kohle-Schale		1
Beinklammer		1
Schwanzklammer		1

Bezeichnung	Bild	Anzahl
Gabel		1
Rolle		4
Beinhalterung (L)		1
Beinhalterung (R)		1
Bein		2

ZUSAMMENBAU

1	2
	
Befestigen Sie die Beinhalterung (L) mit 6 x M6*15 Schrauben und M6 Muttern an der Grillschale.	Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite der Grillschale mit der Beinhalterung (R).

<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Befestigen Sie die Rollen an den Beinen.</p>	<p>Stecken Sie die Beine in die Beinhalterungen an der Grillschale und befestigen Sie sie.</p>
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p style="text-align: center;">6</p> 
<p>Befestigen Sie den Motor an der Motor-Halterung.</p>	<p>Befestigen Sie die Halterung am oberen Teil eines Beins und Motor-Halterung am oberen Teil des anderen Beins. Stecken Sie die Bolzen durch die Löcher, um die Höhe festzulegen. Achten Sie darauf, dass Halterung und Motor-Halterung auf der gleichen Höhe befestigt sind.</p>

7	8
	
<p>Legen Sie die Kohle-Schale in die Grill-Schale.</p>	<p>Platzieren Sie die Grill-Elemente auf der Grill-Schale.</p>
9	10
	
<p>Stecken Sie die Gabel, die Schwanzklammer und/oder die Beinklammer auf den Spieß.</p>	<p>Stecken Sie den vollständig zusammengebauten Spieß auf die Halterungen und verbinden Sie den Motor mit dem Stromnetz. Ihr Grill ist nun fertig zusammengebaut und zur Verwendung bereit.</p>

BEDIENUNG



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Dieser Grill darf nur von Erwachsenen bedient werden. Jedes Kind in der Nähe des Grills muss beaufsichtigt werden. Der Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß und führt bei Berühren zu Verbrennungen.

- 1 Entfernen Sie den Grillrost.
- 2 Befüllen Sie die Kohle-Schale mit Kohle bzw. Kohle-Briketts und zünden Sie diese mit Grillanzünder an.
- 3 Setzen Sie den Grillrost wieder ein.
- 4 Stecken Sie das Fleisch mittig auf den Spieß.
- 5 Wenn Sie einen ganzen Braten zubereiten, empfiehlt es sich, diesen an Bein- und Schwanzklammer zu befestigen. Stecken Sie die Gabel auf den Spieß und in den Braten und befestigen Sie dann die Gabel.
- 6 Befestigen Sie große Fleischstücke mit beiden Gabeln.
- 7 Führen Sie den Spieß in den Motor und legen Sie das andere Ende auf die Spieß-Halterung.
- 8 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Motor ein. Fügen Sie wenn nötig noch mehr Kohl hinzu, indem Sie den Rost mit dem beiliegenden Werkzeug anheben.
- 9 Entfernen Sie den Spieß vorsichtig mit Ofenhandschuhen, wenn Sie fertig mit dem Garen sind.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENT

Safety Instructions 10
 Parts List 10
 Assembly 11
 Operation 14
 Hints on Disposal 14

TECHNICAL DATA

Item number	10026798
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Motor power	15 W
Barbecue area	83 cm x 43 cm

DECLARATION OF CONFORMITY

**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin,
 Germany.








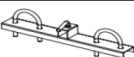

This product is conform to the following European Directives:






2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

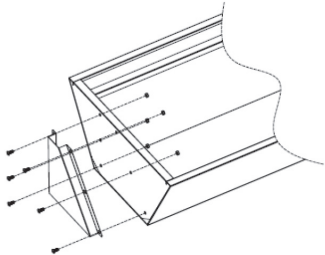
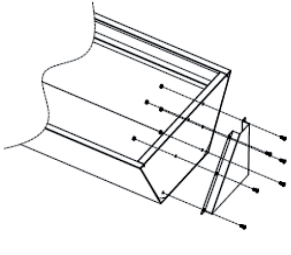
- The BBQ should always be used with caution.
- DO NOT touch the BBQ while it is hot.
- DO NOT move the BBQ while it is hot.
- Never use methylated spirits or petrol to light or reactivate the fire.
- Keep children away from the fire.
- Only use the BBQ outside.
- The maximum load is 40kg, do not load more than 40kg as it may damage the motor and void the warranty.
- DO NOT extinguish hot coals with water as it can damage the Charcoal Pan.
- DO NOT expose the Rotisserie Motor to wet weather.
- It is recommended that the Rotisserie Motor be supplied through a Residual Current Device(RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the Rotisserie Motor is not to be used if the cord is damaged.

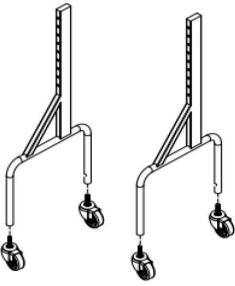
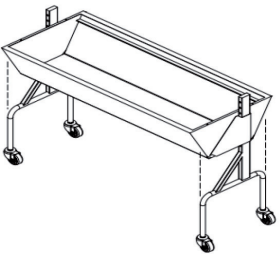
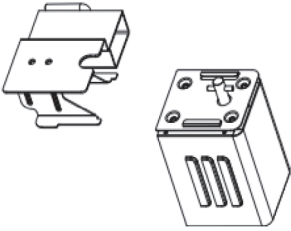
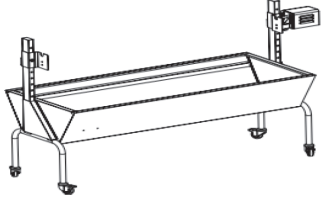
PARTS LIST

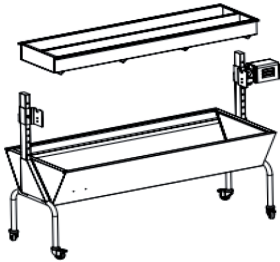
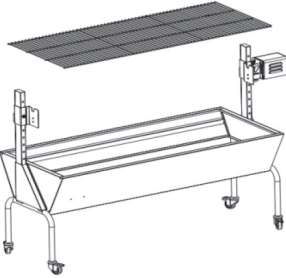
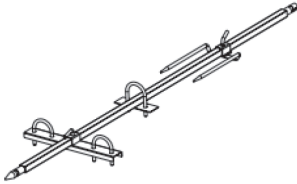
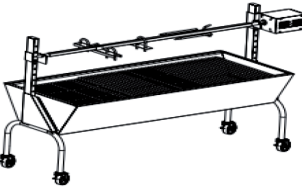
Item	Picture	Qty
Spit		1
Motor		1
Motor Mounting Bracket		1
Cooking Grill		3
Mounting Bracket		1
BBQ Pit		1
Charcoal Tray		1
Leg Clamp		1
Tail Clamp		1

Item	Picture	Qty
Fork		1
Wheel		4
Leg bracket(L)		1
Leg bracket(R)		1
Leg		2

ASSEMBLY

1	2
	
Attach the leg bracket(L) to the BBQ pit with 6 pcs M6*15 screws and M6 nuts.	Repeat this step on other side of the BBQ pit.

<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Assemble legs with Casters. Push Casters and casters into sides of BBQ Pit.</p>	<p>Assemble legs to BBQ Pit. Insert assembled legs into base of legs.</p>
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p style="text-align: center;">6</p> 
<p>Attach Motor Mounting Bracket to adjust. Fasten pins through eye holes in leg to Motor uprights and then adjust.</p>	<p>Attach Mounting Bracket and Motor Mount Bracket to leg uprights and then determine height required for both Bracket and make sure they are level.</p>

<p style="text-align: center;">7</p> 	<p style="text-align: center;">8</p> 
<p>Place Charcoal Tray in bottom of BBQ Pit.</p>	<p>Place 3 Grill elements onto BBQ Pit top.</p>
<p style="text-align: center;">9</p> 	<p style="text-align: center;">10</p> 
<p>Mount the Meat Spikes, Tail Clamp and/or Leg Clamp to the Rotisserie Skewer.</p>	<p>Place fully assembled Rotisserie skewer onto mounting brackets and plug in the motor. Your BBQ is now fully assembled and ready for use.</p>

OPERATION

**CAUTION**

Risk of injury! : To be operated by an adult. Any children in the vicinity of the BBQ must be supervised at all times. The BBQ is very hot during operation and will cause burns if touched.

- 1 Remove the grills.
- 2 Load the charcoal tray with heat beads and ignite with fire lighters.
- 3 Refit the grills.
- 4 Once the meat has been prepared, place centrally on the Rotisserie Skewer. Placing the meat exactly in the center of the skewer will reduce the stain on the motor.
- 5 If cooking a whole roast fix to tail clamp and leg clamps and lock onto the skewer. Insert the Meat spike onto the skewer and into roast. When the whole roast is secure, lock the meat spike to the skewer.
- 6 If cooking meat/s, insert the meat spikes on both ends of the meat and lock the Meat Spikes onto the Skewer.
- 7 Insert Skewer into Rotisserie Motor and place Skewer on the support as the other end.
- 8 Plug the power cord into a 10 A power outlet and switch on the Rotisserie Motor. If necessary, add more coals by lifting the grills with the grills with the tool supplied. When finished cooking, carefully remove the Rotisseries Skewer with oven mitts or heat proof gloves.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 16
 Piezas individuales 16
 Montaje 17
 Funcionamiento 20
 Retirada del aparato 20

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10026798
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia del motor	15 W
Superficie de la parrilla	83 cm x 43 cm

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín
 (Alemania).










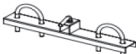

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:






2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

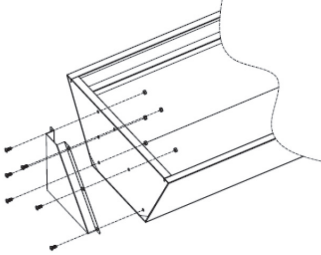
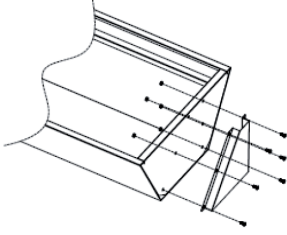
- Utilice la parrilla con precaución.
- No toque la parrilla mientras está caliente.
- No mueva la parrilla mientras está caliente.
- No utilice gasolina o bebidas alcohólicas para encender el fuego.
- Mantenga a los niños lejos del fuego.
- Utilice la parrilla únicamente en el exterior.
- La capacidad de carga máxima es de 40 kg. No sobrecargue el espetón, ya que podría dañar el motor e invalidar la garantía.
- No apague el carbón caliente con agua, ya que podría dañar la bandeja para carbón.
- La parrilla cuenta con una garantía de 2 años.
- No exponga el motor a un clima húmedo.
- Compruebe el cable de alimentación regularmente para detectar posibles defectos. No utilice el motor si el cable de alimentación está dañado.

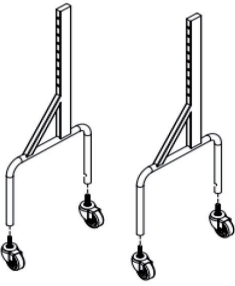
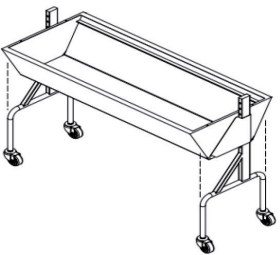
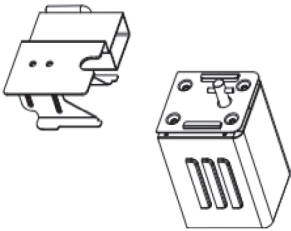
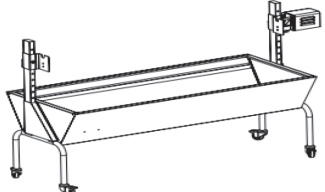
PIEZAS INDIVIDUALES

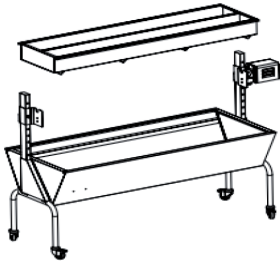
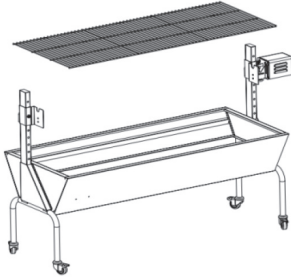
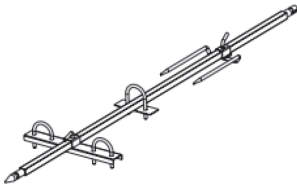
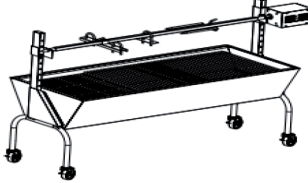
Descripción	Imagen	Cantidad
Espetón		1
Motor		1
Soporte de motor		1
Rejilla		3
Soporte		1
Bandeja de asador		1
Bandeja para carbón		1
Abrazadera para las patas		1
Abrazadera para la parte de atrás		1

Descripción	Imagen	Cantidad
Horquilla		1
Rueda		4
Soporte de pata (I)		1
Soporte de pata (D)		1
Pata		2

MONTAJE

1	2
	
Fije el soporte de pata (I) a la bandeja de asador con la ayuda de 6 tornillos M6*15 y tuercas M6.	Repita este paso para fijar el soporte de pata (D) en el otro extremo de la bandeja de asador.

<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Monte las ruedas en las patas.</p>	<p>Inserte las patas en el soporte de patas y fíjelas.</p>
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p style="text-align: center;">6</p> 
<p>Monte el motor en el soporte de motor.</p>	<p>Fije el soporte en la parte superior de una pata y el soporte de motor en la parte superior de otra pata. Elija la altura deseada con la ayuda de los pernos. Asegúrese de que el soporte y el soporte de motor estén a la misma altura.</p>

<p style="text-align: center;">7</p> 	<p style="text-align: center;">8</p> 
<p>Introduzca la bandeja para carbón en la bandeja de asador.</p>	<p>Coloque las rejillas en la bandeja de asador.</p>
<p style="text-align: center;">9</p> 	<p style="text-align: center;">10</p> 
<p>Monte las horquillas, las abrazaderas para la parte de atrás y/o las abrazaderas para las patas en el espetón.</p>	<p>Coloque el espetón completamente montado en el soporte y conecte el motor a la toma de corriente. La parrilla está completamente montada y lista para usarse.</p>

FUNCIONAMIENTO



ATENCIÓN:

¡Riesgo de lesiones! Esta parrilla sólo debe ser utilizada por personas adultas. Los niños deben estar vigilados cuando se encuentran cerca de la parrilla. La parrilla alcanza temperaturas muy elevadas y provoca quemaduras en caso de contacto.

- 1 Retire la rejilla.
- 2 Añada carbón a la bandeja para carbón y enciéndalo con encendedor de parrilla.
- 3 Vuelva a colocar la rejilla.
- 4 Ensarte la carne en el espetón.
- 5 En caso de preparar un animal entero, fije sus patas y la parte trasera en las abrazaderas. A continuación, inserte la horquilla en el alimento y fíjela en el espetón.
- 6 Si va a preparar un trozo de carne grande, fíjelo con las dos horquillas.
- 7 Introduzca un extremo del espetón en el motor y el otro extremo, en el soporte de espetón.
- 8 A continuación, conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el motor. En caso necesario, añada más carbón retirando la rejilla con la herramienta correspondiente.
- 9 Una vez terminado el asado, retire el espetón con cuidado, utilizando guantes de cocina.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 22
 Pièces détachées 22
 Assemblage 23
 Utilisation 26
 Conseils pour le recyclage 26

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10026798
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance du moteur	15 W
Surface de cuisson	83 cm x 43 cm

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin,
 Allemagne.










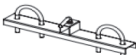

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :






2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

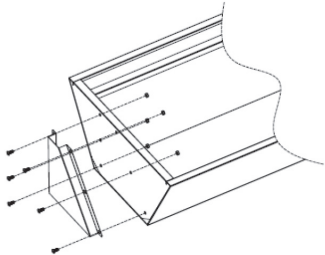
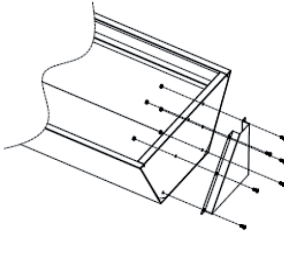
- Utilisez toujours le gril avec précaution.
- Ne touchez pas le gril lorsqu'il est chaud.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud.
- N'utilisez pas d'alcool à brûler ni d'essence pour raviver le feu.
- Tenez les enfants éloignés du feu.
- Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur.
- La charge maximale est de 40 kg. Ne surchargez pas la brochette car cela pourrait endommager le moteur et annuler la garantie.
- N'éteignez pas le charbon chaud avec de l'eau, car cela pourrait endommager la coque en carbone.
- Le gril bénéficie d'une garantie de 12 mois.
- N'exposez jamais le moteur aux intempéries.
- Le câble doit être vérifié régulièrement pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser le moteur si le câble est endommagé.

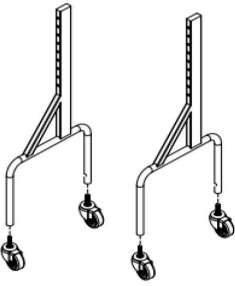
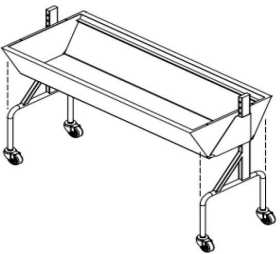
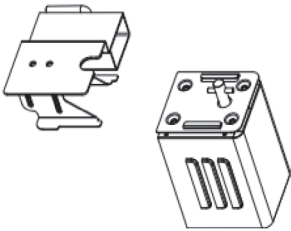
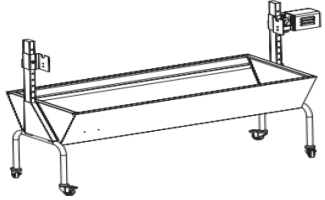
PIÈCES DÉTACHÉES

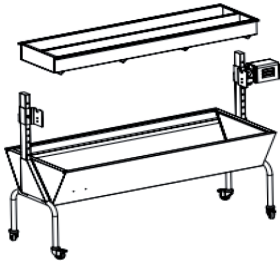
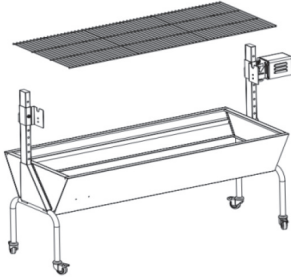
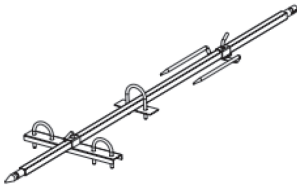
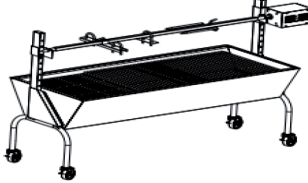
Description	Illustration	Quantité
Broche		1
Moteur		1
Support du moteur		1
Grille		3
Support		1
Bac du gril		1
Bac à charbon		1
Pince de pieds		1
Pince de queue		1

Description	Illustration	Quantité
Fourche		1
Roulettes		4
Support de montant (G)		1
Support de montant (D)		1
Pieds		2

ASSEMBLAGE

1	2
	
Fixez le support de pied (G) à la coque du gril avec 6 vis M6 * 15 et des écrous M6.	Répétez cette étape de l'autre côté du gril avec le support de pied (D).

<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Fixez les roulettes sur les pieds.</p>	<p>Insérez les pieds dans leurs supports sur le bac du barbecue et fixez-les.</p>
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p style="text-align: center;">6</p> 
<p>Fixez le moteur sur son support.</p>	<p>Fixez le support à la partie supérieure d'un pied et le support du moteur au sommet de l'autre pied. Insérez les boulons à travers les trous pour définir la hauteur. Veillez à ce que le support et le support du moteur soient montés à la même hauteur.</p>

<p style="text-align: center;">7</p> 	<p style="text-align: center;">8</p> 
<p>Posez le bac à charbon dans la cuve du barbecue.</p>	<p>Placez les éléments du grill sur la cuve du grill.</p>
<p style="text-align: center;">9</p> 	<p style="text-align: center;">10</p> 
<p>Mettez la fourche, la pince de queue et/ou la pince de pied sur la brochette.</p>	<p>Insérez la brochette entièrement assemblée sur les supports et branchez le moteur sur le secteur. Votre barbecue est maintenant entièrement assemblé et prêt à l'emploi.</p>

UTILISATION



ATTENTION

Risque de blessure ! Ce barbecue ne doit être utilisé que par des adultes. Tout enfant à proximité du barbecue doit être surveillé. Le barbecue devient très chaud pendant l'utilisation et provoque des brûlures lorsqu'on le touche.

- 1 Retirez la grille du barbecue.
- 2 Remplissez le bac à charbon avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon et allumez-le avec un briquet.
- 3 Réinstallez la grille.
- 4 Mettez la viande au milieu de la brochette.
- 5 Lors de la préparation d'un rôti entier, il est recommandé de l'attacher aux pinces pour les jambes et la queue. Mettez la fourche sur la brochette et dans le rôti, puis fixez la fourche.
- 6 Fixez de gros morceaux de viande avec les deux fourches.
- 7 Insérez la broche dans le moteur et placez l'autre extrémité sur le porte-broche.
- 8 Insérez la fiche dans la prise et allumez le moteur. Ajoutez plus de charbon si nécessaire en soulevant la grille avec l'outil fourni.
- 9 Retirez délicatement la broche avec des gants de cuisine en fin de cuisson.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

INDICE

Istruzioni di sicurezza 28
 Tabella componenti 28
 Assemblaggio 29
 Funzionamento 32
 Smaltimento 32

DATI TECNICI

Codice Articolo	10026798
Alimentazione	220 - 240 V ~ 50/60 H
Potenza motore	15 W
Dimensioni Barbecue	83cm x 43 cm

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino,
 Germania.










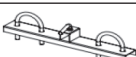

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:






2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

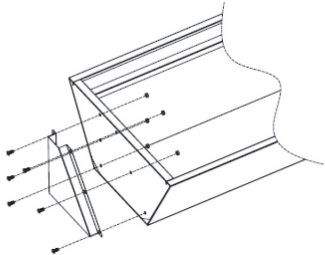
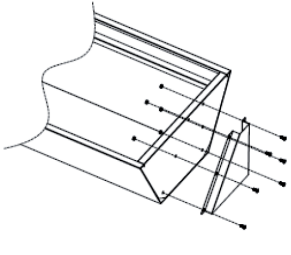
- Utilizzare il BBQ con cautela
- Non toccare il BBQ quando è caldo.
- Non muovere il BBQ quando è caldo.
- Non utilizzare mai benzina o alcool denaturato per accendere nuovamente il fuoco.
- Non lasciare avvicinare i bambini al fuoco
- Utilizzare il BBQ solo in ambienti esterni.
- La capacità massima di carico è di 40 kg. Non caricare con un peso maggiore di 40 kg in quanto si potrebbe danneggiare il motore e invalidare la garanzia.
- Il Grill ha 12 mesi di garanzia.
- Non spegnere i carboni ardenti con l'acqua.
- Non esporre il motore a condizioni atmosferiche umide
- Si consiglia di alimentare il motore attraverso un dispositivo per correnti residue alternate (RCD) con una corrente differenziale non superiore a 30 mA.
- Il cavo di alimentazione deve essere regolarmente esaminato per rilevare la presenza di eventuali segni di danneggiamento. Il motore non può essere utilizzato nei casi in cui il cavo sia danneggiato

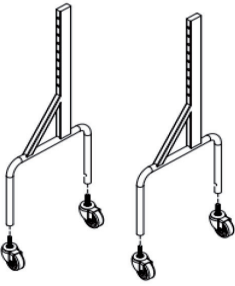
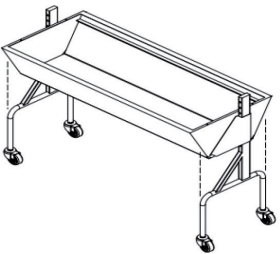
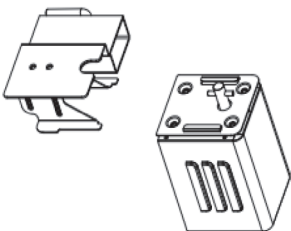
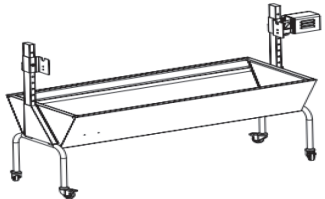
TABELLA COMPONENTI

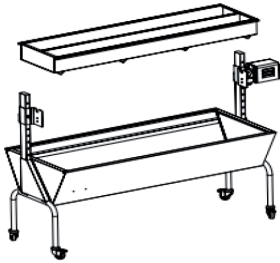
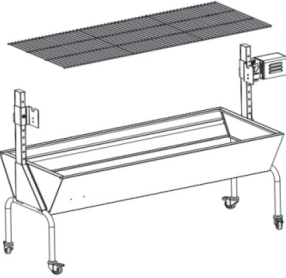
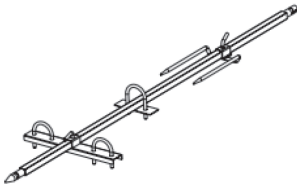

Articolo	Immagine	Quantità
Spiedo		1
Motore		1
Supporto Motore		1
Griglia		3
Supporto		1
Contenitore BBQ		1
Vassoio Carbone		1
Pinza emostatica		1
Morsetta emostatica		1

Articolo	Immagine	Quantità
Forcone		1
Ruote		4
Supporto gambe (L)		1
Supporto Gambe (R)		1
Gambe		2

ASSEMBLAGGIO

1	2
	
Fissare il supporto per le gambe (L) alla griglia con 6 viti M6*15 e dadi M6	Ripetere questa operazione sull'altro lato del barbecue.

<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Fissare le ruote alle gambe.</p>	<p>Inserire le gambe nei supporti per le gambe presenti nel vassoio barbecue e fissarle.</p>
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p style="text-align: center;">6</p> 
<p>Fissare il motore sul supporto per il motore.</p>	<p>Fissare il supporto sulla parte superiore di una delle gambe e il supporto per il motore sulla parte superiore dell'altra gamba. Inserire i bulloni nei fori, per stabilire l'altezza. Assicurarsi che il supporto e il supporto del motore siano montati alla stessa altezza.</p>

<p style="text-align: center;">7</p> 	<p style="text-align: center;">8</p> 
<p>Porre il vassoio della brace nel vassoio della griglia.</p>	<p>Porre i componenti della griglia sul vassoio della griglia</p>
<p style="text-align: center;">9</p> 	<p style="text-align: center;">10</p> 
<p>Porre il forcone, il morsetto posteriore e/o il morsetto per le gambe sullo spiedo.</p>	<p>Posizionare lo spiedo completamente assemblato sui supporti e collegare il motore alla corrente elettrica. Adesso il barbecue è completamente assemblato e pronto per l'uso.</p>

FUNZIONAMENTO



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! Tutti i bambini che si trovano in prossimità del barbecue devono essere sorvegliati in ogni momento. Il barbecue è molto caldo durante il funzionamento e provoca ustioni se toccato.

- 1 Rimuovere le griglie
- 2 Caricare il braciere per la carbonella con i bastoncini di legno per affumicatura. Accendere il fuoco.
- 3 Posizionare le griglie
- 4 Una volta che la carne è stata preparata, porla al centro dello spiedo. Questa posizione consente di ridurre le macchie sul motore.
- 5 Quando si prepara un arrosto intero, si consiglia di infilzarlo dalle gambe. Posizionare il forcone sullo spiedino e infilzare l'arrosto, porlo sul supporto e bloccare lo spiedo.
- 6 Infilzare la carne con lo spiedo e bloccarla su entrambi i lati.
- 7 Inserire lo spiedo nella braciiera e sistemarne gli estremi di entrambi i lati sui rispettivi supporti.
- 8 Inserire la spina nella presa di corrente e azionare il dispositivo. Se necessario, aggiungere una dose ulteriore di carbone, sollevando il braciere con l'attrezzo in dotazione.
- 9 Al termine della cottura rimuovere con cautela lo spiedo utilizzando guanti da forno.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

