

Mendler Vertriebs-GmbH
 Industriestr. 60 , D-73642 Welzheim
 Telefon: 07182 804020
 fragen@heute-wohnen.de
 www.heute-wohnen.de

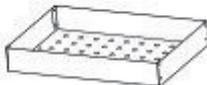


heute wohnen
 www.heute-wohnen.de



#97862 Grillwagen HWC-K93 (F4524S)

Aufbauanleitung Assembly instructions / Instructions de montage / Istruzioni di montaggio / Instrucciones de montaje

Holzkohle / Grillbriketts:	Max. 2 KG  21
Charcoal / barbecue briquettes:	
Charbon de bois / briquettes de barbecue :	
Bricchetti di carbone / barbecue:	
Briquetas de carbón / barbacoa:	

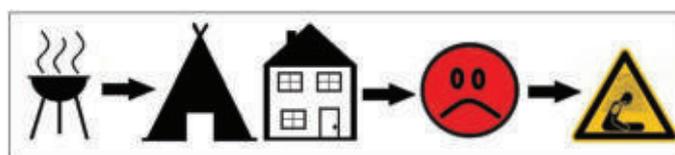
Beachten Sie unbedingt die zusätzlichen Sicherheitshinweise und lesen Sie alle Informationen vor der Inbetriebnahme durch!

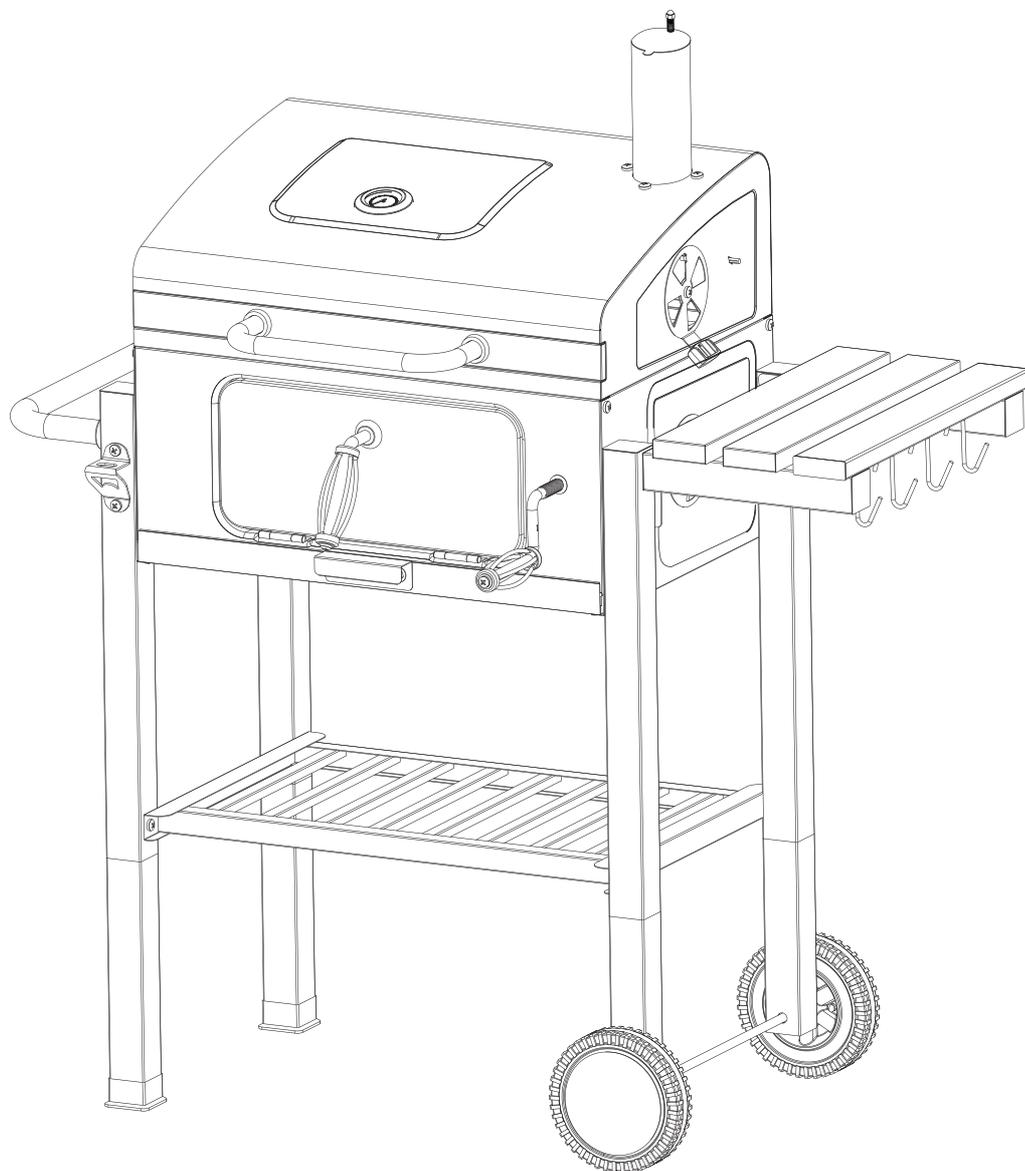
It is essential to observe the additional safety instructions and read through all the information before using the grill!

Il est impératif de respecter les consignes de sécurité supplémentaires et de lire toutes les informations avant la mise en service !

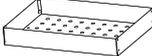
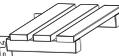
È essenziale osservare le istruzioni di sicurezza aggiuntive e leggere tutte le informazioni prima della messa in servizio!

¡Es esencial observar las instrucciones de seguridad adicionales y leer toda la información antes de la puesta en marcha!



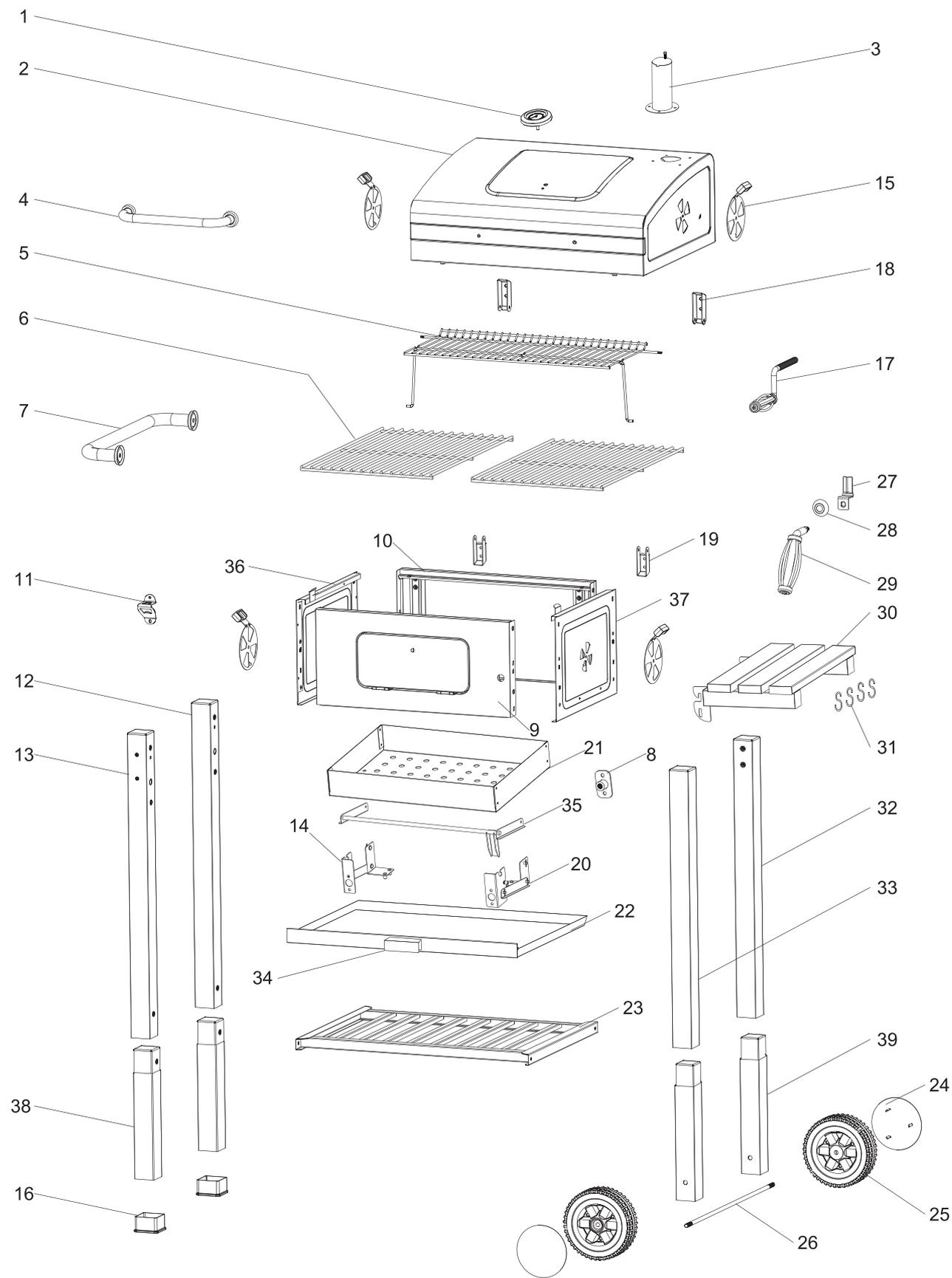


1		x 1
2		x 1
3		x 1
4		x 1
5		x 1
6		x 2
7		x 1
8		x 1
9		x 1
10		x 1
11		x 1
12		x 1
13		x 1
14		x 1
15		x 4
16		x 2
17		x 1
18		x 2
19		x 2
20		x 1

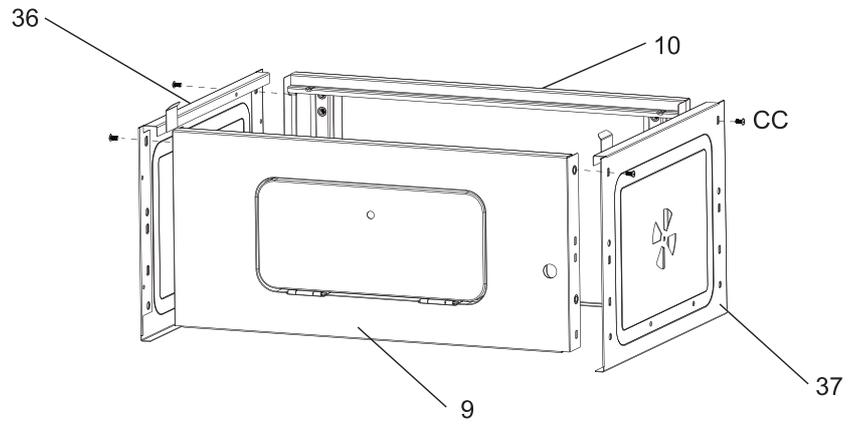
21		x 1
22		x 1
23		x 1
24		x 2
25		x 2
26		x 1
27		x 1
28		x 1
29		x 1
30		x 1
31		x 4
32		x 1
33		x 1
34		x 1
35		x 1
36		x 1
37		x 1
38		x 2
39		x 2

AA	 M6 x 20mm x 8
	 Ø6 x 16 x 8
	 Ø6 x 8
BB	 M6 x 12mm x 6
	 Ø6 x 16 x 6
	 Ø6 x 6
	 M6 NUT x 6
CC	 M6 x 12mm x 14
DD	 M10 NUT x 2
EE	 M6 x 70mm x 2
	 Ø6 x 16 x 2
	 Ø6 x 2
FF	 Ø6 x 16 x 1
	 Ø6 x 1
	 M6 NUT x 1

GG	 M6 x 20 x 4
HH	 M6 X40 x 2
	 R PIN x 2
II	 M6 X 40mm x 4
JJ	 M6 X 30 x 2
	 Ø6 x 16 x 2
	 Ø6 x 2
KK	 M6 X 40mm x 4
	 Ø6 x 16 x 4
	 Ø6 x 4
	 M6 NUT x 4
LL	 M6 x 12mm x 4
	 M6 NUT x 4
MM	 M6 x 16mm x 4
NN	 R PIN x 2

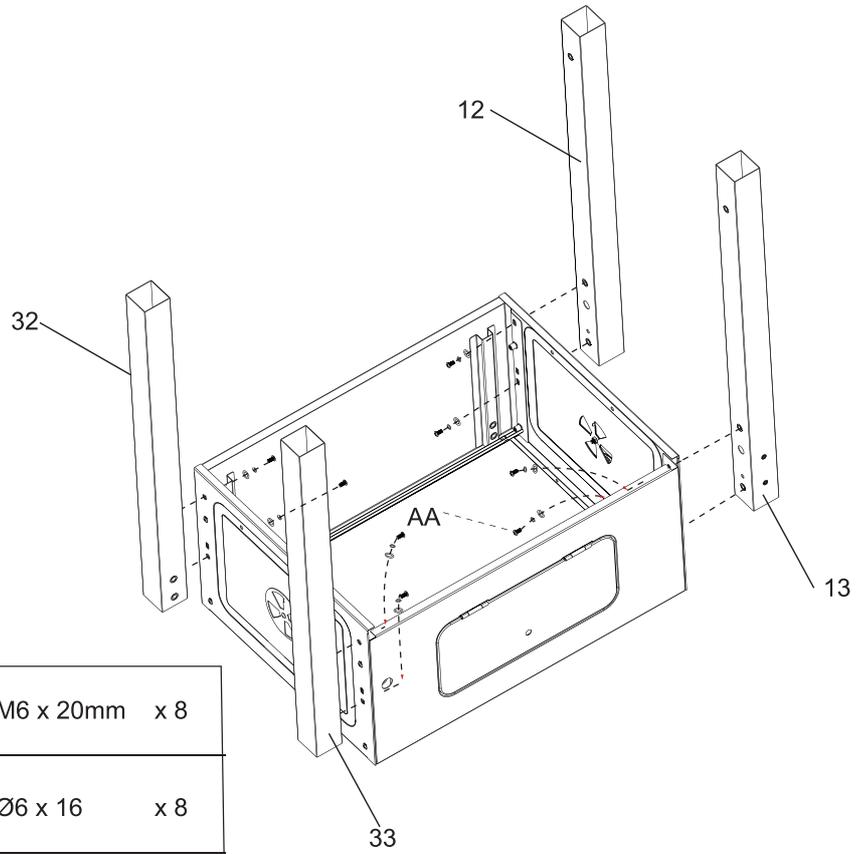


1



CC		M6 x 12mm	x 4
----	--	-----------	-----

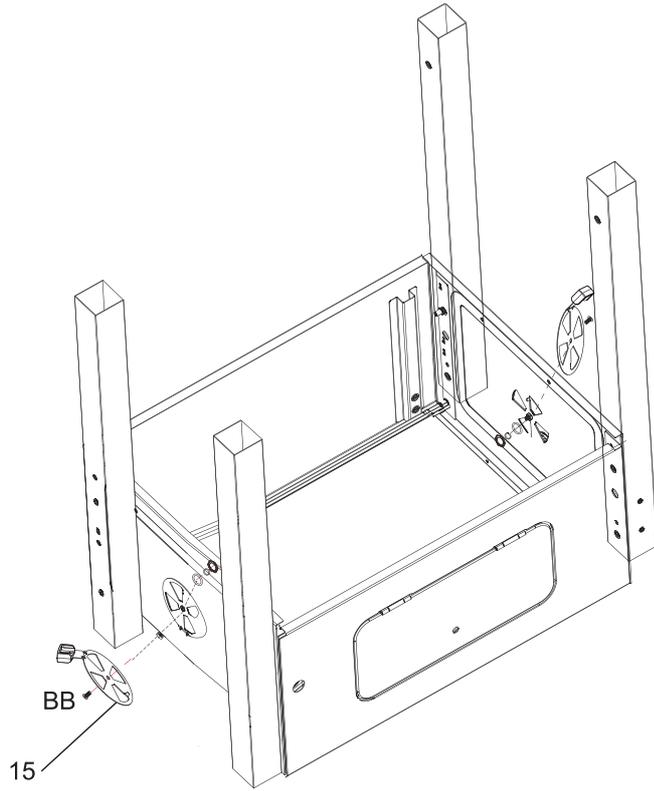
2



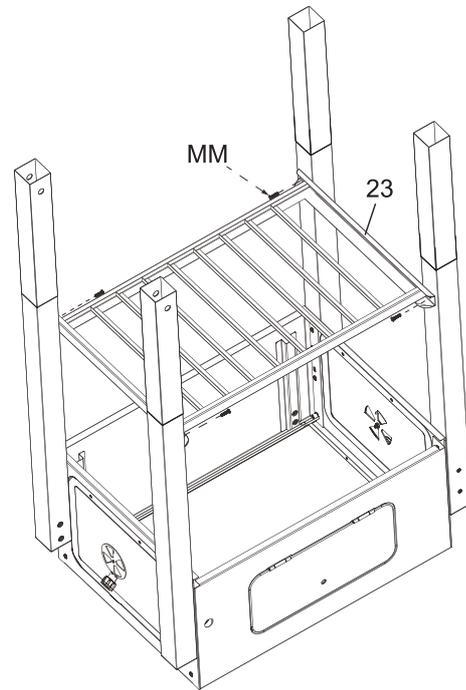
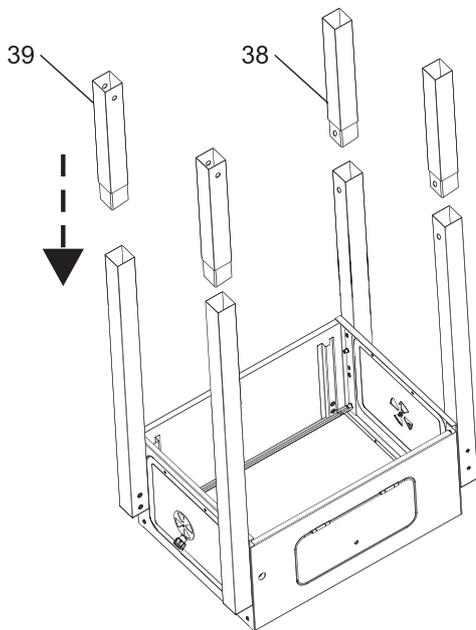
		M6 x 20mm	x 8
AA		Ø6 x 16	x 8
		Ø6	x 8

3

BB	 M6 x 12mm x 2
	 Ø6 x 16 x 2
	 Ø6 x 2
	 M6 NUT x 2

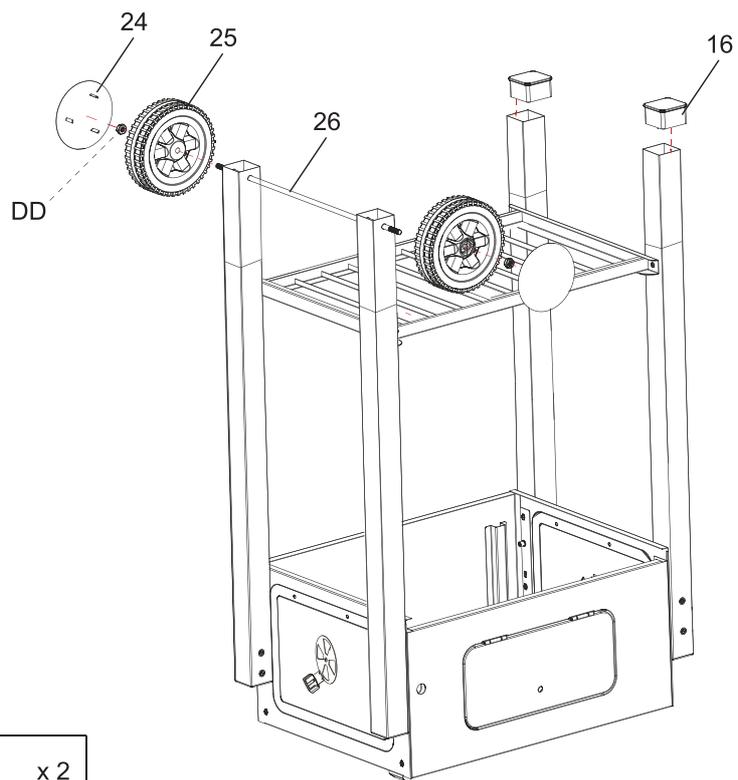


4



MM	 M6 x 16mm x 4
----	---

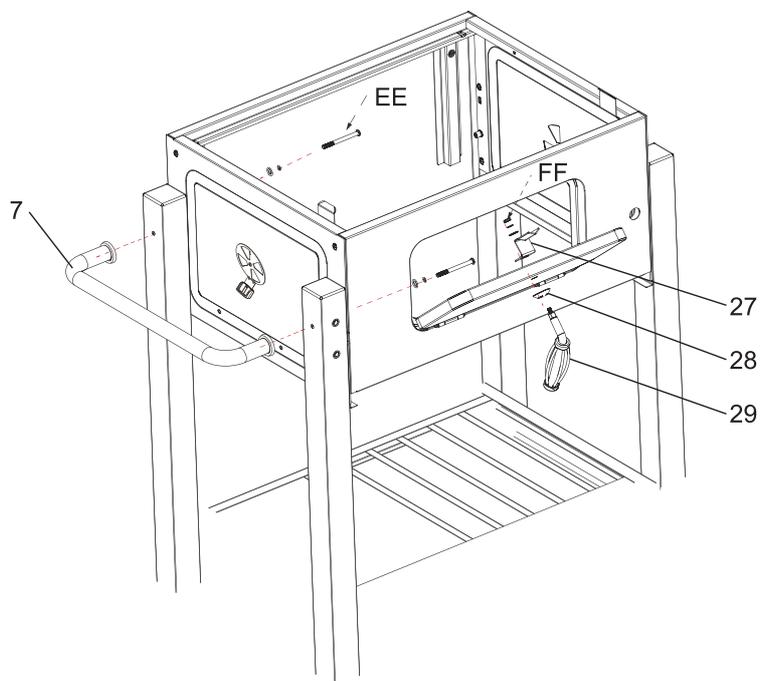
5



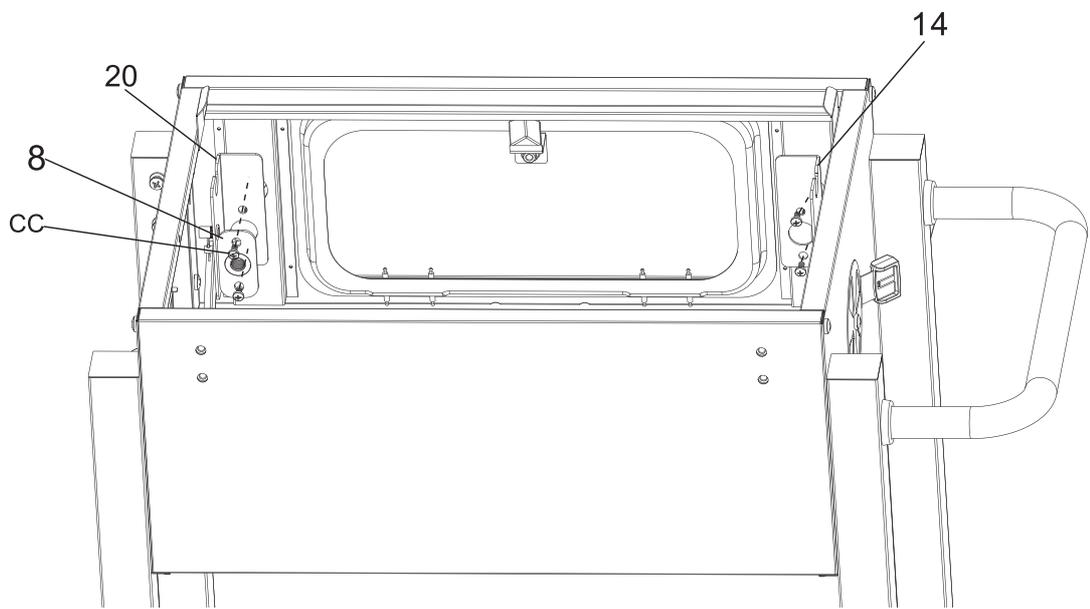
DD		M10 NUT	x 2
----	---	---------	-----

6

		M6 x 70mm	x 2
EE		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
FF		Ø6 x 16	x 1
		Ø6	x 1
		M6 NUT	x 1

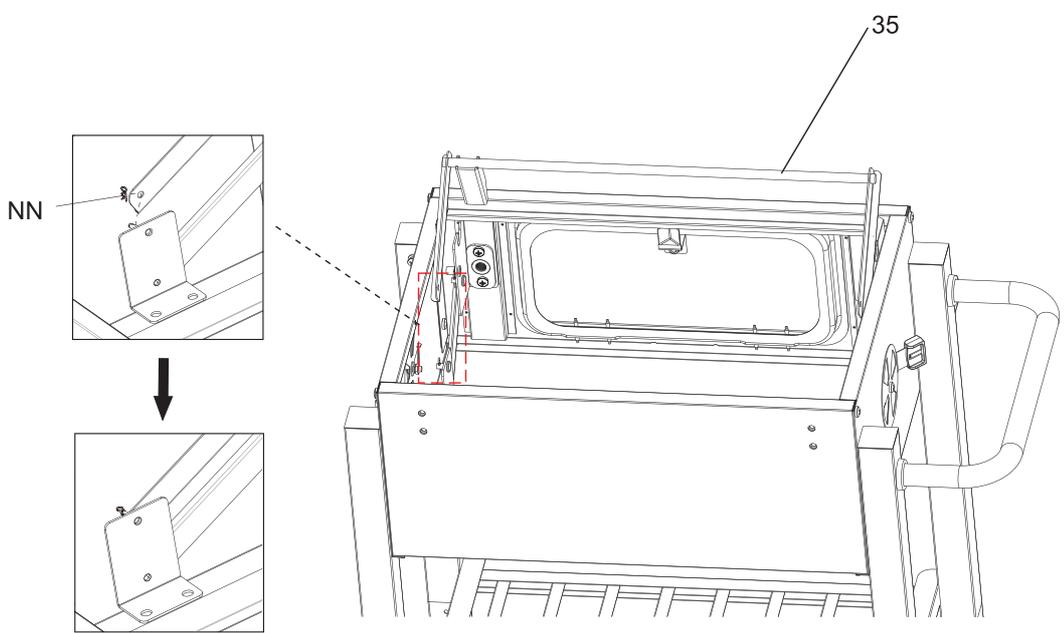


7



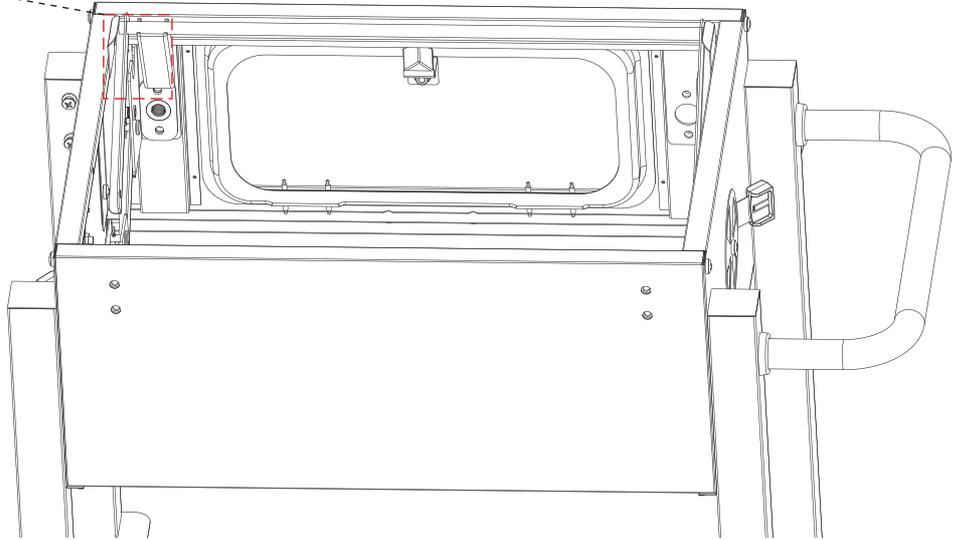
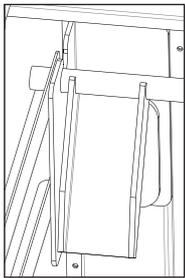
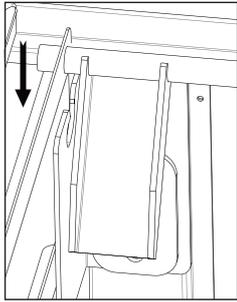
CC		M6 x 12mm	x4
----	---	-----------	----

8

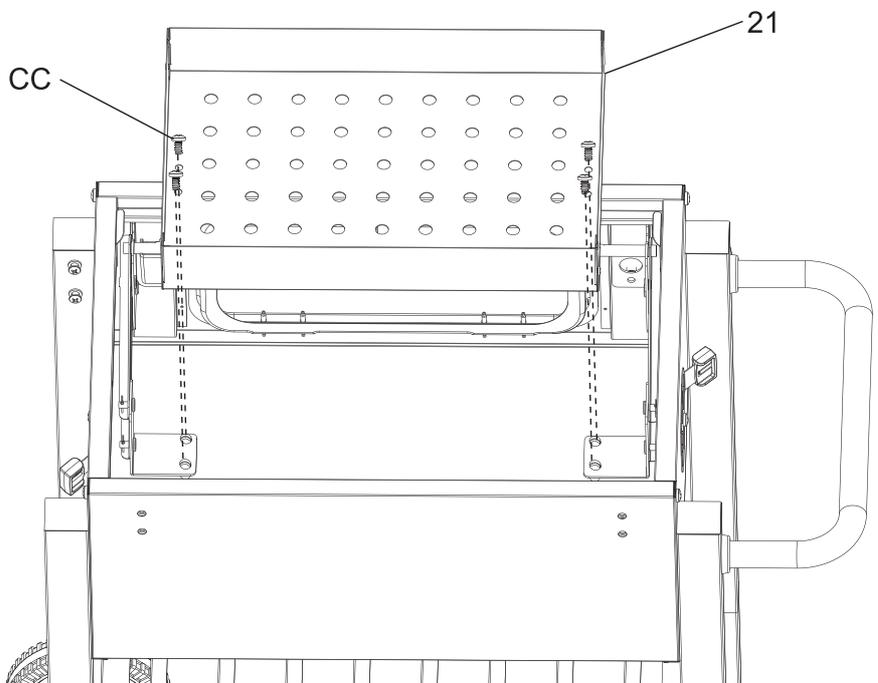


NN		R PIN	x2
----	---	-------	----

9

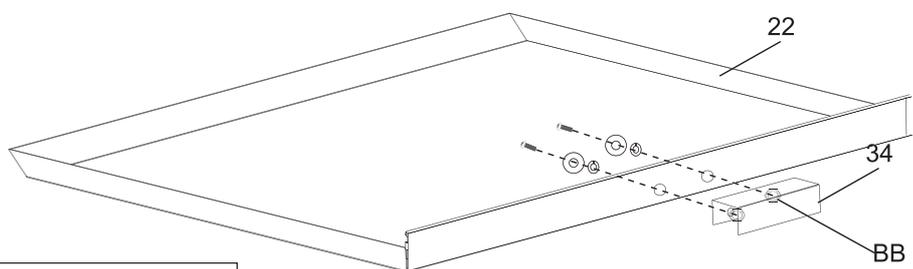


10



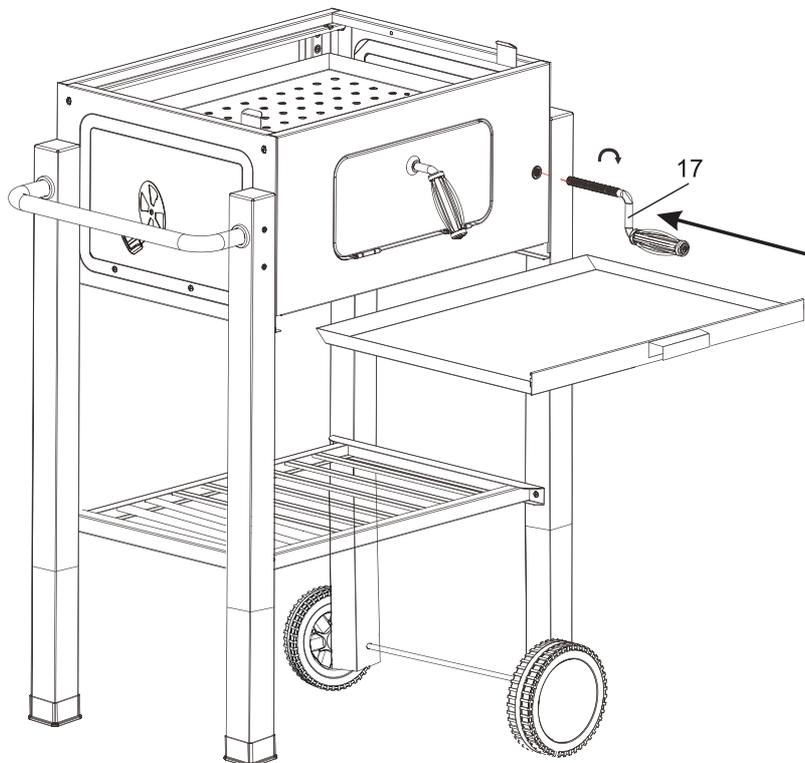
CC		M6 x 12mm	x4
----	---	-----------	----

11

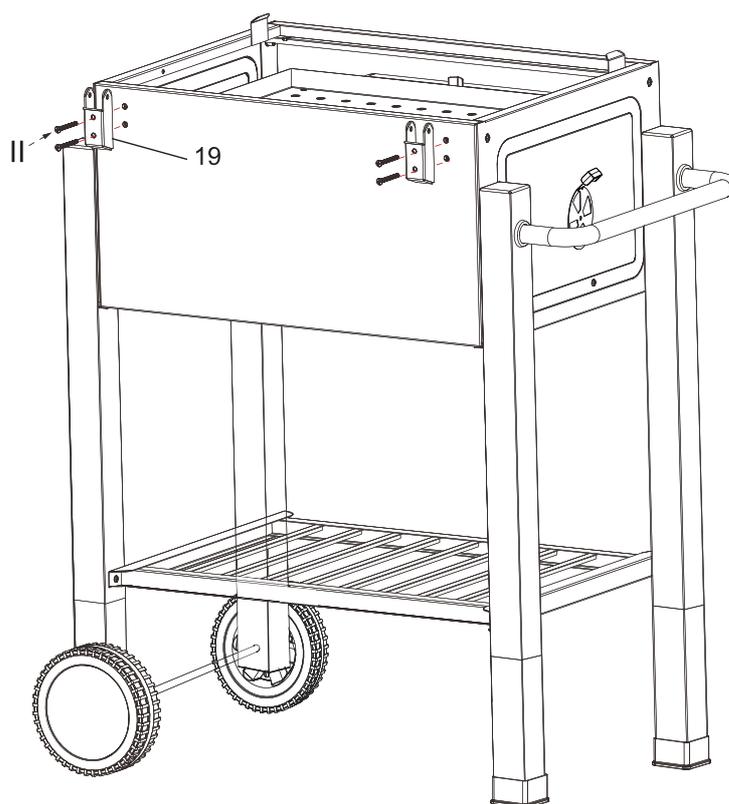


BB	 M6 x 12mm x 2
	 Ø6 x 16 x 2
	 Ø6 x 2
	 M6 NUT x 2

12

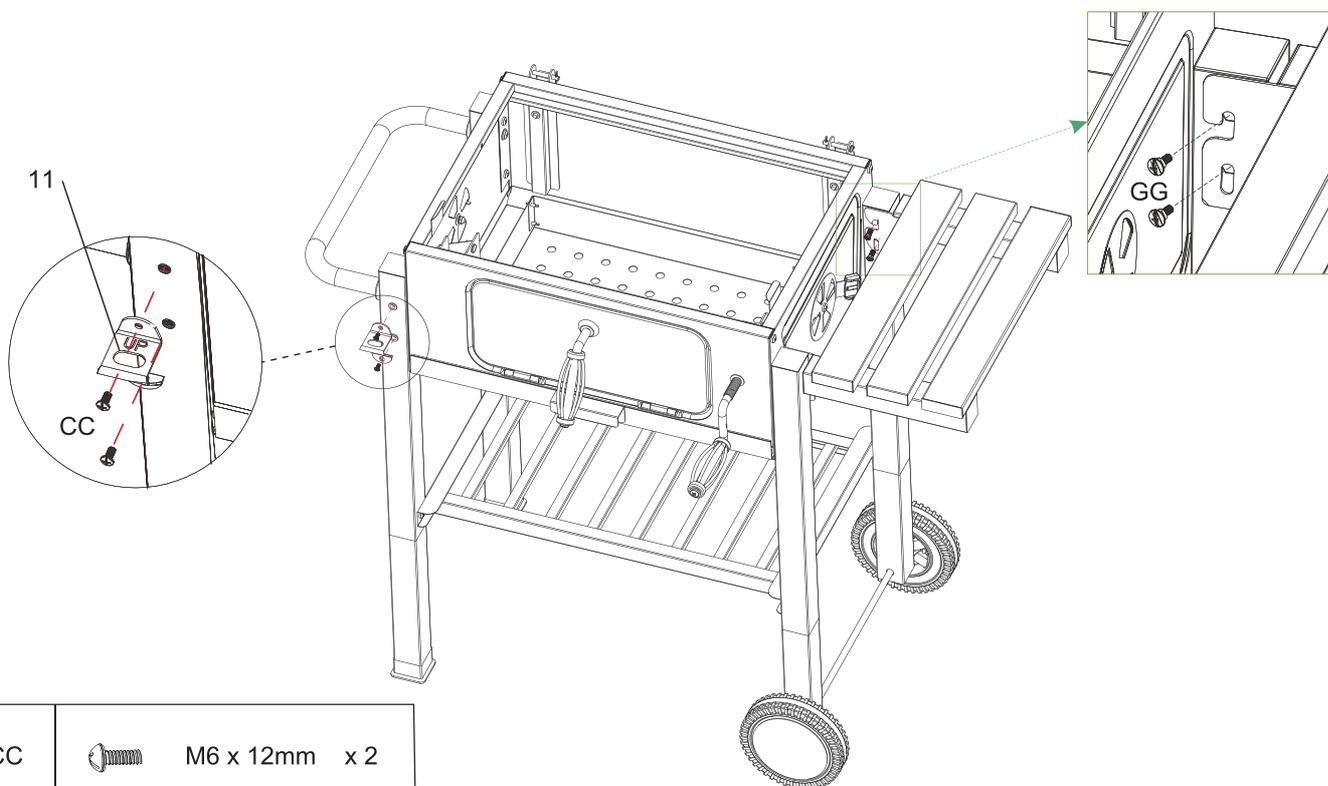


13



II		M6 X 40mm x 4
----	---	---------------

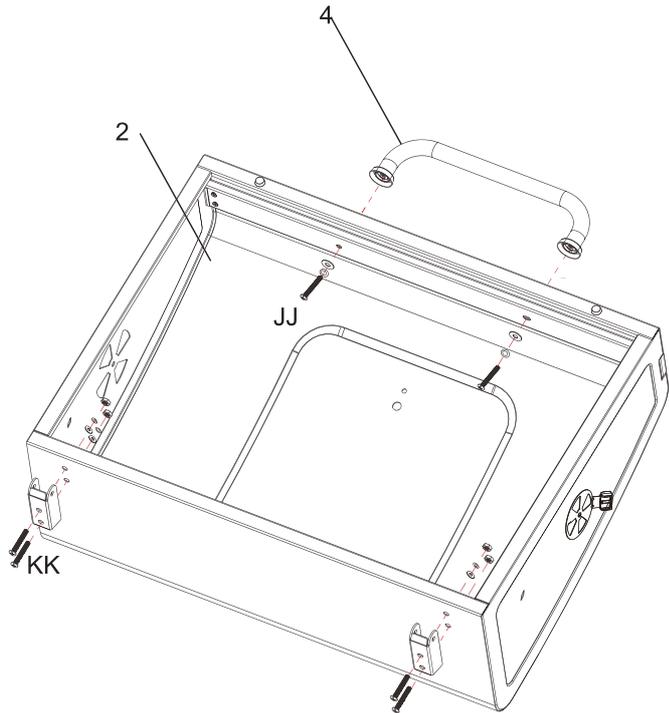
14



CC		M6 x 12mm x 2
GG		M6 x 20mm x 4

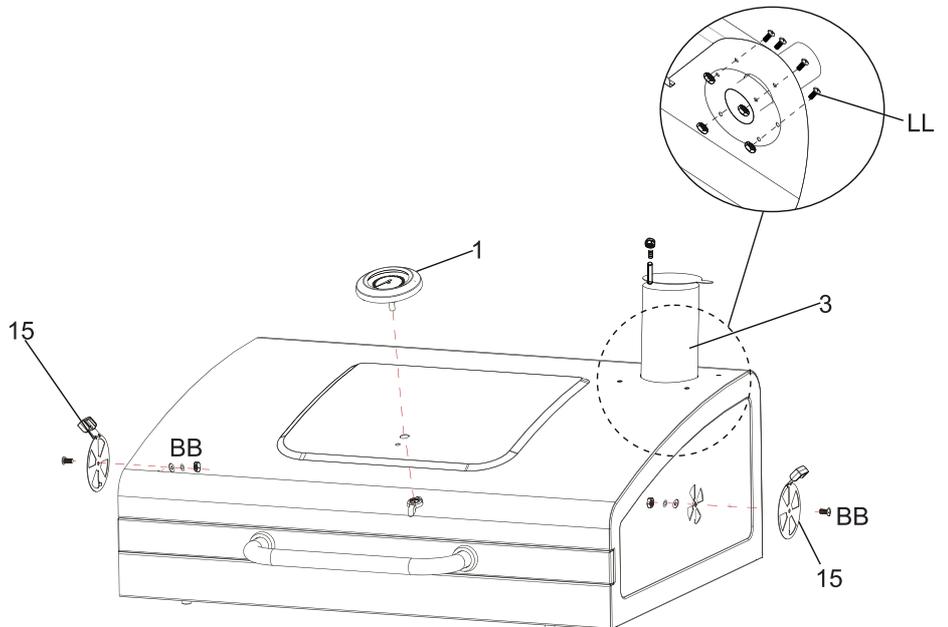
15

JJ	 M6 X 30 x 2
	 Ø6 x 16 x 2
	 Ø6 x 2
KK	 M6 X 40mm x 4
	 Ø6 x 16 x 4
	 Ø6 x 4
	 M6 NUT x 4

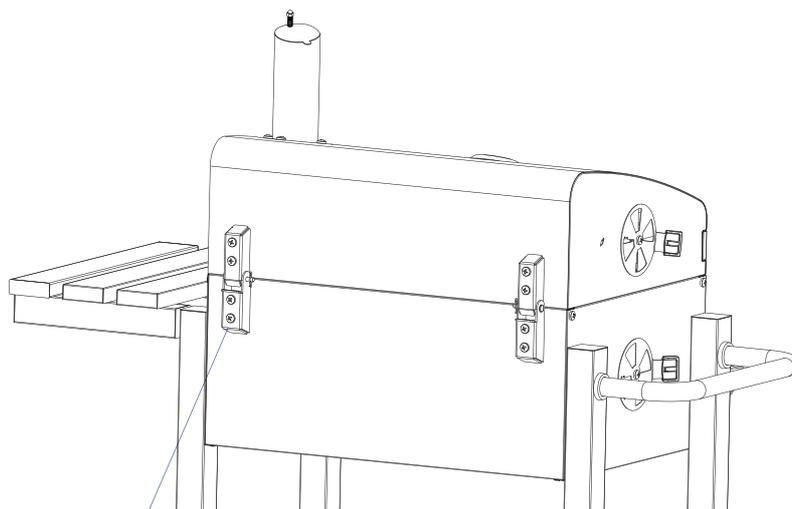


16

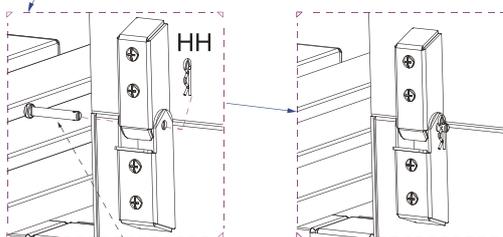
BB	 M6 x 12mm x 2
	 Ø6 x 16 x 2
	 Ø6 x 2
	 M6 NUT x 2
LL	 M6 x 12mm x 4
	 M6 NUT x 4



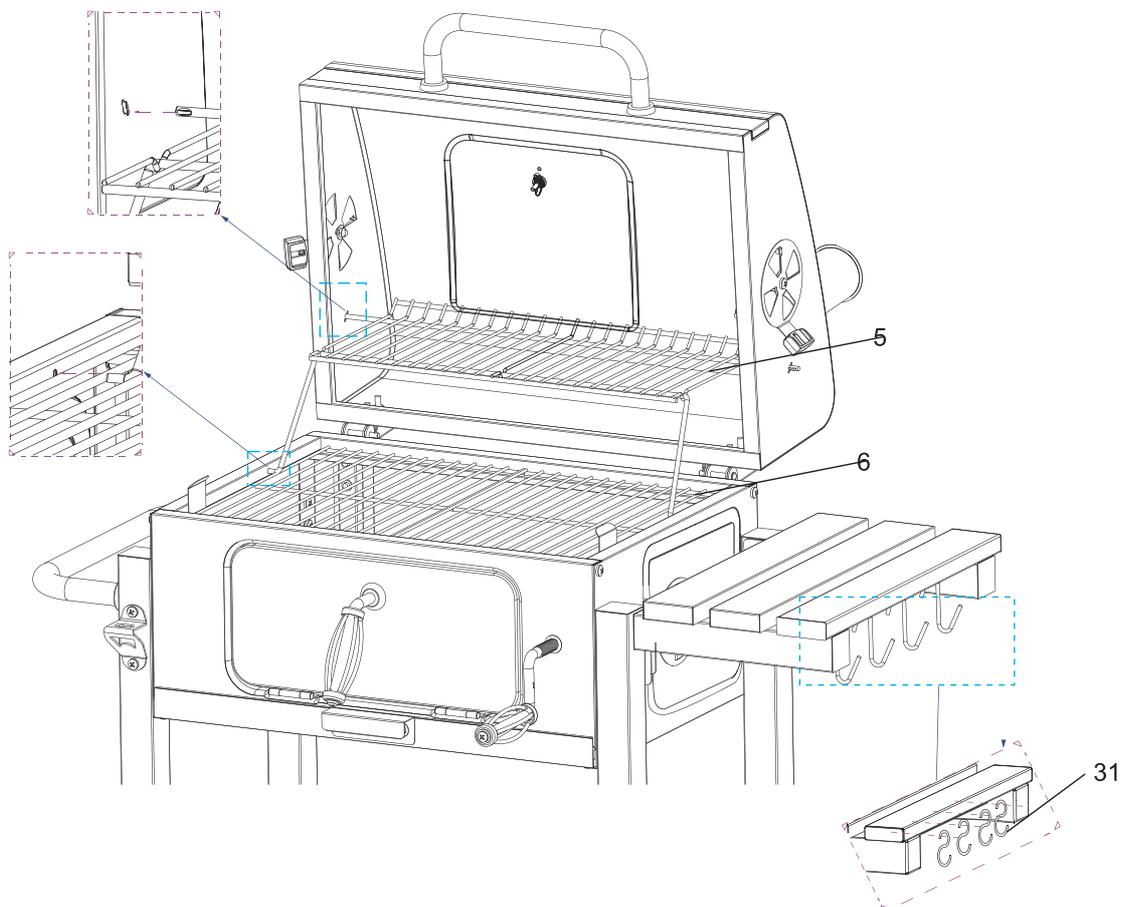
17

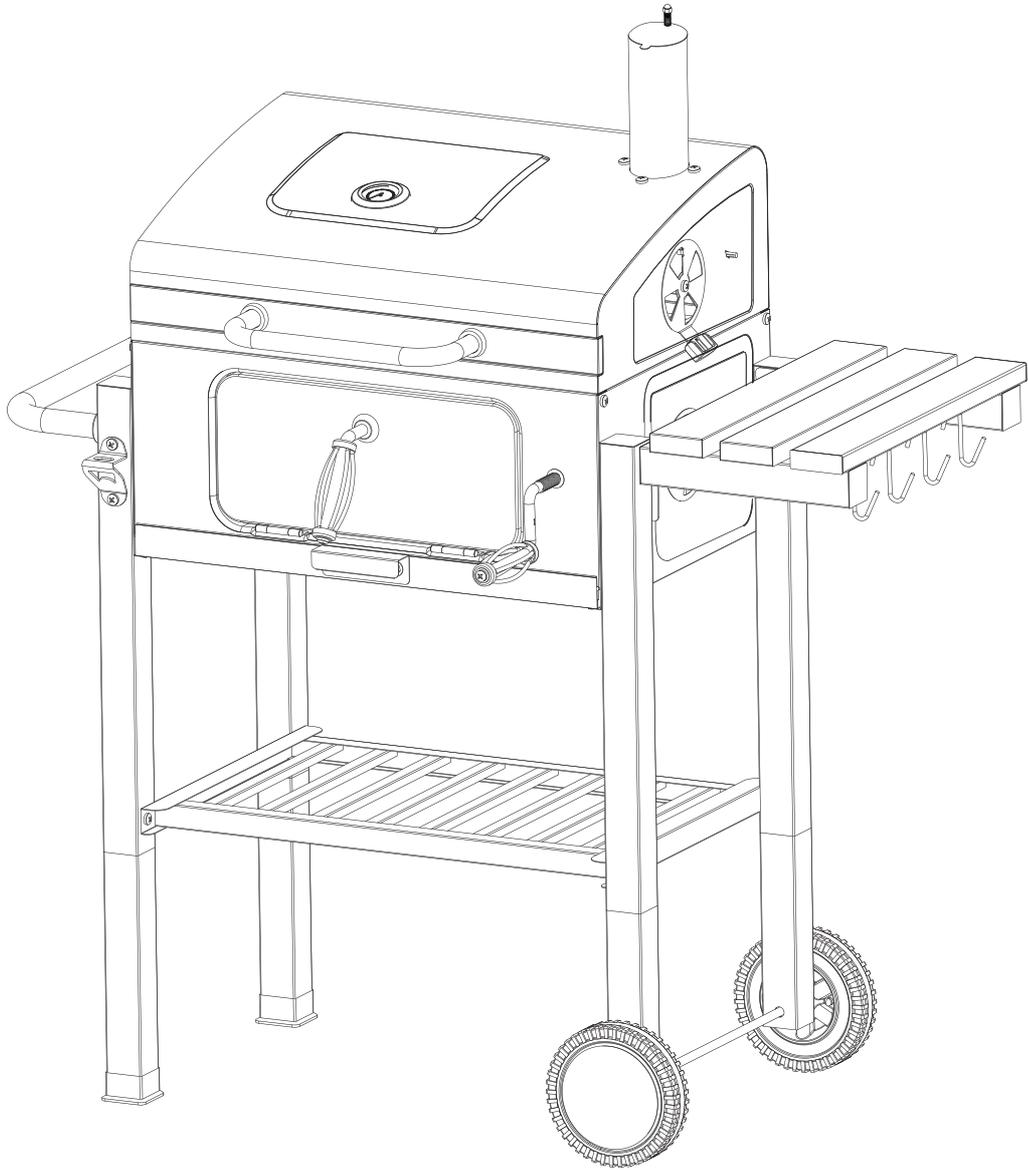


HH		M6 X 40	x 2
		R PIN	x 2



18







Inhaltsverzeichnis / Table / Table des matières / Sommario / Tabla de contenido

DEUTSCH.....	2 DE
Allgemeine Hinweise:.....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung:.....	2
GEFAHRENHINWEISE.....	3
WARNHINWEISE.....	3
Aufbewahrung bei nicht Nutzung und Wartung:.....	3
Tipp:.....	4
Anzünden der Holzkohle / Grillbriketts:.....	4
Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln beim Grillen:.....	4
Garmethoden:.....	4
ENGLISH.....	5 EN
General information:.....	5
Intended Use:.....	5
HAZARD NOTICES.....	6
WARNINGS.....	6
Storage when not in use and maintenance:.....	6
Hint:.....	6
Lighting the charcoal / barbecue briquettes:.....	7
Instructions for handling food when grilling:.....	7
Cooking methods:.....	7
FRANÇAIS.....	8 FR
Informations générales:.....	8
Utilisation conforme :.....	8
DANGER.....	9
ATTENTION.....	9
Stockage hors utilisation et entretien :.....	9
Des astuces :.....	10
Allumer les briquettes de charbon de bois/gril :.....	10
Instructions pour la manipulation des aliments lors de la cuisson au gril :.....	10
Températures de cuisson et temps de cuisson :.....	10
Méthodes de cuisson :.....	10
ITALIANO.....	11 IT
Informazione Generale:.....	11
Uso previsto:.....	11
AVVERTIMENTO.....	12
Primo utilizzo:.....	12
Accendere i bricchetti di carbonella/barbecue:.....	13
ESPAGNIOL.....	14 ES
Información general:.....	14
Uso previsto:.....	14
PELIGRO.....	15
ADVERTENCIA.....	15
Almacenamiento cuando no está en uso y mantenimiento:.....	15
Consejo:.....	15
Encendido de las briquetas de carbón/barbacoa:.....	16
Instrucciones para manipular alimentos al asar a la parrilla:.....	16
Métodos de cocina:.....	16



DEUTSCH

Allgemeine Hinweise:

Bitte lesen Sie diese Aufbauanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt aufbauen und verwenden! Heben Sie diese Aufbauanleitung für spätere Zwecke gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte ebenfalls mit aus. Nutzen Sie den Artikel nur, wie in der Anleitung beschrieben. Bauen Sie den Artikel nur mit 2 Personen auf, niemals alleine. Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an. Schäden am Produkt, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, sind von jeglicher Haftung und Gewährleistung ausgeschlossen. Weiter sind von der Gewährleistung ausgeschlossen: alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen WARN-, GEFAHREN- und VORSICHTSHINWEISE kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein Nichtbeachten dieser Hinweise Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen. Lesen, verstehen und folgen sie allen Anweisungen bevor Sie den Grill benutzen!

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Grill ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich für die Zubereitung von grillbaren Speisen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen am Produkt gelten als nicht bestimmungsgemäß und können zu Verletzungen und Beschädigungen führen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

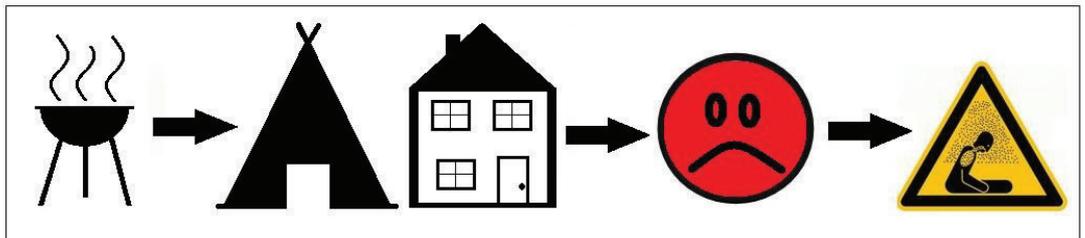
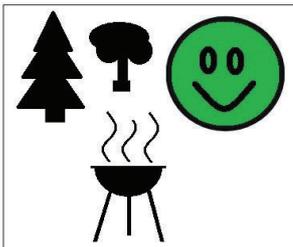
Benutzen Sie den Artikel nur:

- für die bestimmungsgemäße Verwendung.
- im technisch einwandfreien Zustand.
- der Artikel ist nur für private Zwecke konzipiert.



WARNUNG: ERSTICKUNGSGEFAHR!

Verwenden Sie den Grill NICHT in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, andere Fahrzeuge oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxidvergiftung führen.



VORSICHT VERLETZUNGSGEFAHR!

Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe (mit Kontakt hitzebeständigkeitsstufe 2 oder höher nach DIN EN 407), wenn Sie mit dem Grill umgehen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie diesen bewegen, reinigen oder lagern.



GEFAHRENHINWEISE



- Die Verwendung in einer Garage oder in einem Gebäude, noch in anderen geschlossenen Bereichen wie in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Scheune oder Boot ist untersagt!
- Verwenden Sie Grills und Feuerstellen niemals als Heizung!
- Nutzen Sie keinen Spiritus, Alkohol oder Benzin um den Grill anzufeuern. Nutzen Sie dafür nur Grill- /Feuer-anzünder die dem Standard EN 1860-3 entsprechen. Brandgefahr! Verletzungsgefahr!
- Nutzen Sie ausschließlich zugelassene Holzkohle / Grillbriketts um den Grill zu befeuern.
- Im Grillbereich dürfen sich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z. B. Benzin, Alkohol oder anderes brennbares Material!
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets in einem sicheren Abstand zum Grill. Kinder und gebrechliche oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen sich während des Vorheizens, Grillens, Abbrennens oder Abkühlens des Grills nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills aufhalten. Verletzungsgefahr!

WARNHINWEISE



- Das Nichtbeachten der Anweisungen und Hinweise kann zu schweren Verletzungen und/oder erheblichen Sachschäden führen!
- Wenn Zweifel an der korrekten Montage oder richtigen Verwendung bestehen, verwenden Sie den Grill nicht!
- Halten Sie zu allen Seiten des Grills einen Mindestabstand von 1 Meter zu brennbarem Material ein. Brandgefahr! Zusätzlich muss ein Mindestabstand von 2 Meter mm über der Kochfläche des Grills eingehalten werden. Brandgefahr!
- Verwenden Sie diese Grill nicht unter Markisen, Sonnenschirmen, Pergolen oder Pavillons! Brandgefahr!
- Lagern Sie entflammbare Materialien und Flüssigkeiten weit entfernt vom Grill. Brandgefahr!
- Sprühdosen dürfen nicht in der Nähe des Grills gelagert oder verwendet werden. Brandgefahr!
- Heiße Glut kann während des Gebrauchs austreten. Brandgefahr!
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder Zierrinde. Brandgefahr!
- Aus Sicherheitsgründen ist es ratsam, einen Feuerlöscher und eine Feuerlöschdecke griffbereit aufzubewahren.
- Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er angezündet oder heiß ist! Verletzungsgefahr!
- Ein angezündeter Grill muss jederzeit beaufsichtigt werden! Verletzungsgefahr!
- Gießen Sie kein Wasser über den Grill! Verletzungsgefahr!
- Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe (mit Kontakthitzebeständigkeit Stufe 2 oder höher nach DIN EN 407), wenn Sie mit dem Grill umgehen, den Deckel öffnen oder Grillgut auflegen.
- Wenn Ihr Grill Modell einen Deckel hat: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, so dass Luft langsam und sicher eindringen kann, wodurch ein Rückzug oder Aufflackern verhindert wird, das zu Verletzungen führen kann. Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle vollständig erloschen ist, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und bewahren Sie Plastiktüten sorgfältig und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erstickungsgefahr!

Aufbewahrung bei nicht Nutzung und Wartung:

Hinweis: Bevor Sie mit der Reinigung und Wartung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Grill nicht mehr in Gebrauch ist und lassen Sie ausreichend Zeit vergehen, bis der gesamte Grill abgekühlt sind.

- Schütten Sie niemals kaltes Wasser über die heißen Oberflächen des Grills, dies kann zu Gefahren führen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Oberflächen Ihres Grills zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Schmiere mit einem Fettlöser, warmem Wasser und einem weichen Schaber (ohne Metallkanten)
- Reinigen Sie den kalten Grillrost mit Spülmittel, warmen Wasser und einem Schwamm.
- Das Grillgehäuse sollte regelmäßig mit warmen Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt werden, um zu vermeiden, dass die Oberflächen anfangen zu korrodieren.
- Sie können den Rostschutz noch verbessern, indem Sie auf den Metallteilen einen leichten Ölfilm aufbringen, zum Beispiel mit einem Kochspray.
- Sprühen Sie Schrauben und Befestigungselemente regelmäßig mit einem geeigneten Schmiermittel oder Rostschutzmittel ein.
- Wenn die äußere Farbschicht zerkratzt oder abgesplittert ist, sollten Sie die beschädigten Stellen umgehend mit Farbe oder einem Rostschutzmittel abdecken.
- Entfernen Sie angesammelte Asche und alte Holzkohle, bevor Sie den Grill verwenden.
- Bewahren Sie den Grill in einem geschützten Bereich auf. Wenn Sie ihn im Freien lagern, benutzen Sie eine geeignete Abdeckung.
- Decken Sie den Grill erst ab, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Prüfen Sie den Artikel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollten Sie an den Bauteilen Risse, Verformungen oder Sprünge entdecken, darf der Artikel nicht mehr genutzt werden!



Tipp:

- Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihren Grill von Produktionsrückständen freibrennen. Entzünden Sie die Holzkohle oder Briketts. Legen Sie den Grillrost auf und sollte ihr Modell über einen Deckel verfügen, schließen Sie diesen. Nach ca. 20 Minuten sollten die Produktionsrückstände weg sein.
- Wenn Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn 30 Minuten lang vor.

Anzünden der Holzkohle / Grillbriketts:

- Stellen Sie den Grill auf einer harten, nicht brennbaren, ebenen Fläche auf. Das Unterteil des Grills wird heiß, halten Sie den Grill daher von Bereichen fern, die Feuer fangen könnten.
- Stapeln Sie die Holzkohle pyramidenförmig auf dem Kohlenrost. und setzen Sie den Grillanzünder entsprechend der Herstellerangaben auf oder in den Zwischenräumen der Pyramide. Benutzen Sie zum Anzünden ein langes Streichholz oder ein Stabfeuerzeug. Achten Sie auf die Luftzufuhr. Holzkohle glüht schneller als Grillbriketts --> Holzkohle sollte 20-30 Minuten vor dem geplanten Essen angezündet werden, Briketts mit etwas mehr Vorlauf.
- Wenn sich eine Ascheschicht auf den Kohlen gebildet hat, verteilen Sie die Kohlen mit einer langstieligen Zange gleichmäßig auf dem Kohlenrost. Der Grillvorgang kann beginnen, sobald nahezu die ganze Holzkohle / Grillbriketts mit einer feinen Ascheschicht überzogen sind.



VORSICHT Brand- und Explosionsgefahr!

Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keine Anzündflüssigkeit, Gas oder andere brennbare Flüssigkeiten. Flüssige Chemikalien sind feuer- und explosionsgefährlich und führen zu einem unerwünschten Geschmack von Lebensmitteln.

WARNUNG Erstickungsgefahr!

Verwenden Sie Holzkohlebriketts **NICHT** zum Kochen oder Heizen in Innenräumen. **GIFTIGE Kohlenmonoxid**dämpfe können sich ansammeln und zu Erstickung und Tod führen!

WARNUNG Brandgefahr!

Glühende heiße Glut kann eine Brandgefahr darstellen.

Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln beim Grillen:

- Wenn Sie Ihr Fleisch, Fisch oder Geflügel auftauen müssen, lassen Sie es bitte im Kühlschrank und nicht bei Zimmertemperatur auftauen.
- Lagern Sie rohes Fleisch, Fisch oder Geflügel niemals bei Raumtemperatur.
- Waschen Sie Ihre Hände immer gründlich mit Wasser und Seife, bevor Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel oder andere Lebensmittel zubereiten.
- Geben Sie niemals gekochtes Fleisch, Fisch oder Geflügel auf denselben Teller wie rohes Fleisch, Fisch oder Geflügel.
- Verwenden Sie niemals die gleichen Utensilien für gegarte und ungegarte Lebensmittel.
- Alle Teller, Schüsseln und Küchenutensilien, die mit rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel in Berührung gekommen sind, müssen mit heißem Wasser und Seife abgewaschen werden.
- Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum Ihrer Speisen!

Gartemperaturen und Garzeiten:

- Die Garzeit richtet sich nach Beschaffenheit des Grillguts, der Garmethode und nach der Hitze die der Grill entwickelt.
- Halten Sie sich an die empfohlenen Grillzeiten und Grilltemperaturen für Ihre ausgewählte Garmethode und Grillgut. Angaben dazu finden Sie auf themenbezogenen Internetseiten.
- Verzehren Sie nur gut durchgegrillte Speisen.

Garmethoden:

- Grillen mit direkter Hitze
Verwenden Sie die direkte Methode für kleine, zarte Speisestücke, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, wie z. B.: Hamburgerfleisch, Steaks, Spieße, Knochenlose Hähnchenstücke, Fischfilets, Schalentiere, geschnittenes Gemüse.

Sobald nahezu die ganze Holzkohle / Grillbriketts mit einer feinen Ascheschicht überzogen sind, kann der Grillvorgang beginnen. Legen Sie dazu das Grillgut mit einer Grillzange auf den Rost. Achten Sie auf die Zubereitungszeit und wenden Sie das Grillgut in der Hälfte der Zubereitungszeit einmal. Legen Sie nicht zu viel Grillgut auf einmal auf den Rost.

- Sollte Ihr Modell einen Deckel haben, können Sie diesen während des Grillvorgang geschlossen halten. Dies hält die Temperatur und verkürzt die Garzeit. Ferner reduziert das die Rauchentwicklung und verhindert ein Aufflammen, da die Sauerstoffzufuhr reduziert ist.
- Achten Sie je nach Modell auch auf die Luftzufuhr.



ENGLISH

General information:

General information: Please read these assembly instructions carefully before assembling and using the product! Please keep these assembly instructions for future reference. Also hand over all documents when passing the product on to third parties. Only use the item as described in the instructions. Only assemble the item with 2 people, never alone. Never use excessive force. Damage to the product caused by non-observance of the instructions is excluded from any liability and warranty. The following are also excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or repair attempts. This also applies to normal wear and tear.

Failure to follow the WARNINGS, DANGERS, and CAUTIONS contained in this manual could result in death or serious injury. In addition, failure to follow these instructions can cause fire or explosion and lead to property damage. Read, understand and follow all instructions before using the grill!

Intended Use:

This grill is intended for outdoor use in a well-ventilated area for the preparation of grillable food. Other uses or changes to the product are considered improper and can lead to injuries and damage. The manufacturer assumes no liability for damage resulting from improper use.

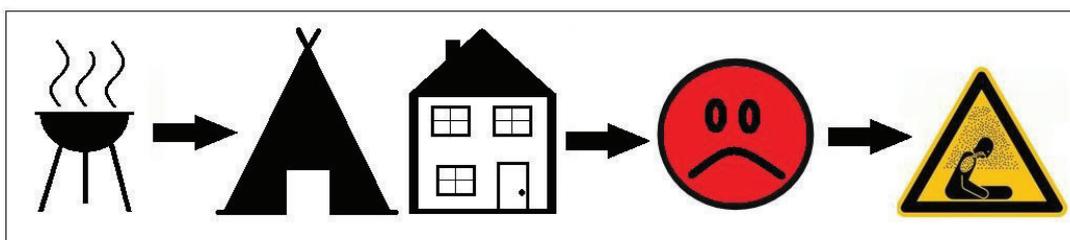
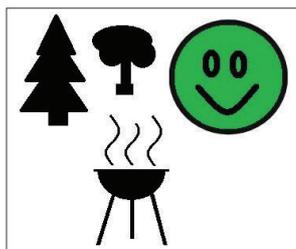
Only use the article:

- for the intended use.
- in perfect technical condition.
- the item is designed for private use only.



WARNING: SUFFOCATION HAZARD!

Do not use the grill in a confined and/or inhabited area, e.g. B. in houses, tents, caravans, mobile homes, other vehicles or boats. Failure to do so can result in death from carbon monoxide poisoning.



CAUTION RISK OF INJURY!

The grill gets very hot, do not move it while it is in use. Always use heat-resistant gloves (with contact heat resistance level 2 or higher according to DIN EN 407) when handling the grill. Allow grill to cool completely before moving, cleaning, or storing.



HAZARD NOTICES



- Do not use in a garage or building, nor in any other enclosed area such as a tent, trailer, car, basement, barn or boat! • Never use grills and fireplaces as heating!
- Do not use spirits, alcohol or gasoline to fire up the grill. Only use grill/firelighters that comply with the EN 1860-3 standard. Fire hazard! Risk of injury!
- Only use approved charcoal / barbecue briquettes to fire up the grill.
- There must be no flammable vapors or liquids in the grilling area, e.g. B. Gasoline, alcohol or other combustible material!
- Always keep children and pets a safe distance from the grill. Children and the infirm or persons with reduced physical, sensory or mental abilities must not be left unsupervised in the vicinity of the grill while the grill is preheating, grilling, burning down or cooling down. Risk of injury!

WARNINGS



- Failure to follow the instructions and information can result in serious injury and/or significant damage to property!
- If there is any doubt about the correct assembly or correct use, do not use the grill!
- Maintain a minimum distance of 1 meter from combustible material on all sides of the grill. Fire hazard! In addition, a minimum distance of 2 meters mm above the cooking surface of the grill must be maintained. Fire hazard!
- Do not use this grill under awnings, parasols, pergolas or gazebos! Fire hazard!
- Store flammable materials and liquids well away from the grill. Fire hazard!
- Do not store or use aerosol cans near the grill. Fire hazard!
- Hot embers may escape during use. Fire hazard!
- Do not use the grill on decking or other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or ornamental bark. Fire hazard!
- For safety reasons, it is advisable to keep a fire extinguisher and a fire blanket within reach.
- Do not move the grill when it is lit or hot! Risk of injury!
- A lit barbecue must be supervised at all times! Risk of injury!
- Do not pour water over the grill! Risk of injury!
- The grill gets very hot, do not move it while it is in use. Always use heat-resistant gloves (with contact heat resistance level 2 or higher according to DIN EN 407) when handling the grill, opening the lid or putting on grilled food.
- If your grill model has a lid: When opening the lid at high temperatures, it is important to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing a back-out or flare-up that can cause injury. Risk of injury!
- Make sure the charcoal is completely out when the grill is not in use.
- Discard all packaging materials and store plastic bags carefully and out of the reach of children. Danger of suffocation!

Storage when not in use and maintenance:

Note: Before beginning cleaning and maintenance, ensure that the grill is not in use and allow sufficient time for the entire grill to cool.

- Never pour cold water over the hot surface of the grill, this can be dangerous.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.
- Remove excess grease and grease with a degreaser, warm water and a soft scraper (no metal edges)
- Clean the cold grill grate with washing-up liquid, warm water and a sponge.
- The grill body should be cleaned regularly with warm soapy water and a soft sponge to prevent the surfaces from corroding.
- You can improve the rust protection further by applying a light film of oil to the metal parts, for example with a cooking spray.
- Periodically spray screws and fasteners with a suitable lubricant or rust inhibitor.
- If the outer paint finish is scratched or chipped, you should immediately cover the damaged area with paint or a rust preventive. • Remove accumulated ash and old charcoal before using the grill.
- Store the grill in a protected area. If you store it outdoors, use a suitable cover.
- Do not cover the grill until it has completely cooled down.
- Check the item for damage before each use. If you discover cracks, deformations or cracks on the components, the item may no longer be used!

Hint:

- Before using the grill for the first time, you should burn off any production residues from your grill. Light the charcoal or briquettes. Put the grill on and if your model has a lid, close it. After about 20 minutes, the production residues should be gone.
- When using the grill for the first time, preheat it for 30 minutes.



Lighting the charcoal / barbecue briquettes:

- Place the grill on a hard, non-flammable, level surface. The base of the grill will get hot, so keep the grill away from areas that could catch fire.
- Stack the charcoal in a pyramid shape on the charcoal grate. and place the grill lighter on or in the spaces between the pyramid according to the manufacturer's instructions. Use a long match or a stick lighter to light. Pay attention to the air supply. Charcoal glows faster than barbecue briquettes --> Charcoal should be lit 20-30 minutes before the planned meal, briquettes with a little more advance notice.
- When a layer of ash has formed on the coals, spread the coals evenly over the charcoal grate using long-handled tongs. The grilling process can begin as soon as almost the entire charcoal / grill briquettes are covered with a fine layer of ash.



CAUTION Risk of fire and explosion!

Do not use lighter liquid, gas or other flammable liquids to light the charcoal. Liquid chemicals are flammable and explosive and impart an undesirable taste to food.

WARNING Danger of suffocation!

Do not use charcoal briquettes for indoor cooking or heating. TOXIC carbon monoxide fumes can build up and cause suffocation and death!

WARNING Fire hazard!

Glowing hot embers can pose a fire hazard.

Instructions for handling food when grilling:

- If you need to defrost your meat, fish or poultry, please let it defrost in the refrigerator and not at room temperature.
- Never store raw meat, fish or poultry at room temperature.
- Always wash your hands thoroughly with soap and water before preparing meat, fish or poultry or any other food.
- Never put cooked meat, fish or poultry on the same plate as raw meat, fish or poultry.
- Never use the same utensils for cooked and uncooked food.
- All plates, bowls and kitchen utensils that have come into contact with raw meat, fish or poultry must be washed with hot water and soap.
- Pay attention to the sell-by date of your food!

Cooking temperatures and cooking times:

- The cooking time depends on the nature of the food to be grilled, the cooking method and the heat generated by the grill
- Follow the recommended grilling times and grilling temperatures for your chosen cooking method and food. Information on this can be found on relevant websites.
- Only eat well-grilled food.

Cooking methods:

- **Direct heat grilling** Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as e.g.: Hamburger meat, steaks, skewers, boneless chicken pieces, fish fillets, shellfish, sliced vegetables.

As soon as almost the entire charcoal / barbecue briquettes are covered with a fine layer of ash, the barbecue can begin. To do this, place the food to be grilled on the grid using grill tongs. Pay attention to the preparation time and turn the grilled food once halfway through the preparation time. Do not put too much food on the grill at once.

- If your model has a lid, you can keep it closed during the grilling process. This maintains the temperature and shortens the cooking time. Furthermore, this reduces smoke development and prevents flare-ups, since the oxygen supply is reduced.
- Depending on the model, also pay attention to the air supply.



FRANÇAIS

Informations générales:

Veillez lire attentivement ces instructions de montage avant de monter et d'utiliser le produit ! Veuillez conserver ces instructions de montage pour référence future. Remettez également tous les documents lors de la remise du produit à des tiers. N'utilisez l'article que comme décrit dans les instructions. N'assemblez l'article qu'à 2 personnes, jamais seul. N'utilisez jamais une force excessive. Les dommages au produit causés par le non-respect des instructions sont exclus de toute responsabilité et garantie. Sont par ailleurs exclus de la garantie : tous les défauts résultant d'une utilisation non conforme, de dommages ou de tentatives de réparation. Ceci s'applique également à l'usure normale.

Le non-respect des AVERTISSEMENTS, DANGERS et PRÉCAUTIONS contenus dans ce manuel peut entraîner la mort ou des blessures graves. De plus, le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels. Lisez, comprenez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser le grill !

Utilisation conforme :

Ce grill est destiné à être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien aéré pour la préparation d'aliments à griller. Toute autre utilisation ou modification du produit est considérée comme inappropriée et peut entraîner des blessures et des dommages. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

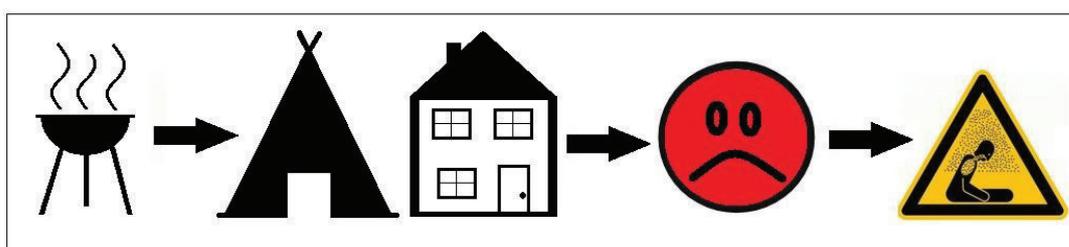
Utilisez le produit uniquement :

1. pour l'emploi conforme à son usage.
2. s'il se trouve dans un état technique impeccable.
3. à des fins privées.



AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !

N'utilisez PAS le grill dans une zone confinée et/ou habitée, par ex. dans des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, d'autres véhicules ou des bateaux. Sinon, cela peut entraîner la mort par intoxication au monoxyde de carbone.



ATTENTION RISQUE DE BLESSURE !

Le grill devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur (avec une résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur selon DIN EN 407) lors de la manipulation du grill. Laissez le grill refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.



DANGER



- Ne pas utiliser dans un garage ou un bâtiment, ni dans tout autre espace clos tel qu'une tente, une roulotte, une voiture, un sous-sol, une grange ou un bateau !
- N'utilisez jamais les grils et les cheminées comme chauffage !
- N'utilisez pas d'alcool, d'alcool ou d'essence pour allumer le gril. N'utilisez que des grils/allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 Risque d'incendie ! Risqué de blessure !
- N'utilisez que des briquettes de charbon/de gril approuvées pour allumer le gril.
- Il ne doit pas y avoir de vapeurs ou de liquides inflammables dans la zone de cuisson, par ex. Essence, alcool ou autre matière combustible !
- Gardez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance sécuritaire du gril. Les enfants et les infirmes ou les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité du gril pendant que le gril préchauffe, grille, brûle ou refroidit. Risqué de blessure !

ATTENTION



- Le non-respect des instructions et des informations peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels importants !
- En cas de doute sur le montage correct ou l'utilisation correcte, n'utilisez pas le gril !
- Maintenez une distance minimale de 1 mètre des matériaux combustibles de tous les côtés du gril. Risque d'incendie! De plus, une distance minimale de 2 mètres mm au-dessus de la surface de cuisson du gril doit être maintenue. Risque d'incendie !
- N'utilisez pas ce gril sous des stores, des parasols, des pergolas ou des pavillons ! Risque d'incendie !
- Entrez les matériaux et liquides inflammables loin du gril. Risque d'incendie !
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de bombes aérosol près du gril. Risque d'incendie !
- Des braises chaudes peuvent s'échapper pendant l'utilisation. Risque d'incendie !
- N'utilisez pas le gril sur une terrasse ou sur d'autres surfaces combustibles telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce ornementale. Risque d'incendie !
- Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de garder un extincteur et une couverture anti-feu à portée de main.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est allumé ou chaud ! Risqué de blessure !
- Un gril allumé doit être surveillé en tout temps ! Risqué de blessure !
- Ne versez pas d'eau sur le gril ! Risqué de blessure !
- Le gril devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur (avec une résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur selon la norme DIN EN 407) lors de la manipulation du gril, de l'ouverture du couvercle ou de la pose d'aliments grillés.
- Si votre modèle de gril est équipé d'un couvercle : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est important de ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, afin d'éviter un recul ou une flambée qui pourrait causer des blessures. Risqué de blessure !
- Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint lorsque le gril n'est pas utilisé.
- Jetez tous les matériaux d'emballage et rangez les sacs en plastique soigneusement et hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement !

Stockage hors utilisation et entretien :

Remarque : Avant de commencer le nettoyage et l'entretien, assurez-vous que le gril n'est pas utilisé et laissez suffisamment de temps pour que l'ensemble du gril refroidisse.

- Ne versez jamais d'eau froide sur la surface chaude du gril, cela peut être dangereux.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre gril.
- Enlevez l'excès de graisse et de graisse avec un dégraissant, de l'eau tiède et un grattoir doux (pas de bords métalliques)
- Nettoyez la grille froide du gril avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et une éponge.
- Le corps du gril doit être nettoyé régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce pour éviter que les surfaces ne se corrodent.
- Vous pouvez encore améliorer la protection contre la rouille en appliquant un léger film d'huile sur les parties métalliques, par exemple avec un aérosol de cuisson.
- Vaporisez périodiquement les vis et les attaches avec un lubrifiant ou un inhibiteur de rouille approprié.
- Si la finition extérieure de la peinture est rayée ou écaillée, vous devez immédiatement couvrir la zone endommagée avec de la peinture ou un antirouille.
- Enlevez les cendres accumulées et le vieux charbon de bois avant d'utiliser le gril.
- Rangez le gril dans un endroit protégé. Si vous le stockez à l'extérieur, utilisez une housse adaptée.
- Ne couvrez pas le gril tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
- Vérifiez que l'article n'est pas endommagé avant chaque utilisation. Si vous découvrez des fissures, des déformations ou des fissures sur les composants, l'article ne peut plus être utilisé !



Des astuces :

- Avant la première utilisation, débarrassez votre gril des résidus de production. Allumez le charbon de bois ou les briquettes. Placez la grille sur le gril et si votre modèle dispose d'un couvercle, fermez-le. Après environ 20 minutes, les résidus de production devraient avoir disparu.
- Si vous utilisez le gril pour la première fois, préchauffez-le pendant 30 minutes.

Allumer les briquettes de charbon de bois/gril :

- Placez le gril sur une surface plane, dure et ininflammable. La base du gril deviendra chaude, alors éloignez le gril des zones qui pourraient s'enflammer.
- Empilez le charbon de bois en forme de pyramide sur la grille à charbon. et placez l'allume-gril sur ou dans les espaces entre la pyramide selon les instructions du fabricant. Utilisez une longue allumette ou un briquet pour allumer. Attention à l'arrivée d'air. Le charbon de bois brille plus vite que les briquettes de gril --> Le charbon de bois doit être allumé 20 à 30 minutes avant le repas prévu, les briquettes avec un peu plus de préavis.
- Lorsqu'une couche de cendre s'est formée sur les braises, étalez les braises uniformément sur la grille à charbon à l'aide de pinces à long manche. Le processus de grillage peut commencer dès que presque toutes les briquettes de charbon de bois / gril sont recouvertes d'une fine couche de cendre.



ATTENTION Risque d'incendie et d'explosion !

N'utilisez pas de liquide d'allumage, de gaz ou d'autres liquides inflammables pour allumer le charbon de bois. Les produits chimiques liquides sont inflammables et explosifs et donnent un goût indésirable aux aliments.

AVERTISSEMENT Risque d'étouffement !

N'UTILISEZ PAS de briquettes de charbon de bois pour cuisiner ou chauffer à l'intérieur. Les vapeurs de monoxyde de carbone TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer la suffocation et la mort !

AVERTISSEMENT Risque d'incendie !

Les braises incandescentes peuvent présenter un risque d'incendie.

Instructions pour la manipulation des aliments lors de la cuisson au gril :

- Si vous avez besoin de décongeler de la viande, du poisson ou de la volaille, veuillez le laisser décongeler au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Ne conservez jamais de la viande, du poisson ou de la volaille crus à température ambiante.
- Lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau et au savon avant de préparer de la viande, du poisson, de la volaille ou tout autre aliment.
- Ne mettez jamais de la viande, du poisson ou de la volaille cuits dans la même assiette que de la viande, du poisson ou de la volaille crus.
- N'utilisez jamais les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Toutes les assiettes, bols et ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec de la viande crue, du poisson ou de la volaille doivent être lavés à l'eau chaude et au savon.
- Faites attention à la date de péremption de vos aliments !

Températures de cuisson et temps de cuisson :

- Le temps de cuisson dépend de la nature de l'aliment, de la méthode de cuisson et de la chaleur dégagée par le gril.
- Respectez les durées et les températures de cuisson recommandées pour le mode de cuisson et les aliments que vous avez choisis. Vous trouverez des informations à ce sujet sur des sites Internet thématiques.
- Ne consommez que des aliments bien grillés.

Méthodes de cuisson :

- Grillage à chaleur directe Utilisez la méthode directe pour les petits morceaux d'aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, tels que par exemple : Viande à hamburger, steaks, brochettes, morceaux de poulet désossés, filets de poisson, crustacés, légumes en tranches.
- Dès que presque toutes les briquettes de charbon de bois/gril sont recouvertes d'une fine couche de cendre, le gril peut commencer. Pour cela, placez les aliments à griller sur la grille à l'aide d'une pince à griller. Faites attention au temps de préparation et retournez les aliments grillés une fois à la moitié du temps de préparation. Ne mettez pas trop d'aliments sur le gril à la fois.
- Si votre modèle a un couvercle, vous pouvez le garder fermé pendant le processus de cuisson. Cela maintient la température et raccourcit le temps de cuisson. De plus, cela réduit le développement de fumée et prévient les poussées, puisque le apport d'oxygène est réduit.
- Selon le modèle, faites également attention à l'alimentation en air.



ITALIANO

Informazione Generale:

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni di montaggio prima di montare e utilizzare il prodotto! Conservare queste istruzioni di montaggio per consultazioni future. Consegnare anche le istruzioni quando si cede il prodotto a terzi. Utilizzare l'articolo solo come descritto nelle istruzioni. Montare l'articolo in 2 persone, mai da soli. Non usare mai una forza eccessiva. Sono esclusi da ogni responsabilità e garanzia i danni al prodotto causati dalla mancata osservanza delle istruzioni. Sono altresì esclusi dalla garanzia: tutti i difetti causati da manipolazione impropria, danni o tentativi di riparazione. Questo vale anche per la normale usura. La mancata osservanza delle AVVERTENZE, PERICOLI e PRECAUZIONI presenti in questo manuale può provocare la morte o lesioni gravi. Inoltre, il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi o esplosioni e causare danni. Leggere, comprendere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto!

La mancata osservanza delle AVVERTENZE, PERICOLI e PRECAUZIONI contenute in questo manuale può provocare la morte o lesioni gravi. Inoltre, il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi o esplosioni e causare danni. Leggere, comprendere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto!

Uso previsto:

Questo barbecue è destinato all'uso in ambienti esterni in un'area ben ventilata per la preparazione di cibi grigliabili. Altri usi o modifiche al prodotto sono considerati impropri e possono causare lesioni e danni. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio.

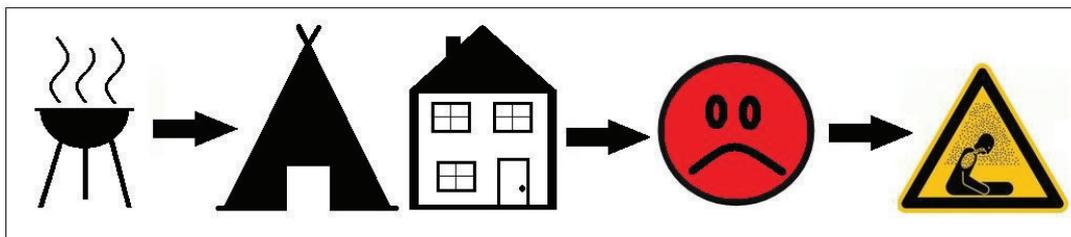
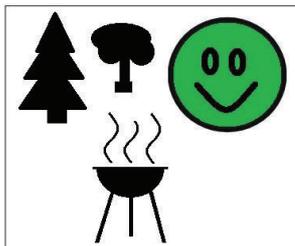
Condizioni di utilizzo del prodotto:

- Utilizzare il prodotto come barbecue.
- Solo se in perfette condizioni.
- Il prodotto è destinato ad un utilizzo esclusivamente privato.



ATTENZIONE: PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

NON utilizzare il barbecue in un ambiente confinato e/o abitato, ad es. in case, tende, roulotte, case mobili, altri veicoli o barche. Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare la morte per avvelenamento da monossido di carbonio.



ATTENZIONE RISCHIO DI LESIONI!

Il barbecue diventa molto caldo, non spostarlo mentre è in funzione. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore (con livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore secondo DIN EN 407) quando si maneggia la griglia. Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo, pulirlo o riporlo.



PERICOLO

- Non utilizzare in un garage o in un edificio, né in qualsiasi altra area chiusa come una tenda, un rimorchio, un'auto, un seminterrato, un fienile o una barca!
- Non utilizzare mai il barbecue come riscaldamento!
- Non utilizzare alcolici, alcol o benzina per accendere il grill. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3 Pericolo di incendio! Rischio di infortunio!
- Utilizzare solo bricchetti di carbone per barbecue approvati per accendere il grill.
- Non devono essere presenti vapori o liquidi infiammabili nell'area di cottura, ad es. benzina, alcol o altro materiale combustibile!
- Tenere sempre i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue. I bambini, gli infermi e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali non devono essere lasciati incustoditi nelle vicinanze del barbecue mentre il grill si sta preriscaldando, raffreddandosi o sta cuocendo. Rischio di infortunio!



AVVERTIMENTO

- La mancata osservanza delle istruzioni e delle informazioni può causare lesioni gravi e/o danni significativi alla proprietà!
- In caso di dubbi sul corretto montaggio o sul corretto utilizzo, non utilizzare il barbecue!
- Mantenere una distanza minima di 1 metro dal materiale combustibile su tutti i lati del barbecue. Pericolo d'incendio! Inoltre deve essere mantenuta una distanza minima di 2 metri sopra il piano di cottura del grill. Pericolo d'incendio!
- Non utilizzare questa grill sotto tende da sole, ombrelloni, pergole o gazebo! Pericolo d'incendio!
- Conservare i materiali e i liquidi infiammabili lontano dal grill. Pericolo d'incendio!
- Non conservare o utilizzare bombolette spray vicino al grill. Pericolo d'incendio!
- Braci ardenti possono fuoriuscire durante l'uso. Pericolo d'incendio!
- Non utilizzare il barbecue su terrazze o su superfici combustibili come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia ornamentale. Pericolo d'incendio!
- Per motivi di sicurezza, si consiglia di tenere a portata di mano un estintore e una coperta antincendio.
- Non spostare il grill quando è acceso o caldo! Rischio di infortunio!
- Un barbecue acceso deve essere sempre sorvegliato! Rischio di infortunio!
- Non versare acqua sulla griglia! Rischio di infortunio!
- Il grill diventa molto caldo, non spostarlo mentre è in uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore (con livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore secondo DIN EN 407) quando si maneggia la griglia, si apre il coperchio o si mette cibo sulla griglia.
- Se il vostro modello di barbecue ha un coperchio: quando si apre il coperchio ad alte temperature, è importante sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, prevenendo un ritorno di fiamma o una fiammata che può causare lesioni. Rischio di infortunio!
- Assicurarsi che non ci siano residui di carbonella nel barbecue quando non è in uso.
- Eliminare tutti i materiali di imballaggio e conservare i sacchetti di plastica con cura e fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!

Stoccaggio quando non in uso e manutenzione:

Nota: prima di iniziare la pulizia e la manutenzione, assicurarsi che il grill non sia in uso e lasciare che l'intero grill si raffreddi.

- Non versare mai acqua fredda sulla superficie calda della griglia, questo può essere pericoloso.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o detergenti abrasivi per pulire le superfici della griglia.
- Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando uno sgrassante, acqua tiepida e un raschietto morbido (senza bordi metallici)
- Pulire la griglia fredda con detersivo per piatti, acqua tiepida e una spugna.
- Il corpo del barbecue deve essere pulito regolarmente con acqua tiepida e sapone e una spugna morbida per evitare che le superfici si corrodano.
- È possibile migliorare ulteriormente la protezione dalla ruggine applicando un leggero velo di antiruggine sulle parti metalliche, ad esempio con uno spray apposito.
- Spruzzare periodicamente viti ed elementi di fissaggio con un lubrificante adatto o un'antiruggine.
- Se la vernice esterna è graffiata o scheggiata, coprire immediatamente l'area danneggiata con vernice o antiruggine.
- Rimuovere la cenere accumulata e la carbonella residua prima di utilizzare il grill.
- Conservare la griglia in un'area protetta. Se lo riponi all'aperto, usa una copertura adatta.
- Non coprire la griglia finché non si è completamente raffreddata.
- Verificare che l'articolo non sia danneggiato prima di ogni utilizzo. Se scopri crepe, deformazioni o crepe sui componenti, l'articolo potrebbe non essere più utilizzabile!

Primo utilizzo:

- Prima di utilizzare il grill per la prima volta, è necessario bruciare eventuali residui di produzione dal grill. Accendi la carbonella o i bricchetti. Posiziona la griglia e se il tuo modello ha un coperchio, chiudilo. Dopo circa 20 minuti, i residui di produzione dovrebbero essere spariti.
- Quando si utilizza il grill per la prima volta, preriscaldalo per 30 minuti.



Accendere i bricchetti di carbonella/barbecue:

- Posizionare il barbecue su una superficie piana e solida, non infiammabile. La base del barbecue si surriscalda, quindi tienilo lontano da aree che potrebbero prendere fuoco.
- Impilare la carbonella a forma piramidale sulla griglia per carbonella. e posizionare l'accendifuoco sopra o negli spazi tra la piramide secondo le istruzioni del produttore. Usa un fiammifero lungo o un bastoncino più leggero per accendere. Prestare attenzione alla fornitura d'aria. La carbonella si infiamma più velocemente delle bricchette per barbecue --> La carbonella dovrebbe essere accesa 20-30 minuti prima del pasto programmato, le bricchette con un po' più di preavviso.
- Quando si è formato uno strato di cenere sulla brace, distribuiscila uniformemente sulla griglia usando una pinza a manico lungo. Il processo di grigliatura può iniziare non appena quasi tutti i bricchetti sono ricoperti da un sottile strato di cenere.



ATTENZIONE Rischio di incendio ed esplosione!

Non utilizzare liquidi per accendini, gas o altri liquidi infiammabili per accendere la carbonella. I prodotti chimici liquidi sono infiammabili ed esplosivi e conferiscono un sapore indesiderato al cibo.

AVVERTENZA Pericolo di soffocamento!

NON utilizzare bricchetti di carbone per cucinare o riscaldare al chiuso. I fumi **TOSSICI** di monossido di carbonio possono accumularsi e causare soffocamento e morte!

AVVERTENZA Pericolo di incendio!

Braci incandescenti possono rappresentare un pericolo di incendio.

Istruzioni per la manipolazione degli alimenti durante la grigliata:

- Se hai bisogno di scongelare carne, pesce o pollame, lascialo scongelare in frigorifero e non a temperatura ambiente.
- Non conservare mai carne cruda, pesce o pollame a temperatura ambiente.
- Lavarsi sempre accuratamente le mani con acqua e sapone prima di preparare carne, pesce o pollame o qualsiasi altro alimento.
- Non mettere mai carne, pesce o pollame cotti sullo stesso piatto di carne cruda, pesce o pollame.
- Non utilizzare mai gli stessi utensili per cibi cotti e crudi.
- Tutti i piatti, le ciotole e gli utensili da cucina che sono venuti a contatto con carne cruda, pesce o pollame devono essere lavati con acqua calda e sapone. • Presta attenzione alla data di scadenza del tuo cibo!

Temperature e tempi di cottura:

- Il tempo di cottura dipende dalla natura del cibo da grigliare, dal metodo di cottura e dal calore generato dal grill.
- Rispettare i tempi di cottura e le temperature di cottura consigliati per il metodo di cottura scelto e il cibo da grigliare. Informazioni su questo possono essere trovate sui siti web pertinenti.
- Mangiare solo cibi ben grigliati.

Metodi di cottura:

- Grigliare a fuoco diretto per cuocere pezzi di cibo piccoli e tenerli che impiegano meno di 20 minuti per cuocere, ad esempio per esempio: Hamburger di carne, bistecche, spiedini, bocconcini di pollo disossati, filetti di pesce, crostacei, verdure a fette.

Non appena quasi tutti i bricchetti di carbone sono ricoperti da un sottile strato di cenere, il barbecue può iniziare. Per fare ciò, posizionare il cibo da grigliare sulla griglia utilizzando una pinza per grill. Prestare attenzione al tempo di cottura e girare il cibo grigliato per una volta a metà del tempo di preparazione. Non mettere troppo cibo sulla griglia in una volta sola.

- Se il tuo modello ha un coperchio, puoi tenerlo chiuso durante il processo di grigliatura. Ciò mantiene la temperatura e riduce il tempo di cottura. Inoltre, questo riduce lo sviluppo di fumo e previene le fiammate, poiché l'apporto di ossigeno è ridotto.
- A seconda del modello, prestare attenzione anche alla circolazione dell'aria.



ESPAGNIOL

Información general:

¡Lea atentamente estas instrucciones de montaje antes de montar y utilizar el producto! Conserve estas instrucciones de montaje para futuras referencias. Entregue también todos los documentos cuando entregue el producto a terceros. Solo use el artículo como se describe en las instrucciones. Montar el artículo únicamente con 2 personas, nunca solas. Nunca use fuerza excesiva. Los daños al producto causados por la no observación de las instrucciones están excluidos de cualquier responsabilidad y garantía. También quedan excluidos de la garantía: todos los defectos causados por un manejo inadecuado, daños o intentos de reparación. Esto también se aplica al uso y desgaste normal.

El incumplimiento de las ADVERTENCIAS, PELIGROS y PRECAUCIONES contenidas en este manual podría provocar la muerte o lesiones graves. Además, el incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio o una explosión y provocar daños materiales. ¡Lea, comprenda y siga todas las instrucciones antes de usar la parrilla!

Uso previsto:

Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre en un área bien ventilada para la preparación de alimentos a la parrilla. Otros usos o cambios en el producto se consideran inadecuados y pueden provocar lesiones y daños. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado.

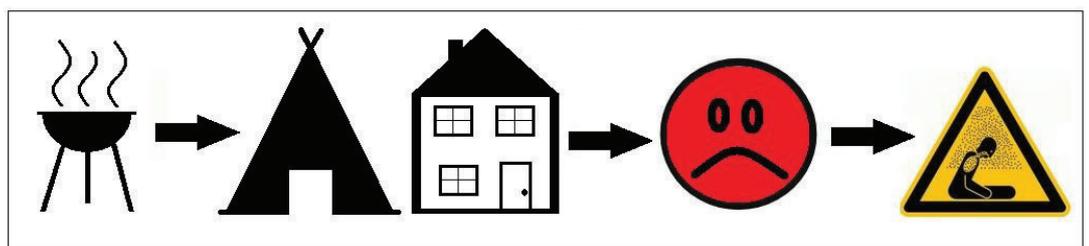
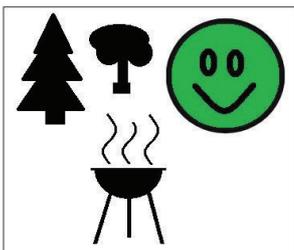
Utilice únicamente el artículo:

- para el uso previsto.
- en perfecto estado técnico.
- el artículo está diseñado solo para uso privado.



ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE ASFIXIA!

NO use la parrilla en un área confinada y/o habitada, p. B. en casas, tiendas de campaña, caravanas, casas móviles, otros vehículos o embarcaciones. El no hacerlo puede resultar en la muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.



¡PRECAUCIÓN RIESGO DE LESIONES!

La parrilla se calienta mucho, no la mueva mientras está en uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor (con resistencia al calor por contacto de nivel 2 o superior según DIN EN 407) cuando manipule la parrilla. Deje que la parrilla se enfríe por completo antes de moverla, limpiarla o guardarla.



PELIGRO



- ¡No lo use en un garaje o edificio, ni en ninguna otra área cerrada como una tienda de campaña, remolque, automóvil, sótano, granero o bote!
- ¡Nunca use parrillas y chimeneas como calefacción!
- No use licores, alcohol o gasolina para encender la parrilla. Utilice únicamente parrillas/encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3 ¡Peligro de incendio! ¡Riesgo de lesiones!
- Utilice únicamente briquetas de carbón/barbacoa aprobadas para encender la parrilla.
- No debe haber vapores o líquidos inflamables en el área de la parrilla, p. B. ¡Gasolina, alcohol u otro material combustible!
- Mantenga siempre a los niños y las mascotas a una distancia segura de la parrilla. Los niños y las personas enfermas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas no deben dejarse sin supervisión cerca de la parrilla mientras la parrilla se está precalentando, asando, quemando o enfriando. ¡Riesgo de lesiones!

ADVERTENCIA



- ¡El incumplimiento de las instrucciones y la información puede resultar en lesiones graves y/o daños materiales significativos
- Si tiene alguna duda sobre el montaje correcto o el uso correcto, ¡no utilice la parrilla!
- Mantenga una distancia mínima de 1 metro de material combustible en todos los lados de la parrilla. ¡Peligro de incendio! Además, se debe mantener una distancia mínima de 2 metros mm por encima de la superficie de cocción de la parrilla. ¡Peligro de incendio!
- ¡No utilice esta parrilla debajo de toldos, sombrillas, pérgolas o cenadores! ¡Peligro de incendio!
- Guarde los materiales y líquidos inflamables lejos de la parrilla. ¡Peligro de incendio!
- No almacene ni use latas de aerosol cerca de la parrilla. ¡Peligro de incendio!
- Las brasas calientes pueden escaparse durante el uso. ¡Peligro de incendio! • No use la parrilla sobre terrazas u otras superficies combustibles como pasto seco, astillas de madera, hojas o corteza ornamental. ¡Peligro de incendio! • Por motivos de seguridad, se recomienda tener a mano un extintor y una manta ignífuga.
- ¡No mueva la parrilla cuando esté encendida o caliente! ¡Riesgo de lesiones! • ¡Una barbacoa encendida debe ser supervisada en todo momento! ¡Riesgo de lesiones!
- ¡No vierta agua sobre la parrilla! ¡Riesgo de lesiones!
- La parrilla se calienta mucho, no la mueva mientras está en uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor (con resistencia al calor por contacto de nivel 2 o superior según DIN EN 407) cuando manipule la parrilla, abra la tapa o coloque alimentos a la parrilla.
- Si su modelo de parrilla tiene tapa: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es importante levantar la tapa solo levemente, permitiendo que el aire entre de manera lenta y segura, evitando un retroceso o un estallido que pueda causar lesiones. ¡Riesgo de lesiones!
- Asegúrese de que el carbón esté completamente apagado cuando la parrilla no esté en uso.
- Deseche todos los materiales de embalaje y guarde las bolsas de plástico con cuidado y fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!

Almacenamiento cuando no está en uso y mantenimiento:

Nota: Antes de comenzar la limpieza y el mantenimiento, asegúrese de que la parrilla no esté en uso y deje pasar el tiempo suficiente para que se enfríe toda la parrilla.

- Nunca vierta agua fría sobre la superficie caliente de la parrilla, esto puede ser peligroso.
- No utilice objetos afilados ni limpiadores abrasivos para limpiar las superficies de su parrilla.
- Retire el exceso de grasa y grasa con un desengrasante, agua tibia y un raspador suave (sin bordes metálicos)
- Limpie la rejilla fría de la parrilla con detergente líquido, agua tibia y una esponja.
- El cuerpo de la parrilla debe limpiarse regularmente con agua jabonosa tibia y una esponja suave para evitar que las superficies se corroan. • Puede mejorar aún más la protección contra la oxidación aplicando una película ligera de aceite a las partes metálicas, por ejemplo, con un spray para cocinar.
- Rocíe periódicamente los tornillos y sujetadores con un lubricante adecuado o inhibidor de óxido.
- Si el acabado de la pintura exterior está rayado o astillado, debe cubrir inmediatamente el área dañada con pintura o un antioxidante.
- Retire la ceniza acumulada y el carbón viejo antes de usar la parrilla.
- Guarde la parrilla en un área protegida. Si lo almacena al aire libre, utilice una cubierta adecuada.
- No cubra la parrilla hasta que se haya enfriado por completo.
- Verifique que el artículo no esté dañado antes de cada uso. ¡Si descubre grietas, deformaciones o grietas en los componentes, el artículo ya no se puede usar!

Consejo:

- Antes de usar la parrilla por primera vez, debe quemar cualquier residuo de producción de su parrilla. Enciende el carbón o las briquetas. Ponga la parrilla y si su modelo tiene tapa, ciérrala. Después de unos 20 minutos, los residuos de producción deberían desaparecer.
- Cuando utilice la parrilla por primera vez, precaliéntela durante 30 minutos.



Encendido de las briquetas de carbón/barbacoa:

- Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada, dura y no inflamable. La base de la parrilla se calentará, así que manténgala alejada de áreas que puedan incendiarse.
- Apile el carbón en forma de pirámide sobre la rejilla para carbón. y coloque el encendedor de la parrilla sobre o en los espacios entre la pirámide de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Use una cerilla larga o un encendedor para encender. Preste atención al suministro de aire. El carbón brilla más rápido que las briquetas de barbacoa --> El carbón debe encenderse 20-30 minutos antes de la comida planificada, las briquetas con un poco más de anticipación.
- Cuando se haya formado una capa de ceniza sobre las brasas, distribúyalas uniformemente sobre la rejilla para carbón con unas tenazas de mango largo. El proceso de asado puede comenzar tan pronto como casi todas las briquetas de carbón/parrilla estén cubiertas con una fina capa de ceniza.



ATENCIÓN ¡Peligro de incendio y explosión!

No utilice líquido para encendedores, gas u otros líquidos inflamables para encender el carbón. Los productos químicos líquidos son inflamables y explosivos e imparten un sabor indeseable a los alimentos.

ADVERTENCIA ¡Peligro de asfixia!

NO use briquetas de carbón para cocinar o calentar en interiores. ¡Los vapores TÓXICOS de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia y muerte!

ADVERTENCIA ¡Peligro de incendio!

Las brasas incandescentes pueden representar un riesgo de incendio.

Instrucciones para manipular alimentos al asar a la parrilla:

- Si necesita descongelar su carne, pescado o aves, déjelo descongelar en el refrigerador y no a temperatura ambiente.
- Nunca almacene carne, pescado o aves crudas a temperatura ambiente.
- Siempre lávese bien las manos con agua y jabón antes de preparar carne, pescado o aves o cualquier otro alimento.
- Nunca ponga carne, pescado o aves cocidas en el mismo plato que carne, pescado o aves crudas.
- Nunca use los mismos utensilios para alimentos cocidos y crudos.
- Todos los platos, tazones y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne, pescado o aves crudas deben lavarse con agua caliente y jabón.
- ¡Presta atención a la fecha de caducidad de tus alimentos!

Temperaturas y tiempos de cocción:

- El tiempo de cocción depende de la naturaleza de los alimentos a asar, el método de cocción y el calor generado por la parrilla.
- Siga los tiempos de asado y las temperaturas de asado recomendados para el método de cocción elegido y los alimentos a asar. Puede encontrar información sobre esto en los sitios web pertinentes.
- Consuma únicamente alimentos bien asados.

Métodos de cocina:

- Asado a la parrilla con calor directo Use el método directo para piezas de comida pequeñas y tiernas que toman menos de 20 minutos para cocinarse, como p.ej.: Carne de hamburguesa, filetes, brochetas, piezas de pollo deshuesadas, filetes de pescado, mariscos, verduras en rodajas.

Tan pronto como casi todas las briquetas de carbón/barbacoa estén cubiertas con una fina capa de ceniza, la barbacoa puede comenzar. Para ello, coloque los alimentos a asar sobre la rejilla con ayuda de unas pinzas para asar. Preste atención al tiempo de preparación y gire la comida a la parrilla una vez a la mitad del tiempo de preparación. No ponga demasiada comida en la parrilla a la vez.

- Si su modelo tiene tapa, puede mantenerla cerrada durante el proceso de asado. Esto mantiene la temperatura y acorta el tiempo de cocción. Además, esto reduce la formación de humo y evita brotes, ya que se reduce el suministro de oxígeno.
- Según el modelo, preste atención también al suministro de a