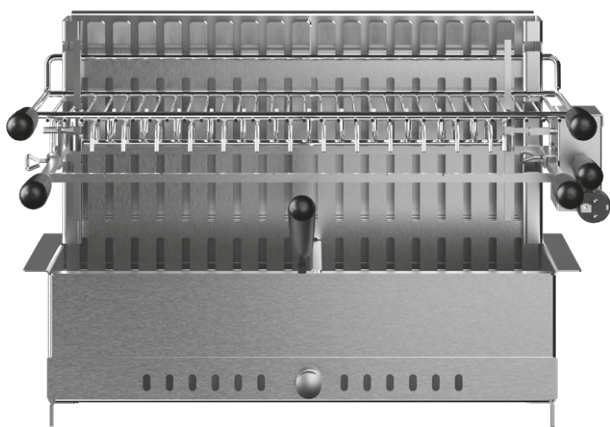




GRILL INSERT

OUTDOOR BBQ



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS



X



X



X



X



✓

DE Verwenden Sie den Grill niemals in beengten Platzverhältnissen oder in Wohnräumen, wie zum Beispiel in Häusern, Zelten, Wohnwägen, Campern oder auf Schiffen. Kohlenmonoxidvergiftungen sind lebensgefährlich.

EN Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space, for example houses, tents, caravans, motor-homes, boats. Risk of death from carbon monoxide poisoning

FR Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, des tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

ES No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables, por ejemplo, case, tiendas, caravanas, camping-car, barcos.... Peligro de muerte por intoxicación con monóxido de carbono.

IT Non utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche. Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

NL Gebruik de barbecue niet in een gesloten en/of bewoonbare ruimte bijvoorbeeld huizen, tenten, caravans, campers, boten. Kan levensgevaarlijk zijn door koolmonoxidevergiftiging.

PT Não use a churrasqueira em um espaço confinado e/o habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

DE



DIESES GERÄT IST NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN BESTIMMT!

1 | SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Das Gerät muss auf einer stabilen horizontalen Fläche aufgestellt werden.
- Der Grill muss auf einer Betonplatte oder einer Platte aus feuerfestem Stein stehen.
- Achten Sie darauf, dass der Grill in einem Abstand von 70 cm zum Boden oder der Fläche, auf der er aufgebaut werden soll, aufgestellt wird.
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.
- Lassen Sie den Grill nicht in der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Verwenden Sie kein Holz als Brennstoff. Nur Kohle.
- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill aufgeheizt und mindestens 30 Minuten mit Glut betrieben werden.
- Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, warten Sie, bis eine Ascheschicht das Brennmaterial bedeckt.
- Dieser Grill kann sehr heiß werden. Bewegen Sie diesen während des Gebrauchs nicht.
- Verwenden Sie den unteren Feuerraum nicht mit dem Drehspieß.
- Vorsicht, es besteht Verletzungsgefahr beim Umgang mit den Spießen (spitzes Ende).
- Verwenden Sie keinen Alkohol, kein Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten, um den Grill anzuzünden oder zu reaktivieren. Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.
- Bewegen Sie den Aschebehälter erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes.

2 | INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie Ihren Grill auf eine waagerechte, stabile und hitzebeständige Unterlage.
- Bevor Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen, überprüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammengebaut sind.
- Achten Sie auf die richtige Positionierung des Aschekastens.
- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill aufgeheizt und mindestens 30 Minuten mit Glut betrieben werden.
- Füllen Sie eine Schicht Holzkohle auf den Boden Ihres Grills.
- Legen Sie feste Anzündwürfel auf die erste Schicht Holzkohle.
- Bedecken Sie die gesamte Fläche mit einer neuen Schicht Holzkohle, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Höhe des Kastens nicht überschritten wird.
- Zünden Sie die Anzünder mit einem Streichholz an.



Befeuern Sie nie beide Feuerräume gleichzeitig! Der vertikale hintere Feuerraum darf nur zum Grillen mit dem Drehspieß genutzt werden. Die Motorhalterung und das Drehspieß-Zubehör sind für ein optimales Grillen einstellbar.

3 | GRILLEN

- Vergewissern Sie sich vor Beginn des Grillens, dass die glühende Holzkohle mit einer leichten Ascheschicht bedeckt ist.
- Ihr Grill verfügt über 3 Rosthöhenpositionen. Nutzen Sie die für die Zubereitung Ihrer Speisen am besten geeignete Rostposition.
- Schon bei dem ersten Gebrauch kann sich Ihr Grill unter der Hitzeeinwirkung verfärben. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt weder die Qualität noch die Langlebigkeit des Grills.

4 | REINIGUNG UND PFLEGE

4.1 | ROST REINIGEN

Der Rost ist das einzige Teil, das nach jedem Gebrauch unbedingt gereinigt werden muss. Um beim nächsten Mal problemlos grillen zu können säubern Sie den Rost und entfernen Sie alle Spuren von Fett.

Mit einer Drahtbürste können Sie dafür sorgen, dass Ihr Rost bei jedem Gebrauch wie neu aussieht. Reinigen Sie den Rost nach jeder Benutzung und warten Sie nicht bis zum nächsten Gebrauch. Ein noch warmer Rost lässt sich viel leichter reinigen, da das Fett noch nicht anhaftet.

4.2 | ASCH E ENT FERNEN

Warten Sie, bis die Glut vollständig abgekühlt ist und entfernen Sie die kalte Asche mit einer Schaufel aus dem Aschekasten. Kontrollieren Sie zuvor, dass keine glühende Asche mehr vorhanden ist.

Der beste Schutz für Ihren Grill ist es, ihn im Winter in einem geschlossenen Raum zu lagern und ihn im Sommer zwischen den Einsätzen abzudecken.

Auf jeden Fall sollte Ihr Grill jedes Jahr vor dem ersten und nach dem letzten Gebrauch überprüft werden.

5 | GARANTIE

Dauer der Herstellergewährleistung: 2 Jahre

- Die Herstellergewährleistung beginnt mit dem Kaufdatum des Produktes.
- Alle Anfragen sind an ihren Händler zu richten.

Von der Garantieleistung ausgenommen sind:

- Schäden, die durch äußere Ursachen entstanden sind (Blitzschlag, Wasser, usw.).
- Verwendung des Produkts in Abweichung von dieser Anleitung.
- Zweckentfremdete Verwendung des Geräts.
- Alle Eingriffe, die nicht von einem zugelassenen Händler durchgeführt wurden.
- Jegliche Beschädigung des Produktes aufgrund des Nichteinhaltens der Pflege- und Wartungshinweise

EN



THIS DEVICE IS INTENDED FOR OUTDOOR USE ONLY!

1 | SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- The appliance must be installed on a stable horizontal stand before use.
- The grill must be placed on a concrete or firebrick slab.
- The grill must be placed 70 cm from the floor or laying surface.
- Do not use in an enclosed area.
- Do not leave the grill within reach of children and pets.
- Do not use wood as fuel. Only coal.
- The grill must be heated up and the fuel kept red-hot for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.
- Before you start cooking, wait for a layer of ash to cover the fuel.
- This grill will get very hot. Do not move it when in use.
- Do not use the horizontal firebox in rotisserie position.
- Caution, there is a risk of injury when handling skewers (sharp ends).

- Do not use alcohol, gasoline or similar liquids to light or relight the grill. Use only firelighters that comply with EN 1860-3.
- Do not handle the ash pan before the appliance has completely cooled.

2 | HOW TO USE

- Place your barbecue on a level, stable and heat-resistant surface.
- Before using your barbecue for the first time, check that all parts are correctly assembled.
- Ensure that the ash pan is positioned correctly.
- Before using the barbecue for the first time, it must be heated up and operated with embers for at least 30 minutes.
- Place a layer of charcoal on the base of your barbecue.
- Place solid kindling cubes on the first layer of charcoal.
- Cover the entire surface with a new layer of charcoal, taking care not to exceed the height of the box.
- Light the kindling with a match.



Never fire both fireboxes at the same time! Vertical rear fire room: May only be used for grilling with the rotisserie spit. The motor support and rotisserie accessories are adjustable for optimum cooking.

3 | GRILLING

- Before starting to grill, make sure that the glowing charcoal is covered with a light layer of ash.
- Your grill has 3 grill height positions. Use the most suitable grill position for preparing your food.
- Your barbecue may discolour when exposed to heat from the very first use. This discolouration is normal and does not affect the quality or durability of the grill.

4 | CLEANING AND MAINTENANCE

4.1 | CLEANING THE GRILL

The grill is the only part that absolutely must be cleaned after each use. To be able to barbecue without any problems next time, clean the grill and remove all traces of grease.

With a wire brush, you can ensure that your grill looks like new every time you use it. Clean the grill after every use and don't wait until the next use. A warm grill is much easier to clean because the grease has not yet adhered.

4.2 | REMOVE ASH

Wait until the embers have cooled down completely and remove the cold ash from the ash pan with a shovel. Check first that there are no more glowing ashes.

The best way to protect your barbecue is to store it in a closed room in winter and cover it between uses in summer.

In any case, your barbecue should be checked every year before the first and after the last use.

5 | WARRANTY

Duration of the manufacturer's warranty:
2 years

- The manufacturer's warranty begins on the date of purchase of the product.
- All enquiries should be directed to your dealer.

Excluded from the warranty are:

- Damage caused by external causes (lightning, water, etc.).
- Use of the product contrary to these instructions.
- Misuse of the appliance.

- Any intervention not carried out by an authorised dealer.
- Any damage to the product due to non-compliance with the care and maintenance instructions

FR



CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT !

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'appareil doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Le barbecue doit être disposé sur une dalle béton ou dalle en briques réfractaires.
- Veuillez à ce que le barbecue soit placé à 70 cm du sol ou de la surface sur laquelle il doit être installé.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- N'utilisez pas de bois comme combustible. Utilisez uniquement du charbon.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser le foyer horizontal en position rôtissoire.
- Attention risque de blessure en manipulant les brochettes (bout pointu).

- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.
- Ne pas manipuler le cendrier avant le refroidissement complet de l'appareil.

2 | CONSEIL D'UTILISATION

- Positionner votre barbecue sur un support horizontal, stable et résistant à la chaleur.
- Avant la première utilisation, vérifiez sur votre barbecue que toutes les pièces soient correctement montées.
- Vérifier si le bac à cendres soit correctement positionné.
- Votre barbecue doit être allumé et le combustible maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Déposer une couche de charbon de bois sur le fond du foyer de votre barbecue.
- Disposer des plaquettes allume-feu solides sur votre première couche de charbon de bois.
- Recouvrir l'ensemble d'une nouvelle couche de charbon de bois en prenant soin de ne pas dépasser la hauteur du foyer.
- Allumer vos allumes feux à l'aide d'une allumette.



N'allumez jamais les deux foyers en même temps ! Foyer vertical : cuisson strictement réservée pour la rôtisserie. Le support moteur et l'accessoire de rôtisserie sont réglables pour une cuisson optimale.

3 | GRILLES

- Vérifier avant de commencer la cuisson qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Votre grill possède 3 positions de hauteur de grille. Enclencher votre grille à la position la plus adaptée à la cuisson de vos aliments.

- Dès la première utilisation, votre grill peut se décolorer sous l'effet de la chaleur. Ce phénomène est normal et ne dégradera pas la qualité ni la longévité du grill.

4 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 | NETTOYER LA GRILLE

La grille est le seul élément qui doit être impérativement nettoyé après chaque utilisation. Nettoyer la grille et enlever toutes traces de graisses cuites vous évitera d'obtenir des désagréments lors de la prochaine cuisson.

A l'aide d'une brosse métallique et de l'huile de coude suffiront amplement pour rendre votre grille comme neuve lors de chaque utilisation. Il est impératif d'effectuer le nettoyage de la grille une fois le barbecue fini, et de ne pas attendre le suivant. Une grille légèrement chaude sera nettement plus simple à nettoyer car les graisses restantes attacheront moins.

4.2 | ÉVACUER LES CENDRES

Attendre que le barbecue soit intégralement éteint et à l'aide d'une pelle ménagère vider les cendres froides du bac à cendres. Vérifier qu'il n'y ait plus de cendres incandescentes.

D'abord la meilleure des protections pour votre barbecue est de le ranger à l'abri l'hiver et de penser à le couvrir lorsqu'il reste dehors l'été entre deux utilisations.

Quoi qu'il en soit, votre barbecue doit être systématiquement remis en état avant sa première utilisation et après la dernière.

5 | GARANTIE

Durée de la garantie fabricant : 2 ans

- Cette garantie prend effet à la date d'achat du produit.
- Toutes demandes doivent s'effectuer auprès de votre distributeur.

La garantie fabricant ne pourra pas s'appliquer pour les cas suivants :

- Dysfonctionnement dû à une cause étrangère au produit (choc, foudre, inondation, ...).
- Utilisation du produit n'étant pas en conformité avec cette notice d'utilisation.
- Utilisation du produit n'ayant aucun rapport avec son utilisation première.
- Toutes interventions réalisées hors du réseau de nos distributeurs agréés.
- Toutes détériorations du produit dues à une protection manquante ou inadaptée du produit lors de sa non utilisation.

ES



ESTE DISPOSITIVO ESTÁ DISEÑADO PARA SU USO AL AIRE LIBRE!

1 | INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- El aparato deberá instalarse sobre un soporte horizontal estable antes de su uso.
- El grill debe colocarse sobre una losa de hormigón o ladrillo refractario.
- El grill debe colocarse a 70 cm del suelo o de la superficie de colocación.
- No utilice el grill en locales cerrados.
- No deje el grill al alcance de niños y animales domésticos.
- No utilice madera como combustible. Sólo carbón.

- El grill deberá calentarse y el combustible mantenerse incandescente durante al menos 30 minutos antes de efectuar el primer cocinado.
- Antes de comenzar el cocinado, espere a que una capa de cenizas recubra el combustible.
- El grill se pone muy caliente. No lo desplace durante su uso.
- No utilice la parte horizontal en posición de asador.
- Precaución: riesgo de lesiones al manipular los pinchos (extremos afilados).
- ¡Atención! No emplee alcohol, gasolina o cualquier otro líquido similar para encender o reactivar el grill. Utilizar únicamente material combustible que sea conforme con la norma EN 1860-3.
- No manipule el cajón cenicero antes de que el aparato esté completamente frío.

2 | CONSEJOS DE USO

- Coloque el grill sobre un soporte horizontal, estable y resistente al calor.
- Antes del primer uso, verifique que todas las piezas en el grill están montadas correctamente.
- Compruebe si el cajón cenicero está correctamente posicionado.
- El grill deberá encenderse y el combustible mantenerse incandescente durante 30 minutos antes de efectuar el primer cocinado.
- Deposite una capa de carbón vegetal sobre el fondo del grill.
- Coloque pastillas para encender fuego sobre la primera capa de carbón vegetal.
- Recubra el conjunto con una nueva capa de carbón vegetal, teniendo cuidado de no sobrepasar la altura.
- Enciende los iniciadores del fuego con una cerilla.



No encienda nunca los dos hogares al mismo tiempo. La parte vertical : está strictamente reservada para el espetón. El montaje del motor y de los accesorios del espetón son regulables para una cocción óptima.

3 | PARRILLAS

- Antes de comenzar el cocinado, verifique que el combustible está cubierto por una capa de cenizas.
- El grill posee tres posiciones de altura de parrilla. Coloque la parrilla en la posición más adecuada para el cocinado de los alimentos.
- A partir del primer uso, el grill podría decolorarse por el efecto del calor. Este fenómeno es normal y no degradará la calidad ni la longevidad del grill.

4 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 | LIMPIEZA DE LA PARRILLA

La parrilla es el único elemento que debe limpiarse obligatoriamente después de cada uso. Limpiar la parrilla y retirar todos los restos de grasa le evitará molestias en el siguiente cocinado. El uso de un cepillo metálico y de un poco de esfuerzo serán suficientes para dejar su parrilla como nueva después de cada utilización. Es obligatorio realizar la limpieza de la parrilla una vez terminado el cocinado y no esperar al siguiente. Una parrilla ligeramente caliente será mucho más fácil de limpiar, ya que los restos de grasa estarán menos pegados.

4.2 | ÉVACUACIÓN DE LA CENIZAS

Espere a que el grill esté totalmente apagado y vacíe las cenizas frías del colector de cenizas con la ayuda de una pala doméstica. Compruebe que no queden cenizas incandescentes.

La mejor protección para su grill es guardarlo en un lugar cubierto en invierno y cubrirlo cuando permanezca en el exterior en verano. En cualquier caso, su grill deberá prepararse sistemáticamente antes de su primer uso y después del último.

5 | GARANTÍA

La duración de la garantía se compone del modo siguiente : 2 años.

- Esta garantía entrará en vigor en la fecha de compra del producto.
- Para la atención por parte del servicio posventa dentro del marco de la garantía, se le solicitará la factura de compra, la referencia y el número de serie del producto.

La garantía del fabricante no podrá aplicarse en los casos siguientes :

- Fallo de funcionamiento debido a una causa ajena al producto (golpes, rayos, inundaciones, ...).
- Utilización del aparato sin respetar las indicaciones del presente manual de instrucciones.
- Utilización del aparato para un uso distinto del previsto originalmente.
- Modificaciones efectuadas por personal ajeno a nuestros distribuidores autorizados.
- Todos los deterioros del producto debido a la falta de mantenimiento, a la falta de protección o a la protección inadecuada del producto mientras no se utiliza.

IT



QUESTO DISPOSITIVO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO ESTERNO!

1 | ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

- L'unità deve essere installata su un supporto orizzontale stabile prima dell'uso.
- La griglia deve essere posizionata su una lastra di cemento o di mattoni refrattari.
- La griglia deve essere posizionata a 70 cm dal pavimento o dal piano di posa.
- Non utilizzare in camere chiuse.
- Tenere la griglia fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare la legna come combustibile. Solo carbone.
- La griglia deve essere riscaldata e il combustibile deve essere mantenuto acceso per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
- Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile.
- Questa griglia diventerà molto calda. Non spostarlo durante l'uso.
- Non utilizzare il focolare orizzontale in posizione di arrostitimento.
- Attenzione: rischio di lesioni quando si maneggiano gli spiedini (estremità affilate).
- Non utilizzare alcool, benzina o liquidi simili per accendere o riattivare la griglia. Utilizzare solo accendini conformi alla norma EN 1860-3.
- Non maneggiare il posacenere finché l'unità non si è completamente raffreddata.

2 | CONSEIL D'UTILISATION

- Posizionare la griglia su un supporto orizzontale, stabile e resistente al calore.
- Prima di utilizzare la griglia per la prima volta, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate.
- Controllare che il cassetto cenere sia posizionato correttamente.
- La griglia deve essere accesa e il combustibile deve essere mantenuto acceso per 30 minuti prima della prima cottura.
- Mettete uno strato di carbone di legna sul fondo del focolare della vostra griglia.
- Mettere delle piastre di accensione solide sul primo strato di carbone di legna.
- Coprire con un nuovo strato di carbone di legna, facendo attenzione a non superare l'altezza del focolare.
- Accendete i vostri accendini con un fiammifero.



Non accendere mai entrambi i focolari contemporaneamente! Focolare verticale: cucina strettamente riservata alla rosticceria. Il supporto motore e l'accessorio girarrosto sono regolabili per una cottura ottimale.

3 | GRIGLIARE

- Prima di iniziare il processo di cottura, controllare che uno strato di cenere copra il combustibile.
- La griglia ha 3 posizioni di altezza della griglia. Impegnare la griglia nella posizione più adatta per la cottura dei cibi.
- La griglia può scolorire dal primo utilizzo, a causa del calore. Questo è normale e non degrada la qualità o la longevità della griglia.

4 | PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 | PULIZIA DELLA GRIGLIA

La griglia è l'unico elemento che deve essere pulito dopo ogni utilizzo. La pulizia della griglia e la rimozione di tutte le tracce di grasso cotto eviteranno qualsiasi inconveniente durante il successivo processo di cottura.

L'uso di una spazzola metallica e di grasso di gomito sarà più che sufficiente per far apparire la vostra griglia come nuova ogni volta che la usate. È imperativo pulire la griglia una volta che il barbecue è finito, e non aspettare il prossimo. Una griglia leggermente calda sarà molto più facile da pulire perché il grasso rimanente si attacca meno.

4.2 | EVACUARE LE CENERI

Attendere che la griglia sia completamente spenta e usare una pala per svuotare la cenere fredda dal cassetto della cenere. Assicuratevi che non ci siano più ceneri incandescenti.

Prima di tutto, la migliore protezione per la vostra griglia è quella di riporla in un luogo riparato in inverno e di pensare di coprirla quando rimane all'aperto in estate tra un utilizzo e l'altro.

In ogni caso, la griglia deve essere sempre sottoposta a manutenzione prima del primo utilizzo e dopo l'ultimo utilizzo.

5 | GARANZIA

Durata della garanzia del produttore: 2 anni

- La presente garanzia ha effetto dalla data di acquisto del prodotto.
- Tutte le richieste devono essere inoltrate al vostro distributore.

La garanzia del produttore non si applica nei seguenti casi:

- Disfunzioni dovute ad una causa estranea al prodotto (shock, fulmini, inondazioni, ...).
- Uso del prodotto non conforme al presente manuale.
- Uso del prodotto non legato all'uso primario.
- Tutti gli interventi effettuati al di fuori della rete dei nostri rivenditori autorizzati.
- Qualsiasi danno al prodotto dovuto a una protezione mancante o inadeguata del prodotto quando non è in uso.

NL



DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS!

1 | VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- Het apparaat moet vóór gebruik worden geïnstalleerd op een stabiele horizontale ondergrond.
- Het rooster moet op een betonnen of vuurvaste steenplaat worden geplaatst.
- Het rooster moet 70 cm van de vloer of het legoppervlak worden geplaatst.
- Niet gebruiken in gesloten vertrekken.
- De grill buiten bereik van kinderen en huisdieren bewaren.
- Gebruik geen hout als brandstof. Alleen steenkool.
- De grill moet worden voorverwarmd en de brandstof moet minstens 30 minuten lang gloeien voordat men begint met grillen.
- Alvorens te beginnen met grillen, eerst wachten totdat de brandstof is bedekt met een laagje as.
- Deze grill wordt zeer heet. Niet verplaatsen tijdens gebruik.
- De horizontale plaat niet gebruiken in de spitstand.

- Let op: risico op letsel bij het hanteren van spiesen (scherpe uiteinden).
- Geen alcohol, benzine of andere vloeistof gebruiken voor het aansteken of opnieuw aansteken van de grill. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.
- Let op! De asplaat niet verwijderen voordat het apparaat volledig is afgekoeld.

2 | HOE TE GEBRUIKEN

- Grill op een stabiele horizontale en hittebestendige ondergrond plaatsen.
- Voorafgaande aan het eerste gebruik van uw grill eerst controleren of alle onderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd.
- Controleer of de asplaat op zijn plaats zit.
- Uw grill moet worden voorverwarmd en de brandstof moet minstens 30 minuten lang gloeien voordat men begint met grillen.
- Leg een laag houtskool op de bodem van de haard van uw grill.
- Leg enkele stevige blokjes vast aanmaakmiddel op de eerste laag houtskool.
- Dek het geheel af met een tweede laag houtskool en let op dat u de hoogte van de haardplaat niet overschrijdt.
- Steek de aanmaakblokjes aan met een lucifer.



Stook nooit beide vuurhaarden tegelijk! Verticale open haard: koken uitsluitend gereserveerd voor het braden. De motorsteun en het braadhulpstuk zijn verstelbaar voor een optimale bereiding.

3 | GRILLEN

- Alvorens te beginnen met grillen, eerst wachten totdat de brandstof is bedekt met een laagje as.
- Uw grill heeft 3 verschillende grillhoogten. Zet uw grill op de hoogte die het meest geschikt is voor het garen van uw vlees.

- De grill kan enigszins verkleuren door de warmte na het eerste gebruik. Dit is een normaal verschijnsel dat de kwaliteit en de levensduur van de grill verder niet zal beïnvloeden.

4 | REINIGING EN ONDERHOUD

4.1 | DE GRILL SCHOONMAAKEN

De grill is het enige element dat verplicht moet worden schoongemaakt na elk gebruik. Maak de grill schoon en verwijder alle sporen van gebakken vet, om verrassingen te voorkomen bij het eerstvolgende gebruik. Een metalen borstel en stevig borstelen volstaan om uw grill als nieuw te maken bij elk gebruik. Het is belangrijk om de grill schoon te maken na gebruik van de barbecue en niet te wachten op de volgende keer. Een enigszins warme grill is makkelijker schoon te maken, omdat het vet minder goed hecht.

4.2 | AS WEGDOEN

Wacht totdat de grill volledig is afgekoeld. Vervolgens met een huishoudschep de asplaat leegmaken. Controleer of er geen gloeiende as is achtergebleven.

De beste bescherming voor onze grill is deze op te bergen voor de winter en hem af te dekken, indien hij buiten blijft staan tijdens de zomer. Uw grill moet in elk geval systematisch worden hersteld na elk gebruik en na het laatste gebruik.

5 | GARANTIE

De garantieperiode is als volgt opgebouwd:
2 jaar

- De garantieperiode gaat in op de aankoopdatum van het product.
- Alle verzoeken moeten worden gericht aan uw distributeur.

In de volgende gevallen is de fabrieksgarantie niet van toepassing:

- Storing door een oorzaak die geen verband houdt met het product (schok, bliksem, overstroming, ...).
- Gebruik van het product dat niet in overeenstemming is met deze instructies.
- Gebruik van het product dat geen verband houdt met het oorspronkelijke doel ervan.
- Alle interventies uitgevoerd buiten het netwerk van onze erkende distributeurs.
- Elke aantasting van het product als gevolg van ontbrekende of onvoldoende bescherming van het product wanneer het niet in gebruik is.

PT



ESTE DISPOSITIVO FOI CONCEBIDO PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR!

1 | INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA

- O aparelho deve ser instalado sobre um suporte horizontal estável antes de ser utilizado.
- A grelhador deve ser colocada sobre uma laje de betão ou de tijolo refractário.
- A grelhador deve ser colocada a 70 cm do chão ou da superfície de assentamento.
- Não utilizar o grelhador dentro de casa.
- Não deixar a grelha ao alcance de crianças e animais de estimação.
- Não utilizar madeira como combustível. Apenas carvão.
- O grelhador deve ser aquecido e o combustível deve ser mantido a arder durante pelo menos 30 minutos antes da primeira operação de cozedura.
- Espere por uma camada de cinzas para cobrir o combustível antes de começar a cozinhar.
- O grelhador fica muito quente. Não o mova durante a utilização.

- Não utilizar a parte horizontal na posição de grelhador.
- Atenção: risco de ferimentos ao manusear espetos (pontas afiadas).
- Atenção! Não utilizar álcool, gasolina ou qualquer outro líquido semelhante para acender ou reactivar a grelha. Utilizar apenas material combustível que esteja em conformidade com a norma EN 1860-3.
- Não manuseie o cinzeiro antes de o aparelho estar completamente frio.

2 | COMO USAR

- Colocar a grelha sobre um suporte horizontal, estável e resistente ao calor.
- Antes da primeira utilização, verificar se todas as peças da grelha estão montadas correctamente.
- Verificar se o cinzeiro está correctamente posicionado.
- A grelha deve ser acesa e o combustível deve permanecer incandescente durante 30 minutos antes da primeira cozedura.
- Colocar uma camada de carvão vegetal no fundo da grelha.
- Colocar pastilhas para acender o fogo na primeira camada de carvão vegetal.
- Cobrir o todo com uma nova camada de carvão vegetal, tendo o cuidado de não exceder a altura.
- Acender os comprimidos com um fósforo.



Nunca acenda as duas fornalhas ao mesmo tempo! A parte vertical: a parte vertical está strictly reservada para o espeto. A montagem do motor e dos acessórios do espeto são ajustáveis para uma cozedura óptima.

3 | CHURRASCO

- Antes de começar a cozinhar, verifique se o combustível está coberto por uma camada de cinzas.
- A grelha tem três posições de altura de grelha. Colocar a grelha na posição mais adequada para cozinhar os alimentos.
- Desde a primeira utilização, a grelha pode descolorir devido ao efeito do calor. Este fenómeno é normal e não irá degradar a qualidade ou longevidade da grelha.

4 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 | LIMPEZA DA GRELHA

O grelhador é o único elemento que deve ser limpo após cada utilização. A limpeza da grelha e a remoção de todos os vestígios de gordura evitará o desconforto durante a próxima cozedura. A utilização de uma escova metálica e um pouco de esforço será suficiente para deixar a sua grelha como nova após cada utilização. É obrigatório limpar a grelha uma vez terminada a cozedura e não esperar pela próxima. Uma grelha ligeiramente quente será muito mais fácil de limpar, uma vez que os restos de gordura ficarão menos colados.

4.2 | EVACUAÇÃO DAS CINZAS

Esperar até a grelha estar completamente desligada e esvaziar as cinzas frias do colectador de cinzas com a ajuda de uma pá doméstica. Verificar se não restam cinzas incandescentes.

A melhor protecção para a sua grelha é armazená-la num local coberto no Inverno e cobri-la quando fica no exterior no Verão.

Em qualquer caso, o seu grelhador deve ser sistematicamente preparado antes da sua primeira utilização e depois da última.

5 | GARANTIA

A duração da garantia é composta da seguinte forma: 2 anos.

- Esta garantia é efectiva na data de compra do produto.
- Para atenção ao serviço pós-venda no âmbito da garantia, ser-lhe-á solicitada a factura de compra, a referência e o número de série do produto.

A garantia do fabricante não se aplica nos seguintes casos:

- Falha de funcionamento devido a outra causa que não o produto (choques, relâmpagos, inundações, ...).
- Utilização do dispositivo sem observar as instruções do presente manual de instruções.
- Utilização do dispositivo para um fim diferente daquele a que foi inicialmente destinado.
- Modificações feitas por pessoal que não os nossos distribuidores autorizados.
- Toda a deterioração do produto devido a falta de manutenção, falta de protecção ou protecção inadequada do produto enquanto não estiver a ser utilizado.

DE Empfohlene Holzkohlenmenge zum Grillen (kg)

Buchen- / Eichenholzkohle	Kiefernholzkohle	Weißer Holzkohle	Gemischte Holzkohle
1.5	1.3	1.2	1.3

EN Guide for measuring coal for cooking (lb)

Oak charcoal	Pine charcoal	White charcoal	Mixed charcoal
2.205	2.203	2.020	2.203

FR Guide de mesures du charbon pour la cuisson (Kg)

Charbon de bois de chêne	Charbon de bois de Pin	Charbon de bois blanc	Charbon de bois mélangés
1.5	1.3	1.2	1.3

ES Guía de medidas del carbón para el cocinado (kg)

Carbón de madera de roble	Carbón de madera de pino	Carbón de madera blanca	Carbón de madera mixta
1.5	1.3	1.2	1.3

IT Guida alla misurazione del carbone per la cottura (Kg)

Carboncino di quercia	Carbone di pino	Carbone bianco	Carbone misto
1.5	1.3	1.2	1.3

NL Tabel met maten voor houtskool voor het grillen (Kg)

Houtskool van eikenhout	Houtskool van grenen	Houtskool van wit hout	Houtskool van gemengde houtsoorten
1.5	1.3	1.2	1.3

PT Guia de Medição de Carvão Vegetal para Cozinhar (kg)

Carvão vegetal de carvalho	Carvão de madeira de pinho	Carvão de madeira branca	Carvão de madeira misturado
1.5	1.3	1.2	1.3

These instructions are also available on our
website: wmf.com

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

+49 (0)7331 256 256
contact@wmf.com
wmf.com