

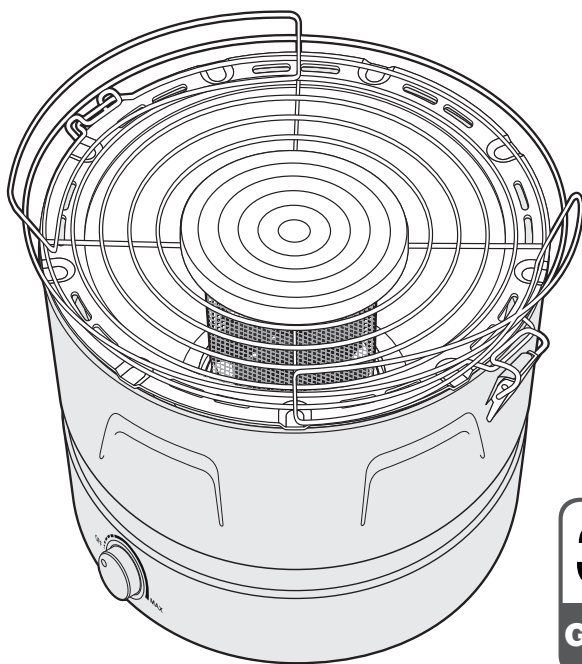
QUIGG

Houtskoolbarbecue met elektrische ventilatie

Barbecue à charbon portatif avec
ventilation électrique

Holzkohlegrill mit elektrischer Belüftung

GT-GwF-01



Nederlands2

Français..... 18

Deutsch..... 34



ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI ORIGINAL • ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG



2007030024936

AA 19/22 F

PO51030702

Inhoud

Veiligheid	3
Symbolen in deze handleiding	6
Onderdelen en bedieningselementen	7
Levering controleren	8
Barbecue voorbereiden	8
Advies voor de locatie	8
Batterijen plaatsen	8
Advies voor het vervangen van de batterijen	9
Barbecue assembleren	9
Eerste gebruik	11
Barbecueën	12
Algemene barbecuetips	12
Houtskool bijvullen	13
Na het barbecueën	14
Onderhoud	14
Reinigen	14
Bewaren	15
Storing en remedie	16
Technische specificaties	17
Conformiteitsverklaring	17
Afvoer	17

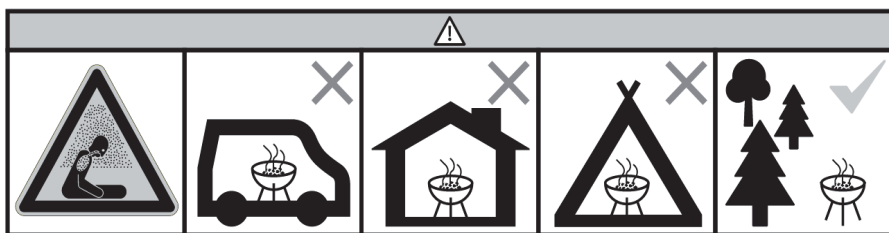
Veiligheid



LET OP! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken!

Gebruik als aanmaakhulpmiddel uitsluitend aanmaakgel voor barbecues die voldoet aan EN 1860-3.

WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue!



Gebruik de grill niet in gesloten ruimtes en / of woonruimtes, bijv. in huizen, tenten, caravans, campers, boten enz.

Daar bestaat het risico op een koolmonoxidevergiftiging.

Handleiding lezen en bewaren



Lees de volgende aanwijzingen aandachtig door, neem ze in acht en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor het geval dat u later iets wil nalezen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij. Het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstige letsels of schade aan de grill.

Belangrijke instructies

- Dit apparaat kan door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als zij onder toezicht staan of als ze opgeleid werden met betrekking tot het

veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.

- Houd kinderen evenals huisdieren uit de buurt van de barbecue en de accessoires.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Houd de batterijen uit de buurt van kinderen.

Gevaar voor kinderen

- Laat kinderen niet spelen met de verpakkingstofolie. Ze kunnen er bij het spelen in verstrikt geraken en stikken.

Gevaar voor verbrandingen

- Gebruik voor het barbecueën indien mogelijk houtskool die in overeenstemming is met de specificatie EN 1860-2. Let bij het kopen op de relevante etikettering. Wij adviseren beukenhoutskool.
- Gebruik uitsluitend gelachtige grillaansteekmaterialen (brandgel) op basis van ethanol. Ze moeten over-

eenkomen met de specificatie EN1860-3 en gecertificeerd zijn door DIN-CERTCO. Deze barbecue-aanmaakblokjes kunnen bij juist gebruik niet verdampen noch ontploffen en hebben geen invloed op de smaak. Let bij het kopen op de relevante etikettering.

- Nooit brandbare vloeistoffen zoals brandspiritus, benzine, lampolie of andere zeer gevaarlijke brandstoffen als aanmaakhulpmiddelen gebruiken of in de gloeiende kolen gieten. Bij gebruik van deze vloeistoffen is er gevaar voor ernstige brandwonden!
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik! Laat de barbecue na gebruik altijd volledig afkoelen voor u gaat schoonmaken, vervoeren of opbergen.
- Draag bij het werken aan de hete barbecue geschikte barbecuehandschoenen (bijv. bij het hanteren van de gegrilde gerechten) en idealiter ook een barbecueschort.
- Gebruik een barbecuetang of geschikt barbecuebestek wanneer u de gegrilde gerechten hanteert.
- Buig tijdens het barbecueën nooit over de hete barbecue.

Gevaar voor letsels

- **OPGELET:** Explosiegevaar bij ondeskundig omgaan met batterijen. Vervang alleen door eenzelfde of een vergelijkbaar type batterij. Let op de "Technische specificaties".
- Batterijen mogen niet worden opgeladen, niet met andere middelen opnieuw geactiveerd worden,

niet gedemonteerd worden, niet in het vuur worden gegooid, niet worden verhit of worden kortgesloten. Anders bestaat er een verhoogd risico op explosie en leeglopen, bovendien kunnen er gasen ontwijken!

- Voorkom dat batterijvloeistof in contact komt met huid, ogen of slijmvliezen. Bij contact moet u de betreffende plaatsen onmiddellijk met overvloedig schoon water afspoelen en onmiddellijk naar een arts gaan.

Gevaar voor brand

- Let op een voldoende grote afstand tussen de barbecue en ontvlambaar materiaal.
- Zorg voor een voldoende grote afstand wanneer u de barbecue onder een parasol of luifel plaatst.
- Plaats de barbecue uitsluitend op een stevige en vlakke ondergrond om te voorkomen dat hij omkantelt. De ondergrond moet bovendien hittebestendig en ongevoelig voor vetspatten en gloeiende kolen zijn. Dit kan nauwelijks vermeden worden bij het barbecueën.
- Gebruik nooit water om de vuurgloed of een evt. vetbrand te blussen.
- Vermijd de vorming van een open vuur. Vetspetters die van gegrilde gerechten aan de zijkant afspatten ontbranden bij een oververhitte vuurkorf. Verminder onmiddellijk de luchttoevoer met behulp van het draaiwiel van de aan-/uitschakelaar. Verwijder met een barbecue tang de druipende gegrilde gerechten gedurende een korte tijd

totdat de barbecue temperatuur wat gezakt is.

- De opvangcapaciteit van vet in de reflector is beperkt. Het vet mag in geen geval tot aan de zeer hete aansteekschalen onder de vuurkorf komen omdat het zou kunnen ontbranden.

Opmerking - materiële schade

- Gebruik alleen de accessoires die door de fabrikant wordt aanbevolen of die worden meegeleverd. Gebruik geen accessoires van een apparaat van een andere fabrikant.
- Neem de batterijen uit de grill als ze verbruikt zijn of als u de grill niet langer gebruikt, bijv. aan het einde van het grillseizoen. Zo voorkomt u schade die door leeglopen kan ontstaan.
- Stel de batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden door ze bijv. op radiatoren of in direct zonlicht te bewaren. Verhoogd leeglooprisico!
- Reinig de contacten van batterijen en apparaten zo nodig voordat u er de batterij inlegt.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan. Laat reparaties alleen uitvoeren door een gespecialiseerd atelier om gevaar te voorkomen en let op de garantievoorwaarden.
- Gebruik voor de reiniging geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen, o.d.
- Bewaar de barbecue op een droge plek. Bescherm hem tegen vocht, regen enz.

- Behandel de houtskoolhouder heel zorgvuldig. Oefen geen zijdelingse druk uit op het weefsel en pak de houder alleen aan de bovenste, versterkte rand vast.

Let op:

Wij raden aan om hoogwaardige houtskool uit beukenhout te gebruiken.

Aanmaakblokjes voor barbecues daarentegen raden wij niet aan omdat deze vaak meer rook en geurontwikkeling veroorzaken en door hun groter formaat minder geschikt zijn voor de houtskoolhouder.

Beoogd gebruik

- Deze barbecue is bestemd voor het barbecueën van gebruikelijke barbecuegerechten met houtskool.
- Het is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en de daar gewoonlijk voorkomende hoeveelheden. Voor commercieel gebruik of gebruik dat vergelijkbaar is met huishoudelijk gebruik (bijv. in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële locaties zoals bijvoorbeeld restaurants) is de barbecue niet geschikt.
- De barbecue mag niet in gesloten ruimtes gebruikt worden.
- Gebruik de barbecue uitsluitend met originele accessoires en alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel. De barbecue is geen speelgoed. De fabrikant of

leverancier aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik.

Symbolen in deze handleiding



Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'waarschuwing' waarschuwt voor gevaren waarbij een gevaar voor verwonding bestaat.



Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'aanwijzing' waarschuwt voor mogelijke materiële schade. Voor het overige wijst het op nuttige aanvullende informatie.



Met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toepasselijke Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.



Dit symbool geeft aan dat de verpakking dient te worden gerecycled.

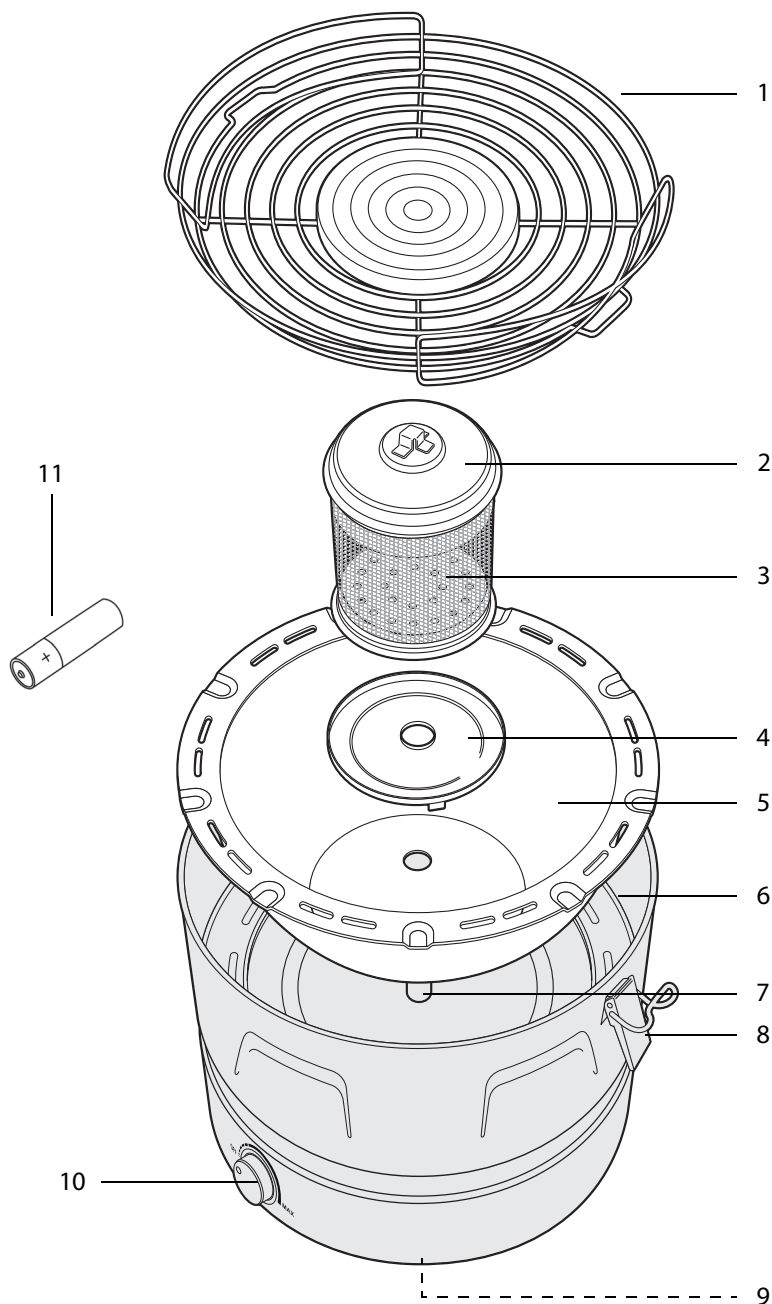


Het keurmerk "Geteste veiligheid" (GS-keurmerk) bevestigt dat dit artikel voldoet aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



Apparaat werkt op gelijkstroom

Onderdelen en bedieningselementen



- 1 Barbecuerooster
- 2 Deksel
- 3 Houtskoolhouder
- 4 Aanmaakschaal
- 5 Binnenste schaal
- 6 Buitenste schaal
- 7 Luchtinblaaspijp
- 8 Haakjes
- 9 Batterijvak (onderkant)
- 10 Aan-/uit-schakelaar
- 11 4 x batterij type LR6 (AA) / 1,5 V

Zonder afbeelding:

- Transport- en opslagtassen
- Gebruiksaanwijzing en garantiekaart

Levering controleren

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder al het transportmateriaal (kartonnen verpakking, folies enz.).
3. Controleer of de barbecue of de afzonderlijke onderdelen schade vertonen. Als dit het geval is, gebruik de barbecue dan niet. Neem contact op met ons servicecenter. De contactgegevens vindt u op de garantiekaart.
4. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn (zie pagina 6).

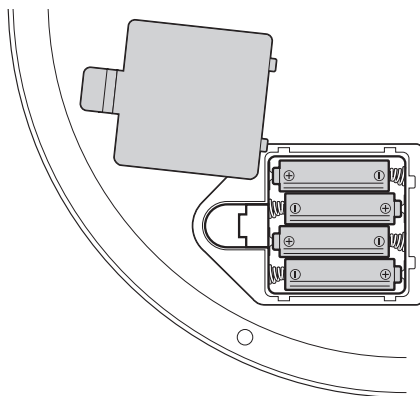
Barbecue voorbereiden

Advies voor de locatie

- Barbecueën is niet overal gewenst en toegelaten. Daarnaast kan er een seizoensgebonden verbod op barbecueën zijn, bijv. in bossen omwille van het daarmee verbonden brandgevaar. Let erop of een dergelijk verbod bestaat.
- Kies een locatie waar anderen zich niet gehinderd voelen door de rook- of geurontwikkeling.
- Let er al voor het barbecueën op dat u de barbecue later niet moet verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de barbecue waterpas staat.

Batterijen plaatsen

1. Druk de sluitlus van het deksel van het batterijvak een beetje in en klap het deksel van het batterijvak open.



2. Plaats de meegeleverde batterijen **11** zoals op de bodem van het batterijvak afgebeeld staat. Let op

de juiste polariteit van de batterijen (+/-).

3. Zet het deksel van het batterijvak er weer op.
Let erop of de sluitlus hoorbaar vastklikt.

Advies voor het vervangen van de batterijen

Wanneer de gloeiende kolen slechts langzaam of helemaal niet in gang schieten, zijn de batterijen van de ventilator vermoedelijk te zwak en moeten ze worden vervangen.

- Doe zoals beschreven bij het plaatsen van de batterijen.

Let op:

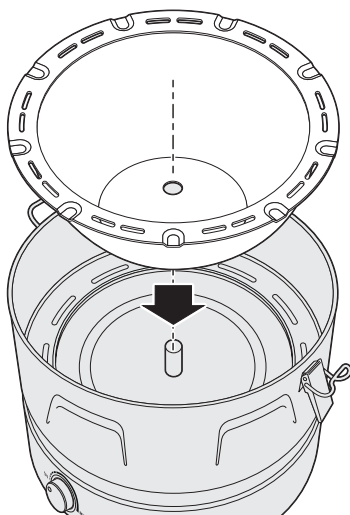
- Laat de barbecue voor het vervangen van de batterijen volledig afkoelen.
- Neem alle onderdelen uit de buitenschaal **6**.
- Vervang altijd alle batterijen en gebruik enkel die batterijen die vermeld staan bij de "Technische specificaties".
- Gebruik alleen batterijen van hetzelfde type, geen verschillende soorten en meng geen oude met nieuwe batterijen.
- Houd rekening met de juiste polariteit (+/-) bij het plaatsen van de batterijen.
- Reinig indien nodig voor het plaatsen de contacten van de batterijen en het apparaat.
- Verwijder de oude batterijen milieuvriendelijk, zie "Afvoeren".

Barbecue assembleren

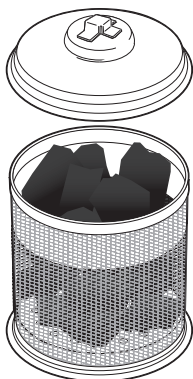
i

- Gebruik alleen houtskool, geen houtskoolbriketten.
- Aanmaakgel voor barbecues wordt niet meegeleverd. Gebruik uitsluitend aanmaakgel voor barbecues die daarvoor bedoeld is. De gel moet overeenkomen met de specificatie EN1860-3 en gecertificeerd zijn door DIN-CERTCO.
- Oefen geen zijdelingse druk uit op het weefsel van de houtskoolhouder. Pak de vuurkorf alleen vast aan de bovenste, versterkte rand.

1. Plaats de buitenschaal 6 met de geplaatste batterijen op een stabiele, vlakke, hittebestendige en trillingsvrije ondergrond.



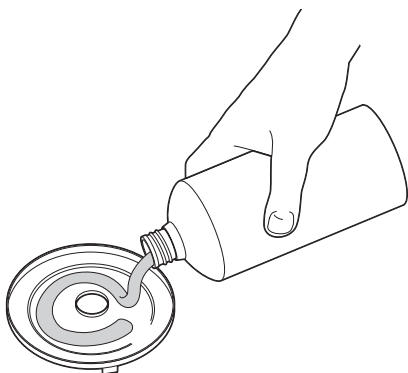
2. Plaats de binnenste schaal **5** in de buitenste schaal.



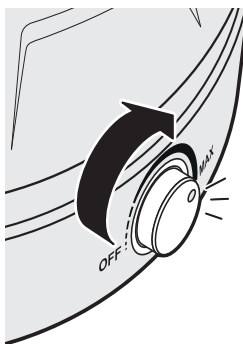
3. Vul de houtskoolhouder **3** met vrij verkrijgbare houtskool (**wij raden houtskool uit beukenhout aan**) en dek af met het deksel **2**.



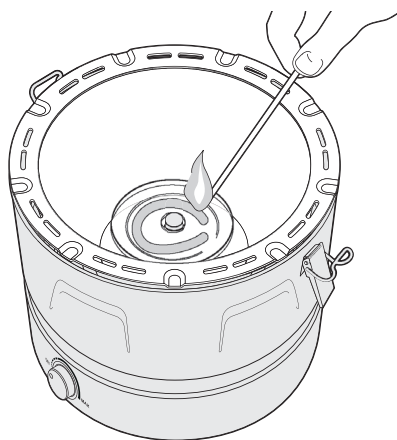
Doe de houtskoolhouder niet te vol. U moet het deksel er nog volledig kunnen opzetten.



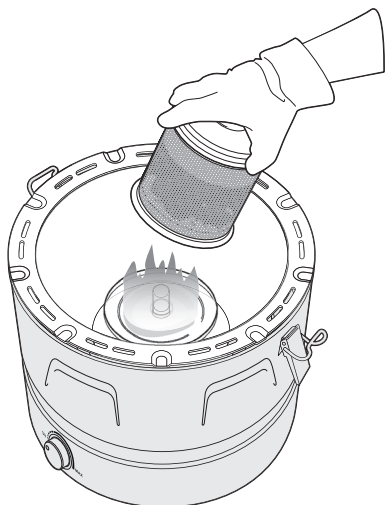
4. Breng een ca. 1 cm brede ring van aanmaakgel voor barbecue in een cirkel aan op de aansteekschaal **4**.
5. Plaats de aansteekschaal in de binnenste schaal.



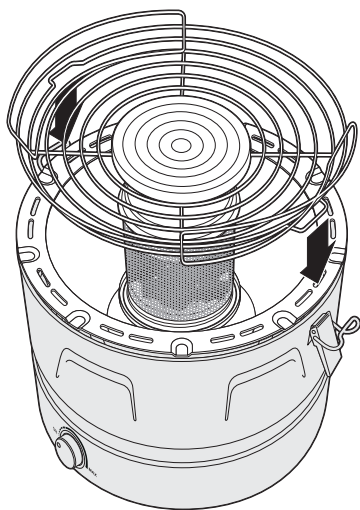
6. Draai de aan-/uit-schakelaar **10** met de klok mee helemaal naar rechts (MAX). De verlichting in de schakelaar gaat aan en de ventilator schakelt zich in met een duidelijk hoorbaar kraken. Uit de luchtinblaaspijp **7** wordt lucht in de barbecue ruimte geblazen.



7. Houdt een lange lucifer (bijv. een lucifer voor het aansteken van een open haard) of een staafvormige aansteker voorzichtig aan de aangebrachte aanmaakgel voor barbecue.



8. Plaats de gevulde houtskoolhouder met het deksel erop op de brandende aansteekschaal.



9. Zet het barbecuooster **1** op de buitenste schaal.



10. Vergrendel de barbecuooster met de twee haakjes **8**. Barbecuooster en buitenste schaal zijn nu vast met elkaar verbonden.
11. Wacht een paar minuten bij maximale ventilatiestand tot de onderste laag houtskool in de houtskoolhouder doortrokken is met vuur.
Leg het voedsel pas op de grill wanneer de houtskool bedekt is met een aslaag.
12. Zet daarna de luchttoevoer wat lager, uiterlijk op het moment dat er mogelijk te veel vonken rondvliegen.

Eerste gebruik

We raden aan om bij het eerste gebruik nog geen eten op het barbecuooster te leggen omdat het mogelijk is dat nog bepaalde productieresten verdampen en er een zekere rookvorming is.

De houtskool moet ten minste 30 minuten branden om dit te bekomen.

1. Laat de grill na de 30 minuten volledig afkoelen.

2. Reinig vervolgens de onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Barbecueën

Let bij het barbecueën met dit apparaat op de volgende punten:

- via de aan-/uit-schakelaar **10** kunt u de luchttoevoer en daarmee de intensiteit van de gloed sturen. Hoe verder u de aan-/uit-schakelaar met de klok mee draait, hoe sterker de ventilator draait en hoe sterker de houtskool gloeit.
- Zodra de onderste lagen van de houtskool helemaal doortrokken zijn met vuur of er te veel vonken rondvliegen, dient u de ventilator minder te laten draaien en de aan-/uit-schakelaar tegen de klok in te draaien.
- Wanneer u even wil stoppen met barbecueën, kunt u de ventilator helemaal uitschakelen (OFF). Door de barbecue later weer in te schakelen wordt het vuur opnieuw aangewakkerd. Daardoor kan de bruikbare tijd om te barbecueën worden verlengd.
- Vermijd te groot en te dik voedsel om te barbecueën. Snijd bijvoorbeeld een groot stuk vlees liever in twee kleinere stukken.
- Leg het rooster niet te vol zodat u het voedsel eventueel gemakkelijk kunt draaien.
- Voedsel dat snel gebakken is zoals worstjes of dunne stukken vlees dient u goed in het oog te houden. Wanneer de ventilator op de hoogste stand staat, werkt de barbecue erg krachtig.

Algemene barbecuetips

- U kunt op het volledige rooster barbecueën. Zoals gangbaar bij een houtskoolbarbecue bevinden de heetste plekken zich direct boven het vuur. Door de bijzondere vormgeving van het deksel en van de vuurkorf verdeelt de hitte zich beter.
- Beleg het grillrooster ringvormig van het gedeelte naast de grillplaat naar buiten. Hoe dichter het te grillen voedsel op het rooster naast elkaar ligt, des te meer verdeelt de hitte die van het vuur opstijgt zich ook naar de rand toe.
- Voedsel dat aan de rand van het rooster ligt dient niet alleen omgekeerd, maar ook rondgedraaid te worden.
- Het roosteren van brood lukt goed op de buitenste rand van het barbecueeroster.
- Vermijd ook het gebruik van voedsel met te veel vet. De opnamecapaciteit van vet in de reflectorschotel is beperkt.
- Worstjes niet onmiddellijk blootstellen aan een grote hitte.
- Worstjes mogen niet meteen aan grote hitte worden blootgesteld. Daarvoor wordt het gedeelte van ca. 2 ringen direct naast de ronde grillplaat in het midden aanbevolen.
- Voor het aanbakken dient u de stukken vlees eerst in het midden te leggen; ca. 6-8 min. Na het aansteken heerst daar de juiste hitte.

- De sterkste hitte ontwikkelt zich direct naast de ronde grillplaat.
- Barbecue geen gepekeld of gerookt vlees.
- Bak het voedsel ook niet te hard want hoe donkerder de kleur van het vlees hoe meer het ongewenste stoffen het bevat.
- Snijd verbrande of verkoolde stukken zeker af voor u het vlees opdient.
- Vermijd ook rookontwikkeling.
- Gebruik eerder magere of licht doorregen stukken vlees in plaats van erg vette of dikke stukken.
- Snijd de vetrand van het vlees af.
- Mak spaarzaam gebruik van oliehoudende marinades.
- Druppel geen bier op vlees of worst om een knapperige korst te krijgen. In deze korst bevinden zich bijzonder veel kankerverwekkende stoffen.
- De barbecue kan, afhankelijk van de gekozen stand van de aan-/uitschakelaar, erg heet worden. Controleer daarom het bruiningsproces met korte tussenpozen. Draai of keer het vlees regelmatig.

Houtskool bijvullen



Waarschuwing

Gevaar voor verbranding!

Draag geschikte barbecuehandschoenen om uzelf te beschermen tegen brandwonden. Raak tijdens het bijvullen van de houtskool nooit onbeschermd onderdelen van bijvoorbeeld het barbecuerooster aan.



Aanwijzing

Materiële schade!

Zet tijdens het bijvullen van de houtskool de hete onderdelen zo neer dat er geen schade wordt veroorzaakt. Het barbecuerooster en het deksel van de houtskoolhouder worden erg heet.

Om langer te kunnen barbecueën kunt u bijvullen met houtskool. Zorg dat er in de houtskoolhouder nog genoeg vuur zit om de nieuwe houtskool weer te kunnen aanwakkeren.

1. Zet de aan-/uitschakelaar **10** op OFF.
2. Maak de beide klemmen **8** los.
3. Raak het barbecuerooster **1** ideaaliter enkel aan de twee verhoogde beugels aan om het eraf te nemen.

Draag bij het werk aan de barbecue geschikte beschermende kleding zoals een barbecueschort samen met barbecuehandschoenen of iets dergelijks. Barbecue niet direct aanraken!

4. Zet of leg het barbecuerooster opzij bijvoorbeeld op een platte steen of iets dergelijks. Houd andere mensen uit veiligheid uit de buurt.
5. Til het zeer hete deksel **2** van de houtskoolhouder **3** met een geschikte barbecuetang af. Leg het deksel het best op het barbecuerooster neer. Ook het deksel is erg heet!
6. Doe de nieuwe houtskool voorzichtig in de houtskoolhouder. Niet te vol doen! Het deksel moet in ieder geval weer op gelijke hoogte opgezet kunnen worden.
7. Leg het deksel op de houtskoolhouder en vervolgens het barbecuerooster op de barbecue. Beveilig het barbecuerooster met de twee klemmen.
8. Zet de aan-/uit-schakelaar **10** gedurende enkele minuten op de maximale stand (MAX). Verminder daarna de luchttoevoer.

Leg het voedsel pas op de grill wanneer de houtskool bedekt is met een aslaag.

Na het barbecueën

1. Wanneer u niet verder wilt barbecueën, draait u de aan-/uit-schakelaar **10** tegen de klok in tot aan de beginpositie (OFF). Het lichtje in de schakelaar dooft en de ventilator schakelt zichzelf uit.
2. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt, verplaatst of opbergt.

Onderhoud



Waarschuwing

Waarschuwing gevaar voor verbranding!

Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.



Aanwijzing

Materiële schade!

- Dompel de buitenste schaal niet onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het ook niet in de vaatwasser.
- Gebruik voor de reiniging geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen of dergelijke.
- Bewaar de barbecue op een droge plek. Bescherm hem tegen vocht, regen enz.

Reinigen

Reinig de barbecue na elk gebruik.

1. Maak de klemmen **8** los en neem het barbecuerooster af.
2. Maak de houtskoolhouder **3** leeg en veeg de houder en het deksel **2** schoon met een zachte, droge doek. Gebruik in geen geval water om schoon te maken omdat dit de levensduur van de onderdelen aanzienlijk vermindert.

3. Reinig het grillrooster en de binnenschaal **5** na inweken met warm water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Bij erg sterke, ingebrande vervuiling helpt het gebruik van een commercieel verkrijgbare ovenspray.
4. Reinig de buitenste schaal **6** met een vochtige doek of een borstel.

Let op:

- De houtskoolhouder en het deksel van de houtskoolhouder zijn aan slijtage onderhevig en worden blootgesteld aan een zeer grote hitte. De oorspronkelijke stevigheid van het gaasweefsel vermindert. Niettegenstaande het gebruik van roestvrij staal verkleuren deze onderdelen. Dit is geen defect.
- Afhankelijk van het gebruik en de manier van bewaren moeten deze onderdelen vroeg of laat vervangen worden nieuwe onderdelen.
- Slijtstukken zoals bijvoorbeeld de houtskoolhouder en het deksel kunnen via het servicecenter worden besteld. Daar kan men u ook prijzen en verzendkosten meedelen. De contactgegevens vindt u op de garantiekaart.



Het oppervlak van de afzonderlijke onderdelen verandert tijdens het gebruik onder invloed van de hitte. Dit heeft geen effect op hun functioneren.

Bewaren

- Bewaar de schoongemaakte en droge barbecue op een droge plek bij kamertemperatuur. Bescherm de barbecue tegen vocht.
- Gebruik de transport- en opbergzak of gebruik de originele verpakking om de grill op te slaan.
- Als u de barbecue langere tijd niet gebruikt, haal dan de batterijen uit het batterijvak.

Storing en remedie

Fout	Mogelijke oorzaak en remedie
Het vuur komt helemaal niet of slechts traag op gang.	U gebruikt te weinig aanmaakgel voor barbecues. - Gebruik meer aanmaakgel voor barbecues. U gebruikt minderwaardige of vochtige houtskool. - Gebruik hoogwaardige en droge houtskool, het best houtskool van beukenhout. De ventilatie werkt niet goed. - Draai de aan-/uit-schakelaar met de klok mee tot aan de aanslag (MAX). De batterijen zijn leeg. - Plaats nieuwe batterijen.
Bij het aanmaken van het vuur is er zeer veel rook.	De ventilatie werkt niet goed. - Draai de aan-/uit-schakelaar met de klok mee tot aan de aanslag (MAX). U gebruikt minderwaardige of vochtige houtskool. - Gebruik hoogwaardige en droge houtskool, het best houtskool van beukenhout.
De houtskool is snel uitgebrand.	Te weinig houtskool in de houtskoolhouder. - Vul de houtskoolhouder tot aan de rand met houtskool. Niet te vol doen, het deksel moet nog kunnen aansluiten. Breek eventueel grotere stukken zodat er meer in de houtskoolhouder passen. De ventilator loopt de hele tijd op volle snelheid. - Zet nadat de houtskool doortrokken is met vuur de aan-/uit-schakelaar lager. Met een kleinere ventilatiestand barbecuet u vaak met minder verlies en komt u langer toe met de houtskool.
De warmte is niet meer voldoende om te barbecueën.	Er is te veel wind of de houtskool is uitgebrand. - Zoek naar een tegen de wind beschutte opstelplaats of vul bij met nieuwe houtskool (zie hoofdstuk "Houtskool bijvullen").

Technische specificaties

Model:	GT-GwF-01
Stroomvoorziening:	4x LR6 (AA) / 1,5 V  , 6 V  , 250 mA
Revisienummer:	2022_01

Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als pdf-bestand van onze homepage **www.gt-support.de** worden gedownload.

Conformiteitsverklaring

De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gewaarborgd. De volledige Conformiteitsverklaring vindt u op het internet op **www.gt-support.de**.

Afvoer



Oude apparaten mogen niet in het normale huisvuil worden weggegooid. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur via de geregelde afvoer worden afgevoerd. Daarbij worden in het apparaat aanwezige waardevolle stoffen weer hergebruikt en wordt belasting van het milieu vermeden.

Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of een hergebruikcentrum.

Haal de batterij uit het apparaat voordat u het weggooit, en doe deze apart weg.



Batterijen en accu's behoren niet in het huisvuil. U als gebruiker bent wettelijk verplicht, batterijen en accu's bij een inzamelpunt van de gemeente, de wijk of in de handel af te geven. Alleen op deze manier kunnen batterijen en accu's milieuvriendelijk als afval worden afgevoerd.

Batterijen en accu's, die van de aangegeven letters voorzien zijn, bevatten o.a. de volgende schadelijke stoffen: Pb (lood).

Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of een hergebruikcentrum.



Voer ook de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de milieueisen af, door deze op soort gesorteerd in de beschikbaar gestelde inzamelcontainers te gooien. Neem voor nadere informatie contact op met uw plaatselijke afvaldienst of het gemeentebestuur.

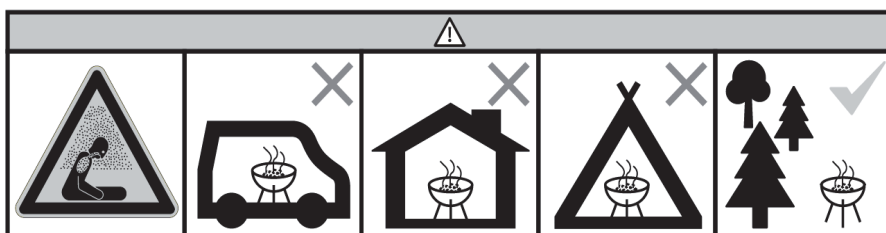
Sommaire

Sécurité	19
Utilisation réglementaire	22
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	22
Vue détaillée	23
Déballage	24
Préparation du barbecue	24
Conseils pour l'installation	24
Mise en place des piles	24
Conseils pour changer les piles	25
Assemblage du barbecue	25
Allumer le barbecue pour la première fois	27
Cuisiner au barbecue	28
Astuces pour cuisiner au barbecue	28
Rajouter du charbon de bois	29
Après utilisation	30
Entretien	30
Nettoyage	30
Rangement	31
Déclaration de conformité	31
Pannes et solutions	32
Caractéristiques techniques	33
Recyclage	33

Sécurité



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



N'utilisez pas le grill dans des espaces fermés et/ou des pièces habitées, p.ex. dans des maisons, des tentes, des caravanes, des mobilhomes, des bateaux.

Sinon, il y a risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

Lire et conserver la notice d'utilisation



Lisez attentivement les informations suivantes, respectez-les et gardez ce mode d'emploi au cas où vous voudriez le relire plus tard.

Joignez la notice d'instructions si vous remettez le barbecue à une autre personne. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou dommages au grill.

Consignes importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et aient

compris les risques en dé-coulant. Les enfants ne doi-vent pas jouer avec l'appa-reil. Le nettoyage et les tra-vaux de maintenance qui sont à la charge de l'utilisa-teur ne doivent pas être réalisés par des enfants.

- Conservez le barbecue et les accessoires hors de por-tée des enfants et des ani-maux domestiques.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Tenez les piles à distance des enfants.

Danger pour les enfants et un cercle élargi de personnes

- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Risque d'étouf-fement !

Risque de brûlures

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

lés, ils ne peuvent pas exploser et n'ont aucune répercussion au niveau du goût. Vérifiez la présence d'un marquage spécifique sur l'emballage lors de l'achat.

- N'utilisez jamais de liquides inflam-mables (alcool à brûler, essence, huile de paraffine ou autres com-bustibles dangereux) comme allume-feu. Ne versez jamais ces liquides sur les braises. Risque de brûlures très graves en cas d'utilisa-tion de ces liquides !
- ATTENTION : Ce barbecue va deve-nir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation! Après utili-sation, laissez toujours refroidir complètement le barbecue avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
- Portez des gants adaptés pour cuisi-ner au barbecue (par ex. pour mani-puler les aliments sur le barbecue) et utilisez de préférence un tablier spécial pour barbecue.
- Utilisez une pince ou un couvert spécial barbecue pour manipuler les aliments sur le barbecue.
- Ne vous penchez jamais au dessus du barbecue chaud pendant la cuis-son.

Risque de blessures

- ATTENTION : Risque d'explosion en cas de manipulation non conforme des piles. Les piles ne doivent être remplacées que par des piles du même type ou d'un type équiva-lent. Voir « Caractéristiques tech-niques ».
- Les piles ne doivent en aucun cas être rechargées, réactivées par d'autres moyens, démontées, jetées dans le feu, chauffées ou mises en court-circuit. Risque accru

d'explosion et d'écoulement d'acide, mais aussi risque de formation de gaz !

- Évitez tout contact du liquide des piles avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact, rincez immédiatement les parties concernées avec une grande quantité d'eau claire et consultez un médecin le plus rapidement possible.

Risque d'incendie

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

- Le réflecteur a une capacité de récupération de graisse limitée ; la graisse ne devrait en aucun cas atteindre la barquette d'allumage très chaude située sous le brasero, elle pourrait s'enflammer.

Conseils -

Dommages matériels

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

ment le bord supérieur rigide pour manipuler le réservoir.

Important :

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

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

Utilisation réglementaire

- Ce barbecue est conçu pour cuisiner au charbon de bois des aliments du commerce destinés à être cuits au barbecue.
- Il est conçu pour être utilisé à la maison et cuisiner des quantités adaptées. Le barbecue n'est pas prévu pour être utilisé à des fins commerciales ou pour une utilisation comparable à un usage domestique (par ex. dans des cuisines pour des salariés dans des commerces, des bureaux et d'autres secteurs professionnels, par ex. dans des restaurants).
- Le barbecue ne doit pas être utilisé dans des locaux fermés.
- Utilisez le barbecue exclusivement avec les accessoires d'origine et conformément aux instructions de cette notice. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels, voire des dommages corporels. Le barbecue n'est pas un jouet

destiné aux enfants. Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour des dommages consécutifs à une mauvaise utilisation ou à une utilisation non conforme à l'usage prévu.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi



Ce symbole est en relation avec ce mot signalétique. Un avertissement vous avertit des dangers pour lesquels il y a un risque de blessure.



Ce symbole est en relation avec ce mot signalétique. Une recommandation vous avertit d'un risque de dommage matériel éventuel. Sinon il vous donne des informations complémentaires utiles.



Les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les dispositions applicables de l'Espace économique européen.



Ce symbole indique que l'emballage doit être recyclé.

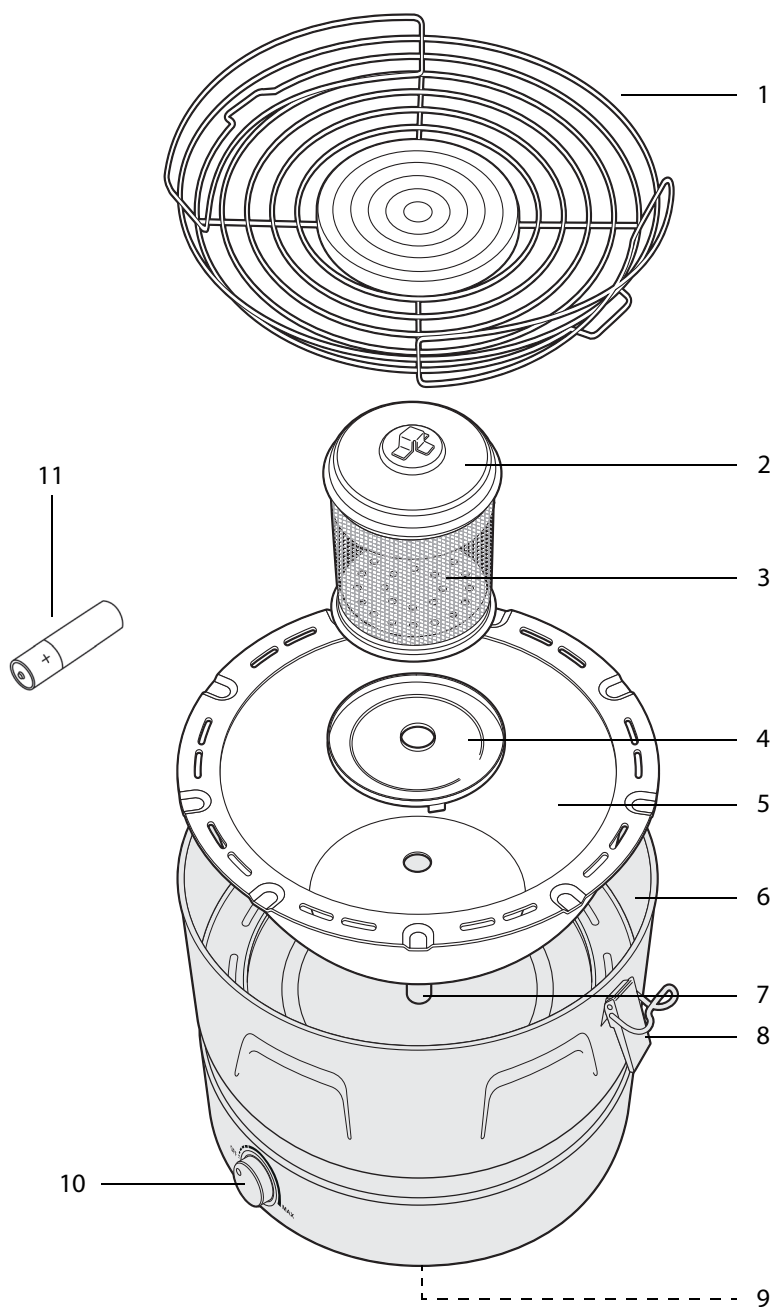


Le sceau "Sécurité testée" (marque GS) confirme que cet article est conforme aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits.



L'unité fonctionne en courant continu.

Vue détaillée



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

Sans image :

- Sacs de transport et de stockage
- Mode d'emploi et carte de garantie

Déballage

1. Retirez tous les composants de l'emballage.
2. Enlevez l'ensemble des matériaux de transport (cartons, films, etc.).
3. Contrôlez si le barbecue ou les différents composants sont intacts. N'utilisez pas le barbecue en cas de dommages apparents. Contactez notre SAV dont les coordonnées figurent sur la carte de garantie.
4. Vérifiez si tous les composants sont bien présents avec l'appareil (voir page 6).

Préparation du barbecue

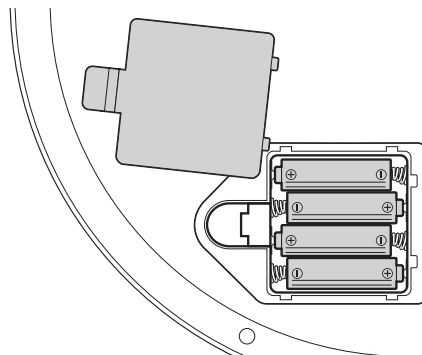
Conseils pour l'installation

L'utilisation d'un barbecue n'est pas souhaitée ni autorisée partout. Il peut également y avoir des interdictions saisonnières, par ex. en forêt pour éviter les risques d'incendie. Respectez ces interdictions.

- Choisissez un endroit où les autres personnes ne seront pas importunées par la fumée et les odeurs.
- Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que vous n'aurez pas à déplacer le barbecue ultérieurement.
- Assurez-vous que le barbecue soit parfaitement horizontal.

Mise en place des piles

1. Appuyez légèrement sur la languette de fermeture du couvercle du compartiment à piles et ouvrez le couvercle du compartiment à piles.



2. Installez les piles vendues avec l'appareil 11 conformément au schéma figurant au fond du compartiment à piles 9. Respectez la polarité des piles (+/-).

3. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles.
Assurez-vous que la languette de fermeture soit à nouveau bien enclenchée.

Conseils pour changer les piles

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

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

Attention :

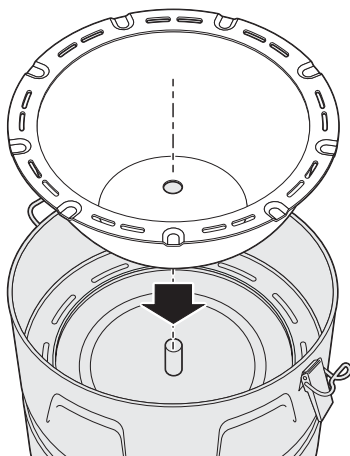
- Avant de remplacer les piles, laissez complètement refroidir le barbecue.
- Enlevez toutes les pièces de la coque extérieure **6**.
- Remplacez toujours toutes les piles en même temps et utilisez uniquement des piles du type indiqué dans les « Caractéristiques techniques ».
- Utilisez des piles du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

Assemblage du barbecue

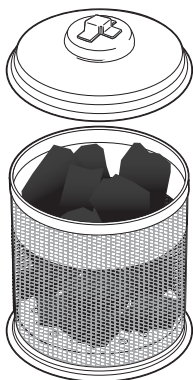
i

- Utilisez uniquement du charbon de bois, n'utilisez pas de briquettes de charbon de bois.
- Le barbecue est vendu sans gel allume-feu. Utilisez exclusivement un gel allume-feu prévu pour cet usage. Le gel devrait être conforme à la norme EN 1860-3 et certifié par DIN-CERTCO.
- N'exercez pas de pression latérale sur la paroi métallique du réservoir à charbon de bois. Utilisez uniquement le bord supérieur rigide pour manipuler le réservoir à charbon de bois.

1. Posez la coque extérieure **6** avec les piles insérées sur une surface stable, plane, résistant à la chaleur et dépourvue de vibrations.



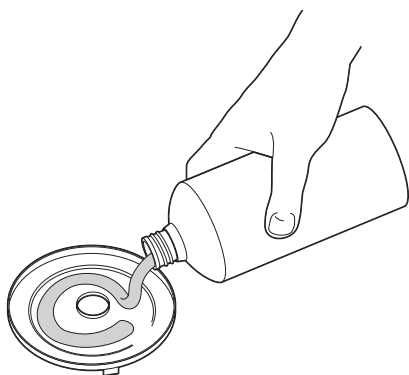
2. Placez la coque intérieure **5** dans la coque extérieure.



3. Remplissez le réservoir à charbon de bois **3** avec du charbon de bois du commerce (**nous conseillons d'utiliser du charbon de bois à base de hêtre**) et refermez le réservoir avec le couvercle **2**.

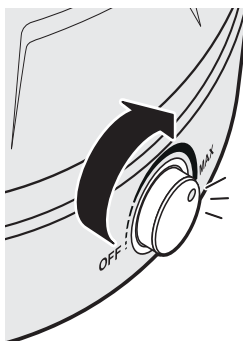
i

Ne surchargez pas le bac à charbon de bois. Vous devez être capable de bien poser le couvercle.

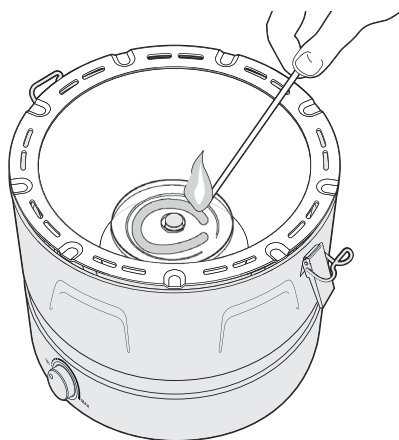


4. Appliquez le gel allume-feu sur la barquette d'allumage **4** en formant un cercle de 1 cm de large environ.

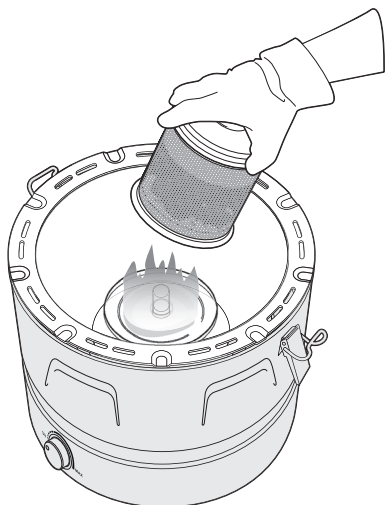
5. Placez la barquette d'allumage dans la coque intérieure.



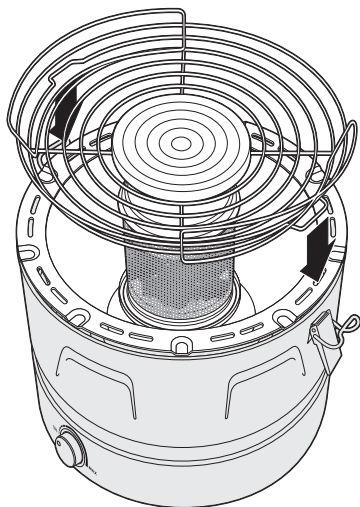
6. Tournez le bouton marche / arrêt **10** vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre (MAX). L'éclairage du bouton s'allume et le ventilateur se met en marche en émettant un claquement clairement perceptible. De l'air est soufflé dans le barbecue à travers le tube d'arrivée d'air **7**.



7. Approchez avec précaution une allumette longue (par ex. une allumette spéciale pour cheminée) ou un briquet long du gel qui a été appliqué sur la barquette d'allumage.



8. Déposez le réservoir à charbon de bois rempli (le couvercle doit être en place) sur la barquette d'allumage enflammée.



9. Placez la grille 1 sur la coque extérieure.



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

Allumer le barbecue pour la première fois

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

1. Après avoir allumé le barbecue pour la première fois, laissez complètement refroidir l'appareil (le réservoir à charbon de bois doit

être entièrement rempli lorsque vous allumez le barbecue pour la première fois).

2. Nettoyez ensuite les différents composants, voir « Nettoyage ».

Le charbon de bois doit impérativement se consumer pendant au moins 30 minutes.

Pour réaliser d'autres grillades, rajoutez du charbon de bois après nettoyage, voir page 29.

Cuisiner au barbecue

Observez les points suivants lorsque vous cuisiner avec cet appareil :

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

exemple, préférable de découper une grande pièce de viande en deux morceaux plus petits.

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

Astuces pour cuisiner au barbecue

- Vous pouvez utiliser toute la surface de la grille pour cuisiner au barbecue. Comme pour tous les autres barbecues au charbon de bois, les zones les plus chaudes se situent directement au dessus des braises. La conception spéciale du couvercle et de la coque du barbecue améliore la répartition de la chaleur.
- Placez les aliments sur la grille en partant du centre vers l'extérieur de manière à former un cercle. Lorsque les aliments sont très rapprochés sur la grille, l'air chaud dégagé par les braises se diffuse aussi vers les bords de la grille.
- Les aliments disposés sur les bords de la grille ne doivent pas seulement être retournés mais aussi déplacés sur la grille.
- Pour faire dorer des tranches de pain, il est préférable d'utiliser les bords de la grille.

- Évitez d'utiliser des aliments trop gras ; le réflecteur a une capacité limitée pour récupérer la graisse.
- Les saucisses ne devraient pas être exposées tout de suite à une forte chaleur.
- Dans ce cas, il est conseillé de laisser libre la zone centrale de la grille ainsi que les 2 cercles suivants et de placer les saucisses plus loin sur la grille. Pour saisir des pièces de viande, il est conseillé de les placer d'abord au centre ; 6 à 8 minutes après l'allumage du charbon de bois, la chaleur y est idéale.
- La chaleur la plus forte est obtenue directement à côté de la plaque ronde centrale de la grille.
- Les viandes salées et fumées ne doivent pas être cuites au barbecue.
- Ne prolongez pas trop la cuisson des aliments, car le teneur en substances nocives augmente lorsque la coloration des aliments est trop foncée.
- Découpez et enlevez immédiatement les parties carbonisées ou brûlées des aliments avant de les consommer.
- Évitez l'apparition de fumée.
- Cuisinez de préférence des pièces de viande fines, maigres ou légèrement marbrées au lieu de viandes très grasses ou épaisses.
- Découpez et enlevez le bord gras de la viande.
- Utilisez avec parcimonie les marinades à base d'huile.
- Ne versez pas de bière sur la viande et sur les saucisses pour obtenir une croûte croustillante. Cette croûte

contient un nombre particulièrement élevé de substances cancérigènes.

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

Rajouter du charbon de bois



Avertissement

Risque de brûlure !

Utilisez des gants de protection adaptés pour le barbecue, afin de vous protéger contre les brûlures.

Lorsque vous rajoutez du charbon de bois, ne touchez jamais les différentes parties du barbecue (par ex. la grille) sans protection.



Conseil

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

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

1. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **10** sur OFF.
2. Déverrouillez les deux pinces **8**.
3. Saisissez la grille **1**, de préférence en la tenant par les deux parties surélevées, et retirez-la du barbecue. **Pour cuisiner et manipuler le barbecue, portez toujours des vêtements de protection adaptés, par ex. un tablier spécial, ainsi que des gants spéciaux pour barbecue etc. Ne touchez pas directement le barbecue !**
4. Posez ou couchez la grille de côté, par ex. sur une dalle en béton ou autre. Par précaution, éloignez les autres personnes.
5. Soulevez le couvercle **2** très chaud du réservoir à charbon de bois **3** avec une pince adaptée. Posez de préférence le couvercle sur la grille. Le couvercle est aussi très chaud !
6. Versez avec précaution le nouveau charbon de bois dans le réservoir à charbon de bois. Attention à ne pas trop remplir le réservoir ! Le couvercle doit de nouveau pouvoir être posé correctement sur le réservoir.
7. Placez le couvercle sur le réservoir à charbon de bois, puis posez la grille sur le barbecue. Verrouillez la grille à l'aide des deux pinces.
8. Réglez le bouton marche / arrêt **10** sur la position maximale pendant quelques minutes. Réduisez ensuite l'arrivée d'air.

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

Après utilisation

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

Entretien



Avertissement

Risque de brûlure !

Laissez complètement refroidir le barbecue avant de le nettoyer.



Conseil

Dommages matériels !

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

Nettoyage

Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.

1. Déverrouillez les pinces **8** et enlevez la grille.

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

Attention :

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

i

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

Rangement

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

Déclaration de conformité

- Ce produit est certifié conforme aux normes prévues par la loi. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet à l'adresse **www.gt-support.de**.

Pannes et solutions

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

La chaleur n'est plus suffisante pour faire cuire des aliments.

Il y a trop de vent ou il n'y a plus de charbon de bois.

- Installez le barbecue dans un endroit abrité du vent ou rajoutez du charbon de bois (voir "Rajouter du charbon de bois").

Caractéristiques techniques

Modèle : GT-GwF-01

Alimentation électrique : 4x LR6 (AA) / 1,5 V , 6 V , 250 mA

Numéro de révision : 2022_01

Des modifications techniques et visuelles sont possibles, nos produits étant en permanence développés et améliorés.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF sur notre site Internet **www.gt-support.de**.

Recyclage



Il n'est pas autorisé de jeter les appareils usés avec déchets ménagers. Conformément à la directive 2012/19/EU, l'appareil doit être éliminé de manière réglementaire à la fin du cycle de vie. Les matières premières dont l'appareil est composé sont recyclées afin de ménager l'environnement.

Déposez l'appareil usé à un point de collecte de déchets électriques ou à un point de recyclage. Sortez les piles de l'appareil avant de le mettre au rebut - les piles doivent être éliminées séparément.



Les piles et accus ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers. Chaque utilisateur est obligé, par la loi, de déposer les piles et accus auprès d'un point de collecte de sa commune, de son quartier ou dans le commerce. Tous accus et piles peuvent ainsi être éliminés de manière ménageant l'environnement.

Les piles et accus contenant des matières nocives sont caractérisés par des symboles chimiques (Pb pour plomb).



Les matériaux d'emballage doivent également être éliminés de manière conforme, triez-les avant de les déposer dans les conteneurs spécialement prévus à cet effet.

Adressez-vous à l'entreprise d'élimination de déchets locale ou à votre administration communale pour de plus amples renseignements.

Inhalt

Sicherheit	35
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Symbole in dieser Anleitung	38
Teile und Bedienelemente	39
Lieferumfang prüfen	40
Grill vorbereiten	40
Hinweise zum Standort	40
Batterien einlegen	40
Hinweise für den Batteriewechsel	41
Grill zusammensetzen	41
Erster Gebrauch	43
Grillen	44
Allgemeine Grilltipps	44
Holzkohle nachfüllen	45
Nach dem Grillen	46
Pflege	46
Reinigen	46
Aufbewahren	47
Störung und Abhilfe	48
Technische Daten	49
Konformitätserklärung	49
Entsorgen	50

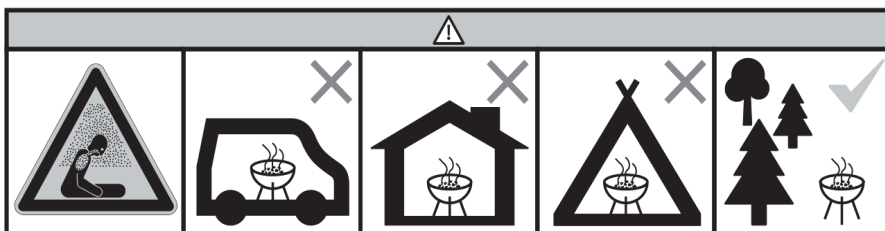
Sicherheit



ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

Verwenden Sie als Anzündhilfe ausschließlich Grillanzündergel, das der EN 1860-3 entspricht.

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!



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

Anleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, beachten Sie diese und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Grill führen.

Wichtige Anweisungen

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Halten Sie Kinder sowie Haustiere vom Grill und dem Zubehör fern.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie die Batterien von Kindern fern.

Gefahr für Kinder

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

Gefahr von Verbrennung

- Verwenden Sie zum Grillen möglichst Holzkohle, die der EN 1860-2 Spezifikation entspricht. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung. Wir empfehlen Buchenholzkohle.
- Verwenden Sie ausschließlich gelartigen Grill-Anzünder (Brenngel) auf Ethanol-Basis. Dieser sollte der EN1860-3 Spezifikation entsprechen und von DIN-CERTCO zertifiziert sein. Diese Grill-Anzünder können bei sachgemäßer Anwendung

weder verpuffen, noch explodieren und verursachen keine Geschmacksbeeinträchtigungen. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.

- Niemals brennbare Flüssigkeiten, wie Brennsprit, Benzin, Lampenöl oder andere hochgefährliche Brennstoffe als Anzündhilfen verwenden oder in die Glut gießen. Bei Verwendung dieser Flüssigkeiten besteht die Gefahr schwerster Verbrennungen!
- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden! Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, transportieren oder wegstellen.
- Tragen Sie bei der Arbeit am heißen Grill geeignete Grillhandschuhe (z. B. beim Hantieren mit dem Grillgut) und idealerweise auch eine Grillschürze.
- Benutzen Sie eine Grillzange bzw. geeignetes Grillbesteck, wenn Sie mit dem Grillgut hantieren.
- Beugen Sie sich während des Grillens niemals über den heißen Grill.

Gefahr von Verletzungen

- ACHTUNG: Explosionsgefahr bei unsachgemäßem Umgang mit Batterien. Ersatz nur durch denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp. Beachten Sie die „Technischen Daten“.
- Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, auseinander genommen, ins Feuer geworfen, erhitzt oder kurzgeschlossen

werden. Ansonsten besteht erhöhte Explosions- und Auslaufgefahr, außerdem können Gase entweichen!

- Kontakt der Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten vermeiden. Bei Kontakt die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser spülen und umgehend einen Arzt aufsuchen.

Gefahr von Brand

- Achten Sie auf einen ausreichend großen Abstand zwischen Grill und entzündbarem Material.
- Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand, wenn Sie den Grill unter einen Sonnenschirm oder eine Markise stellen.
- Stellen Sie den Grill ausschließlich auf einen festen und ebenen Untergrund, um ein Umkippen zu verhindern. Der Untergrund muss außerdem hitzebeständig und unempfindlich gegen Fettspritzer und Glutstücke sein. Diese lassen sich beim Grillen kaum vermeiden.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um die Glut oder einen evtl. Fettbrand zu löschen.
- Vermeiden Sie die Entstehung von offenem Feuer. Vom Grillgut seitlich abgehende Fettspritzer entzünden sich an einem überhitztem Feuerkorb. Reduzieren Sie umgehend die Luftzufuhr mit dem Einstellrad des Ein-/Ausschalters. Entnehmen Sie mit einer Grillzange das tropfende Grillgut für kurze Zeit, bis sich die Grilltemperatur etwas gesenkt hat.
- Die Auffangkapazität von Fett in der Innenschale ist begrenzt; das

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

Hinweis - Sachschäden

- Verwenden Sie ausschließlich das Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird bzw. zum Lieferumfang gehört. Verwenden Sie nicht Zubehörteile eines Gerätes eines anderen Herstellers.
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Grill heraus, wenn diese verbraucht sind oder wenn Sie den Grill länger nicht benutzen, z. B. zum Ende der Grillsaison. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, indem Sie diese z. B. auf Heizkörpern oder unter direkter Sonneneinstrahlung lagern. Erhöhte Auslaufgefahr!
- Reinigen Sie Batterie- und Gerätekontakte bei Bedarf vor dem Einlegen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, um Gefährdungen zu vermeiden und beachten Sie die Garantiebedingungen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Bewahren Sie den Grill im Trockenen auf. Schützen Sie ihn vor Nässe, Regen etc.
- Behandeln Sie den Holzkohlebehälter mit Sorgfalt. Üben Sie keinen

seitlichen Druck auf das Gewebe aus und fassen Sie den Behälter nur am oberen, versteiften Rand an.

Bitte beachten Sie:
Wir empfehlen Ihnen, hochwertige Grillkohle aus Buchenholz zu verwenden. Grillbriketts hingegen sind nicht zu empfehlen, da diese oft mehr Rauch- und Geruchsentwicklung verursachen und wegen ihrer größeren Form nicht so gut für den Holzkohlebehälter geeignet sind.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieser Grill ist zum Grillen von handelsüblichem Grillgut mit Holzkohle vorgesehen.
- Er ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung (z. B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen wie beispielsweise Restaurants) ist der Grill ungeeignet.
- Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit Originalzubehör und nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Grill ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schä-

den, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Symbole in dieser Anleitung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort **Warnung** warnt vor Gefahren, bei denen Verletzungsgefahr besteht.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort **Hinweis** warnt es vor möglichen Sachschäden. Ansonsten weist es auf nützliche Zusatzinformationen hin.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Verpackung der Wiederverwertung zuzuführen ist.

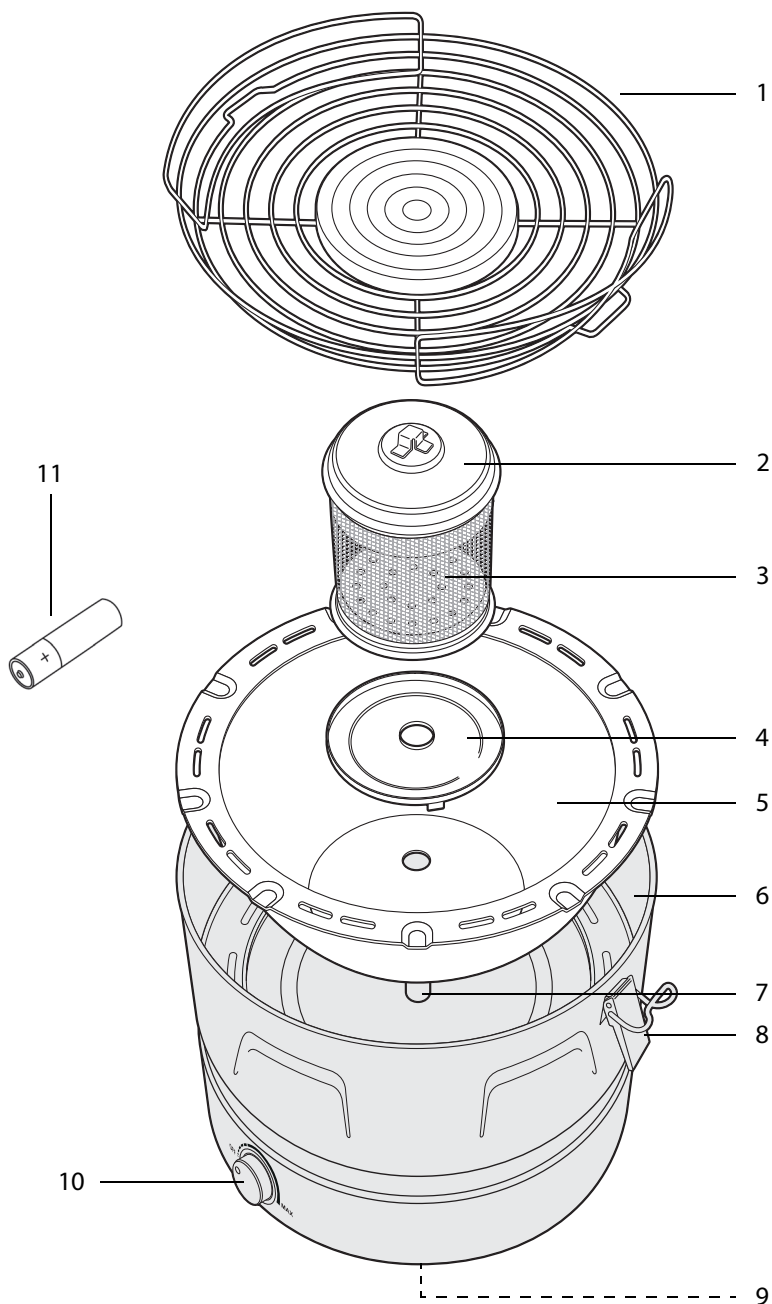


Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.



Gerät arbeitet mit Gleichstrom

Teile und Bedienelemente



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

Ohne Abbildung:

- Transport- und Aufbewahrungsbeutel
- Bedienungsanleitung und Garantiekarte

Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Transportmaterial (Kartonagen, Folien etc.).
3. Kontrollieren Sie, ob der Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich an unser Servicecenter. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
4. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Seite 6).

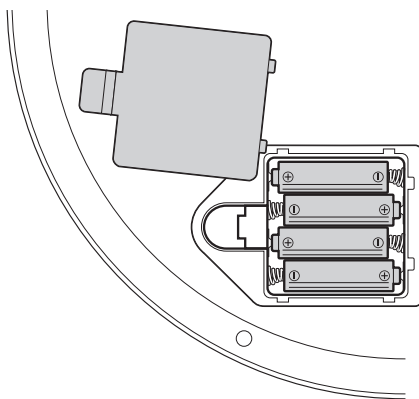
Grill vorbereiten

Hinweise zum Standort

- Grillen ist nicht überall erwünscht und erlaubt. Zusätzlich kann es saisonale Grillverbote geben, z. B. in Wäldern wegen der damit verbundenen Waldbrandgefahr. Beachten Sie solche Verbote.
- Wählen Sie einen Standort, an dem andere sich nicht durch die Rauch- und Geruchsentwicklung belästigt fühlen.
- Achten Sie schon vor dem Grillen darauf, den Grill später nicht umsetzen zu müssen.
- Achten Sie darauf, dass der Grill waagrecht steht.

Batterien einlegen

1. Drücken Sie die Verschlusslasche des Batteriefachdeckels etwas ein und klappen Sie den Batteriefachdeckel ab.



2. Legen Sie die mitgelieferten Batterien 11 so ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs 9 abgebildet. Beachten Sie die richtige Polarität der Batterien (+/-).

3. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf.
Achten Sie darauf, dass die Verschlusslasche richtig einrastet.

Hinweise für den Batteriewechsel

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

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

Beachten Sie:

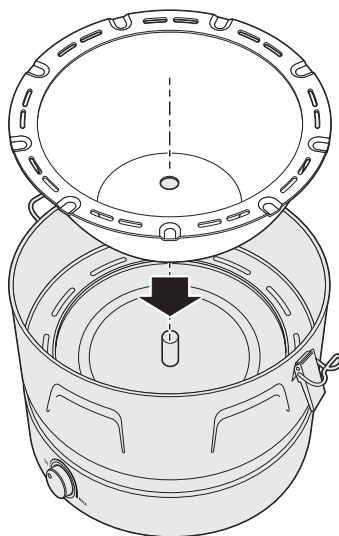
- Lassen Sie den Grill vor dem Austausch der Batterien vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie alle Teile aus der Außenschale **6**.
- Tauschen Sie immer alle Batterien aus und verwenden Sie nur solche, die in den „Technischen Daten“ aufgeführt sind.
- Setzen Sie nur Batterien des gleichen Typs ein, keine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

Grill zusammensetzen

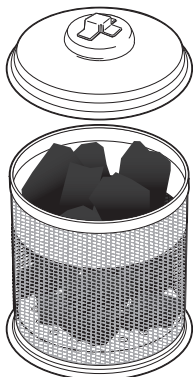
i

- Verwenden Sie nur Holzkohle, keine Holzkohlebricks.
- Grillanzündergel gehört nicht zum Lieferumfang. Verwenden Sie ausschließlich Grillanzündergel, das dafür vorgesehen ist. Das Gel sollte der EN 1860-3 Spezifikation entsprechen und von DIN-CERTCO zertifiziert sein.
- Üben Sie keinen seitlichen Druck auf das Gewebe des Holzkohlebehälters aus. Fassen Sie den Feuerkorb nur am oberen, versteiften Rand an.

1. Stellen Sie die Außenschale **6** mit den eingesetzten Batterien auf einen stabilen, ebenen, hitzebeständigen und vibrationsfreien Untergrund.



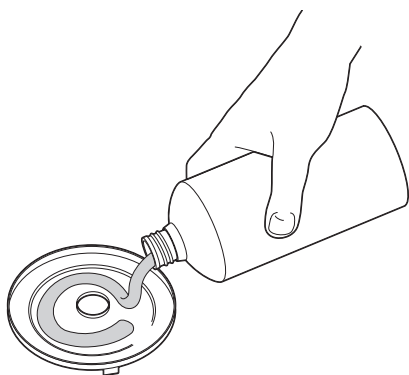
2. Stellen Sie die Innenschale **5** in die Außenschale.



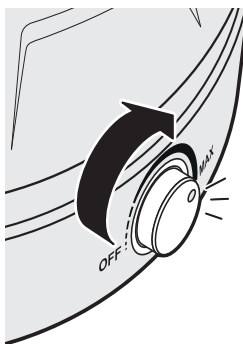
3. Füllen Sie den Holzkohlebehälter **3** mit handelsüblicher Holzkohle (**wir empfehlen Grillkohle aus Buchenholz**) und setzen Sie den Deckel **2** auf.



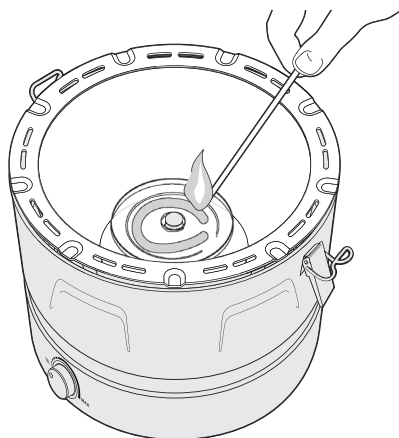
Überfüllen Sie nicht den Holzkohlebehälter. Sie müssen den Deckel bündig aufsetzen können.



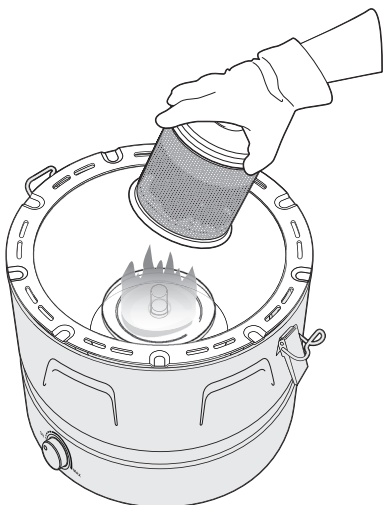
4. Tragen Sie einen ca. 1 cm breiten Ring des Grillanzündergels kreisförmig auf die Anzündschale **4** auf.
5. Stellen Sie die Anzündschale in die Innenschale.



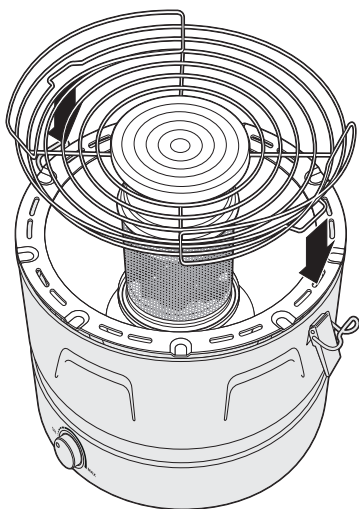
6. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **10** im Uhrzeigersinn ganz nach rechts (MAX). Die Schalter-Beleuchtung leuchtet und der Lüfter schaltet sich mit einem wahrnehmbaren Knacken ein. Aus dem Lufteinblasrohr **7** wird Luft in den Grillraum geblasen.



7. Halten Sie ein langes Streichholz (z. B. ein Kaminstreichholz) oder ein Stabfeuerzeug vorsichtig an das aufgetragene Grillanzündergel.



8. Stellen Sie den gefüllten Holzkohlebehälter mit dem aufgesetzten Deckel auf die brennende Anzündschale.



9. Setzen Sie den Grillrost **1** auf die Außenschale.



10. Verriegeln Sie den Grillrost mit beiden Klammern **8**. Grillrost und Außenschale sind jetzt fest miteinander verbunden.
11. Warten Sie einige Minuten bei maximaler Lüfterstellung, bis der untere Bereich der Holzkohle im Holzkohlebehälter durchgeglüht ist und die Holzkohle von einer leichten Ascheschicht bedeckt ist.

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

12. Regeln Sie anschließend die Luftzufuhr etwas herunter, spätestens wenn ein möglicher Funkenflug zu groß werden sollte.

Erster Gebrauch

Wir empfehlen Ihnen, beim ersten Gebrauch noch kein Grillgut auf den Grillrost zu legen, da hierbei noch mögliche Produktionsrückstände verdampfen und es zu einer gewissen Rauchbildung kommt.

Hierbei sollte die Holzkohle mindestens 30 Minuten durchglühen.

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

Grillen

Beachten Sie folgende Punkte beim Grillen mit diesem Gerät:

- Über den Ein-/Ausschalter **10** können Sie die Luftzufuhr und damit die Intensität der Glut steuern. Je weiter Sie den Ein-/Ausschalter im Uhrzeigersinn drehen, umso stärker arbeitet das Gebläse und umso stärker glüht die Holzkohle.
- Sobald die unteren Schichten der Holzkohle gut durchgeglüht sind, bzw. zu starker Funkenflug entsteht, sollten Sie die Gebläseleistung verringern und den Ein-/Ausschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Wenn Sie eine kurze Grillpause machen möchten, können Sie das Gebläse ganz ausschalten (OFF). Durch späteres Wiedereinschalten wird die Glut wieder entfacht. Dadurch lässt sich die nutzbare Grillzeit verlängern.
- Vermeiden Sie übergroßes und zu dickes Grillgut. Schneiden Sie z. B. ein großes Stück Fleisch lieber in zwei kleinere Stücke.
- Überfüllen Sie den Grillrost nicht, so dass Sie ggf. das Grillgut zügig wenden können.
- „Schnelles“ Grillgut, z. B. Würstchen oder dünne Fleischstücke, sollten Sie besonders im Auge haben. Der Grill ist bei voller Gebläseleistung sehr leistungsfähig.

Allgemeine Grilltipps

- Sie können auf dem kompletten Rost grillen. Wie bei einem Holzkohlegrill üblich, sind die heißesten Stellen direkt über der Glut. Durch die besondere Gestaltung des Deckels und des Holzkohlebehälters verteilt sich die Hitze besser.
- Belegen Sie das Grillrost ringförmig von dem Bereich neben der Grillplatte nach außen. Je dichter das Grillgut auf dem Rost nebeneinander liegt, desto mehr verteilt sich die von der Glut aufsteigende heiße Luft auch in den Randbereich.
- Im Randbereich liegendes Grillgut sollte nicht nur gewendet, sondern auch gedreht werden.
- Für das Rösten von Brot empfiehlt sich der äußere Randbereich des Grillrosts.
- Vermeiden Sie die Verwendung von zu fetthaltigen Lebensmitteln; die Aufnahmekapazität von Fett in der Innenschale ist begrenzt.
- Würstchen sollten nicht gleich einer großen Hitze ausgesetzt werden. Dazu empfiehlt sich der Bereich ca. 2 Ringe direkt neben der runden Grillplatte in der Mitte.
- Zum Anbraten sollten Sie Fleischstücke zuerst in der Mitte auflegen; ca. 6-8 min nach dem Anzünden herrscht dort die richtige Hitze dafür.
- Die stärkste Hitze entwickelt sich direkt neben der runden Grillplatte.
- Grillen Sie keine gepökelten und geräucherten Fleischwaren.

- Grillen Sie das Grillgut nicht zu dunkel, denn mit zunehmender Dunkelgefärbung nimmt der Gehalt an unerwünschten Begleitstoffen zu.
- Schneiden Sie verbrannte oder verkohlte Stellen am Lebensmittel vor dem Verzehr unbedingt ab.
- Vermeiden Sie Rauchentwicklung.
- Verwenden Sie besser magere oder leicht durchwachsene dünne Fleischstücke anstatt sehr fetter oder dicker Stücke.
- Schneiden Sie den Fettrand vom Fleisch ab.
- Verwenden Sie ölige Marinaden sparsam.
- Tropfen Sie kein Bier auf Fleisch und Wurst, um eine knusprige Kruste zu erhalten. In dieser Kruste stecken besonders viele krebserregende Stoffe.
- Der Grill kann, je nach gewählter Einstellung des Ein-/Ausschalters, sehr heiß werden. Kontrollieren Sie deshalb den Bräunungsfortschritt in kurzen Abständen. Drehen/wenden Sie regelmäßig das Grillgut.

Holzkohle nachfüllen



Warnung

Verbrennungsgefahr!

Benutzen Sie geeignete Grillhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen. Fassen Sie beim Nachfüllen der Holzkohle Teile des Grills, z. B. den Grillrost, niemals ungeschützt an.



Hinweis

Sachschaden!

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

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

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **10** auf OFF.
2. Entriegeln Sie die beide Klammern **8**.
3. Fassen Sie den Grillrost **1** idealerweise an den beiden erhöhten Bügeln an, um ihn abzunehmen.

Tragen Sie bei der Arbeit am Grill geeignete Schutzkleidung, z. B. eine Grillschürze, sowie Grillhandschuhe o. Ä.

Grill nicht direkt anfassen!

4. Stellen oder legen Sie den Grillrost zur Seite, z. B. auf eine Gehwegplatte o. ä.
Halten Sie andere Personen aus diesem Bereich sicherheitshalber fern.
5. Heben Sie den sehr heißen Deckel **2** des Holzkohlebehälters **3** mit einer geeigneten Grillzange ab. Legen Sie den Deckel am besten auf dem Grillrost ab. Auch der Deckel ist sehr heiß!
6. Geben Sie die neue Holzkohle vorsichtig in den Holzkohlebehälter. Nicht überfüllen! Der Deckel muss auf jeden Fall wieder bündig aufgesetzt werden können.
7. Setzen Sie den Deckel auf den Holzkohlebehälter und anschließend den Grillrost auf den Grill. Sichern Sie den Grillrost mit beiden Klammern.
8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **10** für einige Minuten auf maximale Stufe (MAX). Danach reduzieren Sie die Luftzufuhr.

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

Nach dem Grillen

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

Pflege



Warnung

Verbrennungsgefahr!

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



Hinweis

Sachschaden!

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

Reinigen

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.

1. Lösen Sie die Klammern **8** und nehmen Sie den Grillrost ab.
2. Leeren Sie den Holzkohlebehälter **3** und wischen ihn und den Deckel **2** mit einem weichen, trockenen Tuch sauber. Benutzen Sie auf keinen Fall Wasser zum Säubern, da dies die Lebensdauer der Teile erheblich reduziert.

3. Reinigen Sie Grillrost und Innenschale **5** nach einer Einweichphase mit warmen Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel. Bei sehr starker, eingebrannter Verschmutzung hilft die Anwendung eines handelsüblichen Backofensprays.
4. Reinigen Sie die Außenschale **6** mit einem feuchten Lappen.

Beachten Sie bitte:

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



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

Aufbewahren

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

Störung und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Glut kommt gar nicht oder nur langsam in Gang.	Sie verwenden zu wenig Grillanzündergel. - Nehmen Sie mehr Grillanzündergel. Sie verwenden minderwertige oder feuchte Holzkohle. - Verwenden Sie hochwertige und trockene Holzkohle, am besten Buchenholzkohle. Das Gebläse liefert zu geringe Leistung. - Drehen Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (MAX). Die Batterien sind erschöpft. - Legen Sie neue Batterien ein.
Beim Anmachen qualmt es stark.	Das Gebläse liefert zu geringe Leistung. - Drehen Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (MAX). Sie verwenden minderwertige oder feuchte Holzkohle. - Verwenden Sie hochwertige und trockene Holzkohle, am besten Buchenholzkohle.
Grillkohle ist schnell erschöpft.	Zu wenig Kohle im Holzkohlenbehälter. - Füllen Sie den Holzkohlenbehälter randvoll mit Kohle. Nicht überfüllen, der Deckel muss bündig aufgesetzt werden können. Brechen Sie ggf. größere Stücke durch, damit mehr in den Holzkohlebehälter passt. Das Gebläse lief die ganze Zeit auf Hochtouren. - Drehen Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle den Ein-/ Ausschalter herunter. Mit kleinerer Lüftereinstellung grillen Sie oft schonender und Sie kommen länger mit der Holzkohle aus.

Hitze reicht nicht mehr zum Grillen aus.

Es herrscht zu viel Wind oder die Holzkohle ist erschöpft.

- Suchen Sie einen windgeschützten Aufstellort, bzw. füllen Sie neue Holzkohle nach (siehe Kapitel „Holzkohle nachfüllen“).

Technische Daten

Modell: GT-GwF-01

Stromversorgung: 4x LR6 (AA) / 1,5 V , 6 V , 250 mA

Revisionsnummer: 2022_01

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage **www.gt-support.de** heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

Entsorgen



Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

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



Batterien und Akkus gehören nicht in den Hausmüll. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien und Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde, seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Alle Batterien und Akkus können dadurch einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Batterien und Akkus, die Schadstoffe enthalten, sind durch dieses Zeichen und durch chemische Symbole gekennzeichnet (Pb für Blei).



Entsorgen Sie auch die Verpackungsmaterialien umweltgerecht, indem Sie diese sortenrein in die bereitgestellten Sammelbehälter geben.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.



Globaltronics Service Center
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 Meer
BELGIË/BELGIQUE/BELGIEN

Verkocht door (Geen serviceadres!)
Fabriqué pour (Ce n'est pas l'adresse du SAV !):
Vertrieben durch (keine Serviceadresse!):

Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg, Germany