

Hinweise zum Gebrauch

Verwenden Sie den Grill nur im Freien, nicht in geschlossenen oder überdachten Räumen. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Grills unbedingt die folgenden Hinweise! Der Grill wird mit vorbehandeltem Brennstoff betrieben. Ein separates Anzündmittel ist nicht nötig.

Hinweise zum Anzünden

Schütteln Sie vor dem Anzünden den Karton in der Horizontalen, um den Brennstoff gleichmäßig zu verteilen.

1. Entfernen Sie die äußere Verpackung restlos vom Grill.
2. Stellen Sie den Grill auf eine feste, ebene, nicht brennbare und windgeschützte Fläche. Klappen Sie für einen sicheren Stand den Ständer an der Unterseite des Grills aus.
3. Entzünden Sie das Vliespapier unter dem Grillrost an einer Ecke mit einem Zündholz.
4. Nach ca. 20 Minuten sind die Flammen erloschen und der Brennstoff hat den idealen Glutzustand (weiße Ascheschicht) und die richtige Grilltemperatur erreicht.
5. Um die Glut mit ausreichend Luft zu versorgen, sollten Sie gelegentlich mit einem Hilfsmittel leicht gegen die äußere Wand des Grills klopfen.

Hinweise zum Grillen

Wenden Sie das Grillgut häufiger, um ein Anbrennen am Grillrost zu vermeiden. Gefrorenes sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein. Legen Sie Fisch und Mariniertes auf eine Aluminiumfolie. Würste und Gemüse werden innerhalb weniger Minuten gar. Steaks und Maiskolben benötigen ca. 10 Minuten.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie den Grill nur im Freien! Verwenden Sie den Grill nicht auf überdachten Flächen oder in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie den Grill auf eine feste, ebene, nicht brennbare und windgeschützte Fläche.

⚠ Achtung! Verwenden Sie zum Anzünden oder erneutem Anzünden keinen Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten.

- Tragen Sie beim Grillen entsprechende Grillhandschuhe, berühren Sie keine heißen Teile. Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Grill fern.
- Transportieren und bewegen Sie den heißen Grill nicht. Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie den Grill vor dem Entsorgen oder Aufbewahren vollständig auskühlen.
- Löschen Sie die Glut gegebenenfalls mit Sand oder Wasser.
- Entsorgen Sie den Brennstoff vorsichtig und umweltgerecht.
- Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nicht brennbaren Materialien. Sollten solche Gefäße nicht vorhanden sein, nehmen Sie die Teile wieder mit und entsorgen Sie sie sachgerecht andernorts.
- Schützen Sie Ihre Umwelt. Achten Sie auf Sauberkeit und Sicherheit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen.

Indicazioni per l'uso

Utilizzare il barbecue solo all'aperto e non in locali chiusi o coperti. Prima dell'uso leggere assolutamente le seguenti indicazioni! Funziona con combustibile pretrattato. Non serve un accenditore separato.

Indicazioni per l'accensione

Agitare la scatola orizzontalmente prima dell'accensione, per distribuire uniformemente il combustibile.

1. Rimuovere completamente la confezione esterna del barbecue.
2. Appoggiare il barbecue su una superficie stabile, piana, non infiammabile e protetta dal vento. Per maggiore stabilità e sicurezza, aprire il supporto sul fondo.
3. Accendere la cartina sotto la griglia in un angolo con un fiammifero.
4. Dopo ca. 20 minuti le fiamme sono spente, lo stato della brace è ideale (stato di cenere bianca) e il barbecue ha raggiunto la giusta temperatura.
5. Per fornire sufficiente aria alle braci, battere ogni tanto sulla parete esterna del barbecue con un attrezzo.

Indicazioni per la cottura

Girare spesso i cibi sulla griglia per evitare che si brucino. Scongelare completamente eventuali cibi surgelati prima della cottura. Appoggiare pesce e cibi marinati su un foglio di alluminio. Salsicce e verdure sono cotte in pochi minuti, bistecche e pannocchie di granturco necessitano ca. 10 minuti.

Avvertenze di sicurezza

- Utilizzare il barbecue solo all'aperto! Non utilizzarlo in aree coperte o in locali chiusi.
- Appoggiare il barbecue su una superficie stabile, piana, non infiammabile e protetta dal vento.

⚠ Attenzione! Per accendere o per riavviare il barbecue non utilizzare alcool, benzina o liquidi simili.

- Durante le operazioni di cottura indossare idonei guanti da grill e non toccare parti calde. Tenere il barbecue lontano da bambini e animali domestici.
- Non trasportare o muovere il barbecue caldo e non lasciarlo incustodito.
- Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di eliminarlo o di riporlo.
- All'occorrenza spegnere le braci con sabbia o acqua.
- Eliminare il combustibile con attenzione e nel rispetto dell'ambiente.
- Gettare i residui solo in adeguati contenitori di metallo o di materiale non infiammabile. Se questi non sono disponibili, riportare con sé le parti del barbecue e smaltirle correttamente in altro luogo.
- Tutelare l'ambiente, rispettando la pulizia e la sicurezza nell'uso del barbecue e nello smaltimento dei rifiuti.

Conseils d'utilisation

Utilisez le barbecue uniquement en extérieur et pas dans des espaces fermés ou couverts. Lire impérativement les indications suivantes avant d'utiliser le barbecue ! Le barbecue fonctionne avec du combustible prétraité. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un allume-barbecue séparé.

Conseils pour l'allumage

Avant l'allumage, secouez le carton à l'horizontale afin de répartir le combustible de façon homogène.

1. Éloignez complètement l'emballage extérieur du barbecue.
2. Placez le barbecue sur une surface stable, plate, non inflammable et protégée du vent. Pour une bonne stabilité, sortez le pied situé sous le barbecue.
3. À l'aide d'une allumette, allumez un coin du papier sous la grille du barbecue.
4. Après 20 minutes environ, les flammes sont éteintes et le combustible se présente maintenant sous forme de braises (couche de cendres blanche) et a atteint la bonne température de grill.
5. Afin de fournir suffisamment d'air aux braises, vous devez de temps en temps taper légèrement contre la paroi extérieure du barbecue à l'aide d'un instrument.

Conseils de cuisson

Retournez souvent les grillades afin d'éviter qu'elles ne brûlent sur la grille. Les aliments surgelés doivent être entièrement décongelés avant la cuisson au barbecue. Posez le poisson et les plats marinés sur une feuille d'aluminium. Les saucisses et les légumes cuisent en quelques minutes. Il faut environ 10 minutes pour cuire les steaks et les épis de maïs.

Consignes de sécurité

- Utilisez le barbecue uniquement en extérieur ! N'utilisez pas le barbecue sur des surfaces couvertes ou dans des espaces fermés.
- Placez le barbecue sur une surface stable, plate, non inflammable et protégée du vent.

⚠ Attention! Pour allumer ou rallumer le barbecue, n'utilisez pas d'alcool, d'essence ou de liquides semblables.

- Lors de la cuisson, portez des gants appropriés et ne touchez aucun élément chaud. Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue chaud.
- Ne transportez pas et ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est chaud. Ne laissez pas le barbecue chaud sans surveillance.
- Avant de nettoyer ou de ranger le barbecue, laissez-le complètement refroidir.
- Le cas échéant, éteignez les braises avec du sable ou de l'eau. Jetez le combustible avec prudence et de façon écologique.
- Jetez les déchets restants uniquement dans les conteneurs en métal ou en matériaux non inflammables prévus à cet effet. Si vous ne trouvez pas de tels conteneurs, emportez les déchets et jetez-les ailleurs de manière appropriée.
- Protégez votre environnement. Lorsque vous utilisez le barbecue et lorsque vous jetez les déchets, veillez à la propreté et à la sécurité.