



Installations- und Gebrauchsanweisung Mode d'installation et d'emploi Manuale di installazione e utilizzo

Modelle 19 (Durchmesser 46 cm)

Modelle Platinum 23 (Durchmesser 56 cm)



Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung lesen. Sie sollte vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

Veulllez lire ce mode d'emploi avant la première usage. Il doit toujours être conservé à portée de main par le propriétaire de l'appareil.

Si prega di leggere questo manuale d'uso prima del primo utilizzo. Deve essere conservato dal proprietario e deve essere sempre a portata di mano.

BESTANDTEILE | IDENTIFICATION DES PIÈCES | INGREDIENTI



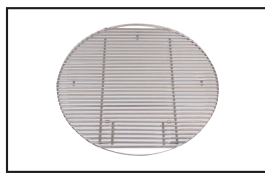
Keramik Grill
Gril en céramique
Barbecue in ceramica



Kamin
Clapet d'aération
Sportello di ventilazione



Feuerbox
Cuve intérieure
Camera di combustione



Edelstahl-Grillrost (2-teilig)
Grille de cuisson (en 2 pièces)
Griglia in inox (2 parti)



Fahrgestell
Chariot
Carello



Seitentablar
Tablettes latérales
Ripiani laterali

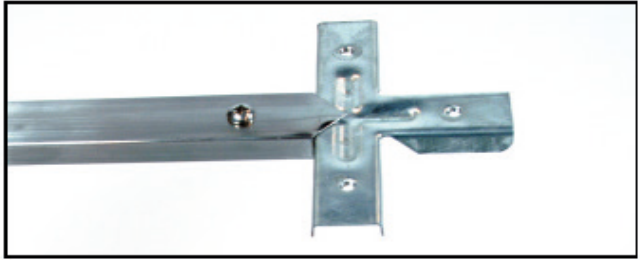


- 1 Feuerbox CRUCIBLE**
Cuve intérieure CRUCIBLE
Camera di combustione CRUCIBLE
- 2 Kohlekorb** (2-teilig)
Panier de charbon (en 2 pièces)
Cesto carbone (2 parti)
- 3 Grillrost** (2-teilig)
Grille de cuisson (en 2 pièces)
Griglia in inox (2 parti)
- 4 Grillrost-Erweiterung** (optional)
Grille de cuisson secondaire (en option)
Griglia di espansione (opzionale)

- A** Basis und Deckel aus massiver, hitzebeständiger Keramik
Couvercle et base robuste et résistant à la chaleur en céramique
Base e coperchio in ceramica resistente e termoresistente
- B** Stabiles Gestell mit arretierbaren Lenkrollen
Chariot solide avec roulettes
Carello solido con ruote
- C** Robuste Seitentablar aus Bambus
Tablettes latérales en bambou
Ripiani laterali in bambù
- D** Praktische Einfüllöffnung für Holzchips ohne Temperaturverlust im Grill
Orifice d'accès de l'alimentateur à copeaux (pour éviter d'ouvrir le barbecue et d'interrompre le cycle de cuisson)
Pratica apertura di riempimento per trucioli di legno senza perdita di temperatura nella griglia



MONTAGE | MONTAGE | MONTAGGIO



- Bauen Sie den Ständer zusammen, indem Sie die Beine auf den kreuzförmigen Verbinder stecken und mit je vier Schrauben sichern. Die Beine mit den feststellbaren Rollen kommen nebeneinander auf die Vorderseite, um später eine einfache Benutzung der Arretierung zu garantieren.
 - Arretieren Sie die Räder, bevor Sie den Grill in das Gestell stellen.
 - Der Grill muss so in das Gestell gestellt werden, dass die Aschentür mittig zwischen den Beinen steht.
 - Montieren Sie den Handgriff, die Seitentabulare und das Kamin. Prüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind.
 - Stellen Sie die Feuerbox so in den Grill, dass die Öffnung zur Entnahme der Asche genau vor der Aschetür liegt.
 - Legen Sie die Reflektorplatte auf den Boden des Grills, in die Mitte der Feuerbox.
 - Legen Sie den Kohlenrost auf die Feuerbox.
 - Legen Sie den Feuerring so auf die Feuerbox, dass die Öffnung für das Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung des Grills liegt.
-
- Pour monter le chariot, vissez les extrémités des pieds sur les supports cruciformes (4 vis par support). Afin de faciliter l'utilisation ultérieure du dispositif de blocage des roues, les pieds qui en sont munis doivent être montés l'un à côté de l'autre, à l'avant du chariot.
 - Bloquez les roues puis placez le barbecue sur le chariot.
 - Veillez à ce que la trappe à cendres soit centrée entre les pieds.
 - Montez la poignée, les tablettes latérales et le clapet d'aération. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
 - Disposez l'anneau de cuisson dans le barbecue de façon à ce que l'ouverture destinée à l'évacuation des cendres et la trappe à cendres soient alignées.
 - Placez la plaque réflectrice au fond du barbecue, au centre du foyer.
 - Posez la grille à charbon sur le foyer.
 - Disposez l'anneau de cuisson sur la chambre de cuisson de façon à ce que l'ouverture destinée à l'alimentation en copeaux de bois se trouve en face de l'orifice prévu à cet effet dans le barbecue.
-
- Montare il supporto posizionando le gambe sul supporto a croce e fissandolo con quattro viti ciascuna. Le gambe con il blocco. I rulli sono affiancati sul lato anteriore per garantire un facile utilizzo della serratura in un secondo momento.
 - Bloccare le ruote prima di posizionare la griglia nel rack.
 - La griglia deve essere posizionata nel telaio in modo che la porta della cenere sia centrata tra le gambe.
 - Montare la maniglia, i vassoi laterali e il camino. Controllare che tutte le viti siano ben serrate.
 - Posizionare il focolare nella griglia in modo che l'apertura per la rimozione della cenere si trovi esattamente davanti alla porta.
 - Posizionare la piastra del riflettore sul fondo della griglia, al centro della scatola del fuoco.
 - Posizionare la griglia per il carbone sul focolare.
 - Posizionare l'anello di cottura sul focolare in modo che l'apertura per il riempimento dei trucioli si trovi esattamente davanti all'apertura corrispondente della griglia.



VERWENDUNG | UTILISATION | USO

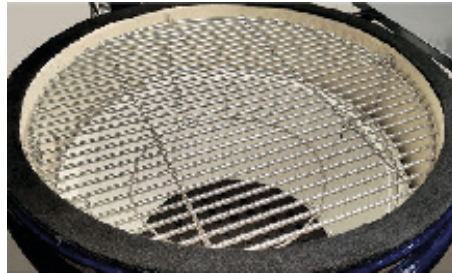
- Verwenden Sie nur natürlichen Holzkohle. Man erzielt bessere Ergebnisse als mit gepressten Holzkohlebriketts. Benutzen Sie auf keinen Fall chemischen Anzünder, sondern wenn immer möglich Anzünder auf Holzbasis.
 - Füllen Sie die Feuerbox mit Holzkohle, bis knapp über die seitlichen Löcher.
 - Formen Sie eine Kuhle in der Holzkohle und legen Sie Anzünder hinein. Anzünden mit einem Stabfeuerzeug oder einem langen Streichholz
 - Schliessen Sie den Deckel des Grills und öffnen Sie die untere Aschetür und das Kamin zur Regulierung der Luft.
 - Wenn die Kohle durchgeglüht ist, schliessen Sie die Aschetür bis auf 1-2 cm. Die Regulierung der Temperatur erfolgt durch Öffnen (höhere Temperatur) oder Schliessen (niedrigere Temperatur) des Kamins. Wenn man von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur wechseln möchte, kann dies durch die Wärmespeicherung des Keramiks etwas dauern. Daher ist es am Besten, wenn man beim Entzünden die Temperatur nicht zu hoch schiessen lässt.
 - Man kann den Grillraum reinigen, indem man nach Beendigung des Grillierens die Aschetür und das Kamin komplett öffnet. Sehr schnell werden dann Temperaturen erreicht, welche alle organischen Reste zu feiner Asche verbrennen lässt. Die Temperatur jedoch nicht über 500°C steigen lassen, da sonst die Filzdichtungen Schaden nehmen können.
 - Nach dem Grillieren Glut durch Schliessen von Aschetür/schieber und Kamin einfach ersticken lassen. Somit können Sie die restliche Holzkohle beim nächsten Grillieren wieder benutzen.
-
- Utilisez exclusivement du charbon de bois naturel, qui donne un meilleur résultat que les briquettes de charbon de bois compressé. Renoncez impérativement aux allume-feu chimiques et, dans la mesure du possible, recourez à des produits à base de bois.
 - Remplissez la chambre de cuisson de charbon de bois jusqu'à dépasser légèrement le niveau des orifices latéraux.
 - Creusez un puits dans le charbon de bois et disposez-y l'allume-feu. Faites prendre ce dernier à l'aide d'un allume-gaz ou d'une longue allumette.
 - Fermez le couvercle puis ouvrez la trappe à cendres ainsi que le clapet d'aération afin que l'air puisse circuler.
 - Une fois que le charbon s'est transformé en braises, réduisez l'ouverture de la trappe à cendres à 1-2 cm. La température se règle en ouvrant (pour l'augmenter) ou en fermant (pour la réduire) le clapet d'aération. La céramique accumulant la chaleur, le passage d'une température très élevée à faible peut prendre du temps. Il est donc recommandé de ne pas laisser la température monter excessivement à l'allumage.
 - Pour nettoyer l'intérieur du barbecue, ouvrez complètement la trappe à cendres et le clapet d'aération lorsque vous avez terminé vos grillades. La température va alors tellement monter que les restes de nourriture seront réduits en fines cendres. Veillez toutefois à ce qu'elle n'excède pas 500 °C, sous peine d'endommager les joints en feutre.
 - Si vous avez fini de vous servir du barbecue, fermez la trappe à cendres et le clapet d'aération pour étouffer les braises: vous pourrez ainsi les réutiliser pour vos prochaines grillades.
-
- Utilizzare solo carbone naturale. Si ottengono risultati migliori rispetto alle bricchette di carbone pressato. Non usare accendi fuoco chimici, ma se possibile, ricorrere a prodotti a base di legno.
 - Riempire la scatola del fuoco con carbone di legna fino a poco sopra i fori laterali.
 - Creare buco nel mezzo del carbone. Accendere con un accendino a bastoncino o con un lungo fiammifero.
 - Chiudere il coperchio della griglia e aprire la porta inferiore della cenere e il camino per regolare l'aria.
 - Quando il carbone è bruciato, chiudi lo sportello della cenere a 1-2 cm. La regolazione della temperatura viene effettuata mediante apertura (temperatura più alta) o chiudi (temperatura inferiore) del caminetto. Se si desidera passare da una temperatura molto alta a una bassa temperatura, è possibile farlo attraverso il deposito di calore della ceramica richiede un po' di tempo. Pertanto, è meglio se non si lascia che la temperatura salga troppo in alto quando si accende.
 - Per pulire internamente il barbecue, aprite completamente la porta della cenere e il camino quando si finisce di grigliare. La temperatura aumenta a tal punto che i residui organici vengono ridotti a cenere fine. Attenzione: La temperatura non dovrebbe superare i 500°C le guarnizioni in feltro possono essere danneggiate.
 - Dopo aver grigliato, lasciare bruciare chiudendo la porta della cenere e il camino. Ciò fa in modo che è possibile riutilizzare il carbone rimasto alla vostra prossima grigliata.

GARMETHODEN | MÉTHODES DE CUISSON | METODO DI COTTURA

Direktes Grillieren: Bei diese Methode wird der Grillrost entweder direkt auf den Feuerring gelegt, oder mit dem Grillrosterhöher angehoben. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegart zu werden.

Cuisson directe: La grille se pose soit directement sur l'anneau de cuisson soit sur l'élévateur de grille. Pour une cuisson uniforme, il convient de tourner les aliments.

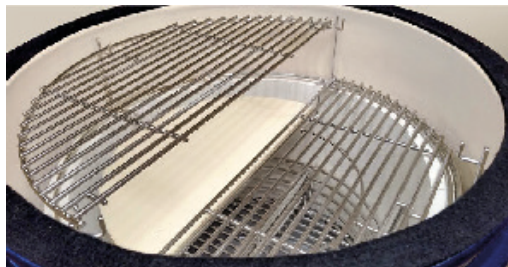
Cottura diretta: Con questo metodo, la griglia viene posta direttamente sull'anello di cottura o sollevata con la grigliatrice. Per una cottura uniforme gli alimenti devo essere girati.



Indirektes Grillieren: Hier wird der Hitzereflektor auf den Feuerring gelegt um das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut zu schützen. Der Grillrost wird durch den Grillrosterhöher angehoben. Beim indirekten Grillieren kann man grosse Fleischstücke schonend bei niedriger Temperatur garen.

Cuisson indirecte: Le réflecteur de chaleur est placé sur l'anneau de cuisson pour empêcher que les aliments ne soient exposés à la chaleur directe des braises. La grille est ensuite posée sur le support élévateur. Cette méthode permet de cuire de grosses pièces de viande à basse température: idéal pour préserver leurs qualités nutritionnelles!

Cottura indiretta: Qui il riflettore di calore è posto sull'anello di cottura per impedire che il cibo venga a contatto diretto con il calore. La griglia verrà in seguito posata sul supporto elevatore.. La griglia indiretta consente la cottura di grossi pezzi di carnea bassa temperatura, questo metodo è ideale per mantenere intatti i valori nutrizionali.



Pizza: Hier wird der Pizzastein mit dem Grillrosterhöher angehoben. Der Pizzastein wird entweder direkt auf den Grillrosterhöher gelegt, oder aber auf den Grillrost. Zum Zubereiten von Pizzas sollte die Temperatur im Grill ca. 300°C betragen.

Pizzas: La pierre à pizza se place soit directement sur le support élévateur, soit sur la grille posée sur ce dernier. La température à l'intérieur du barbecue doit être d'env. 300 °C.

Pizza: Qui, la pietra della pizza viene posta sul suo il supporto La pietra per pizza può essere posta anche direttamente sulla griglia. La temperatura della griglia dovrebbe essere di circa 300 ° C.

