

BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
USER MANUAL

Tischgrill



1 Sicherheitshinweise

1.1 Allgemeines

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Tischgrill von Nouvel entschieden haben.

Für ein sicheres Grillieren bitten wir Sie, die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen bevor Sie den Holzkohlegrill verwenden.

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und der Bedienungsanleitung kann es zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen oder Sachbeschädigungen aufgrund eines Brandes oder einer Explosion kommen.

1.2 Sicherheitshinweise



- Der Holzkohlegrill darf nur im Freien verwendet werden! Andernfalls können sich giftige Dämpfe ansammeln, die zu schweren, gesundheitlichen Schädigungen oder gar zum Tod führen können (Kohlenmonoxidvergiftung).
- Verwenden Sie den Holzkohlegrill deshalb niemals in einer Wohnung, Garage, einem Zelt, Wohnwagen oder in anderen geschlossenen Räumen.
- Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien, entflammmbaren Gasen und Flüssigkeiten (Benzin, Alkohol, Brennsprit).
- Platzieren Sie den Holzkohlegrill stets auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Unterlage.
- Der Holzkohlegrill erhitzt sich beim Grillieren und darf, solange er heiss ist, nur mit Vorsicht und mit geeigneten Schutzmassnahmen (feuerfeste Handschuhe und Schutzbrille) umplatziert werden.
- Verwenden Sie den Holzkohlegrill nicht bei starkem Wind.
- ACHTUNG!** Lassen Sie den Holzkohlegrill während der Verwendung und solange er heiss ist, nie unbeaufsichtigt. Kinder und Haustiere dürfen in der Nähe eines heissen Holzkohlegrills nie ohne Aufsicht sein.
- Verwenden Sie zum Löschen oder Kontrollieren von Stichflammen oder der Glut niemals Wasser. Durch Wasser kann es zu explosionsartigen Stichflammen kommen.
- In Notfällen ist eine Löschdecke oder ein Feuerlöscher zu verwenden. Bitte halten Sie als Mindestausrüstung beim Grillieren eine Löschdecke bereit, die in Fachgeschäften erhältlich ist.
- HINWEIS!** Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum sicheren Bedienen des Holzkohlegrills beeinträchtigt werden.
- Dieser Holzkohlegrill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.

2 Bedienungsanleitung

2.1 Anzünden / Starten des Holzkohlegrills

- Zum schnellen und komfortablen Anzünden der Holzkohle eignet sich ein separater Anzündkamin besonders gut.
 - Alternativ dazu kann die Holzkohle auch direkt im Holzkohlegrill angezündet werden.
 - Je nach Holzkohlequalität und Holzkohlemenge dauert es kürzer oder länger, bis die Kohle glüht.
 - Grillieren Sie am besten erst dann, wenn die Holzkohle mit einer leichten Ascheschicht überzogen ist.
-  **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Brennsprit, Benzin oder Anzündflüssigkeit verwenden!
- Tragen Sie während des Anzündens oder während der Benützung des Holzkohlegrills keine lose Kleidung oder offene Haare, die mit den Flammen in Berührung kommen könnten.

2.2 Reinigung

- Entsorgen Sie niemals noch glühende Holzkohle oder heiße Asche. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie die Asche und Kohlereste erst, wenn diese vollständig erloschen sind und der Holzkohlegrill abgekühlt ist.
- Der Kohlebehälter kann mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. Für die Reinigung der Grillplatte kann ein Schaber sowie ein Edelstahlschwamm verwendet werden.
- Die Grillplatte verfärbt sich nach der Verwendung und erhält so die für Edelstahl übliche Patina.
- Während des Gebrauchs kann sich die Grillplatte durch die Hitzeeinwirkung leicht nach innen biegen. Die Grillplatte nicht abschrecken.
- Um Flugrost zu vermeiden, empfehlen wir die Grillplatte nach der Reinigung mit einem Speiseöl zu behandeln. Der Kohlebehälter besteht aus Stahl und kann Rost ansetzen. Dies stellt keinen Produktmangel dar.

1 Consignes de sécurité

1.1 Remarques générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le barbecue de table de Nouvel.

Pour des grillades en toute sécurité, nous vous prions de lire attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi avant d'utiliser le barbecue au charbon de bois.

Le non-respect des consignes de sécurité et du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels en raison d'un incendie ou d'une explosion.

1.2 Consignes de sécurité



- Le barbecue au charbon de bois ne doit être utilisé qu'à l'extérieur! Dans le cas contraire, des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et entraîner de graves problèmes de santé, voire la mort (intoxication au monoxyde de carbone).
- N'utilisez donc jamais le barbecue au charbon de bois dans un appartement, un garage, une tente, une caravane ou tout autre espace fermé.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante par rapport aux matériaux inflammables, aux gaz et aux liquides inflammables (essence, alcool, alcool à brûler).
- Placez toujours le barbecue au charbon de bois sur une surface stable, plane et résistante au feu.
- Le barbecue au charbon de bois s'échauffe pendant la cuisson et ne doit être déplacé qu'avec précaution et avec des mesures de protection appropriées (gants ignifuges et lunettes de protection) tant qu'il est chaud.
- N'utilisez pas le barbecue au charbon de bois par grand vent.
- **ATTENTION!** ne laissez jamais le barbecue au charbon de bois sans surveillance pendant son utilisation et tant qu'il est chaud. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais être laissés sans surveillance à proximité d'un barbecue au charbon de bois chaud.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre ou contrôler les flammes ou les braises. L'eau peut provoquer des flammes instantanées explosives.
- En cas d'urgence, utilisez une couverture anti-feu ou un extincteur. Lors de la préparation de grillades, veuillez avoir à disposition une couverture anti-feu, disponible dans les magasins spécialisés, comme équipement minimum.
- **REMARQUE!** La consommation d'alcool et/ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut altérer la capacité de l'utilisateur à utiliser le barbecue au charbon de bois en toute sécurité.
- Ce barbecue au charbon de bois n'est pas un chauffage et ne doit pas être utilisé comme tel.

2 Mode d'emploi

2.1 Allumer / démarrer le BBQ au charbon de bois

- Pour allumer rapidement et confortablement le charbon de bois, une cheminée d'allumage séparée convient particulièrement bien.
- Il est également possible d'allumer le charbon de bois directement dans le barbecue au charbon de bois.
- Selon la qualité et la quantité de charbon de bois, il faut plus ou moins de temps pour que le charbon s'embrase.
- Il est préférable de ne griller que lorsque le charbon de bois est recouvert d'une légère couche de cendres.
- **ATTENTION!** N'utilisez pas d'alcool à brûler, d'essence ou de liquide d'allumage pour allumer ou rallumer le feu!
- Pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue au charbon de bois, ne portez pas de vêtements amples ou de cheveux détachés qui pourraient entrer en contact avec les flammes.

2.2 Nettoyage

- Ne jetez jamais du charbon de bois encore incandescent ou des cendres chaudes. Il y a un risque d'incendie. Ne vous débarrassez des cendres et des restes de charbon que lorsqu'ils sont complètement éteints et que le barbecue au charbon de bois a refroidi.
- Le bac à charbon peut être essuyé avec un chiffon humide.
- Pour nettoyer la plaque de cuisson, on peut utiliser un grattoir ainsi qu'une éponge en acier inoxydable.
- La plaque de cuisson se décolore après utilisation et acquiert ainsi la patine habituelle de l'acier inoxydable.
- Pendant l'utilisation, la plaque de cuisson peut se plier légèrement vers l'intérieur sous l'effet de la chaleur. Ne pas tremper la plaque de cuisson.
- Pour éviter la formation de rouille volante, nous recommandons de traiter la plaque de gril avec une huile alimentaire après le nettoyage. Le bac à charbon est en acier et peut présenter des traces de rouille. Cela ne constitue pas un défaut du produit.

1 Istruzioni di sicurezza

1.1 In generale

Grazie per aver acquistato griglia da tavolo di Nouvel.

Per un barbecue sicuro, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il barbecue a carbone.

L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza e delle istruzioni operative può provocare lesioni gravi o addirittura mortali o danni alla proprietà a causa di incendi o esplosioni.

1.2 Istruzioni di Sicurezza



- La griglia a carbone può essere usata solo all'aperto! Altrimenti, i fumi tossici possono accumularsi e causare lesioni gravi o persino la morte (avvelenamento da monossido di carbonio).
- Pertanto, non utilizzare mai il barbecue a carbone in un appartamento, garage, tenda, roulotte o altre stanze chiuse.
- Tenersi a distanza di sicurezza da materiali infiammabili, gas e liquidi infiammabili (benzina, alcool, alcool metilico).
- Posizionare sempre il barbecue a carbone su una superficie stabile, piana e resistente al fuoco.
- Il barbecue a carbone si riscalda durante la cottura e, finché è caldo, può essere spostato solo con cautela e con misure di protezione adeguate (guanti ignifugi e occhiali di sicurezza).
- Non utilizzare il barbecue a carbone in caso di vento forte.
- **ATTENZIONE:** non lasciare mai il barbecue a carbonella incustodito durante l'uso e mentre è caldo. I bambini e gli animali domestici non devono mai essere lasciati incustoditi vicino a un barbecue a carbone caldo.
- Non usare mai acqua per spegnere o controllare le fiamme o le braci. L'acqua può causare fiamme pilota esplosive.
- In caso di emergenza, utilizzare una coperta antincendio o un estintore. Si prega di avere pronta una coperta antincendio come attrezzatura minima quando si fa una grigliata, che è disponibile nei negozi specializzati.
- **NOTA!** Il consumo di alcol e/o di farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità dell'utente di utilizzare in modo sicuro la griglia a carbone.
- Questa griglia a carbone non è un riscaldatore e non deve essere usata come riscaldatore.

2 Istruzioni per l'uso

2.1 Accendere / avviare il barbecue a carbone

- Un camino di accensione separato è particolarmente adatto per accendere la carbonella velocemente e comodamente.
- In alternativa, la carbonella può anche essere accesa direttamente nel barbecue a carbone.
- A seconda della qualità e della quantità del carbone di legna, può essere necessario più o meno tempo perché il carbone di legna si incendi.
- È meglio grigliare solo quando la carbonella è coperta da un leggero strato di cenere.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcool metilico, benzina o liquido per illuminazione per accendere o riaccendere!
- Non indossare indumenti larghi o capelli aperti che potrebbero entrare in contatto con le fiamme mentre si accende o si usa la griglia a carbone.

2.2 Pulizia

- Non smaltire mai il carbone o la cenere calda quando è ancora incandescente. C'è il rischio di incendio. Non smaltire la cenere e i residui di carbone finché non si sono completamente spenti e la griglia a carbone non si è raffreddata.
- Il contenitore del carbone può essere pulito con un panno umido.
- Per la pulizia della piastra è possibile utilizzare un raschietto e una spugna in acciaio inox.
- La piastra della griglia si scolora dopo l'uso e acquisisce così la patina tipica dell'acciaio inossidabile.
- Durante l'uso, la piastra della griglia può piegarsi leggermente verso l'interno a causa del calore. Non spegnere la piastra della griglia.
- Per evitare la formazione di ruggine, si consiglia di trattare la piastra della griglia con olio da cucina dopo la pulizia. Il contenitore della carbonella è in acciaio e può arrugginire. Questo non rappresenta un difetto del prodotto.

1 Safety instructions

1.1 In general

Thank you for purchasing the Table grill from Nouvel.

For a safe barbecue, please read the safety instructions and operating instructions carefully before using the charcoal barbecue.

Failure to follow the safety instructions and operating manual may result in serious or even fatal injury or property damage due to fire or explosion.

1.2 Safety instructions



- The charcoal grill may only be used outdoors! Otherwise, toxic fumes may accumulate and cause serious injury or even death (carbon monoxide poisoning).
- Therefore, never use the charcoal barbecue in a flat, garage, tent, caravan or other closed rooms.
- Keep a safe distance from flammable materials, flammable gases and liquids (petrol, alcohol, methylated spirits).
- Always place the charcoal barbecue on a stable, level and fireproof surface.
- The charcoal barbecue heats up during barbecuing and, as long as it is hot, may only be moved with care and with suitable protective measures (fireproof gloves and safety goggles).
- Do not use the charcoal barbecue in strong winds.
- **CAUTION!** Never leave the charcoal barbecue unattended during use and while it is hot. Children and pets must never be left unattended near a hot charcoal barbecue.
- Never use water to extinguish or control flames or embers. Water can cause explosive pilot flames.
- In emergencies, use a fire blanket or fire extinguisher. Please have a fire blanket ready as a minimum equipment when grilling, which is available in specialised shops.
- **NOTE!** Consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medications may impair the user's ability to safely operate the charcoal grill.
- This charcoal grill is not a heater and must not be used as a heater.

2 Operating instructions

2.1 lighting / starting the charcoal grill

- A separate lighting chimney is particularly suitable for lighting the charcoal quickly and conveniently.
- Alternatively, the charcoal can also be lit directly in the charcoal barbecue.
- Depending on the quality and quantity of the charcoal, it may take longer or shorter for the charcoal to glow.
- It is best to grill only when the charcoal is covered with a light layer of ash.
- **CAUTION!** Do not use methylated spirits, petrol or lighting fluid for lighting or relighting!
- Do not wear loose clothing or open hair that could come into contact with the flames while lighting or using the charcoal grill.



2.2 Cleaning

- Never dispose of charcoal or hot ash while it is still glowing. There is a risk of fire. Do not dispose of ash and charcoal residues until they have completely extinguished and the charcoal grill has cooled down.
- The charcoal container can be wiped clean with a damp cloth.
- A scraper and a stainless steel sponge can be used to clean the grill plate.
- The grill plate discolours after use and thus acquires the patina usual for stainless steel.
- During use, the grill plate may bend slightly inwards due to the heat. Do not quench the grill plate.
- To avoid flash rust, we recommend treating the grill plate with cooking oil after cleaning. The charcoal container is made of steel and may rust. This does not represent a product defect.