

# Bedienungs- anleitung



## HOLZKOHLEGRILL MIT ELEKTRISCHER BELÜFTUNG



Produkt  
Info



[www.aldi-sued.de](http://www.aldi-sued.de)

+ VIDEO

# Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

## Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

## Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

## Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

## Ihr ALDI-Serviceportal

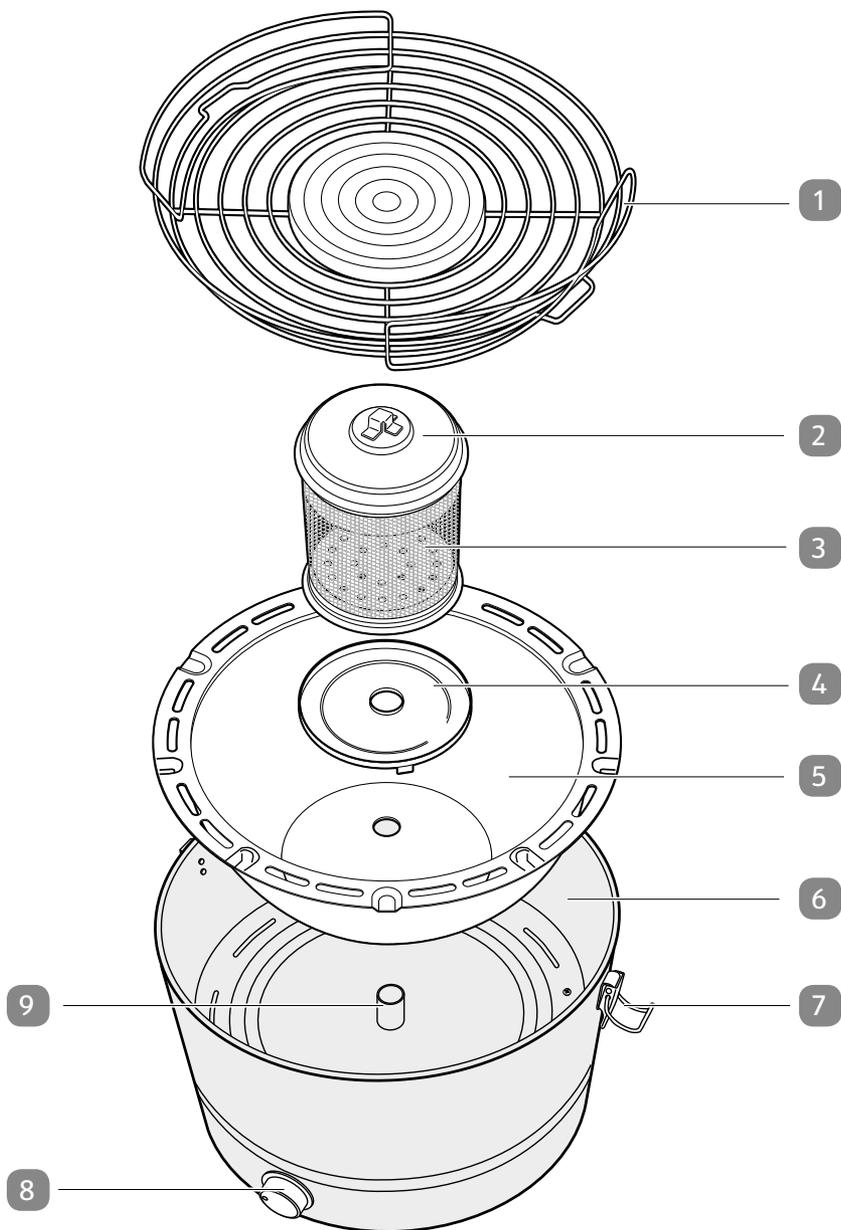
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das ALDI-Serviceportal unter [www.aldi-sued.de](http://www.aldi-sued.de).

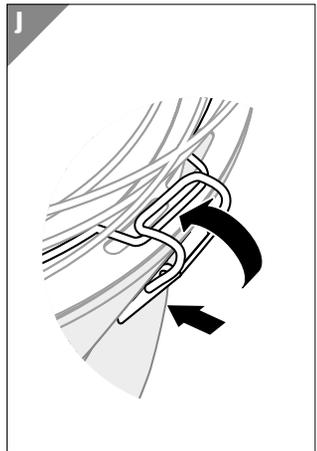
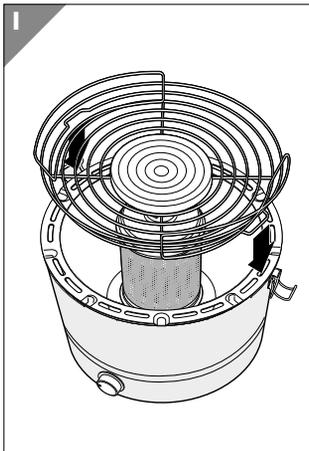
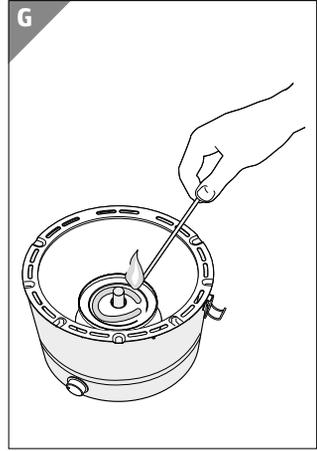
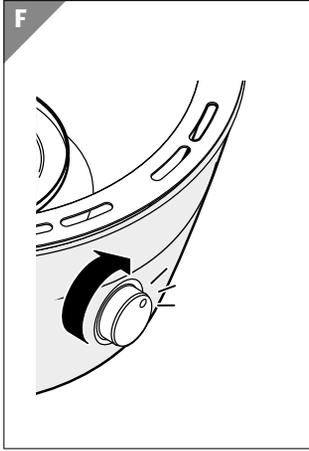
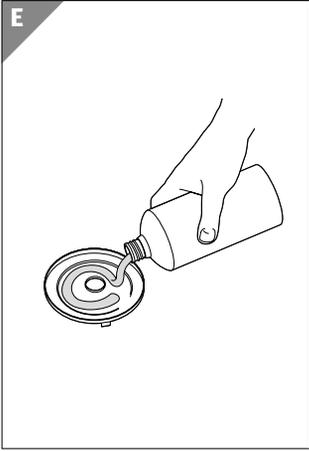
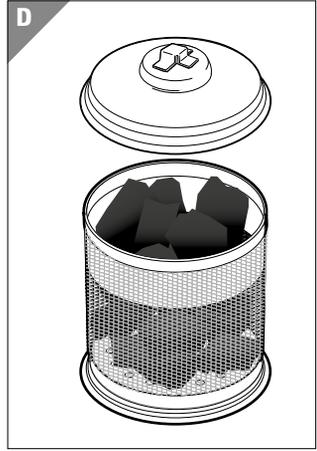
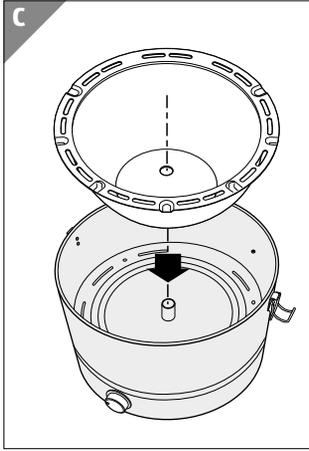
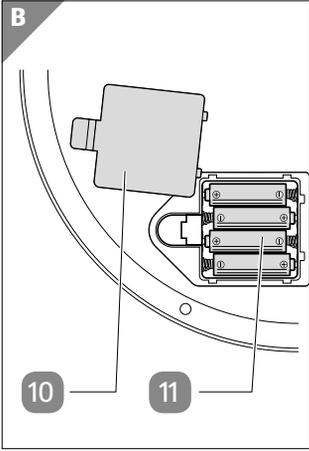


Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht.....</b>	<b>4</b>
<b>Verwendung.....</b>	<b>5</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile.....</b>	<b>6</b>
<b>Allgemeines.....</b>	<b>7</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren .....	7
Zeichenerklärung.....	7
<b>Sicherheit.....</b>	<b>8</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	8
Sicherheitshinweise.....	8
<b>Erstinbetriebnahme.....</b>	<b>12</b>
Grill und Lieferumfang prüfen.....	12
Grundreinigung.....	13
Batterien einlegen .....	13
Grill zusammensetzen .....	13
Grillen.....	15
Holzkohle nachfüllen .....	17
<b>Reinigung .....</b>	<b>18</b>
<b>Aufbewahrung.....</b>	<b>19</b>
<b>Fehlersuche .....</b>	<b>19</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>20</b>
<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>20</b>
<b>Entsorgung.....</b>	<b>21</b>
Verpackung entsorgen.....	21
Grill entsorgen.....	21





## Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Grillrost
- 2 Deckel
- 3 Holzkohlebehälter
- 4 Anzündschale
- 5 Innenschale
- 6 Außenschale
- 7 Klammer, 2×
- 8 Ein-/Ausschalter
- 9 Lufteinblasrohr
- 10 Batteriefachdeckel
- 11 Batteriefach
- 12 Transporttasche (nicht abgebildet)

Der Lieferumfang beinhaltet vier 1,5-V-Batterien vom Typ LR6 (AA).

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Holzkohlegrill mit elektrischer Belüftung (im Folgenden nur „Grill“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Grill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Grill führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Grill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Grill oder auf der Verpackung verwendet.

**⚠️ WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

**⚠️ VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

**HINWEIS!**

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill ist ausschließlich zum Grillen von handelsüblichem Grillgut mit Holzkohle konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Er ist nicht bestimmt für den Einsatz:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Grill 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 Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

### Sicherheitshinweise

**▲ WARNUNG!**

#### **Vergiftungsgefahr!**

Während des Gebrauchs tritt aus dem Grill giftiges Kohlenmonoxid aus.

- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!

**▲ WARNUNG!**

#### **Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Brand führen.

- 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 eventuellen 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 keinen Fall bis an die sehr heiße Anzündschale unter dem Feuerkorb heranreichen, da es sich entzünden könnte.

** WARNUNG!**

**Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).**

- Dieser Grill kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Grills unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

**⚠️ WARNUNG!**

**Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs tritt sehr heiße Luft nach oben aus dem Grill. Teile des Grills werden heiß.

- 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.
- VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeit verwenden! Gießen Sie auch keine hochgefährlichen Brennstoffe in die Glut. Bei Verwendung dieser Flüssigkeiten besteht die Gefahr schwerster Verbrennungen!
- Verwenden Sie zum Grillen möglichst Holzkohle, die der EN 1860-2 Spezifikation entspricht. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.
- Verwenden Sie ausschließlich gelartigen Grill-Anzünder (Brenngel) auf Ethanol-Basis. Dieser sollte der EN 1860-3-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.
- 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.

**⚠️ WARNUNG!****Gefahren durch Batterien!**

Unsachgemäßer Umgang mit Batterien kann Ihre Gesundheit gefährden.

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie die Batterien deshalb für Kleinkinder unerreichbar auf. Wenn Sie vermuten, dass eine Batterie verschluckt wurde oder auf andere Weise in den Körper gelangt ist, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Entfernen Sie eine erschöpfte Batterie umgehend aus dem Batteriefach. Sie kann sonst auslaufen. Falls eine Batterie ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt mit Batteriesäure spülen Sie die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer. Sie können explodieren oder giftige Dämpfe verursachen.
- Um das Auslaufen der Batterien zu vermeiden, laden Sie sie nicht auf, nehmen Sie sie nicht auseinander und schließen Sie sie nicht kurz.
- Legen Sie Batterien nicht auf Heizkörper und setzen Sie sie nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Entnehmen Sie die Batterien aus dem Batteriefach, sobald sie leer sind.
- Verwenden Sie nur Batterien gleichen Typs (siehe Kapitel „Technische Daten“).
- Verwenden Sie alte und neue Batterien nicht gemeinsam.

**⚠️ VORSICHT!****Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Gebrauch des Grills kann Ihre Gesundheit gefährden.

- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen führen.

- Behandeln Sie den Feuerkorb mit Sorgfalt. Üben Sie keinen seitlichen Druck auf das Maschengewebe aus. Fassen Sie den Feuerkorb nur am oberen, versteiften Rand an.
- Verwenden Sie ausschließlich das Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird bzw. zum Lieferumfang gehört. Verwenden Sie keine Zubehörteile eines anderen Herstellers.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Grill vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, um Gefährdungen zu vermeiden und beachten Sie die Garantiebedingungen.

## **Erstinbetriebnahme**

### **Grill und Lieferumfang prüfen**

## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig öffnen, kann der Grill beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände.
1. Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung.
  2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **B**).
  3. Kontrollieren Sie, ob der Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

## Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Grills wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Lassen Sie den Grill vollständig trocknen.

## Batterien einlegen

**▲ VORSICHT!**

### Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Batteriewechsel kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie den Grill vor dem Einlegen oder Austausch der Batterien vollständig abkühlen.

1. Drehen Sie den Außenschale **6** um.
2. Drücken Sie die Verschlusslasche des Batteriefachs **11** etwas ein und nehmen Sie den Batteriefachdeckel **10** ab.
3. Legen Sie die mitgelieferten Batterien ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs abgebildet.

Beachten Sie die richtige Polarität der Batterien (+/-).

4. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf.

Achten Sie darauf, dass die Verschlusslasche richtig einrastet.



Reinigen Sie bei Bedarf vor dem Einlegen die Batterie- und Gerätekontakte.

## Grill zusammensetzen

1. Stellen Sie die Außenschale **6** mit den eingesetzten Batterien auf einen stabilen und vibrationsfreien Untergrund.  
Achten Sie dabei darauf, dass sie waagrecht steht.
2. Stellen Sie die Innenschale **5** so in die Außenschale, dass das Lufteinblasrohr **9** in der entsprechenden Aussparung sitzt (siehe **Abb. C**).
3. Füllen Sie den Holzkohlebehälter **3** mit handelsüblicher Holzkohle, die der EN 1860-2-Spezifikation entspricht.
4. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Holzkohlebehälter (siehe **Abb. D**).

5. Nehmen Sie ein der EN 1860-3-Spezifikation entsprechendes und von DIN-CERTCO zertifiziertes Grillanzündergel und tragen Sie es mit ca. einem Zentimeter Breite kreisförmig auf die Anzündschale **4** auf (siehe **Abb. E**).
6. Stellen Sie die Anzündschale in die Innenschale auf das Lufteinblasrohr.
7. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **8** im Uhrzeigersinn ganz nach rechts (siehe **Abb. F**). Die Schalter-Beleuchtung wird aktiviert, und der Lüfter schaltet sich mit einem merklichen Knacken ein. Aus dem Lufteinblasrohr wird Luft in den Grillraum geblasen.
8. Halten Sie ein langes Streichholz (z. B. ein Kaminstreichholz) oder ein Stabfeuerzeug vorsichtig an das aufgetragene Grillanzündergel (siehe **Abb. G**).
9. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an und stellen Sie den gefüllten Holzkohlebehälter mit dem aufgesetzten Deckel auf die brennende Anzündschale (siehe **Abb. H**).
10. Setzen Sie den Grillrost **1** so auf die Außenschale, dass die Bügel über den Klammern **7** liegen (siehe **Abb. I**).
11. Verriegeln Sie den Grillrost mit beiden Klammern (siehe **Abb. J**).  
Grillrost und Außenschale sind jetzt fest miteinander verbunden.



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.

12. Warten Sie, bis die Holzkohle im Holzkohlebehälter vollständig aufgebraucht ist.
13. Schalten Sie den Grill aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und reinigen Sie anschließend die Teile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## Grillen



- 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.
- 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 gut für den Holzkohlebehälter geeignet sind.
- Die Oberfläche einzelner Teile verändert sich während des Gebrauchs durch die Hitzeeinwirkung. Dies hat keine Auswirkung auf deren Funktion.

1. Stellen Sie den Grill auf, setzen Sie ihn zusammen, befüllen Sie den Holzkohlebehälter **3** und zünden Sie ihn an wie im Abschnitt „Grill zusammensetzen“, Schritte 1–11 beschrieben.
2. Warten Sie einige Minuten bei maximaler Lüfterstellung, bis der untere Bereich der Holzkohle im Holzkohlebehälter durchgeglüht ist und das Grillanzündergel von einer leichten Ascheschicht bedeckt ist.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost **1** und beginnen Sie zu grillen.
  - Über den Ein-/Ausschalter **8** 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 Grillpause machen möchten, können Sie das Gebläse ganz ausschalten. Drehen Sie dazu den Ein-/Ausschalter bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Die Schalter-Beleuchtung erlischt, und das Gebläse schaltet sich aus.
  - 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.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, bewegen oder wegstellen.

## Tipps zum Grillen

- Sie können auf dem kompletten Grillrost **1** grillen. Wie bei einem Holzkohlegrill üblich sind die heißesten Stellen direkt über der Glut. Durch die besondere Gestaltung des Deckels **2** und des Holzkohlebehälters **3** verteilt sich die Hitze besser.
- Belegen Sie den 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 Grillrostes.
- Vermeiden Sie die Verwendung von zu fetthaltigen Lebensmitteln; die Aufnahmekapazität von Fett in der Innenschale **5** ist begrenzt.
- Für Würstchen empfiehlt sich der Bereich ca. zwei Ringe neben der runden Grillplatte, da sie nicht gleich einer großen Hitze ausgesetzt werden sollten.
- Zum Anbraten sollten Sie Fleischstücke zuerst in der Mitte auflegen. Die richtige Hitze dafür herrscht ca. 6–8 Minuten nach dem Anzünden.
- 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 Dunkelfärbung 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 vorzugsweise 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 **8** sehr heiß werden. Kontrollieren Sie deshalb den Bräunungsfortschritt in kurzen Abständen.
- Drehen/wenden Sie regelmäßig das Grillgut.

## Holzkohle nachfüllen

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden Teile des Grills heiß.

- 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!**

#### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen führen.

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

Um die Grillzeit zu verlängern, können Sie Holzkohle nachfüllen. Achten Sie dabei darauf, dass im Holzkohlebehälter **3** noch genügend Glut vorhanden ist, um die neue Kohle wieder entfachen zu können.

1. Entriegeln Sie die beide Klammern **7**.
2. Nehmen Sie den Grillrost **1** ab. Fassen Sie ihn dazu am besten an den beiden erhöhten Bügeln an.
3. Stellen oder legen Sie den Grillrost zur Seite (z. B. auf eine Gehwegplatte). Halten Sie andere Personen aus diesem Bereich sicherheitshalber fern.
4. Heben Sie den Deckel **2** des Holzkohlebehälters mit einer geeigneten Grillzange ab. Legen Sie den Deckel am besten auf dem Grillrost ab.
5. Geben Sie die neue Holzkohle vorsichtig in den Holzkohlebehälter. Achten Sie

darauf, dass Sie den Holzkohlebehälter nicht überfüllen. Der Deckel muss auf jeden Fall wieder bündig aufgesetzt werden können.

6. Setzen Sie den Deckel auf den Holzkohlebehälter und anschließend den Grillrost auf den Grill.
7. Sichern Sie den Grillrost mit beiden Klammern.
8. Stellen Sie die Luftzufuhr für einige Minuten auf Maximum, indem Sie den Ein-/Ausschalter **8** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
9. Reduzieren Sie danach die Luftzufuhr wieder.

Sobald sich eventueller Rauch gelegt hat und der untere Teil der Holzkohle durchgeglüht ist, können sie mit dem Grillen fortfahren.

## Reinigung

### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden Teile des Grills heiß.

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

### **HINWEIS!**

#### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäße Reinigung kann den Grill beschädigen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Kontakt mit Wasser kann die Lebensdauer des Grills erheblich reduzieren. Tauchen Sie die Außenschale nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie sie auch nicht in der Geschirrspülmaschine.

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch wie folgt:

1. Lösen Sie die Klammern **7** und nehmen Sie den Grillrost **1** ab.
2. Leeren Sie den Holzkohlebehälter **3** und wischen ihn und den Deckel **2** mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

3. Lassen sie Grillrost und Innenschale **5** in warmem Wasser einweichen und reinigen Sie sie danach ausschließlich per Hand mit handelsüblichen Geschirrspülmitteln.

Falls die Verschmutzung sehr stark oder eingebrannt ist, verwenden Sie zusätzlich ein handelsübliches Backofenspray.

4. Reinigen Sie die Außenschale **6** mit einem feuchten Lappen oder einer Bürste.



- Der Holzkohlebehälter und der Deckel des Holzkohlebehälters sind Verschleißteile und werden einer sehr großen Hitze ausgesetzt. Trotz der Verwendung von Edelstahl verfärben sich diese Teile, und die ursprüngliche Festigkeit des Maschengewebes lässt nach. Dies stellt keinen Mangel dar.
- Je nach Benutzung und Art der Aufbewahrung müssen diese Teile früher oder später gegen Ersatz ausgetauscht werden.
- Verschleißteile, wie z. B. der Holzkohlebehälter und der Deckel, können über das Servicecenter bestellt werden. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Dort erfahren Sie auch die Preise und Versandkosten.

## Aufbewahrung

- Verpacken Sie den gereinigten und trockenen Grill möglichst in der Transporttasche **12** und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort bei Zimmertemperatur auf. Zum Aufbewahren können Sie auch die Original-Verpackung verwenden.
- Wenn Sie den Grill längere Zeit nicht benutzen, beispielsweise am Ende der Grill-saison, nehmen Sie die Batterien aus dem Batteriefach **11**.

## Fehlersuche

Fehler	mögliche Ursache	Behebung
Die Glut kommt gar nicht oder nur langsam in Gang.	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-/Aus-schalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
	Die Batterien sind erschöpft.	Legen Sie neue Batterien ein.
	Sie verwenden zu wenig Grillanzündergel.	Tragen Sie mehr Grillanzündergel auf.

Beim Anmachen qualmt es stark.	Das Gebläse liefert zu geringe Leistung.	Drehen Sie den Ein-/Aus-schalter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
	Sie verwenden minderwertige oder feuchte Holzkohle.	Verwenden Sie hochwertige und trockene Holzkohle, am besten Buchenholzkohle.
Die Grillkohle ist schnell erschöpft.	Im Holzkohlebehälter ist zu wenig Holzkohle,	Füllen Sie den Holzkohlebehälter randvoll mit Kohle. Brechen Sie ggf. größere Stücke durch, damit mehr hineinpasst.
	Das Gebläse lief die ganze Zeit auf Hochtouren.	Drehen Sie nach dem Durchglühen der Holzkohle den Ein-/Aus-schalter herunter. Mit kleinerer Lüftereinstellung grillen Sie oft schonender und Sie kommen länger mit der Holzkohle aus.
Die 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 Abschnitt „Holzkohle nachfüllen“).

## Technische Daten

Typ:	GT-GwF-01
Batterien:	4× LR6 (AA)/1,5 V DC
Betriebsspannung:	6 V DC, 250 mA
Artikelnummer:	94636

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](http://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](http://www.gt-support.de).

# Entsorgung

## Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

## Grill entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen).



### **Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Sollte der Grill einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



### **Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll!**

Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe\* enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle in Ihrer Gemeinde/Ihrem Stadtteil oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können.

\* gekennzeichnet mit: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei



**Importiert durch:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG  
DOMSTR. 19  
20095 HAMBURG  
GERMANY

**KUNDENDIENST**

94636



DE 0800 / 500 36 01



[gt-support@zeitlos-vertrieb.de](mailto:gt-support@zeitlos-vertrieb.de)

MODELL:  
GT-GWF-01

III/23/2017

**3**  
JAHRE  
GARANTIE