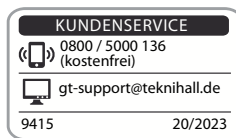
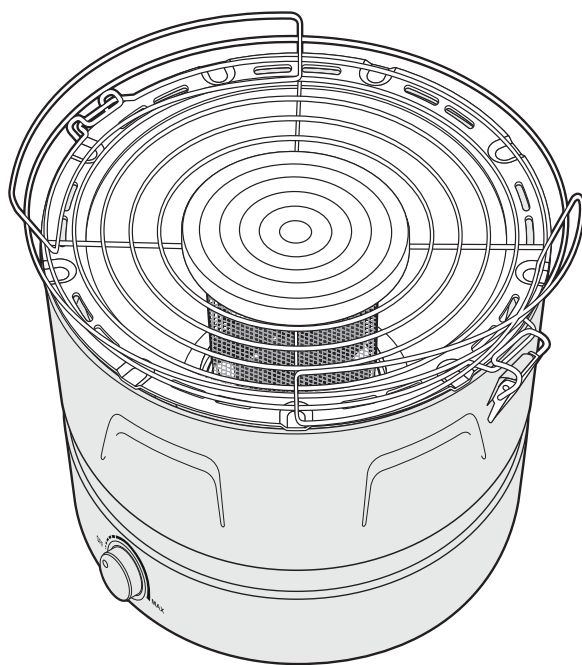




Holzkohlegrill mit elektrischer Belüftung

GT-GwF-01



ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG



29094158

20/2023

PO51031428

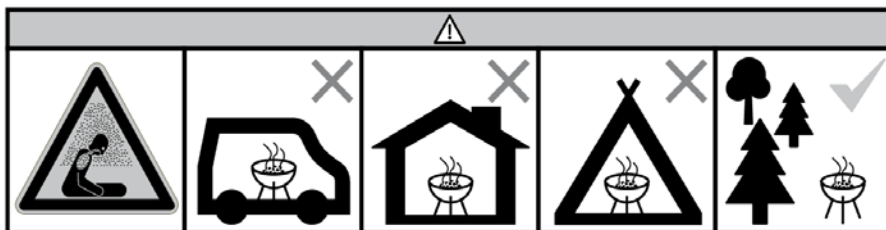
Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Symbole in dieser Anleitung	6
Teile und Bedienelemente	7
Lieferumfang prüfen	8
Grill vorbereiten	8
Hinweise zum Standort	8
Batterien einlegen	8
Hinweise für den Batteriewechsel	9
Grill zusammensetzen	9
Erster Gebrauch	11
Grillen	12
Allgemeine Grilltipps	12
Holzkohle nachfüllen	13
Nach dem Grillen	14
Pflege	14
Reinigen	14
Aufbewahren	15
Störung und Abhilfe	16
Technische Daten	17
Konformitätserklärung	17
Entsorgen	17

Sicherheit



VORSICHT! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden!
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 Brennspritus, 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 überhitzten 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 über-

nimmt keine Haftung für Schäden, 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 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.

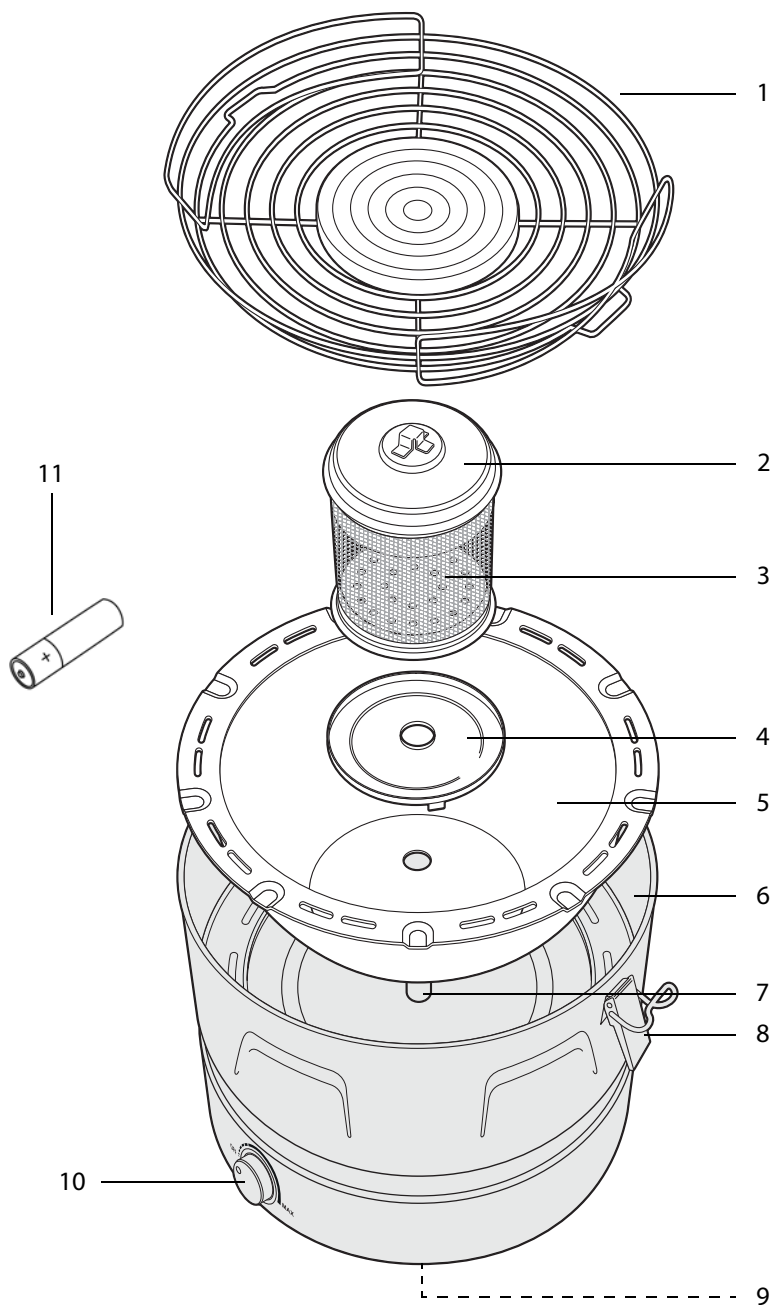


Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.



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 7).

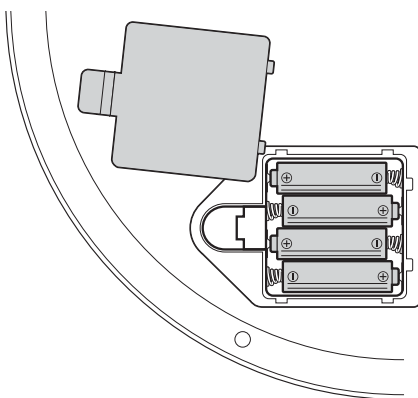
Grill vorbereiten

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:

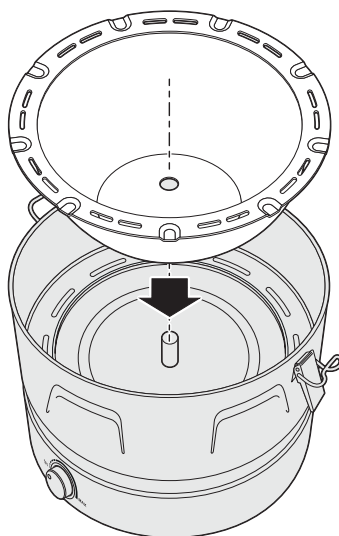
- Lassen Sie den Grill vor dem Austausch der Batterien vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie alle Teile aus der Außenschale **6**.
- Tauschen Sie immer alle Batterien aus und verwenden Sie nur solche, die in den „Technischen Daten“ aufgeführt sind.
- Setzen Sie nur Batterien des gleichen Typs ein, keine 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

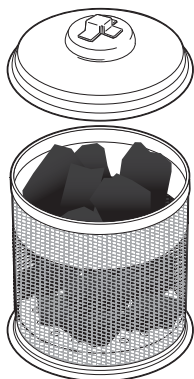
i

- Verwenden Sie nur Holzkohle, keine Holzkohlebriketts.
- 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.



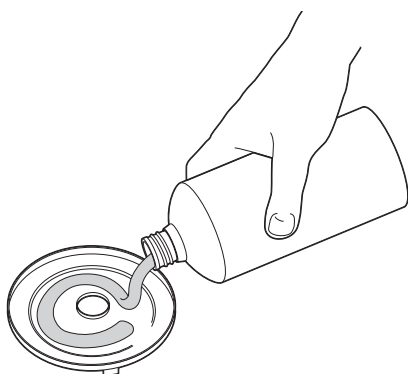
2. Stellen Sie die Innenschale **5** in die Außenschale.



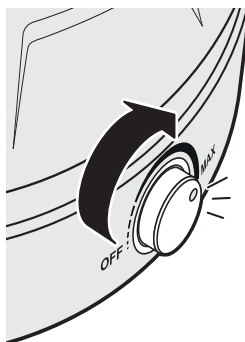
3. Füllen Sie den Holzkohlebehälter **3** mit handelsüblicher Holzkohle (**wir empfehlen Grillkohle aus Buchenholz**) und setzen Sie den Deckel **2** auf.



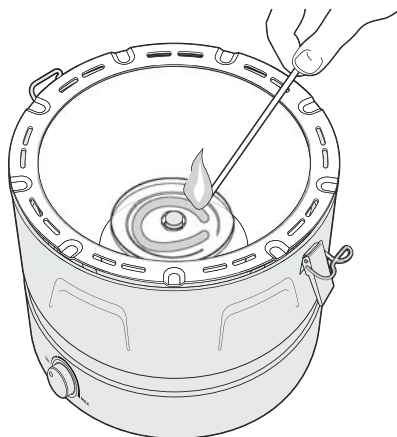
Überfüllen Sie nicht den Holzkohlebehälter. Sie müssen den Deckel bündig aufsetzen können.



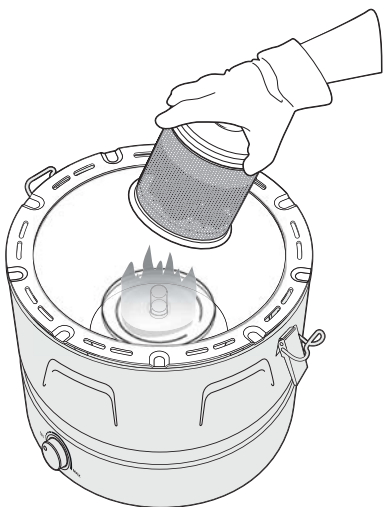
4. Tragen Sie einen ca. 1 cm breiten Ring des Grillanzündergels kreisförmig auf die Anzündschale **4** auf.
5. Stellen Sie die Anzündschale in die Innenschale.



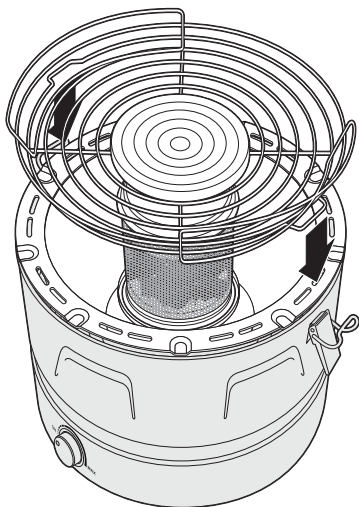
6. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter **10** im Uhrzeigersinn ganz nach rechts (MAX). Die Schalter-Beleuchtung leuchtet und der Lüfter schaltet sich mit einem wahrnehmbaren Knacken ein. Aus dem Lufteinblasrohr **7** wird Luft in den Grillraum geblasen.



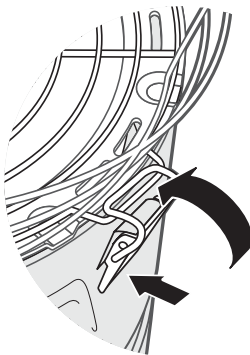
7. Halten Sie ein langes Streichholz (z. B. ein Kaminstreichholz) oder ein Stabfeuerzeug vorsichtig an das aufgetragene Grillanzündergel.



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 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 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 Holzkohlebehälter und der Deckel vom Holzkohlebehälter 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 Holzkohlebehälter. - Füllen Sie den Holzkohlebehälter 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

Rev.-Nummer: 2023_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

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben.

Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Batterien und Akkus dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien oder Akkus, unabhängig davon, ob sie schädliche Substanzen enthalten oder nicht, zu einer Sammelstelle in ihrer Gemeinde oder zu einem Einzelhändler zu bringen, damit sie umweltfreundlich entsorgt und wertvolle Rohstoffe zurückgewonnen werden können.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Kleben Sie bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Geben Sie Batterien und Akkus nur in entladendem Zustand ab.



Serviceadresse:

Globaltronics Service Center
c/o Technikhall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
Germany

Vertrieben durch (keine Serviceadresse!):
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Germany