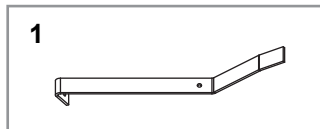


**DE** Keramik Holzkohlegrill  
**IT** Barbecue a carbone di ceramica  
**FR** Barbecue au charbon de bois  
céramique  
**GB** Ceramic charcoal grill  
**CZ** Keramický gril na drevené uhlí  
**SK** Keramický gril na drevené uhlie  
**PL** Ceramiczny grill na węgiel  
drzewny  
**SI** Keramični žar na oglje  
**HU** Kerámia faszenes grill

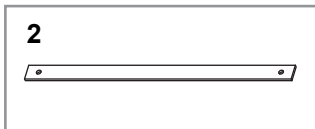
**BA/HR** Keramički roštilj na drveni ugalj  
**RU** Керамический гриль на  
древесном угле  
**GR** Κεραμική ψησταριά  
ξυλοκάρβουνου  
**NL** Keramische houtskoolbarbecue  
**EE** Keraamiline puusöegrill  
**SE** Keramik Holzkohlegrill  
**FI** Keraaminen hiiligrilli  
**KAZ** Керамикалық мангал

Lieferumfang  
Contenu de la livraison  
Scope of delivery  
Volume di forniture  
Rozsah dodávky  
Obsah zásielky  
Zakres dostawy  
Obseg dobave  
Szállított alkatrészek

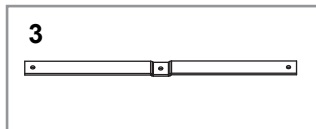
Sadržaj isporuke  
Комплект поставки  
Προμηθευόμενος εξοπλισμός  
Leveringsomvang  
Tarnekomplekt  
Leveransomfattning  
Toimituksen sisältö  
Жеткізу жиынтығы



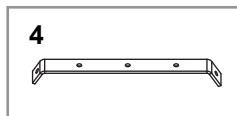
4x



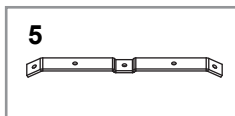
1x



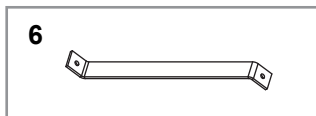
1x



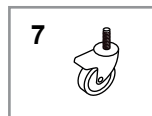
1x



1x



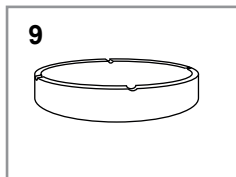
4x



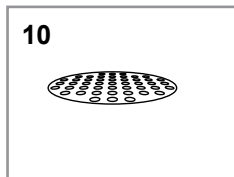
2x



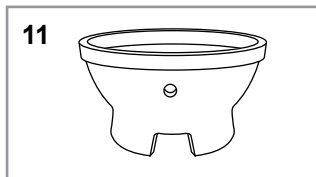
2x



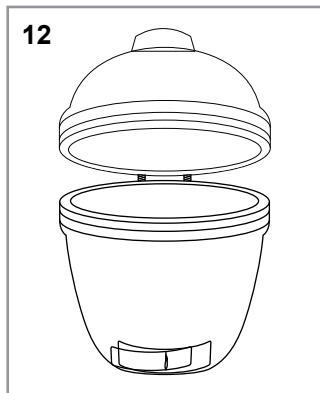
1x



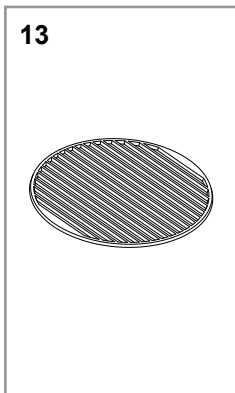
1x



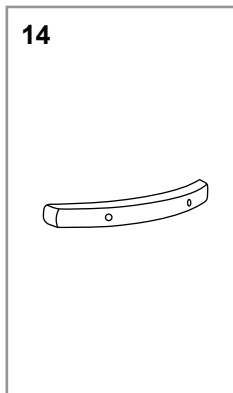
1x



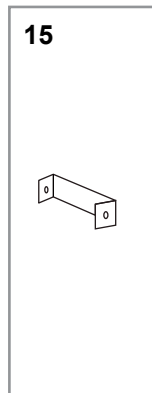
1x



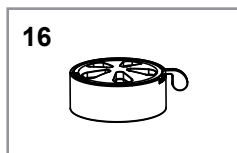
1x



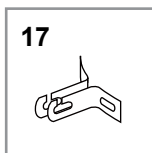
1x



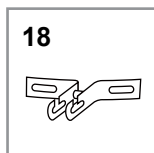
2x



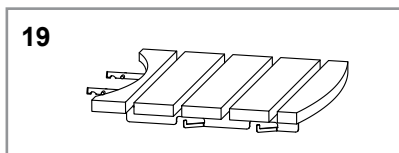
1x



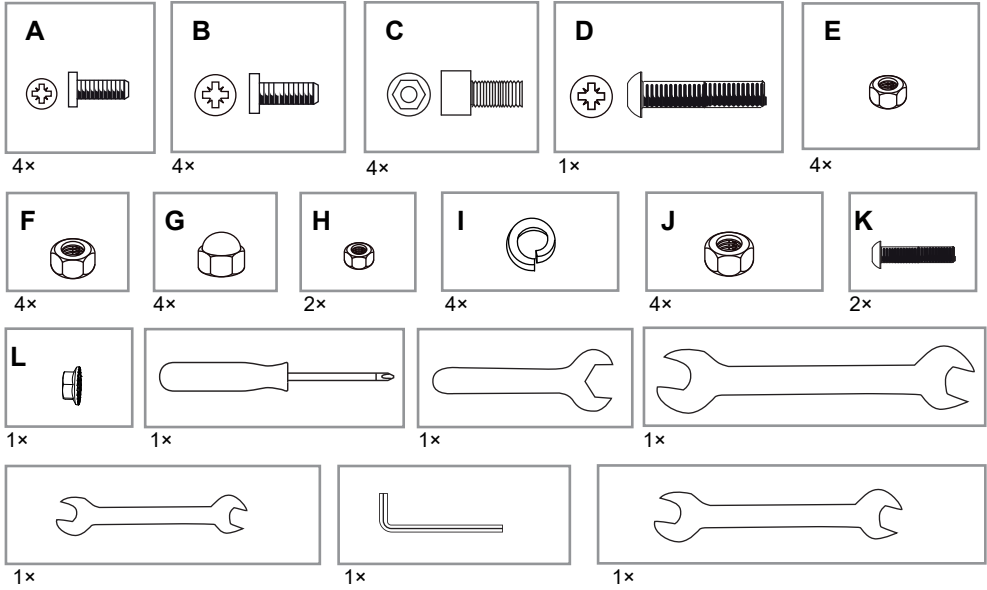
2x



2x

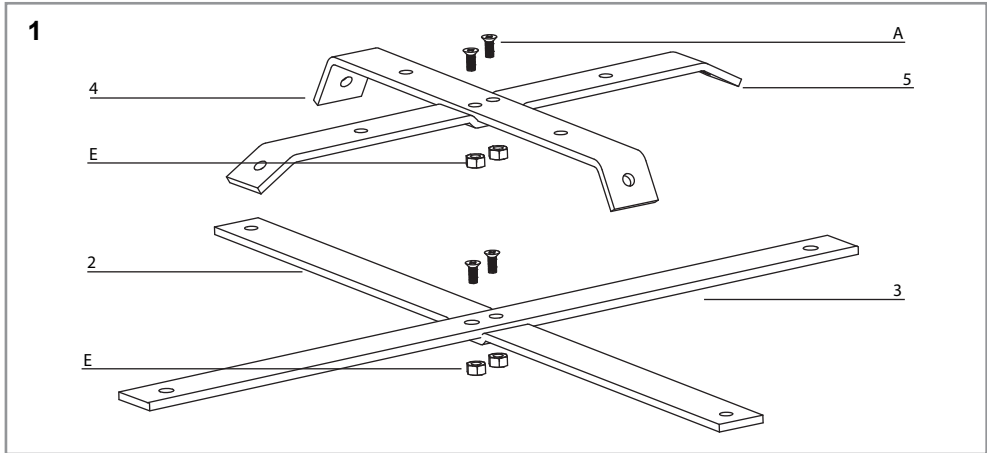


2x

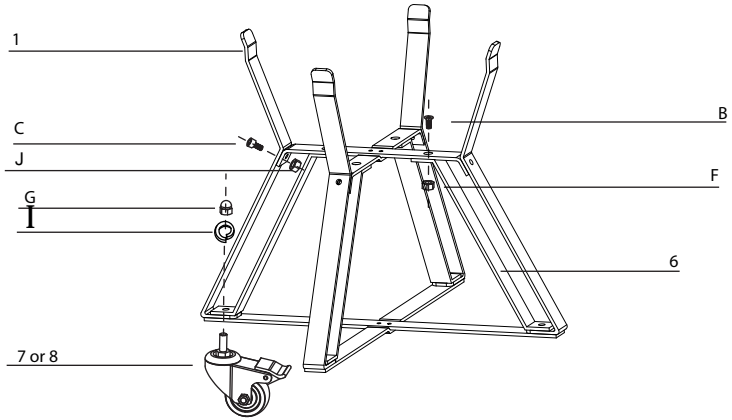


**Montage**  
**Montaggio**  
**Assembly**  
**Montáž**  
**Montaż**  
**Szerelés**  
**Montaža**

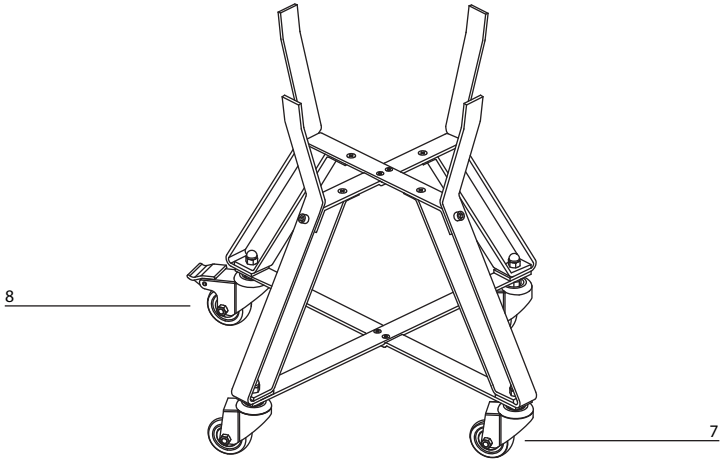
**Монтаж**  
**Συναρμολόγηση**  
**Monteerimine**  
**Montering**  
**Asennus**  
**Монтажды**



2

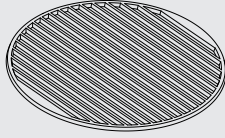


3



4

13



9



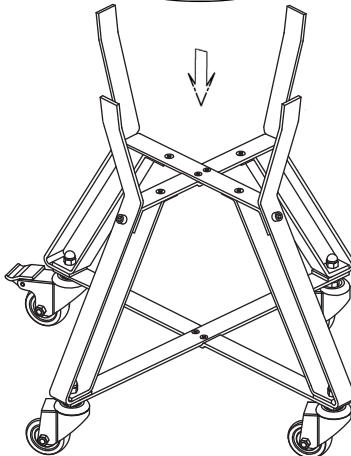
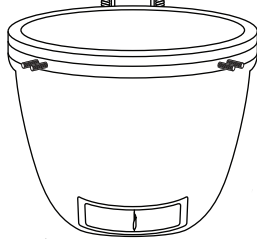
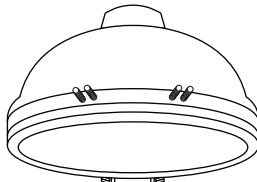
10



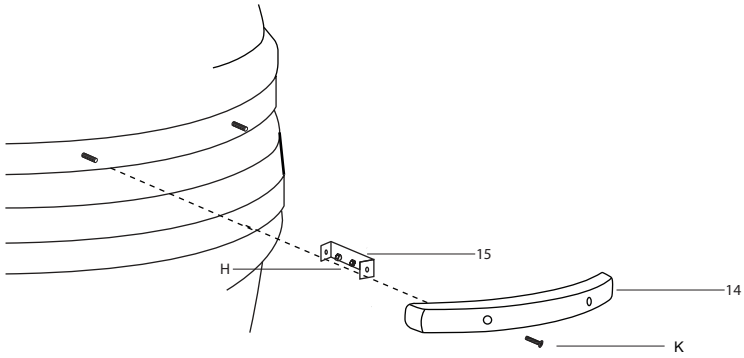
11



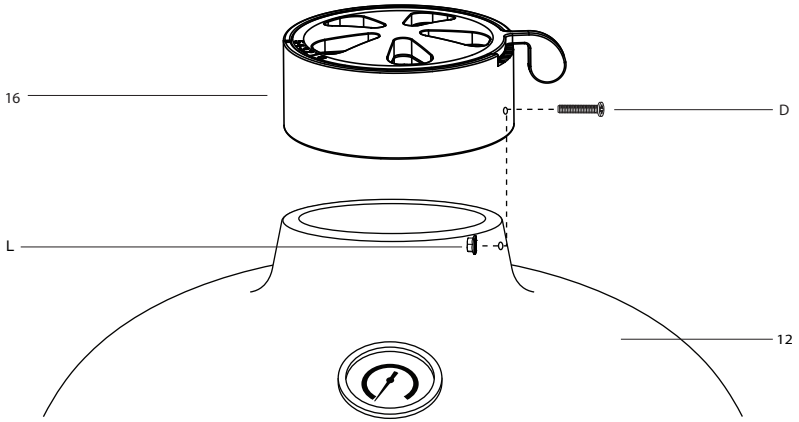
12



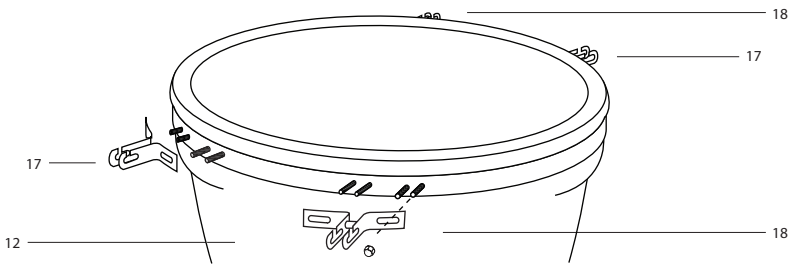
5



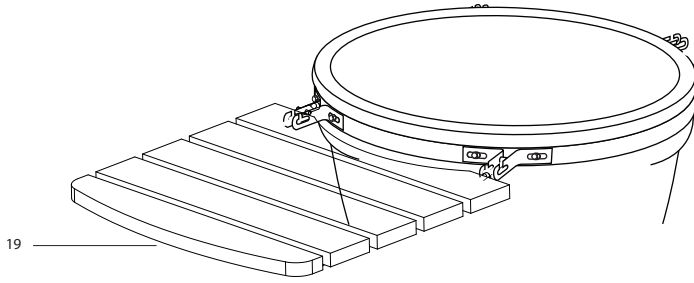
6



7



8



## Bevor Sie beginnen...

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill ist zum Grillen von Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse etc.) bestimmt.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert. Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und beigelegte Sicherheitshinweise müssen beachtet werden.

Führen Sie nur Tätigkeiten durch, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben sind. Jede andere Verwendung ist unerlaubter Fehlgebrauch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden die hieraus entstehen.

### Was bedeuten die verwendeten Symbole?

Gefahrenhinweise und Hinweise sind in der Gebrauchsanweisung deutlich gekennzeichnet. Es werden folgende Symbole verwendet:



**GEFAHR! Unmittelbare Lebens- oder Verletzungsgefahr!** Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben wird.



**WARNUNG! Wahrscheinliche Lebens- oder Verletzungsgefahr!** Allgemein gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann



**VORSICHT! Eventuelle Verletzungsgefahr!** Gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.



**ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!** Situation, die Sachschäden zur Folge haben kann.



**Hinweis:** Informationen, die zum besseren Verständnis der Abläufe gegeben werden.

## Zu Ihrer Sicherheit

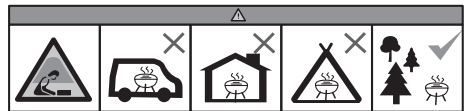
### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang mit diesem Gerät muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Bewahren Sie alle Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise für die Zukunft auf.
- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es einwandfrei in Ordnung ist. Ist das Gerät oder ein Teil davon defekt, muss es außer Betrieb genommen und fachgerecht entsorgt werden.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.
- Überlasten Sie das Gerät nicht. Benutzen Sie das Gerät nur für Zwecke, für die es vorgesehen ist.

- Immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung arbeiten: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholeinfluss, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind unverantwortlich, da Sie das Gerät nicht mehr sicher benutzen können.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Immer die gültigen nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften beachten.

### Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Sämtliche Teile des Produktes müssen richtig montiert sein.
- Achtung! Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen.
- Das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufheizen und den Brennstoff mindestens 30 min durchglühen lassen.
- Grill nur im Freien verwenden, nie in geschlossenen Räumen.
- Grill nie unter einem Vordach benutzen.
- Grill vor der Inbetriebnahme an einem sicheren, ebenen Standort aufstellen und möglichst windgeschützt platzieren.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohle nach.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 3 m zu brennbaren Materialien.
- Asche erst entfernen, wenn diese vollständig erkaltet ist. Heiße Asche niemals in den Hausmüll geben. Brandgefahr!
- Grill erst reinigen, wenn das Gerät vollständig erkaltet ist.



- **Für offene und geschlossene Grills und auch für fest installierte Grills:** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

## Montage



**VORSICHT! Schnittgefahr** Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen dieses Gerätes vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und der Inbetriebnahme vermieden werden.





**ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden!** Das Produkt muss auf festem, ebenem und ausreichend tragfähigem Untergrund montiert werden. Eine Montage auf unzureichendem Untergrund beeinträchtigt die Stabilität des Produktes.

#### ► Lieferumfang – S. 2

#### ► Montage – S. 3

- Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um ein Verkratzen der Farbe zu vermeiden.
- Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur lose an und ziehen Sie sie nach Abschluss der Montage wieder fest.
- Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an; ziehen Sie sie nur mit mäßigem Druck an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Grillrostes zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass der Deckel geschlossen ist.

### Montageanleitung

#### ► S. 3, Punkt 1

- Positionieren Sie die Teile auf einer ebenen Fläche, die das Finish der Gestellkomponenten nicht verkratzt, und achten Sie dabei besonders auf die Überlappung der Verbindung, wie in der Abbildung der 2 Stück oberen Querstrebe (4 & 5) und der 2 Stück unteren Querstrebe (2 & 3) dargestellt. Ziehen Sie die Streben mit der mitgelieferten Hardware und der Hand mit Schraube (A) + Mutter (E) fest.

#### ► S. 4, Punkt 2

- Das Profil (1) aufrecht stellen und die oberen Querstreben (4 & 5) nahe dem Profil (1) platzieren. Traversenschraube (C) durch die Bohrung von Profil (1) und Profil (4 & 5) einführen und Überwurfmutter (F) montieren und fest anziehen.
- Die montierten unteren Querstreben (2 & 3) unter das Profil (1) legen, das Profil (6) aufrecht stellen, um es in die Nähe von Profil (1) und Profil (4 & 5) zu bringen. Schrauben Sie (B) durch das Profil (4 & 5) und das Profil (6) einsetzen, Überwurfmutter (F) montieren und fest anziehen. Stecken Sie anschließend den Gewindestift durch das Loch am Ende der unteren Querstrebe, dann durch die Setzstufe und schließlich durch die Steigstrebe.
- Montieren Sie Unterlegscheibe (H) und Hutmutter (H), wiederholen Sie dies an den verbleibenden (3) Rollenpositionen und ziehen Sie sie fest an.

#### ► S. 4, Punkt 3

- Wie im Bild, Räder (7) nach vorne platzieren, und Räder mit Bremse nach hinten.
- Um den Ofen auf den Wagen zu stellen, entfernen Sie zunächst alle Gegenstände, die sich im Inneren des Grills befinden, um das Anheben zu erleichtern.
- Verwenden Sie mindestens zwei Personen, um den Ofen auf den Wagen zu heben. Legen Sie eine Ihrer Hände in die untere Öffnung des Ofens und die andere unter den Grill. Das Anheben am Scharnier oder an den Seitentischen kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

- Positionieren Sie das Gestell aufrecht auf einer ebenen Fläche mit Hilfe eines Assistenten, Sie können den Ofen nun in das Gestell stellen. Positionieren Sie den Ofen so, dass die Entlüftungstür zwischen zwei der Steigleitungen zugänglich ist, und drücken Sie vorsichtig auf den Ofen, um ihn in das Gestell zu setzen.

#### ► S. 5, Punkt 4

- Wenn der Grill sicher auf dem Wagen steht, fügen Sie die Brennkammer (11), die Kohleplatte (10), den oberen Ring (9) und den Grill (12) innerhalb des Grillgerätes hinzu, wie in der Montagezeichnung dargestellt.
- Drücken Sie die Lenkhebel (6) nach unten, um die Lenkräder zu arretieren, damit sich der Grill bei Gebrauch nicht bewegen kann.

#### ► S. 6, Punkt 5

- Um den Griff (14) am Deckel des Grills (9) zu befestigen, befestigen Sie zunächst 4× Griffe mit den 4× vormontierten Schrauben und Hutmuttern.



**Hinweis:** Achten Sie bei der Montage darauf, dass sich der obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.

#### ► S. 6, Punkt 6

- Um die obere Entlüftung (15) am Grill (12) zu befestigen, legen Sie sie auf die Oberseite und richten Sie die beiden Schraubenlöcher aus. Mit 2× Schrauben (D) und Muttern (I) sichern. Achten Sie bei der Montage darauf, dass sich der obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.

#### ► S. 6, Punkt 7

- Befestigen Sie die 2× Tischhalterungen (17) am Grill (12) mit den 4× vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.
- Befestigen Sie die 2× Tischhalterungen (18) am Grill (12) mit den 4× vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung dargestellte Position.

#### ► S. 7, Punkt 8

- Das 2× Tischgelenk (16) in jede der Tischhalterungen (18 & 19) einsetzen.
- Nach der Montage alle Verbindungen überprüfen.
- Der Grill ist nun gebrauchsfertig, aber bitte stellen Sie sicher, dass Sie die Aushärtungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig gelesen haben.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Bedienung



**GEFAHR! Explosionsgefahr!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten verwenden!

Nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3 verwenden!



**GEFAHR! Brandgefahr!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!  
Kinder und Haustiere fernhalten!  
Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Griffe des Grills nur mit Handschuhen anfassen!  
Tragen Sie bei Höhenverstellung des Grillrostes immer Handschuhe, da die Handgriffe des Grillrostes während des Grillens sehr heiß werden können.



**Hinweis:** Die Feuermulde hat ein max. Fassungsvermögen von ca. 0,7 kg handelsüblicher Grillholzkohle.

### Löschen

- Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Kraftstoff zuzufüllen und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbreuen kann.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Keramikgrill beschädigen könnte.

### Einbrennen des Grills



**Hinweis:** Auf dem Rand des Grill-Körpers und des Deckels ist eine schwarze Filzdichtung aufgebracht, um die Luftdichtigkeit zu erhöhen. Diese schwarze Filzdichtung darf nicht entfernt werden, sondern muss während des Gebrauchs in Position bleiben.

- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie eine gerollte Zeitung mit Anzünd-Würfeln oder festen Feueranzünder auf die Kohleplatte (7) im Boden des Keramikgrills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll stückige Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern.
- Überladen Sie das Gerät nicht mit Brennstoff – wenn das Feuer zu heftig ist, könnte dies den Keramikgrill beschädigen.
- Lassen Sie es, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und erloschen ist.
- Wenn die Einbrenntemperatur zu hoch ist, kann dies die Filzdichtung beschädigen, bevor sie die Möglichkeit hatte, richtig zu reifen.
- Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz prüfen. Das Metallband, das Ihren Deckel mit dem Boden verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und ggf. mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen.
- Sie können nun Ihren Keramikgrill wie gewohnt verwenden.



**Hinweis:** Wiederholen Sie den Einbrennprozess als Inbetriebnahme, jedes Mal, wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

### Grill entzünden



**GEFAHR! Explosions- und Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebs keine zusätzlichen Brandbeschleuniger (flüssige Grillanzünder, Paste etc.) verwenden.

- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie eine gerollte Zeitung mit Anzünd-Würfeln oder festen Feueranzünder auf die Kohleplatte (7) im Boden des Keramikgrills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll stückige Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es sich verfangen hat, lassen Sie den unteren Schlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Während des Betriebs die Holzkohle bzw. Brikketts nicht umverteilen.
- Die Holzkohle ist nach ca. 10 – 15 Minuten mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen und somit grillfertig.

### Niedertemperatur-Grillanleitung

- Zünden Sie die stückige Holzkohle gemäß den Anweisungen an.
- Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Sie sind nun bereit, den Grill zum Grillen zu verwenden.

### Räucheranleitung

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Kochen beginnen würden.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
- Sie sind nun bereit, den Grill zum Räuchern zu benutzen.



**Hinweis:** Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räucherprozess zu verlängern.

### Hochtemperatur-Grillanleitung

- Zünden Sie die stückige Holzkohle gemäß den Anweisungen an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsöffnungen vollständig.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.

- Schließen Sie die obere Entlüftung auf halbem Weg und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Sie sind nun bereit, den Grill zum Grillen zu verwenden.

### Informationen zum Zubereiten von Lebensmitteln

- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelrückständen sind.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gekocht wurde.
- Der Verzehr von rohem oder unterkochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen (z.B. Bakterienstämme wie E.coli) führen.



- Um das Risiko von untergegartem Fleisch zu verringern, öffnen Sie es, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart wird.
- Wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe aufweisen.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Gelenke vorzubereiten, bevor Sie schließlich auf Ihrem Grill kochen.
- Reinigen Sie nach dem Grillen auf Ihrem Grill immer die Grillkochflächen und -utensilien.



### Nachfüllen



- Bei geschlossenen Lüftungsschlitzen bleibt der Grill mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z.B. beim Braten eines ganzen Gelenks oder langsamem Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

### Temperatur einstellen

Die Grilltemperaturen werden durch die kalibrierten oberen und unteren Ventile angepasst.

Langsames Grillen/Räuchern (110–135°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Rindfleischbrust	2 h/lb.		
Gezogenes Schweinefleisch	2 h/lb.		
Ganzes Huhn	3–4 h		
Rippen	3–5 h		
Braten	9+ h		

Grillen/Rösten (160–180°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Fisch	15–20 min		
Schweinefleisch-Filet	15–30 min		
Hühnerstücke	30–45 min		
Ganzes Huhn	1–1,5 h		
Lammkeule	3–4 h		
Truthahn	2–4 h		
Schinken	2–5 h		

Anbraten (260–370°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Steak	5–8 min		
Schweinekoteletts	6–10 min		
Burger	6–10 min		
Würstchen	6–10 min		



**ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden!** Konstantes Grillen bei extrem hohen Temperaturen bewirkt, dass der Filz zu verbrennen beginnt.



**GEFAHR! Brandgefahr!** Wenn der Deckel zu schnell angehoben wird, kann das Eindringen von Sauerstoff in den Grill ein Aufflammen verursachen. Um ein Aufflammen zu verhindern, heben Sie den Deckel 25 mm und zählen bis drei, bevor sie den Grill vollständig öffnen.

### Reinigung



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.



**ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!** Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.  
Keine Lösungsmittel verwenden.

- er Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260°C und es verbrennt alle Lebensmittel und Ablagerungen.

- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um die Innenseite Ihres Grills zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren die verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Grill bricht. Wenn der Ruß zu stark wird, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug (nicht mitgeliefert), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Gitter und Roste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Holzseitenablagen sollten, wenn sie nicht in Gebrauch sind, abgedeckt werden und erfordern von Zeit zu Zeit Nachbearbeitungen.

## Wartung

- Ziehen Sie die Bänder an und ölen Sie das Scharnier 2 mal im Jahr oder bei Bedarf mit Öl.

## Lagerung

- Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien das Grillgut nach vollständiger Abkühlung mit einer geeigneten Regenhülle abdecken.
- Der verchromte Grillrost ist nicht spülmaschinenfest; verwenden Sie ein Feinwaschmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Grill verwenden, drücken Sie die beiden Feststellräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Grill bedeckt in einer Garage oder im Winter zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

## Entsorgung

- Informieren Sie sich bitte bei Ihrer Kommune über die Möglichkeiten der geregelten Entsorgung.

Mit der getrennten Entsorgung führen Sie die Altgeräte dem Recycling oder anderen Formen der Wiederverwertung zu. Sie helfen damit zu vermeiden, dass u. U. belastende Stoffe in die Umwelt gelangen.

Die Verpackung besteht aus Karton und entsprechend gekennzeichneten Kunststoffen, die wiederverwertet werden können.



- Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.