



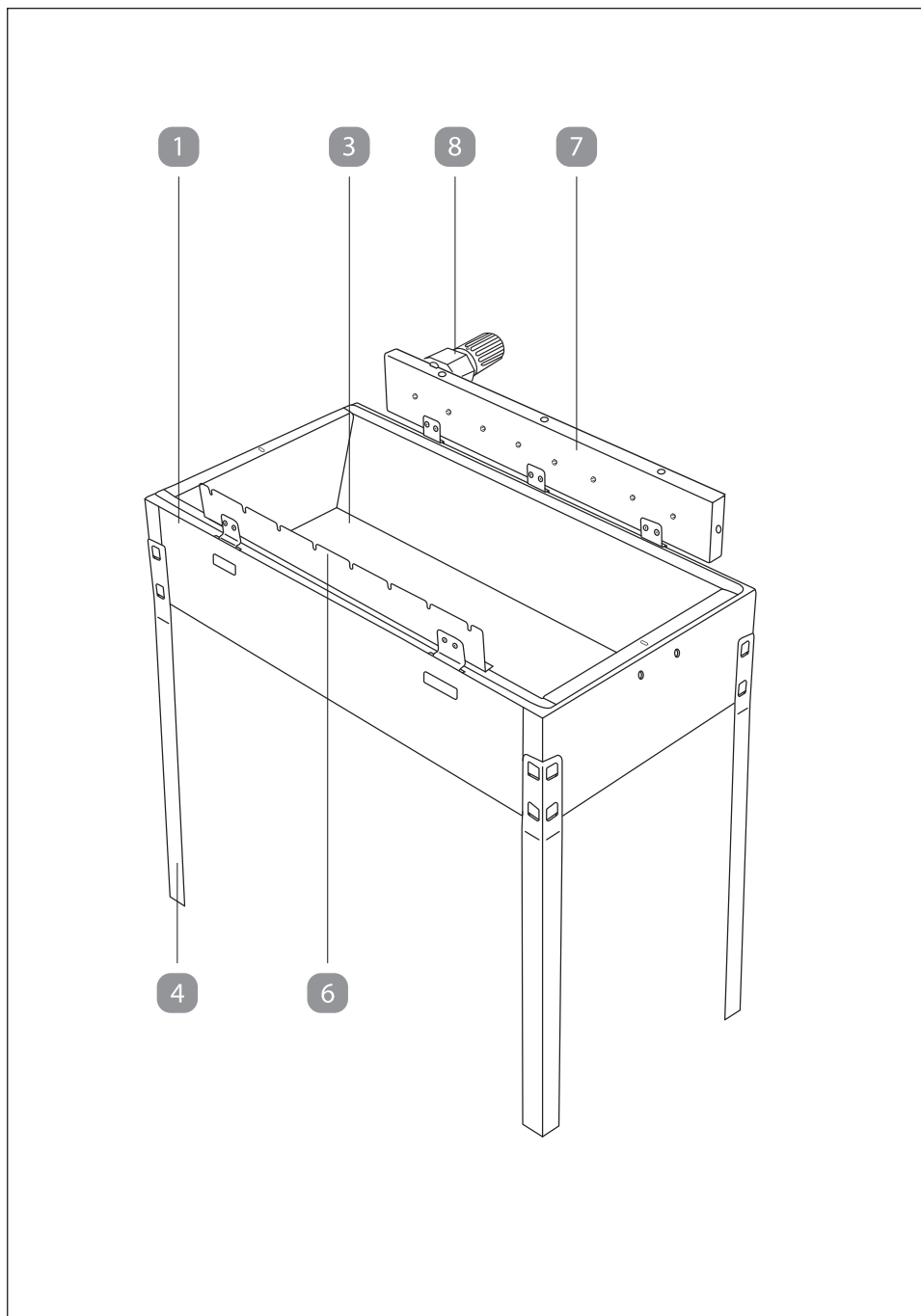
Schaschlik- / Mangal-Grill

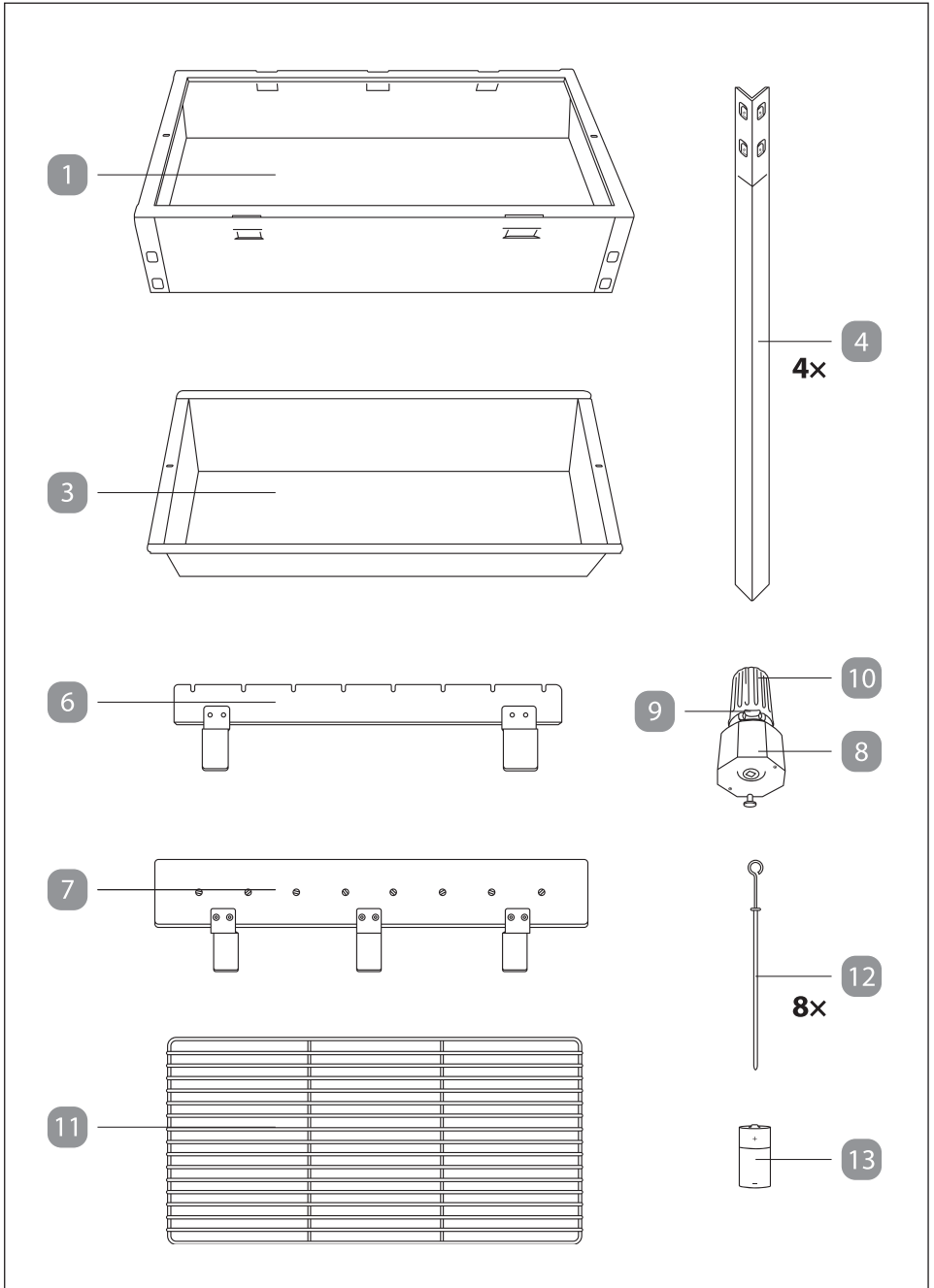
MG 08



Inhaltsverzeichnis

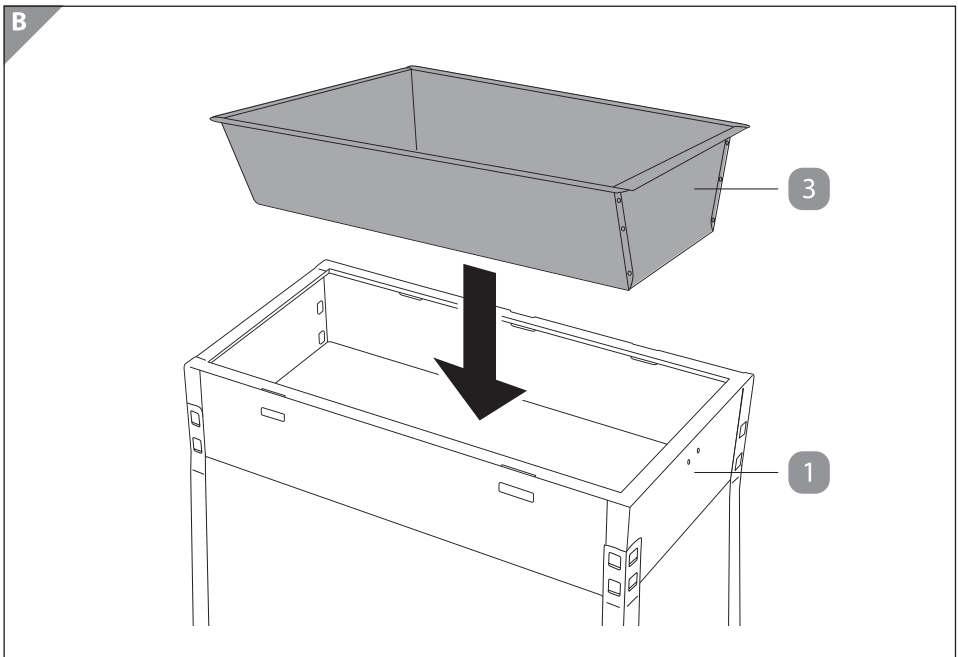
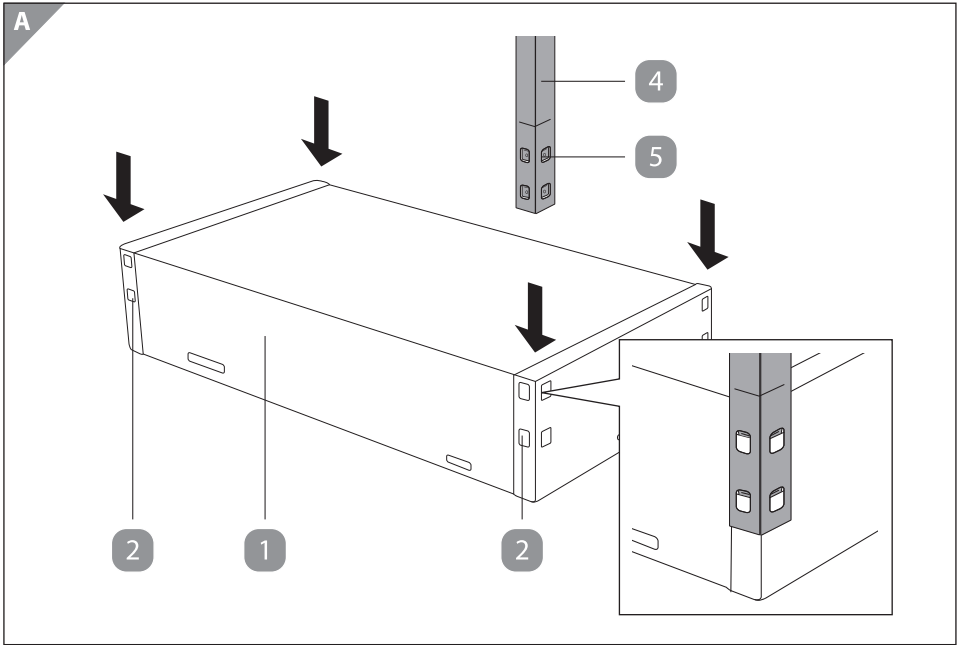
Lieferumfang	3
Komponenten	5
Montage.....	6
Allgemeines	10
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	10
Zeichenerklärung.....	10
Sicherheit	11
Hinweiserklärung.....	11
Allgemeine Sicherheitshinweise	12
Erstinbetriebnahme	17
Mangal-Grill und Lieferumfang prüfen.....	17
Montage des Mangal-Grills	17
Bedienung	18
Mangal-Grill aufstellen	18
Grillen auf dem Rost.....	19
Grillen mit Spießen.....	20
Rezepte.....	21
Störungstabelle	23
Reinigung.....	24
Aufbewahrung	25
Technische Daten.....	26
Konformitätserklärung	26
Entsorgung.....	26
Verpackung entsorgen	26
Kohlereste / Asche entsorgen.....	26
Altgerät entsorgen	27
Batterien und Akkus entsorgen.....	27
Datenschutz	27
Garantiekarte.....	29
Garantiebedingungen	30

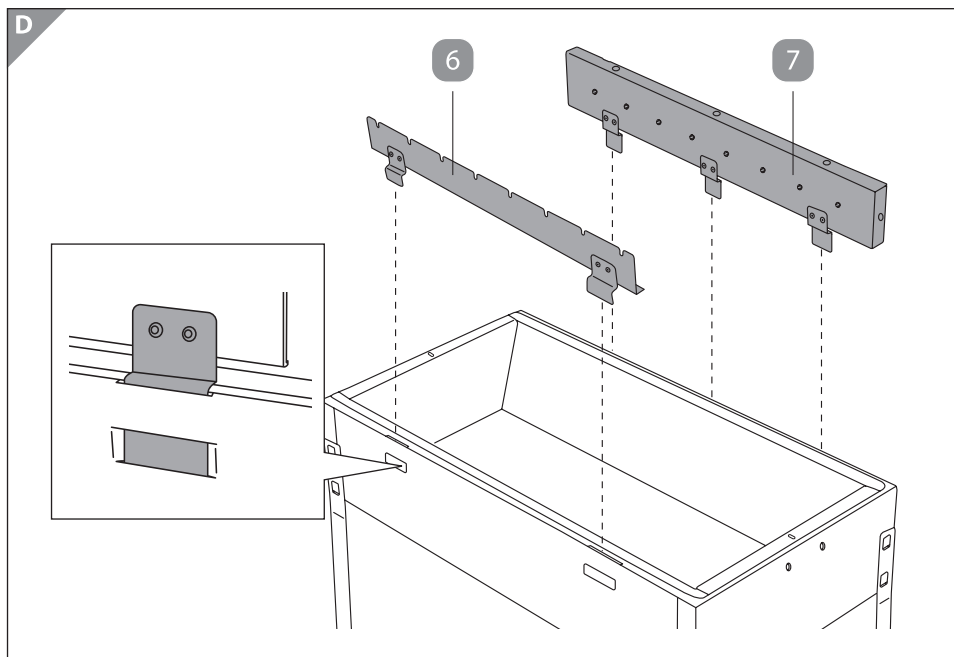
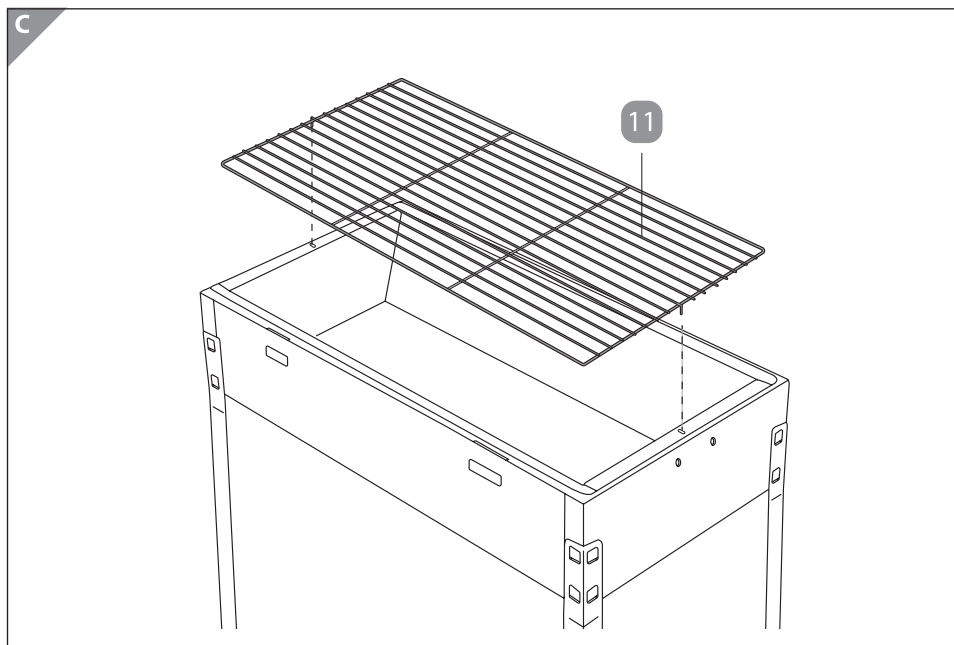


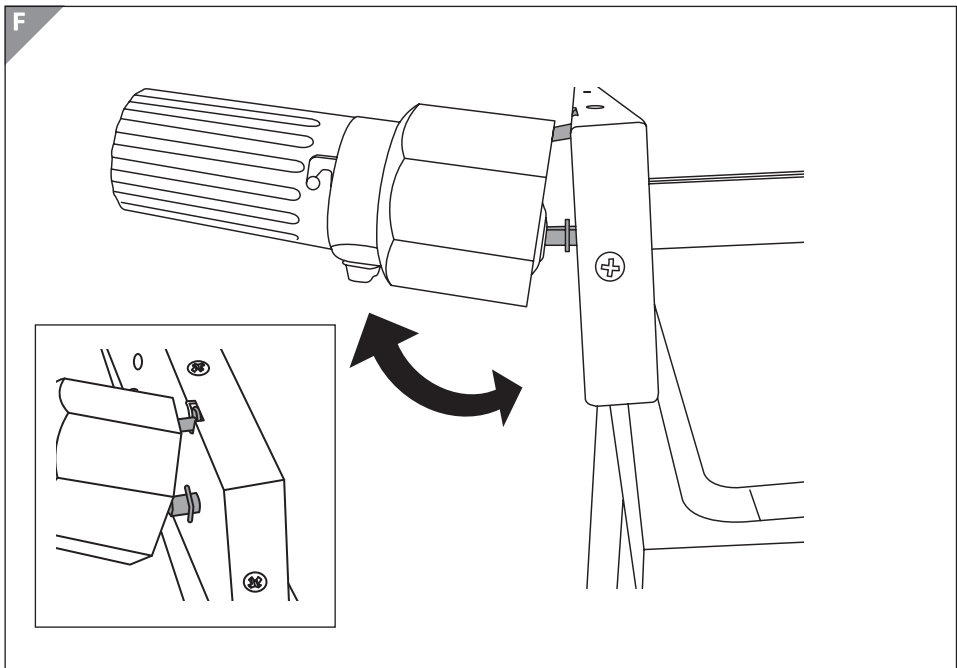
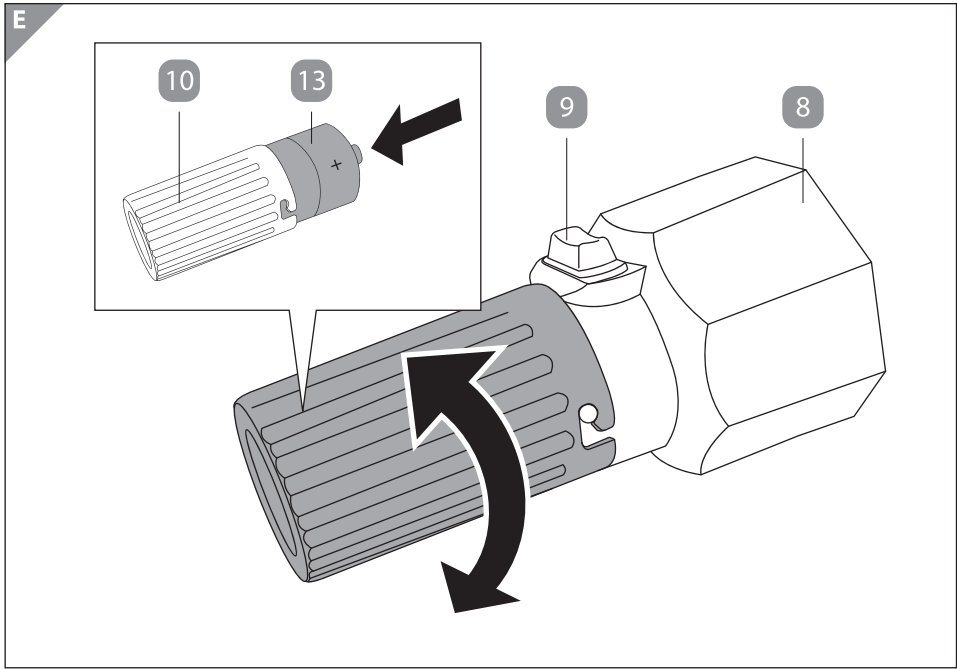


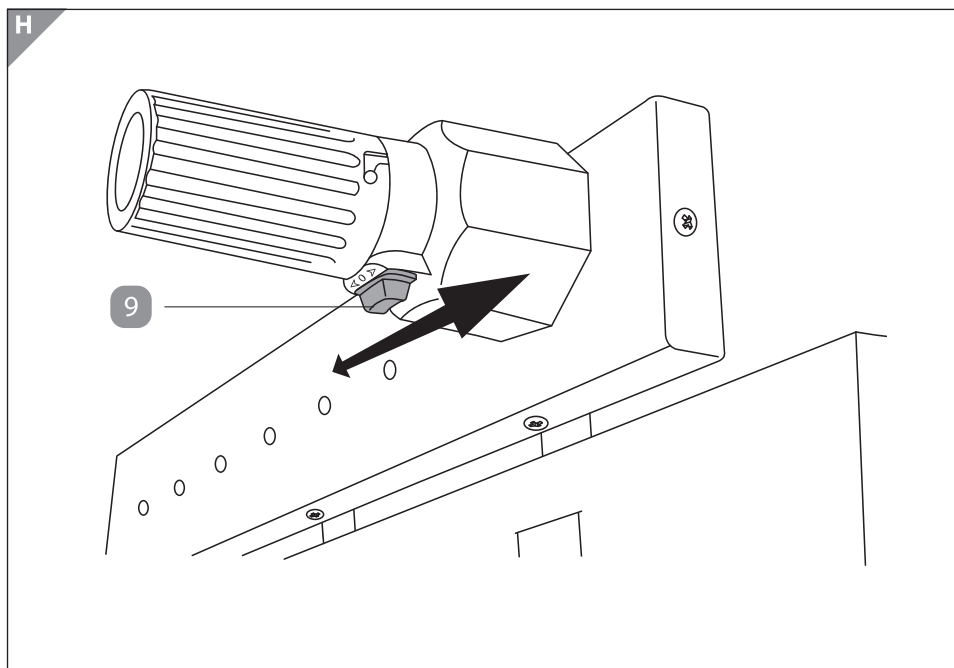
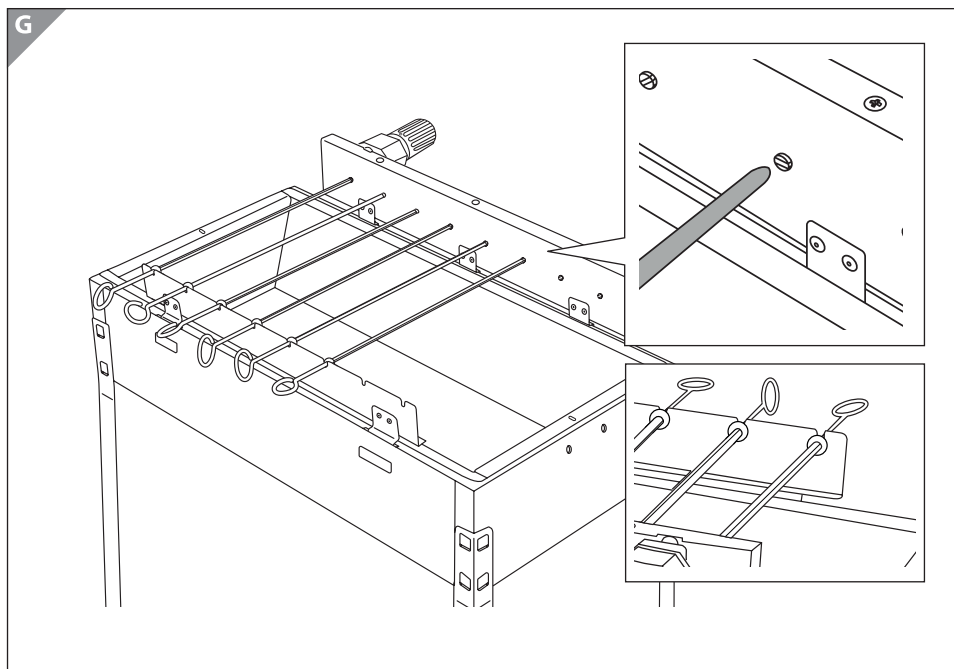
Komponenten

- 1 Gehäuse
- 2 Öffnungen
- 3 Kohlewanne
- 4 Standbeine, 4x
- 5 Einschublaschen
- 6 Spießauflage
- 7 Getriebebox
- 8 Motor
- 9 Schiebeschalter
- 10 Batteriefach
- 11 Grillrost
- 12 Spieße, 8x
- 13 Batterie Mono D (LR20)









Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Schaschlik- / Mangal-Grill (im Folgenden nur „Mangal-Grill“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

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

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

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

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Mangal-Grill ist ausschließlich zum Grillen mit Grillkohle und für die Zubereitung von grillbaren Speisen konzipiert. Der Mangal-Grill ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung.

Verwenden Sie den Mangal-Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Mangal-Grill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

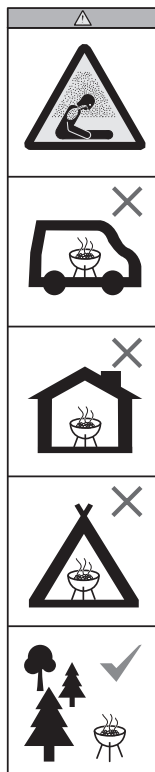
Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Mangal-Grill oder auf der Verpackung verwendet.



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



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Mangal-Grills die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



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.



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 zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der Mangal-Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß.
Berühren Sie den Mangal-Grill nicht während des Betriebes!

- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Der Mangal-Grill wird an **allen** Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
- Es dürfen keine Veränderungen am Mangal-Grill durchgeführt werden!
- Betreiben Sie den Mangal-Grill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder seinen Kundendienst, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Lassen Sie den Mangal-Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt und führen Sie keine anderen Tätigkeiten am Mangal-Grill durch (wie z. B. Reinigen).
- Verwenden Sie den Mangal-Grill ausschließlich im Freien, an einem gut belüfteten Ort. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- Der Mangal-Grill darf nicht direkt an eine Wand oder unter ein Vordach o. Ä. gestellt werden. Verwenden Sie den Mangal-Grill nicht z. B. in einer Garage, in einem Gebäude oder zwischen Gebäuden oder an ähnlichen Orten. Ansonsten können sich giftige Dämpfe (geruchloses Kohlenmonoxid) ansammeln, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- Halten Sie einen Mindestabstand rund um den Mangal-Grill von 1 m zu jeder Seite ein.
- Halten Sie brennbare Materialien (z. B. Haare, Kleidungsstücke, Geschirrtücher, Decken, Äste oder Sträucher) vom direkten Umfeld des Mangal-Grills fern.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Mangal-Grill hineinstecken.



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 Mangal-Grill kann nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden.

- Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein! Bewahren Sie deshalb Batterien und Artikel für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Sollte die Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. die betroffenen Stellen mit Wasser aus und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Mangal-Grill spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- Bedienen Sie den Mangal-Grill mit großer Umsicht. Unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder Drogen, aber auch bei Müdigkeit oder Krankheit, sollte der Mangal-Grill nicht benutzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.



Verletzungs- und Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Der Mangal-Grill wird sehr heiß. Fassen Sie niemals den Mangal-Grill mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Mangal-Grill anzufassen.
- Der gesamte Grillraum wird sehr heiß. Seien Sie sehr vorsichtig und berühren Sie niemals die aufgeheizten Teile.
- Nehmen Sie den Mangal-Grill erst in Betrieb, wenn dieser vollständig montiert ist.

-
- Entnehmen Sie die Kohlewanne erst, nachdem der Mangal-Grill vollständig abgekühlt ist.



Explosionsgefahr! Verletzungsgefahr!

- Batterien dürfen nicht geladen, auseinandergenommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden. Es besteht akute Explosionsgefahr!
- Schützen Sie die Batterien vor übermäßiger Wärme.
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Artikel heraus, wenn diese vollständig entladen sind. Entsorgen Sie diese fachgerecht!
- Benutzen Sie keine unterschiedlichen Batterie-Typen, -Marken oder Batterien abweichender Kapazität.
- Achten Sie beim Einsetzen der Batterien auf die Polarität (+/-).



Verletzungsgefahr!

- Die Batterie nicht verschlucken, es besteht die Gefahr einer chemischen Verätzung.
- Neue und gebrauchte Batterien sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Batteriefach nicht sicher schließt, das Produkt nicht mehr benutzen und von Kindern fernhalten.
- Wenn Sie vermuten, Batterien könnten verschluckt oder in irgendeinen Teil des Körpers gelangt sein, suchen Sie unverzüglich medizinische Hilfe.



Verletzungs- und Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser.
- Verwenden Sie bei einem Brand ein geeignetes Löschmittel (z. B. Feuerlöscher gegen Fettbrand, Löschdecke oder Sand).
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Grillkohle.
- Stellen Sie den Mangal-Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Fläche auf (z. B. Betonboden, Erdboden).
- Verwenden Sie den Mangal-Grill niemals auf einem Holzboden oder anderen brennbaren Stellflächen.
- Stellen Sie den Mangal-Grill niemals auf einen Tisch oder eine ähnliche Arbeitsfläche. Der Mangal-Grill ist für das Aufstellen am Boden konzipiert.
- Setzen Sie den Mangal-Grill niemals Witterungseinflüssen (z. B. Regen, Wind, Sturm etc.) aus.
- Der Mangal-Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Erstinbetriebnahme

Mangal-Grill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Mangal-Grill schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Mangal-Grill aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob der Mangal-Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Mangal-Grill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
4. Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Grillrost und die Spieße reinigen. Gehen Sie dazu wie in Kapitel „Reinigung“ beschrieben vor.



Empfehlung: Der Mangal-Grill sollte vor dem ersten Gebrauch aufheizt werden und der Brennstoff muss mindestens 30 Min. durchglühen.

Montage des Mangal-Grills



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Montage des Mangal-Grills kann zu Verletzungen führen.

1. Montieren Sie als erstes die 4 Standbeine **4** am Gehäuse **1** des Mangal-Grills.
2. Zur einfacheren Montage der Standbeine, legen Sie das Gehäuse kopfüber hin.
3. Jedes Standbein verfügt über vier Einschublaschen **5**. Schieben Sie die Beine auf die dafür vorgesehenen quadratischen Öffnungen **2** am Gehäuse (siehe **Abb. A**).

4. Wenn die Standbeine montiert sind, drehen Sie den Mangal-Grill wieder um.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Einschublaschen beim Umdrehen nicht aus den Öffnungen am Gehäuse rutschen.

5. Setzen Sie die Kohlewanne **3** in das Gehäuse **1** (siehe **Abb. B**).

6. Der Mangal-Grill ist einsatzbereit.

Bedienung

Mangal-Grill aufstellen



Verletzungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu Beschädigungen des Mangal-Grills führen.

- Stellen Sie den Mangal-Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Fläche auf (z. B. Betonboden, Erdboden).
- Verwenden Sie den Mangal-Grill niemals auf einem Holzboden oder anderen brennbaren Stellflächen.
- Stellen Sie den Mangal-Grill nicht auf einen Tisch oder eine ähnliche Arbeitsfläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand rund um den Mangal-Grill von ca. 1 m zu jeder Seite ein.
- Bewegen Sie den Mangal-Grill nicht während des Betriebes.



Stellen Sie den Mangal-Grill nicht direkt auf den Rasen. Legen Sie z. B. einen Untergrund aus Pflastersteinen aus, dies gewährleistet einen sicheren Stand.

Grillen auf dem Rost



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu Beschädigungen des Mangal-Grills führen.

- Der Mangal-Grill wird sehr heiß. Fassen Sie den Mangal-Grill niemals mit bloßen Händen an.
Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Mangal-Grill anzufassen.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Der Grillrost verfügt über keine Höhenverstellung. Achten Sie darauf, dass das Grillgut ggf. häufiger gewendet werden muss.
- Bei Verwendung des Mangal-Grills kann sich herabtropfendes Fett entzünden.
Halten Sie für diesen Fall immer ein passendes Löschmittel bereit.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!



Achtung: Wir empfehlen eine optimale Befüllung des Mangal-Grills mit ca. 2 kg Grillkohle. Bewegen Sie die einmal entzündeten Kohlen nicht mehr.

1. Bevor Sie mit dem Grillen auf dem Rost beginnen, stellen Sie sicher, dass die acht Spieße **12**, die Spießauflage **6** und die Getriebebox **7** entfernt wurden.
2. Füllen Sie ca. 2 kg Grillkohle in die Kohlewanne **3**.
3. Entzünden Sie die Grillkohle von oben mit einem geeigneten Anzünder.
4. Legen Sie den Grillrost **11** auf den Mangal-Grill. Achten Sie drauf, dass der Grillrost in die dafür vorgesehenen Aussparungen eingesteckt wird (siehe **Abb. C**).



Achtung: Wir empfehlen, das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufzuheizen und mindestens 30 Min. durchglühen zu lassen.

5. Sobald die Grillkohle gleichmäßig glüht und mit einer feinen, weißen Ascheschicht bedeckt ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.

Grillen mit Spießen



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu Beschädigungen des Mangal-Grills führen.

- Der Mangal-Grill wird sehr heiß. Fassen Sie den Mangal-Grill niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie immer hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Mangal-Grill anzufassen.
- Stecken Sie die Spieße erst in die Getriebebox **7**, wenn die Grillkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Die Metallspieße werden sehr heiß! Fassen Sie sie nur mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen an.
- Bei Verwendung des Mangal-Grills kann sich herabtropfendes Fett entzünden. Halten Sie für diesen Fall immer ein passendes Löschmittel bereit.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!



Achtung: Wir empfehlen eine optimale Befüllung des Mangal-Grills mit ca. 2 kg Grillkohle. Bewegen Sie die einmal entzündeten Kohlen nicht mehr.

1. Bevor Sie die Spieße **12** zum Grillen nutzen, stellen Sie sicher, dass das Grillrost **11** entfernt wurde.

2. Stecken Sie die Spießauflage **6** und die Getriebebox **7** in das Gehäuse **1** des Mangal-Grills wie in **Abb. D** dargestellt.



Achten Sie darauf, dass der Grillrost **11** zuvor entfernt wurde.

3. Stellen Sie sicher, dass der Schiebeschalter **9** des Motors auf **O** steht, bevor Sie die Batterie einsetzen.
4. Anschließend lösen Sie durch Drehen (nach links) das Batteriefach **10** vom Motor **8**, legen die mitgelieferte Batterie (LR20) **13** mit dem Minuspol voran in das Batteriefach (siehe **Abb. E**) und befestigen es wieder am Motor.
5. Hängen Sie nun den Motor **8** an der dafür vorgesehenen Aussparung an der Getriebebox ein (siehe **Abb. F**). Anschließend starten Sie den Motor über den Schiebeschalter **9** (Schieberichtung ist frei wählbar). Die Aufnahme am Motor beginnt sich zu drehen. Führen Sie den Motor an die Getriebebox heran. Warten Sie bis die Aufnahme am Motor die gleiche Position hat wie der quadratische Pin an der Getriebebox. Der Motor lässt sich dann vollständig an die Getriebebox heranführen. Der Motor ist nun montiert. Schalten Sie den Schiebeschalter fürs weitere Vorgehen aus.
6. Füllen Sie ca. 2 kg Grillkohle in die Kohlewanne **3**.
7. Entzünden Sie die Grillkohle von oben mit einem geeigneten Anzünder.
8. Sobald die Grillkohle gleichmäßig glüht und mit einer feinen, weißen Ascheschicht bedeckt ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
9. Bestücken Sie die Spieße **12** nach Belieben und führen Sie sie in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der Getriebebox **7** und legen Sie das andere Ende auf der Spießauflage **6** ab (siehe **Abb. G**).
10. Um die Spieße automatisch zu drehen, starten Sie den Motor über den Schiebeschalter **9** an der unteren Seite des Motors **8**. Dazu schieben Sie ihn entweder auf die Position **◀** oder **▶** (siehe **Abb. H**).
11. Um den Drehvorgang zu beenden, schieben Sie den Schiebeschalter auf **O**.

Rezepte

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Überladen Sie die Spieße **12** nicht. Jeder Spieß sollte nur mit max. 400 g Grillgut bestückt werden.

1. Rezept: Schaschlik – Klassiker

Zutaten:

1,6 kg Schweinenacken	2 getrocknete Chilischote
3 Zwiebeln	6 zerbröselte Lorbeerblätter
3 rote Paprikaschoten	2 EL Paprikapulver, edelsüß
2 Prisen Kümmelsaat	2 EL Salz
2 EL schwarze Pfefferkörner	

Zubereitung:

1. Kümmel, Pfeffer, Chili und Lorbeer in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Es knackt beim Rösten und dann werden die ätherischen Öle freigesetzt. Abkühlen lassen und mit Salz und dem Paprikapulver im Mörser oder Blender fein mahlen.
2. Schweinenacken in gleich große Würfel (3 cm) schneiden. Zwiebeln in Spalten und die Paprika, nachdem sie geputzt ist, in grobe Stücke schneiden. Fleisch rundum mit der Gewürzmischung einreiben. Spieße abwechselnd mit Fleisch und Gemüse bestücken und insgesamt mindestens 15 Min. ziehen lassen.
3. Spieße für ca. 13 Minuten grillen.

2. Rezept: Adana Kebap

Zutaten:

1,8 kg Hackfleisch (Rind und Lamm)	2 TL Salz
3 Zwiebeln	1 TL Pfeffer
4 EL gehackte Petersilie	2 TL Kreuzkümmel
2 Zehen Knoblauch	4 TL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver, edelsüß	4 TL Ajvar
2 TL Chili Pulver	

Zubereitung:

1. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Hackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und der Petersilie gut vermischen und ca. 30 Minuten marinieren.
3. Hackfleisch auf die Spieße verteilen und fest andrücken.
4. Spieße für ca. 10 – 15 Minuten grillen.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu Beschädigungen des Mangal-Grills führen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu Verletzungen führen.

- Sollte der Fehler nicht behoben werden, wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Mangal-Grill durch.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Die Grillkohle entzündet sich nicht richtig.	Sie haben zu viel Grillkohle verwendet.	Entnehmen Sie etwas Kohle mit einer Grillschaufel.
Der Mangal-Grill wird nicht richtig heiß.	Sie haben zu viel Grillkohle verwendet.	Entnehmen Sie etwas Kohle mit einer Grillschaufel.
Der Motor funktioniert nicht bzw. die Spieße drehen sich nicht.	Die Batterie ist leer.	Wechseln Sie die Batterie.
Die Spieße drehen sich nicht.	Das Getriebe ist blockiert.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Fehler	Ursache	Lösung
Die Spieße drehen sich nicht.	Die Fleischstücke sind ggf. zu groß.	Achten Sie darauf, dass die Spieße genug Freiraum zum Drehen haben.
Die Spieße fallen aus der Arretierung.	Die Arretierungen sind verstopft oder verschmutzt.	Reinigen Sie die Arretierungen an der Getriebebox 7 .

Reinigung



Beschädigungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Mangel-Grill und den Zubehörteilen kann zu Beschädigungen des Mangel-Grills und der Zubehörteile führen.



Verbrennungs- und Brandgefahr!

Der Mangel-Grill wird während des Betriebes sehr heiß. Sie können sich verbrennen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Lassen Sie den Mangel-Grill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.
- Entsorgen Sie die Asche und Kohlereste erst, wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Bei heißer Asche oder glühender Holzkohle besteht Brandgefahr!

Um den Mangal-Grill zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Erst nach dem vollständigen Abkühlen des Mangal-Grills entfernen Sie den Grillrost **11**, die Getriebebox **7** und Spießauflage **6**.
2. Entnehmen Sie die Kohlewanne **3** aus dem Gehäuse **1** und entsorgen Sie die erloschene Restkohle und Asche im Restmüll (siehe Kapitel „Entsorgung“).
3. Verwenden Sie zur Reinigung des Mangal-Grills ein leicht angefeuchtetes weiches Tuch mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.
4. Verwenden Sie zur Reinigung des Grillrosts und der Spieße am besten eine Spülbürste und handelsübliches Geschirrspülmittel.



Achtung: Der Mangal-Grill sowie der Grillrost und die Spieße sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mangal-Grill kann zu Beschädigungen des Mangal-Grills führen.

– Lagern Sie den Mangal-Grill nie neben einer Wärmequelle.



Es ist zu empfehlen, den Mangal-Grill nach jeder Verwendung und vor der Aufbewahrung gründlich zu reinigen.

- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie den Mangal-Grill nur im trockenen Zustand.
- Bewahren Sie den Mangal-Grill stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Bei Nichtbenutzung entfernen Sie die Batterie aus dem Batteriefach **10**.

Technische Daten

Modell:	MG 08
Abmessungen (B × T × H):	Mangal-Grill (montiert): ca. 76 × 58,5 × 78,5 cm Grillrost: ca. 62 × 31 × 0,3 cm
Gewicht:	ca. 9,5 kg (kann aus produktionstechnischen Gründen abweichen)
Spießlänge:	ca. 42,8 cm
Empfohlene Spießbestückung:	max. 400 g
Batterie:	Mono D (LR20)
Maximale Füllmenge:	ca. 2 kg Grillkohle

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann über die auf der Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

Kohlereste / Asche entsorgen

Um die Kohlereste zu entsorgen, lassen Sie sie in der Kohlewanne **3** oder einem anderen feuerfesten Behälter erkalten. In dem Behälter sollte die Kohle auf jeden Fall drei Tage lang abkühlen. Die Asche ist nicht kompostierbar und gehört in den Restmüll.

Altgerät 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 Mangal-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 entsorgen



Batterien und Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Batterien können Schadstoffe enthalten, die bei unsachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Darin enthalten sind aber auch wichtige Rohstoffe wie zum Beispiel Eisen, Zink, Mangan oder Nickel, welche wieder verwertet werden können.

Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, datenschutz@monolith-support.com, unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 10 Jahren.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung,

Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.



GARANTIEKARTE

SCHASCHLIK- / MANGAL-GRILL / MG 08

Kundendaten:

Name, Vorname:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Telefonnummer mit Landesvorwahl:

E-Mail:

Fehlerbeschreibung:

Kaufdatum*:

Datum / Unterschrift:

*Bitte den Kaufbeleg und diese Garantiekarte ausgefüllt dem Gerät beilegen!

Hinweis:

Bei Inanspruchnahme der Garantieleistung müssen dem defekten Gerät die Garantiekarte und der Kaufbeleg unbedingt beigelegt werden sowie nach Möglichkeit eine detaillierte Fehlerbeschreibung. Nachträglich eingesandte Garantiekarten können nicht anerkannt werden.

Kundendienst:

Hotline: 0 800 08 72 677 (kostenfrei), Mo. – Fr. 8:00 – 20:00 Uhr

Adresse: PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH
Denisstr. 28a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland

E-Mail: service@protel-service.com

3 JAHRE
Garantie



GARANTIEBEDINGUNGEN

WICHTIGES GARANTIEDOKUMENT – GUT AUFBEWAHREN!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte aufgeführte Service-Hotline zur Verfügung. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraums ist ausgeschlossen.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendung oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.



Importiert durch:

Meateor Austria GmbH
Thurnbichlweg 35
6353 Going am Wilder Kaiser
Österreich