Rothmann

Grillwagen

Aufbau- und Bedienungsanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Qualitätsproduktes. Dieses Produkt entspricht europäischen und nationalen Anforderungen. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Konformität zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich an diese Anweisung zu halten. Sie beinhaltet wichtige Informationen bzgl. der Bedienung und Benutzung dieses Produktes. Bitte bewahren Sie diese Anweisung zur späteren Verwendung auf.

Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung entstehen, unterliegen nicht dem Garantieanspruch. Auch für daraus resultierende Folgeschäden wird keine Haftung übernommen. Für Sach- oder Personenschäden durch nicht ordnungsgemäße Bedienung, unter Nicht-Berücksichtigung der Sicherheitshinweise, wird keine Haftung übernommen; es erlischt der Garantieanspruch. Bitte nehmen Sie selbst aus Sicherheitsgründen keine Veränderungen an dem Produkt vor.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise können einen Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen. Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf.

- Stellen Sie den Grill im Freien auf einer stabilen, ebenen Standfläche auf; in sicherer Entfernung zu Holzzäunen, überhängenden Bäumen oder anderen brennbaren Gegenständen. Benutzen Sie den Grill auf keinen Fall in Innenräumen.
- Es sollte rund um den Grill immer mindestens 1 m Platz gehalten werden.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf einer Standfläche aus Holz oder auf einer anderen brennbaren Standfläche.
- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen.
- Der Grill darf nicht unter einer Überdachung angezündet werden.
- Gehen Sie bei der Benutzung des Grills bedacht und umsichtig um.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Dieser Grill sollte nur von einer erwachsenen Person benutzt werden.
- Vorsicht: Einige Teile haben scharfe Kanten; tragen Sie, wenn notwendig, Sicherheitshandschuhe.

- Um Verletzungen zu vermeiden, sollten die Schrauben immer nach innen hin angebracht werden.
- Die Belastung für die Halterung für Grillzubehör darf 0,5 kg nicht überschreiten.
- Aus Sicherheitsgründen sollte dieser Grill nur von 2 Personen getragen werden.
- Der Grill muss vor der ersten Benutzung mit glühender Kohle aufgeheizt werden. Lassen Sie den Grill anschließend mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Fangen Sie nicht an zu Grillen, bis die Kohle eine weiße Ascheschicht hat.
- ACHTUNG! Der Grill wird sehr heiß und darf während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht bewegt oder berührt werden!
- ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!
- Nutzen Sie Holzkohle nur nach EN-1860-2. Das Gewicht von 2 kg darf nicht überschritten werden.
- ACHTUNG! Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden und Wiederanzünden verwenden. Verwenden Sie ausschließlich Feueranzünder nach EN1860-3.

Aufbewahrung/ Pflege

- ACHTUNG! Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie diesen bewegen, reinigen oder einlagern.
- Bevor Sie den Grill lagern, sollten Sie sich vergewissern, dass dieser auch sauber und trocken ist.
- Schützen Sie den Grill mit einer geeigneten Folie vor Verschmutzungen.
- Geben Sie etwas Speiseöl auf den Grillrost, um Korrosion zu vermeiden.
- Bewahren Sie diesen in einem gut durchlüfteten Raum auf.
- Mit einem leicht feuchtem Tuch abwischen und anschließend trocknen.
- Leeren Sie die Feuerschale nach der Benutzung komplett von Asche.
- Nutzen Sie extra dafür vorgesehenen Grillreiniger, um Aschereste und Essensrückstände zu beseitigen. Falls notwendig, nutzen Sie eine Grillbürste zur Reinigung.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Fettrückstände in dem Grill sind, da diese ein Feuer entfachen können.
- Schützen Sie Ihr Essen mit einer Folie.

Teileliste

Bitte überprüfen Sie die Teile, bevor Sie mit dem Aufbau beginnen, auf Vollständigkeit.

Nr.	Teil	Anzahl	Nr.	Teil	Anzahl
1	langes Bein	2	2	kurzes Bein	2
3	Achse	1	4	Rad	2
5	untere Ablage	1	6	Feuerschale	1
7	Windschutz links	1	8	Windschutz rechts	1
9	Windschutz hinten	1	10	Ablage	1
11	Grillrost	2	A	Schraube M6x12	33
B	Radmutter	2	C	Mutter M6	33

Benötigtes Werkzeug

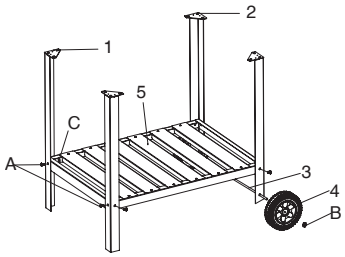
- Kreuschlitz-Schraubendreher
- Verstellbarer Schraubenschlüssel oder Zange

Aufbauanleitung
Dieser Grill muss vor der Benutzung auf einer sicheren und ebenen Fläche zusammengesetzt werden.

Schritt 1:

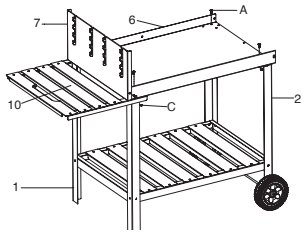
Befestigen Sie die kurzen Beine (2) und die langen Beine (1) mit den Schrauben A und Muttern C an der unteren Ablage (5).

Stecken Sie die Achse (3) durch die Öffnungen am Ende der kurzen Beine (2) und befestigen Sie die Räder (4) mit den Radmuttern B.



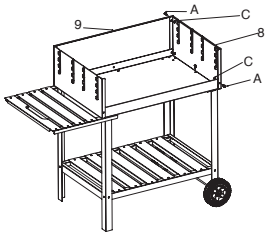
Schritt 2:

Befestigen Sie die Ablage (10), den linken Windschutz (7) und die Feuerschale (6) an den langen Beinen (1) mit Schrauben A und Muttern C.



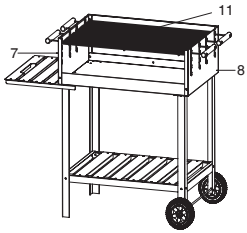
Schritt 3:

Schrauben Sie erst den rechten Windschutz (8), dann den hinteren Windschutz (9) mit Schrauben A und Muttern C an die Feuerschale (6).
Alle Schrauben und Muttern fest anziehen.



Schritt 4:
Jetzt können die Grillroste (11) in die Schlitze der seitlichen Windschutzbleche (7+8) eingesetzt werden.

Der Grill ist jetzt einsatzbereit.
Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge



Anzünd- und Benutzungshinweise

- Platzieren Sie eine Lage mit Holzkohle oder Holzbrikettes in der Feuerschale und überschreiten Sie keinesfalls die Höhe des Randes
- Häufen Sie eine kleine Pyramide mit Feueranzündern an (nach EN 1860-3). Befolgen Sie auch die Sicherheitsanweisungen des Feueranzünders.
- Wenn die Kohle glüht, der Rauch und die Flammen weg sind, harken Sie eine gerade Fläche aus der Kohle.
- Es können kleine Kohlestücke genutzt werden, um die Brenndauer zu verlängern.
- Lassen Sie die Kohle für mind. 30 Minuten glühen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Geben Sie etwas Speiseöl auf den Grillrost, um zu verhindern, dass das Fleisch daran festklebt.
- Bewegen Sie den Grill nie, wenn Sie diesen gerade benützen und gleich nach der Benutzung wenn der Grill noch heiß ist.

Weitere Hinweise

- Gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Grillen komplett im Kühlschrank auftauen lassen. Rohes Fleisch und Geflügel von gekochten Speisen fernhalten.
- Stellen Sie vor dem Grillen und Anzünden des Grills sicher, dass er vollständig gereinigt ist.
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel immer die Hände waschen, bevor fertige Speisen ge-gessen werden.
- Wischen und desinfizieren Sie Bereiche, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Kontakt gekommen sind.
- Stellen Sie beim Grillen von Fleisch und Geflügel sicher, dass der Grill richtig heiß ist. Legen Sie die größe-ren und dickeren Portionen am weitesten von der größten Hitze entfernt, um sicherzustellen, dass sie ohne anbrennen gut durch gegrillt werden und wenden Sie sie regelmäßig.
- Verwenden Sie unterschiedliche Werkzeuge für rohes Fleisch/Geflügel und gekochten Speisen auf dem Grill oder waschen Sie sie zwischen den Anwendungen gründlich ab.
- Um zu prüfen, ob Fleisch, insbesondere Geflügel, durchgebraten ist, pieken Sie das Fleisch mit einem Spieß oder einer Gabel. Der Saft sollte herausfließen. Stellen Sie sicher, dass der Grill die ganze Zeit ko-chend heiß ist.

Rothmann

Hergestellt für:
HELLWEG - Ihr Baufreund
Einkaufsgesellschaft m.b.H.
Neubauzeile 102
A-4030 Linz

Art.-Nr. 451620