

# BANQUET

## BARBECUES

Holzkohlengrill Ölfass – OL2405








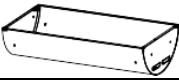


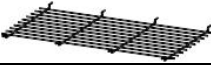





## Zu Ihrer Sicherheit beim Grillen









1. Stellen Sie Ihren Grill immer auf eine ebene hitzebeständige Fläche und nicht in die Nähe von Holzzäunen, überhängenden Bäumen oder leicht entzündlichen Materialien.
2. Der Grill muss immer von einem verantwortungsbewussten Erwachsenen überwacht werden. Kinder und Haustiere sollten vom Grill ferngehalten werden, wenn der Grill heiß ist.
3. Benutzen Sie zum Anzünden nie Spiritus, Paraffin, Benzin, Methylalkohol, Feuerzeugbenzin oder andere Lösungsmittel. Es dürfen nur spezielle Feueranzünder benutzt werden. Wenn die Holzkohle angezündet ist, fügen Sie bitte keine weiteren Anzünder hinzu.
4. Bewegen Sie den Grill nie nach dem Anzünden, denn er wird sehr heiß.
5. Lassen Sie den angezündeten Grill nie unbewacht, nicht einmal für ein paar Minuten.
6. Nach dem Anzünden sollte die Holzkohle mindestens 30 Minuten rot glühen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
7. Fangen Sie nicht mit dem Grillen an, bis die Holzkohle mit grauer Asche überzogen ist.
8. Die meisten Metallteile des Grills werden beim Kochen sehr heiß. Wir empfehlen die Benutzung von Grillhandschuhen, wenn Sie am Grill beschäftigt sind.
9. Flammen können aufflackern, wenn heißes Fett auf die Holzkohle tropft. Halten Sie eine Sprühflasche mit Wasser bereit, um die Flammen zu löschen. Dann wird auch Ihr Essen nicht verbrennen.
10. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, sprühen Sie etwas Wasser auf die glühende Holzkohle oder bedecken Sie sie mit Sand.
11. Vergewissern Sie sich, dass die Holzkohle kalt ist, bevor Sie den Grill entleeren und reinigen.
12. Schützen Sie die Metallteile Ihres Grills vor den Elementen und bewahren Sie ihn in einer Garage oder einem Schuppen auf.

## Nützliche Tipps

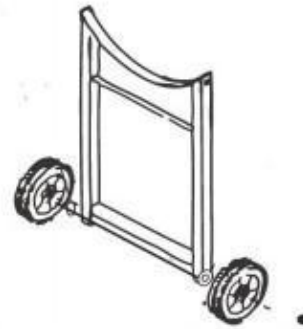
1. Um das Reinigen des Grills zu erleichtern, legen Sie Aluminiumfolie in die Brennkammer, mit der glänzenden Seite nach oben. Halten Sie die Belüftungslöcher frei, indem Sie Löcher in die Folie stechen.
2. Holzkohle gibt es in großen Stücken oder als Presskohle. Normalerweise sind die großen Stücke besser geeignet für Fleisch, das schnell gegart werden kann, wie Würstchen und Burger, während Presskohle sich besser für größere Stücke Fleisch eignet, da sie länger und heißer brennt.
3. Es empfiehlt sich nicht, die gesamte Brennkammer mit Holzkohle zu füllen, denn der Grill kann so heiß werden, dass nicht mehr erfolgreich gekocht werden kann.
4. Wenn die Flammen während des Grillens aufflackern, besprühen Sie sie mit etwas Wasser.
5. Gießen Sie nie kaltes Wasser direkt auf die Holzkohle, wenn Sie mit dem Grillen fertig sind. Dies kann den Grill beschädigen. Benutzen Sie Sand oder besprühen Sie die Holzkohle mit Wasser.
6. Zur Reinigung des Grills weichen Sie den Grillrost, die Grillzange usw. so schnell wie möglich in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel ein. Trocknen Sie die Teile gut ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort. Lassen Sie Ihren Grill nicht ohne Abdeckung im Freien stehen.

## Teileliste:

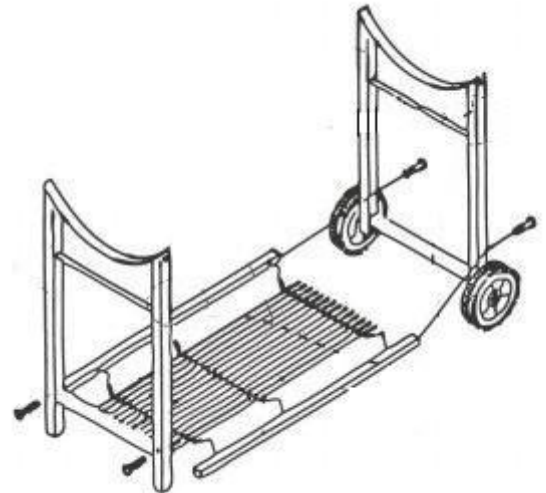
1	Hinterer Windschutz		1 Teil
2	Linker Windschutz		1 Teil
3	Rechter Windschutz		1 Teil
4	Mittlerer Windschutz		1 Teil
5	Grillrost		2 Teile
6	Brennkammer		1 Teil
7	Langes Bein		1 Teil
8	Kurzes Bein		1 Teil
9	Unterer Rost		1 Teil
10	Räder		2 Teile
11	Seitlicher Griff		1 Teil
12	Halterung für den seitlich angebrachten Tisch		2 Teile
13	Achse		1 Teil
14	Feuerrost		1 Teil

15	Grillrostgriff		2 Teile
16	Tisch		1 Teil
17	Beinstützen		2 Teile
A	Schraube M6 x 12 mm		32 Stück
B	Schraube M6 x 45 mm		4 Stück
C	Mutter M6		32 Stück
D	Kontermutter		2 Stück
E	Unterlegscheibe		34 Stück

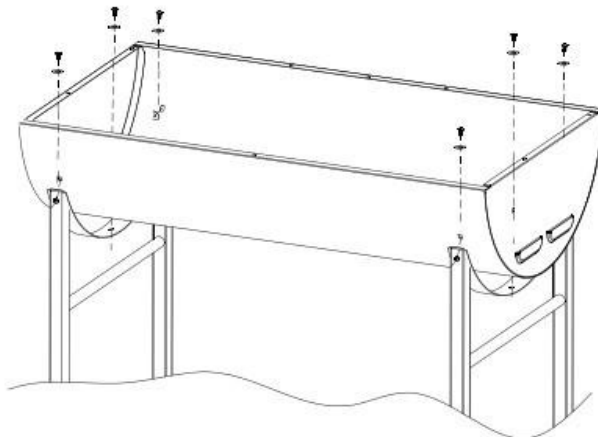
- 1 Stellen Sie das kurze Bein (8) auf den Kopf.  
· Befestigen Sie zuerst die Achse (13) und dann die Räder (10). Benutzen Sie dafür bitte die Unterlegscheiben (E) und Kontermuttern (D).



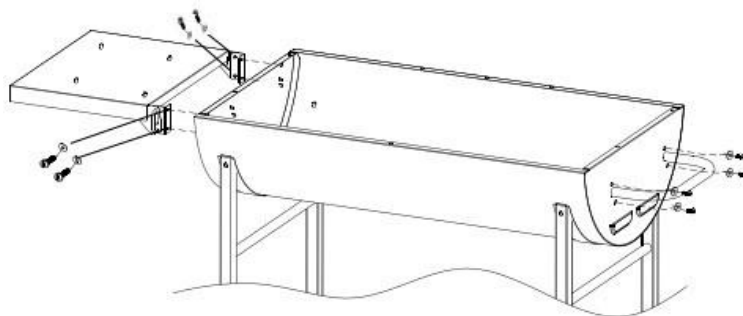
- 2 Befestigen Sie den unteren Rost (9) an den beiden Beinstützen (17). Die beiden Beinstützen sollten so gedreht werden, dass sie in den unteren Rost eingehakt werden können. Befestigen Sie das lange Bein (7) und das kurze Bein (8) mit einer Schraube (B) an den beiden Beinstützen, die den unteren Rost halten.



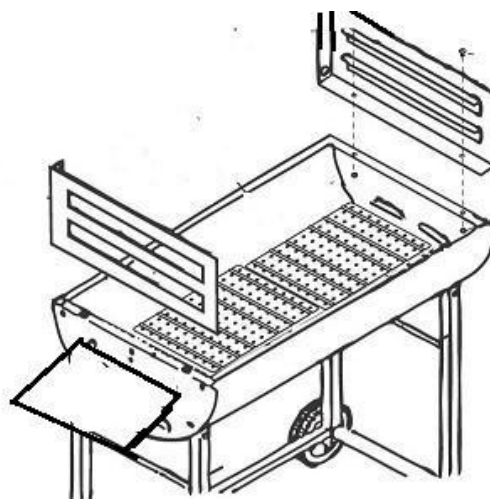
- 3 Befestigen Sie die Brennkammer (6) am Bein (7) (8) mit einer Schraube (A), einer Unterlegscheibe (E) und einer Mutter (C).



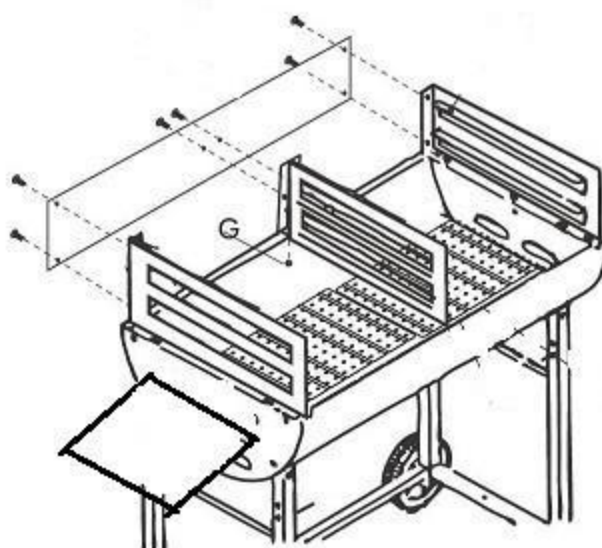
- 4 A Befestigen Sie den Tisch (16) mit Hilfe der Tischhalterung (12). Benutzen Sie eine Schraube (A), eine Unterlegscheibe (E) und eine Mutter (C).
- B Befestigen Sie den Tisch an der linken Seite der Brennkammer mit einer Schraube (A), einer Unterlegscheibe (E) und einer Mutter (C).
- C Befestigen Sie den seitlichen Griff (11) an der Brennkammer mit einer Schraube (A), einer Unterlegscheibe (E) und einer Mutter (C).



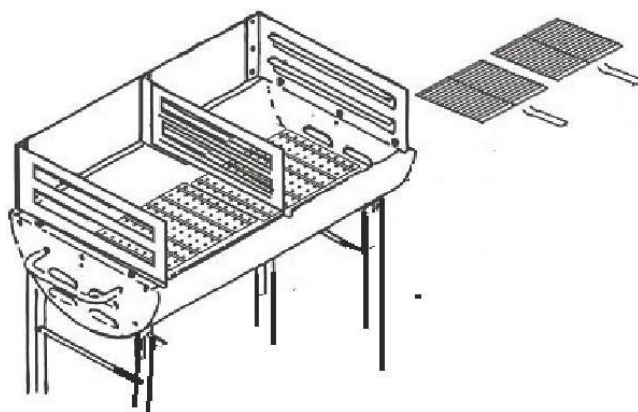
- 5 Setzen Sie den Feuerrost (14) in die Brennkammer (6) ein. Befestigen Sie den linken Windschutz (2) und den rechten Windschutz (3) mit einer Schraube (A), einer Unterlegscheibe (E) und einer Mutter (C).



- 6 Befestigen Sie den mittleren Windschutz (4) mit einer Schraube (A), einer Unterlegscheibe (E) und einer Mutter (C).  
Befestigen Sie den hinteren Windschutz (1) mit einer Schraube (A), einer Unterlegscheibe (E) und einer Mutter (C).



- 7 Setzen Sie die Grillroste (5) ein.
  - Befestigen Sie die Griffe (15) an den Grillrosten (5). Ziehen Sie alle Schrauben und Muttern fest an.



**Lassen Sie Ihren Grill nie unbedeckt draußen stehen!**

**Nur zum Gebrauch im Freien geeignet!**

Kundendienst  
kontakt@brunnen-und-mehr.de  
0421 5371 436