

**Hallo, wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Profigrill!  
Um viel Freude an Ihrem Grill zu haben, hier einige Informationen:**



**Zu Ihrem Grill gehören:**

**1 Grundgestell, 2 Standbeine, 2 Seitentablettrahmen mit 2 Aluplatten, 2 Grillroste, 1 Kohlewanne, 1 Kohlerost, 1 Aluablageblech, 4 Schrauben M8x45, 4 Muttern M8**

**Das Gestell umdrehen. Standbein (links/rechts) mit den Winkelflächen der Ablagenhalterung nach innen in die Beinaufnahmen einsetzen.**

**Die Beine mit den Sechskantschrauben M8x 45 mm und den Muttern fest verschrauben.**

**Das Gestell auf die Beine stellen.**

**Die Kohlewanne von der Rückseite in das Gestell einschieben**

**und das Kohlerost von oben in die Kohlewanne einlegen.**

**Die Grillroste auf die Grillrosthalterung legen.**

**Die Seitentablettrahmen mit den Aluplatten seitlich in das Gestell einhängen.**

**Das Aluablageblech auf die unteren Ablagehalterungen der Standbeine lege**

## Warnhinweise

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lesen deshalb vor der Inbetriebnahme ihres Profigrills alle Hinweise genau durch.

1. Tragen Sie beim Aufbau sowie beim Betrieb des Profigrills stets Handschuhe.
2. Verwenden Sie den Profigrill ausschließlich im Freien- bitte nicht unter überdachten Flächen, Sonnenschirmen oder in geschlossenen Räumen!
3. Achten Sie schon beim Aufstellen des Grills im Freien darauf, dass er kippstabil steht und arretieren sie die Feststellrolle.
4. Der Untergrund sollte eben und feuerfest sein.
5. In der Kohlewanne finden sie folgenden Hinweis, den Sie bitte beachten:

### Achtung!

Farbbehandelt

Vor Erstbenutzung ohne Grillgut  
einbrennen

6. Verwenden Sie nur handelsübliche Grillkohle und Grillanzünder. Am sichersten sind feste Anzündhilfen. Verwenden Sie wegen der giftigen Rauchinhaltsstoffe keinesfalls Anzünder für Ölöfen.
7. Nehmen Sie niemals Benzin oder Spiritus zum Anzünden
8. Gießen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten auf die glühende Kohle – das erzeugt eine Stichflamme, die zu schwersten Verbrennungen führen kann.
9. Lassen Sie Ihr Grillfeuer nie unbeaufsichtigt und lassen Sie Ihre Kinder und Haustiere nicht alleine am Grill.
10. Beachten Sie Windrichtung und Windstärke wegen möglichem Funkenflug und löschen Sie bei starkem Wind die Glut ab.
11. Legen Sie während des Grillens wegen schädlicher Gase keine Kohle nach. Nur Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht hat die richtige Temperatur für gleichmäßiges Grillen.
12. In die Glut tropfendes Fett kann spritzen und schmerzhafte Verbrennungen erzeugen, es kann aber auch Brände auslösen - und der entstehende Qualm kann beim Menschen Krebs erregen. Eine gute Lösung sind daher Grillschalen, die abtropfendes Fett auffangen.
13. Stellen Sie den Grill nicht mit heißer Glut weg. Löschen Sie nach dem Grillen die Glut mit Wasser, auf keinen Fall sollten Sie diese in den Mülleimer entsorgen.