

DE N-m 605 SOLID Holzkohlegrill Montage- und Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch des Artikels sorgfältig durch. Bewahren Sie sie auf und händigen Sie diese bei Weitergabe des Produkts mit aus.

Packungsinhalt: SOLID Holzkohlegrill, Kohlerost, Grillrost mit Klappgriff, Montage- und Bedienungsanleitung

Montage:

- ① Entnehmen Sie den Grill aus der Verpackung; bewahren Sie diese zum späteren Verstauen des Grills auf. Stellen Sie den Grill mit der Edelstahlrückseite auf eine ebene Fläche und klappen Sie die beide grauen Außenschalen auf und entnehmen Sie die beiden Roste.
- ② Stellen Sie den Grill nun hochkant auf eine kurze Seite und klappen Sie die Außenschalen bis zum Anschlag auf.
- ③ Klappen Sie nun die Edelstahl- Seitenbleche ebenfalls bis zum Anschlag auf. Richten Sie den Grill auf. Mit einem leichten Druck nach unten verriegelt sich der Grill und steht sicher.
- ④ Klappen Sie die geschlitzten Seitenwände mit leichtem Druck bis zum Anschlag aus.
- ⑤ Legen Sie nun das schmale Kohlegitter mit den langen Roststäben nach unten in Grillkörper ein.
- ⑥ Falten Sie den Kohlebehälter auseinander und legen Sie den Boden in den Behälter ein

- ⑦ Setzen Sie nun Kohlebehälter auf das im Schritt 5 eingesetzte Kohlegitter am Boden des Grills.

- ⑧ Legen Sie den Grillrost auf den Grill und beginnen Sie mit Ihrem Barbecue.

Zum Zusammenfallen des Grills wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Bedienung:

- Füllen Sie den Grillkörper bis maximal zu Hälfte mit Grillholzkohle und entzünden Sie diese.
- Wenn die Grillkohle von einer weißen Ascheschicht bedeckt ist und keine Flammen mehr züngeln, ist die optimale Grilltemperatur erreicht. Fassen Sie den Grillrost am ausgeklappten Griff an und platzieren Sie ihn in der vorgesehenen Aussparung über der Grillkohle. Legen Sie Ihr Grillgut auf und genießen Sie ihr Barbecue!
- Lassen Sie den Grill nach Beendigung des Grillvorgangs vollständig erkalten. Entsorgen Sie die Kohlereste sachgemäß. Beachten Sie, dass Grillaschereste bis zu 24 Stunden nachglühen kann. Hieraus resultierende Brände liegen in Ihrer Verantwortung. Zur Reinigung genügen ein Spültuch, warmes Wasser und handelsübliches Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.



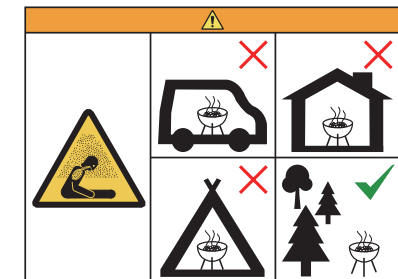
Nestor-matho GmbH & Co. KG | Rheinstraße 221
76532 Baden-Baden | Germany
N-m 605 GTN 4251288160504 DN 802479
LUCID: D6762010044427

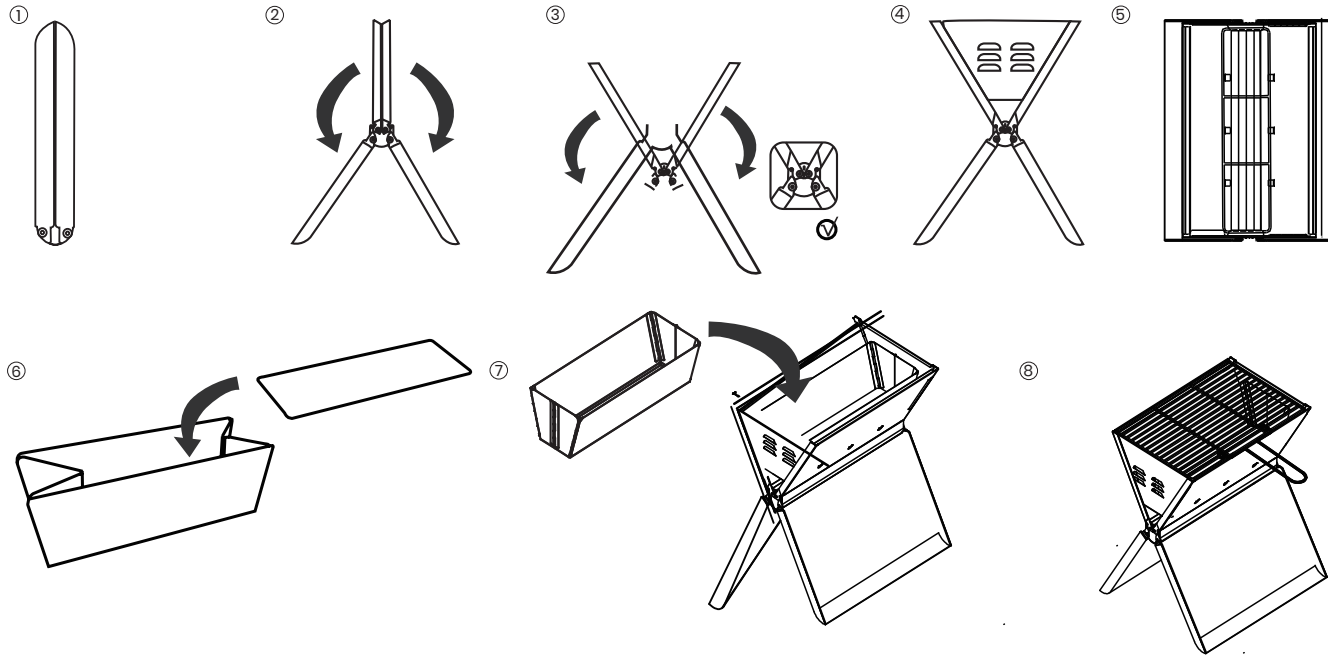


Warnhinweise:

- Stellen Sie sicher, daß der Grill korrekt zusammengebaut ist bevor Sie ihn benutzen. Die nicht sachgemäße Montage kann sehr gefährlich sein.
- Nur zur bestimmungsgemäßen Verwendung (Zubereitung von Speisen im privaten Gebrauch)!
- Stellen Sie sicher, daß die Verwendung dieses Grills mit offenem Feuer da zulässig ist, wo Sie den Grill benutzen möchten.
- Nicht bei starkem Wind benutzen.
- Achten Sie darauf, dass der Grill sicher auf einer ebenen und feuerfesten Unterlage steht; während des Betriebs darf er nicht bewegt werden!
- Der Grill wird sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt!
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern!
- Nur Anzündhilfen gemäß EN1860-3 verwenden, niemals Spiritus oder Benzin! Nie brennbare Flüssigkeiten in den heißen Grill sprühen oder gießen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie immer Wasser zum Löschen bereit stehen haben während dem Grillen.
- Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle vollständig abgekühlt ist bevor Sie diese entsorgen.
- Beachten Sie die Brandgefahr die von heißer Holzkohle ausgeht, und verhindern Sie, daß heiße Holzkohle auf den Boden fällt.
- Reinigen, Transportieren, Verpacken oder Lagern Sie den Grill erst nachdem er vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie den Grill nicht in Innenräumen, Fahrzeugen, Booten, Zelten, Garagen oder unter Planen. Erstickungsgefahr!
- Vor dem ersten Grillen erhitzen und für mindestens 30 min. sehr stark erhitzt halten, um den Grill einzubrennen.
- Maximale Zuladung an Holzkohle 0,6kg. Beachten Sie unbedingt den Mindestabstand von 1,5m zu brennbaren Oberflächen oder Gegenständen inkl. Decken, Servietten etc.
- Beim Grillen entsteht giftiges Kohlenmonoxid, sorgen Sie immer für eine ausreichende Belüftung.
- Tragen Sie beim Grillen Grillhandschuhe und benutzen Sie eine Grillzange!
- Benutzen Sie den Grill nicht unter Drogen- oder Alkoholeinfluss.
- Tragen Sie beim Grillen keine Oberteile aus leichtentzündlichen Materialien oder/ und mit weiten Ärmeln, Diese könnten leicht Feuer fangen.
- Entsorgen Sie den Grill entsprechend den Vorgaben Ihres Landes am Ende seiner Lebensdauer.

! Der Grill ist nur für die Verwendung mit Grillholzkohle zugelassen!





EN N-m 605 SOLID Charcoal BBQ
Assembling instructions & manual

Please read these instructions carefully before using the product. Keep them in a safe place and hand them out when passing on the product.

Package contents: SOLID charcoal grill, charcoal grid, grill grid with folding handle, assembly and operating instructions.

Assembly:

- ① Remove the barbecue from the packaging; keep this for storing the barbecue later. Place the grill with the stainless steel back on a flat surface and unfold the two grey outer shells and remove the two grates.
- ② Now place the barbecue on edge on one short side and fold the outer shells up as far as they will go.
- ③ Now unfold the stainless steel side plates as far as they will go. Set the grill upright. With a slight downward pressure, the grill locks and stands securely.
- ④ Fold out the slotted side panels as far as they will go, applying light pressure.
- ⑤ Now insert the narrow charcoal grill on the bottom of the grill body.
- ⑥ Fold the coal container and put the bottom panel in it

- ⑦ Place the charcoal container on the bottom of the grill.
- ⑧ Put the grillage on the top of the grill and start with your barbecue.

To fold the grill, repeat these steps in reverse order.

Operation:

- Fill the barbecue body to no more than halfway with barbecue charcoal and light it.
- When the charcoal is covered with a white layer of ash and there are no more flames, the optimum grilling temperature has been reached. Grasp the grill grate by the folded-out handle and place it in the recess provided above the charcoal. Place your food on the grill and enjoy your barbecue!
- Let the barbecue cool down completely after the barbecue is finished. Dispose of the charcoal residues properly. Please note that barbecue ash residues can continue to glow for up to 24 hours. Any fires resulting from this are at your responsibility. A dishcloth, warm water and standard washing-up liquid are sufficient for cleaning. Do not use any scouring agents.



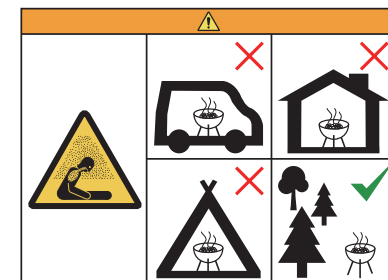
Neuster-matho GmbH & Co. KG | Rheinstrasse 221
78532 Baden-Sachsen | Germany
N-m 605 GTIN 425228190504 DN 802479
LUCID: DE1762010044427

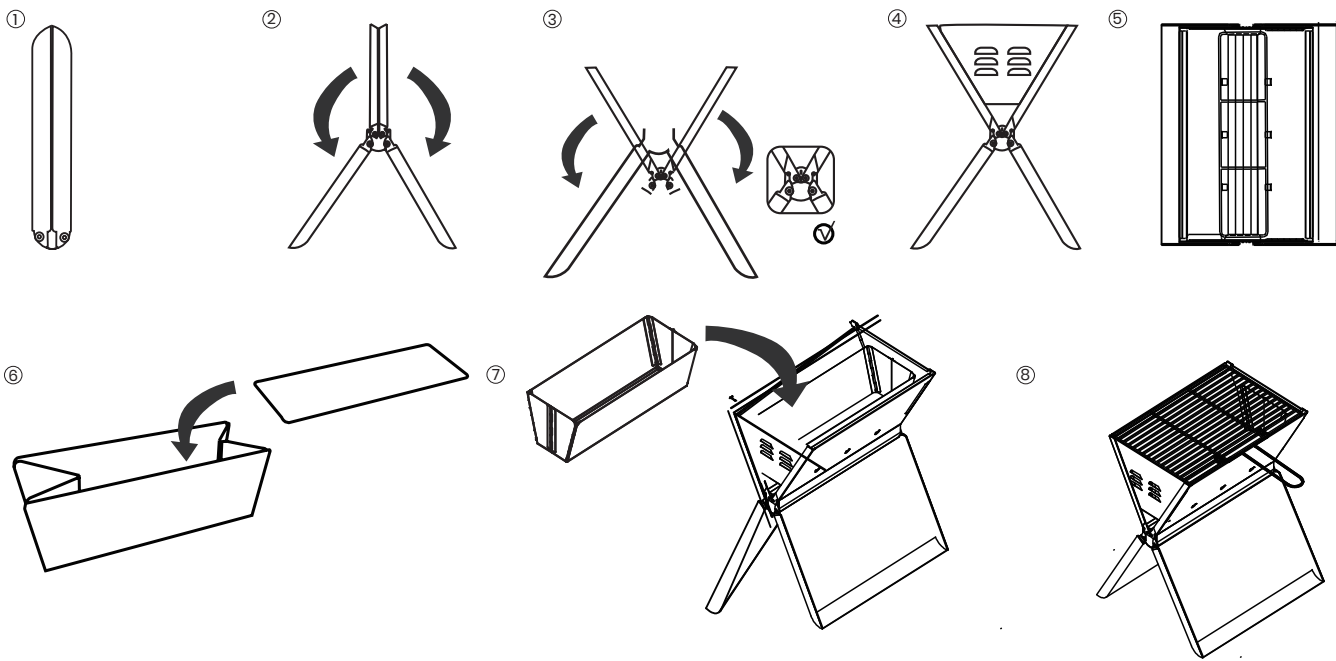


Warnings:

- Make sure that the barbecue is correctly assembled before using it. Improper assembly can be very dangerous.
- Only for intended use (preparation of food for private use)!
- Make sure that the use of this barbecue with an open fire is permitted where you intend to use it.
- Do not use in strong winds.
- Make sure that the grill stands securely on a level and fireproof surface; it must not be moved during operation!
- The grill becomes very hot. Danger of burns!
- Never leave the grill unattended!
- Keep children and pets away!
- Only use ignition aids in accordance with EN1860-3, never spirit or petrol! Never spray or pour flammable liquids into the hot grill.
- Make sure you always have water available for extinguishing while barbecuing.
- Make sure that the charcoal has cooled down completely before disposing of it.
- Be aware of the fire hazard posed by hot charcoal and prevent hot charcoal from falling onto the floor.
- Do not clean, transport, pack or store the barbecue until it has cooled down completely.
- Do not use the barbecue indoors, in vehicles, boats, tents, garages or under tarpaulins. Danger of suffocation!
- Before grilling for the first time, heat and keep very hot for at least 30 min. to burn in the grill.
- Maximum charcoal load 0.6kg.
- Be sure to observe the minimum distance of 1.5m to combustible surfaces or objects incl. blankets, napkins, etc.
- Grilling produces poisonous carbon monoxide, always ensure sufficient ventilation.
- Wear barbecue gloves and use barbecue tongs when barbecuing!
- Do not use the barbecue under the influence of drugs or alcohol.
- When barbecuing, do not wear tops made of highly flammable materials and/or with wide sleeves, as these could easily catch fire.
- Dispose of the barbecue in accordance with your country's regulations at the end of its service life.

! The barbecue is only approved for use with barbecue charcoal!





Avvertissements:

- Assurez-vous que le barbecue est correctement assemblé avant de l'utiliser. Un montage incorrect peut être très dangereux.
 - Uniquement pour une utilisation conforme (préparation de repas à usage privé) !
 - Assurez-vous que l'utilisation de ce barbecue avec des flammes nues est autorisée là où vous souhaitez utiliser le barbecue.
 - Ne l'utilisez pas en cas de vent fort.
 - Veillez à ce que le barbecue soit posé en toute sécurité sur une surface plane et résistante au feu ; ne le déplacez pas pendant son utilisation !
 - Le barbecue devient très chaud. Risque de brûlures !
 - Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance !
 - Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart !
 - N'utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN1860-3, jamais d'alcool à brûler ni d'essence ! Ne jamais vaporiser ou verser de liquides inflammables dans le barbecue chaud.
 - Assurez-vous d'avoir toujours de l'eau à disposition pour éteindre le feu pendant le barbecue.
 - Assurez-vous que le charbon de bois a complètement refroidi avant de le jeter.
 - Tenez compte du risque d'incendie que présente le charbon de bois chaud et évitez que le charbon de bois chaud ne tombe sur le sol.
 - Ne nettoyez, transportez, emballez ou stockez le barbecue qu'une fois qu'il a complètement refroidi. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur, dans des véhicules, des bateaux, des tentes, des garages ou sous des bâches. Risque d'étouffement ! Avant la première cuisson, chauffez le barbecue et maintenez-le à une température très élevée pendant au moins 30 minutes afin de le brûler.
 - Charge maximale du charbon de bois: 0,6 kg.
 - Respectez impérativement la distance minimale de 1,5 m par rapport aux surfaces ou objets inflammables, y compris les couvertures, les serviettes, etc.
 - Les grillades produisent du monoxyde de carbone toxique, veillez toujours à une aération suffisante.
 - Portez des gants de barbecue et utilisez une pince à barbecue lorsque vous faites des grillades !
 - N'utilisez pas le barbecue sous l'influence de drogues ou d'alcool.
 - Ne portez pas de vêtements en matière inflammable ou/et à manches larges lorsque vous faites un barbecue, car ils pourraient facilement prendre feu.
 - Éliminez le barbecue à la fin de sa durée de vie conformément aux directives de votre pays.
- ! Le barbecue est uniquement autorisé à être utilisé avec du charbon de bois pour barbecue !**

FR N-m 605 SOLID Barbecue au charbon de bois - Montage et Utilisation

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'article. Conservez-les et remettez-les au moment de la transmission du produit.

Contenu de l'emballage: barbecue au charbon de bois SOLID, grille à charbon, grille de cuisson avec poignée rabattable, instructions d'utilisation.

Montage:

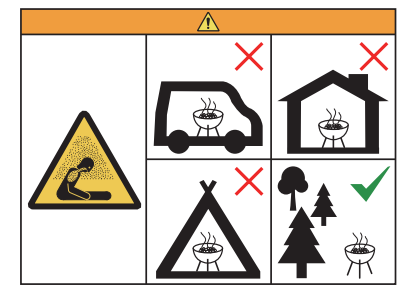
- ① Retirez le barbecue de l'emballage ; conservez celui-ci pour un rangement ultérieur du barbecue. Placez le barbecue avec le dos en acier inoxydable sur une surface plane et ouvrez les deux coques extérieures grises et retirez les deux grilles.
- ② Placez maintenant le barbecue à la verticale sur un côté court et ouvrez les coques extérieures jusqu'à la butée.
- ③ Rabattez ensuite les tôles latérales en acier inoxydable jusqu'à la butée. Redressez le barbecue. Une légère pression vers le bas permet de verrouiller le barbecue et de le maintenir en place.
- ④ Dépliez les parois latérales fendues en exerçant une légère pression jusqu'à la butée.
- ⑤ Placez maintenant la grille de charbon étroite avec les longues barres de grille dans le corps du barbecue vers le bas.
- ⑥ Dépliez le bac à charbon et placez le fond dans ce bac.

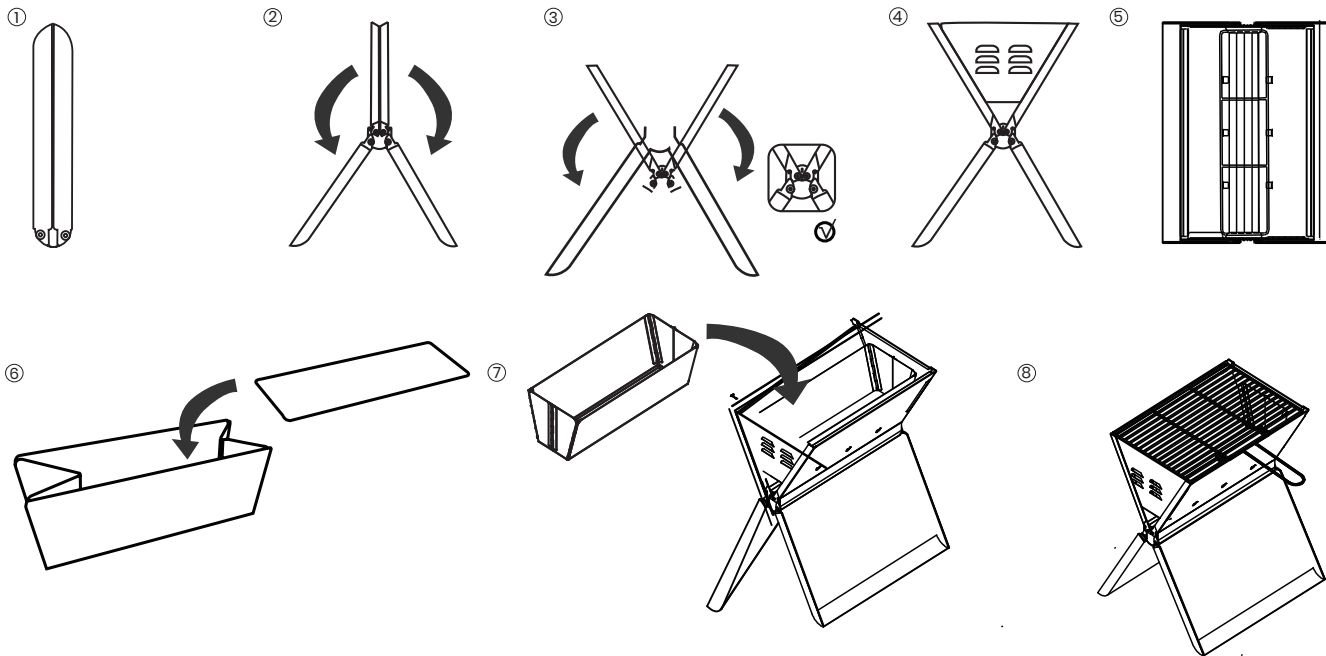
- ⑦ Placez maintenant le bac à charbon sur la grille à charbon insérée à l'étape 5 au fond du barbecue.
- ⑧ Placez la grille sur le barbecue et commencez votre barbecue. Pour replier le barbecue, répétez ces étapes dans l'ordre inverse.

Utilisation:

Remplissez le corps du barbecue jusqu'à la moitié au maximum avec du charbon de bois pour barbecue et allumez-le.

- Lorsque le charbon de bois est recouvert d'une couche de cendres blanches et qu'il n'y a plus de flammes, la température optimale du barbecue est atteinte. Saisissez la grille du barbecue par la poignée dépliée et placez-la dans l'encoche prévue au-dessus du charbon de bois. Posez votre grillade et profitez de votre barbecue !
- Laissez le barbecue refroidir complètement une fois le processus de cuisson terminé. Éliminez les restes de charbon de manière appropriée. N'oubliez pas que les cendres de barbecue peuvent rester incandescentes jusqu'à 24 heures. Les incendies qui en résultent relèvent de votre responsabilité. Pour le nettoyage, il suffit d'un chiffon, d'eau chaude et d'un produit vaisselle du commerce. N'utilisez pas de produits abrasifs.





RU H-m 605 Угольный гриль SOLID Инструкции по монтажу и эксплуатации

Перед использованием изделия внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Храните их в надежном месте и раздавайте при передаче продукта.

Комплект поставки: угольный гриль SOLID, решетка для угля, решетка для гриля со складной ручкой, инструкция по сборке и эксплуатации.

Сборка:

- ① Извлеките гриль из упаковки; сохраните ее для последующего хранения гриля. Поставьте гриль с задней частью из нержавеющей стали на ровную поверхность, разверните две серые внешние оболочки и снимите две решетки.
- ② Теперь положите гриль на край с одной короткой стороны и загните внешние оболочки вверх до упора.
- ③ Теперь откройте боковые панели из нержавеющей стали до упора. Установите гриль вертикально. При легком нажатии вниз гриль фиксируется и надежно стоит на месте.
- ④ Разложите боковые панели с прорезями до упора, слегка надавливая на них.
- ⑤ Теперь вставьте узкую решетку для угля в корпус гриля так, чтобы длинные прутья решетки были направлены вниз.
- ⑥ Разверните контейнер для древесного угля и вставьте дно в контейнер

- ⑦ Теперь поместите контейнер с углем на решетку для угля, установленную в шаге 5 в нижней части гриля.
- ⑧ Установите решетку на барбекю и запустите шашлык.

Чтобы сложить гриль, повторите эти действия в обратном порядке.

Эксплуатация:

- Заполните корпус барбекю не более чем наполовину углем для барбекю и разожгите его. Когда уголь покроется белым слоем пепла и пламени больше не будет, оптимальная температура гриля достигнута. Возьмите решетку гриля за разложенную ручку и поместите ее в углубление, предусмотренное над углями. Поместите продукты на гриль и наслаждайтесь барбекю!
- Дайте барбекю полностью остыть после завершения приготовления. Утилизируйте остатки древесного угля надлежащим образом. Обратите внимание, что остатки золы от барбекю могут продолжать светиться в течение 24 часов. Ответственность за возникшие в результате этого пожары лежит на вас. Для очистки достаточно посудной тряпки, теплой воды и стандартного средства для мытья посуды. Не используйте чистящие средства.



Neuloh-matho GmbH & Co. KG | Rheinstrasse 221
78532 Baden-Baden | Germany
N-m 605 GTIN 425128180504 DN 802479
LUCID: DE176201004427



Предупреждения:

- Перед использованием барбекю убедитесь, что оно собрано правильно.
- Неправильная сборка может быть очень опасной.
- Только для использования по назначению (приготовление пищи в частном пользовании)!
- Убедитесь, что использование этого барбекю с открытым огнем разрешено там, где вы собираетесь его использовать.
- Не используйте при сильном ветре. Убедитесь, что гриль надежно стоит на ровной и огнеупорной поверхности; не перемещайте его во время работы!
- Гриль становится очень горячим. Опасность ожогов!
- Никогда не оставляйте барбекю без присмотра!
- Не подпускайте детей и домашних животных!
- Используйте только средства для розжига в соответствии с EN1860-3, никогда не используйте спирт или бензин! Никогда не распыляйте и не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости в горячий гриль.
- Убедитесь, что у вас всегда наготове вода для тушения огня во время приготовления барбекю.
- Перед утилизацией топлива убедитесь, что оно полностью остыло.
- Помните об опасности возгорания горячего топлива и не допускайте падения горячего топлива на пол.
- Не чистите, не транспортируйте, не упаковывайте и не храните барбекю, пока оно полностью не остынет.
- Не используйте барбекю в закрытых помещениях, в транспортных средствах, лодках, палатках или под брезентом. Опасность удушья!
- Перед первым приготовлением на гриле разогрейте и держите очень горячим не менее 30 мин. для прокаливания в гриле.
- Максимальное количество древесного угля составляет 0,6 кг.
- Всегда соблюдайте расстояние не менее 1,5 м от горячих поверхностей или предметов, включая одеяла, салфетки и т.д.
- При приготовлении на гриле выделяется токсичный угарный газ, всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию.
- Надевайте перчатки для гриля и используйте щипцы для гриля при приготовлении пищи!
- Не используйте барбекю под воздействием наркотиков или алкоголя.
- При приготовлении барбекю не надевайте одежду из легковоспламеняющихся материалов и/или с широкими рукавами, так как она может легко загореться.
- По окончании срока службы утилизируйте барбекю в соответствии с правилами вашей страны.

! Барбекю разрешено использовать только с древесным углем для

