

# Aufbau- und Bedienungsanleitung

## Grill- und Räucherofen „Rügen“

Artikel-Nr. 2687

GTIN 4017265032635



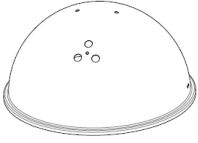






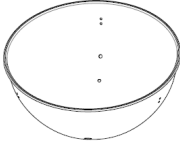




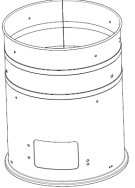
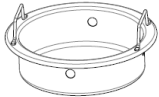
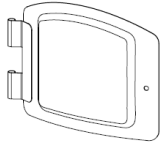
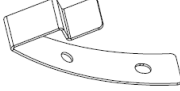


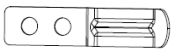


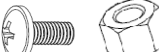
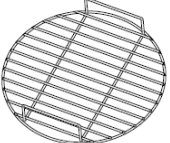

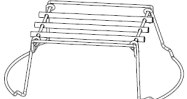

Jürgen Westerholt GmbH; Oldenburger Straße 218 b; 26203 Wardenburg- Germany

E-Mail: [info@westerholt-gmbh.de](mailto:info@westerholt-gmbh.de)

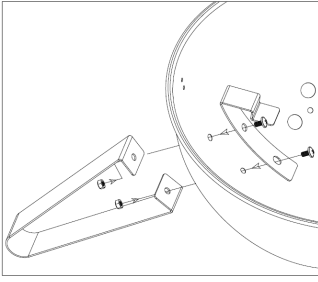
## Komponentenübersicht

Vor dem Zusammenbau lesen Sie die Aufbauanleitung aufmerksam durch.

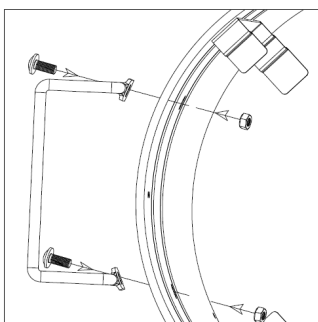
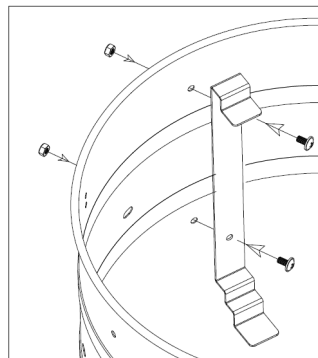
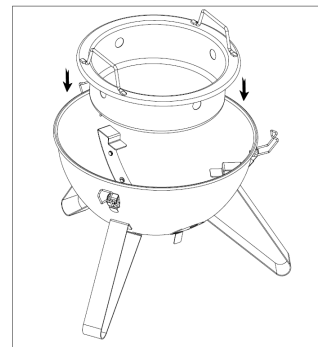
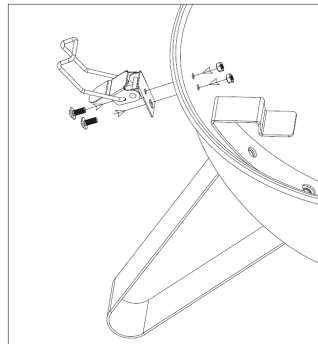
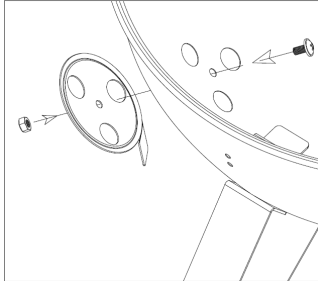
Prüfen Sie vor dem Aufbau ob alle Komponenten vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind.

Nr.	Abbildung	Beschreibung	Menge	Nr.	Bild	Beschreibung	Menge
1		Deckel	1 X	14		Haken	6 X
2		Belüftungsventil	2 X	15		Handgriff	2 X
3		Thermometer	1 X	16		Halter Grillrost	4 X
4		Verriegelungshaken	5 X	17		Unterteil Korpus	1 X
5		Verriegelungsspanne	5 X	18		Bein	3 X
6		Griff für Deckel	1 X	19		Wasserpfanne	1 X
7		Oberteil Korpus	1 X	20		Kohlepfanne	1 X
8		Tür	1 X	21		Halter Kohlepfanne	3 X
9		Türriegel	1 X	A		Schraubenset M4X10MM	27 X
10		Türverschluss	1 X	B		Schraubenset M5X10MM	8 X
11		Scharnier	1 X	C		Schraubenset M6X16MM	12 X
12		Grillrost	2 X	D		Federsplint	1 X
13		Gittergestell	1 X	E		Splint	1 X

## Aufbauanleitung



diesen Schritt für die restlichen Beine und Halter.



### Schritt 1:

Montieren Sie das Bein (18) und den Halter der Kohlepfanne (21) am Unterteil des Korpus (17) Mittels des Schraubenset M6X16MM. Wiederholen Sie diesen Schritt für die restlichen Beine und Halter.

### Schritt 2:

Montieren Sie das Lüftungsventil (2) am Oberteil des Korpus (17) mittels des Schraubenset M4X10MM.

### Schritt 3:

Montieren Sie die Verriegelungsspanne (5) am Oberteil des Korpus (17) mittels des Schraubenset M4X10MM. Wiederholen Sie diesen Schritt für alle 3 Verriegelungsspannen am Oberteil des Korpus

### Schritt 4:

Setzen Sie die Kohlepfanne (20) auf die Halter (21).

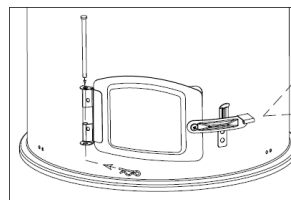
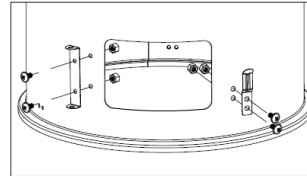
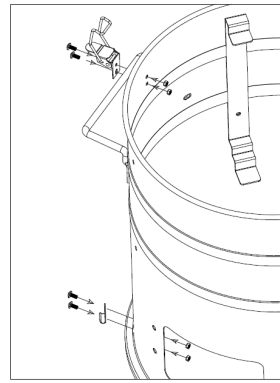
### Schritt 5:

Montieren Sie die Halter des Grillrost (16) am Oberteil des Korpus (7) mittels des Schraubenset M5X10MM. Wiederholen Sie diesen Schritt für alle Halter des Grillrostes.

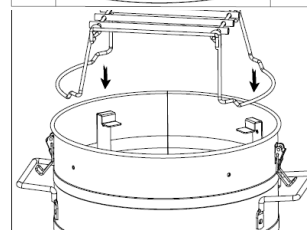
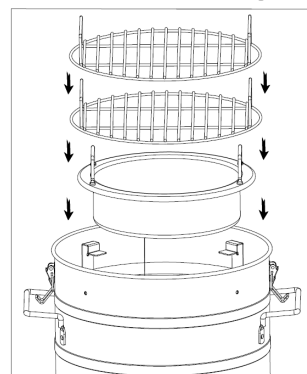
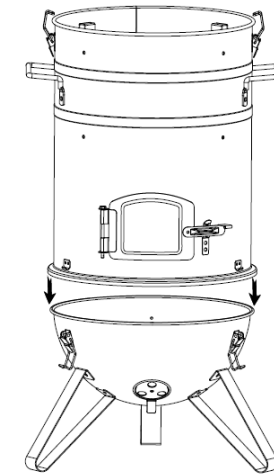
### Schritt 6:

Montieren Sie die Handgriffe (15) am Oberteil des Korpus (7) mittels des Schraubenset M6X16MM.

### Schritt7:



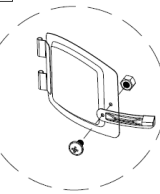
montieren Sie den Türriegel mittels dem Schraubenset M4X10MM.



Montieren Sie die Verriegelungsspannen (5) und die Verriegelungshaken (4) am Oberteil des Korpus (7) mittels des Schraubenset M4X10MM. Wiederholen Sie diesen Schritte für alle Verriegelungen.

### Schritt 8:

Wie abgebildet montieren Sie den Halter des Türschlossesw und das Scharnier (10) & (11) am Oberteil des Korpus (7) mittels des Schraubensatzes M4X10MM. Befestigen Sie die



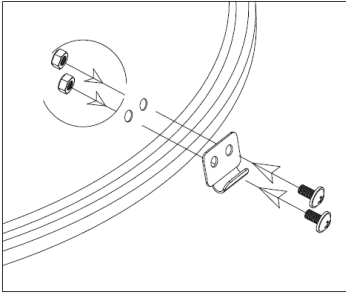
Tür (8) mittels des Splintes (E) am Scharnier (11) gemäß der Zeichnung, sichern Sie den Splint mit dem Federsplint (D).

### Schritt 9:

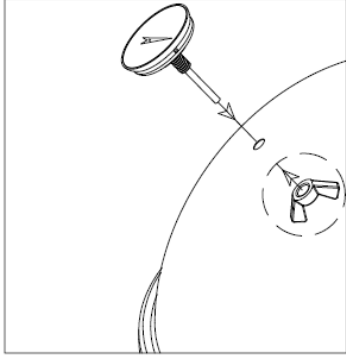
Setzen Sie das Oberteil des Korpus nun auf das Unterteil und verriegeln diesen.

### Schritt 10:

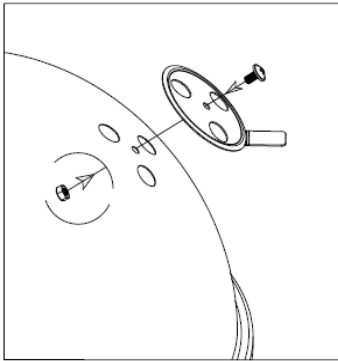
Wie abgebildet setzen Sie die Wasserpfanne (19) und die Grillroste (12) in den Grill auf unterschiedlichen Höhen ein. Setzen Sie das Gittergestell (13) auf und hängen die Haken (14) dort ein.



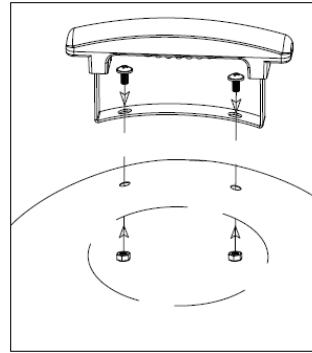
**Schritt 11:**  
Montieren Sie die Verriegelungshaken (4) am Deckel (1) mittels des Schraubenset M4X10MM.



**Schritt 12:**  
Montieren Sie das Thermometer (3) am Deckel (1).



**Schritt 13:**  
Montieren Sie ein Belüftungsventil (2) am Deckel (1) mittels des Schraubenset M4X10MM.



**Schritt 14:**  
Montieren Sie den Handrif für den Deckel (6) am Deckel (1) mittels des Schraubenset M6X16MM.



**Step 15:**  
Setzen Sie den Deckeln nun auf den Korpus und verriegeln mittels den Verriegelungsspannen und Verriegelungshaken (4 & 5).

# **Sicherheitshinweise**

- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen (Erstickenungsgefahr)
- Achten Sie beim Aufstellen des Grills auf einen festen und ebenen Standplatz und halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien. Transportieren Sie den Grill nicht, wenn er in Betrieb ist.
- Beachten Sie die Windrichtung. Vergewissern Sie sich, dass keine Funken und Glut vom Wind verweht werden. Der Betreiber des Grills ist für Schäden verantwortlich.
- Spritzen Sie niemals brennbare Flüssigkeiten in einen Grill.
- Löschen Sie einen Grill niemals mit Wasser.
- Behalten Sie den Grill immer im Auge und halten Sie immer eine Löschdecke, einen Eimer Sand oder einen Pulverlöscher bereit. Löschen Sie ihn nicht mit einem Eimer Wasser. Der hierbei entstehende Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.
- Kinder können Gefahren, wie z.B. Hitze, Stichflammen und Fettspritzer, beim Grillen nicht einschätzen, halten Sie sie daher fern.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Grillanzünder mit GS oder DIN Kennzeichnung. Keinesfalls "Brandbeschleuniger" wie Benzin oder Spiritus, sonst kann es zu einer blitzartigen Verpuffung kommen (schwerste Verbrennungen möglich).
- Entsorgen Sie die Grillkohle erst, wenn diese vollständig erkaltet ist. Schütten Sie Glut nicht zum Abkühlen auf den Boden, hierbei kann Brand- und Verletzungsgefahr bestehen.
- Sollte es dennoch beim Grillen zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese sofort mit viel Wasser, bis spürbare Schmerzlinderung eintritt. Decken Sie die Wunde dann möglichst keimfrei ab, und begeben Sie sich sofort in ärztliche Behandlung.

## Bedienungsanleitung Grillen

1. Lesen und beachten Sie die Sicherheitshinweise
2. Entfernen Sie das Grillrost
3. Befüllen Sie die Feuerwanne mit max. 1,5 kg Grillkohle
4. Entzünden Sie die Grillkohle mit handelsüblichen Grillanzündern mit GS oder DIN-Kennzeichnung
5. Wir empfehlen vor dem ersten Gebrauch den Grill aufzuheizen und den Brennstoff mind. 30 Minuten durchglühen zu lassen
6. Setzen Sie den Grillrost wieder ein
7. Legen Sie das Grillgut erst auf wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist
8. Lassen Sie den Grill nach Beendigung der Speisezubereitung komplett auskühlen

## Bedienungsanleitung Räuchern

1. Lesen und beachten Sie die Sicherheitshinweise
2. Entfernen Sie das Grillrost
3. Befüllen Sie die Feuer-/Kohlewanne mit dem Räuchermehl oder max. 1,5kg Holz
4. Entzünden Sie das Räuchermehl oder das Holz mit handelsüblichen Grillanzündern mit GS oder DIN-Kennzeichnung
5. Setzen Sie den Grillrost wieder ein oder nutzen Sie die Haken zur Befestigung des Räuchergutes.
6. Schließen Sie den Deckel und regulieren die Hitze mittels der Belüftungsventile
7. Zur Kontrolle oder nach Beendigung des Rächervorganges öffnen Sie den Deckel vorsichtig.
8. Lassen Sie den Grill nach Beendigung des Rächervorganges komplett auskühlen