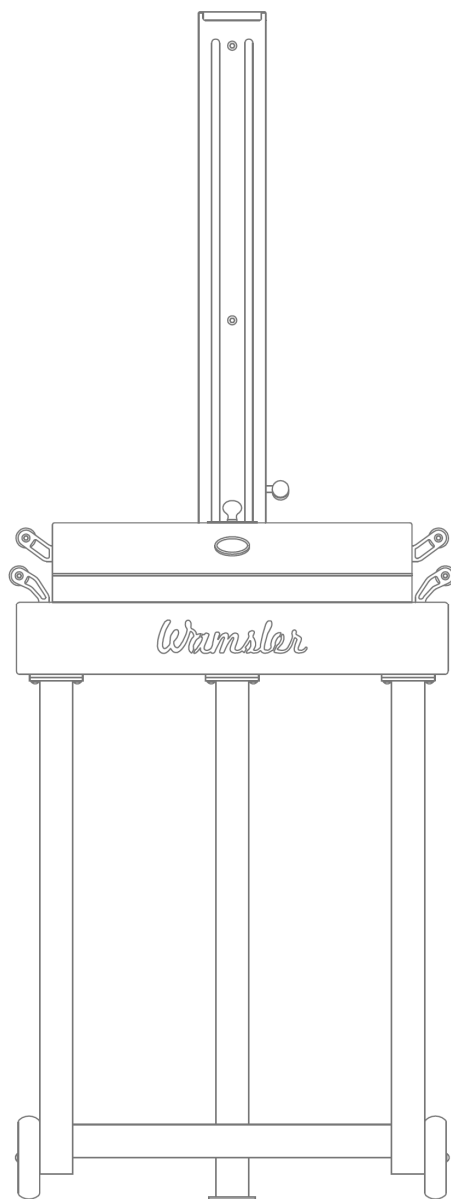


Bedienungs- und Aufstellanleitung für Holz-/ Kohlegrill



LIFTER

Bedienungs- und Aufstelanleitung

Inhalt

Geräteaufbau	4
Montage	4
Allgemeine Anmerkungen.....	4
Auspacken	5
Zusammenbau.....	5
Sicherheitshinweise (bitte unbedingt beachten).....	6
GEFAHRENHINWEISE	6
WARNHINWEISE.....	6
VORSICHTSHINWEISE	7
Bedienung	7
Brennstoffe	8
Erste Inbetriebnahme	8
Anzünden von Scheitholz.....	8
Anzünden von Holzkohle	8
Heizen Sie Ihren Grill vor.....	9
Hinweise für Speisen.....	9
Grillen mit direkter Hitze	9
Grillen mit indirekter Hitze	9
Immer mit Abdeckhaube grillen	9
Grilltipps	9
Am Ende des Grillens	9
Reinigung	11
Maßzeichnung.....	12
Entsorgung	12
Garantie	12

Bedienungs- und Aufstellanleitung

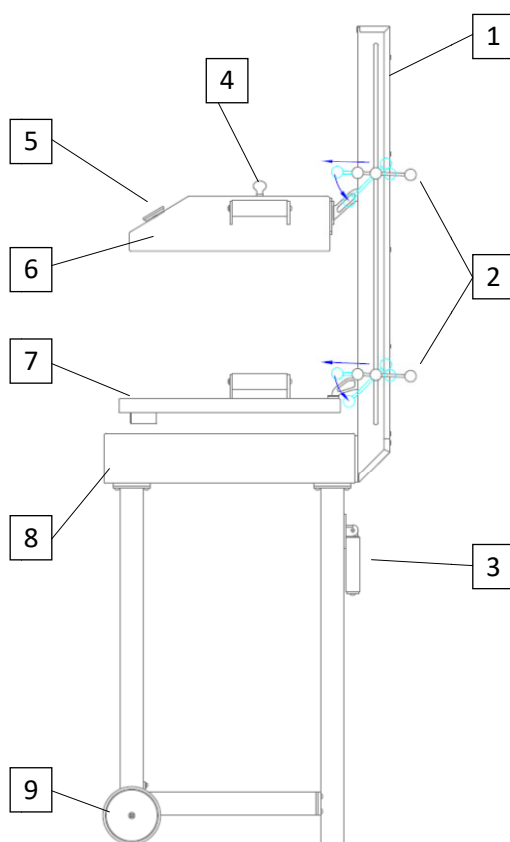
Wir beglückwünschen Sie zu Ihrem Grill. Sie haben eine gute Wahl getroffen! Diese Anleitung soll Ihnen den Aufbau Ihres neuen Gartenkamins erleichtern und Ihnen die Inbetriebnahme näher bringen.



Lesen Sie bitte vor Installation und Inbetriebnahme alle Anleitungen und Informationen sorgfältig durch. Sie vermeiden so Fehlfunktionen und Bedienfehler. Der Installateur und der Betreiber sind verpflichtet, sich vor Inbetriebnahme anhand der Anleitung zu informieren. Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.

Geräteaufbau

1. Liftersäule
2. Betätigungshebel
3. Griff zum Transport
4. Luftventil
5. Thermometer bis 500°C
6. Abdeckhaube
7. Grillrost
8. Grillkorpus
9. Rollen



Montage

Allgemeine Anmerkungen

Um Unfälle oder Schäden am Produkt zu vermeiden, sind nachfolgend einige Empfehlungen aufgeführt:

- Das Auspacken muss von mindestens zwei Personen durchgeführt werden.
- **Jeder Handhabungsvorgang muss mit geeigneten Mitteln und unter vollständiger Einhaltung der geltenden Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden.**
- Die Position des verpackten Produkts muss den Angaben in den Piktogrammen und auf der Verpackung entsprechen.
- Ggf. Schutzausrüstung, sowie Handschuhe benutzen
- Übermäßiges Neigen vermeiden
- Sich niemals im Aktionsradius der Lade-/Entlademittel (Gabelstapler, Kräne usw.) aufhalten

Bedienungs- und Aufstellanleitung

Sie benötigen:

- Kreuz-Schraubenzieher und Inbusschlüssel (● 4-6mm) oder Akku-Schrauber mit entsprechenden Bits
- Am besten erledigen Sie den Aufbau mit einer zweiten Person
- Baumwollhandschuhe für die Montage
- ca. 10 – 15 Minuten Ihrer Zeit

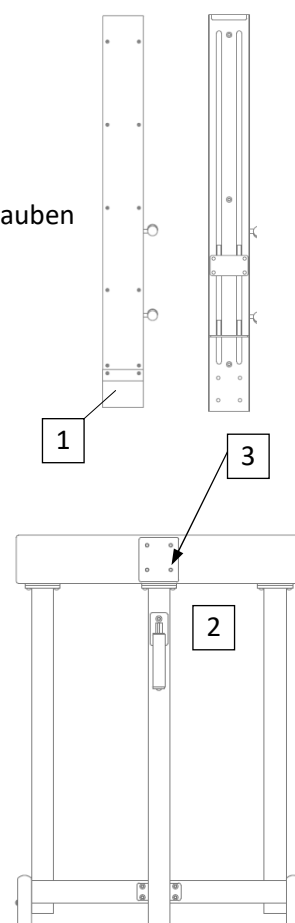
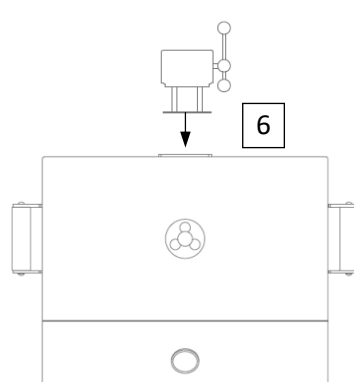
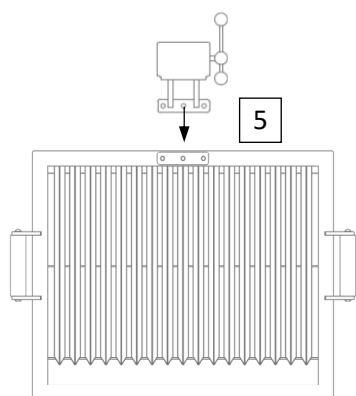
Auspacken

Das Produkt vorsichtig auspacken, um Beschädigungen oder Kratzer zu vermeiden. Das Paket mit dem Zubehör sowie evtl. Transportsicherungen wie Polystyrol- oder Kartonteile, aus und von dem Grill nehmen. Die Verpackungsteile (Plastiksäcke, Polystyrol, Karton usw.), auch die die für Kinder potentielle Gefahrenquellen darstellen, sofort gemäß den geltenden Abfall-Vorschriften entsorgen.

Heben Sie nun den Grill von der Palette und positionieren Sie ihn auf einer ebenen festen Stelle (wie bereits erwähnt empfiehlt sich der Aufbau mit einer 2ten Person).

Zusammenbau

1. Demontieren Sie das unter Abdeckblech mit einen ⊕-Schraubenzieher von der Liftersäule
2. Entfernen Sie die 6mm ●-Schrauben am Grillkorpus hinten
3. Montieren Sie die Liftersäule am Grillkorpus mit den entfernten 6mm ●-Schrauben
4. Danach kann das Abdeckblech der Liftersäule wieder montiert werden
5. Montieren Sie den Grillrost an den Arm des unteren Befestigungshebels mit den 5 mm ●-Schrauben
6. Montieren Sie die Abdeckhaube an den Arm des oberen Befestigungshebels mit den 5 mm ●-Schrauben



Bedienungs- und Aufstellanleitung



Sicherheitshinweise (bitte unbedingt beachten)

Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen **GEFAHREN-, WARN- und VORSICHTSHINWEISE** kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein solches Nichtbeachten Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen. Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill verwenden.

GEFAHRENHINWEISE

- ⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill / Kamin ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill / Kamin weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.
- ⚠ Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüssige Stoffe, um die Holzkohle/Scheitholz anzuzünden. Bei der Verwendung von Holzkohle- Anzündflüssigkeit wird nicht empfohlen.
- ⚠ Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Hohlkohleanzünder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z.B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.

WARNHINWEISE

- ⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.
- ⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.
- ⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.
- ⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.
- ⚠ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ⚠ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten. Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren dürfen den Grill nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
- ⚠ **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ⚠ Dieser Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas oder dgl. Bedenken Sie bitte auch, dass der Abzug des Grills ausreichend Platz hat den Rauch abzugeben.
- ⚠ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet. Beachten Sie bitte auch, dass der Kamin auf Rollen steht und beweglich ist. Bei starken Winden empfehlen

Bedienungs- und Aufstellanleitung

wir den Kamin zu sichern. Für Schäden, die durch Umbauten oder unsachgemäße Behandlung entstehen übernehmen wir keine Haftung.

⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind. Für die Umgebung dürfen keine Brandgefahren entstehen.

⚠ Tragen Sie beim Anzünden und/oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung aus leicht entzündlichen Materialien und mit weiten Ärmeln.

⚠ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.

⚠ Stellen Sie aus Sicherheitsgründen stets Löschmittel (Feuerlöscher, Sand, o.ä.) bereit.

⚠ Entfernen und schütten Sie die Asche oder Holzkohle erst weg, wenn diese vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.

⚠ Schütten Sie heiße Asche oder Holzkohle niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten.

⚠ Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen sind.

⚠ **WARNUNG:** Verwende den Grill NICHT in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxid-Vergiftung führen.

Die jeweils örtlich gültigen feuerpolizeilichen Vorschriften, besonders in den Sommermonaten (z.B. Waldgebiete) sind zu beachten. Der Betrieb sollte nur unter ständiger Aufsicht erfolgen.

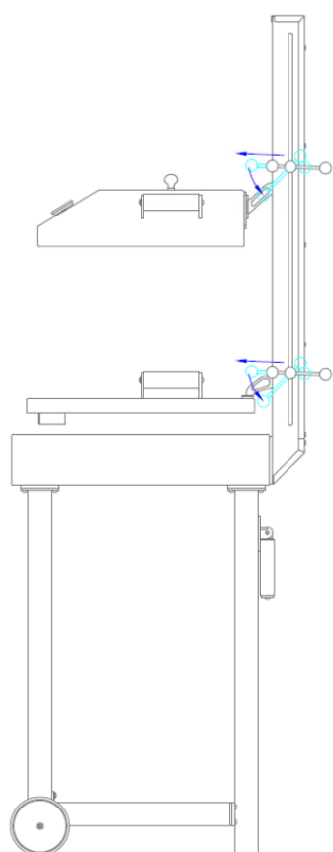
VORSICHTSHINWEISE

⚠ Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle zu löschen.

⚠ Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden. WAMSLER empfiehlt den Kauf einer neuen Grillbürste mit Edelstahlborsten zu Beginn jeden Frühjahrs.

⚠ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.

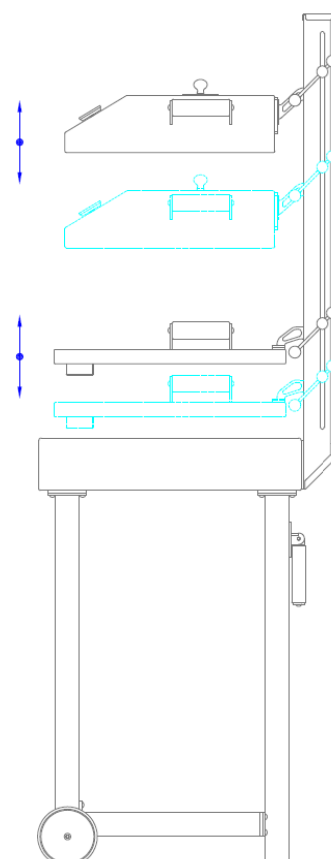
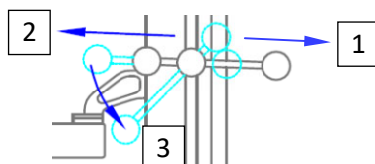
Bedienung



1. Betätigungshebel-Stellung nach hinten ist eine arretierte stufenweise Verstellung des Grillrostes oder der Abdeckhaube nach oben jederzeit möglich.
2. Betätigungshebel-Stellung nach vorne ist der Rost oder die Haube erst entriegelt, wenn diese leicht angehoben werden. Rost oder Haube müssen festgehalten werden.
3. Durch das Anheben fällt der Griff somit automatisch nach unten und ist entriegelt (keine Arretierung mehr).

ACHTUNG!

Vor Beginn des Grillvorgangs ist es erforderlich, sich mit der Funktion des Lifters vertraut zu machen. Griff muss während des Grillvorgangs immer nach hinten stehen / arretiert sein. Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr.



Bedienungs- und Aufstellenanleitung

Brennstoffe

Die Befeuerung sollte nur durch mind. 2 Jahre abgelagertes trockenes Buchenholz (oder ähnlich) erfolgen. Für den Grillvorgang können Sie auch Holzkohle oder Grillbriketts verwenden, welche Sie direkt in den Brennraum geben können. Während des Brennvorgangs mit Holz, sollte der Grillrost nicht unbedingt mittig der Flammen ausgesetzt sein.

Die folgende Tabelle soll Ihnen helfen, die Menge an Holz besser einschätzen zu können:

Modell	Kohle in kg	Holz in kg	entspricht (circa)
Lifter	2,0	2,2 - 2,5	2 - 3 kl. Holzscheite

Bitte beachten Sie, dass die Größe der Holzscheite sehr stark variieren kann. Daher handelt es sich in der Tabelle um Circa-Angaben.

Verbrennen Sie bitte keine (Garten-)Abfälle in Ihrem Garten grill!

Erste Inbetriebnahme

Die erste Inbetriebnahme darf nur durch Befeuerung und nicht durch Grillen erfolgen. Befeuern Sie den Grill am Anfang nur leicht (2 kleine Holzscheite) und steigern Sie dann langsam die Hitzeentwicklung durch nachlegen von Holzscheiten.

Verwenden Sie grundsätzlich keine Brandbeschleuniger wie Benzin oder Spiritus!

Anzünden von Scheitholz

1. Holzscheite auf dem Feuerraumboden platzieren.
2. Kleine Anzündhölzchen quer über die Scheite legen. Dazwischen, auf einem der Scheite, den Anzünder (separat erhältlich) platzieren.
3. Weitere Anzündhölzchen mit Abständen quer darüber legen und mit einem langen Streichholz anzünden.

Anzünden von Holzkohle

1. Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Bodens und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens.
2. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel entzündet.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen angezündet Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

4. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte Methode).
5. Heizen Sie den Rost ca. 10 – 15 Minuten lang vor.
6. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten.

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

Bedienungs- und Aufstellanleitung

Heizen Sie Ihren Grill vor

Wenn Sie Ihren Grill bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten lang vorheizen, bereiten Sie somit den Grillrost vor. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel 260 °C erreicht haben. Die Hitze lockert alle Speiserückstände, die am Grillrost sitzen. Dadurch können sie mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten einfach abgebürstet werden. Durch Vorheizen Ihres Grills wird der Rost ausreichend heiß, damit das Grillgut gut angebraten wird. Zudem bleibt das Grillgut somit nicht am Rost haften.

Hinweise für Speisen

- Lassen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auftauen.
- Bevor Sie Fleisch zubereiten, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife. Tun Sie dies auch nach dem Zubereiten von frischem Fleisch, Fisch und Geflügel.
- Legen Sie gekochtes Fleisch niemals auf denselben Teller, auf dem vorher rohes Fleisch lag.
- Waschen Sie alle Teller und Küchenutensilien, die zuvor mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, mit heißem Wasser und Seife und spülen Sie sie ab.

Grillen mit direkter Hitze

Verwenden Sie die direkte Methode für kleine, zarte Speisestücke, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, wie z.B.:

- Hamburgerfleisch
- Steaks
- Koteletts
- Spieße
- Knochenlose Hähnchen-Stücke
- Fischfilets
- Schalentiere
- Geschnittenes Gemüse

Bei der direkten Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut. Dadurch wird das Grillgut angebraten, das somit seinen Grillgeschmack entwickelt, die richtige Konsistenz sowie eine köstliche Karamellisierung erhält. Zudem wird es vollständig bis zur Mitte gegrillt.

Bei direktem Feuer entsteht sowohl Strahlungs- als auch Leithitze. Durch die Strahlungshitze der Holzkohle wird die Oberfläche der am nächsten gelegenen Speise schnell gegrillt. Gleichzeitig werden die Stäbe des Grillrosts durch das Feuer erhitzt, wodurch die Hitze direkt zur Oberfläche des Grillguts geleitet wird und die unverwechselbaren und leckeren Grillstreifen entstehen.

Durch Öl bleibt das Grillgut nicht am Rost haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt besser als das Einölen des Rosts.

Grillen mit indirekter Hitze

Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen könnten, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt:

- Braten
- Geflügelstücke mit Knochen
- Ganzer Fisch
- Empfindliche Fischfilets
- Ganzes Geflügel

Bedienungs- und Aufstellanleitung

- Truthähne
- Rippen

Indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von dickeren Speisestücken oder Fleischstücken mit Knochen verwendet werden, die zunächst über direkte Hitze angebraten oder gebräunt wurden. Bei der indirekten Hitze befindet sich diese auf beiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite des Grills. Das Grillgut liegt über dem nicht angezündeten Bereich des Grillrosts. Strahlungs- und Leithitze spielen auch hier eine Rolle, sie sind jedoch beim indirekten Grillen weniger intensiv. Wenn der Deckel des Grills korrekt geschlossen ist, entsteht eine weitere Art von Hitze, nämlich Umlufthitze. Die Hitze steigt auf, wird vom Deckel und von den Innenflächen des Grills reflektiert und zirkuliert, sodass das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart wird. Im Gegensatz zur Strahlungs- und zur Leithitze wird durch Umlufthitze nicht die Oberfläche des Grillguts angebraten. Umlufthitze sorgt dafür, dass es langsam bis zur Mitte gegart wird, vergleichbar mit der Hitze in einem Ofen.

Immer mit Abdeckhaube grillen

Aus vier wichtigen Gründen sollte die Abdeckhaube so gut wie möglich immer geschlossen sein.

1. Es hält den Grillrost für optimales Anbraten heiß.
2. Es verkürzt die Garzeit und verhindert, dass das Grillgut austrocknet.
3. Es reduziert die Rauchentwicklung deutlich, wenn Fett und Fleischsaft im Grill verdampfen.
4. Es verhindert ein Aufflammen, da die Sauerstoffzufuhr reduziert ist.

Grilltipps

- Durch Öl bleibt das Grillgut nicht am Rost haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt besser als das Einölen des Rosts.
- Grillsteaks, Fischfilets, knochenlose Hähnchenstücke und Gemüse, werden durch direktes Grillen zubereitet. Hierfür gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Dauer bis zur gewünschten Garstufe). Die Speisen müssen bis in der Mitte der Grillzeit einmal umgedreht werden.
- Grillbraten, ganzes Geflügel, Geflügelstücke mit Knochen, ganzer Fisch und dickere Fleischstücke werden durch indirektes Grillen zubereitet. Hierbei gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Zeit, bis die gewünschte innere Temperatur durch ein direkt ablesbares Thermometer angezeigt wird).
- Vor dem Schneiden sollten Sie Braten, größere Fleischstücke sowie dicke Koteletts und Steaks 5 bis 10 Minuten nach dem Grillen ruhen lassen. In dieser Zeit steigt die innere Temperatur des Fleisches um 5 bis 10 Grad.
- Für ein zusätzliches Raucharoma können Sie Hartholzspäne oder -stücke hinzufügen. Diese müssen mindestens 30 Minuten lang in Wasser getränkt werden). Auch frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter können verwendet werden. Legen Sie das nasse Holz oder die Kräuter kurz vor dem Grillen direkt auf die Kohle.
- Lassen Sie die Speisen vor dem Grillen auftauen. Wenn Sie noch gefrorene Speisen grillen, lassen Sie diese länger auf dem Grill liegen.

Am Ende des Grillens

Nehmen Sie das Grillgut vom Rost. Der Betrieb sowie auch der Ausbrand sollte nur unter ständiger Aufsicht erfolgen!

Fassen Sie diese Zubehör-Teile während des Grillvorgangs nur mit Handschuhen oder Topflappen an!

Bedienungs- und Aufstellanleitung

Reinigung

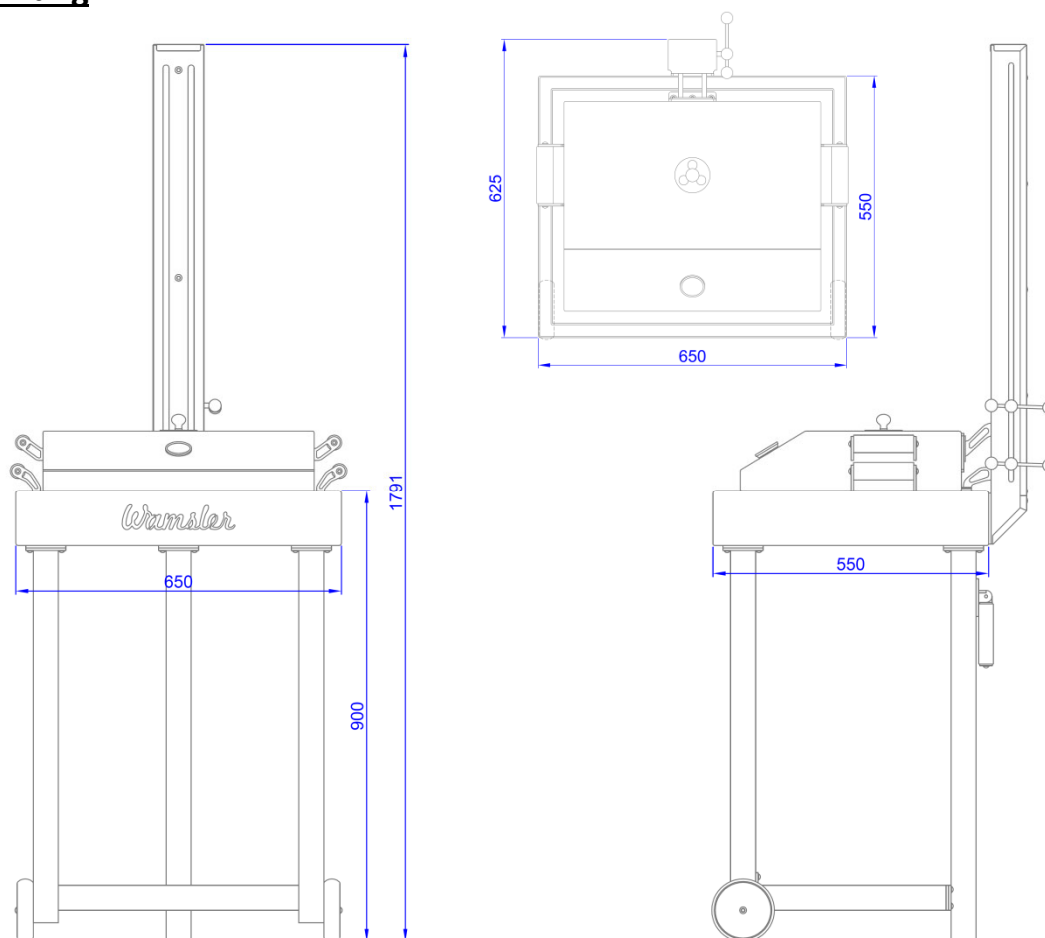
Damit Ihr Grill einwandfrei aussieht und auch noch in den kommenden Jahren gut funktioniert, beachten Sie ein paar grundlegende Anweisungen zur Reinigung!

- Um eine ausreichende Luftzufuhr sicherzustellen und den Grillvorgang zu verbessern, entfernen Sie angesammelte Asche und alte Holzkohle vom Boden, bevor Sie den Grill verwenden. Stellen Sie zuvor sicher, dass die gesamte Holzkohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Möglicherweise befinden sich „lackähnliche“ Flecken auf der Innenseite des Deckels. Bei der Verwendung des Grills oxidieren Fett- und Rauchdämpfe in Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite Ihres Deckels ab. Bürsten Sie das in Kohle umgewandelte Fett mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der Innenseite des Deckels ab. Nach dem Grillen können Sie bei noch warmen (nicht heißem) Grill die Innenseite des Deckels mit einem Papiertuch abwischen, damit weitere Ablagerungen möglichst vermieden werden.
- Wenn Ihr Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt ist, werden Sie die Außenseite möglicherweise öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rost auf der Oberfläche führen. Wamsler empfiehlt Ihnen, die Außenseite Ihres Grills mit warmem Seifenwasser abzuwischen. Spülen Sie den Grill anschließend ab und trocknen ihn gründlich. Zur Pflege kann auch ein geeigneter Edelstahlreiniger zum Einsatz kommen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Oberflächen Ihres Grills zu reinigen.
- Pflegen und Ölen Sie die Mechanik der Lifterbetätigung regelmäßig mit Kriechöl.
- Beachten Sie die regelmäßige Reinigung der Fettauffangschale. Ansonsten besteht Brandgefahr!

Warten Sie mit der Reinigung immer, bis der Grill vollständig abgekühlt ist!

Bedienungs- und Aufstellanleitung

Maßzeichnung



Die angeführten Abmessungs- und Gewichtangaben sind nur zur Information! Wir behalten uns das Recht von Konstruktionsänderungen vor, falls diese das technische Niveau erhöhen, oder die Qualität verbessern!

Entsorgung

Das Gerät enthält keine bekannten Gefahrenstoffe. Es wird daher empfohlen, nach der Lebensdauer das Gerät zu demontieren und die Teile in die entsprechenden Abfallsammelstellen / - Container zu entsorgen.

Garantie

Grundsätzlich geben wir 2 Jahre Herstellergarantie auf die Funktionsbereitschaft des Grills.

Oberflächen, Scheiben, Roste, Thermometer, Brennraumsteine und bewegliche Teile unterliegen jedoch ständigen Witterungseinflüssen und teilweise extremen Temperaturen. Daher können wir für diese Teile leider keine Garantie oder Gewährleistung übernehmen.

Dieses GARANTIE erlischt auch, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WAMSLER nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale Routinewartung, sowie Überladung
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z.B. Swimmingpools und Whirlpools/ Luftsprudelbädern.
- Raue Witterungsbedingungen und Umwelteinflüsse wie z.B. Starkregen, saurer Regen, Hagel, Hochwasser oder dgl.

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WAMSLER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

Bedienungs- und Aufstellenanleitung

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Grillgerät.

Ihre Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH

Adalperostraße 86 – 85737 Ismaning b. München – Deutschland – ☎ +49 (0)89 320 84 0 – www.wamsler.eu