



**Rothmann**

# Gasgrillwagen »Missouri«

Bedienungs-/Montageanleitung



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Qualitätsproduktes. Dieses Produkt entspricht europäischen und nationalen Anforderungen. Um diese Anforderungen zu erhalten und die Konformität zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich an diese Anweisung zu halten. Sie beinhaltet wichtige Informationen bzgl. der Bedienung und Montage dieses Produktes. Bitte bewahren Sie diese Anweisung zur späteren Verwendung auf.



Für Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung entstehen, sowie daraus resultierende Folgeschäden wird keine Haftung übernommen. Auch für Sach- oder Personenschäden durch nicht ordnungsgemäße Bedienung, unter Nichtberücksichtigung der Sicherheitshinweise, wird keine Haftung übernommen. Bitte nehmen Sie selbst aus Sicherheitsgründen keine Veränderungen an dem Produkt vor.

#### Sicherheitshinweise

- Nur für den Gebrauch im Freien.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch.
- Achtung! Erreichbare Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Tiere fern.
- Führen Sie jährlich und vor jedem Gebrauch einen Dichtungstest durch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
- Nach dem Gebrauch muss die Gaszufuhr der Gasflasche ausgeschaltet werden.

#### Wenn Sie Gas riechen

- Schalten Sie die Gaszufuhr aus.
- Löschen Sie jegliche offene Flammen.
- Öffnen Sie den Grilldeckel oder die Grillhaube.
- Falls der Geruch weiterhin vorhanden ist, stellen Sie die Benutzung ein und kontaktieren Sie Ihren lokalen Händler.
- Lagern oder benutzen Sie kein Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten in der Umgebung von diesem oder ähnlichen Geräten.
- Dasselbe gilt für eine nicht mit dem Gerät verbundene Gasflasche.

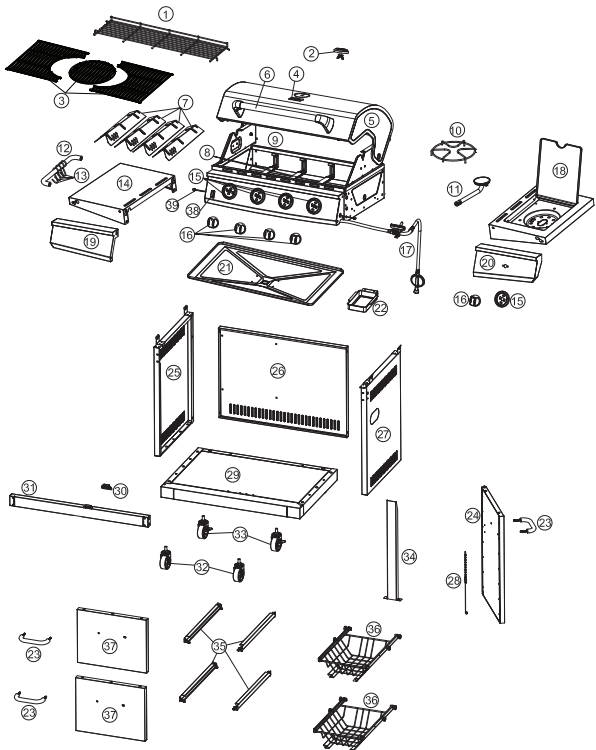
**Dieses Gerät darf nur an oberirdischen Orten mit ausreichender Ventilation benutzt werden.**

#### Positionierung



- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unter brennbaren Materialien oder Oberflächen verwendet wird.
- Ein Mindestabstand zu jeglichen brennbaren Gegenständen muss eingehalten werden: Minimum 1 m auf allen Seiten.
- Jegliche brennbare Gegenstände müssen weit genug vom Gerät entfernt sein.
- Die Gasflasche darf nicht direktem Sonnenlicht ausgesetzt sein.
- Das Gerät muss so positioniert werden, dass es niemandem im Weg steht.
- Das Gerät kann sehr heiß werden. Es muss so positioniert werden, dass es für niemanden zur Gefahrenquelle wird.

## Teileliste und Explosionsansicht

Nehmen Sie alle Teile vorsichtig aus der Verpackung. Breiten Sie diese übersichtlich auf einem weichen Untergrund aus, so dass Sie die Teile gut erkennen können. Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten:

Teileliste	Ansicht
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warmhalterost</li> <li>2. Thermostat</li> <li>3. Grillrost (3x)</li> <li>4. Markenplatte*</li> <li>5. Deckel*</li> <li>6. Deckelgriff*</li> <li>7. Heizplatte (4x)</li> <li>8. Brenner (4x)*</li> <li>9. Grillkörper</li> <li>10. Rost für Seitenbrenner</li> <li>11. Seitenbrenner</li> <li>12. Handtuchhalter</li> <li>13. Werkzeughalter (4x)*</li> <li>14. Seitenregal, links</li> <li>15. Reglerlünette (5x)*</li> <li>16. Regler (5x)</li> <li>17. Regler- / Schlauchmontage*</li> <li>18. Seitenregal, rechts</li> <li>19. Regalf frontplatte, links</li> <li>20. Regalf frontplatte, rechts</li> <li>21. Fettsammler</li> <li>22. Fettbehälter</li> <li>23. Türgriff (3x)</li> <li>24. Türe (rechts)</li> <li>25. Seitenwand, links</li> <li>26. Rückwand</li> <li>27. Seitenwand, rechts</li> <li>28. Zündstab</li> <li>29. Basis</li> <li>30. Magnet</li> <li>31. Vorderrahmen, horizontal</li> <li>32. Rollen (2x)</li> <li>33. Rollen mit Verriegelung (2x)</li> <li>34. Vorderrahmen, vertikal</li> <li>35. Schubladenschienen (4x)</li> <li>36. Schublade (2x)</li> <li>37. Schubladenfront (2x)</li> <li>38. Grill-Licht*</li> <li>39. Grill-Licht-Batterie-Kasten*</li> </ol> <p>* = Vorinstalliert</p>	

## Mitgelieferte Ausstattung

A. Schraube	M4 x12 PZ-Kopf, vernickelt	24 St.	<b>Benötigtes Werkzeug (enthalten)</b>
B. Schraube	M6 x 15 PZ-Kopf, vernickelt	24 St.	
C. Bolzen	M6 x 15 Sechskantkopf, vernickelt	18 St.	#2 Schraubendreher 1 St.
D. Flügelmutter	M6, vernickelt	6 St.	
E. Unterlegscheibe	Ø 6,5 x Ø 18, vernickelt	28 St.	
F. Sicherungsscheibe	Ø 6,5, vernickelt	16 St.	M10-M6 Schraubenschlüssel 1 St.
G. AA Batterie		4 St.	

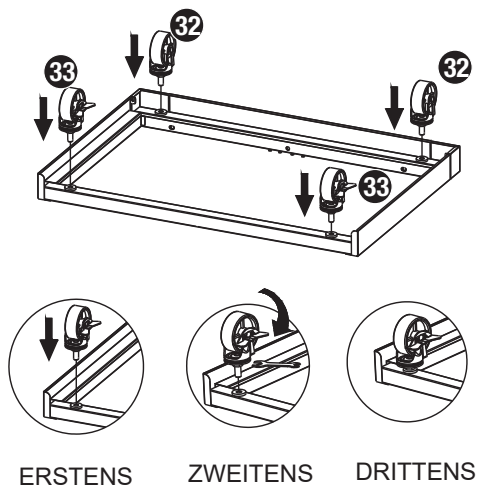


# Rothmann

## Montage

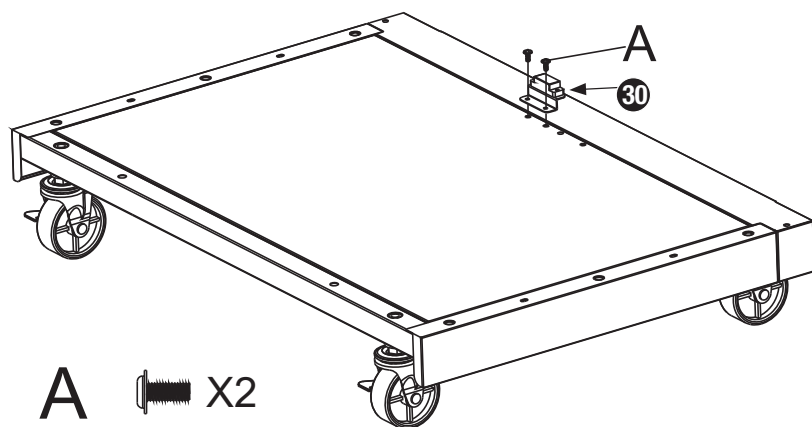
### Schritt 1:

Rollen (32+33) anbringen  
Bemerkung: Rollen mit Verriegelung (33) kommen nach hinten



### Schritt 2:

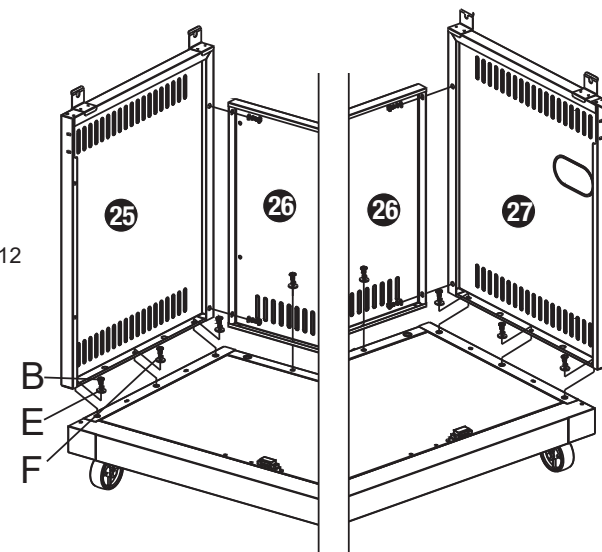
Magneten (30) anbringen



### Schritt 3:

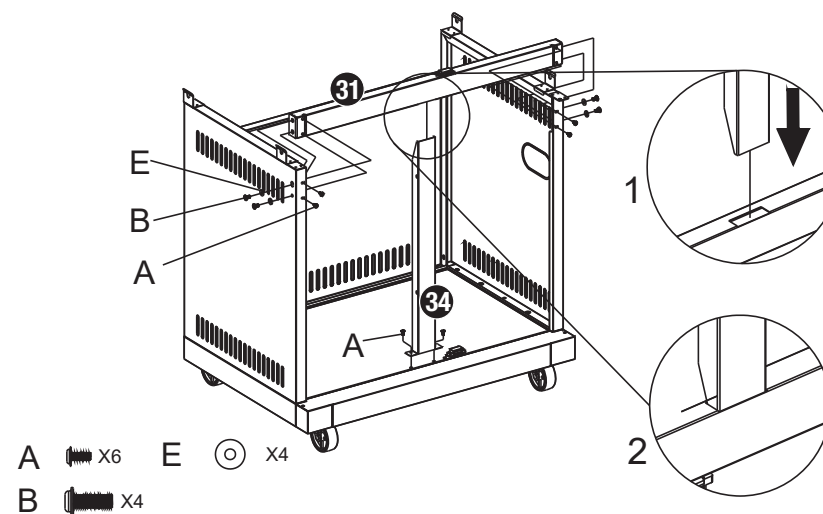
Rück- (26) und Seitenwände (25+27) anbringen

B      X12      F      X12  
E      X12

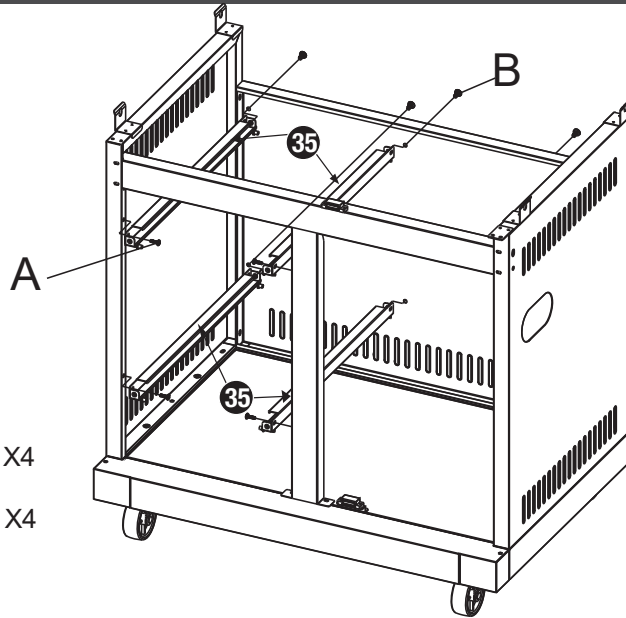




### Schritt 4:

Vorderrahmen (31+34) anbringen

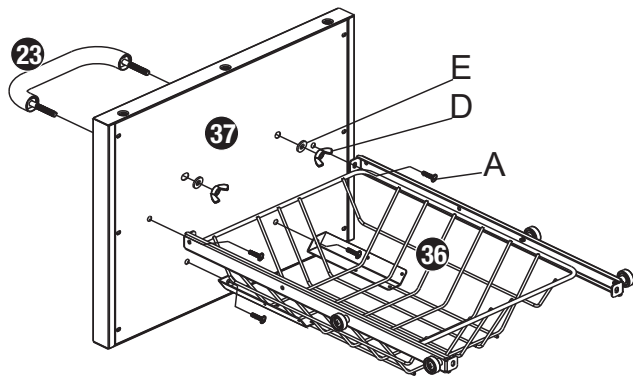





**Schritt 5:**  
Schubladenschienen (35)  
anbringen



- A  x4
- B  x4

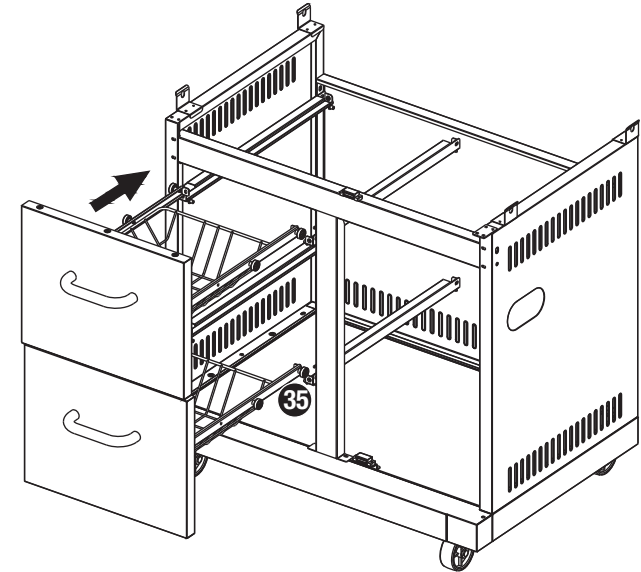
**Schritt 6:**  
Schubladen (36), Schubladenfront (37) und Türgriffe (23)  
zusammenbauen



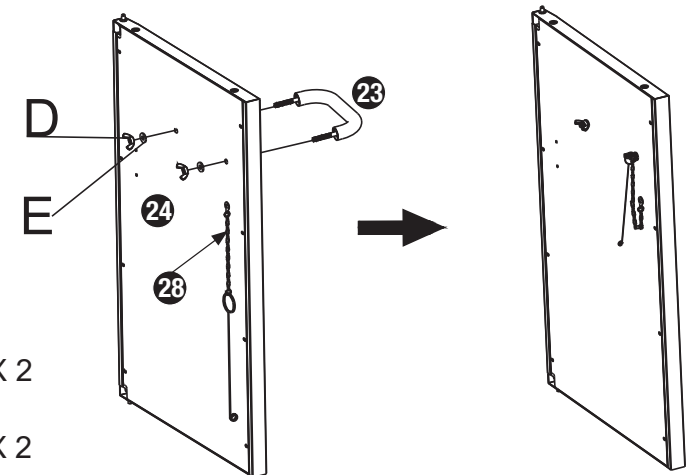
- A  x8
- E  x4
- D  x4



x 2

**Schritt 7:**  
fertige Schubladen in  
Schubladenschienen (35) einführen



**Schritt 8:**  
Türgriff (23) und Zündstab (28) und Türe (24)  
anbringen

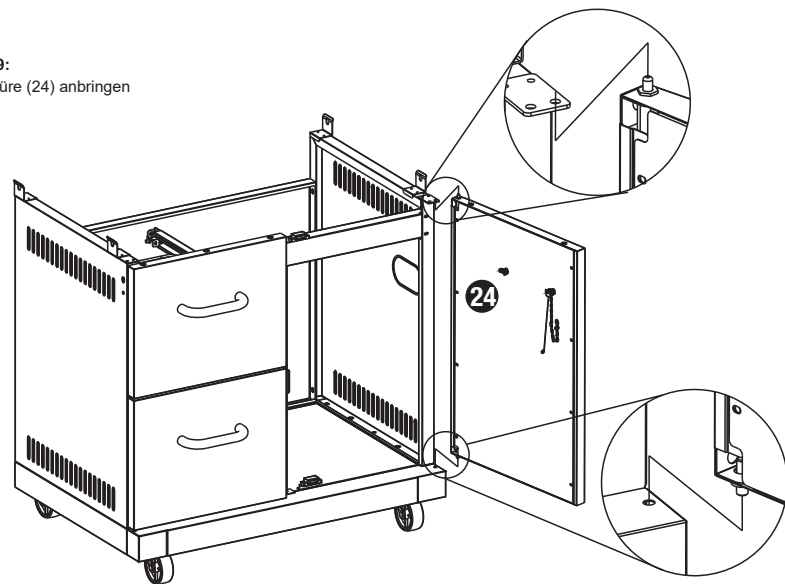


- D  x2
- E  x2

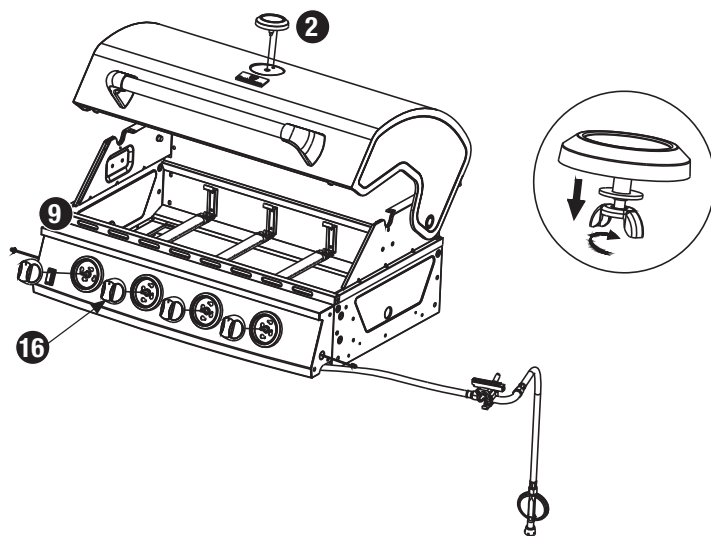


# Rothmann

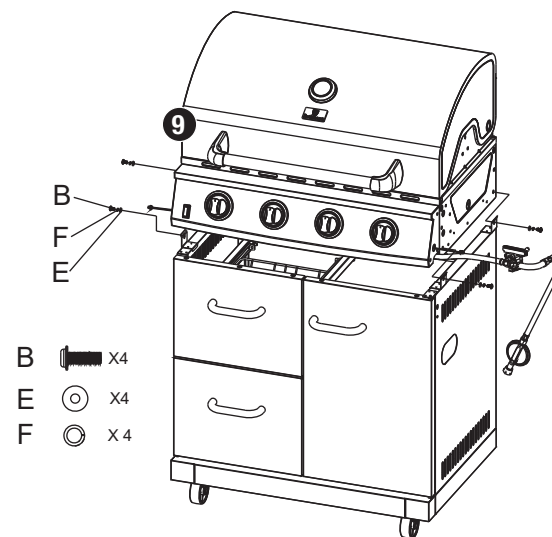
**Schritt 9:**  
fertige Türe (24) anbringen






**Schritt 10:**  
Thermostat (2) und Regler (16) an Grillkörper (9) anbringen

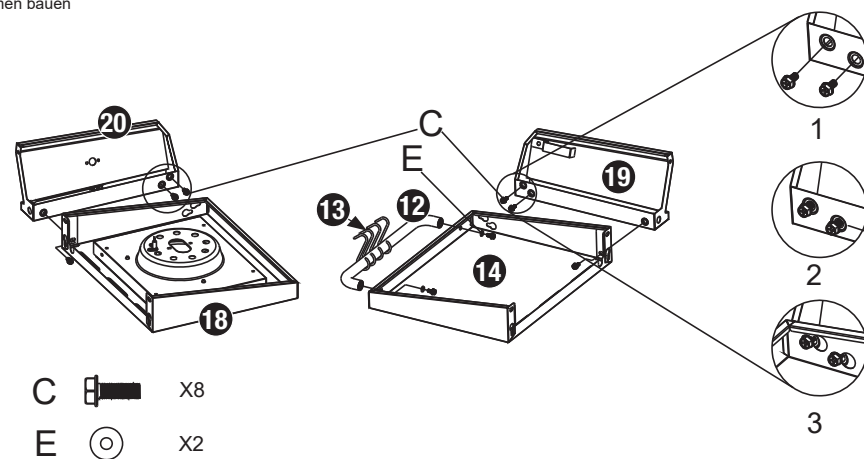




**Schritt 11:**  
Grillkörper (9) am  
Gestell anbringen



- B  X4
- E  X4
- F  X4

**Schritt 12:**  
Seitenregale (14+19), Regalfrontplatten (18+20)  
und Handtuch-/Werkzeughalter (12+13)  
zusammen bauen



- C  X8
- E  X2

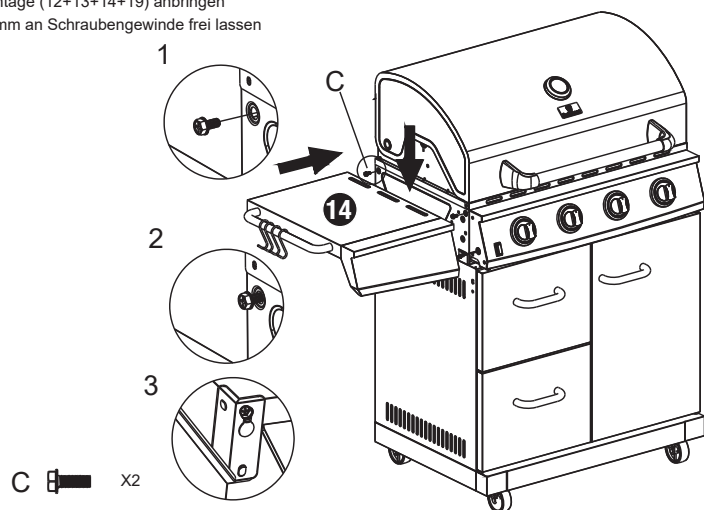


# Rothmann

### Schritt 13:

linke Seitenmontage (12+13+14+19) anbringen

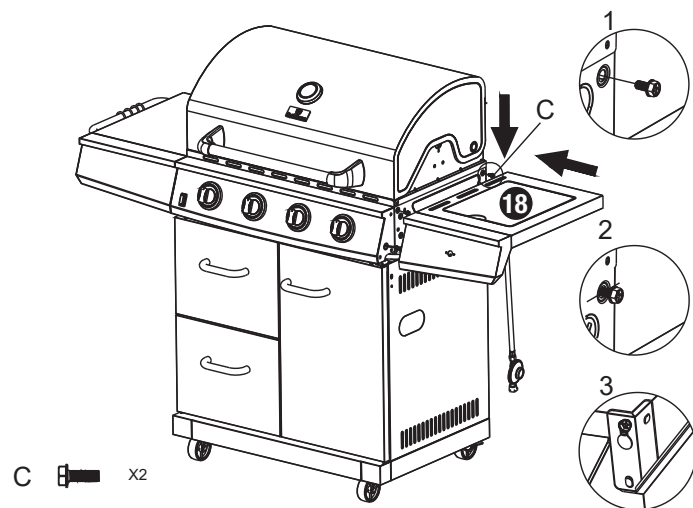
Bemerkung: 5 mm an Schraubengewinde frei lassen



### Schritt 14:

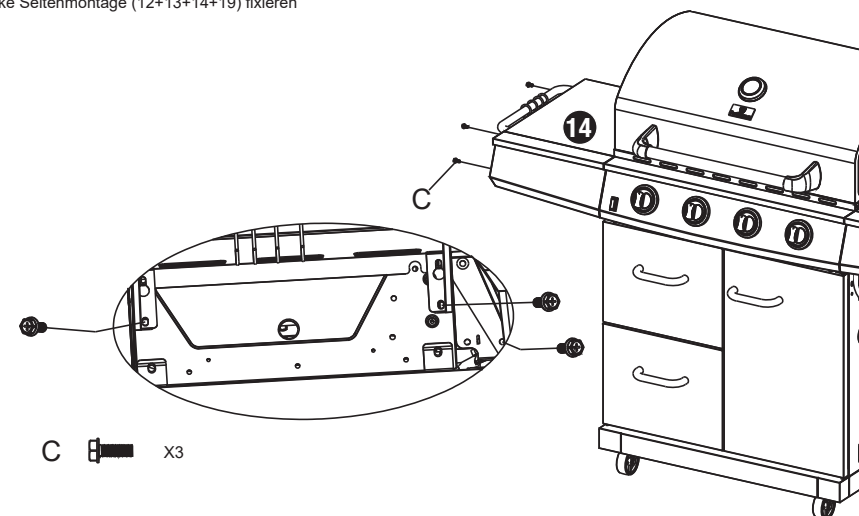
linke Seitenmontage (18+20) anbringen

Bemerkung: 5 mm an Schraubengewinde frei lassen



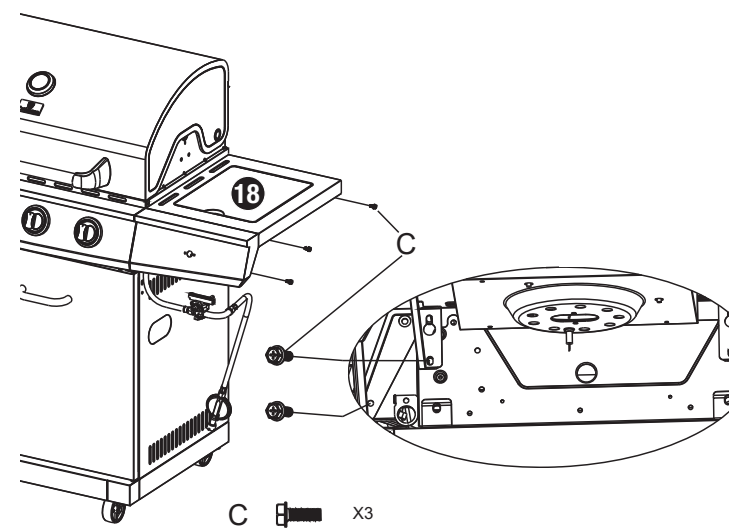
### Schritt 15:

linke Seitenmontage (12+13+14+19) fixieren



### Schritt 16:

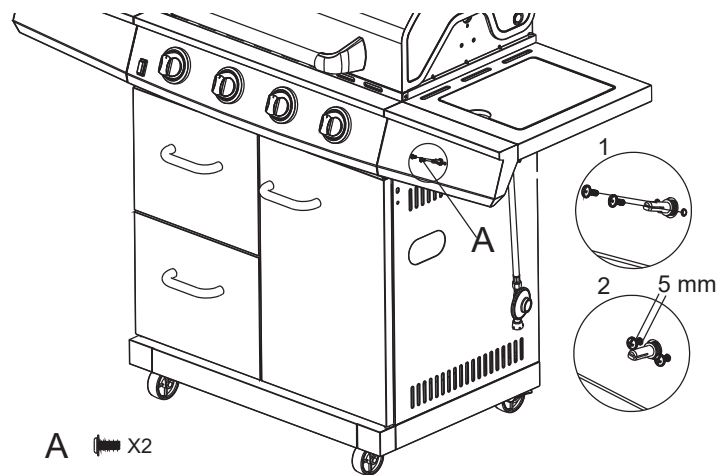
rechte Seitenmontage (18+20) fixieren



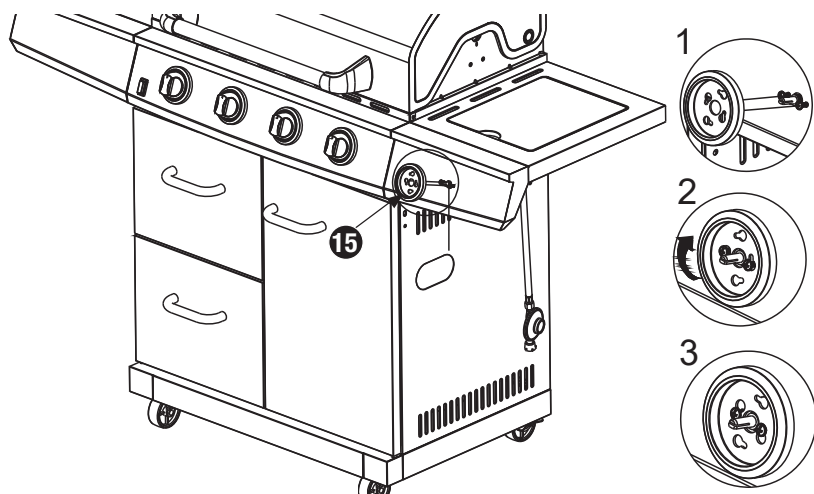


# Rothmann

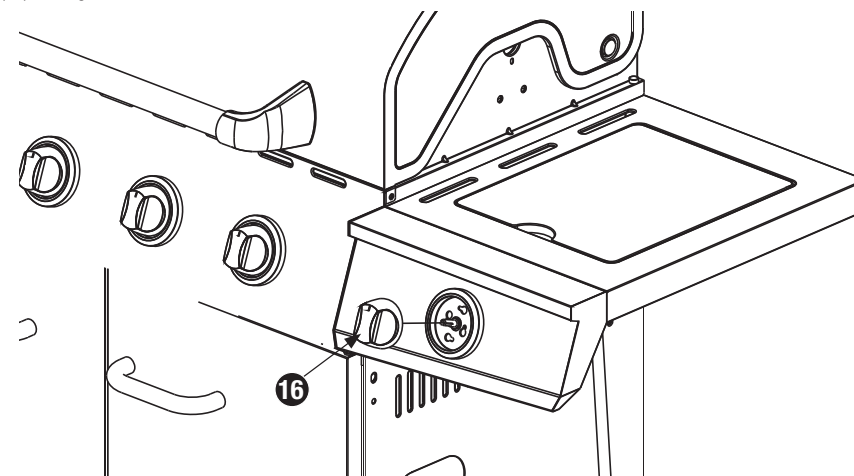
**Schritt 17:**  
Seitenbrenner-Ventil anbringen  
Bemerkung: Schrauben nicht ganz anziehen



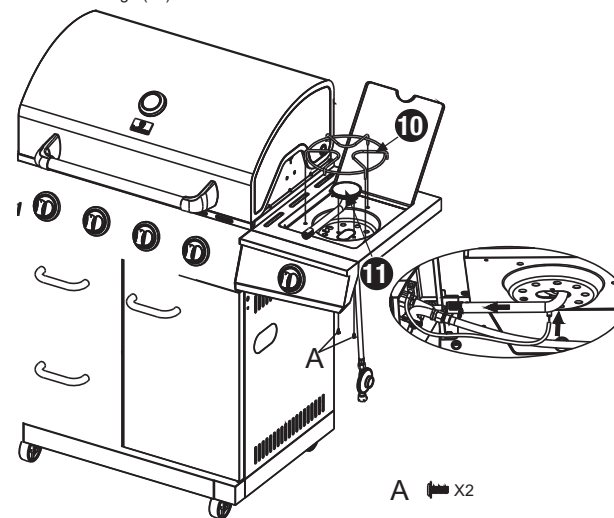
**Schritt 18:**  
Reglerlunette (15) anbringen  
Bemerkung: Schrauben jetzt vollständig fixieren



**Schritt 19:**  
Regler (16) anbringen

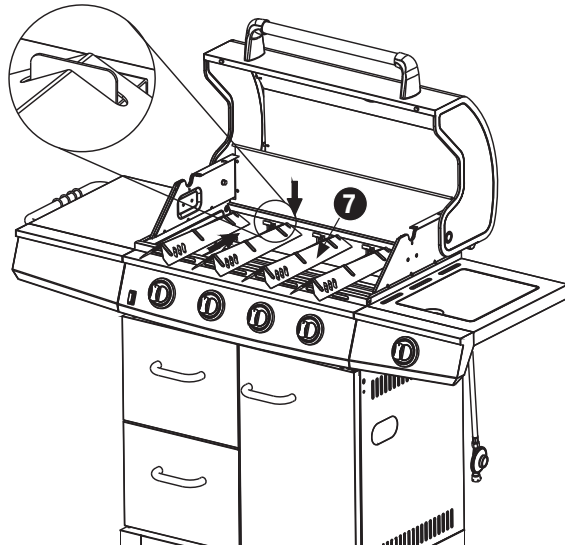


**Schritt 20:**  
Seitenbrenner (11), das Rost (10), und den Zünddraht  
anbringen und die Regler-/Schlauchmontage (17) verbinden

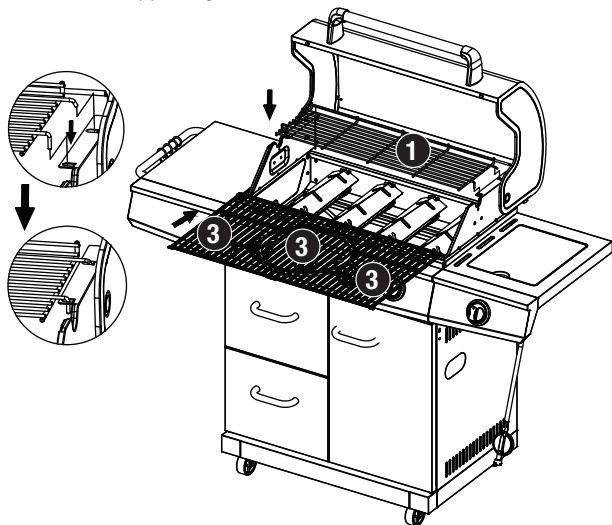




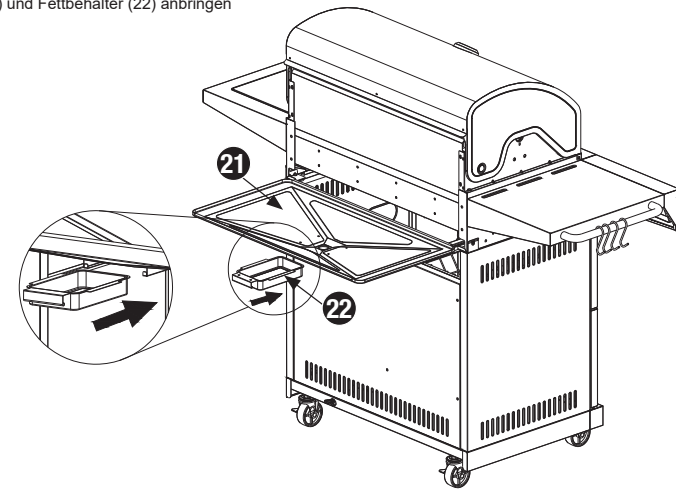
**Schritt 21:**  
Heizplatten (7)  
anbringen



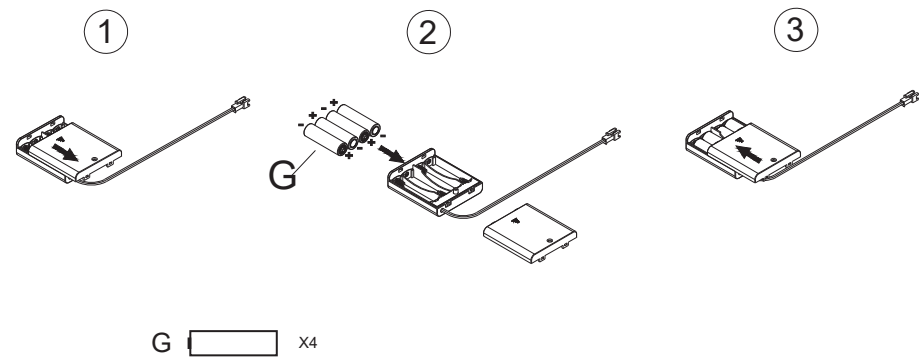
**Schritt 22:**  
Grillroste (3) und Warmhalterost (1) anbringen.



**Schritt 23:**  
Fettsammler (21) und Fettbehälter (22) anbringen



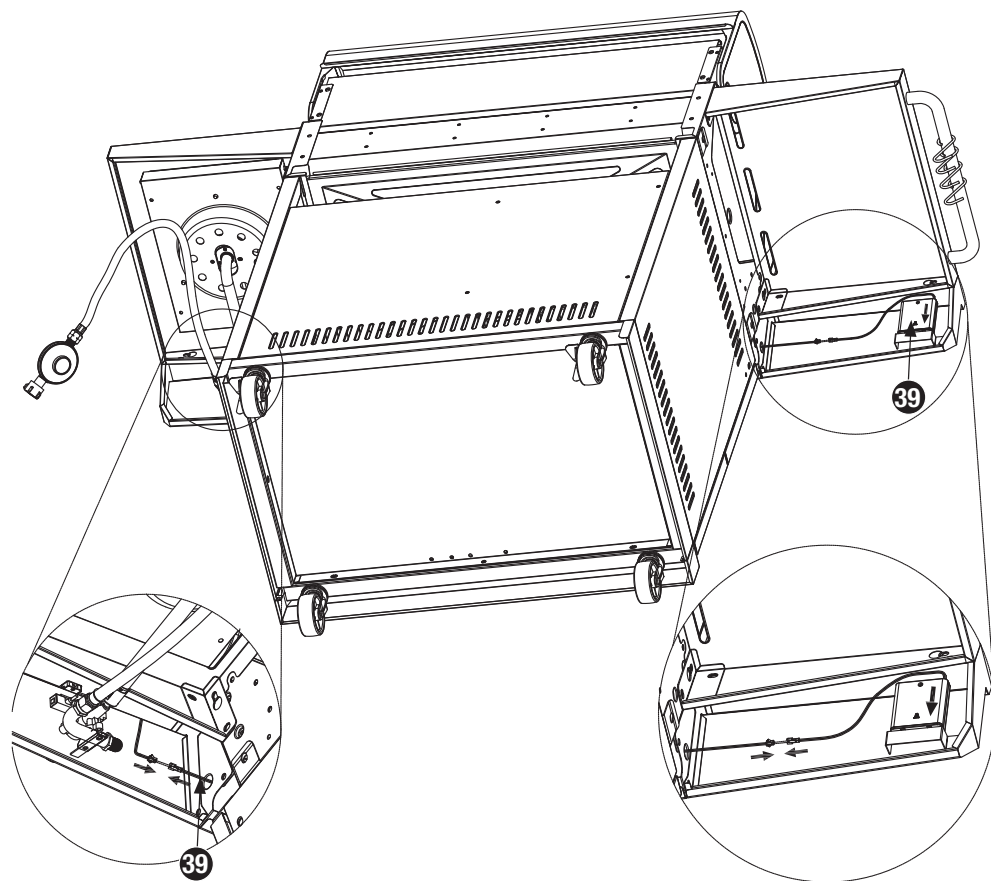
**Schritt 24:**  
AA Batterien einfügen





**Rothmann**

**Schritt 25:**  
Batterie-Kasten (39) anbringen und verbinden



## Wichtige Informationen

Bitte lesen Sie sich diese Instruktionen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen oder aufstellen.

- Bewahren Sie diese Anleitung für den späteren Gebrauch auf.
- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Freien gedacht. Benutzen Sie es nicht drinnen.
- Benutzen Sie das Gerät und lagern Sie Gasflaschen nicht unterirdisch. Flüssiggas ist schwerer als Luft und falls ein Austritt stattfindet, sammelt es sich auf dem Boden und kann bei Präsenz einer Flamme oder eines Funken entzünden.
- Nur für den Gebrauch mit LPG-Gasflaschen. Ein geeigneter Regler für Butan, Propan oder Mixe muss verwendet werden.
- Führen Sie jährlich und vor jedem Gebrauch einen Dichtungstest durch.
- Befreien Sie sämtliche Teile von Verpackungsmaterial bevor Sie anfeuern.
- Benutzen Sie das Produkt nicht in einem kleineren Abstand als 1 Meter von, oder unter brennbaren Strukturen oder Oberflächen.
- LPG-Flaschen dürfen nie direkt unter dem Grill platziert werden.
- LPG Flaschen dürfen nie liegend (horizontal) gelagert oder benutzt werden. Ein Leck könnte entstehen und Flüssigkeit in die Gasleitung eintreten, was schwerwiegende Folgen haben kann.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals drinnen.
- Öffnen Sie die Grillhaube oder den Grilldeckel bevor Sie anfeuern.
- Bewegen Sie den Grill nach dem Gebrauch erst, nachdem er komplett abgekühlt ist.
- Der Grill darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden während er in Betrieb ist.
- Der Hauben-/Deckelgriff kann sehr heiß werden. Fassen Sie den Griff nur in der Mitte an. Benutzen Sie stets Topfhandschuhe wenn Sie kochen oder Änderungen am Grill vornehmen.
- Benutzen Sie dafür gedachtes Grillwerkzeug mit langen, hitzeresistenten Griffen.
- Öffnen Sie den Deckel oder die Haube vorsichtig, da beim Öffnen heißer Dampf herausströmen kann.
- Teile des Grills können sehr heiß werden – Geben Sie acht, vor allem wenn Kinder, ältere Leute und Tiere anwesend sind.
- Drehen Sie das Gas nach dem Gebrauch ab.
- Decken Sie das Gerät nie ab, bevor es nicht komplett runtergekühlt ist.
- Benutzen Sie das Produkt nur auf einem stabilen, flachen Untergrund.

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Grills.
- Benutzen Sie keine Sprühdosen in der Nähe des Grills.
- Missachtung dieser Anleitung kann zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Lebensgefahr!
- Wichtig! Nehmen Sie selbst niemals Änderungen an dem Gerät vor.
- Falls Sie Fragen zu diesen Instruktionen haben, kontaktieren Sie bitte Ihren lokalen Händler.

## Gas, Regler und Schlauch

Für diesen Grill müssen Propan-LPG-Gasflaschen benutzt werden. Propanflaschen können das ganze Jahr verwendet werden, auch an kalten Wintertagen. Ein Schlüssel muss möglicherweise verwendet werden, um die Gasflaschen auszutauschen. Überprüfen Sie, ob Sie die korrekte Gasflasche und den korrekten Regler für Ihren Grill besitzen..

- Der Schlauch sollte frei hängen und keine Krümmungen, Verdrehungen, Spannung, Falten oder Knicke vorweisen, die den Gasfluss behindern könnten. Untersuchen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Schnittstellen, Risse oder Abnutzung.
- Führen Sie jährlich und vor jedem Gebrauch einen Dichtungstest durch.
- Außer an den Verbindungsstellen sollte kein Teil des Schlauchs irgendwelche heißen Grillteile berühren. Falls der Schlauch irgendwelche Zeichen von Beschädigung zeigt, muss er mit einem qualitativ hochwertigen Schlauch ausgetauscht werden, der den nationalen Normen/Vorschriften entspricht.
- Die Länge des Schlauchs sollte nicht mehr als 1,5 Meter betragen.
- Bemerkung: Das Datum auf dem orangefarbenen Schlauch (falls mitgeliefert) entspricht dem Herstellungsdatum, nicht dem Verfallsdatum.

**Sie brauchen einen ordnungsgemäßen Regler und eine ordnungsgemäße Flasche, um den Grill sicher und effizient zu bedienen. Gebrauch eines falschen oder fehlerhaften Reglers ist gefährlich und kann zu schweren Verletzungen führen!**

**Bitte kontaktieren Sie Ihren lokalen Gashändler bezüglich ordnungsgemäßer Gasflaschen und-Regler.**

## Installation

### 1. Auswahl der Lage

Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien gedacht und sollte immer in einer gut belüfteten Umgebung auf einer sicheren und ebenen Fläche platziert werden. Ihr Grill sollte nie unterirdisch oder in geschlossenen Räumen aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nie unter einer brennbaren Oberfläche errichtet wird. Die Seiten des Grills sollten mindestens 1 m von brennbaren Stoffen, inklusive Bäumen und Zäunen entfernt sein. Gehen Sie sicher, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe des Grills befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.). Halten Sie den Grill fern von brennbaren Gegenständen!

### 2. Vorsichtsmaßnahmen

Stellen Sie sicher, dass die Öffnungen des Grillkörpers nicht blockiert sind. Positionieren Sie die Gasflasche auf Bodenhöhe neben dem Grill und in sicherer Distanz von jeglichen Wärmequellen. Falls Sie die Gasflasche aufsetzen oder wechseln, gehen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet ist, und dass sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden.

### 3. Verbinden eines Gasschlauchs mit dem Grill

Verbinden Sie den Gasschlauch mit der Öffnung auf der rechten Seite des Grills. Ziehen Sie nicht zu fest an. Benutzen Sie kein Dichtungsband, Paste oder Flüssigkeit bei der Verbindung.

### 4. Anbringen eines Reglers an die Gasflasche

Stellen Sie sicher, dass alle Schalter auf „AUS“ sind. Verbinden Sie den Regler mit der Gasflasche nach Angaben und Instruktionen von Ihrem Regler- und Gasflaschenhändler.

## Gebrauch

### 1. Warnungen

- Bevor Sie weiterlesen, vergewissern Sie sich, dass Sie den Abschnitt "Wichtige Informationen" gelesen und verstanden haben.
- Ihr Grill ist nicht darauf ausgelegt, dass mehr als 50% seiner Kochflächen bedeckt sind. Volle Bedeckung führt zu exzessivem Aufbau von Hitze und beschädigt das Gerät.

### 2. Vorbereitung vor dem Kochen

Ölen Sie die Kochflächen vor dem Kochen mit Speise- oder Pflanzenöl ein, damit Esswaren nicht an ihnen haften bleiben. (Bemerkung: Bei der ersten Benutzung kann sich durch das einölen der Kochflächen deren Farbe ein wenig verändern. Dies ist ganz normal.)

### 3. Anfeuern des Grills

- Öffnen Sie immer den Grilldeckel/die Grillhaube bevor Sie Ihren Grill anfeuern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe in der „Aus“ Position sind. Öffnen Sie das Kontrollventil auf der Gasflasche oder dem Regler.
- Flammenzündung: Dieses Zündsystem wirft eine Flamme zum Brenner, um ihn zu entzünden. Drücken Sie den Knopf (ca. 3-4 Sekunden halten) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis ein Klicken ertönt. Halten Sie den Knopf, bis der Brenner sich entzündet. Dies bedarf möglicherweise mehrerer Versuche.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Brennöffnungen entzündet sind.
- Falls der Brenner sich nicht entzündet, nachdem Sie die oberen Schritte befolgt haben, drehen Sie alle Knöpfe in die „Aus“ Position. Schließen Sie das Ventil auf der Gasflasche. Warten Sie 5 Minuten. Probieren Sie all die oben genannten Schritte erneut. Falls der Grill immer noch nicht zündet, wenden Sie bitte die unten stehenden Instruktionen ("Manuelle Zündung") an.
- Nach der Zündung, drehen Sie den Brenner für 3 - 5 Minuten voll auf, um so den Grill vorzuheizen. Dies sollte jedes Mal, bevor Sie anfangen zu kochen, gemacht werden. Der Grilldeckel/die Grillhaube sollte während des Vorheizens offen sein.

- Drehen Sie den Brenner nach dem Vorheizen in eine hohe Position, um die besten Resultate zu erreichen.

#### 4. Manuelle Zündung

- Öffnen Sie immer den Grilldeckel/die Grillhaube, bevor Sie den Grill anfeuern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe in der „Aus“ Position sind. Öffnen Sie das Kontrollventil auf der Gasflasche oder dem Regler.
- Halten Sie ein kleines Zündholz (befestigt an einem Zündstab) an den Brenner.
- Drücken Sie den Knopf des Brenners herein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn voll auf. Stellen Sie sicher, dass Sie sich vor den Flammen schützen.

#### 5. Grillen

Die Brenner heizen die Brennschilder den Lavastein unter dem Grill auf, folglich wird das Essen auf dem Grill erwärmt. Die natürlichen Säfte des Essens, die während des Kochens entstehen, fallen auf die heißen Elemente und verdampfen dort. Der Rauch verleiht dem Essen den einzigartigen Grillgeschmack.

**Kochen Sie nicht für lange Zeitintervalle auf hoher Hitze, wenn der Deckel / die Haube geschlossen ist, da dies zu Verfärbung führen kann.**

#### 6. Stichflammenkontrolle

**\*\*\* ACHTUNG, sehr wichtig \*\*\***

**Stichflammen entstehen, wenn Fleisch gegrillt wird und dessen Fett/Säfte auf die heißen Elemente fallen. Der Rauch fördert den guten Geschmack, es ist jedoch wichtig, zu viele Stichflammen zu vermeiden, um das Essen nicht zu verbrennen. Um die Stichflammen zu kontrollieren, ist es äußerst wichtig, überschüssiges Fett vom Fleisch und Geflügel vorher abzutrennen. Verwenden Sie Soßen und Marinaden sparsam. Außerdem sollten die Brenner während des Kochens immer auf niedriger Intensität eingestellt sein.**

**Wenn Stichflammen vorkommen, kann man diese normalerweise löschen, indem man Backpulver oder Salz direkt auf die heißen Elemente gibt. Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie in der Nähe der heißen Elementen des Grills arbeiten und geben Sie stets acht, sich vor Flammen zu schützen.**

**Falls Fettbrände entstehen, folgen Sie den unteren Anweisungen.**

#### 7. Fettbrand

Leeren und putzen Sie den Fettbehälter jedes Mal von Essensresten, nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind. Falls das Gerät für größere Events und Gruppen verwendet wird, ist es notwendig, den Grill alle zwei Stunden auszuschalten und ihn abkühlen zu lassen, sodass man Essensreste entfernen und das Gerät putzen kann. Wenn sehr fettige Produkte gekocht werden, muss die Zeit zwischen dem Putzen verkürzt werden. Falls dies nicht eingehalten wird, kann es zu Fettbränden kommen, welche zu Verletzungen führen und ernsthafte Schäden anrichten können.

#### Im Falle eines Fettbrandes

- Falls dies gefahrlos möglich ist, drehen Sie alle Knöpfe in die „Aus“ Position.
- Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche aus.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu dem Gerät und warten Sie bis das Feuer aufgehört hat.
- Schließen Sie auf keinen Fall den Grilldeckel/-die Grillhaube.
- Begießen Sie den Grill niemals mit Wasser. Wenn ein Feuerlöscher verwendet wird, sollte dieser pulverbasiert sein.
- Entfernen Sie den Fettbehälter nicht.
- Falls das Feuer nicht kleiner zu werden scheint, oder sogar noch schlimmer wird, bitten Sie Ihre lokale Feuerwehr um Hilfe.

#### 8. Nach dem Kochen

Nach dem Kochen sollten Sie den Brenner auf hohe Intensität aufdrehen und ihn für 5 Minuten brennen lassen. Dies wird getan, um alle Kochreste zu verbrennen und das Putzen zu erleichtern. Die Haube muss während dieses Prozesses offen bleiben.

## 9. Den Grill ausschalten

Nach der Benutzung des Grills müssen alle Kontrollventile im Uhrzeigersinn vollständig in die „Aus“ Position gebracht werden. Zum Schluss drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu. Warten Sie bis der Grill kühl ist, bevor Sie die Haube/den Deckel schließen.

### Pflege und Wartung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig und gründlich zwischen Gebrauch und vor allem nach langen Lagerperioden. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät und dessen Teile kühl genug sind, bevor Sie diese putzen. Der Grill sollte nicht der Witterung ausgesetzt sein, lagern Sie ihn also nicht im Freien. Außerdem darf er nicht an dunstigen oder feuchten Orten gelagert werden.

- Berühren Sie heiße Teile nie ohne hitzebeständige Handschuhe.
- Übergießen Sie den Grill nie mit Wasser, wenn die Oberflächen noch heiß sind.

Um die Lebensdauer zu verlängern und den Grill in einem guten Zustand zu erhalten, empfiehlt es sich, das Gerät abzudecken, wenn es über längere Zeit draußen steht - vor allem während der Wintermonate. Qualitativ hochwertige und strapazierfähige Grillplanen sowie andere Accessoires finden Sie bei Ihrem lokalen Fachhändler.

Selbst wenn der Grill überdeckt und geschützt ist, muss der regelmäßig kontrolliert werden, da Dunst oder Kondensation den Grill beschädigen können. Möglicherweise ist es notwendig, den Grill und die Innenseite der Plane zu trocknen. Es besteht die Möglichkeit, dass Schimmel aufgrund von Fettresten im Grill entsteht. Dieser sollte von glatten Oberflächen mithilfe von Seifenwasser entfernt werden.

Jeglicher Rost, der nicht mit Essen in Berührung kommt, sollte mit Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder hitzebeständiger Farbe bemalt werden.

Ein Chromreiniger kann verwendet werden, um Chromteile zu putzen, falls dies notwendig ist. Um das Rosten zu verhindern, wischen Sie die verchromten Wärmeroste usw. mit Speiseöl ab, nachdem Sie sie gespült und getrocknet haben.

## 1. Kochflächen und Wärmeroste

Wenn der Grill kühl ist, putzen Sie die Kochflächen und Wärmeroste mit heißem Seifenwasser. Benutzen Sie eine milde Reinigungscreme mit einem nichtscheuernden Schwamm, um Essensreste zu entfernen. Scheuernde Schwämme oder Pulver sollten vermieden werden, da sie die Oberfläche stark beschädigen können. Spülen Sie die Elemente gründlich und trocknen Sie diese gut ab. Wegen des hohen Gewichts empfehlen wir Ihnen die Kochflächen nicht in den Geschirrspüler zu geben.

## 2. Brenner

Ihr Brenner wurde für optimale Flammenleistung eingestellt. Wenn Ihr Brenner läuft, sollten Sie normalerweise eine blaue Flamme, manchmal mit einer kleinen gelben Spitze sehen. Wenn die Flamme stark gelblich ist, könnte dies darauf hinweisen, dass Fett den Brenner blockiert, oder Teile oder Insekten in die Öffnungen oder in die Venturirohre gelangt sind. Dies kann dazu führen, dass der Fluss der Gas- und Luftmischung eingeschränkt oder blockiert wird, was zu Feuern hinter der Schalttafel führen kann, welche ernsthaften Schaden anrichten können. Falls dies passiert, sollten Sie, soweit es gefahrlos möglich ist, die Gaszufuhr sofort ausschalten.

Brenner sollten regelmäßig untersucht, entfernt und gereinigt werden. Mindestens einmal im Jahr und bei den folgenden Bedingungen:

1. Nach der Lagerung.
2. Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.
3. Der Brenner erzeugt eine sehr gelbliche Flamme.
4. Das Gas zündet hinter der Schalttafel.
5. Wenn sich größere Mengen Staub oder Schmutz angesammelt haben.

Bei normalem Gebrauch und wenn der Grill richtig betrieben wurde, werden die Brenner sauber gehalten, wenn die Rückstände nach dem Kochen abgebrannt werden.

Um einen Brenner vollständig zu reinigen, entfernen Sie ihn vom Grill. Eine weiche Drahtbürste kann verwendet werden, um Korrosion von den Brenneroberflächen zu entfernen. Benutzen Sie einen Pfeifenreiniger oder ein Stück Draht, um Blockierungen in den Brenneröffnungen und den Venturirohren zu entfernen. Geben Sie dabei aber darauf acht, nicht die

Brenneröffnungen zu vergrößern.

Säubern Sie den Insektenschutz am Ende des Venturirohrs mithilfe einer Borstenbürste (z.B. eine alte Zahnbürste).

Sie brauchen möglicherweise eine Lampe, um sicherzustellen, dass das Venturirohr frei ist. Halten Sie den Brenner verkehrt herum und klopfen Sie ihn locker gegen eine Oberfläche (wie z.B. ein Stück Holz), um lockere Verunreinigungen von innen zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass die Venturirohre des Brenners über die Ventilöffnungen passen.

### **3. Brennschilder (falls inbegriffen)**

Entfernen Sie jegliche Essensreste vom Brennschild mit einem Plastik-/Holzschaber oder einer Messingdrahtbürste. Benutzen Sie keinen Stahlschaber oder Stahldrahtbürste. Putzen Sie mit heißem Seifenwasser und spülen Sie das Brennschild ordentlich ab.

### **4. Fettbehälter**

Nach jedem Gebrauch sollte der Fettbehälter geleert, und von jeglichen Fetten oder Essensresten gereinigt werden. Benutzen Sie dafür Plastik- oder Holzschaber, wenn dies notwendig ist.

Falls der Fettbehälter nicht sauber gehalten wird und sich so Fett ansammelt, kann es zu Fettbränden kommen. Diese können sehr gefährlich sein und den Grill stark beschädigen. Falls notwendig, kann der Fettbehälter in heißem Seifenwasser gewaschen werden.

### **5. Grillkörper**

Entfernen Sie regelmäßig überflüssiges Fett vom Grillkörper mithilfe eines in heißem Seifenwasser ausgewundenen Tuches und trocknen Sie die Elemente danach ordentlich ab. Überschüssige Fett- und Essensreste können von innen am Grillkörper mithilfe eines weichen Plastik- oder Holzschabers entfernt werden. Es ist nicht notwendig, all das Fett vom Grillkörper zu entfernen. Falls Sie das Gerät vollständig säubern wollen, benutzen Sie heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste (nur Nylon-Borsten). Benutzen Sie keine Scheuermittel. Entfernen Sie Kochflächen und Brenner vor einer Komplettreinigung. Tränken Sie die Gaskontrolleinheiten nicht in Wasser. Prüfen Sie die Brennerfunktion nach der erneuten Montage des Grillkörpers sorgfältig.

### **6. Grillhaube/-deckel**

Benutzen Sie ein nichtscheuerndes Tuch oder einen Schwamm und putzen Sie mit heißem Seifenwasser. Benutzen Sie keine scheuernden Pulver, da diese die Oberfläche stark beschädigen können.

### **7. Befestigung**

Alle Schrauben, Bolzen, usw. sollten regelmäßig geprüft und nachgezogen werden.

### **8. Lagerung**

Stellen Sie sicher, dass der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn zudecken oder verstauen. Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort.

Decken Sie den Brenner mit Aluminiumfolie zu, um zu verhindern, dass Insekten oder andere Verschmutzungen in die Löcher eindringen.

Falls der Grill drinnen gelagert werden soll, muss die Gasflasche entfernt und draußen gelagert werden. Die Gasflasche sollte immer draußen gelagert und in einer trockenen, gut belüfteten Lage, mit sicherer Entfernung zu jeglichen Wärmequellen oder Entzündungen gehalten werden. Halten Sie Kinder fern von Gasflaschen.

Wenn Sie den Grill nach längeren Lagerperioden benutzen, folgen Sie bitte den Pflegeanweisungen.



# Rothmann

## Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
<b>Brenner zündet nicht, wenn das Zündsystem benutzt wird</b>	LPG-Flasche leer	Gasflasche ersetzen
	Fehlerhafter Regler	Regler überprüfen oder wechseln lassen
	Blockierung im Brenner	Brenner reinigen
	Blockierung der Gasstrahlen oder des Gasschlauchs	Gasstrahlen und Gasschlauch reinigen
	Elektroden- oder Zündknopf-kabel ist lose oder getrennt von Elektroden- oder Zündstelle	Kabel wiederverbinden
	Elektrode oder Kabel ist beschädigt	Elektrode und Kabel ersetzen
<b>Brenner zündet nicht, wenn ein Feuerzeug verwendet wird</b>	LPG-Flasche ist leer	Gasflasche ersetzen
	Fehlerhafter Regler	Regler überprüfen oder wechseln lassen
	Blockierung im Brenner	Brenner reinigen
	Blockierung der Gasstrahlen oder des Gasschlauchs	Gasstrahlen und Gasschlauch reinigen
<b>Schwache Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerschlauch – ein zischendes Geräusch kann vorkommen)</b>	LPG-Flasche zu klein	Benutzen Sie eine größere Flasche
	Blockierung im Brenner	Brenner reinigen
	Blockierung der Gasstrahlen oder des Gasschlauchs	Gasstrahlen und Gasschlauch reinigen
<b>Gasventil schwer zu drehen</b>	Windige Umgebung	Benutzen Sie das Gerät in einer geschützteren Lage
	Gasventil verstopft	Gasventil ersetzen

<b>CE</b> 0359-19	Gasgrillwagen »Missouri«		Modell Nr.	GBC1562LR-D	
	PIN NR.	0359CR01461	Article Nr.	869252	
Hitzeabstoss gesamt	Land	Kat.	Druck/Propan	Öffnungsgrösse	
17.6 kW (1280g/h)	DE	I 3B/P (50)	Butan, Propan und deren Mischungen bei 50mbar	Hauptbrenner Ø 0.77mm	Nebenbrenner Ø 0.77mm
<b>Vorsicht!!</b>			Hergestellt von:		
*Erreichbare Teile können sehr heiß werden.			RevoAce Inc. Limited		
*Halten Sie kleine Kinder fern.			Unit 706, Haleson Bldg, 1 Jubilee St, Hong Kong		
*Nur für den Gebrauch im Freien.			Hergestellt für:		
*Lesen Sie alle Instruktionen und Warnungen.			HELLWEG - Ihr Baufreund		
			Einkaufsgesellschaft m.b.H.		
			Neubauzeile 102A-4030		
			Linz		



**Art.-Nr. 869252**

Hergestellt für:

HELLWEG - Ihr Baufreund

Einkaufsgesellschaft m.b.H.

Neubauzeile 102

A-4030 Linz