

# GRILLWAGEN XXL "SAN ANTONIO"

ARTIKEL-NR. 17591



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE  
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

**DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN**

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

---

LETZTE AKTUALISIERUNG: 31.10.2014

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>3</b>
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	3
<b>2 MONTAGE &amp; AUFBAU</b> .....	<b>4</b>
<b>3 BEDIENUNG</b> .....	<b>12</b>
3-1 Funktionsweise.....	12
3-2 Wahl des richtigen Brennholzes .....	13
3-3 Regulierung der Hitze .....	13
<b>4 WARTUNG</b> .....	<b>13</b>
<b>5 ENTSORGUNG</b> .....	<b>13</b>
<b>6 TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>13</b>
<b>7 EXPLOSIONSZEICHNUNG</b> .....	<b>14</b>
<b>8 TEILELISTE</b> .....	<b>15</b>
8-1 Kleinteile.....	15

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

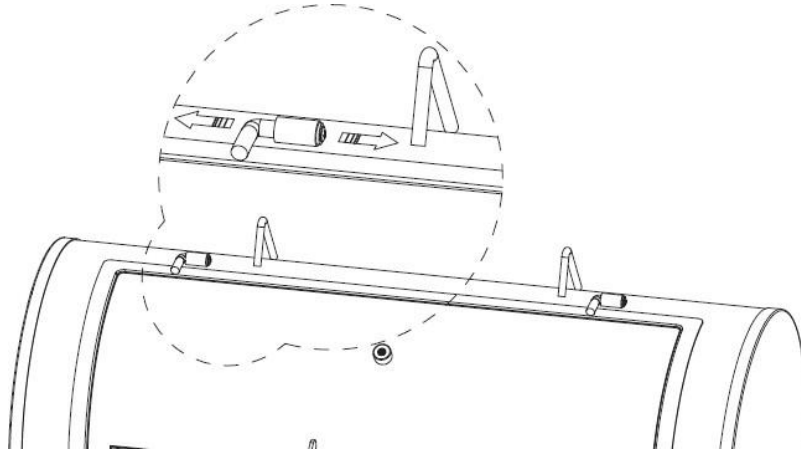
- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie den Grill vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Der Grillwagen ist nur für den Außenbereich geeignet, verwenden Sie ihn **niemals** in Innenräumen bzw. Gebäuden!
- Achten Sie darauf, dass der Grillwagen sich immer in einer stabilen, ebenen Lage befindet. Der Untergrund sollte feuerfest sein und das Gewicht des Grillwagens tragen können.
- Verwendet Sie als Brennstoff nur Holz und Holzkohle.
- Verwenden Sie handelsübliche Grillanzünder, verwenden Sie **kein** Brennspritus!
- Verwenden Sie flüssige Grillanzünder nur beim ersten Befeuern. Verwenden Sie niemals flüssige Grillanzünder während die Kohle bzw. das Holz noch glüht bzw. brennt!
- Achten Sie darauf, dass keine schweren Gegenstände auf die Ablage gestellt werden, Kippgefahr!
- Klettern Sie niemals auf den Grillwagen.
- Lassen Sie den Grillwagen niemals unbeaufsichtigt!
- Berühren Sie niemals den Grillwagen mit der bloßen Hand während der Nutzung! Lassen Sie den Grillwagen vollständig abkühlen bzw. verwenden Sie hitzeresistente Schutzhandschuhe!
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Materialien und Gegenstände in der Nähe des Grillwagens befinden!
- Verwenden Sie den Grillwagen immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Halten Sie Kinder und unbeteiligte Dritte vom Arbeitsbereich fern!
- Grillen Sie niemals wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen, Medikamente oder sonstigen Rauschmitteln stehen!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

## 1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

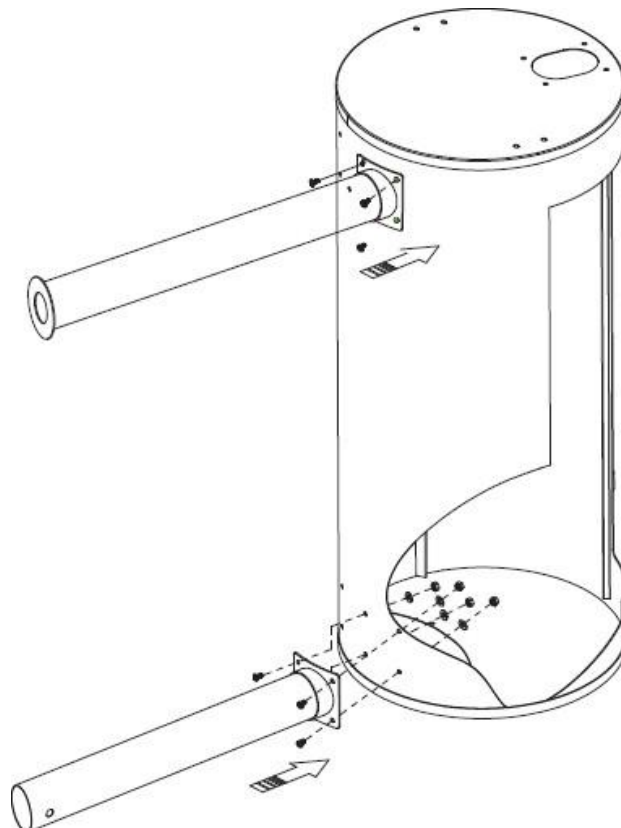
- Der Grillwagen eignet sich zum freizeitmäßigen Grillen von haushaltsüblichen Grillgütern im Freien.
- Der Grillwagen eignet sich nicht für die Verwendung in Innenräumen bzw. Gebäuden!

## 2 MONTAGE & AUFBAU

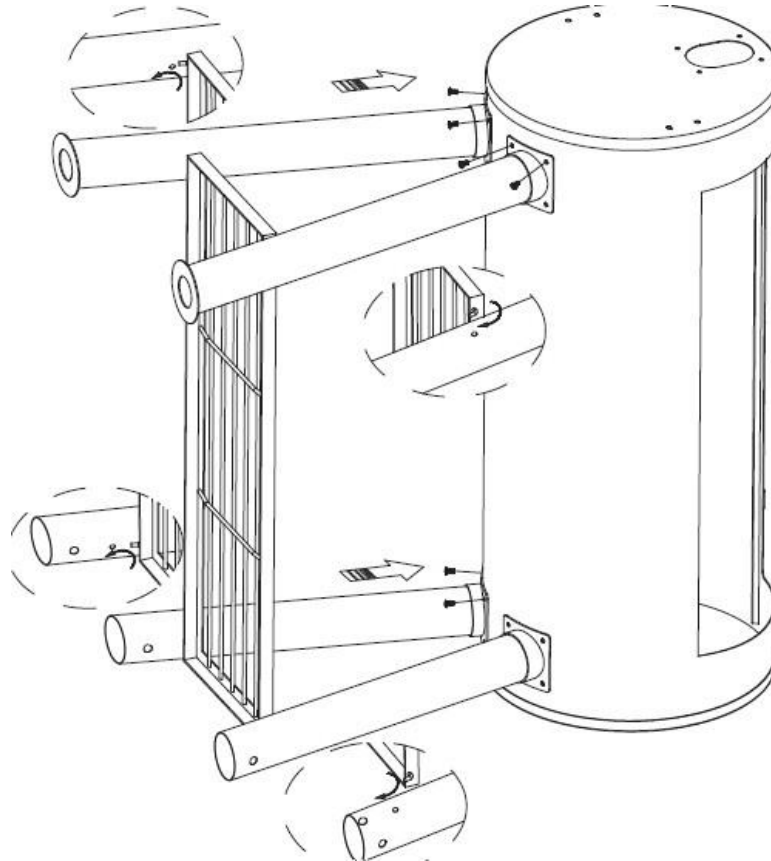
- Ziehen Sie eine weitere Person für den Aufbau hinzu!
- Suchen Sie eine freie Fläche im Freien und polstern Sie den Untergrund mit z.B. Kartons aus.
- Lösen Sie die Scharnierschrauben an dem Grillkammerdeckel, ziehen Sie das Scharnier heraus und nehmen den Deckel ab.



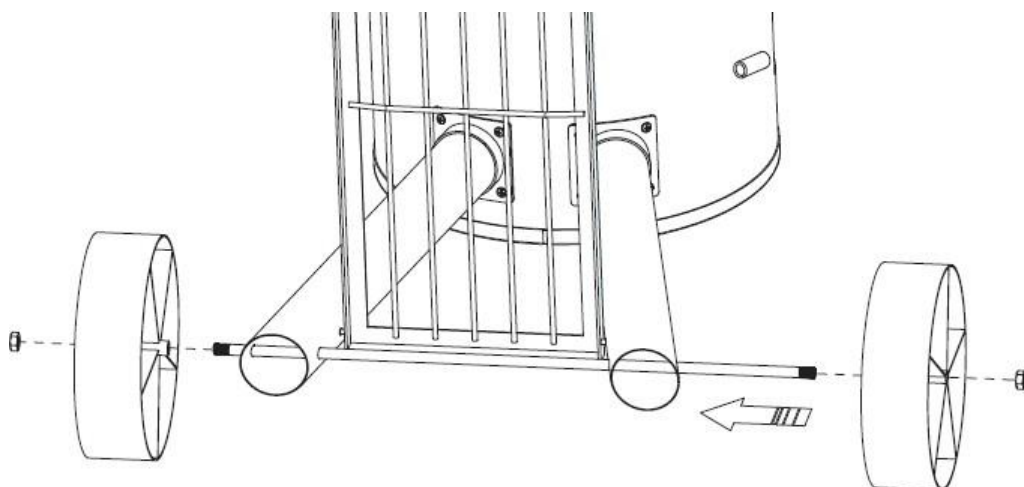
- Stellen Sie die Grillkammer (ohne Deckel) senkrecht hin und lassen Sie diese von einer zweiten Person festhalten.
- Befestigen Sie EINES der langen FüÙe (AuÙenseite) und EINES der kurzen FüÙe (Brennkammerseite) mit Hilfe der M6x12 Schrauben, Scheiben und Muttern.



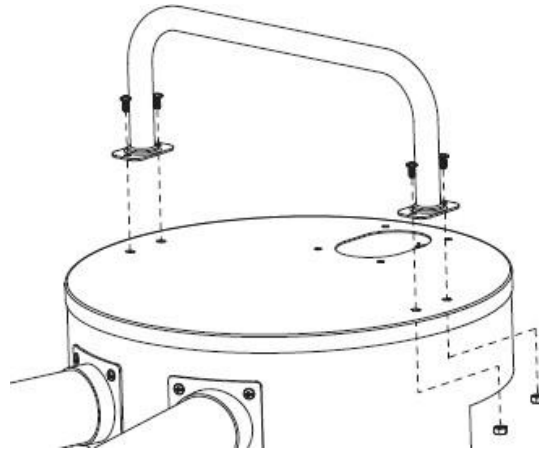
- Führen Sie die untere Ablage (mit der Wölbung nach unten) zwischen die beiden montierten Füße ein.
- Montieren Sie die beiden übriggebliebenen Füße, in dem Sie zuerst die Haken der Ablage in die Löcher der Füße stecken, und danach die Füße mit Hilfe der M6x12 Schrauben, Scheiben und Muttern an der Kammer befestigen.



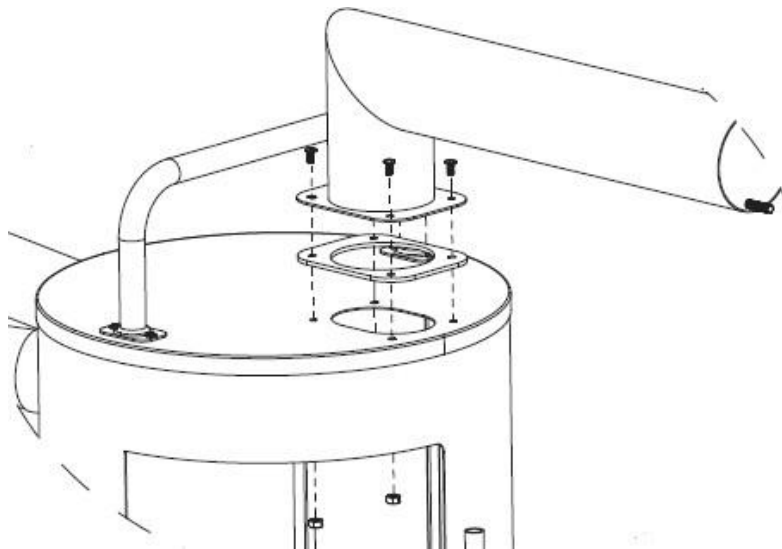
- Führen Sie die Achse durch die Bohrungen des kurzen Fußes und montieren Sie die Räder mit Hilfe der M12 Muttern.



- Montieren Sie den seitlichen Griffbügel mit Hilfe von vier M6x12 Schrauben und M6 Muttern.



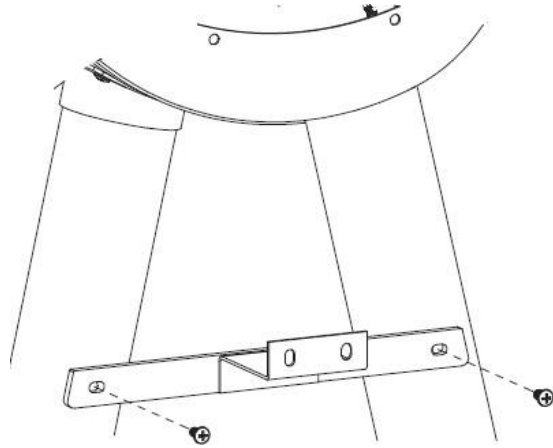
- Montieren Sie den Schornstein zusammen mit der Dichtung an der Grillkammer. Verwenden Sie hierfür wieder die M6x12 Schrauben und Muttern.
- Sie können nun den Grill auf die FüÙe stellen, dies sollten Sie mit einer zweiten Person tun, damit nicht zu viel Gewicht auf einem der Fußpaare lastet!



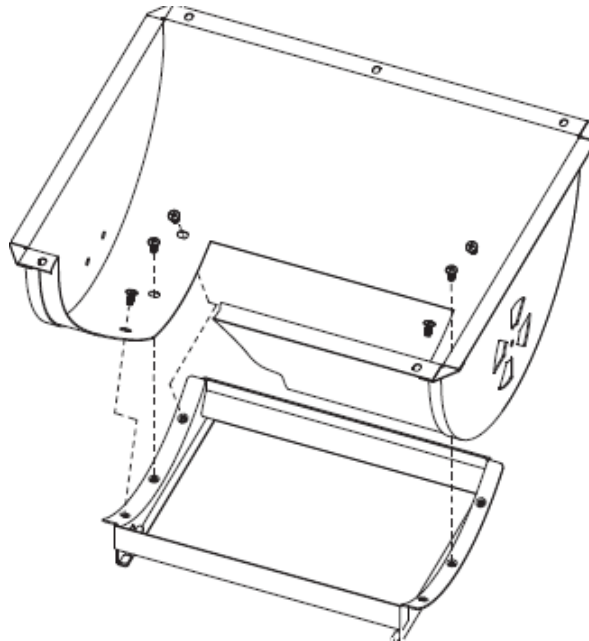
- Entfernen Sie die Hutmutter und die Feder von dem Schornstein.
- Platzieren Sie die Schornsteinklappe über der Schraube, setzen Sie die Feder auf die Schraube und sichern Sie die Klappe mit Hilfe der Hutmutter.



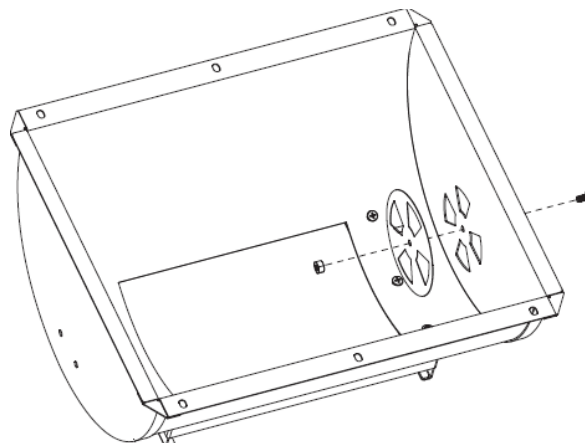
- Befestigen Sie die Brennkammer-Halterung mit Hilfe von zwei M6x12 Schrauben.



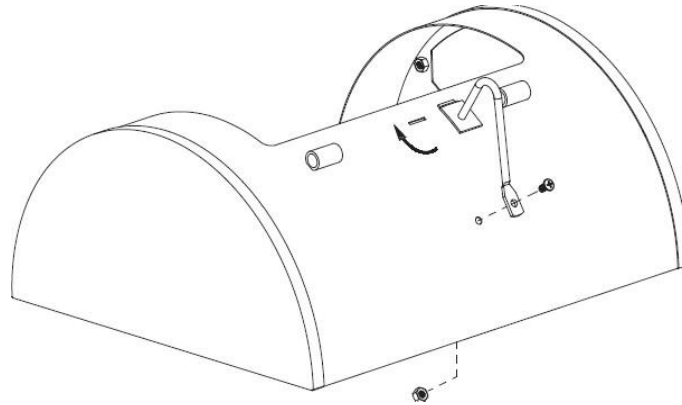
- Montieren Sie die Aschebehälter-Halterung mit Hilfe von M6x12 Schrauben.



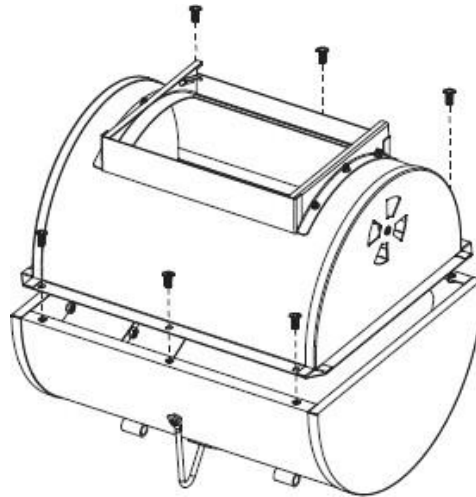
- Befestigen Sie den Brennkammer-Lüfter mit Hilfe von M6x12 Schrauben und der silbernen Sicherungsmutter:



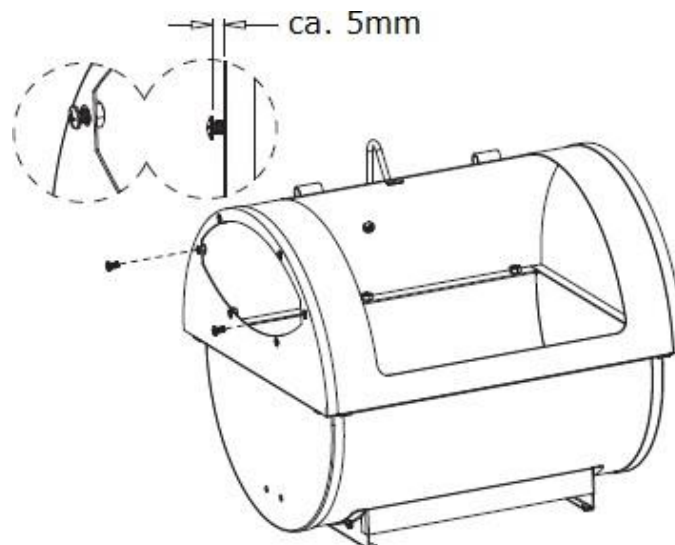
- Befestigen Sie den Brennkammer-Deckelstopper mit Hilfe von einer M6x12 Schraube und einer Mutter:



- Verbinden Sie das untere bzw. obere Brennkammerteil mit Hilfe von sechs M6x12 Schrauben.

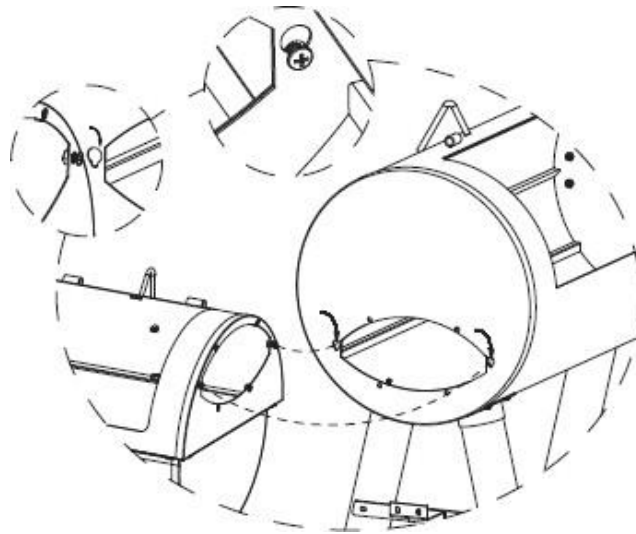


- Schrauben Sie zwei M6x12 Schrauben ca. zur Hälfte in die entsprechenden seitlichen Bohrlöcher der Brennkammer:

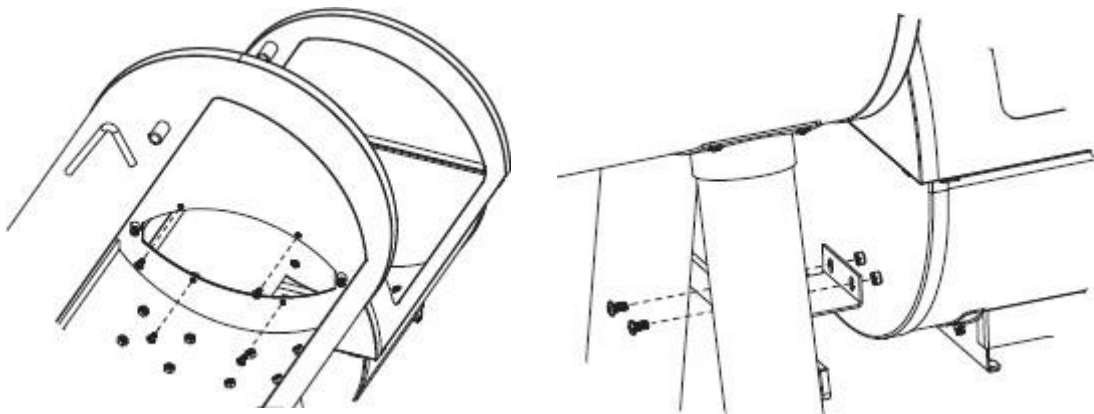




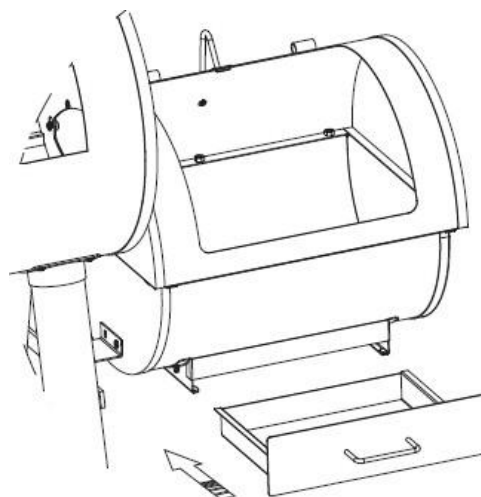
- Richten Sie die Brennkammer an der Seite der Grillkammer aus, (richten Sie die Schlitzte der Grillkammer an den beiden zuvor zur Hälfte eingeschraubten Schrauben der Brennkammer aus) und schieben Sie sie hinein.



- Befestigen Sie nun die Brennkammer an der Grillkammer mit Hilfe von vier M6x12 Schrauben.
- Weiter unten dann die Brennkammer an dem Träger befestigen mit zwei M6x12 Schrauben und Muttern.



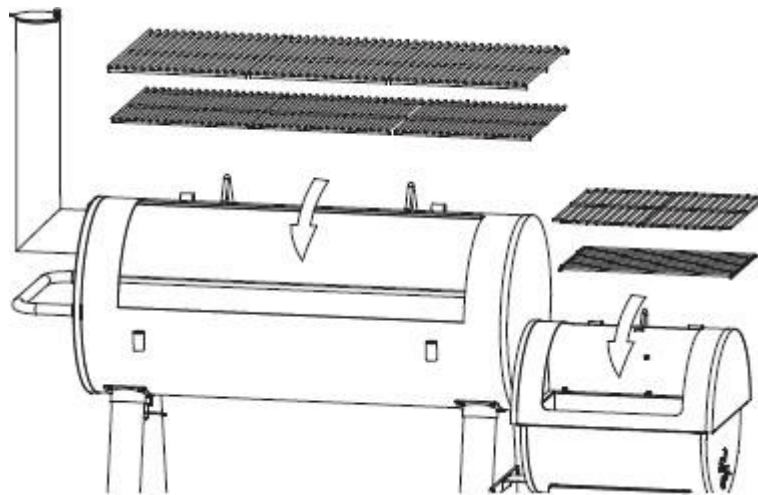
- Schieben Sie nun den Aschebehälter in die Aufnahme:



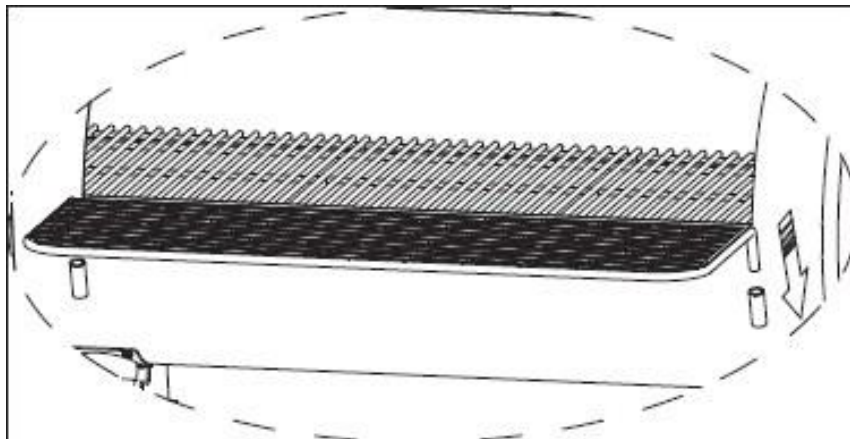
- Führen Sie den Kannenhalter durch das Bohrloch in der Grillkammer ein, so dass dieser danach unter der Grillkammer hängt.



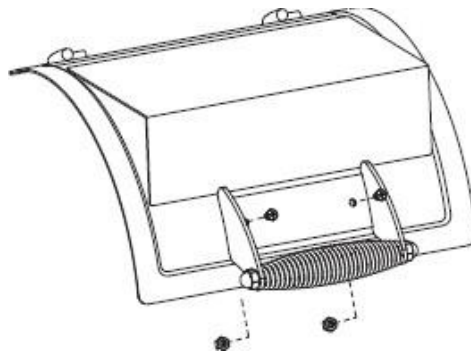
- Legen Sie anschließend die Grill- bzw. Kohleroste in die beiden Kammern.



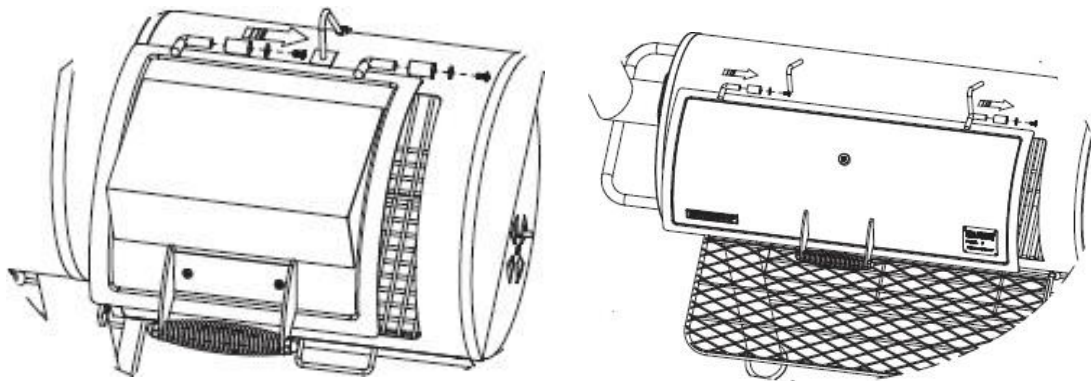
- Befestigen Sie die Ablage mit Hilfe von Hülsen an der entsprechenden Aufnahme der Grillkammer.



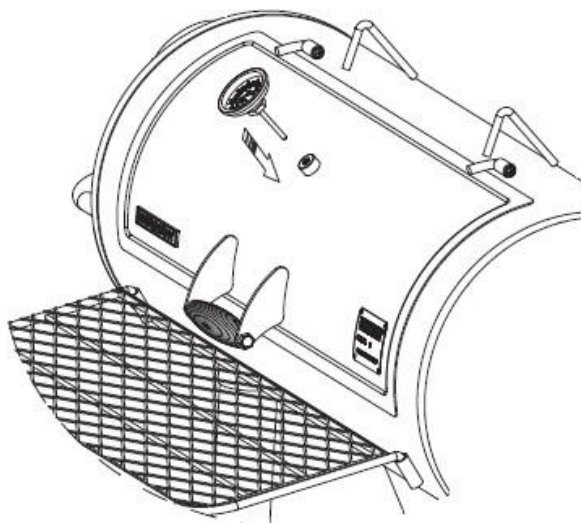
- Montieren Sie den Griff des Brennkammerdeckels mit den mitgelieferten Schrauben und Muttern.



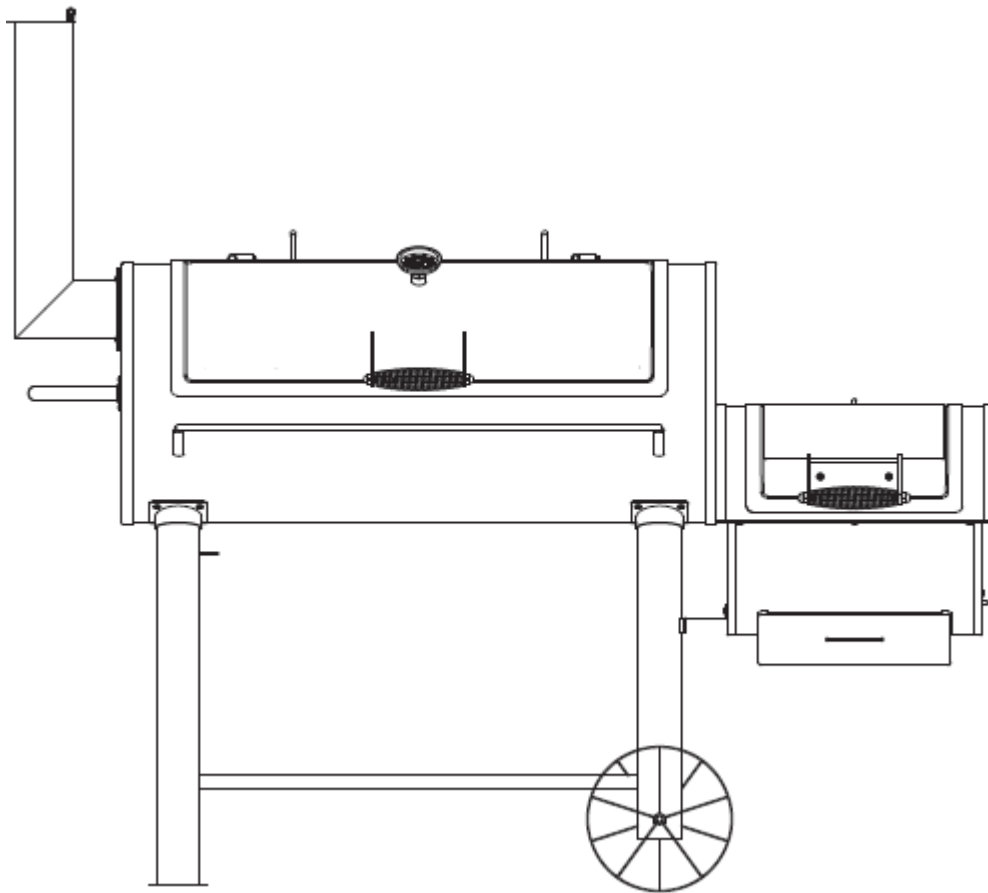
- Befestigen Sie anschließend den Deckel an der Brennkammer, indem Sie die Scharniere in die Aufnahmen schieben und mit den Schrauben sichern.
- Wiederholen Sie das gleiche mit dem Deckel der Grillkammer. Befestigen Sie den Deckel an der Kammer, indem Sie die Scharniere in die Aufnahmen schieben und mit den Schrauben sichern.



- Stecken Sie als Letztes den Thermometer in die entsprechende Öffnung in der Brennkammer:



- Ihr Grillwagen ist nun fertig montiert!



## 3 BETDIENUNG

### 3-1 FUNKTIONSWEISE

- Der Grillwagen ist zweigeteilt. Er setzt sich aus der Brennkammer und der Grillkammer zusammen.
- In der Brennkammer wird das Feuer mit Hilfe von Holz entfacht. Diese Kammer ist direkt mit der Grillkammer verbunden, befindet sich jedoch leicht unterhalb der Grillkammer.

**ACHTUNG:** Platzieren Sie die Grillkohle immer auf dem Kohlenrost, über der Aschewanne. NIEMALS dürfen Sie die Kohle einfach in die Wanne legen. Dies führt zu starken Materialschäden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass ein falsches Befeuern des Grills zum Erlöschen der Gewährleistung führt!

- Der beim Verbrennen des Holzes entstehende Rauch steigt in der Brennkammer nach oben und wird durch den Zug des Rauchabzugs in die Grillkammer weitergeleitet.
- In der Grillkammer wird das Grillgut platziert und langsam mit Hilfe des heißen Holzrauches gegart.
- Alternativ können Sie natürlich auch die Grillkammer als "normalen" Grill verwenden, ohne die Brennkammer

### 3-2 WAHL DES RICHTIGEN BRENNHOLZES

- Walnussholz: Dieses Holz bietet einen eher herzhaften/kräftigen Rauchgeschmack.
- Fruchtholz: Dieses Holz bietet einen eher milden Rauchgeschmack.
- Eichenholz: Dieses Holz bietet eine starke Hitzeentwicklung.

### 3-3 REGULIERUNG DER HITZE

- Schon durch die Wahl des Brennmaterials (Holz bzw. Holzkohle) kann die Temperatur beeinflusst werden. Grundsätzlich führt die Verwendung von Holz zu höheren Temperaturen als die von Holzkohle.
- Zusätzlich kann mit Hilfe der Luftklappe die Hitze reguliert werden. Je weiter die Luftklappe geöffnet wird, desto mehr Sauerstoff strömt in den Grill und desto heißer wird die Glut.

**TIPP:** Um ein besonders intensives, rauchiges Grillergebnis zu erzielen, halten Sie die Luftklappe möglichst wenig weit offen und die Temperatur zwischen 60-90°C.

## 4 WARTUNG

- Nach dem vollständigen Abkühlen des Grills und der Asche können Sie diese entnehmen und entsorgen.
- Entnehmen Sie den Grillrost und reinigen diesen mit Wasser und einem milden, Fett lösenden Reinigungsmittel.
- Schmieren Sie den Grill nach der Reinigung mit natürlichem Pflanzenöl ein um Rosten zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit der noch heißen Oberfläche des Grills in Kontakt kommt. Dies kann die Oberflächenversiegelung beschädigen.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen und witterungsgeschützten Ort.

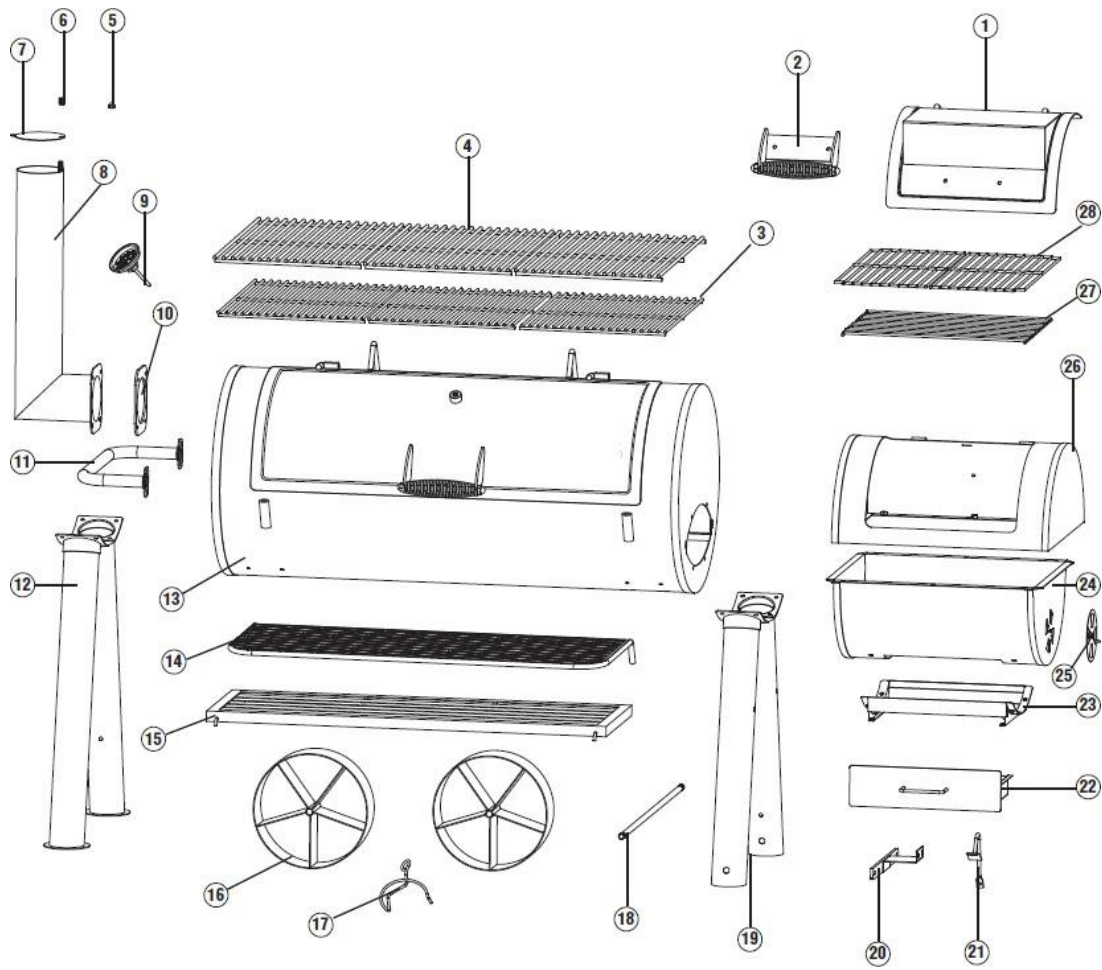
## 5 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter. Führen Sie das Gerät keinesfalls einer kommunalen Sammelstelle zu! Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll! Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.

## 6 TECHNISCHE DATEN

<b>Maße (BxTxH)</b>	ca. 167x80x151 cm
<b>Gewicht</b>	ca. 76 kg






# 7 EXPLOSIONSZEICHNUNG



## 8 TEILELISTE

NR	BEZEICHNUNG	STK
1	Brennkammer Deckel	1
2	Griff kpl. mit Schrauben und Muttern	1
3	Grillkammer Kohlerost	3
4	Grillkammer Grillrost	3
5	Schornstein -Hutmutter	1
6	Schornstein-Luftklappenfeder	1
7	Schornstein-Luftklappe	1
8	Schornstein	1
9	Thermometer	1
10	Schornstein-Dichtung	1
11	Seitlicher Griffbügel	1
12	Langer Fuß	2
13	Grillkammer	1
14	Obere Ablage	1
15	Untere Ablage	1
16	Rad	2
17	Kannenhalter	1
18	Achse	1
19	Kleiner Fuß	2
20	Brennkammer-Halterung	1
21	Brennkammer-Deckelstopper	1
22	Aschebehälter	1
23	Aschebehälter-Halterung	1
24	Brennkammer-Unterteil	1
25	Brennkammer-Lüfter	1
26	Brennkammer (Oberteil)	1
27	Brennkammer Kohlerost	1
28	Brennkammer Grillrost	2

### 8-1 KLEINTEILE

ABBILDUNG	BEZEICHNUNG	STK
	Schraube M6x12 mm	48
	Mutter M6	27
	Mutter M12 (Achse)	2
	Unterlegscheiben M6	16
	Sicherungsmutter M6	1