



## Montage- und Betriebsanleitung Assembly Instruction



**WARNUNG vor Verbrennung!**

- Achten Sie darauf, dass der Grill auf einer ebenen und feuerfesten Stellfläche steht, welche nicht aus Glas oder Kunststoff ist.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen.
- Grillhandschuhe müssen gemäß der Verordnung (EU) 2016/425 für Persönliche Schutzausrüstung gemäß DIN EN 407 (Hitzeschutz Kategorie II) geprüft sein.
- Verwenden Sie zum Grillen nur Grill Holzkohle oder Grill Holzkohlebriketts die gemäß DIN EN 1860-2 geprüft wurden.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

**ACHTUNG: Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!**

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

**GEFAHR für Kinder und Haustiere!**

- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

**Vorwort**

Bevor Sie den HAMSON-Grill in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montage- und Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie werden schnell feststellen: Aufbau und Handhabung sind leicht und einfach.

**Bestimmungsgemäße Verwendung**

Der Grill darf ausschließlich nur für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Es müssen dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

**Nur für den privaten Gebrauch!****Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage**

Lesen Sie bitte die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung! Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit. **Beachten Sie bitte:** Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

**Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes**

Vor dem Gebrauch ist der Grill auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufzustellen. **Vor Erstgebrauch muss das Grillgerät aufgeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 min durchglühen.** Der Grill muß während des Betriebs stabil auf feuerfestem Untergrund stehen. **Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.** Verwenden Sie nur ungefährliche Anzündmittel entsprechend EN 1860-3.

**Anzünden des Brennstoffes****WARNUNG vor Verbrennung!**

**Beim Anzünden mit Benzin oder Spiritus kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Benutzen Sie nur ungefährliche Verbrennungsmaterialien, wie z.B. Feststoffanzünder, entsprechend EN 1860-3.**

1. Verwenden Sie zum Grillen nur Grill Holzkohle oder Grill Holzkohlebriketts die gemäß der DIN EN 1860-2 geprüft wurde.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts auf den Kohlerost (4).
3. Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz an. Legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle bzw. Briketts.
4. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Feuerschüssel (1) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts. Beachten Sie die maximale Füllmenge!

5. Nach ca. 15 bis 20 Minuten zeigt sich weiße Asche auf dem Brenngut. Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie das Brenngut, mit einem geeigneten Metall-Werkzeug, gleichmäßig in der Feuerschüssel (1).

6. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

**Reinigung / Pflege****WARNUNG vor Verbrennung!**

**Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des heißen Grills. Dies kann zu Verbrennung oder Verbrühen führen!**

Zur Erhaltung des schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

1. Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Sind die emaillierten Teile stärker verschmutzt, verwenden Sie einen handelsüblichen Emailreiniger (Backofenreiniger). Beachten Sie die Anweisung des Herstellers des anzuwendenden Mittels.
3. Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem rostfreiem Putzkissen.

**Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen**

Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.

**Gewährleistung**

Wir übernehmen die Gewährleistung für den Grill für die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum. Die Gewährleistung umfasst Verarbeitungsmängel und fehlerhafte Teile; sie erstreckt sich auf den Ersatz dieser Teile. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz verschlissener Teile (Feuerschüssel, Grillrost) und Sonstiges sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Sie erlischt bei falscher Handhabung und wenn eigenmächtige Veränderungen, gleich welcher Art, am Grill vorgenommen wurden.



Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung

**WARNING - risk of burning!**

- Make sure that the barbecue is standing on a flat and fireproof surface that is not made of glass or plastic
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- Always wear barbecue gloves when grilling or adjusting the vents as well as when using a chimney starter.
- When preparing food, adjusting the vents, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue gloves.
- Barbecue gloves must be tested in accordance with Regulation (EU) 2016/425 for Personal Protective Equipment in accordance with DIN EN 407 (heat protection category II).
- For grilling use only barbecue charcoal or barbecue charcoal briquettes which have been tested according to DIN EN 1860-2.
- Do not BBQ before the fuel has a coating of ash.
- Use grilling tongs with long, heat resistant handles.
- Allow the barbecue to cool down completely before cleaning it.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Never use water to extinguish the charcoal.

**WARNING - risk of a carbon monoxide poisoning!**

- Do not use indoors!

**DANGER to children and pets!**

- Never leave the hot barbecue unattended.
- **WARNING!** Keep children and pets away!

**Preface**

Please read this assembly and operation manual carefully before you start using your HAMSON barbecue.

**Proper utilisation**

The barbecue may only be used for preparing suitable foods. All requirements of this assembly and operation manual must be complied with.

**Only for private domestic use!****General information for successful assembly**

Please read the assembly instruction carefully and follow the safety precautions. Allow sufficient time for assembly. Before starting assembly, clear an area measuring approximately two to three metres. Remove the item from the packaging. Lay out all the parts and any necessary tools so that they are within easy reach.

**Please note:** Only tighten all of the screw connections firmly when you have finished assembly. Otherwise this can result in unwanted tension.

**Information for safe operation of the barbecue**

The barbecue must be positioned in a stable and secure surface.

**The barbecue should be heated up and the fuel kept red hot at least 30 minutes before it is used for the first time.** The barbecue must be stable on a fire-proof surface during operation. **Do not use in enclosed areas or on covered areas.** Only use safe lighting materials complying with EN 1860-3.

**Igniting the fuel****WARNING - risk of burning!**

**When petrol or white spirits are ignited uncontrollable heat can develop as a result of deflagration. You should therefore only use harmless fuel, such as firelighters complying with EN 1860-3.**

1. For grilling, only use charcoal or charcoal briquettes that have been tested in accordance with DIN EN 1860-2.
2. Stack some of the charcoal or briquettes on the charcoal grid (4).
3. Place one or two solid firelighters on top of the layer of charcoal or briquettes. Ignite these firelighters using a long match.
4. Let the solid lighters burn for 2 to 4 minutes. Then fill the fire bowl (1) slowly with more charcoal or briquettes. Note the maximum filling quantity!
5. A white layer of ash should develop on the fuel after approximately 15 to 20 minutes. This indicates that the optimal grilling condition has been reached. Distribute the fuel evenly in the fire bowl (1) using a suitable metal tool.
6. Insert the greased grill and then you can start barbecuing.

**Cleaning / care****WARNING - risk of burning!**

**Allow the barbecue to cool down completely before cleaning it. Never use water to quench the hot barbecue. This could result in burning or scalding.**

Occasional cleaning is necessary to preserve the beautiful appearance of the barbecue. Do not use any scouring agents.

1. A rinsing cloth and some water with a commercial detergent is sufficient for the normal cleaning process.
2. If the enamelled parts are heavily soiled, use a commercial enamel cleaning agent (oven cleaner). Observe the manufacturer's instructions for the cleaning agent being used.
3. Clean the grill using some washing-up liquid and a rust proof cleaning pad.

**Environmental Protection & Disposal**

Pay attention to cleanliness when using the barbecue and dispose of waste in a clean and safe manner. As a general rule, only dispose of waste in designated metal or non-flammable containers.

The local regulations for disposal apply.

**Warranty**

We grant a warranty for the barbecue grill for the duration of two years, starting with the date of purchase, please provide proof of purchase. The warranty includes manufacturing deficiencies and defective parts; it extends to the replacement of these parts. The warranty excludes rusting and general wear and tear. The warranty lapses in case of mishandling and if any kind of unauthorized use.



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

**RISQUE de brûlures !**

- Veiller que le barbecue se trouve sur une surface plane et résistante au feu qui n'est ni en verre, ni en plastique.
- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Toujours porter des gants pour barbecue lors des grillades ou régler les orifices d'aération ainsi qu'en cas d'utilisation d'un kit d'allumage pour cheminée.
- Lors de la préparation des aliments, du réglage des orifices d'aération, du placement de charbon ou de l'utilisation du thermomètre ou du couvercle, toujours porter des gants pour barbecue.
- Les gants de barbecue doivent être contrôlés conformément au Règlement (UE) 2016/425 relatif à l'équipement de protection individuel selon la DIN EN 407 (protection thermique de catégorie II).
- Pour les grillades, utiliser uniquement du charbon de bois pour barbecue ou des briquettes de charbon de bois pour barbecue certifiés selon DIN EN 1860-2.
- Poser le barbecue seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendre.
- Utiliser des ustensiles pour barbecue à long manche résistants à la chaleur.
- Avant de le nettoyer, laissez le barbecue refroidir complètement.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre du charbon de bois.

**RISQUE d'empoisonnement au monoxyde de carbone !**

- **Attention !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

**DANGER pour enfants et animaux domestiques !**

- Ne laissez jamais un barbecue brûlant sans surveillance.
- **ATTENTION !** Maintenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart !!

**Avant-propos**

Avant de monter et de mettre en service le barbecue HAMSON, commencez par lire avec attention les instructions de montage et de service. Vous constaterez rapidement: Le montage et le fonctionnement sont faciles et simples.

**Utilisation conforme**

N'utiliser le barbecue que pour la préparation d'aliments prévus pour le barbecue. Toutes les instructions de ce mode d'emploi sont à respecter.

**Uniquement pour l'utilisation privée.**

**Consignes générales pour un montage réussi**

Veillez lire avec attention les instructions de montage et respectez les consignes de sécurité. Réservez suffisamment de temps à l'assemblage du barbecue. Prévoyez auparavant une surface de travail plane de deux à trois m<sup>2</sup>. Retirez l'appareil de l'emballage ! Déposez les pièces et les outils nécessaires à portée de main.

**Attention :** ce n'est qu'une fois le montage terminé, vous serrerez les vissages fermement. Dans le cas contraire, des tensions indésirables pourraient se produire.

**Consignes pour une mise en service sûre de votre barbecue :**

Ce barbecue doit être positionné sur une surface stable et sûre.

**Ne pas l'utiliser dans des zones fermées ou couvertes.**

Utiliser uniquement des matériaux d'allumage sûrs conformes à la norme EN 1860-3. Le barbecue doit être chauffé et le combustible conservé incandescent pendant au moins 30 minutes avant sa toute première utilisation.

**Allumer le combustible****RISQUE de brûlures !**

**Lors de l'allumage avec de l'essence ou de l'alcool, des déflagrations peuvent provoquer des développements de chaleur incontrôlables. Utiliser uniquement des matériaux d'allumage sûrs conformes à la norme EN 1860-3, comme par ex. des allumeurs solides.**

1. Pour griller, n'utilisez que du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois qui ont été testés selon la norme DIN EN 1860-2.
2. Placez une partie du charbon de bois ou des briquettes dans le foyer (1).
3. Allumez à deux allumeurs solides à l'aide d'une allumette. Posez-les sur la couche de charbon de bois ou de briquettes.
4. Laissez l'allumeur brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, remplissez lentement le foyer de charbon (1) de bois ou de briquettes. Notez la quantité de remplissage maximale !

5. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible. La braise a alors atteint un état idéal. Répartissez régulièrement la braise dans le foyer (1), à l'aide d'un outil métallique approprié.

6. Suspendez alors le grill badigeonné de graisse puis commencez vos grillades.

**Nettoyage / Entretien****RISQUE de brûlures !**

**Avant de le nettoyer, laissez le barbecue refroidir complètement. N'utilisez jamais d'eau pour refroidir un barbecue brûlant. Il y aurait risque de brûlures et d'échaudures.**

Pour conserver son bel aspect, un nettoyage occasionnel est bien sûr nécessaire. N'utilisez pas de produits abrasifs.

1. Pour le nettoyage normal, une éponge et un produit à vaisselle usuels suffisent.
2. Si les pièces émaillées sont fortement salies, veuillez utiliser un nettoyant à email usuel (nettoyant pour four). Respectez les instructions du fabricant du produit à utiliser.
3. Nettoyez le grill à l'aide de produit à vaisselle et d'un tampon de nettoyage inoxydable.

**Environnement et élimination des déchets**




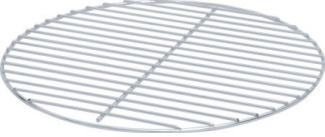
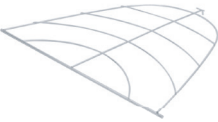
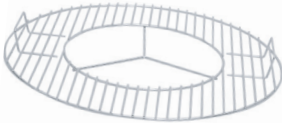
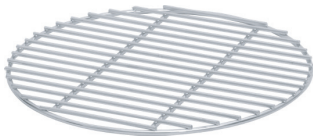
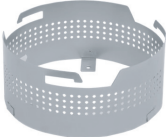


Lors de l'utilisation du barbecue et lors de l'élimination des déchets, veillez à travailler proprement. D'une manière générale, il faut éliminer les déchets dans des récipients appropriés en métal ou d'un matériel non inflammable. Respecter le règlement local en vigueur concernant l'élimination des déchets.






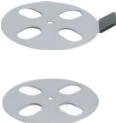

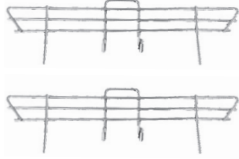


**Garantie**

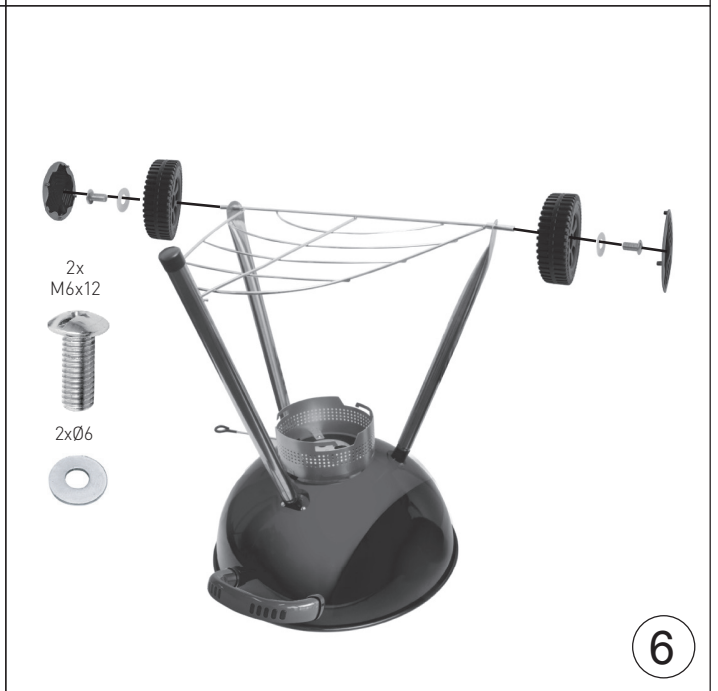
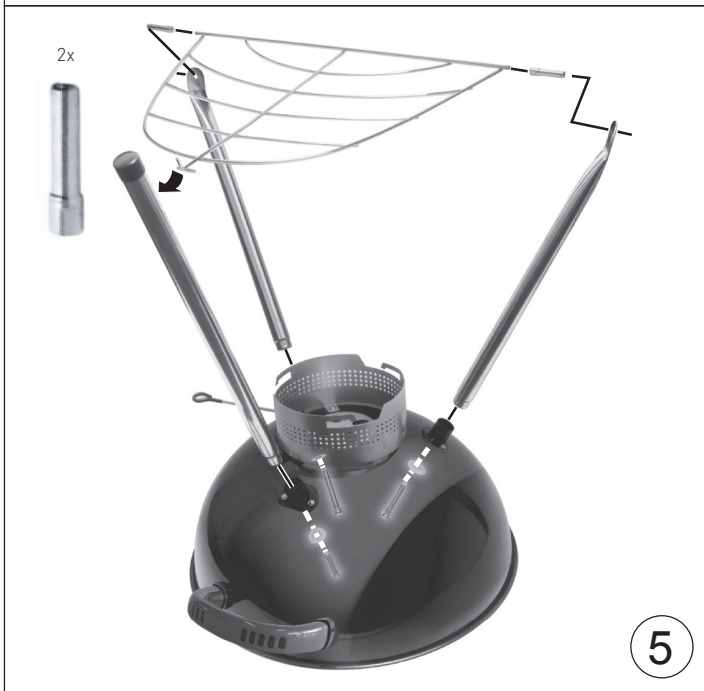
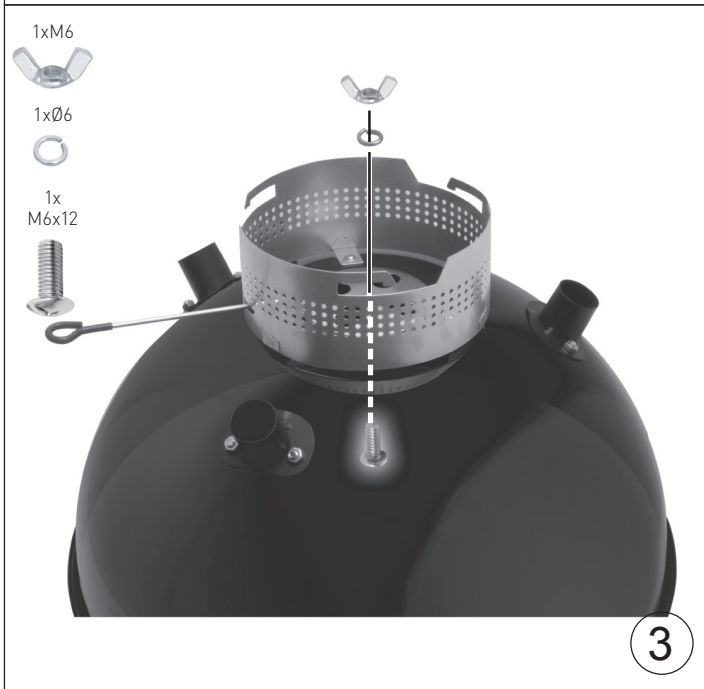
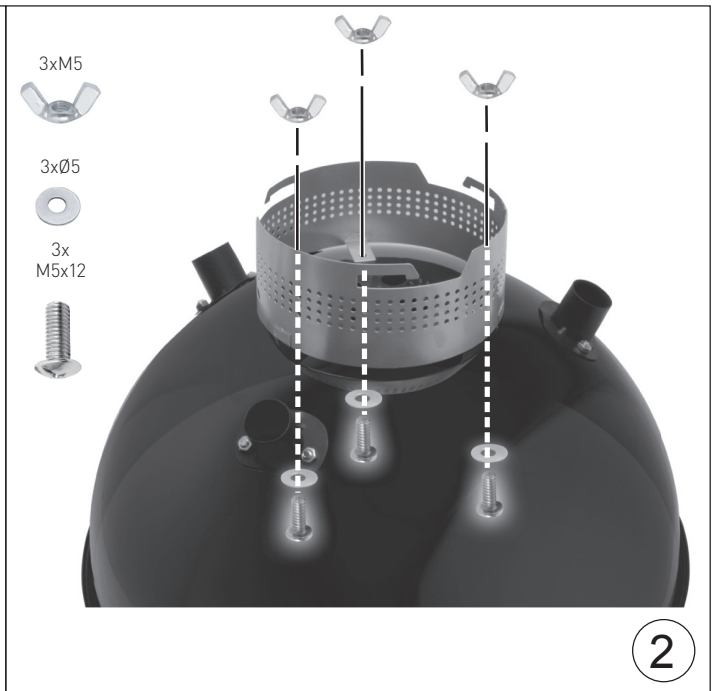
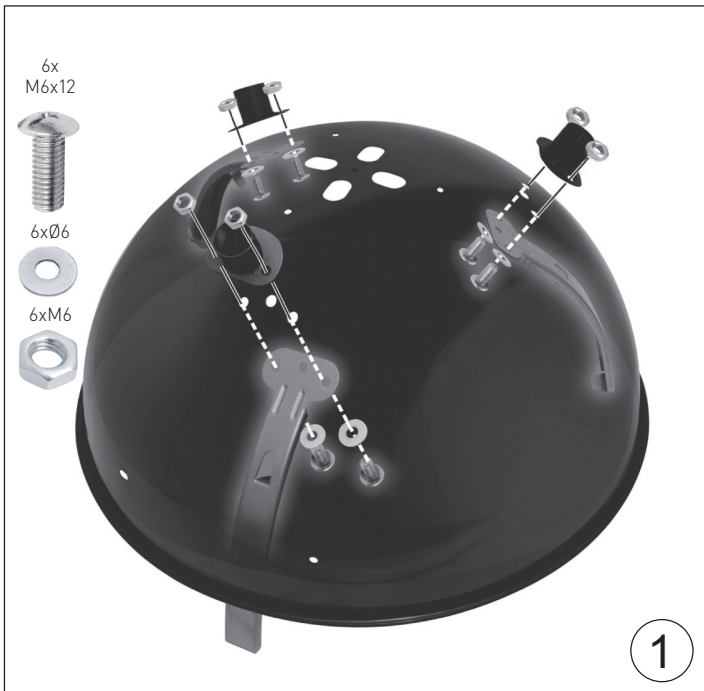
Nous accordons une garantie de deux années à partir de la date d'achat pour le barbecue. La garantie englobe les vices de finition et les pièces défectueuses, elle s'étend au remplacement de ces pièces. Les frais de transport, de montage, de remplacement de pièces usées (foyer, grill) ou autres n'entrent pas dans la garantie. Elle sera annulée en cas de manipulation incorrecte et si des modifications de quelque type soientelles, ont été exécutées arbitrairement sur l'appareil.



Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung

1		x1
2		x1
3		x3
4		x1
5		x1
6		x1
7		x1
8		x1
9		x1
10		x2

11		x1
12		x3
13		x2
14		x3
15		x1
16		x2
17		x1
18		x2
19		x1
20		x1





## **HAMSON® International**

### **Deutschland**

HAMSON® International GmbH  
Ingolstädter Straße 1-3  
28219 Bremen  
Tel.: 0421 380370-0  
E-Mail: [info@hamson-bbq.de](mailto:info@hamson-bbq.de)

### **Frankreich**

Eden Partenaire Jardin  
Siege & Depot  
2a Rue du General Stuhl  
F-57230 Bitche  
Tel.: +33 387 27 22 26  
E-Mail: [info@epjardin.fr](mailto:info@epjardin.fr)

### **Schweiz**

Rigaflex AG  
Dägermoos 5  
CH-5015 Erlinsbach  
E-Mail: [info@rigaflex.ch](mailto:info@rigaflex.ch)

### **Italien**

GD – Hub S.R.L.  
Tel.: +39 0543 777299  
E-Mail: [info@gdhub.it](mailto:info@gdhub.it)



**HAMSON®**

WWW.HAMSON-BBQ.DE