



Beachten Sie folgende Sicherheitshinweise bei der Verwendung des Kamins als Grill:

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung und dieses Beiblatt zum späteren Nachlesen auf.

Verwendungszweck

Der Kamin ist zum Entzünden eines Feuers mit Feuerholz sowie zum Grillen mit Holzkohle von dafür geeigneten Lebensmitteln ausgelegt. Er ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder

- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

GEFAHR von Brand/Verbrennungen

- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**



ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß!

- Der Grill muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.
- Halten Sie entzündbares Material vom Grill fern.
- Verwenden Sie zum Grillen ausschließlich handelsübliche Grillholzkohle.
- Der Grill hat ein Fassungsvermögen von **max 1,8 kg** handelsüblicher Grillholzkohle (oder max. 3 kg Feuerholz). Überfüllen Sie ihn nicht.
- Benutzen Sie zum Grillen jederzeit Grillhandschuhe (vorzugsweise mit langem Arm) und langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen, um Verbrennungen zu vermeiden. Benutzen Sie auch Grillhandschuhe, um den Grillrost aus- und einzuschwenken.
- Benutzen Sie den Grill nur, wenn er vollständig und korrekt aufgebaut ist.
- Halten Sie möglichst ein Löschmittel (Feuerlöscher, Sand o.Ä.) bereit. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.
- Entfernen Sie die Asche erst dann, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

GEFAHR von Verpuffungen

- Keine entzündlichen Flüssigkeiten in die Glut gießen. Auch keine mit entzündlichen Flüssigkeiten getränkten Kohlestücke in die Glut werfen.

GEFAHR von Erstickten

- **Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten.**

Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

WARNUNG vor Verletzungen/Gesundheitsschäden

- Benutzen Sie den Grill ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln, die eine solche Behandlung zulassen. Verwenden Sie kein gepökeltes Fleisch.
Das Grillen von Pökelfleisch gilt als krebserregend!
- Benutzen Sie keine Töpfe, Pfannen o.Ä., die für eine Verwendung auf dem Grill ungeeignet sind.
- Legen Sie das Grillgut erst auf den Rost, nachdem der Anzünder vollständig ausgebrannt (sofern Sie einen verwendet haben), die Kohle gut durchgeglüht und der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

- Verwenden Sie vorzugsweise einen Blasebalg, um das Durchglühen der Kohle zu beschleunigen. Direktes Pusten oder der Einsatz eines Föns können zu Verbrennungen durch Funkenüberschlag führen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Zum Reinigen keine Farbblösemittel oder Verdüner verwenden, da diese gesundheitsschädlich sind und nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen.

Standort

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Gebäuden, Bäumen, Sträuchern und zu allen brennbaren Materialien (min. 1,5 m). Stellen Sie einen Eimer mit Wasser in die Nähe des Grills, um im Falle einer Stichflamme oder verwehelter Glut sofort löschen zu können. Löschen Sie aber nicht den Grill selbst mit Wasser!
- Wählen Sie einen Standort, an dem sich niemand durch Rauch- oder Geruchsbildung belästigt fühlt.

Tipps

- Die Tür lässt sich bei eingesetztem Grillrost nicht ganz schließen. Nehmen Sie sie ggf. ganz heraus.
 - Verwenden Sie ggf. eine Anzündhilfe gemäß Anweisungen auf deren Verpackung. Setzen Sie den Grillrost erst dann ein, wenn die Anzündhilfe vollständig verbrannt ist, um eine Verrußung durch die Anzündhilfe zu vermeiden.
 - Die Grillkohle muss durchgeglüht sein, wenn Sie das Grillgut auflegen.
 - Die Glutschicht muss gleichmäßig stark sein. Legen Sie rechtzeitig Holzkohle nach, denn diese benötigt einige Zeit zum Durchglühen. Legen Sie Kohle und Grillgut niemals gleichzeitig nach! Fassen Sie zum Anheben des heißen Grillrostes dieses nur an den Griffen an und benutzen Sie Grillhandschuhe.
 - Vermeiden Sie beim Grillen offene Flammen.
 - Vermeiden Sie, dass Fett in die Glut tropft.
 - Essen Sie fertig gegrilltes Fleisch möglichst sofort, da es beim Warmhalten austrocknet und zäh wird.
 - Würzen Sie das Grillgut erst nach dem Grillen.
 - Legen Sie sich einige Hilfsmittel zurecht:
Grillhandschuhe!
Eine Grillzange zum Auflegen oder Wenden des Grillguts.
Ein Tranchierbrett (möglichst mit Safrinne) zum Vorbereiten des Grillguts.
Einen Pinsel mit Silikon- oder Naturborsten zum Bestreichen des Grillguts mit Marinaden oder Öl.
Aluminiumfolie zum Einwickeln von empfindlichem Grillgut oder von Gemüse.
Eine Grillschürze zum Schutz Ihrer Kleidung.
 - Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, lassen Sie die verbliebene Kohle ausglühen und warten Sie, bis die Asche vollkommen erkaltet ist. Kehren Sie nach dem **Erkalten** die Asche aus und entsorgen Sie sie im Hausmüll oder auf dem Kompost.
- ACHTUNG:** Es darf sich keine Restglut in der Asche befinden.