



## Aufbau-/Bedienungsanleitung Beton-Feuerschale MADRID



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

**Bedienungshinweise – Bitte aufbewahren!**

**buschbeck**

# Bedienungs- und Sicherheitshinweise

**Die Feuerschale ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie die Feuerschale nicht in geschlossenen Räumen.**

**WARNUNG – Halten Sie Kinder und Haustiere von der Feuerschale fern, wenn diese in Betrieb ist.**

**Lassen Sie das Feuer niemals unbeaufsichtigt.**

**GEFAHR einer Kohlenmonoxid-Vergiftung – die Feuerschale darf NIEMALS in geschlossenen Räumen betrieben werden.**

**Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller oder auf einem Dachboden oder Boot.**

**Verwenden Sie die Feuerschale niemals unter Markisen, Sonnenschirmen oder in Pavillons.**

**BRANDGEFAHR – es kann zu Funkenflug kommen.**

**WARNUNG - Verwenden Sie KEIN Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere**

**Chemikalien für die Befuerung. Benutzen Sie AUSSCHLIESSLICH Grillanzünder, welche die EN 1860-3 erfüllen.**

**Die Feuerschale ist nur für die Verwendung mit unbehandeltem Holz, Holzspliten oder Holzkohle geeignet.**

**Verwenden Sie KEINE Steinkohle in diesem Artikel.**

**Verwenden Sie die Feuerschale nicht auf Terrassendielen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder dekorativer Rinde.**

**Stellen Sie sicher, dass die Feuerschale mit einem Abstand von mindestens 2 m entfernt von brennbaren Gegenständen positioniert wird. Stellen Sie außerdem sicher, dass ein Abstand von mindestens 2 m über der Feuerschale eingehalten wird.**

**Verwenden Sie die Feuerschale nicht als Heizung - nur als Terrassenheizer.**

**ACHTUNG – Das Produkt wird sehr heiß. Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.**

**Verwenden Sie immer das mitgelieferte Sicherheitswerkzeug und hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit der Funkenschutz-Abdeckung.**

## PFLEGE & VERWENDUNG

Stellen Sie sicher, dass die Feuerschale auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht.

Stellen Sie sicher, dass die Feuerschale einen Abstand von mindestens 2 m zu den umliegenden Gegenständen hat.

Entscheiden Sie sich für einen Standort, der den oben genannten Anforderungen entspricht. Bewegen Sie die Feuerschale nur, wenn sie abgekühlt ist, indem Sie sie anheben (nicht ziehen).

Die Feuerschale kann das ganze Jahr über draußen gelassen werden, sofern eine Abdeckhaube verwendet wird.

Da dieses Modell zum Teil aus Stahl ist, wird bei der Verwendung im Freien die Oberfläche altern und Flugrost ansetzen. Dies ist zu erwarten und hat keinen Einfluss auf die Funktion und ist kein Produktfehler.

Reiben Sie die Feuerschale mit einem öligen Lappen ein, um eventuell auftretenden Flugrost zu verringern.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie Ihre Feuerschale vor dem Gebrauch immer auf Schäden

und Fehler überprüfen und diese sofort beheben.

Wenn Sie die Feuerschale trotz Schäden weiterverwenden, kann es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen.

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe während des Gebrauchs und beim Hinzufügen von Feuerungsmaterial.

## ANZÜNDEN & AUFFÜLLEN

Die Feuerschale ist nur für die Verwendung mit unbehandeltem Holz, Holzspliten oder Holzkohle geeignet. Stellen Sie sicher, dass das Holz trocken ist, ansonsten kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen.

Bereiten Sie einen Stapel Zeitungspapier (zusammengeknüllt)

vor und legen Sie diesen auf die Oberseite des Feuerrosts.

Stapeln Sie feines trockenes Brennholz oder Kleinholz auf dem Papier.

Um die Zeitung anzuzünden, verwenden Sie lange Zündhölzer oder ein langes Feuerzeug.

Überladen Sie die Feuerschale nicht, 1 - 2 größere Holzstücke sind ausreichend.

Verwenden Sie nur hitzebeständige Handschuhe und das Sicherheitswerkzeug beim Hinzufügen von Feuerungsmaterial, da die Feuerschale sehr heiß wird.

## LÖSCHEN

Lassen Sie das Feuer langsam ausgehen oder bedecken Sie es mit Sand. Verwenden Sie KEIN Wasser, da dies die Feuerschale beschädigen könnte.

## LAGERUNG

Wenn die Feuerschale nicht in Gebrauch ist und wenn sie im Freien gelagert

wird, decken Sie die Feuerschale, sobald sie abgekühlt ist, mit einer wetterbeständigen Abdeckhaube ab.

Wenn die Temperatur unter 0 °C sinkt, empfehlen wir, dass Sie Ihre Feuerstelle in einen geschlossenen Raum lagern.

## GRILLEN AUF IHRER FEUERSTELLE

Legen Sie 0,5 kg Holzkohle/Holz auf das Kohlerost und zünden Sie diese so an, wie vorab beschrieben.

Es wird empfohlen, dass das Gerät vor dem ersten Kochen vorgeheizt wird.

Grillen Sie NICHT, wenn die Holzkohle / das Holz noch keine Ascheschicht angesetzt hat.

Platzieren Sie das Grillrost erst in der Feuerschale, wenn diese einen stabilen Stand hat.

Wenn Sie Kohle / Holz nachlegen müssen, verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe, da das Rost sehr heiß wird.

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, dann entfernen Sie das Rost erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.

## INFORMATIONEN ZUM GRILLEN

Grillen Sie NICHT, wenn die Kohle / das Holz noch keine Ascheschicht angesetzt hat.

Waschen Sie, vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen, IMMER die Hände.

Halten Sie rohes Fleisch IMMER von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.

Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass das Rost und das Werkzeug sauber ist und frei von alten Speiseresten.

Verwenden Sie NIE die gleichen ungereinigten Utensilien, um gekochte oder ungekochte Lebensmittel zu behandeln.

•Achten Sie darauf, dass das gesamte Fleisch gründlich vor dem Verzehr gegrillt wird.

ACHTUNG - der Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. Bakterienstämme wie E. coli).

Um das Risiko von ungenügend gekochtem Fleisch zu vermeiden, schneiden Sie das Fleisch auf, damit es komplett durchgaren kann.

ACHTUNG - Wenn Fleisch ausreichend gegrillt wurde, dann sollte der Fleischsaft klar sein und es sollten keine Spuren von blutigem Saft mehr zu sehen sein.

Empfehlung: Braten Sie größere Stücke Fleisch, bevor Sie diese letztendlich auf den Grill geben.

Säubern Sie nach dem Grillen IMMER alle beanspruchten Oberflächen und Utensilien. Der Grill sollte mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

Nicht geeignet für die Spülmaschine. WICHTIG – Entfernen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig sämtliche Verpackungsmaterialien.

## MONTAGE

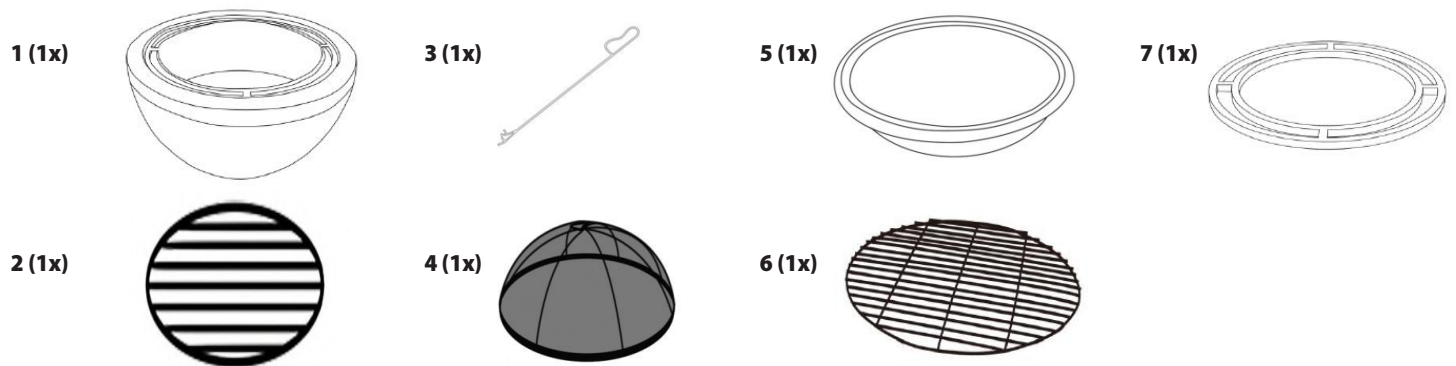
Lesen Sie die Anleitung vor der Montage. Überprüfen Sie alle Teile mit der Stückliste.

Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um zu vermeiden, dass Kratzer entstehen. Bitte bewahren Sie diese Informationen auf.

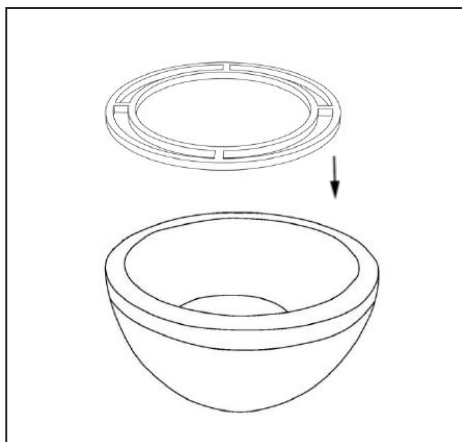
Zur Erleichterung der Montage ziehen Sie die Schrauben leicht an und erst nach dem kompletten Aufbau fest.

**WARNUNG** – Überdrehen Sie die Schrauben nicht! Nur mit mäßigem Druck festziehen, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten der Feuerschale zu vermeiden.

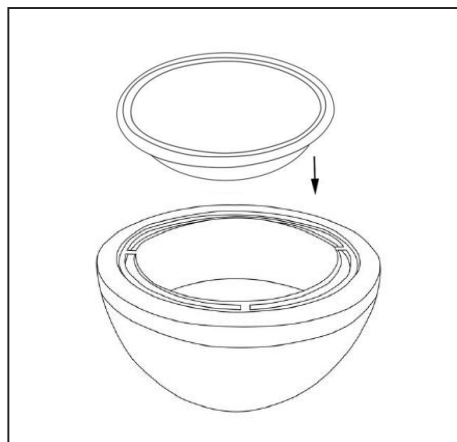
## Teileliste



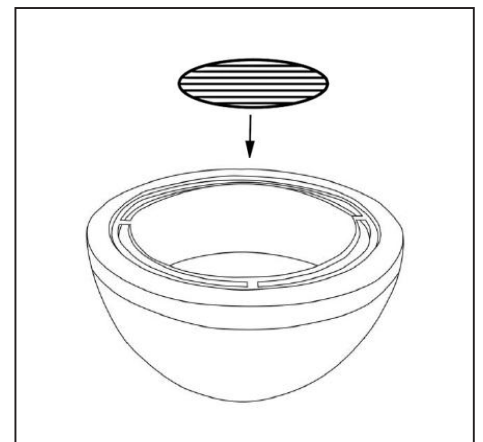
## Montage



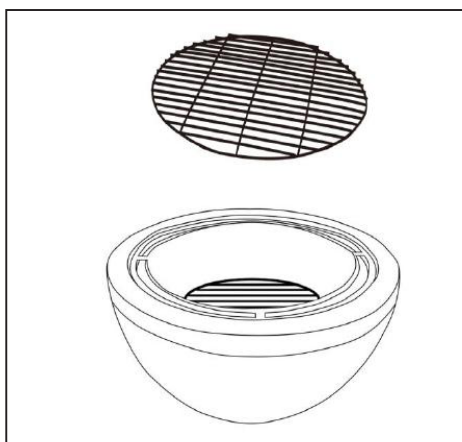
**Schritt 1** – Eisenring (7) in Korpus (1) einsetzen



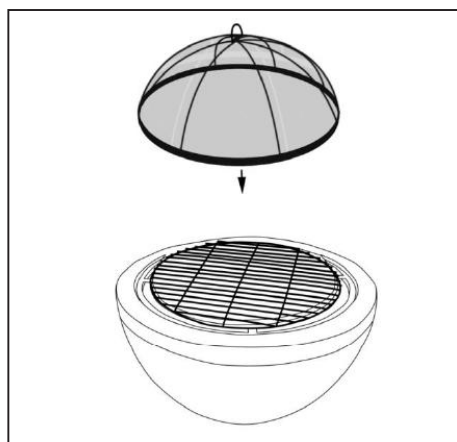
**Schritt 2** – Feuerschale (5) in Korpus (1) einsetzen



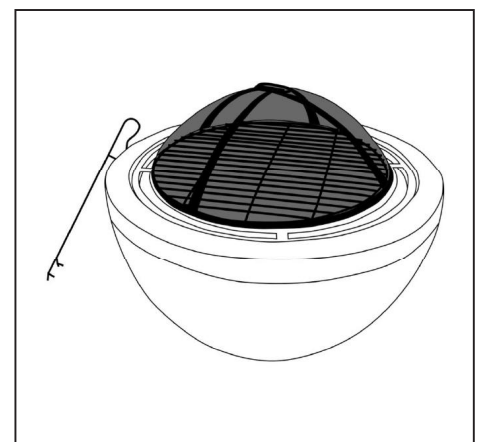
**Schritt 3** – Feuerrost (2) in Korpus (1) einsetzen



**Schritt 4** – Edelstahl-Grillrost (6) in Korpus (1) einsetzen



**Schritt 5** – Funkenschutzhaube (4) auf Korpus (1) aufsetzen

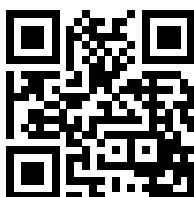


**Made in China**



**Buschbeck GmbH**

Friedrich-Engels-Straße 21  
D-51545 Waldbröl  
Germany  
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00  
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08  
E-Mail [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)  
[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)



**buschbeck**