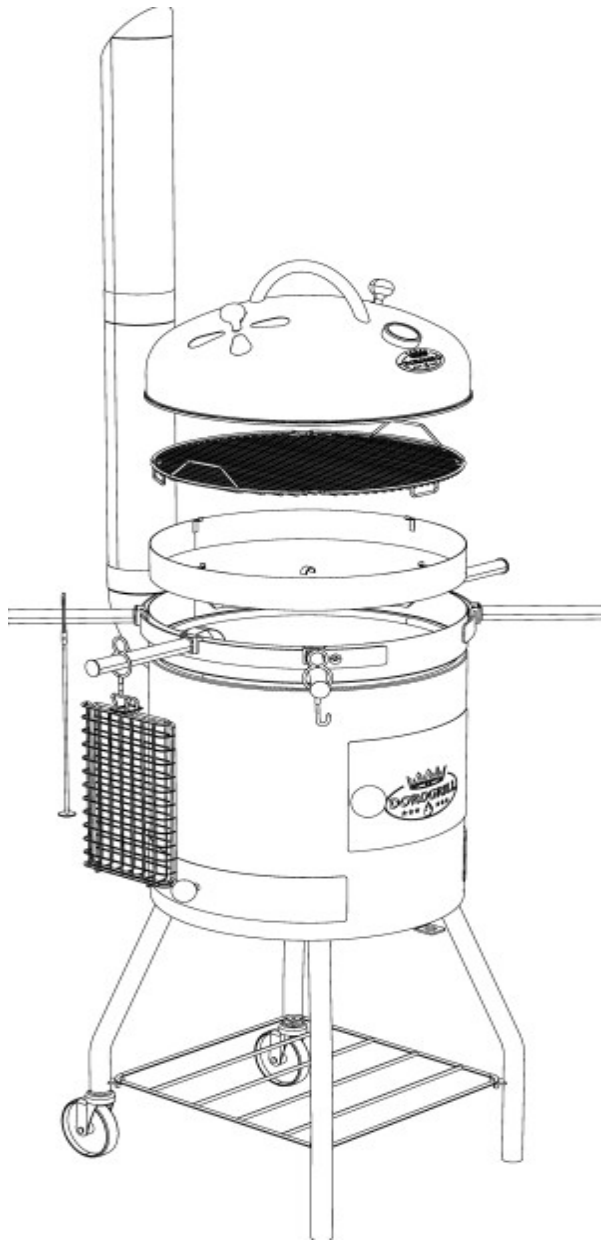


Handbuch



Empfehlungen bezüglich des Umweltschutzes

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist gänzlich wiederverwertbar.

Sämtliche Verpackungen werden entsprechend den örtlich gültigen Vorschriften entsorgt.

Entsorgung des Gerätes nach Verschrottung

Bei dem Gerät handelt es sich um einen Holzgrill, der überwiegend aus Metallteilen.

Das Produkt darf nicht als Hausmüll sondern als Metallmüll entsprechend den örtlich gültigen Vorschriften entsorgt werden.

Entsorgen Sie nicht das Produkt auf der Straße oder an öffentlichen Plätzen.

Für zusätzliche Angaben wenden Sie sich an die zuständige örtliche Stelle, Müllentsorgung oder Verkaufsstelle.

Entsorgung der Zusatzstoffe

Der verwendete Sand kann als Hausmüll entsorgt werden.

Entsorgen Sie den Sand auf keinen Fall in der Umwelt, da dieser organische Substanzen enthält, die die Umwelt schädigen können.

Eigenschaften

Der mobile Grill ermöglicht die Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Fisch.

Der Abzug verfügt über keine Filter.

Unterhalb des Grills (im speziellen Behälter) wird Sand (der zusammen mit dem DOROGRILL geliefert wird) beigegeben, der zur Aufnahme des Fettes oder weiterer Elemente, die aus dem Fleisch tropfen, dienen. Der zusätzliche Sand und/oder Saugpapier aus den Fächern dienen/dient zur

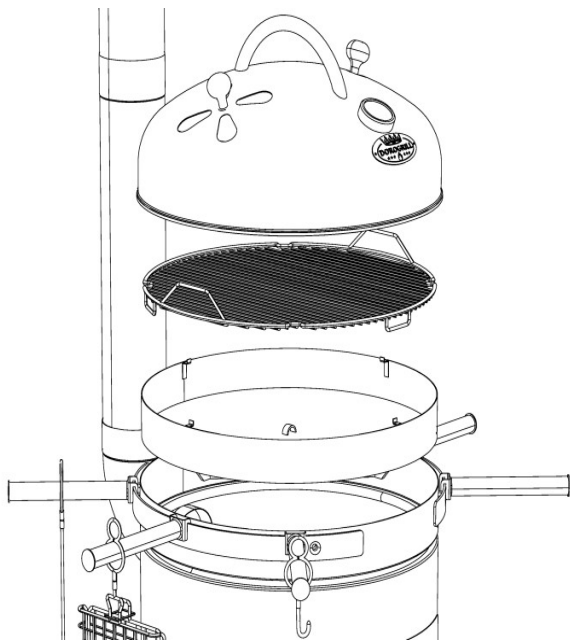
Aufnahme sämtlicher Flüssigkeiten, die aus dem Grill befindliche Fleisch tropfen.

Sämtliche Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, können leicht zur Reinigung abgebaut werden.

Erste Nutzung nach dem Zusammenbau

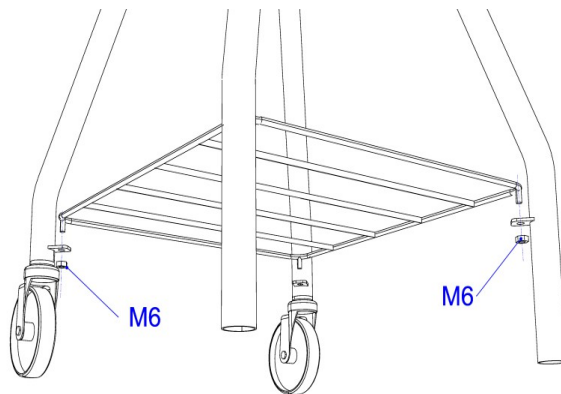
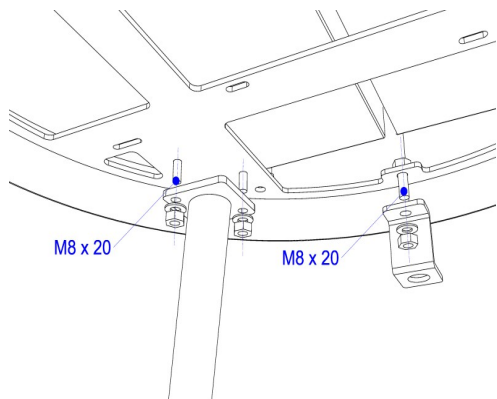
Nach Beendigung des Zusammenbaus:

- waschen und trocknen sie den Grillrost vorsichtig, bevorzugt in der Geschirrspülmaschine
- füllen sie den gelieferten Sand im oberen sowie in den seitlichen Fächern, je nach Fall
- setzen Sie den Grillrost entsprechend auf.



Nutzung:

- prüfen Sie, ob die beweglichen Teile richtig angebracht sind



- füllen Sie den Sand in den speziellen Fächer
- füllen Sie den Brennstoff in das dafür vorgesehenen Fach (vorderen Tür)
- tragen Sie Handschuhe, um sich vor der Hitze zu schützen
- zünden Sie den Brennstoff
- setzen Sie den Grillrost auf
- warten Sie, bis der Grill warm ist (ungefähr 5 bis 7 Minuten)
- legen Sie das Fleisch oder weitere Lebensmittel auf den Grill
- schließen Sie den Deckel, falls notwendig
- überwachen Sie die Zubereitung. *Die notwendige Zubereitungszeit für jedes Lebensmittel hängt von der Erfahrung des Nutzers ab.*
- zum Löschen des Grills: Nehmen Sie sämtliche Lebensmittel vom Grill und lassen Sie das Holz verglühen.

Achtung:



Der gegenwärtige Grill wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln entwickelt. Jedwelche weitere Nutzung ist strengstens verboten. Wir übernehmen keine Verantwortung für etwaige unsachgemäße Nutzung.

Der Grill muss vor dem Anzünden sicher aufgestellt werden. Dieser darf nicht während der Nutzung bewegt oder berührt werden. Dies findet nur im kalten Zustand.

Der Grill wird nicht vor dem gänzlichen Abkühlen abgebaut.

Etwaige Reparaturen oder Eingriffe dürfen nur von einer Fachkraft (Techniker) durchgeführt werden, ansonsten verfällt die Garantie.

Die Bestandteile können sehr heiß werden. Verwenden sie Schutzhandschuhe.

Der Grill darf nur mit entsprechender Schutzausrüstung (Handschuhe, hitzebeständige Greifwerkzeuge) und entsprechender Sorgfalt (halten Sie den ungeschützten Körper und Ihre Gliedmaßen fern von den heißen Teilen des Geräts, nehmen Sie die notwendigen Maßnahmen um Verbrennungen an Gesicht und Augen zu vermeiden) verwendet werden. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

Lassen Sie Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen nicht in der Nähe des Gerätes, um etwaige körperliche und Sachschäden zu vermeiden.

Überwachen sie immer die Zubereitung, da Öl und Fett sich überhitzen und anzünden können.

Legen Sie kein Plastik, Aluminium, Papier, Lappen oder weitere entzündliche Materialien auf den noch heißen Grill.

Achten Sie auf etwaige scharfe Teile.

Achten Sie darauf, wo sie den Deckel hinstellen. Dieser muss auf eine entsprechende hitzebeständige Halterung gelegt werden, da der Deckel heiß ist. -4-

Risikoanalyse bei der Nutzung des DOROGRILL

DOROGRILL wird bei hohen Temperaturen betrieben.



Es sind folgende Risiken bekannt:

Verbrennungsgefahr infolge der Handhabung des Grills ohne Handschuhe.

Verbrennungsgefahr infolge der Entfernung des Auszugrohrs ohne Handschuhe.

Verbrennungsgefahr infolge der versehentlichen Berührung des Körpers.

Aussetzungsgefahr der Asche oder weiterer Stoffe in die Umwelt.

Sand: Mögliche Verunreinigung der Lebensmittel oder der Umwelt durch den Sand, falls nicht bestimmungsgemäß verwendet.

Gefahr der Teildemontage der Gerätes wegen Montagefehler (zum Beispiel: Verlust eines Rades, eines Fußes, Absturz der Fächer, usw.).

Sturzgefahr des Gerätes infolge starker Schläge. Folgen:

- schwere Verbrennungsgefahr der beteiligten Personen
- Brand im Raum oder an der Stelle, wo der Grill aufgebaut wurde.

Halten Sie Abstand zu Kindern und/oder brennbaren Gegenständen.

Sorgen Sie für ausreichend Platz, um etwaige Unfälle zu vermeiden.

Sturzgefahr (senkrechter drehender Grill). Folgen:

- möglichen schwere körperliche oder Sachschäden;
- Verteilung des organischen Mülls in der Umwelt.

Verbindliche Schutzmaßnahmen (werden nicht zusammen mit dem Gerät geliefert):

- Schutzhandschuhe gegen hohe Temperaturen.

Materialien aus denen der DOROGRILL hergestellt ist:

vorwiegend Metall (optimale Wärmeleiter).

Weitere Materialien während der Verwendung:

- Holz
- / Pellets / trockene Blätter / Zeitungspapier (muss vom Nutzer auf eigene Kosten erworben werden)
- gelieferte Sand

Identifizierte Risiken	Restrisiko	Handhabungsanweisungen
Teildemontage des Geräts	Nicht vorhanden falls entsprechend montiert	Geliefert zusammen mit DOROGRILL
Sturzgefahr des Geräts	Gering falls nicht unter Einwirkung von Schlägen	
Verbrennungsgefahr infolge der Handhabung des Gerätes ohne Schutzhandschuhe	-----	Schutzhandschuhe, obwohl das Risiko sehr gering ist
Verbrennungsgefahr infolge der Demontage des Abzugsrohres ohne Handschuhe	-----	Schutzhandschuhe, obwohl das Risiko sehr gering ist
Verbrennungsgefahr infolge der versehentlichen Berührung der Gerätes		
Verteilungsgefahr der Asche oder weiterer Stoffe in die Umwelt		
Verteilungsgefahr organischer Stoffe in die Umwelt		
Sand: mögliche Verunreinigung der Lebensmittel oder der Umwelt bei Verschütten des Behälters		
Sturzgefahr des Gerätes (senkrechter Grill) in Verbindung mit Verletzungsgefahr von Personen		

Das Gerät DOROGRILL entspricht den Anforderungen des Regelwerks (EG) 1935/2004

GEBRAUCHSANWEISUNGEN DOROGRILL

DOROGRILL wurde für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Mehlprodukte usw. entwickelt. Jedwede weitere Nutzung ist strengstens verboten.

1. Es wird gereinigter Sand ohne organisches Material oder dergleichen verwendet (zertifizierter Sand).
2. Es wird höchstens eine 2,5 cm hohe Sandschicht verwendet (bedecken Sie nur leicht den mittig gelegenen Hacken).
3. Der Sand kann durch Begießen mit Wasser stabilisiert werden.
4. Der waagerechte Grill muss stets sauber und frei von Sandspuren sein.
5. Das Holz muss trocken und zerkleinert sein ; ungefähr 25-30 cm lang und mit einem Durchmesser von ungefähr 5 cm.
6. Nach Beendigung der Zubereitung, entsorgen Sie den mit Fett angesammelten Sand (also nur die Kruste oder Flecken auf der Sandoberfläche).
7. Achten Sie bei der Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse darauf, dass diese nicht mit dem darunter liegenden Sand in Berührung kommen.
8. Der Grill kann auch zusammen mit einem Blech als Ofen verwendet werden. Dafür muss das Gitter durch Drehen gesenkt und auf die Beine gestützt

werden.

9. Nach mehrfacher Verwendung (drei - vier Mal) muss der Sand ausgetauscht werden.

10. Die Seitenwände können bei der Zubereitung mit dem senkrechten Grill und/oder Spießen beziehungsweise Hacken für die Fleischstücke verwendet werden.

11. Die seitlichen Behälter zur Fettaufnahme (Behälter) müssen vor dem Anzünden des Feuers in dem Herd geöffnet werden, um das Aufnahmematerial sorgfältig verteilen zu können (Aufnahmepapier bedeckt mit Sägespäne und/oder Sand).

12. Vor Schließung der seitlichen Aufnahmebehälter müssen sie warten bis der Grill abkühlt, ansonsten können diese sich entzünden und/oder sich schwärzen.

13. Die Farbe kann bei hohen Temperaturen an einigen Stellen beschädigt werden; dies verändert nicht die Eigenschaften des DOROGRILL und beeinflusst in keiner Weise die Zubereitung (wird nicht als Produktionsfehler angesehen).

14. DOROGRILL muss vor Feuchtigkeit geschützt werden und darf nicht in feuchten Räumen aufbewahrt sowie der Witterung ausgesetzt werden.

15. Der Rauchabzug muss frei sein.

16. Der Rauchabzug kann je nach Bedarf verlängert werden.

17. Der Grill kann mit Warmwasser und einem Schwamm je nach Bedarf gereinigt werden. Gewaschen wird nur die Außenseite (und nur nachdem der Grill abgekühlt ist).

18. Bei Nutzung des Grills in Räumlichkeiten stellen sie sicher, dass eine gute Verbindung zu einem Schornstein vorhanden ist (vorhanden ist), damit der Rauch nach außen geführt werden kann.

19. Wir übernehmen keine Verantwortung für die unsachgemäße Nutzung des Grills.

20. Überprüfen sie während der Nutzung als Ofen die Temperaturen mit Hilfe des auf dem Deckel montierten Thermometers. Zur Überprüfung der Temperatur schließen beziehungsweise öffnen sie die beiden Lüftungen auf dem Deckel.

21. Verwenden sie nicht den Deckel bei der Zubereitung von Fleisch oder Gemüse auf dem Grill.

Sicherheitsanweisungen

Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe um Verbrennungen während der Nutzung zu vermeiden.

Halten Sie das Gerät fern von Kindern und brennbaren Gegenständen.

*Verwenden Sie Grillanzünder, Papier oder kleine Holzstücke. **Die Verwendung brennbarer Flüssigkeit auf Alkoholbasis ist nicht gestattet.***

Reinigen Sie den Brennraum nach jeder Nutzung des DOROGRILL.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe auch bei während des Transports und der Montage.

Alle Teile können ersetzt werden.

Stellen Sie den Grill in einer entsprechenden Position auf und versichern Sie sich vor der Nutzung dass genügend Freiraum vorhanden ist.

Transportieren Sie den DOROGRILL nicht während dieser angezündet ist (gilt auch, falls nur Glut vorhanden ist), sondern nur im kaltem Zustand.