



outdoor living

GRYLL

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

wodtke outdoor Feuerstellen besitzen einen hohen ästhetischen Anspruch und eine archaische Ausdruckskraft.

Hochwertiger Stahl als Grundmaterial lebt mit der Natur. Eine spezielle Vorbehandlung und der natürliche Oxydationsprozess lassen jede Feuerstelle - im Zusammenspiel mit Feuer, Luft, Erde und Wasser - zu einem Unikat werden.

Wir wünschen Ihnen viele schöne Stunden mit Ihrem wodtke GRYLL.

Ihre wodtke GmbH

Offenes Feuer bedarf einiger Sicherheitsvorkehrungen. Damit Sie an Ihrem GRYLL lange Freude haben, beachten Sie bitte diese Anleitung.

ANLEITUNG

wodtke

Aufstellhinweise:

Lesen Sie bitte vor Installation und Inbetriebnahme alle Anleitungen und Informationen. Sie vermeiden so Fehlfunktionen und Bedienfehler. Der Installateur und der Betreiber sind verpflichtet, sich vor Inbetriebnahme anhand der Anleitungen ausreichend zu informieren. **Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.**

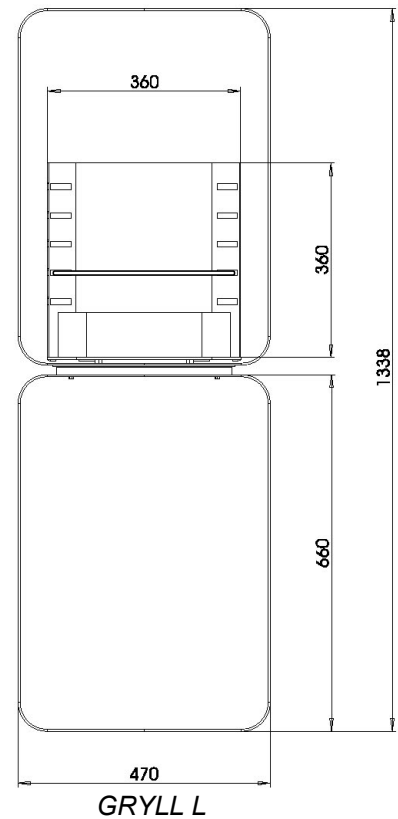
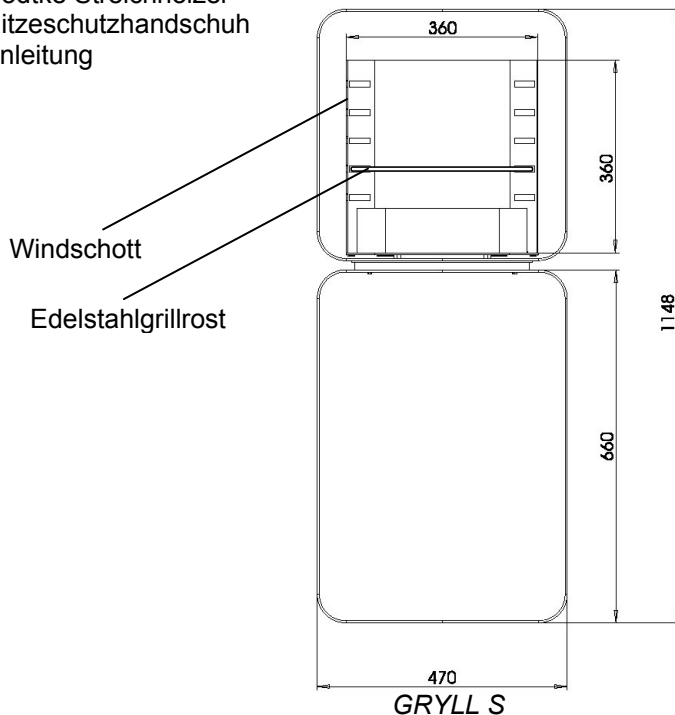


Der GRYLL kann als dekoratives Feuer oder auch zum Grillen verwendet werden. Beachten Sie beim Grillen die "Zusatzhinweise zum Grillen" (Seite 4). Achten Sie bitte darauf, dass der GRYLL einen sicheren, ebenen Stand hat! Das Oberteil kann horizontal um 360° gedreht werden.

GRYLL ist als S-Ausführung oder als L-Ausführung erhältlich.

Beipack:

- 1 x wodtke Feueranzünder
- 1 x wodtke Streichhölzer
- 2 x Hitzeschutzhandschuh
- 1 x Anleitung

**Oxydationsprozess / Gerostete Oberflächen:**

Das weitere Rosten ist ein Prozess, der den Charakter des Objektes unterstreicht und der es mit der Zeit sogar an Einzigartigkeit und Schönheit noch gewinnen lässt. Daraus ergeben sich Farb- und Strukturunterschiede, die keinen Mangel darstellen, sondern sogar erwünscht sind. In der Regel müssen die gerosteten Oberflächen nicht gereinigt werden. Nur bei Bedarf, lose Rostpartikel gleichmäßig abreiben und den Roststaub mit einem Tuch oder einer weichen Bürste entfernen. Nicht scheuern! Keine Reiniger verwenden!

Pflege des Edelstahlgrillrostes:

Mit einfacher Pflege können Sie viele Jahre Freude an ihrem Edelstahlgrillrost haben. Mit einem Papiertuch Grillreste vom noch warmen Edelstahlgrillrost entfernen. Nach jedem Gebrauch den Edelstahlgrillrost in heißes Wasser legen, um Schmutzreste zu lösen. Angetrocknete Verschmutzungen lösen sich leichter, wenn sie den Edelstahlgrillrost vorab in feuchtes Küchenpapier einwickeln. Der Edelstahlgrillrost kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.



Brandschutzhinweise:

Der GRYLL ist nur für die Aufstellung im Freien vorgesehen und darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.

Ganz allgemein gilt: Für die Umgebung dürfen keine Brandgefahren entstehen können. Die jeweils örtlich gültigen feuerpolizeilichen Vorschriften, besonders in den Sommermonaten (z.B. Waldgebieten) sind zu beachten. Beim GRYLL handelt es sich um eine gelegentlich zu betreibende offene Feuerstelle mit Grilleinsatz entsprechend DIN EN 1860-1. Es handelt sich um keine Heizquelle! Beachten Sie alle Sicherheitsregeln für den Umgang mit offenem Feuer. **Der Betrieb darf nur unter ständiger Aufsicht erfolgen! Kinder, Jugendliche und Haustiere dürfen nicht unbeaufsichtigt in Anlagennähe sein.** Stellen Sie aus Sicherheitsgründen beim Feuern immer geeignete Löschmittel (Feuerlöscher, Sand etc.) griffbereit zur Verfügung.

Bitte achten sie darauf, dass unter und im Radius von 5 m um den GRYLL herum der Untergrund feuerfest ist, da gelegentlich Verbrennungsrückstände / brennende Teile heraus fallen können. Bedenken Sie, dass bei der Befuerung des GRYLL auch Rauch und Funkenflug entsteht und halten sie entsprechend Abstand zu Wänden, die verrußen könnten.

Der Raum oberhalb des GRYLL darf wegen Flammen und Rauchabzug / Brandschutz keinesfalls versperrt sein. Ein Betrieb unter Dachvorsprüngen, Überdachungen, Markisen, Schirmen o.ä. ist nicht zulässig. Brennbauteile (z.B. Wände, Balken, Möbel etc.) müssen mindestens im Radius von 5 m entfernt sein, damit ein Flammkontakt ausgeschlossen ist. Der GRYLL darf während des Betriebs nicht versetzt werden!

Betreiben Sie den GRYLL nicht bei starken oder gar böigen Winden. Bei starkem Wind ist das Feuer zu löschen. Beim Verlassen der Feuerstelle müssen Feuer und Glut vollständig erloschen sein. Asche und Glut mit Wasser oder Sand vollständig ablöschen. Die Asche darf nur in dafür speziell geeignete Behälter geleert werden. Glut und Aschereste nie auf dem Rasen oder auf den Acker ausglühen lassen, denn immer wieder ziehen sich Kinder schwerste Verbrennungen zu, weil sie in die Glut gegriffen haben oder in noch glühende Holzkohlenreste getreten sind.



Brennstoff und Anzünden:


VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend DIN EN 1860-3 oder wodtke Feueranzünder verwenden! Brennbar Flüssigkeiten (z.B. Spiritus) nie in glühende oder brennende Grillkohle oder das Feuer schütten. Besonders gefährlich ist es brennbare Flüssigkeiten aus einer Flasche in den GRYLL zu spritzen!

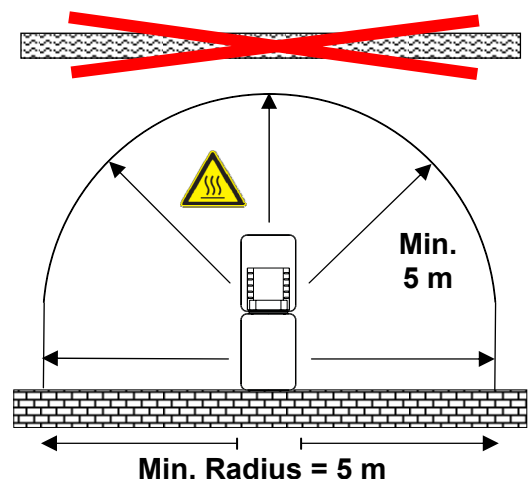
Legen Sie nicht zuviel Brennstoff auf und entzünden Sie das Feuer ohne Papier mit wodtke Feueranzünder und eventuell Kleinholz. Als Brennstoffe geeignet sind trockene Holzscheite, Holzkohle, Holzbriketts und für das besonders dekorative Feuer Kienspäne. Mit dem Nachlegen warten Sie bis nur noch ein wenig Glut vorhanden ist. Vorsicht beim Nachlegen: alle Oberflächen werden heiß!

Herausnehmen der Asche:

Sie müssen die Asche nicht vor jedem Anzünden entfernen. Achten Sie beim Herausnehmen der Asche auf verborgene Glut. Verwenden Sie am Besten eine kleine Schaufel zum Entfernen der Asche. Holzasche kann im Garten als wertvoller Dünger verwendet werden.



**Nur im Freien -
nicht überdacht - verwenden.
Geeignete Löschmittel
bereitstellen!** 
**Aufstellung auf Holzböden /
brennbarem Untergrund verboten!
Sicherheitsabstände einhalten!
Betrieb nur unter Aufsicht!
Anleitungen beachten.**



**Zusatzhinweise zum Grillen:**

Vor dem ersten Grillen, den Edelstahlgrillrost mit etwas Geschirreiniger putzen und mit reichlich klarem Wasser abspülen. Vor dem ersten Zubereiten von Speisen sollte der GRYLL zusammen mit dem Edelstahlgrillrost schon 1 - 2 mal geheizt worden sein.

Grillenzünder:

Es wird empfohlen, nur wotke Feueranzünder oder solche Anzündhilfen zu verwenden, die von einer anerkannten Prüfstelle getestet und für sicher befunden wurden, z.B. nach DIN EN 1860-3 geprüfte Grillanzündhilfen mit DIN-CERTCO Zeichen. Diese können weder verpuffen, noch explodieren und verursachen keine Geschmacksbeeinträchtigungen. Sie sind in unterschiedlichster Form, von flüssig über pastös bis fest erhältlich.

Grillbrennstoffe:

Ob Holzkohlestücke, -briketts oder -blocks verwendet werden, bleibt jedem Grillfreund selbst überlassen. DIN EN 1860-2 bzw. deren Vorläufer-Norm DIN 51749 versichern, dass es sich bei diesen Produkten um hochwertige Ware ohne gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe handelt.

Beginnen Sie mit dem Anzünden der Holzkohle mindestens eine 3/4 Stunde bevor erstes Grillgut aufgelegt wird. Es ist darauf zu achten, dass vor dem Auflegen des Grillgutes die Anzündhilfe vollständig verbrannt ist. Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn die Flammen beim Durchbrennen erloschen sind und sich auf der Grillkohle eine weiße Ascheschicht zeigt. Der Edelstahlgrillrost kann entsprechend der gewünschten Hitze in 5 verschiedenen Höhen über der Glut positioniert werden. Hierbei darauf achten, dass der Edelstahlgrillrost hinten im Windschott einrastet.



Achtung: Alle Teile des GRYLL und ganz besonders die Flächen über dem Feuer werden sehr heiß! Benutzen sie wegen der Hitze und möglichen Fettspritzern eine Schürze und beide beigelegten Hitzeschutzhandschuhe und achten Sie darauf, dass keine lockeren Kleidungsstücke (flatternde Ärmel) in die Nähe des Feuers kommen. **Heiße Gegenstände und besonders der Edelstahlgrillrost dürfen ausschließlich mit Hitzeschutzhandschuhen angegriffen werden!**

Beim Grillen sollte unbedingt langstieliges Grillbesteck mit Holz- oder Kunststoffgriffen verwendet werden, damit die Verbrennungsgefahr gemindert wird. Vermeiden Sie, dass Fett in die Glut tropft. Der entstehende Rauch mindert den Geschmack. Marinierte Speisen auf jeden Fall vor dem Grillen abtupfen. Besser eine Grillschale verwenden.

Besonders vorsichtig gilt es zu sein, wenn Kinder beim Grillen dabei sind.

Kinder können die Gefahr nicht gut einschätzen. Frühzeitig die Kinder über die Gefahren beim Grillen aufklären und ihnen durch gutes Beispiel zeigt, wie man richtig mit Grillfeuer umgeht!

**Bei einem Unfall / Wenn doch etwas passiert:**

- Sich entzündendes Fett nie mit Wasser bekämpfen. Sondern Fettbrände immer mit einer Löschdecke ersticken oder mit einem Pulverlöcher bekämpfen.
- Alarmieren Sie bei einem Brand oder Unfall unverzüglich den Rettungsdienst und ihre Feuerwehr über Telefon-Notruf 112.
- Brennende Personen mit einer geeigneten Decke einhüllen und auf dem Boden rollen.
- Verbrennungen sofort und mindestens 15 Minuten mit Wasser kühlen. Decken Sie die Wunde nach der Kühlung möglichst keimfrei ab. Verwenden Sie niemals Haushaltshilfsmittel wie Mehl oder Ähnliches!
- Bei Kindern gilt: Eine Brandverletzung größer als ca. 3 cm im Durchmesser ist ein Fall für den Arzt.

Bei Beachtung der vorgenannten Ratschläge wird das Grillen zum einem sicheren Vergnügen für alle Beteiligten und das Risiko von Unfällen erheblich gemindert.

Behagliche Wärme und viele gemütliche Stunden mit Ihrem GRYLL wünscht Ihnen

Ihre wotke GmbH

wotke GmbH • Rittweg 55-57 • D-72070 Tübingen-Hirschau • Tel. 0 70 71/70 03-0 • Fax 0 70 71/70 03-50
info@wotke.com • www.wotke.com

Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir leider keine Haftung übernehmen