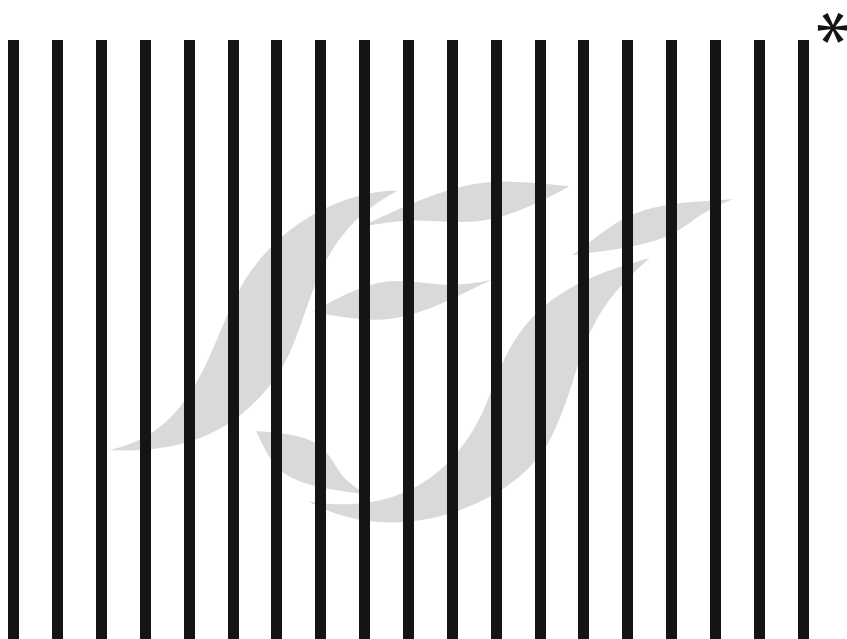


Art.-Nr. ONE111


FIREJAIL ONE

Bedienungsanleitung



*nur echt mit 19 Gitterstäben.

FIREJAIL ONE



DER KOMPROMISSLOSESTE
GRILL, SEIT ES FEUER GIBT.
SO KOMPROMISSLOS,
DASS ES SCHON FAST
BRUTAL IST. MOBIL
UND STATIONÄR IN EINEM,
WENN MAN SO WILL.

Vor der ersten Grill-Session

Da ist er: Dein Firejail One! Ihn zu kaufen, war eine gute Idee. Wir gratulieren und danken zugleich. Bitte lies dir diese Anleitung sorgfältig durch (nicht nur die Aufbauanleitung), bevor du deinen Firejail One das erste Mal in Betrieb nimmst. Verwahre die Anleitung anschließend sicher. Bitte checke zunächst, ob alle Teile vorhanden und frei von Schäden sind. Das ist einfach, da gibt's nicht viel zu prüfen. Sollte trotz unserer sorgfältigen Arbeitsweise etwas nicht in Ordnung sein, nimm bitte unmittelbar Kontakt zu deinem Händler auf. Spätere Reklamationen können wir leider nicht anerkennen. Du willst den Grill ohnehin nicht in Betrieb nehmen, wenn er unvollständig oder beschädigt ist. Nein, sicher nicht!

Lieferumfang

Die Teile dürften sich selbst erklären. Spätestens, wenn du dir die Zeichnungen dazu ansiehst. Um jegliches Missverständnis auszuräumen, rufst du das **Video** unter firejail.com/teileliste auf oder du scannst nebenstehenden Code.

- 1 Feuerrost links (a)
- 1 Feuerrost rechts (b)
- 1 Kohlewanne (c)
- 1 Opferblech (d)
- 1 Griff links (e)
- 1 Griff rechts (f)
- 1 Lüftungsschieber (g)
- 1 Halteschiene hinten (h)
- 1 Halteschiene vorne (i)
- 1 Sockelträger (j)
- 1 Seitenwand links (k)
- 1 Seitenwand rechts (l)
- 2 Fixierschienen (m)
- 19 Gitterstäbe ;) (n)
- 1 Paracord (Fallschirmspringer-Schnur) (o)
- 1 Besteckkasten-Netz (p)
- 1 Aufbauanleitung (diese)

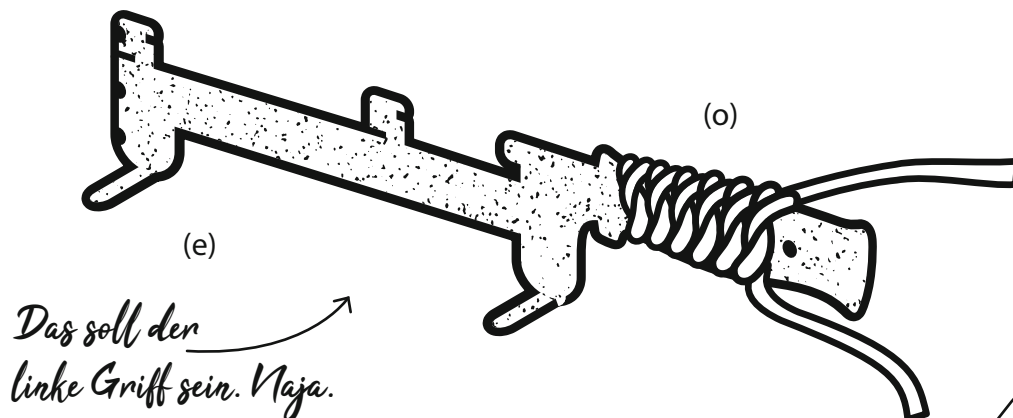


Zusammenbau

Achtung: Wenn du die hier aufgeführten Anweisungen nicht beherzigst, setzt du dich und deiner Umwelt vermeidbaren Gefahren aus. Also besiege deinen Leichtsinn und lies weiter. Denn du möchtest wirklich nicht, dass es zu unvorhersehbaren Sach- oder gar Personenschäden kommt.

BENÖTIGTES WERKZEUG: KEINS!

Am besten du beginnst mit den Griffen (e, f). Mit dem **Paracord (o)** umwickelst du die beiden Griffenden. **Wie das geht, zeigen wir dir in dem Video** unter firejail.com/paracord-wicklung auf. (Oder du scannst nebenstehenden Code.) Jetzt ein wichtiger Tipp: Die umwickelten Griffe solltest du nach Abbau des Grills mit Butterbrottüten o. Ä. (fettdicht und feuchtigkeitsbeständig, siehe S. 8) umhüllen, um sie vor den anderen, eventuell nicht so sauberen Grillteilen zu schützen.



Der eigentliche Aufbau erfolgt wie ab der folgenden Seite 4 gezeigt. (Oder du rufst das **Video** unter firejail.com/aufbau auf.) Den Ort der Aufstellung solltest du immer so wählen, dass der Grill stabil und waagrecht steht und der Untergrund die entstehende Hitze verträgt. Sollte in Zukunft irgendwann irgendwo irgendwas klemmen, dann wendest du keine Gewalt an, sondern holst dir Rat. Bei uns.

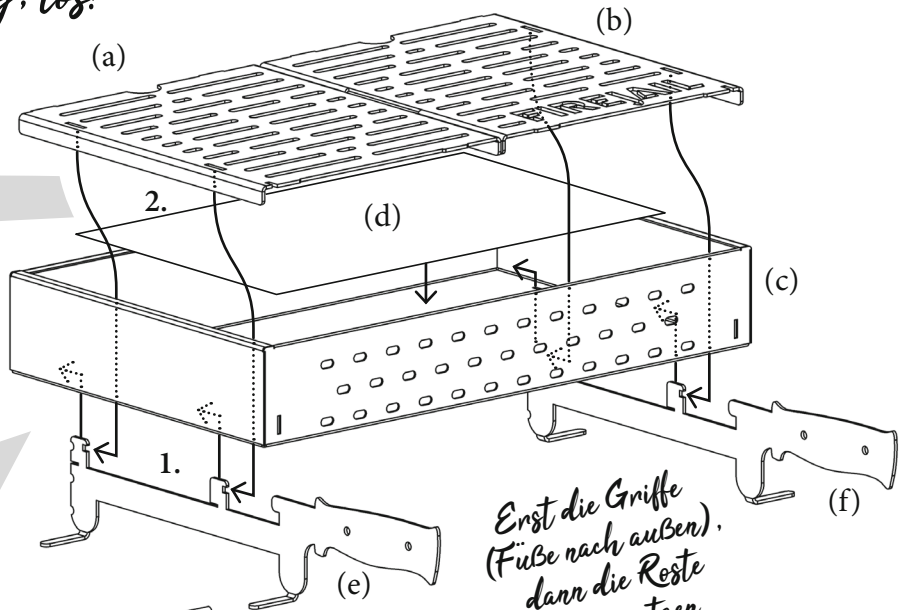


EINHEITEINS HEISSMACHER

In die Schlitzze, fertig, los!

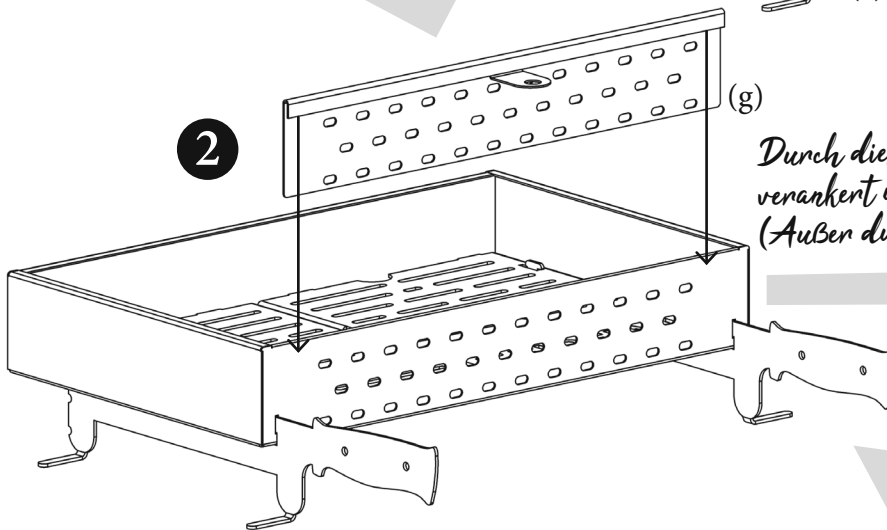
- Feuerrost links (a)
- Feuerrost rechts (b)
- Kohlewanne (c)
- Opferblech (d)
- Griff links (e)
- Griff rechts (f)
- Lüftungsschieber (g)

1



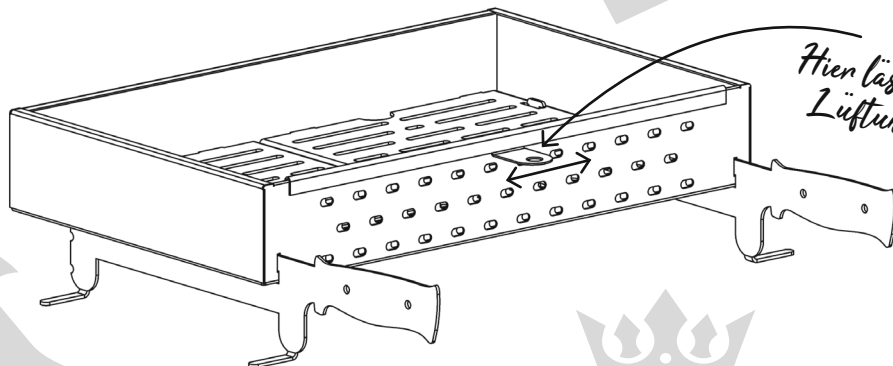
*Erst die Griffe
(Füße nach außen),
dann die Roste
einsetzen.*

2

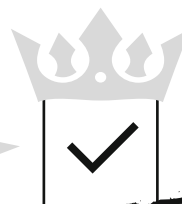


*Durch diesen Schnitt werden die Griffe und Roste
verankert und gegen Herausfallen gesichert.
(Außen du drehst die Wanne auf den Kopf.)*

3



*Hier lässt sich die
Lüftung regulieren.*

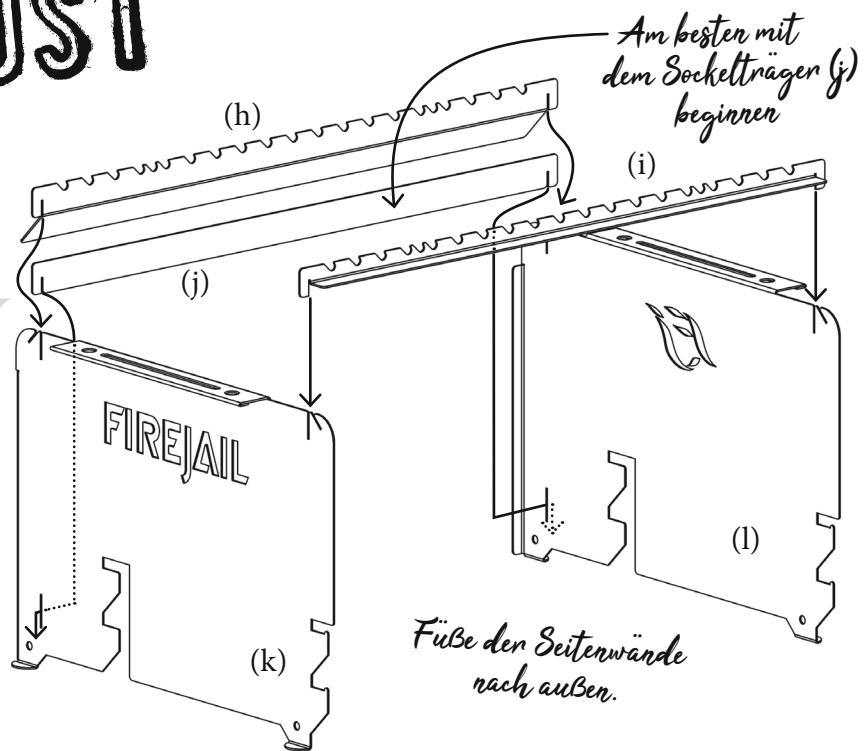


YEAH!

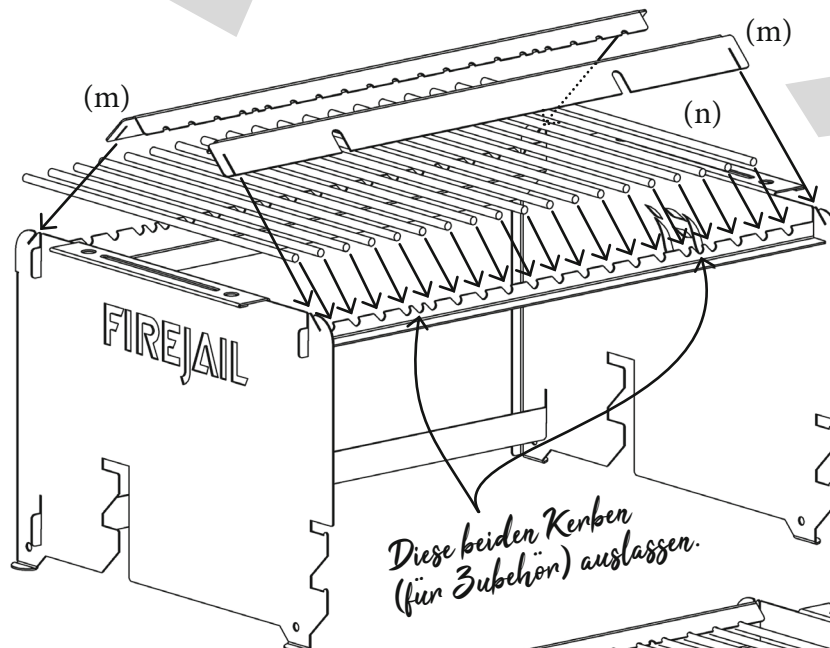
GARGERÜST EINHEITZWÖ

- Halteschiene hinten (h)
- Halteschiene vorne (i)
- Sockelträger (j)
- Seitenwand links (k)
- Seitenwand rechts (l)
- Fixierschienen (m)
- Gitterstäbe (n)

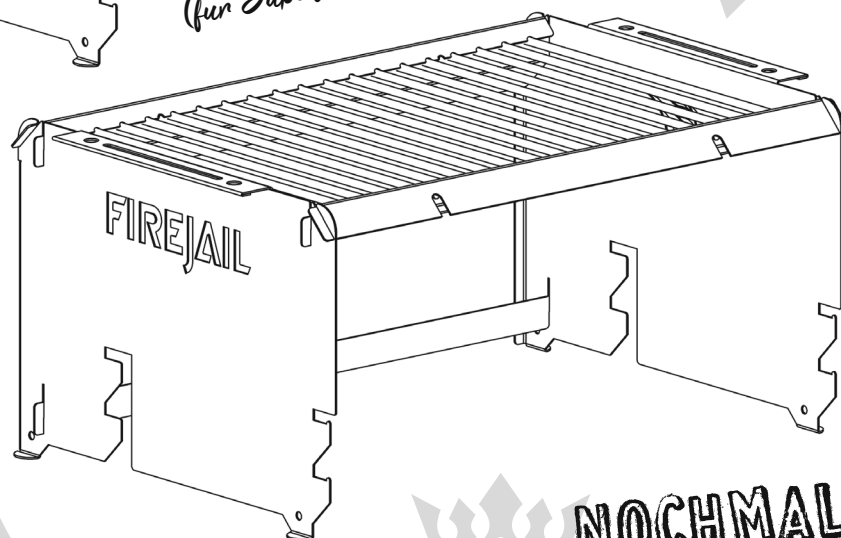
4



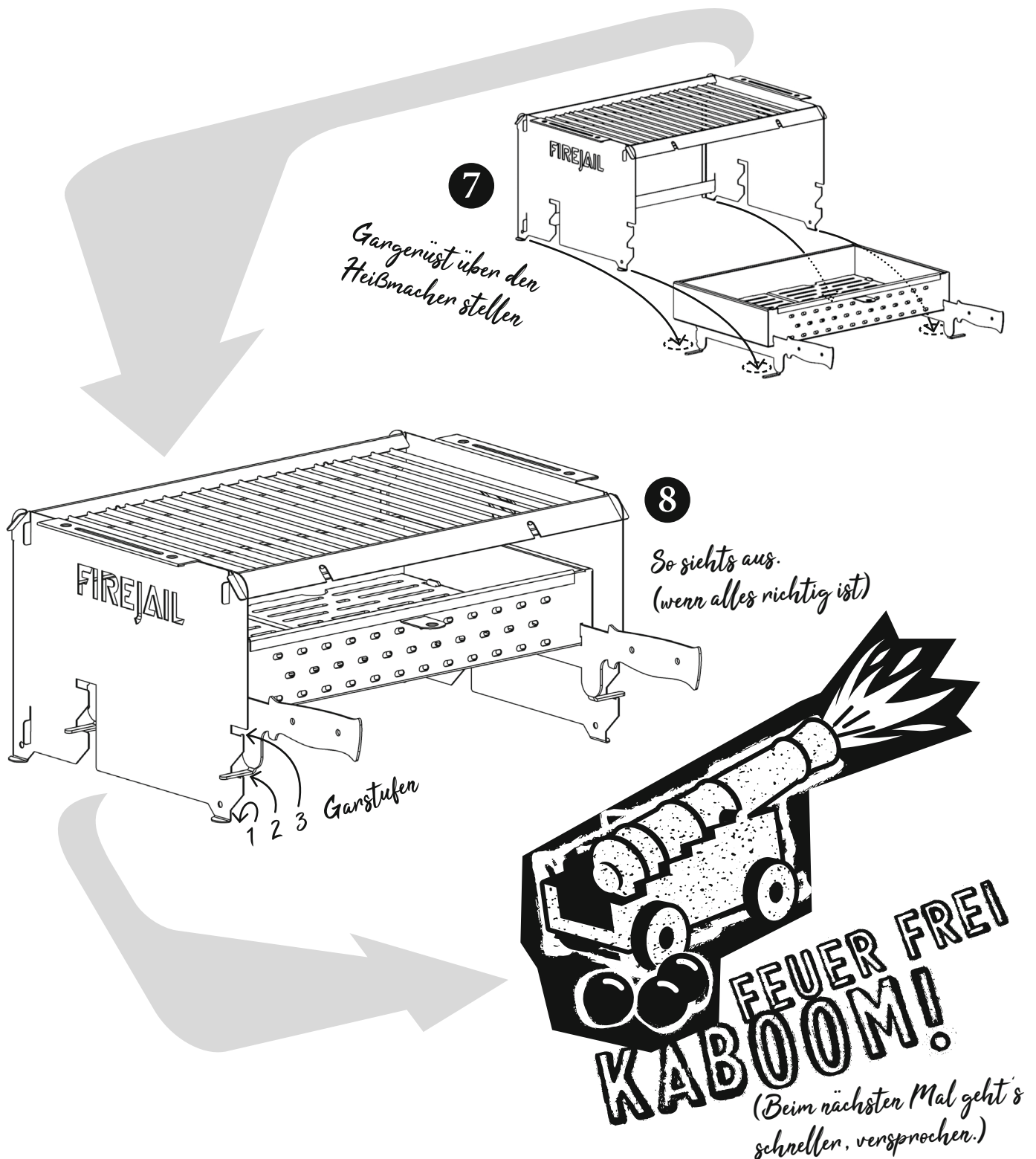
5



6



NOCHMAL
YEAH!



Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme solltest du den Grill einmal **ohne Grillgut** (ja, wir lieben dieses Wort) anfeuern, dabei die Holzkohle oder -briketts gleichmäßig auf den beiden Feuerrosten verteilen und **min. 30 Min** durchglühen lassen. Die Kohlewanne hängst du währenddessen am besten in die untere Aufnahme, schließlich soll die Hitze auch die Grillstäbe erreichen. So ist sichergestellt, dass eventuelle organische Verunreinigungen eliminiert werden. Anschließend sollten alle Teile gereinigt werden. Da alle Teile aus Edelstahl gefertigt sind, könntest du sie dazu in den **Geschirrspüler** stellen. Außer die Griffe, so lange sie mit dem Paracord umwickelt sind. (Von unseren Versuchen mit 70 Grad heißen Spülprogrammen zeigte sich das Paracord unbeeindruckt, aber empfohlen werden wir es an dieser Stelle trotzdem nicht.) Platziere alle Teile so, dass sie nicht Gefahr laufen können, durch irgendwelche Öffnungen zu rutschen. Zu den Gitterstäben beachtest du die Seite 8 (Besteckkasten-Netz).

Vorbereitung

Fülle die Kohlewanne bei eingesetzten Feuerrosten locker (damit meinen wir nicht gestopft) bis zur Oberkante, auf keinen Fall darüber hinaus! Den Grund kannst du dir sicher denken: Du musst vermeiden, dass etwas herausfallen oder irgendwo anstoßen kann! Das dürfte einer maximalen Holzkohlemenge von etwa **1 kg** oder einer Brikettmenge von etwa **1,5 kg** entsprechen. Dann bildest du aus dieser Kohlemenge einen Turm. Der Anzünder wird natürlich zuunterst platziert. Den Lüftungsschieber stellst du auf eine Position, so dass die Lüftungsschlitze ganz offen sind. Am besten richtest du den Grill so aus, dass der Wind durch die Lüftungsschlitze wehen kann. Während der Brennstoff durchglüht, baust du das Gargerüst zusammen. Wenn du darauf achtest, dass die Kohle nicht direkt an einer der Wände zu liegen kommt, dann werden die Wände weniger heiß und der Korpus verzieht sich weniger. So erleichterst du dir die Bedienung.

Achtung: Schrecke den heißen Grill niemals mit kaltem Wasser o. Ä. ab, sondern lasse ihn langsam abkühlen! Sonst ist die Gefahr groß, dass sich Teile dauerhaft verziehen, bzw. verzogene Teile im Zuge des Abkühlens nicht wieder in ihre ursprüngliche Form zurückkehren. Du kannst das Abkühlen beschleunigen, indem du die Glut mit Sand bedeckst.



Betrieb

Stelle deinen Firejail One auf einen sicheren Untergrund. Stelle ihn nie schräg und kippe ihn nie! Lege die Holzkohle immer auf die Feuerroste (a, b) und nicht direkt auf den Wannenboden. **Der Firejail One wird während des Betriebes sehr heiß. Natürlich darf er dann nicht bewegt werden.** Lediglich die Kohlewanne darf – **beidhändig an den Griffen geführt** – in der Höhe verstellt werden. **Am besten so.** (Oder: firejail.com/garstufenverstellung) Mit jeweils einem Blick von außen auf die Seitenwände checkst du, ob sich die Füße der Griffen in den vorgesehenen Kerben befinden, **bevor** du die Griffen loslässt. Wenn der Heißmacher auf dem Boden unterhalb des Gargerüsts steht (Garstufe 1, Schritt 8 auf S. 6), kann das Gargerüst an den seitlichen Griffen hoch gehoben und beiseite gestellt werden, um Kohle nachzulegen oder den Garvorgang des Grillguts zu beenden. Trage zum Schutz deiner Hände bitte stets Grillhandschuhe und verwende ein Grillbesteck mit hitzebeständigen Griffen.



Achtung! Die größte Gefahr für den Bediener geht von der Höhenverstellbarkeit der gefüllten Kohlewanne aus. Am besten übst du diesen Vorgang ein paar Mal mit der gewünschten Kohlemenge, bevor du die Kohle anzündest. Sollte sich die Wanne **während des Grillens** nicht ohne Weiteres in die vorgesehenen Aussparungen zur Höhenverstellung hineinschieben lassen, weil sie sich z. B. verzogen hat, so ist der Versuch abubrechen und die Kohlewanne auf dem Boden zu belassen. Den Grund sollte man erst nach dem Abkühlen untersuchen. Auf keinen Fall darf Gewalt angewendet werden.



Ein solches Verhalten kam bei der aktuellen Version der Wanne während ausgiebiger Tests auch unter extremen Nutzungsbedingungen kein einziges Mal vor! Dennoch können wir einen solchen Umstand nicht restlos ausschließen. Es ist denkbar, dass sich die Wanne ungünstig verformt, z. B. beim Sturz auf den Boden, durch Abschreckung mit kaltem Wasser, aufgrund einer dauerhaft einseitigen Befüllung oder durch Betrieb mit extrem heißem Brennstoff (auch das einseitige Befüllen mit extrem heißem Brennstoff wurde natürlich getestet, ohne dass sich eine beeinträchtigende Verformung gezeigt hätte).



Langzeit-Haltbarkeitstipp: Wenn dir die halbe Grillfläche reicht, weil du immer nur für ein oder zwei Personen grillst, dann grille besser nicht immer nur auf der gleichen Flächenhälfte. Wenn sich die Wanne so verzogen hat, dass sie nicht mehr leicht in die Aussparung gleitet, dann sollte sie ersetzt werden. Melde dich gerne.

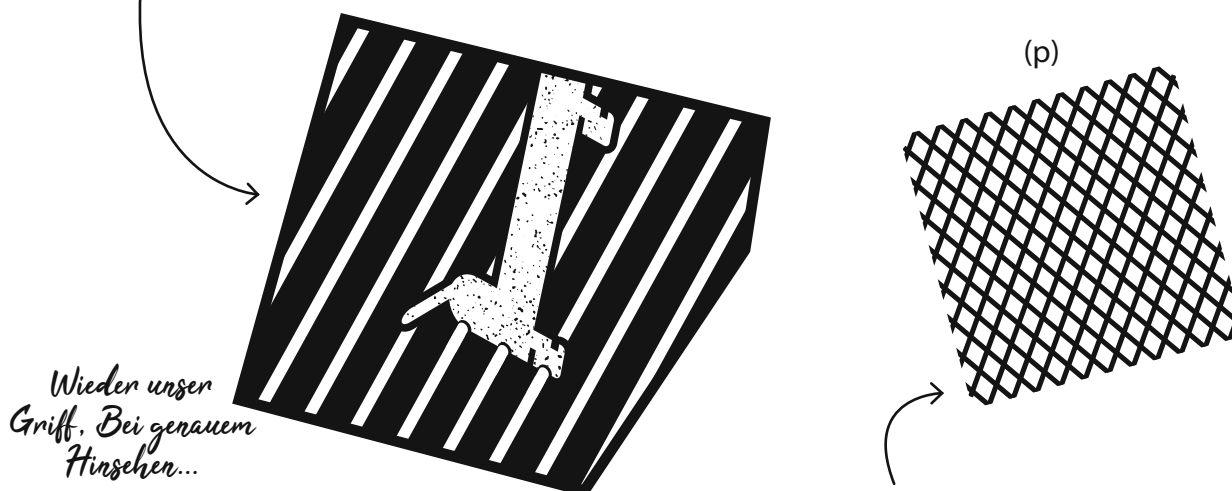
Transport

(Wie verstaut man die Einzelteile am besten, wenn es für den Grill auf Tour geht?) Du wünschst dir sicher, dass sich die Bestandteile wieder in eine so kompakte Einheit fügen lassen wie zum Zeitpunkt des ersten Auspackens. Denn dann kannst du sie einfach in die Verpackung zurückschieben. Aber wie war das noch gleich? **Nebenstehender QR-Code führt dich dorthin, wo du erfährst, wie die Einzelteile besonders platzsparend in der Kohlewanne gestapelt werden.** (Oder du rufst das **Video** auf indem du firejail.com/transport in den Browser eintippst.)



Pflege und Wartung

Der Grill ist so konzipiert, dass er sich einfach reinigen lässt. Sämtliche Bestandteile passen in handelsübliche Geschirrspülmaschinen. Zumindest die Gitterstäbe solltest du dort nach jedem Gebrauch hineingeben. Am besten bereitest du die Stäbe darauf vor, indem du die **3 Einkerbungen an der Stirnseite der Griffe dazu nutzt, Grillreste von den Gitterstäben zu kratzen**. Das geht erfreulich lässig von der Hand, während sie noch in der Grillrosteinheit stecken. Dreh die Stäbe dabei, um die Essensreste rundherum zu erreichen. Außerdem kannst du den Griff als Spachtel verwenden, um Asche und Holzkohlereste aus der Wanne zu schieben, bevor du sie zurück in den Karton schiebst.



Die losen Gitterstäbe passen üblicherweise in den Besteckkorb des Geschirrspülers. Damit sie nicht durchrutschen können, schneidest du das **beiliegende Besteckkasten-Netz (p)** so zurecht, dass es den Boden eines Besteckkorb-Faches bedeckt. Anschließend kannst du die Gitterstäbe dort hineingeben. Achte darauf, dass dabei kein Stab durch die eventuell zu weitmaschigen Wände des Faches rutscht. Sollte der Besteckkorb so dimensioniert sein, dass der Boden eines Faches sich nicht komplett abdecken lässt, dann nimm Abstand von der Befüllung des Besteckkorbes.

Wenn du gerade keine Geschirrspülmaschine zur Hand hast, reinigst du die Grillelemente – wie alles andere auch, was mit Lebensmitteln in Berührung kommt – mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Reinigungstuch oder Schwamm. Vorm Abtrocknen spülst du die Grillelemente mit klarem Wasser ab, so dass keine Rückstände der Reinigungsmittel verbleiben. Ätzende oder schleifende Reinigungsmittel sowie Scheuer-Pads können Spuren auf den Oberflächen hinterlassen. Stahlwolle ist zum Reinigen nur dann geeignet, wenn sie ebenfalls aus Edelstahl ist, da eventuelle Rückstände auf Edelstahl-Oberflächen sonst Rost hervorrufen könnten. Auch wenn der Grill komplett aus Edelstahl besteht, sollte er vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Die sauberen Gitterstäbe werden eingewickelt, bevor du sie zusammen mit den anderen, eventuell weniger akribisch gereinigten Grillteilen aufbewahrst. Eingewickelt? Womit?

Nachhaltiges Verpacken im fettigen Milieu

Wer saubere Grillelemente (z. B. frisch gereinigte Gitterstäbe) **umweltverträglich verpacken** will, um sie anschließend zusammen mit anderen fettigen, öligen und mit Essensresten und Asche versetzten Grillteilen zu lagern, steht vor besonderen Herausforderungen. Am besten wählt man ein Material, welches sich zum Verpacken von fettigen Lebensmitteln eignet, denn dann ist der saubere Inhalt logischerweise auch vor einem fettigen Außen-Milieu gut geschützt. Im Grunde gilt leider (vereinfacht): je haltbarer die Verpackung, desto umweltschädlicher das Material. Fettdichte Papiere (außer mit Kunststoff versetzte) schneiden in der Ökobilanz besser ab als rohölbasierte Kunststoffe oder gar Alufolie. Die jeweils zugrunde liegenden Recyclingverfahren fließen nicht in unsere Bilanz-Betrachtung ein, da mit Fett oder anderen Lebensmittelresten versetzte Materialien heutzutage ohnehin leider nicht recycelt werden. (Die meisten hier gelisteten Materialien ließen sich verhältnismäßig gut recyceln, wenn sie denn sauber wären...)

Die gute, alte **Plastiktüte** oder die allseits beliebte **Alufolie** scheiden vermutlich aufgrund ihrer umweltschädlichen Herstellungsprozesse direkt aus. Selbst wenn du sie immer wieder (mit warmem Wasser) reinigst, sobald sie übel verschmutzt sind (statt sie zu entsorgen), so wird ihre CO₂-Bilanz kaum mit der,

Kleine
Exkursion
außer der
Reihe!

der anderen papierbasierten Typen (obwohl sie entsorgt, statt gereinigt werden) mithalten können. Die meisten Papierkandidaten wären sogar mehr oder weniger gut kompostierbar. Dennoch solltest du sie nicht auf deinem Kompost entsorgen, denn praktisch jedes Papier enthält Zusatz- und Füllstoffe wie Leim, Alaun oder Bindemittel, die zwar meist nicht giftig sind, dem Kompost (bzw. der Erde) aber trotzdem nicht gerade gut gefallen.

Pergamentersatzpapier (z. B. Butterbrotpapier) wird aus fein gemahlenem Frischzellstoff hergestellt. Während der Produktion werden die Oberflächen beider Seiten durch Quetschen der Fasern (Satinieren) geglättet. Die Saugfähigkeit des Papiers nimmt ab. Es wird weitgehend fettdicht und feuchtigkeitsabweisend, allerdings nicht für ewig.

Echt-Pergamentpapier ist gegenüber dem Pergamentersatz zusätzlich noch wasserdicht und kochfest. Allerdings werden diese Eigenschaften durch eine zusätzliche chemische Behandlung mit Schwefelsäure erkaufte. Es lässt sich weder kompostieren noch recyceln. (Echt-Pergament heißt so, um sich vom Pergament abzugrenzen, welches schon in vorchristlicher Zeit aus präparierten Tierhäuten hergestellt wurde.)

Pergamin ist ein weitgehend ungeleimtes Papier aus gebleichtem Zellstoff. Es wird durch Walzen mit einer heißen Satinagelösung geglättet, bis es eine hohe Transparenz und Fettdichtigkeit erreicht. Nassfest wird es dabei aber nicht. Da ihm keine Schwefelsäure zugesetzt wird, bleibt es kompostier- und recycelbar.

Backpapier ist im Grunde wie Pergamentersatzpapier mit einer beidseitigen Silikonbeschichtung. Dadurch wird es fettdichter, feuchtigkeitsresistenter und hitzebeständiger. Es ist allerdings wegen des Silikons nur sehr bedingt recycelbar und gehört weder ins Altpapier noch in den Biomüll.

Wenn man kein Silikon verwendet, sondern Paraffin (Erdölprodukt) oder die nachhaltige Variante Bienenwachs, dann nennt sich das **Wachspapier**. Es ist natürlich ebenfalls fettdicht und feuchtigkeitsresistent, schmilzt allerdings sehr schnell. Also heiße Grillteile fernhalten! Eher ungeeignet zum Recyceln.

Beim **Metzgerpapier** werden neben dem Papierzellstoff auch Sulfid und Natronlauge verwendet. Es ist wasserfest, fettdicht und zudem hitzetolerant. Es ist kompostierbar und man kann es recyceln. Außerdem ist es dampfdurchlässig, so dass man es auch gut beim Grillen nutzen kann, um die Garzeit bei Long-Jobs zu verkürzen. :)

Zu guter Letzt könnte man natürlich auch einen guten alten **Jutebeutel** (oder zwei) nutzen und (abwechselnd) waschen. Wenn wir davon ausgehen, dass davon zuhause genug rumliegen und wir die Waschmaschine nicht nur wegen des Beutels laufen lassen, dann klingt das doch nach einer Top-Umweltbilanz.

Wähle selbst!

Sicherheitshinweise

Jetzt folgen die vorgeschriebenen (weil sinnvollen) Sicherheitshinweise. Im eigenen Interesse solltest du diese sorgfältig lesen, damit du dich nicht unwissend in Gefahr begibst. Der Hersteller (also wir) übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind. Der Grill ist nicht für den gewerblichen Betrieb zugelassen. Also beherzige bitte diese Sicherheitshinweise, bevor du den Grill in Gebrauch nimmst! Händige eventuellen Nachbesitzern mit der Übergabe des Grills bitte auch diese Bedienungsanleitung aus. Eigentlich logisch, oder?

Diese Anleitung wurde unter Berücksichtigung der in der Europäischen Union gültigen Normen und Gesetze erstellt. Sofern in anderen, nicht an der Europäischen Union beteiligten Ländern andere Gesetze gelten, so beachte dort bitte deren Richtlinien.

Unfall- und Verbrennungsgefahr!

- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!** Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten müssen einen ausreichenden Sicherheitsabstand zum Grill einhalten. Weise diese Personen auf die Gefahren des Grillens hin und stelle ihnen eine für ihre Sicherheit zuständige Person an die Seite. Sorge auch dafür, dass sich Tiere dem Grill nicht nähern können.
- Personen ohne Grill-Erfahrung und -Kenntnissen sollten besondere Vorsicht walten lassen und um Unterstützung bitten.
- Bauliche Veränderungen des Grills sind natürlich tabu, weil sie ein großes Sicherheitsrisiko darstellen können. Bei Beschädigungen, Verformungen oder anderen Unwägbarkeiten wende dich bitte an unseren Service oder an einen Fachmann vor Ort. Wirf den Grill dann bitte nicht an!
- Trage immer Grillhandschuhe. Sie müssen der DIN EN 407 (Kategorie II) entsprechen.
- Entferne nicht den Aufkleber mit den Warnhinweisen, der auf dem Grill klebt.
- Achte auf enganliegende Kleidung, insbesondere weite Ärmel bergen ein Gefahrenpotenzial.



- Verwende langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen.
- Bei Verbrennungen gilt: Wunden sofort ausreichend kühlen. Das Aufsuchen eines Arztes wird empfohlen. Bei stärkeren Verbrennungen sollte unverzüglich der Notarzt verständigt werden.

Brandgefahr!

- Wähle einen Aufstellort etwas abseits frequentierter Zonen und in sicherer Entfernung (3 Meter) zu entzündlichen Materialien, wie z. B. Markisen, Holzterrassen, Möbeln oder Baum- und Strauchwerk.
- **Stelle den Grill auf eine feste, ebene, waagerechte und hitzetolerante Oberfläche.**
- Beachte die geltenden Brandvorschriften.
- Die Kohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß. Sie können Brände entfachen und zu Verbrennungen führen. Grundsätzlich sollte man einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten, um auf einen Unfall oder den Ausbruch eines Feuers vorbereitet zu sein.
- Zünde die Kohle im windgeschützten Bereich an. Es kann jederzeit zu brandgefährlichem Funkenflug kommen.
- **Befülle den Grill mit max. 1,5 kg Briketts oder 1,0 kg Holzkohle**, so dass diese nicht über den Rand der Grillwanne hinausragen. (Oder du tippst firejail.com/kohlebefuellung in deinen Browser.)
- Grillen im Wald oder im hohen Gras ist strengstens untersagt.
- Grille in der Natur nur auf ausgewiesenen Plätzen. Wenn du woanders grillen möchtest, so solltest du dir bei der zuständigen Behörde, Kommune oder beim Grundstückseigentümer eine Erlaubnis einholen. Andernfalls drohen Bußgelder.
- Bei ausgeprägter Trockenheit solltest du grundsätzlich kein Feuer machen.



Verletzungsgefahr!

- Schon ein kurzer Moment der Unachtsamkeit kann Gefahr bedeuten! Also lasse dich nicht ablenken. Grille nicht, wenn du unkonzentriert und müde bist. Natürlich darfst du auch unter Einfluss von Medikamenten, Alkohol oder Drogen nicht grillen.
- **Auch sehr wichtig: Wenn sich der Kohlerost nicht einfach in die Garstufenrasterung einschieben lässt, stelle ihn auf den Boden.** Den Grund ermittelst du erst, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Die Kanten der Bauteile sind entgratet und geschliffen. Dennoch kann man sich bei unsachgemäßem Gebrauch daran verletzen. Also Vorsicht.
- Schütte keine glühenden Kohlen aus. Lasse den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen und den Grill vollständig abkühlen. Entleere anschließend die kalte Asche umweltgerecht.
- Bevor du den Grill zum Transport verstaust, muss er vollständig abgekühlt sein.

Gesundheitsgefahr!

- Lege das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Denn der Rauch eines offenen Feuers enthält besonders viele ungesunde, polyzyklische, aromatische Kohlenwasserstoffe.
- Verwende keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheits-schädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Verwende keine Kohle oder Briketts, die zum Heizen vorgesehen sind. Hier können beim Verbrennen Giftstoffe entstehen.

Vergiftungsgefahr!

- **Grille niemals in geschlossenen Räumen!** (Auch das Zelt ist ein geschlossener Raum.) Betreibe den Grill ausschließlich im Freien! Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts o. Ä. bildet sich Kohlenmonoxid. Dieses Gas ist geruchslos, du bemerkst es also nicht und darum kann es dich in geschlossenen Räumen töten!

Verpuffungsgefahr!

- **ACHTUNG! Verwende zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Petroleum oder Benzin!** Wenn du solche Zündflüssigkeiten in die Glut gießt oder damit getränkte Kohle in die Glut wirfst, können sich gefährliche Stichflammen oder Verpuffungen bilden.
- Auch aus dem Grillgut austretender Saft oder in die Glut tropfendes Fett können Stichflammen hervorrufen.
- **Verwende nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3!** Nur trockene Anzünder oder spezielle, entsprechend der EN 1860-3 sicherheitsgeprüfte Grill-Flüssiganzünder (Verpackung trägt entsprechendes Kennzeichen) gelten als sicher.
- Wirf keine leicht entzündlichen Stoffe ins Feuer oder in die Glut.

Entsorgung

Die Verpackung besteht zu etwa 80% aus recycelten Materialien. Du kannst sie dem Altpapier zuführen. Der Grill hingegen ist aus hochwertigem V2A-Stahl gefertigt. Er gehört nicht in den normalen Hausmüll. Er lässt sich aufgrund seiner Materialreinheit hervorragend recyceln. Eventuell bekommst du für den Materialwert sogar noch einen kleinen Obolus, wenn du den Grill einer Metallsammelstelle zuführst. Ansonsten wende dich bitte an deinen zuständigen Entsorgungsbetrieb, denn dem sind die geltenden Vorschriften und der korrekte Entsorgungsweg bekannt.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden nationalen und europäischen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Holzkohlegrill Firejail
Artikelnr.: ONE111
Gewicht Grill: ca. 5,97 kg
Gewicht Gargerüst: ca. 2,3 kg
Gewicht Heißmacher: ca. 3,67 kg
Grill aufgebaut: ca. 40 x 42 x 20 cm (B x T x H)
Grill zerlegt: ca. 38,6 x 24 x 6,2 cm
Grillfläche: ca. 40 x 30 cm
Abstand Feuerrost zu Grillrost untere Garstufe (1): 138 mm
Abstand Feuerrost zu Grillrost obere Garstufe (3): 64 mm
Brennstoffmenge: max. 1,5 kg Briketts oder 1,0 kg Holzkohle
Material: 100% Edelstahl V2A, gebürstet

Gewährleistung

Glückwunsch. Du bist jetzt stolzer Besitzer eines wohl durchdachten und hochwertig verarbeiteten Grills. Jedenfalls finden wir, dass du stolz sein solltest. Eigentlich gibt es bei unserem Qualitätsanspruch kaum Spielraum für einen Fehler. Aber auf Null können wir unsere Quote vermutlich nicht drücken.

Laut Gesetz beträgt unsere Gewährleistungspflicht 24 Monate ab Kaufdatum. Der Gewährleistungsumfang erstreckt sich auf Verarbeitungsfehler und Funktionseinbußen, die sich trotz bestimmungsgemäßen Gebrauchs (so wie in dieser Anleitung beschrieben) in normalem, nicht gewerblichem Umfang ergeben. Unsere Gewährleistungspflicht kann natürlich nicht für Schäden oder Funktionseinbußen eintreten, die durch Vandalismus, Missbrauch, Veränderung, unsachgemäße Anwendung, unvorsichtige Verwendung, Abnutzung, fehlerhafte Montage, falsche Aufstellung oder mangelhafte Wartung entstanden sind. Von der Gewährleistung ausgenommen sind Gebrauchsspuren wie Kratzer oder Verzug der Edelstahlbleche, ebenso Verfärbungen. (Das Verbrennen von harzhaltigem oder feuchtem Brennholz führt mitunter zu schwarzen Verfärbungen, die sich dauerhaft einbrennen können. Die Funktion ist dadurch nicht beeinträchtigt. Dies stellt keinen Gewährleistungsfall dar.)

Sollte ein Gewährleistungsanspruch vorliegen, übernimmt der Verkäufer (das sind wohl wir... seufz) die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten. Wir haften nicht für Neben- oder Folgeschäden, Verluste oder sonstige Aufwendungen, die sich aus der Nutzung unserer Produkte ergeben können.

Bauliche Veränderungen jeglicher Art stellen ein Sicherheitsrisiko dar und führen zum Verlust der Gewährleistung. Aus diesem Grund sollten auch eventuelle Reparaturen nur von uns ausgeführt werden.

Alle Teile sind als Ersatzteile erhältlich. Bei Bedarf wende dich bitte an unseren Service.

Service

Natürlich lassen wir beim Herstellen und Verpacken des Produktes äußerste Sorgfalt walten. Da aber nach wie vor Menschen (nette zudem) an diesen Prozessen beteiligt sind, lassen sich Fehler nicht gänzlich ausschließen. Solltest Du also etwas Beanstandenswertes entdeckt haben, wende dich bitte an unseren Service. Am besten fügst du deiner Reklamation gleich einen Nachweis des Kaufdatums (Rechnung, Kassenschein) bei, beschreibst das festgestellte Problem und fügst erhellende Fotos hinzu. Die Adresse findest du auf der Rückseite.

FIN



Anders Björk GmbH
Hafenstr. 35
23564 Lübeck
support@firejail.com
firejail.de

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.



! **Betreibe den Grill niemals in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.**

