

DAS GRILLFASS AUS CORTEN VON DEINWERK - GRILLEN NEU ERLEBEN



Vielen Dank, dass Du Dich für das Grillfass von DEINWERK entschieden hast. Nimm Dir nun bitte die Zeit um diese Anleitung gründlich zu lesen. Sie enthält wichtige Tipps und Hinweise zur richtigen Bedienung und Pflege. Diese erleichtern Dir die Nutzung und unterstützen Dich im sicheren Umgang mit dem Grillfass aus Corten.

GARANTIE

Bei bestimmungsgemäßer Verwendung und Einhaltung aller Hinweise und Tipps geben wir ab Kaufdatum 24 Monate Garantie auf alle Teile.

HERSTELLER

Christian Carbon und Sascha Fenrich GbR

DEINWERK.de

Rudolf-Gessner-Weg 11

66578 Schiffweiler

Deutschland

Tel.: +49 163 8802625

Tel.: +49 177 7199630

E-Mail: shop@deinwerk.de

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

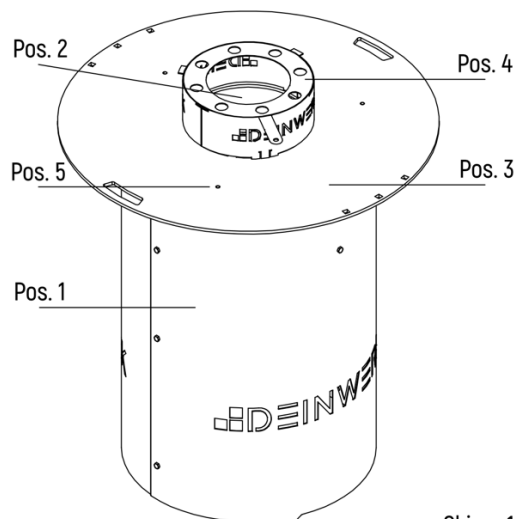
Bitte prüfe als erstes nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob das Grillfass komplett ist, alle Schrauben fest angezogen sind und ob Dein neues Grillfass keine Schäden aufweist. Zur Nachjustierung benötigst Du einen 5mm Inbusschlüssel und einen 13 mm Ring- bzw. Gabelschlüssel.

Sollte es Schäden aufweisen oder sollten Teile fehlen, verwende es nicht. Versuche es nicht zu reparieren und benachrichtige uns umgehend unter folgenden Telefonnummern: +49 163 8802625 oder +49 177 7199630

Lese unbedingt vor der ersten Nutzung die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Nur so kannst Du alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen und kennenlernen. Bitte bewahre diese Bedienungsanleitung gut auf, damit Du sie auch an einen möglichen Nachbesitzer weitergeben kannst. Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln.

LIEFERUMFANG

Pos. 1	Grillfass aus Cortenstahl (28 Kg)
Pos. 2	Feuereinsatz aus Cortenstahl (8 Kg)
Pos. 3	Plancha (35 kg)
Pos. 4	Wok-Aufsatz aus Cortenstahl (optional) (2,5 kg)
Pos. 5	Zentrierstifte



Skizze 1

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Achtung!!!

Das Grillfass darf nur im Freien verwendet werden. Zur Befeuerung ausschließlich Holz oder Holzkohle einsetzen. Es dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Das Grillfass kann im privaten sowie im professionellen, gastronomischen Betrieb benutzt werden. Das Grillfass ist nur mit Originalteilen vom Hersteller oder mit von ihm freigegebenen Zubehörteilen zu verwenden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind. Auch ist das Verwenden von Brandbeschleunigern gänzlich ausgeschlossen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

WOK- AUFSATZ (OPTIONAL)

Den Wok- Aufsatz ausschließlich mittig in der Feuerplatte einsetzen. Du kannst den Gussrost darauflegen und hast somit eine erhöhte, direkte Grillzone. Weiter kannst Du Pfannen, Wok oder Dutch Oven aufstellen. Maximale Belastung 10 Kg.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

GUSSROST (OPTIONAL)

Der Gussrost wird mittig in die Feuerplatte eingelegt und erweitert das Grillfass um eine direkte Grillzone. Zum Einlegen und Herausnehmen den mitgelieferten Heber oder einen anderen, passenden Heber benutzen. Zusätzlich empfehlen wir das Tragen von hitzebeständigen Grill- Handschuhen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG ANSTECKTISCH (OPTIONAL)

Den Anstecktisch ausschließlich zum Anrichten benutzen. Nicht im Regen verwenden und auch nicht in der Spülmaschine reinigen. Nach Bedarf das Holz mit Olivenöl nachbehandeln. Keine heißen Gegenstände darauf abstellen. Maximale Belastung 8 Kg.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Das Grillfass bitte nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere Brandbeschleuniger verwenden. Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen grillen.
Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden, lasse es während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Kinder und Haustiere fernhalten.

Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und den Vorschriften entsprechend entsorgen. Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

Lass die Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen!
Achte darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile oder Verpackungsteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.

Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen. Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung könntest Du die Kontrolle über das Gerät verlieren.
Sei stets aufmerksam und achte immer darauf, was Du tust. Verwende das Produkt bitte nicht, wenn Du unkonzentriert oder müde bist bzw.

unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehst. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

SICHERHEITSHINWEISE - BRANDGEFAHR

Glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen. Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein. Das Grillfass auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen. Das Grillfass sollte so platziert werden, dass es mindestens zwei Meter entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen, Sonnenschirmen, Bäumen oder Möbeln steht. Nicht bei starkem Wind grillen. Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden. Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Die Feuerplatte regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch. Asche erst entsorgen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

SICHERHEITSHINWEISE - VERWENDUNG

Dieses Grillfass darf von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder Wissen nicht benutzt werden. Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Grillfasses hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen. Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst kleine unzulässige Eingriffe oder eigenmächtig und nicht schriftlich genehmigte Reparaturen, Modifikationen oder Umbauten sind verboten. Bitte bei allen Unklarheiten zuerst den Hersteller kontaktieren. Während des Gebrauchs können sich Verschraubungen lockern und die Stabilität des Grillfasses beeinträchtigen. Prüfe deshalb die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehe ggf. alle Schrauben noch einmal

nach, um einen festen Stand zu gewährleisten. Hierfür benötigst Du einen 5mm Inbusschlüssel und einen 13 mm Ring- bzw. Gabelschlüssel.

EINBRENNEN DER FEUERPLATTE

1. Mache in dem eingesetzten Feuerkorb ca. 30 - 45 Minuten ein Holzfeuer (6-8 Kg Holz, z.B. Buche)
2. Nachdem das Holz heruntergebrannt ist, lege 3-4 kleinere Stücke nach. Sind diese entflammt, kannst Du mit einem Helfer die Feuerplatte mittig auf das Grillfass auflegen. Die 3 Zentrierstifte stehen jetzt nach oben.
3. Die Grillplatte wölbt sich in der Regel nun langsam Pilzförmig, so dass sich der äußere Rand nach unten zieht. Nach 5 Minuten ist diese Verformung eindeutig zu erkennen. Nun drehe die Feuerplatte unter Verwendung hitzebeständiger Handschuhe mit einem Helfer um. Die 3 Zentrierstifte zeigen nun nach unten und zentrieren die Feuerplatte mittig auf dem Fass. Diese Wölbung wird Deine Grillplatte nun garantiert jedes Mal beim Auflegen einnehmen. Die Zentrierstifte helfen Dir beim richtigen Auflegen der Feuerplatte und verhindern ein Runterrutschen.
4. In seltenen Fällen wölbt sich die Feuerplatte direkt so, dass der äußere Rand nach oben geht. Sollte die Platte diese Form einnehmen, musst Du mit einem Hammer die Zentrierstifte bündig eintreiben. Das Umdrehen der Feuerplatte entfällt in diesem Falle. Gieße nun etwas Öl auf die Feuerplatte und verteile es mit einem Tuch. Das Öl löst Fertigungsrückstände und färbt sich dunkel. Reibe die Platte sauber und wiederhole diesen Vorgang bis sich das Öl nicht mehr dunkel färbt. Nach ca. 10 min ist die Platte eingebrannt und Du kannst Grillgut auflegen. Eine braune Patina entsteht auf der Oberfläche. Diese schützt die Feuerplatte vor Korrosion und hindert das Grillgut, kleben zu bleiben. Diesen Vorgang des Ölerhitzens kann man bei Bedarf mehrfach wiederholen, damit das Einbrennen perfekt wird. Wenn Du auch den Rand deiner Grillplatte einbrennen möchtest, kannst Du zu diesem Zweck die Feuerplatte auf dem Grillfass verschieben, sodass der Rand näher zum Feuer kommt.

GRILLEN AUF DER FEUERPLATTE

Nachdem die Feuerplatte eingebrannt ist, kannst Du direkt Speisen zubereiten. Solltest Du länger Grillen wollen, befeue einfach weiter über das Feuerloch mit Holz. Mit der Intensität des Feuers kannst Du die Grilleigenschaften maßgeblich beeinflussen. Die Temperaturzonen bei normaler Befeuerung reichen vom Rand der Feuerplatte mit ca. 100°C bis zum Zentrum mit ca. 300°C. Dies ermöglicht Dir die zeitgleiche Zubereitung unterschiedlichster Lebensmittel.

WARTUNG UND REINIGUNG

Grillfass, Feuerkorb und Wok- Aufsatz benötigen keinerlei Pflege, da sie aus wetterfestem Cortenstahl hergestellt sind. Die Feuerplatte ist aus nicht rostfreiem Stahl S355. Daher empfehlen wir bei Regen oder feuchtem Wetter die Feuerplatte abzunehmen und sie an einem trockenen Platz aufzubewahren. Reibe die Feuerplatte und den Rost nach jeder Verwendung noch im heißen Zustand mit etwas Öl ein. Dies verstärkt den Einbrenn-Effekt und die Korrosionsbeständigkeit beider Teile.

Wenn Du die Feuerplatte für einen längeren Zeitraum einlagern möchtest, musst Du sie gründlich auf der Ober- und der Unterseite mit Öl einreiben. Für längere Phasen empfiehlt sich eine Kontrolle nach ca. 3-4 Wochen. Bei Bedarf einfach die gesamte Grillplatte erneut mit Pflanzen- Öl konservieren.

Wenn sich trotz aller Maßnahmen auf der Feuerplatte oder dem Gussrost mal etwas Rost bildet, kannst Du diesen einfach mit einer Drahtbürste oder Schleifpapier entfernen und die Feuerplatte wie oben beschrieben erneut einbrennen. Gleiches gilt für den Gussrost.