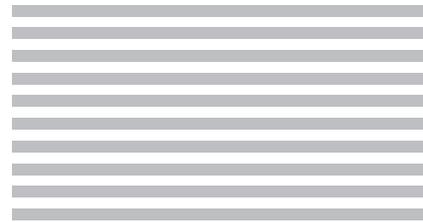




Aufbau-/Bedienungsanleitung Planchagrill/Feuerschale DAKOTA



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

WICHTIG – Entfernen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig sämtliche Verpackungsmaterialien.

Bewahren Sie die Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig auf.

Diese Anleitung sollte in der Nähe der Feuerschale aufbewahrt werden.

Diese Anweisungen sind Teil des Lieferumfangs.

Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam und bewahren sie diese auf.

Diese Feuerschale ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

HINWEISE

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.

BRANDGEFAHR - es kann zu einem Funkenflug kommen.

WARNUNG - Verwenden Sie **KEIN** Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere Chemikalien für die Befeuern. Eine zu schnelle Temperaturerhöhung kann die Feuerschale beschädigen.

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

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.

Verwenden Sie die Feuerschale nicht als Heizung.

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

Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit der Feuerschale.

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.

Die Feuerschale kann das ganze Jahr über draußen gelassen werden, sofern eine Abdeckhaube verwendet wird. Der Grillring muss innen und trocken gelagert werden.

ACHTUNG – Dieses Produkt ist nicht oberflächenbehandelt und entwickelt eine dauerhafte Rostschicht (Oberflächenschutz!) erst nach der ersten Bewitterung. Dies ist ein natürlicher und gewünschter Verlauf und stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Ein Verzug des Grillrings ist gewünscht. Wir empfehlen, den Grillring nach dem Einbrennen mit der Wölbung nach innen einzulegen,

um austretende Säfte ins Innere der Schale zu leiten und so perfekte Grillaromen zu erhalten.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie Ihre Feuerschale vor dem Gebrauch immer auf Schäden und Fehler überprüfen und diese sofort beheben.

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

Vor Erster Benutzung muss der Grillring wie folgt eingebrannt werden:

Zum einen geht es darum, den Edelstahlring zu reinigen und Produktionsrückstände zu entfernen; zum anderen aber hauptsächlich darum, eine Patina aufzubringen, die Korrosion verhindert und das Anbrennen des Grillguts vermeidet.

Sie benötigen ein paar alte Kartoffeln, sowie hoch erhitzbares Öl: Sonnenblumenöl, Rapsöl oder auch Kokosfett (Palmin) eignen sich bestens. Kein Olivenöl verwenden!

Für das Einbrennen muss der Grillring auf der Schale stark erhitzt werden. Dann wird der Grillring z.B. mit Küchenkrepp mit dem Öl eingerieben. Hierbei unbedingt hitzebeständige Handschuhe verwenden!

Nach dem Erhitzen werden die Kartoffelscheiben aufgelegt und gelegentlich umverteilt, um die gesamte Fläche des Grillrings abzudecken. Nach ca. 1,5 Std. sind die Kartoffelscheiben verbrannt.

Nach dem Einbrennen den Grillring ein weiteres Mal mit Öl einreiben und Kartoffelüberreste entfernen.

Beim Abkühlen bildet sich eine schwarze Patina auf der Oberfläche des Rings. Dem Grillabenteurer steht somit nichts mehr im Wege!

ANZÜNDEN & AUFFÜLLEN

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

Bereiten Sie einen Stapel Zeitungspapier (zusammengeknüllt) vor und legen Sie diesen in die Mitte der Schale.

Stapeln Sie feines trockenes Brennholz oder Kleinholz auf dem Papier. Das Feuer soll später durch das Mittige Loch zu sehen sein.

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

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

GRILLEN AUF IHRER FEUERSTELLE

Es wird empfohlen, dass das Gerät vor dem ersten Kochen vorgeheizt wird. (Einbrennen vor der Ersten Verwendung zwingend notwendig!)

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

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

Wenn Sie Kohle / Holz nachlegen müssen, verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe.

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

INFORMATIONEN ZUM GRILLEN

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 der 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.

Die Platte erhitzt sich unterschiedlich stark, es empfiehlt sich, innen z.B. Steaks und außen Gemüse zu grillen.

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 auf den Grill geben.

Säubern Sie nach dem Grillen **IMMER** alle beanspruchten Oberflächen und Utensilien. Bei der Reinigung auf Spülmittel verzichten da sonst ein erneutes Einbrennen nötig ist. Überreste können abgebrannt und anschließend mit einem geeigneten Spachtel abgeschabt werden.

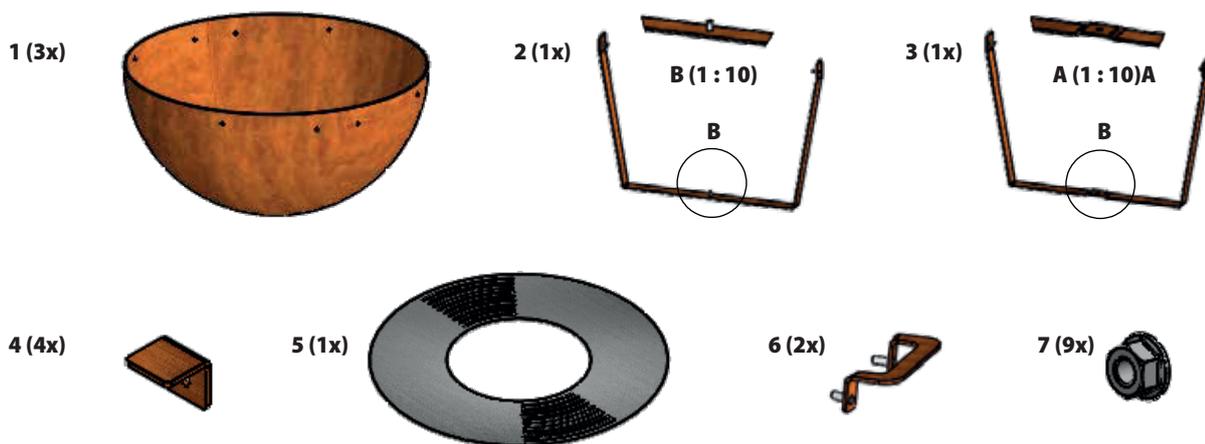
LÖSCHEN

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

Teileliste



Schritt für Schritt Anleitung

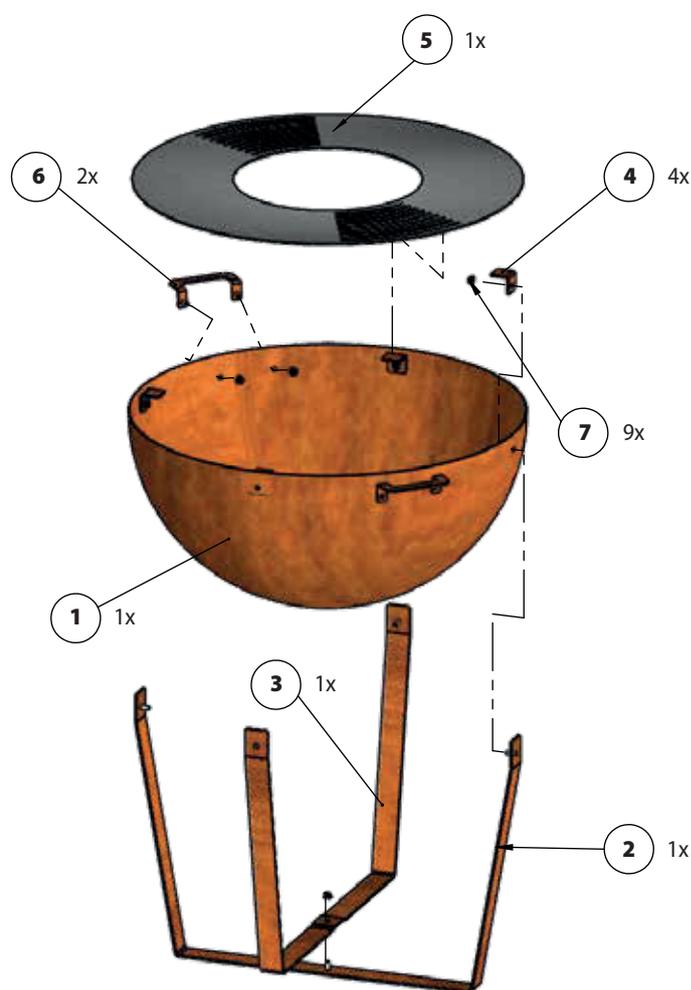
SCHRITT 1 Stecken Sie die beiden Beine (2,3) wie abgebildet ineinander und befestigen Sie diese mit einer Mutter (7).

SCHRITT 2 Befestigen Sie nun die beiden Griffe (6) mit je 2x Mutter (7) gegenüberliegend.

SCHRITT 3 Befestigen Sie anschließend die Beine (2,3) an der Schale (1), indem Sie die Schraubengewinde durch die oberen 4 Bohrungen (gegenüberliegend) stecken.

SCHRITT 4 Verschrauben Sie die vier Winkel (4) zusammen mit Schale (1) und Beinen (2,3) mithilfe der Muttern (7) gemäß Abbildung.

SCHRITT 5 Legen Sie den Grillrost (5) in die Schale (1)



Benötigtes Werkzeug

(im Lieferumfang nicht enthalten)



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.

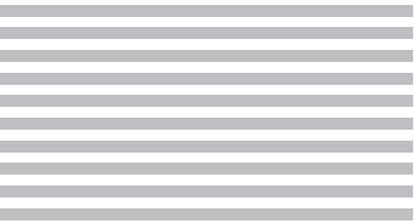
Bitte bewahren Sie diese Informationen auf.

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.

WICHTIG - Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vor der Verwendung, aber bewahren Sie die Bedienungshinweise mit der Feuerschale auf.



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
www.buschbeck.de

