GRILLWERK 4.0	Bedienungsanleitung Feuerplattengrill	Stand 05.03.2020

Inhaltsverzeichnis

1 Übersicht und Lieferumfang 2

2 Verwendung 3

3 Allgemeines 3

4 Sicherheit 3

4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 3

4.2 Sicherheitshinweise 4

4.2.1 Verbrennungs- und Verletzungsgefahr! 4

4.2.2 Weitere Hinweise 4

4.2.3 Gefahren für nicht geeignete Personen 5

4.2.4 Brandgefahr 5

5 Vorsichtsmaßnahmen 6

6 Erstinbetriebnahme 7

7 Reinigung 8

8 Aufbewahrung 8

9 Entsorgung 8

10 Garantie 9

1 Übersicht und Lieferumfang

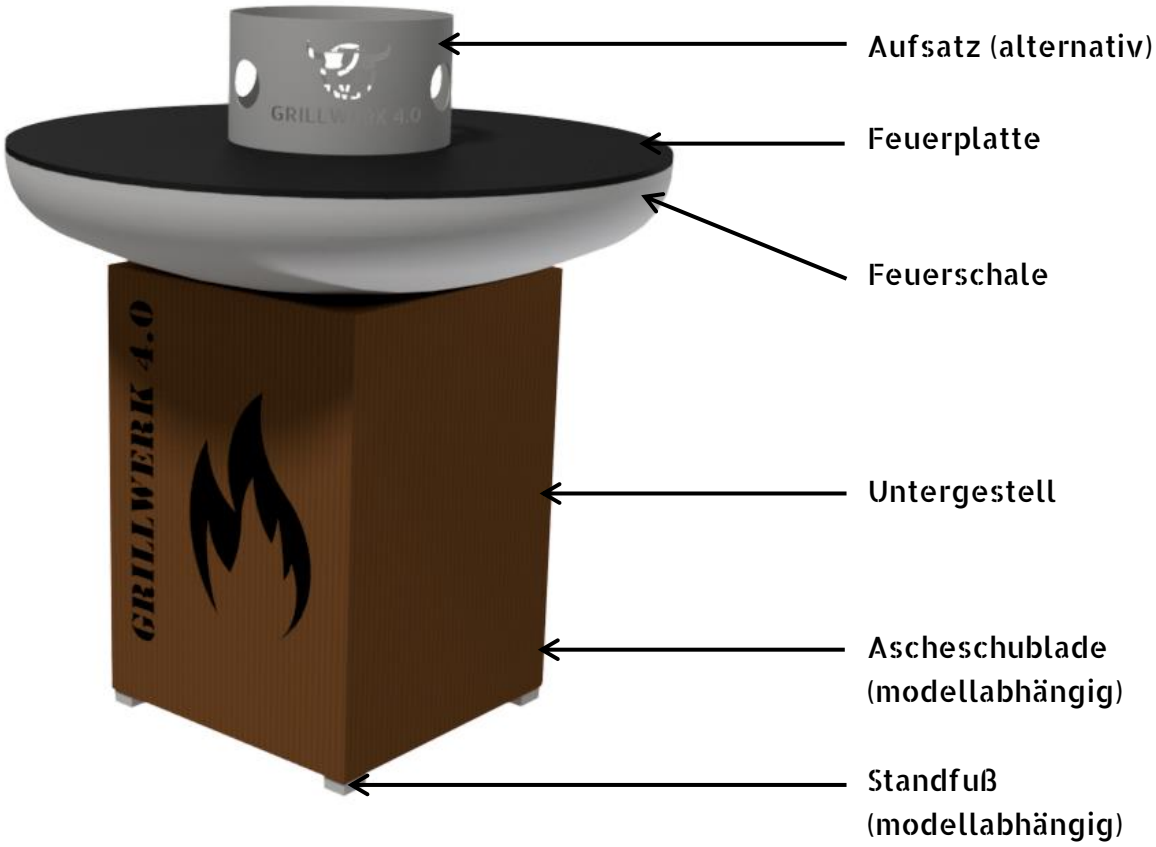

Abbildung 1 Beispielhafte Darstellung. Dein Modell kann je nach Konfiguration etwas abweichen

2 Verwendung

Dein Grill ist ausschließlich zur Erhitzung von Speisen auf der Feuerplatte oder ohne Feuerplatte in Kombination mit dem Untergestell als Feuerschale zu verwenden. Jegliche anderweitige Verwendung wird keine Haftung übernommen und ist nicht zulässig.

3 Allgemeines

Zu deinem Grill gehört natürlich auch eine Bedienungsleitung. Diese enthält sehr wichtige Informationen damit du weißt, wie du deinen Grill korrekt verwendest. Deshalb lies dir die Bedienungsanleitung genau durch. Besonders wichtig ist das Kapitel Sicherheit.

4 Sicherheit

4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln und als Feuerschale konzipiert. Verwenden Sie den Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Grill ist kein Kinderspielzeug. Die Benutzung des Grills ist lediglich im Freien gestattet und darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.
Die Befeuerung des Grills ist ausschließlich mit reinem, naturbelassenem, trockenem Laub / Nadelholz erlaubt. Es dürfen keine lösungsmittelhaltige, gefährliche, explosive Stoffe, Gegenstände oder Brandbeschleuniger verwendet werden. Es ist untersagt, imprägniertes, lackiertes oder bemaltes Holz zu verbrennen, ebenso dürfen keine Spanplatten, MDF Platten oder sonstiges verbrannt werden.

4.2 Sicherheitshinweise

4.2.1 Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Während des Betriebs wird der Grill an allen Teilen sehr heiß, deshalb darf dieser nicht berührt werden.

- Der Grill wird an der Grillplatte und an der Feuerschale extrem heiß, Berührungen führen zu schwersten Verletzungen.
- Halten Sie Kinder vom Grill fern.
- Solange der Grill betrieben wird darf dieser nicht bewegt werden.
- Während dem Grillen dürfen keine anderen Tätigkeiten am Grill durchgeführt werden wie z.B. Reinigen, Asche entnehmen, usw. ….)
- Beim Grillen ist darauf zu achten, dass keinerlei Kleidung den Grill berührt. Diese kann durch die starke Hitze beschädigt werden.
- Wenn der Grill in seiner Position umgestellt werden soll, ist dies nur im kalten Zustand durchzuführen. Zuvor ist die Asche komplett zu entnehmen.
- Sorgen Sie dafür dass Kinder nichts in den Grill werfen.

4.2.2 Weitere Hinweise

- Es dürfen am Grill keine Veränderungen vorgenommen werden.
- Vor jedem Betrieb ist der Grill auf Beschädigungen zu prüfen. Sollten Beschädigungen festgestellt werden, ist der Betrieb untersagt. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Werden an dem Grill Beschädigungen festgestellt, ist der Hersteller zu kontaktieren.
- Der Grill darf nicht unter einem Vordach oder an einer Hauswand betrieben werden, immer nur unter freiem Himmel.
- Der Grill muss auf einem festen Untergrund sicher aufgestellt werden, ansonsten besteht Kippgefahr. Durch die schweren, massiven Teile besteht die Gefahr von Verletzungen.
- Weisen Sie andere Benutzer vom Grill auf die Gefahren hin
- Achten Sie darauf, dass keine Haustiere in und an den Grill kommen. Es besteht Verletzungsgefahr.

4.2.3 Gefahren für nicht geeignete Personen

- Kinder und Personen mit verringerten sensorischen, mentalen / geistigen und physischen Fähigkeiten dürfen diesen Grill nicht bedienen. Darunter fallen z.T. auch behinderte oder ältere Menschen.
- Der Grill ist kein Spielzeug.
- Die Reinigung des Grills darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Wenn Sie mit dem Grill grillen, lassen Sie diesen nicht unbeaufsichtigt.
- Der Grill darf nicht betrieben werden, wenn der bedienende unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder Drogen steht. Auch bei Müdigkeit oder Krankheit wird davon abgeraten den Grill zu betrieben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Es besteht Erstickungs- und Schnittgefahr.

4.2.4 Brandgefahr

- Achtung Funkenflug möglich. Es besteht die Gefahr, dass heiße Asche aus dem Grill durch beispielsweise Wind getragen wird. Daher den Grill nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Stoffen aufstellen.
- Achten Sie darauf, dass im Umfeld vom Grill keine Plastikteile, Folien oder Abdeckungen liegen, es besteht Brandgefahr.
- Von dem Lebensmitteln austretendes Fett kann sich auf der Feuerplatte entzünden
- Keine Hitzeempfindlichen oder leicht entzündlichen Gegenstände auf den Grill oder an den Grill stellen.

5 Vorsichtsmaßnahmen

- Eine Löschdecke sollte immer in unmittelbarer Nähe untergebracht sein
- Es wird empfohlen einen Feuerlöscher in greifbarer Nähe des Grills aufzubewahren.
- Nachlegen von Holz in den Grill während dem Betrieb ist ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen durchzuführen. Es besteht erhebliche Brandgefahr. Für Beschädigungen, welche an Kleidung oder sonstigen Gegenständen durch berühren von heißen Teilen verursacht werden wird keine Haftung übernommen.

6 Erstinbetriebnahme

Wähle als erstes sorgfältig einen passenden Standplatz für deinen Grill aus. Der Untergrund sollte fest sein, das Untergestell sollte nicht wackeln und einen sicheren Stand aufweisen. Bitte beachte, dass um den Grill herum genügend Platz zur Hauswand oder zu anderen Gegenständen vorhanden ist, damit nichts in Brand gerät und damit du gut an deinem Grill arbeiten kannst. Weiter beachte bitte die Sicherheitshinweise. Um gut mit der Feuerplatte arbeiten zu können, empfehlen wir einen Abstand von mindestens 1500 mm zur Grillplatte.
Als erstes platzierst du das Untergestell. Jetzt kannst du die Feuerschale auf das Untergestell aufsetzen. Es ist darauf zu achten, dass diese gerade eingesetzt wird und nicht herunterfallen kann. Die Montage sollte nur von Erwachsenen durchgeführt werden. Nun den Feuerrost einlegen.
Jetzt kann die Feuerplatte aufgesetzt werden. Um Verletzungen zu vermeiden, sind Handschuhe zu tragen.

Vorsicht, beim Einsetzen der Feuerplatte besteht Quetschgefahr zwischen Feuerplatte und Feuerschale.

Die Feuerplatte sitzt richtig, wenn alle 3 Sicherheitsklötze auf der Rückseite sich innerhalb der Feuerschale befinden. Jetzt kann die Feuerplatte und die Feuerschale zusammen durch Auflegen einer Wasserwage ausgerichtet werden. Das ist wichtig, damit beim Grillen kein heißes Fett nach außen, sondern nach innen läuft. Die Feuerplatte ist so konzipiert, dass diese sich nach innen neigt, d.h. beim Grillen austretendes Fett fließt automatisch immer nach innen ins Feuer und verbrennt dort. Wichtig hierbei ist, dass die Feuerplatte mit einer Wasserwaage ausgerichtet wurde.
Jetzt sollte die Feuerplatte mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden um eventuelle Schmutzrückstände von der Fertigung zu entfernen.
Damit deine Feuerplatte gegen Rost und Witterung beständig bleibt muss diese vor dem ersten Grillen eingebrannt werden. Dabei gehst du wie folgt vor.
Zum Anfeuern empfehlen wir dünnes trockenes, naturbelassenes Holz und einen Grill- oder Kaminanzünder. Jetzt solltest du den Grill ca. 60 Minuten gut durchheizen, sodass die Feuerplatte sehr heiß wird. Dies ist gut an den natürlichen Farbveränderungen der Feuerplatte zu erkennen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Feuerplatte überall möglichst gleichmäßig erhitzt wird.

Das Einbrennen der Feuerplatte kann mit dem Einbrennen einer haushaltsüblichen Eisenpfanne verglichen werden. Sobald der Grill heiß ist, musst du auf der Feuerplatte Öl aufgetragen. Hierzu kannst du jedes handelsübliche Speiseöl verwenden, wir empfehlen Rapsöl. Zur Sicherheit sollten dicke, über den Ellenbogen hinausreichende Lederhandschuhe getragen werden. Mithilfe von einer Haushaltspapierrolle kannst du das Öl gleichmäßig auf der Feuerplatte verteilen. Dabei wird es eine starke Rauchentwicklung geben. Hier besonders darauf achten, dass sich das Öl getränkte Haushaltstuch nicht entzündet.

ACHTUNG → Öl erst auftragen wenn aus dem inneren Loch der Feuerplatte keine Flammen herausragen, ansonsten besteht Brandgefahr.

Jetzt ist deine Feuerplatte eingebrannt und du kannst mit dem Grillen beginnen.

Achte am Anfang des Grillens darauf, dass dir dein Essen nicht gleich verbrennt, die Platte kann sehr heiß werden.

7 Reinigung

Wenn du mit dem Grillen fertig bist sollte der Grill immer gleich gereinigt werden. Am besten ist, wenn die Feuerplatte noch heiß ist. Zieh dir feuerfeste Lederhandschuhe an und schabe mit einer Spachtel die Überreste vom Grill von der Feuerplatte herunter und wische diese mit einem Tuch ab.

Achtung. Da der Grill noch heiß ist, besteht erhebliche Verbrennungsgefahr.

Danach die Feuerplatte im noch heißen Zustand mit einem Tuch abwischen. Damit die Feuerplatte nicht rostet empfehlen wir dir die Feuerplatte mit einem dünnen Ölfilm einzureiben.

8 Aufbewahrung

Der Grill kann im Freien stehen bleiben. Wenn die Feuerplatte wie unter Pkt. 7 mit einem Ölfilm eingerieben ist, fängt diese nicht an zu rosten und entwickelt mit der Zeit gleich wie eine Eisenpfanne eine Schutzschicht.

9 Entsorgung

Eine Entsorgung ist nur durch den Lieferanten oder durch einen Fachbetrieb zulässig.

10 Garantie

Bei sachgemäßer wie in der Bedienungsanleitung beschriebener Verwendung gelten folgende Garantiebestimmungen:

- Durchrosten der Feuerplatte 5 Jahre
- Durchrosten aller anderen Teile 2 Jahre

Durch eine ungleichmäßige Befeuerung des Grills, im Speziellen der Feuerplatte, kann es vorkommen, dass sich diese im Laufe der Zeit einen Verzug aufweist. Daher ist darauf zu achten, dass der Grill immer gleichmäßig befeuert wird. Garantie auf eine verzogene Feuerplatte wird nicht gewährt.