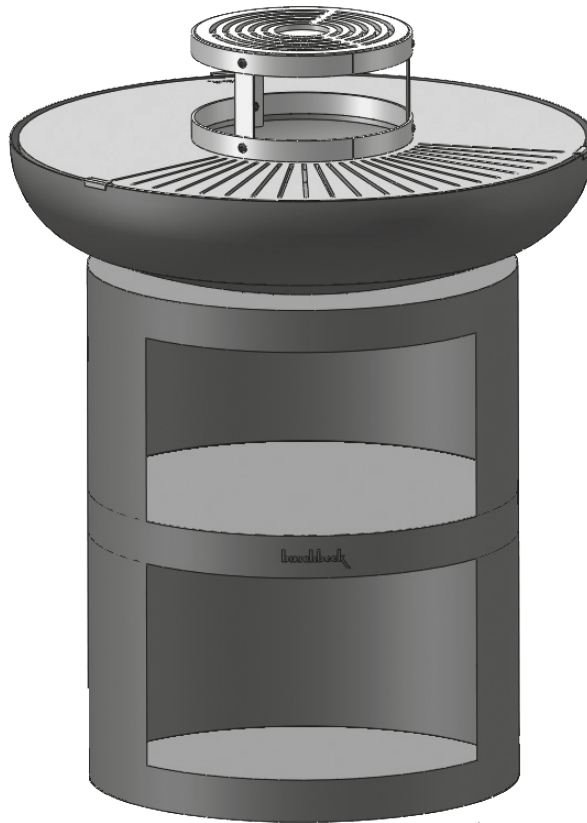
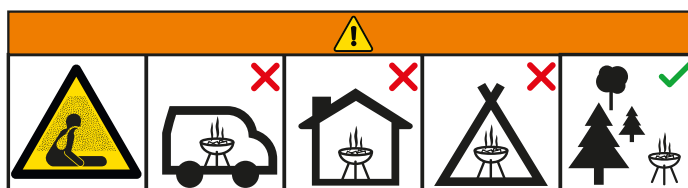




Aufbau-/Bedienungsanleitung Planchgrill KARUK



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!

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.

Allgemein

Buschbeck Planchagrills / Feuerschalen erfreuen sich großer Beliebtheit, da sie sich recht flexibel zum Grillen einsetzen lassen. Nimmt man die aufliegende Grillplatte ab, hat man schnell eine wunderschöne Feuerstelle und Wärmequelle auf Terrasse oder im Garten.

Die massive 6 mm Grillplatte aus Edelstahl ist im Innenbereich durch das im Zentrum der Stahlöfen befindliche Feuer sehr heiß, nach außen hin nimmt die Temperatur ab. Bevor man sie allerdings nutzen kann, muss man die unbehandelte Grillplatte richtig einbrennen. Wie das geht, erfahren Sie nachfolgend:

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

Wer schon mal eine Eisenpfanne eingebrannt hat, kennt den Vorgang und weiß, dass es nicht kompliziert ist. Sie brauchen ein paar alte Kartoffeln, sowie hoch erhitzbares Öl: Sonnenblumenöl, Rapsöl oder auch Kokosfett (Palmin) eignen sich bestens. Finger weg von Olivenöl, dessen Hitzezeitpunkt einfach nicht hoch genug ist und das sich zum Einbrennen nicht eignet.

Für das Einbrennen muss die Grillplatte auf dem Stahlofen stark erhitzt werden. Dann wird die Grillplatte z.B. mit Küchenkrepp mit dem Öl eingerieben. Vorsicht !! Unbedingt Sicherheitshandschuhe tragen, da es sehr heiß werden kann !! Anschließend kommen die Kartoffelscheiben darauf, werden gelegentlich umverteilt und über den Zeitraum von etwa anderthalb Stunden einfach verbrannt.

Anschließend reiben Sie die Grillplatte ein weiteres Mal mit dem Öl ein und entfernen die Kartoffelüberreste. Nun

sollten Sie eine recht schwarze Patina auf der Oberfläche der Grillplatte haben. Das Ganze abkühlen lassen und dann steht dem nächsten Grillabenteuer nichts im Wege.

- Holzfeuer mittig im Stahlofen machen, so dass die Flammen durch das mittige Loch zu sehen sind!
- Die Grillplatte erhitzt sich unterschiedlich stark. Je weiter entfernt von der Mitte desto kälter wird die Platte - Grillgut je nach Bedarf verschieben
- Vor erstem Gebrauch einbrennen

Pflege und Reinigung der Grillplatte

Beim zukünftigen Reinigen sollte immer auf Spülmittel verzichtet werden, da man sonst die Patina zerstört und man die Grillplatte erneut einbrennen muss. Die Reinigung ist aber sehr leicht: Wie auch beim Grillrost erhitzen Sie die Grillplatte und „brennen“ Angekrustetes ab. Anschließend können Sie die Überreste einfach mit einem geeigneten Spachtel abschaben.

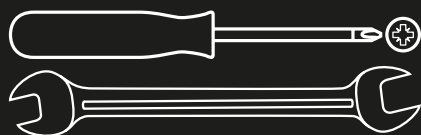
Die Grillplatte bei Nichtgebrauch innen und trocken lagern. Der Stahlofen/Die Feuerschale besteht ebenfalls aus beschichtetem Stahl und sollte nach Gebrauch abgedeckt werden.

Achtung : Dieses Produkt ist nicht Oberflächen behandelt und kann rosten. Dieses ist ein natürlicher Verlauf und stellt keinen Reklamationsgrund dar!

Sollte die Grillplatte sich bei der Hitzeentwicklung verziehen, ist dies kein Reklamationsgrund!

Benötigtes Werkzeug

(im Lieferumfang nicht enthalten)



Lesen Sie die Anleitung vor der Montage. Überprüfen Sie alle Teile mit der Stückliste.

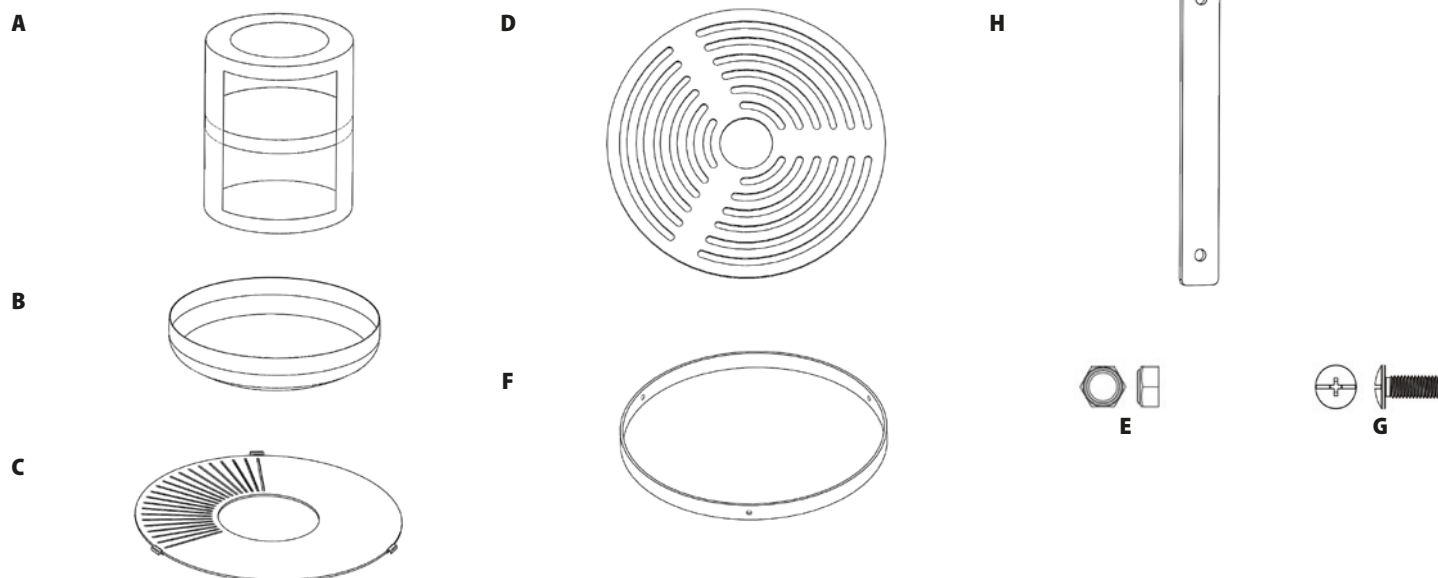
Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um zu vermeiden, dass Kratzer entstehen. Bitte bewahren Sie diese Informationen auf.

Zur Erleichterung der Montage ziehen Sie die Schrauben leicht an und erst nach dem kompletten Aufbau fest.

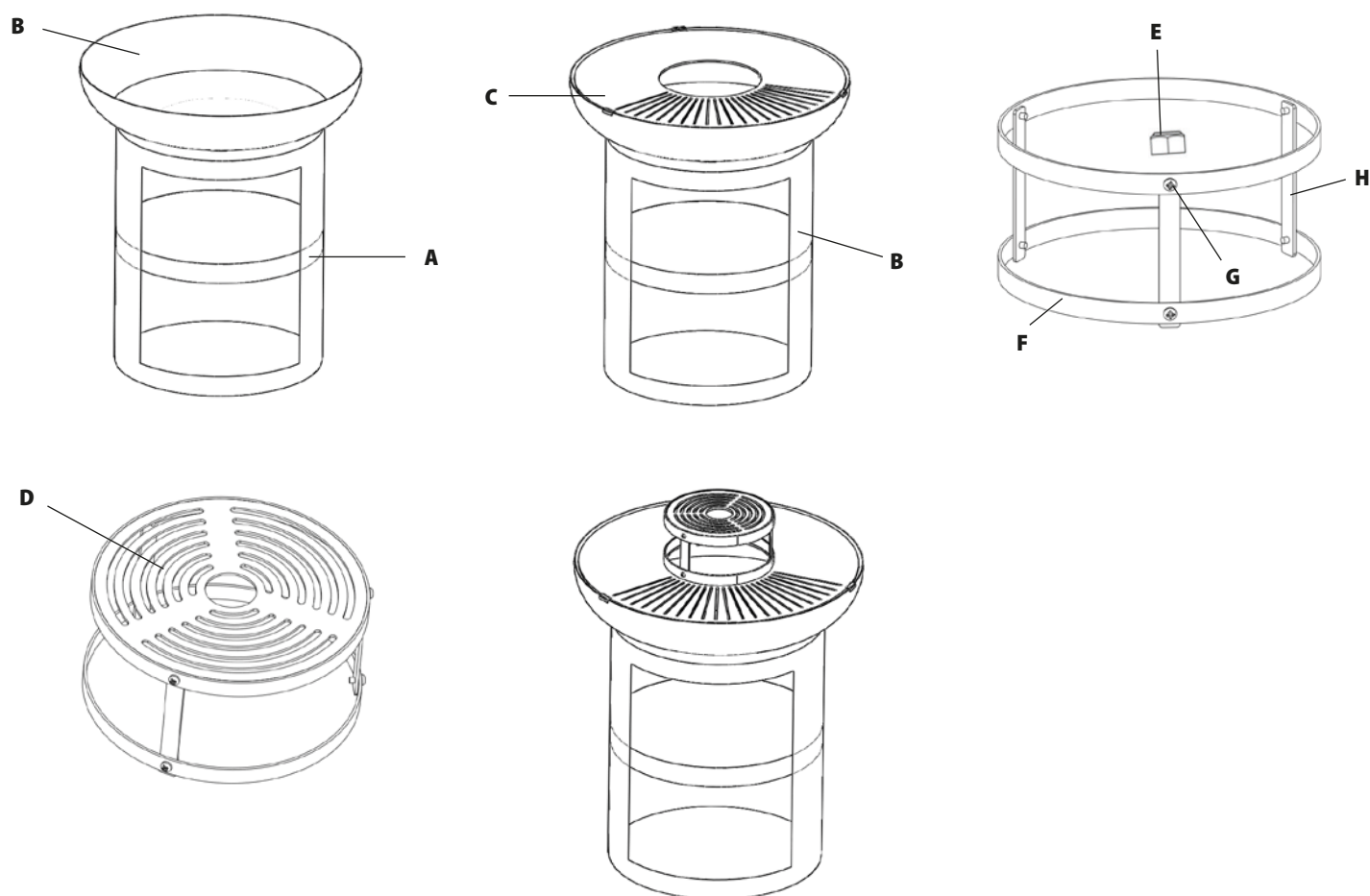
WARNUNG – Überdrehen Sie die Schrauben nicht! Nur mit mäßigem Druck festziehen, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten der Feuerschale zu vermeiden.

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

Teileliste



Montage



SCHRITT 1 – Setzen Sie die Feuerschale (B) auf den Sockel (A)

SCHRITT 2 – Setzen Sie den Grillring (C) auf die Feuerschale (B)

SCHRITT 3 – Verbinden Sie die 3 Stützen (H) und die 2 Ringe (F) mit den Schrauben (G) und Muttern (E)

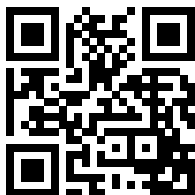
SCHRITT 4 – Legen Sie den Grillrost (D) auf den gesamten Träger

SCHRITT 5 – Legen Sie den Grillrost (D) auf die gesamte Halterung, und legen Sie den fertigen Grillrost auf den Grillring (c).



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



Follow us on:

INSTAGRAM



FACEBOOK

