

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 den aufliegenden Grillring ab, hat man schnell eine wunderschöne Feuerstelle und Wärmequelle auf Terrasse oder im Garten.

Der massive 3 mm Grillring 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 den unbehandelten Grillring richtig einbrennen. Wie das geht, erfahren Sie nachfolgend:

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.

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 der Grillring auf dem Stahlofen stark erhitzt werden. Dann wird der Grillring 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 den Grillring ein weiteres Mal mit dem Öl ein und entfernen die Kartoffelüberreste. Nun soll-

ten Sie eine recht schwarze Patina auf der Oberfläche des Grillrings 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!
- Der Grillring erhitzt sich unterschiedlich stark. Je weiter entfernt von der Mitte desto kälter wird die Platte - Grillgut je nach Bedarf verschieben
- Vor erstem Gebrauch einbrennen
- Qualität - Made in Europe- Sehr Massiv

Pflege und Reinigung des Grillrings

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

Den Grillring 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 der Grillring sich bei der Hitzeentwicklung verziehen, ist dies kein Reklamationsgrund!

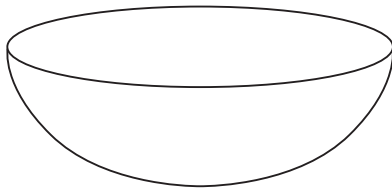
Benötigtes Werkzeug

(im Lieferumfang nicht enthalten)

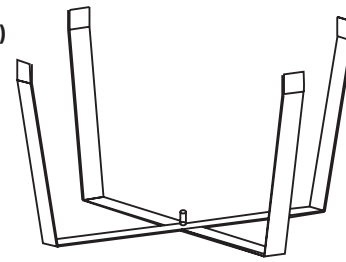


Teileliste

1 (3x)



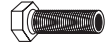
3 (1x)



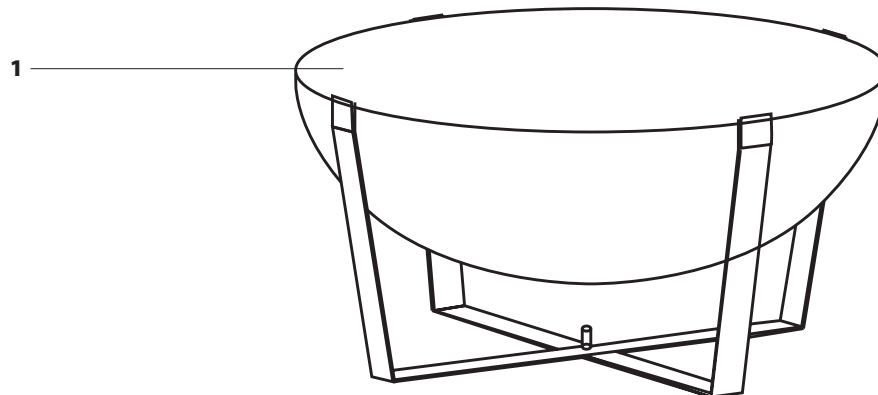
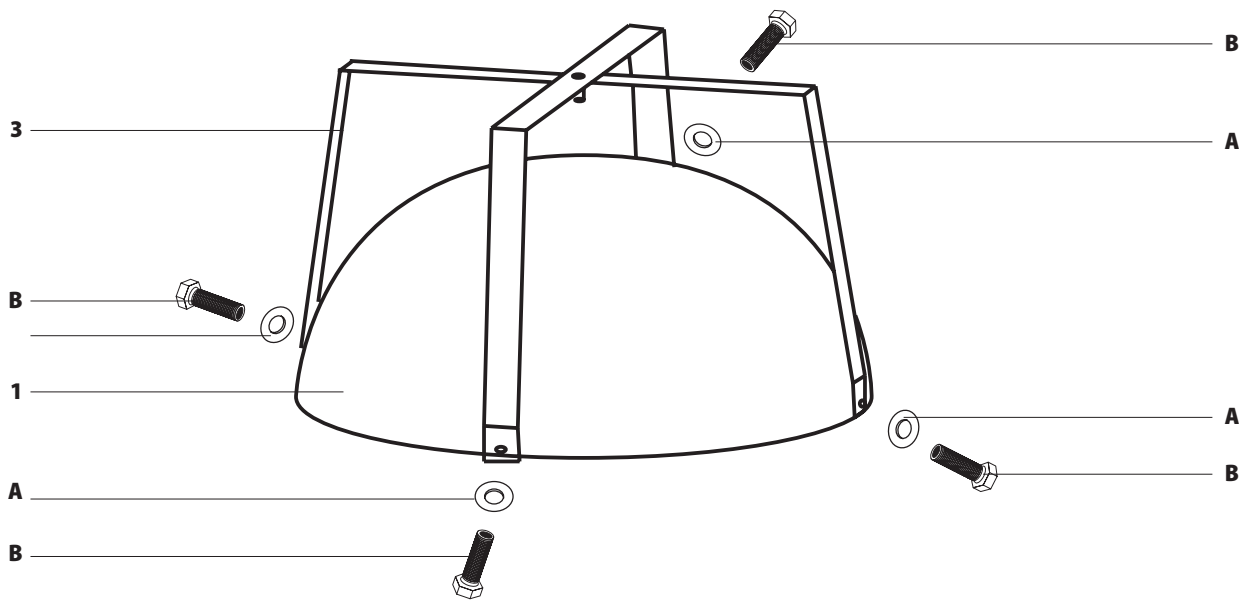
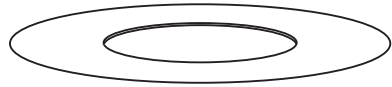
A (4x)



B (4x)



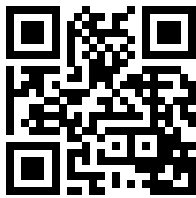
2 (1x)





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



buschbeck