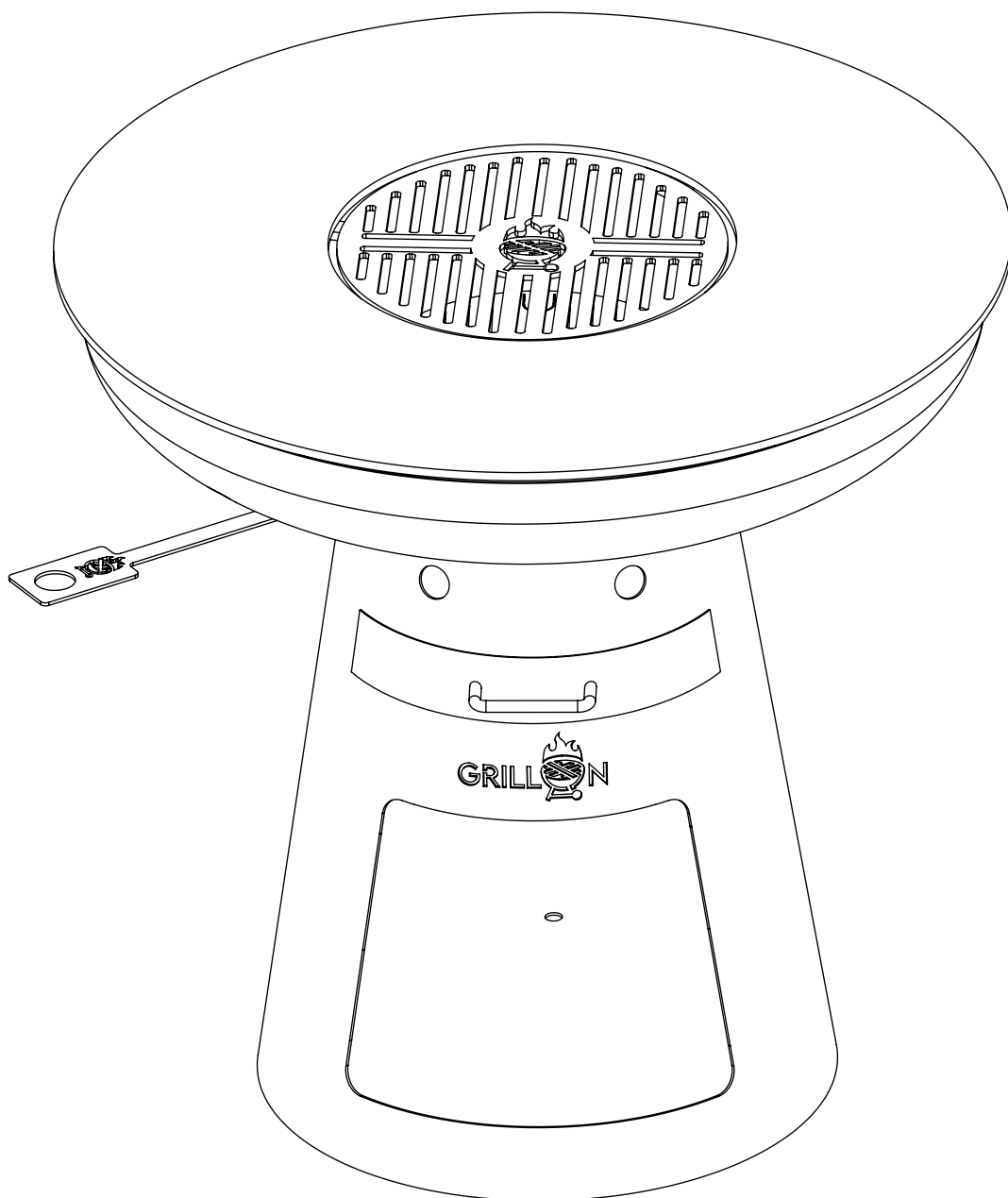


Gebrauchsanleitung

Feuerplattengrill // CIRCLE Rostig



Montageanleitung

Wir bedanken uns ganz herzlich, dass Sie sich für den Kauf von DreamGarden Feuerplattengrill entschieden haben.

Hinweise

Bitte beachten Sie, dass der Grill nur als dieser gedacht ist. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Zweckentfremdung, haftet der Hersteller nicht für Schäden.

Bitte befolgen Sie die einzelnen Schritte dieser Anleitung, um Schäden zu vermeiden.

Bitte überprüfen Sie vor der Montage, ob alle benötigten Werkzeuge sowie Montagezubehör vorhanden sind.

Achtung! Der Lieferumfang enthält nur das angegebene Zubehör. Das zusätzliche Zubehör muss von Ihnen beschafft werden.

Wenden Sie sich an unseren Kundenservice, falls ein Teil fehlt oder beschädigt ist.

Montage

Tragen Sie während der Montage reißfeste Arbeitschutzkleidung, um Verletzungen vorzubeugen.

Räumen Sie Ihren Arbeitsbereich frei, achten Sie darauf, dass Ihnen nichts im Weg liegt.

Kontrollieren Sie vor der Montage alle mitgelieferten Komponenten auf Beschädigungen und Defekte. Montieren Sie keine beschädigten Komponenten, da diese sonst nicht mehr reklamiert werden können.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt, sowie die Verpackungsmaterialien nach den in Ihrem Land geltenden Richtlinien.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

Pflegen Sie die Bauteile mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob Einzelteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen oder beschädigt sind. Lassen Sie die beschädigten Teile vor dem Einsatz reparieren.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

Gebrauch

Achtung! Verwenden Sie den Grill ausschließlich im Freien und an gut belüfteten Orten. Niemals in geschlossenen Räumen benutzen!

Der Grill muss auf einem stabilen, ebenen und feuerfesten Fundament aufgestellt werden (z. B. Stein-, Beton- oder Metallflächen).

Verwenden Sie nur geeignete Brennstoffe wie Holzkohle oder Grillbriketts. Keine Benzin, Spiritus oder andere leicht entzündliche Flüssigkeiten zum Anzünden verwenden!

Stellen Sie sicher, dass Kinder und Tiere stets genügend Sicherheitsabstand zu dem heißen Grill einhalten.

Achten Sie darauf, dass genügend Sicherheitsabstand zwischen brennbaren Gegenständen und Gebäuden besteht.

Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.

Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

Halten Sie immer eine Löschmöglichkeit bereit (z. B. Feuerlöscher, Löschdecke etc.).

Pflege

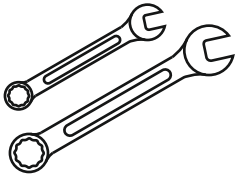
Vor der weiteren Handhabung den Grill und die Platte vollständig auskühlen lassen.

Lassen Sie die Glut vollständig auskühlen, bevor Sie die Asche entsorgen.

Entsorgen Sie die Asche nur in feuerfesten Behältern.

Reinigen Sie den Grill regelmäßig, um Fettbrand zu vermeiden.

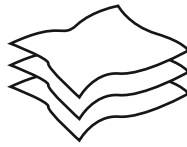
Benötigtes Werkzeug



Schraubenschlüssel



Hitzeresistentes Öl

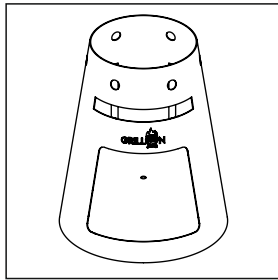


Tuch

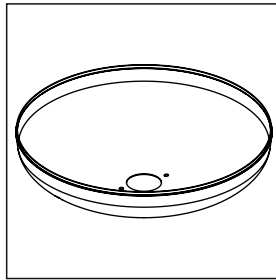


Hitzebeständige Handschuhe

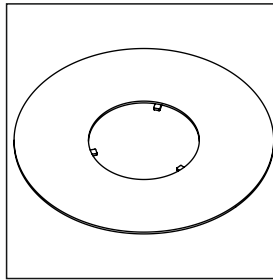
Komponenten



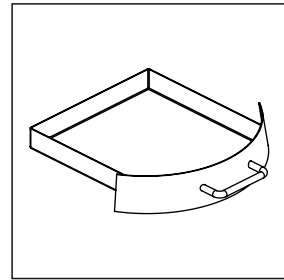
Sockel



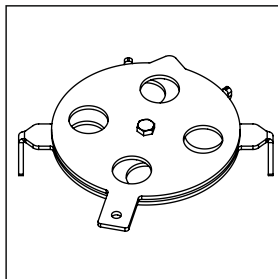
Feuerschale, groß



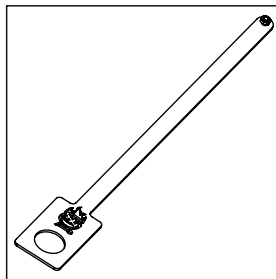
Grillplatte



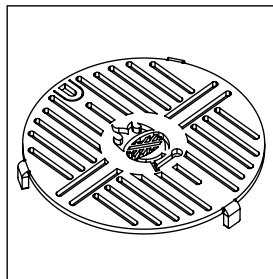
Ascheschublade



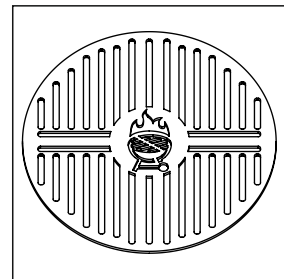
Ascheöffner / Ventilation



Ventilationsarm



Kohlerost



Optional Grillrost

Vorbereitung vor der Erstinutzung

Wichtig! Die Grillplatte sollte vor der ersten Verwendung eingebrannt werden. Das Einbrennen der Stahlplatte mit einem hoch erhitzbaren Speiseöl wie Sonnenblumenöl ist eine bewährte Methode, um eine schützende Patina zu erzeugen und das Anhaften von Speisen zu verhindern. Dieser Prozess schützt vor Rost, entfernt Produktionsrückstände und schafft eine optimale Grilloberfläche.

Es ist wichtig, diesen Vorgang vor der ersten Verwendung und regelmäßig nach jedem Grillen durchzuführen, um die Lebensdauer und die Funktionalität der Grillplatte zu erhalten.

Verwenden Sie für das Einbrennen hoch erhitzbare Öle wie Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett. Kaltgepresste Öle (z. B. Olivenöl) sind ungeeignet, da sie verbrennen und Schadstoffe freisetzen können.

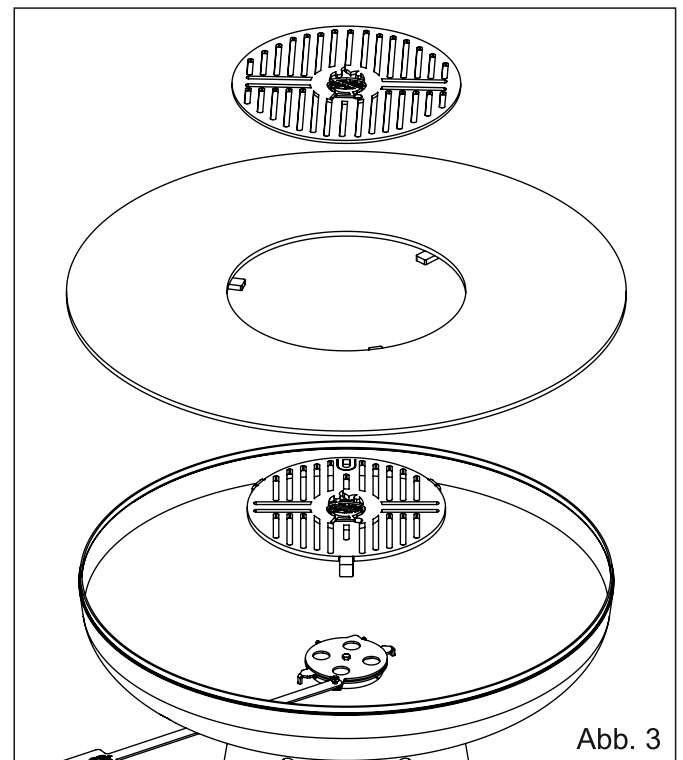
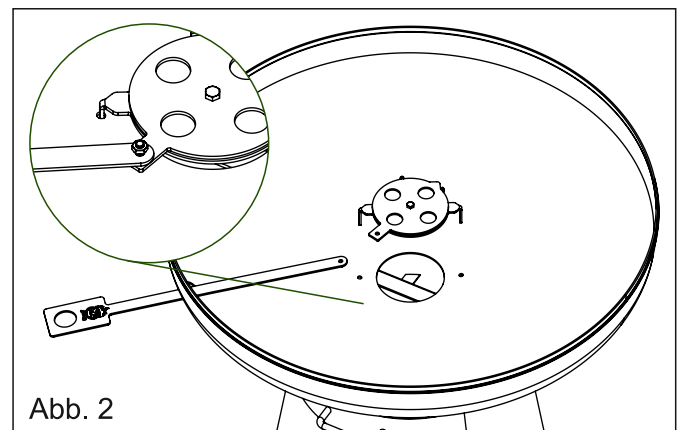
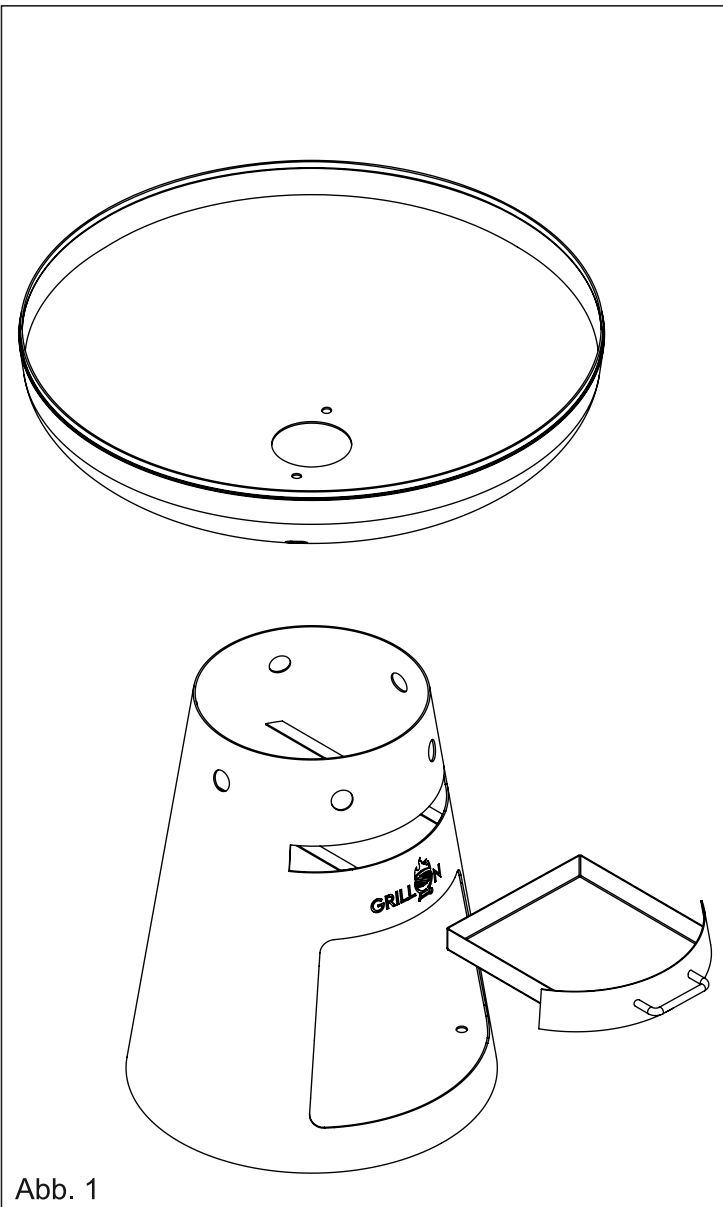
Einbrennen

1. Reinigen Sie die Platte mit Wasser und trocknen Sie diese gut ab.
2. Heizen Sie den Grill an und setzen Sie die Feuerplatte ein. Das Feuer sollte über einen längeren Zeitraum, idealerweise mehrere Stunden, brennen. Durch die Öffnung in der Feuerplatte kann während des Einbrennens zusätzlich Holz nachgelegt werden.
3. Tragen Sie das Öl auf und verteilen Sie es mit einem Tuch. Die Platte bei hoher Hitze für einen längeren Zeitraum erhitzen, bis sich eine schwarze Patina bildet. Regelmäßig nachölen und das Feuer konstant halten.

Montage

- 1. Montage der Feuerschalen:** Platzieren Sie die Feuerschalen auf dem Sockel. Schieben Sie die Ascheschublade in die dafür vorgesehene Öffnung. (Siehe Abb. 1)
- 2. Installation des Ventilationssystems:** Entfernen Sie die Schraube am Ende des Ventilationsarms und führen Sie diesen durch die entsprechende Öffnung der Feuerschale. Setzen Sie die Ventilation mit den Standfüßen in die vorgesehenen Öffnungen der Schale und verbinden Sie den Arm mithilfe der Schraube mit der Ventilation. (Siehe Abb. 2)
- 3. Einsetzen der Grillkomponenten:** Setzen Sie zunächst den Kohlerost ein, anschließend die Grillplatte und abschließend den Grillrost. (Siehe Abb. 3)

Optional kann der Feuerplattengrill mit drei Bolzen am Boden fixiert werden. Verwenden Sie hierfür geeignete Bolzen, die auf Ihr Bodenmaterial abgestimmt sind.



weitere Produkte von
DreamGarden

