

Bedienungsanleitung

The logo for 'outdoorfire' is displayed in a black rectangular box. The word 'outdoor' is in white lowercase letters, and 'fire' is in red lowercase letters with three red flames rising from the top of the 'i'.

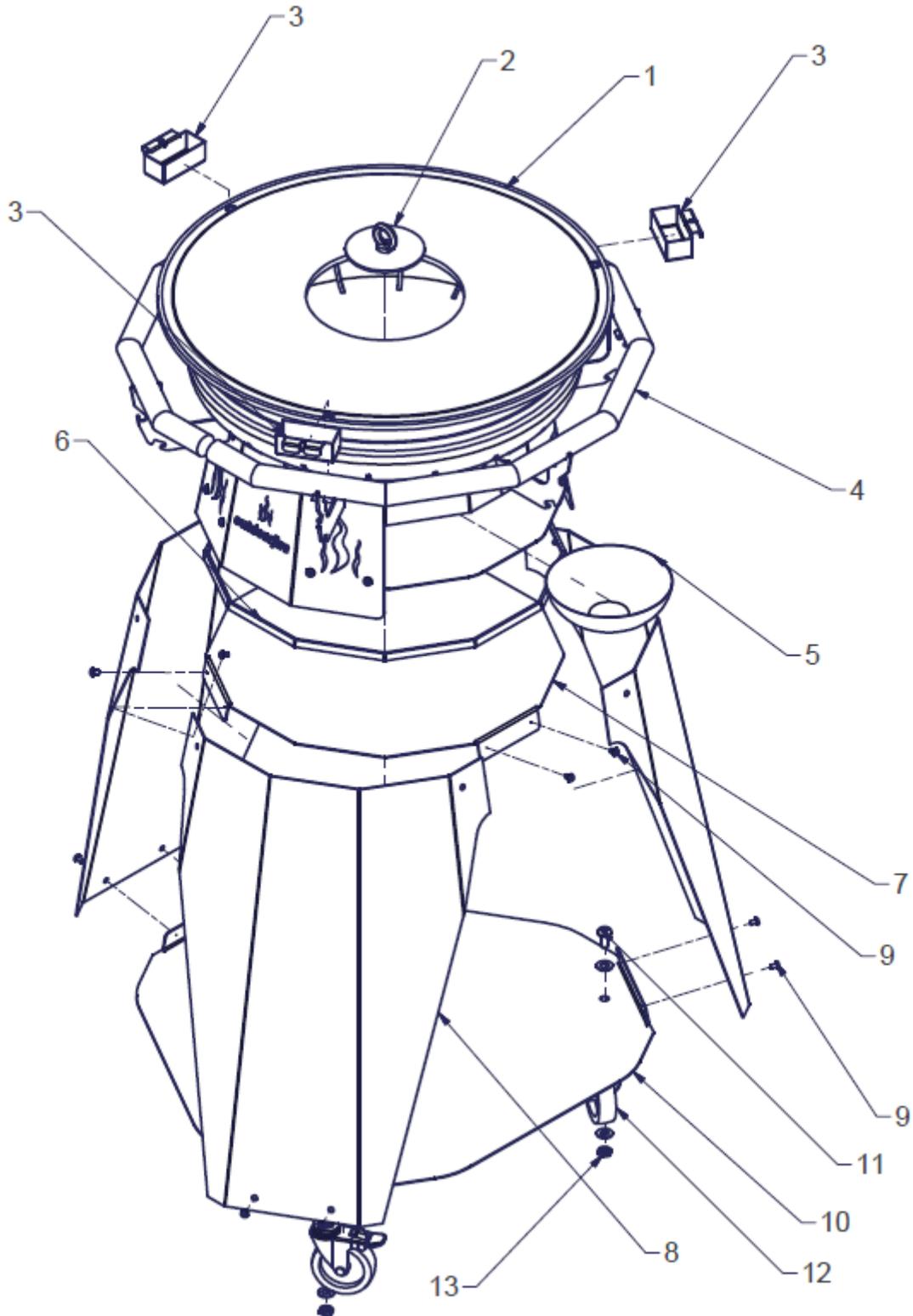
Lesen Sie das Benutzerhandbuch, bevor Sie den Grill verwenden

Nur im Freien zu verwenden.

Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie im Kapitel „Vorbereiten des Outdoorfire BBQ für den Gebrauch“.

Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.





Bezeichnung der Einzelteile / Lieferumfang

#	Anzahl	Bezeichnung
1	1	Grillplatte 600
2	1	Aschedeckel
3	3	Fettauffangschale
4	1	Feuerschale 600
5	1	Ascheauffangschale
6	1	Kantenschutz
7	1	Blech oben
8	3	Fußblech
9	12	Rundschraube M5
10	1	Bodenblech Fuß
11	3	Rundschraube M10
12	3	Rolle
13	3	Sechskantmutter M10

1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	4
2	Sicherheitshinweise und Gefahrenhinweise	5
3	Identifizierung	6
3.1	Produktmarke und Typenbezeichnung	6
3.2	Name und Adresse des Herstellers, Lieferanten, Vertreibers	6
4	Produktbeschreibung	7
4.1	Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich, bestimmungsgemäß Verwendung	7
4.2	Abmessung und Gewicht (für Transportzwecke)	7
4.3	Sicherheitsinformationen, Zusammenfassung (Schutz von Personen, nicht bestimmungsgemäße Bedienung)	7
4.4	Sonderausstattung	8
5	Vorbereiten des Outdoorfire BBQ für den Gebrauch	9
5.1	Sicherheitsmaßnahmen vor Gebrauch	9
5.2	Auspacken	9
5.3	Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials	9
5.4	Installieren und Montieren	10
5.5	Erst-Inbetriebnahme des Outdoorfire BBQ	11
5.6	Lagern und Schützen während der Unterbrechung des normalen Gebrauchs	11
6	Betriebsanleitung	12
6.1	Sicheres Betreiben / sicheres Funktionieren	12
6.2	Vorbereitung zum Grillen	14
6.3	Einfache Schritte zum Grillmeister	14
6.3.1	Das direkte Grillen	15
6.3.2	Das indirekte Grillen	16
6.4	Die Verwendung des Outdoorfire BBQ als Feuerstelle	17
6.5	Entsorgung des Abfallmaterials	18
6.6	Tipps zur Lebensmittelsicherheit	18
7	Instandhalten und Reinigen des Outdoorfire BBQ	18
7.1	Sicherheitsmaßnahmen	18
7.2	Instandhalten und Reinigen durch Benutzer	19
8	Gewährleistung	20
9	Stichwortverzeichnis / Abbildungen	20

2 Sicherheitshinweise und Gefahrenhinweise

Bei Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Gefahren-, Warn- und Sicherheitshinweise kann die unsachgemäße Verwendung des Outdoorfire BBQ zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen oder zu ernsthaften Sachbeschädigungen aufgrund eines Brandes oder einer Explosion kommen

Durch das in die Glut tropfende Fett kann es zu Stichflammen kommen, achten Sie darauf nicht mit lose hängender Kleidung zu Grillen. Verwenden Sie zum Regeln / Löschen von Stichflammen kein Wasser (oder Bier). Dies beeinträchtigt die Oberflächen des Grills, weiter wird hierdurch Asche aufgewirbelt, die sich auf das Grillgut ablegt.

Löschen Sie das Feuer / die Glut nach Abschluss des Grill- und Feuervergnügens.

Tragen Sie beim Grillen (Feuerplatte anheben oder ablegen, Grillgut bearbeiten, nachlegen von Kohle, justieren von Equipment) Grillhandschuhe und verwenden Sie auch das richtige Grillbesteck mit langen und hitzebeständigen Griffen.

Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie Asche und Kohlereste erst dann wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.

Die Grillflächen müssen frei gehalten werden von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol usw.).

Beachten Sie bei Verwendung Anzündhilfen (z.B. elektrische Anzündhilfen) immer die beiliegende Bedienungsanleitung.

Elektrokabel haben in der Nähe des Grills und von stark frequentierten Bereichen nichts zu suchen.

Alkohol und/oder verschreibungspflichtige oder nicht verschreibungspflichtige Medikamenten können die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigen.

Dieser Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.

Dieser Grill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.

3 Identifizierung

3.1 Produktmarke und Typenbezeichnung

Der Grill Outdoorfire BBQ wird in zwei Varianten angeboten:

- Outdoorfire BBQ 600 mit einer Grillplatte mit einem Durchmesser von 600mm
- Outdoorfire BBQ 1000 mit einer Grillplatte mit einem Durchmesser von 1000mm

In dieser Anleitung ist der Outdoorfire BBQ 600 beschrieben, diese Anleitung gilt gleichbedeutend auch für den Outdoorfire BBQ 1000. Abweichende Hinweise werden extra aufgeführt.

3.2 Name und Adresse des Herstellers, Lieferanten, Vertreibers

Friedrich Kral Edelstahlbearbeitung
Daimlerstraße 18
89564 Nattheim
Mobil: 0174/9865031
Email: info@outdoor-fire.com
www.outdoor-fire.com

4 Produktbeschreibung

4.1 Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich, bestimmungsgemäß Verwendung

Der Grill darf nur im Freien verwendet werden. Es muss hierbei für eine gute Belüftung gesorgt werden.

Der Grill darf niemals in geschlossenen Räumen verwendet werden. Bei der Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase und Dämpfe an, diese können zu schweren oder sogar zu tödlichen Verletzungen führen. Bei der Verwendung in geschlossenen Räumen kann / wird es zu einer Kohlenmonoxid-Vergiftung kommen.

Zu den geschlossenen Räumen zählen unter anderem auch Garagen, Verbindungsgänge oder anderweitig umbauter Raum. Verwenden Sie den Grill auch nicht im Haus, in einem Zelt oder in einem Caravan. Verwenden Sie diesen Grill also nur in einer Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.

Achten Sie darauf, den Grill niemals unter brennbaren Dächern oder brennbaren Unterständen zu betreiben.

VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

4.2 Abmessung und Gewicht (für Transportzwecke)

Outdoorfire BBQ 600

Höhe: 950 mm

Durchmesser: 670mm

Gewicht: 60 kg

Outdoorfire BBQ 1000

Höhe: 950 mm

Durchmesser: 960 mm

Gewicht: 100 kg

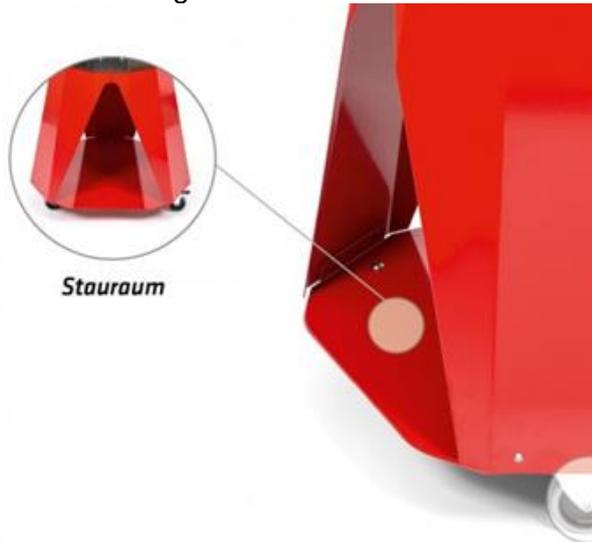
4.3 Sicherheitsinformationen, Zusammenfassung (Schutz von Personen, nicht bestimmungsgemäße Bedienung)

Die temperaturgeführten Teile des Grills (z.B. die Federschale, die Grillplatte) können Temperaturen von mehreren Hundert Grad Celsius erreichen. Probieren Sie niemals durch Berühren von diesen temperaturgeführten Teilen oder von Holzkohle, Asche und Feuer ob der Grill warm ist. Dies kann zu Verbrennungen führen.

4.4 Sonderausstattung

Der Outdoorfire BBQ 600 verfügt über eine Reihe von Merkmalen, die Sie bei keinem anderen Grill so schnell finden werden:

Stauraum integriert: Hier können Sie ihr Holz / Ihre Holzkohle lagern.



Flaschenöffner integriert:



Fettauffangsystem: Das beim Grillen auftretende Fett wird über das Fettauffangsystem gesammelt, tropft nicht in die Glut. Das ist gesundes Grillen.



5 Vorbereiten des Outdoorfire BBQ für den Gebrauch

5.1 Sicherheitsmaßnahmen vor Gebrauch

Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie bitte die Montageanleitungen in diesem Kapitel ein, sowie auch die weiteren in dieser Anleitung definierten Sicherheits- und Gefahrenhinweise. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß nach dieser Anleitung montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass die Brennschale ordnungsgemäß auf dem Fuß sitzt. Falls Sie sich unsicher sind bei der Montage fragen Sie unter dem genannten Ansprechpartner in Kapitel 3.2 nach.

5.2 Auspacken

Der Grill kommt gut verpackt und fertig zusammen gebaut bei Ihnen an. Bitte prüfen Sie vor dem ersten Benutzen die Vollständigkeit der Lieferung. Sollten eventuelle Beschädigungen der Teile durch den Transport entstanden sein, müssen diese schnellstmöglich bei den Lieferanten angegeben werden.

Diese Teile sind enthalten:

#	Anzahl	Bezeichnung
1	1	Grillplatte 600
2	1	Aschedeckel
3	3	Fettauffangschale
4	1	Feuerschale 600
5	1	Ascheauffangschale
6	1	Kantenschutz
7	1	Blech oben
8	3	Fußblech
9	12	Rundschraube M5
10	1	Bodenblech Fuß
11	3	Rundschraube M10
12	3	Rolle
13	3	Sechskantmutter M10

Abbildung 1: Lieferumfang

5.3 Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial kann über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

5.4 Installieren und Montieren

Die Montage des Outdoorfire BBQ 600 geht einfach von statten. Achten Sie bitte darauf, dass alle Schrauben sicher und fest angezogen sind. Falls Sie sich hierbei unsicher fühlen, fragen Sie bitte unbedingt beim Lieferanten nach.

Als erstes wird der Fuß montiert. Hierzu suchen Sie sich bitte die Teile #6, #7, #8, #9, #10, #11, #12, #13 zusammen.

Die drei Rollen (#12) werden an dem Bodenblech (#10) montiert. Hierzu werden die Sechskantmutter M10 (#13) mit den Rundschraube M10 (#11) verwendet. Siehe folgendes Bild.

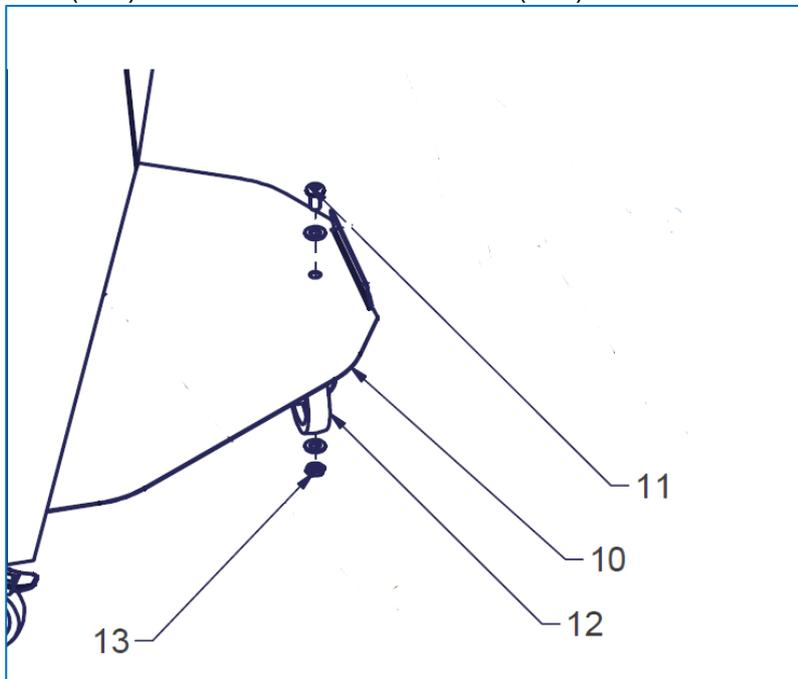


Abbildung 2: Montage der Rollen an das Bodenblech

Danach werden die drei Seitenteile (Fußblech #8) an das Bodenblech (#10) geschraubt. Verwenden Sie hierzu jeweils pro Seitenteil zweimal die Rundschraube M5 (#11).

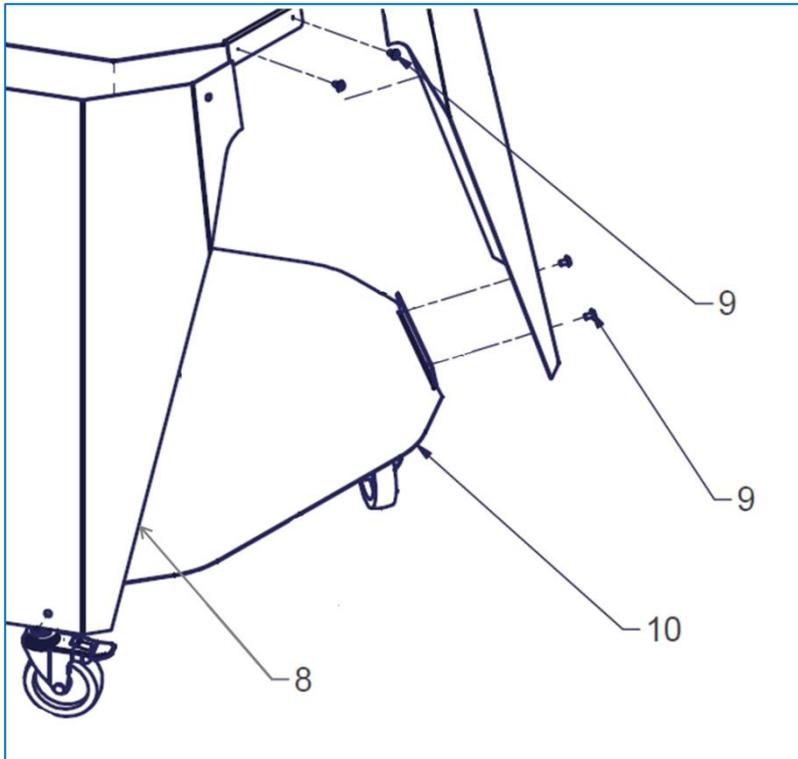


Abbildung 3: Montage der Seitenteile

Im nächsten Schritt müssen die drei Seitenteile mit „Blech oben“ (#7) ebenso mit den Rundschaube M5 (#11) verschraubt werden.

Abschließend bringen Sie den Kantenschutz (#6) an das „Blech oben“ (#7) an. Mit diesem Schritt ist die Hauptmontage des Outdoorfire BBQ 600 erledigt und es kann der Grill vorbereitet werden für das Grillen, dies ist im Kapitel 6 - Betriebsanleitung beschrieben.

5.5 Erst-Inbetriebnahme des Outdoorfire BBQ

Es wird empfohlen, die Grillplatte vor dem ersten Grillgang mindestens eine halbe Stunde angeheizt und mit glühender Kohle stehen zu lassen, hiermit können sie ggf. Keime oder Bakterien komplett abtöten.

Das Anheizen ist im Detail in Kapitel 6 beschrieben. Achten Sie hier alle Sicherheitshinweise ein.

5.6 Lagern und Schützen während der Unterbrechung des normalen Gebrauchs

Über die Wintermonate oder bei langer Nichtbenutzung des Grills empfiehlt es sich den Grill in einem geschützten, trockenen Umfeld aufzubewahren. Der Grill ist aus hochwertigem Material gebaut und verträgt auch Regen und Schnee.

Als Zubehör ist eine separate Abdeckplane erhältlich, mit der Sie in den Zeiten der Nichtbenutzung den Grill schützen können. Diese Abdeckplane darf nur bei vollständig erkaltetem Grill übergezogen werden.

6 Betriebsanleitung

6.1 Sicheres Betreiben / sicheres Funktionieren

Platzieren Sie den Grill stets auf einer festen, stabilen und ebenen Fläche. Hiermit beugen Sie der Gefahr eines Kippens des Grills vor. Vor den Grillstart müssen die Feststellbremsen der Rollen (#12) für einen sicheren Stand festgezogen werden.

Vor dem Grillen wird die Feuerschale 600 (#4) auf den montierten Grillfuß platziert. Es werden die 3 zum Lieferumfang gehörenden Fettauffangschalen (#3) an der Halterung der Feuerschale 600 (#4) angesteckt. Beladen Sie nun Ihren Grill mit der gewünschten Menge Grillkohle.

Der Aschedeckel (#2) wird in dem dafür vorgesehenen Loch in der Feuerschale 600 (#4) gesteckt und die Ascheauffangschale (#5) wird entsprechend der Abbildung 4: Vorbereitung zum Grillen platziert.

Danach wird die Grillplatte 600 (#1) so auf der Feuerschale 600 zentriert, dass die Fettablauföcher in der Grillplatte über den Fettauffangschalen (#3) zentriert zum Liegen kommen.

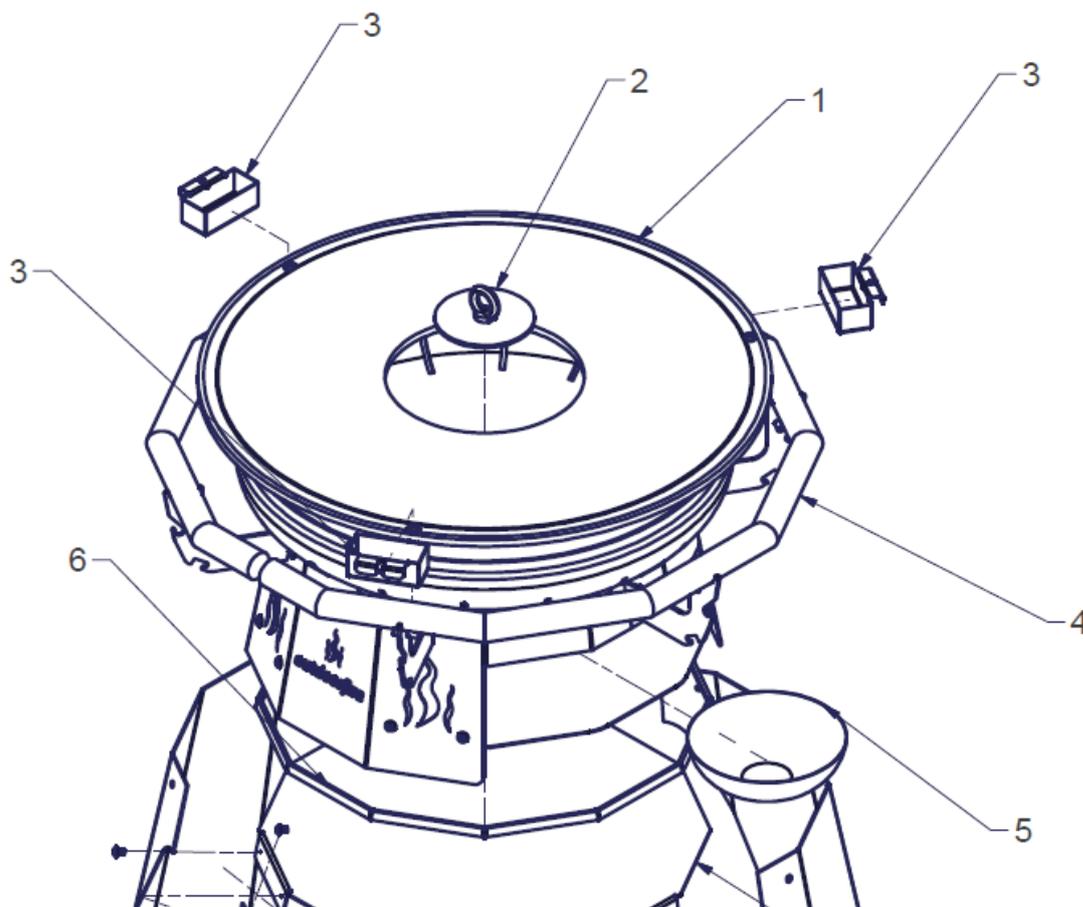


Abbildung 4: Vorbereitung zum Grillen

Geben Sie niemals Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

Verwenden Sie niemals Benzin, Alkohol oder andere äußerst brennbare Flüssigkeiten zum Anzünden der Kohle. Die oben genannten Flüssigkeiten können der Pulverbeschichtung schaden. Wenn die Pulverbeschichtung durch Eigenverschuldung (Kratzer, Benutzung Anzündflüssigkeiten oder Verwendung schädlicher Putzmittel) beschädigt wird, wird der Lieferant keine Gewährleistung übernehmen.

Vorsicht ist die Mutter der Porzellankiste. Gehen Sie also beim Umgang mit dem Grill vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich stark. Lassen Sie auch den Grill im heißen Grillfertigen Zustand nie unbeaufsichtigt.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.

Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden! Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.

Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.

Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.

6.2 Vorbereitung zum Grillen

Nehmen Sie die Feuerplatte ab, bevor Sie das Feuer entfachen.

HINWEIS: Entfernen Sie für einen ordentlichen Luftzug bei Bedarf die angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen des Brennmaterials). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff.

- Stellen Sie den Outdoorfire BBQ auf einer ebenen Fläche. Nur so kann das integrierte Fettauffangsystem optimal funktionieren.
- Platzieren Sie Anzündwürfel (es soll ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3 verwendet werden) unter der Holzkohle und zünden Sie diese an. Zum Anzünden der Holzkohle wird auch ein Anzündkamin empfohlen.
- Zeit zu sparen durch schnelles Grillen lohnt sich nicht. Lassen Sie sich Zeit bis Sie die Speisen auf den Grill legen. Die Holzkohle sollte eine leichte graue Ascheschicht an der Oberfläche gebildet haben, dann ist die Glut optimal. Dies dauert in der Regel ca. 30 min. Ordnen Sie dann die Grillkohle mit einer langstieligen Zange entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an, direkt oder indirektes Grillen.
- Zusätzliche Aromen können Sie durch die Zugabe von Räucherchips oder von frischen Kräutern wie z.B. Rosmarin, Thymian erreichen. Legen Sie diese Zugaben direkt vor Grillbeginn in die Glut.
- Sonderausstattung Grill: Der Outdoorfire BBQ 600 verfügt über eingebaute Flaschenöffner. Damit entfällt das umständliche Suchen nach Flaschenöffnern im Freien. Gehen Sie mit Alkohol bewusst und verantwortungsvoll um.



6.3 Einfache Schritte zum Grillmeister

Wenn Sie sich an diese Tipps halten kann bei der Zubereitung von Speisen nichts falsch laufen. Dies gilt für ein gutes Mittagessen aber auch für ein Dinner.

- Direktes oder indirektes Grillen, oder von beidem etwas? Wenn Sie ein gutes Grill-Rezeptbuch verwenden sind die Anweisungen für das Grillen genau geschrieben, halten Sie sich an diese Anweisungen und Sie werden Freude an den Ergebnissen haben. Mit dem Grill stehen ihnen beide Garmethoden zur Verfügung, indirektes Grillen mit der Haube (kein Zubehör von outdoorfire, muss von einen anderen Lieferanten gekauft werden) und direktes Grillen direkt auf der Grillplatte. In den folgenden Kapiteln 6.3.1 und 6.3.2 haben wir einige Hinweise für beide Grillweisen zusammengetragen.
- Zeit zu sparen durch schnelles Grillen lohnt sich nicht. Lassen Sie sich Zeit bis Sie die Speisen auf den Grill legen. Die Holzkohle sollte eine leichte graue Ascheschicht an der Oberfläche gebildet haben, dann ist die Glut optimal.

- Vor dem Grillen sollten Sie die Grillplatte mit hitzebeständigem Öl mit einem hohen Rauchpunkt besprühen. Sprühen Sie dieses Öl niemals in das Feuer oder in die offene Glut.
- Wenn Sie die Grillplatte oder die Speisen leicht mit Öl bestreichen (Verwenden Sie ein hitzebeständiges Öl mit einem hohen Rauchpunkt). Wenn Sie Ihr Grillgut leicht mit Öl bestreichen erhalten Sie eine gleichmäßige Bräunung und die Speise kleben nicht an der Grillplatte fest.
- Zum Wenden der Speisen verwenden Sie eine Grillzange oder einen Bratenheber. Verwenden Sie keine Gabel, wenn Sie das Fleisch anstechen entweicht Bratensaft und Aroma und das Fleisch kann austrocknen. Am besten Drehen Sie das Grillgut nur einmal während des Grillvorgangs um, wenn es das Rezept verlangt, das erzeugt die besten Ergebnisse.
- Schauen Sie nicht alle paar Minuten ob das Grillgut schon fertig ist, häufiges Wenden oder häufiges Anheben des Deckels verlängert den Grillvorgang, es geht Wärme verloren.
- Wenn Sie den Deckel anheben sollte dies seitlich und nicht gerade nach oben geschehen. Durch gerades anheben des Deckels kann Zugluft entstehen, die Asche auf das Grillgut wirbeln lässt.
- Drücken Sie die Speisen (z.B. einen Burger) nicht platt. Dadurch zerquetschen Sie das ganze wunderbare Aroma.
- Mit einem geschlossenen Deckel können Sie die Sauerstoffzufuhr kontrollieren und damit auch mögliche Stichflammen. Mit dem geschlossenen Deckel erhöhen Sie die Temperatur am Grillgut um damit auch die Grillzeit.

6.3.1 Das direkte Grillen

Bei der direkten Grillmethode wird die Speise direkt über vorbereiteten Kohlen gegart. Hierfür müssen die glühenden Kohlen unter der Grillplatte vorbereitet sein. Für ein gleichmäßiges Garen der Speisen sollte das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit einmal gewendet werden.

Durch eine unterschiedliche Verteilung der Grillkohle können Sie sich hier unterschiedliche Temperaturzonen schaffen. Verwenden Sie wenig (bis gar keine Kohle) um eine Zone zum Warmhalten oder zum sehr langsamen garen zu schaffen. Viel Kohle und eine heiße Glut erhöht die Temperatur entsprechend und Sie erhalten eine sehr heiße Grillzone.

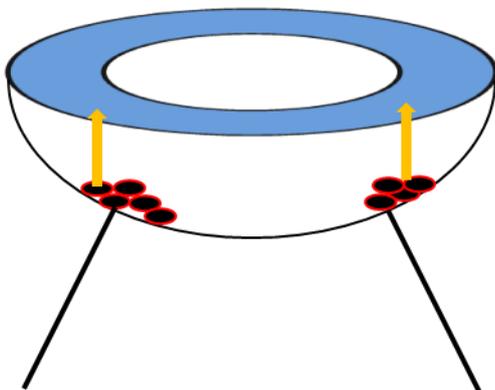


Abbildung 5: Funktion direktes Grillen

Besonders gut geeignet ist die direkte Methode für Speisen, die in weniger als ca. 20 Minuten fertig gegart werden. Dies sind z.B. dünne Steaks, Koteletts oder Gemüsescheiben.

6.3.2 Das indirekte Grillen

Bei der indirekten Grillmethode werden die Speisen nicht direkt über den glühenden Kohlen zubereitet. Die Glut wird seitlich unterhalb der Grillplatte angeordnet, so dass die Grillplatte nicht direkt beheizt wird. Die Hitze steigt somit im Grillraum auf, zirkuliert und erzeugt am Grillgut eine gleichmäßige und gleichbleibende Hitze. Die indirekte Grillmethode ist nur mit einer geschlossenen Grillhaube möglich das Grillgut muss nicht gewendet werden, da es gleichmäßig von allen Seiten gart.

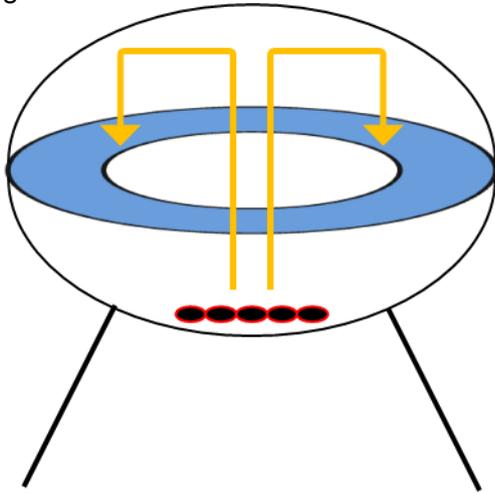


Abbildung 6: Funktion indirektes Grillen

Die indirekte Grillmethode eignet sich besonders für Grillgut, die länger als 20 Minuten garen müssen, für Grillgut, das bei der direkten Grillmethode leicht anbrennen würde und für Grillgut, das so zart ist, dass es bei der direkten Grillmethode austrocknen würde. Beispiel hierfür sind: Bratenstücke (z.B. Krustenbraten), Pizza, ganze Fische, Geflügelstücke mit Knochenanteil, zarte Fischfilets, dicke Steaks

Gerichte, die mehr als eine Stunde Garzeit benötigen: Hier muss gegebenenfalls weitere Holzkohle hinzugegeben werden.

6.4 Die Verwendung des Outdoorfire BBQ als Feuerstelle

Neben den normalen Grillfunktionen können Sie mit Outdoorfire BBQ auch ein wunderschönes Lagerfeuer machen. Sie können das Lagerfeuer entweder in der auf dem Grillfuß montierten Feuerschale (#5) entfachen oder aber Sie heben die Feuerschale auf den Boden und können dann gemütlich um das Lagerfeuer sitzen.

Die Feuerschale sollte immer auf einen ebenen Boden stehen. Achten Sie darauf, dass der Boden nicht durch das Feuer / Hitze oder Funkenflug beschädigt werden kann und auch nicht in Brand geraten kann (z.B. ein Steinboden ist gut geeignet).

Hier gehen Sie folgendermaßen vor:

- Vergewissern Sie sich, dass die Glut in der Feuerschale 600 (#5) ausreichend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Grillhandschuhe um die Grillplatte 600 (#1) von der Feuerschale abzuheben.
- Stellen Sie die Grillplatte 600 an einem sicheren Ort ab
- Entfernen Sie die Fettauffangschalen (#3) von der Feuerschale 600
- Der Handlauf bleibt bei normalem Gebrauch der Feuerschale kühl. Heben Sie nun, falls Sie die Feuerschale auf dem Boden platzieren wollen, die Feuerschale zu zweit ab und stellen Sie diese auf den Boden.
- Nun können Sie die Feuerschale mit Holz beladen und das Feuer entfachen.



6.5 Entsorgung des Abfallmaterials

Sie werden bei sachgemäßem Umgang mit dem Grill sehr viele Jahre Freude haben. Bei der Produktion des Grills haben wir nur beste Materialien und nach zum Produktionszeitpunkt unbedenkliche Materialien verwendet. Der Grill besteht zu einem größten Teil aus Metall und kann entsprechend über Schrotthändler / Verwerter entsorgt werden.

6.6 Tipps zur Lebensmittelsicherheit

In dieser Anleitung kann kein Umfassender Einblick in die Belange der Lebensmittelsicherheit gegeben werden. In diesem Kapitel sollen einige Grundzüge der Lebensmittelsicherheit beleuchtet werden, es wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben.

Fleisch, Fisch oder Geflügel wird am besten im Kühlschrank aufgetaut. Dies ist auch energetisch sinnvoll.

Waschen Sie vor der Verarbeitung von Lebensmitteln gründlich Ihre Hände mit heißem Wasser und Seife. Aber auch nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch oder Geflügel verarbeiten haben sollten Sie Ihre Hände wie beschrieben waschen.

Platten oder Kochgegenstände, die mit rohem Fleische, Fisch oder Geflügel in Kontakt gekommen sind sollten mit heißem Wasser und Seife gewaschen und nachgespült werden. Legen Sie auf diese ungewaschenen Platten und Kochgegenstände niemals gekochte Speisen.

7 Instandhalten und Reinigen des Outdoorfire BBQ

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

Der Outdoorfire BBQ sollte immer auf einem festen hitzebeständigen Untergrund positioniert werden.

7.2 Instandhalten und Reinigen durch Benutzer

Nach dem Grillen ist vor dem Reinigen:

Die Reinigung des Outdoorfire BBQ geht so einfach:

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt und die Kohle völlig gelöscht ist.
- Die Grillplatte sollte nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit einem Schaber, z.B. Grillschaber. Die Rückstände können über die zentrale Öffnung der Grillplatte in die Ascheauffangschale geschoben werden und dann entsorgt werden. Alternativ können Sie auch zerknüllte Aluminiumfolie verwenden. Wischen Sie anschließend mit Papiertüchern nach.
- Nehmen Sie die Grillplatte und Holzkohlereste aus der Feuerschale heraus.
- Entfernen Sie die Asche. Hier bitte achtgeben, dass der Aschedeckel nicht mit entsorgt wird.
- Reinigen Sie den kompletten Grill sowie die Feuerschale mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Das Reinigungsmittel sollte mit viel klarem Wasser nachgespült werden. Die Schale wird dann mit einem Tuch trocken gerieben.
- Die Fettauffangschalen sind Spülmaschinenfest und können in der Spülmaschine gereinigt werden
- Um die optimale Funktion des Fettabfangsystems zu garantieren, müssen die Fettablaufrinne und der Ablauf sauber sein. Die Fettablaufrinne kann mit Stahlwolle gereinigt werden.
- Reinigung Ablauf: Hier reicht die Reinigung mit einer kleiner Rundbürste. Mit diesen kann der Ablauf wieder vollständig gereinigt werden.

Für die optimale und schonende Pflege der beschichteten Teile des Outdoorfire BBQ empfehlen wir folgendes Vorgehen:

- Nur reines Wasser, ggf. mit geringen Zusätzen möglichst neutraler Putzmitteln (empfehlenswert Öko Orange Reiniger) verwenden
- Reinigung nur mit weichen, nichtkratzenden Tüchern (Mikrofasertücher). Kein starkes Reiben!
- Reinigung erst an den nicht sichtbaren Flächen testen
- Unmittelbar nach jedem Reinigungsvorgang mit klarem Wasser nachspülen
- Keine Dampf-bzw. Hochdruckreiniger verwenden
- Keine sauren oder stark alkalischen Reinigungsmittel verwenden
- Keine organischen Lösemittel, die Ester, Ketone, Alkohole, Aromaten, Glykoläther,
- halogenierte Kohlenwasserstoffe oder dergleichen enthalten, verwenden
- Keine Reinigungsmittel mit unbekannter Zusammensetzung verwenden

Hinweise:

Reinigen Sie Ihren Outdoorfire BBQ mindestens einmal im Jahr gründlich. So können Sie die Lebenszeit des Outdoorfire BBQ und die Freude am Grillen um viele Jahre verlängern.

Verwenden Sie keine scharfen Reiniger zu reinigen des Grills. Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen des Grills, die Oberflächen können sonst beschädigt werden.

Verwenden Sie keine scharfen Reiniger zu reinigen der Grillplatte. Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen, die Oberflächen der Feuerplatte kann sonst beschädigt werden.

Es empfiehlt sich nicht, die Feuerschale mit Aluminiumfolie auszukleiden. Aus dem Grillgut austretendes Fett wird über die Fettauffangschalen aufgefangen. Die Fettauffangschalen sind spülmaschinengeeignet und können nach einer groben Reinigung in der Spülmaschine final gereinigt werden.

8 Gewährleistung

- Sie erhalten die Waren zu unserem allgemeinen Lieferbedingungen
- Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch einen Mangel aufweisen, richten sich Ihre Gewährleistungsansprüche bei Sach- und oder Rechtsmängeln nach den gesetzlichen Bestimmungen. Ihre Gewährleistungsansprüche verjähren daher in zwei Jahren vom Zeitpunkt der Ablieferung der Kaufsache.
- Zur Geltendmachung Ihrer Gewährleistungsansprüche setzen Sie sich bitte mit den Lieferanten in Verbindung. Fügen Sie Ihrer Mängelrüge bitte die Rechnung bei, aus dem das Kaufdatum ersichtlich ist. Für Rückfragen geben Sie bitte eine Telefonnummer an, unter der Sie tagsüber erreichbar sind. Beschreiben Sie den Mangel genau und fügen Sie Ihrer Mängelrüge nach Möglichkeit auch Fotos bei, auf denen der Mangel zu erkennen ist.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden, die aufgrund unsachgemäßer Handhabung, unsachgemäßem Eigentransport, Feuer, Diebstahl, Leitungswasser, Sturm und normalem Verschleiß entstehen.
- Der Auftraggeber hat dem Auftragnehmer Fehler oder fehlende zugesicherte Eigenschaften unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Woche nach Eingang der Ware schriftlich anzuzeigen. Mängel oder fehlende zugesicherte Eigenschaften, die auch bei sorgfältiger Prüfung innerhalb dieser Frist nicht entdeckt werden können, sind dem Auftragnehmer unverzüglich nach Entdeckung schriftlich anzuzeigen. Im Übrigen ist es im Falle der Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen zwingend erforderlich, der fehlerhaften Ware eine Rechnungskopie sowie eine detaillierte Fehlerbeschreibung beizufügen.
- Defekte oder Schäden an einem unserer Produkte, die nicht durch die gesetzliche Gewährleistung abgedeckt sind, beheben wir gern gegen Kostenerstattung. Wenden Sie sich für einen Kostenvoranschlag bitte an den Lieferanten.

9 Stichwortverzeichnis / Abbildungen

Abbildung 1: Lieferumfang	9
Abbildung 2: Montage der Rollen an das Bodenblech	10
Abbildung 3: Montage der Seitenteile	11
Abbildung 4: Vorbereitung zum Grillen	12
Abbildung 5: Funktion direktes Grillen	15
Abbildung 6: Funktion indirektes Grillen	16