

Bedienungsanleitung für Gulaschkessel, Gulaschkanone, Feuerstelle, Schwenkgrill und Dreibeingestelle von der Firma Grillplanet.

Ansprechpartner für sämtliche Produkte der Firma Grillplanet GmbH, Industriestrasse 44a, 82194 Gröbenzell. Verantwortliche Person ist die Grillplanet GmbH Industriestrasse 44a 82194 Gröbenzell Tel 08142 650450 Mail ungvari@grillplanet.de

1. Allgemeines

WICHTIG: Vor der ersten Benutzung bzw. Inbetriebnahme müssen Sie diese Bedienungsanleitung inklusive der Gefahrenhinweise gründlich durchlesen.

Sicherheitshinweise:

Kinder unter 16 Jahren dürfen unsere Produkte nicht ohne Aufsicht über offenem Feuer benutzen.

Jeder Gulaschkessel (unabhängig aus welchem Material) muss vor der ersten Inbetriebnahme mit lauwarmem Wasser gründlich ausgespült werden. Eine Spülmittellösung darf verwendet werden. Der Spül- Waschvorgang sollte mehrmals wiederholt werden, bis im Kessel nur noch lauwarmes Wasser sichtbar ist.

Ein Dreibeingestell sollte vor dem Einhängen eines Gulaschkessels oder Schwenkgrilles über der Feuerstelle sicher und standhaft platziert werden. Erst nach dem Einhängen darf in der Feuerstelle unter dem Kessel oder Schwenkgrill ein Feuer gemacht werden.

Das Feuer darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden. Kinder unter 16 Jahren dürfen niemals an einer offenen Feuerstelle allein gelassen werden. Es ist anzuraten eine Löschmöglichkeit vorzuhalten (Eimer Wasser, Löschdecke, Gartenschlauch oder ähnliches)

Vorsicht Gulaschkessel Dreibeine und Feuerstellen können sehr heiß werden und es kann zu schweren Brandverletzungen kommen. Daher müssen Sie feuerfeste Handschuhe (Grillhandschuhe) bei der Benutzung der Produkte tragen.

2. Dreibeingestell

Das Dreibeingestell hat sehr scharfe Spitzen am Ende. Das Gestell darf nur am Boden waagrecht liegend aus der Verpackung genommen werden. Bei Teleskopgestellen müssen jetzt die einzelnen Füße in das Rohr (vierkant oder rund) eingeführt werden und mit den Arretierschrauben festgeschraubt werden. Vergewissern Sie sich genau, ob die Füße fest arretiert sind und heben dann das Gestell in eine aufrechte Position. Bitte bedenken Sie, dass bei nicht richtig festgeschraubten Füßen, dieser wie ein Messer auf den Boden fallen kann und es zu schweren Verletzungen an den Füßen kommen kann.

Platzieren Sie nun das Gestell sicher über der Feuerstelle. Bei höhenverstellbaren Gestellen muss die Kette durch das Rohr (vierkant oder rund) von oben eingeführt werden. Die Kette wird seitlich in die Nut eingehakt. Jetzt ist das Gestell fertig für die Aufnahme eines Kessels oder Schwenkgrills.

Beim Verstauen nach dem Gebrauch des Gestelles wieder nur im waagrechten Zustand das Gestell zerlegen.

Die Pflege erfolgt nur mit Wasser. Bei starker Verschmutzung darf eine Spülmittellösung verwendet werden. Alle Gestelle werden über offenem Feuer verwendet und unterliegen starker Beanspruchung. Es kann bei allen Materialien Flugrost entstehen, der sofort nach sichtbar werden entfernt werden sollte. Dies kann mit einem handelsüblichen rauen Küchenschwamm erfolgen. Beim Einwintern unbedingt darauf achten, dass alle Eisenteile zerlegt eingelagert werden. Auf keinen Fall in Plastiktüten verpacken. Das Gestell würde stark zu Rosten beginnen. Einfach offen und trocken einlagern. Im Frühjahr eventuellen Flugrost sofort entfernen. Auch unsere Edelstahl dreibeine können Flugrost bilden. Der verwendete Edelstahl kann natürlich nicht rosten,

aber nachdem das Material teilweise mit Eisenwerkzeugen bearbeitet wird, ist ein geringer Eisenabrieb möglich der den Flugrost bilden kann. Nach 2 -3 maligem entfernen (Scheuerschwamm) bildet sich kein weiterer Flugrost.

3. Gulaschkessel Fischkessel emailliert

Der emaillierte Gulaschkessel ist nach dem Auspacken sofort einsatzbereit und kann nach der Reinigung in das Dreibeingestell eingehängt werden. Der empfindlichste Teil des Gulaschkessels ist die Emaillierung. Auch kleine Schläge auf den Kessel können die Emaillierung beschädigen, daher sollte sehr sorgsam mit dem Kessel umgegangen werden. Der Kessel ist säurebeständig, so dass auch Glühwein darin zubereitet werden kann. Der Gulaschkessel ist auch spülmaschineneeignet. Allerdings muss unbedingt darauf geachtet werden, dass der Kessel nicht von den rotierenden Armen der Spülmaschine beschädigt wird, daher raten wir eher davon ab. Die Reinigung erfolgt mit lauwarmem Wasser und anschließendem trocknen. Bitte lagern Sie nur vollständig getrocknete Kessel ein. Auf keinen Fall darf der Kessel in Plastiktüten oder ähnlichem gelagert werden. Optimal ist ein Baumwolltuch. Der Gulaschkessel wird an der Außenseite schwarz und rußig. Dies ist völlig normal, da der Kessel im offenen Feuer hängt. Bitte nur mit lauwarmem Wasser abspülen, der Kessel wird stark matt. Auf keinen Fall darf der Kessel innen und außen geschuert werden.

4. Gulaschkessel aus Eisen

Der Eisenkessel muss nach dem Auspacken aus der Plastikfolie entnommen werden. Vor der ersten Benutzung ist eine gründliche Reinigung innen wie außen notwendig. Der Kessel besteht aus Natureisen und ist selbstverständlich sehr stark rostanfällig. Nach der Reinigung mit lauwarmem Wasser und leichter Spülmittellösung den Kessel auf Flugroststellen untersuchen. Diese gegebenenfalls mit einem Küchenschwamm, Eisenwollschwamm oder Schmirgelpapier entfernen. Flugroststellen sind bei diesem Kessel unvermeidbar. Der Kessel ist nicht säurebeständig. Das Eisen wird sofort mit der Säure (z.B. im Glühwein) reagieren und den Kessel stark verfärben. Nach dem Kochen muss der Kessel wieder mit Spülmittellösung gereinigt werden. Nach dem sicheren Trocknen des Kessels muss dieser mit Speiseöl innen und außen eingerieben werden und sollte in einer Plastikfolie trocken gelagert werden. Nach der Überwinterung oder bei zu geringer Einölung wird der Kessel wieder Flugrost angesetzt haben und die Prozedur beginnt von vorne. Der Pflegeaufwand für einen Eisenkessel ist am höchsten. Das Kochergebnis ist bei einem Eisenkessel allerdings hervorragend.

Bei sehr stark angerostetem Kessel bitte einfach mit Sandpapier gründlich ausreiben und der Kessel ist wieder einsatzbereit.

5. Gulaschkessel aus Gusseisen

Grundsätzlich werden Gusseisentöpfe mit keinerlei Chemikalien wie Spülmitteln oder anderen Putzmitteln gesäubert. Bitte reinigen Sie den Topf grundsätzlich nur mit heißem Wasser. Eine Spülbürste dürfen Sie benutzen, aber keinesfalls scheuernde Putzlappen oder Pads usw., anschließend trocknen Sie den Topf gründlich ab. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist für Gusseisentöpfe ungeeignet. Im Auslieferungszustand ist der Kessel mit einer Wachs- Fettschicht überzogen, die leicht mit heißem Wasser zu entfernen ist.

Vor dem ersten Benutzen muss der Topf eingebrannt werden. Geben Sie Speiseöl in den Topf und erhitzen Sie es so lange bis sich Rauch bildet. Schwenken Sie den Topf leicht im Kreis, damit das Fett überall haften bleibt. Fassen Sie den Kessel nicht mit bloßen Händen an, sondern nur am Griff. Jetzt den Topf abkühlen lassen und den Vorgang 3-4 mal wiederholen. Erst ganz zum Schluss wird der Topf mit heißem Wasser gespült und mit einem Tuch trockengerieben. (Papiertuch verwenden). Auf keinen Fall dürfen Sie den heißen Topf mit kaltem Wasser abschrecken. Lassen Sie den Topf einfach an der Luft abkühlen.

Auch wenn sich noch Fettreste im Topf befinden, sollten diese nur mit einem trockenen Tuch nachgerieben werden. Der Topf muss sogar innen die Fettschicht behalten, sonst rostet er.

Keine Angst vor Hygienefehlern. Bakterien werden beim nächsten Erhitzen abgetötet. Reiben sie den Topf vor der Aufbewahrung mit Speiseöl ein. Bewahren Sie in Ihrem Guss Topf keine Speisen auf. Der Topf könnte zu rosten beginnen. Sollte es trotzdem einmal vorkommen, dass sich Rost bildet, entfernen Sie diesen vorsichtig mit einem Scheuerpad und fetten ihn wieder gut ein. Gesundheitliche Probleme können dabei nicht auftreten. Es ist völlig natürlich, dass Gusseisen und Eisen auf Dauer rosten könnte, deshalb ist eine gute Pflege des Topfes wichtig.

Der Topf ist anschließend bereit für den ersten Einsatz!

Je häufiger Sie den Topf benutzen, desto besser werden die Speisen. Es bildet sich die so genannte „Patina“, eine natürliche Schutzbeschichtung im inneren des Topfes. Bitte versuchen sie nicht die Fettreste alle zu entfernen. Die „Patina“ kann sich sonst nicht bilden.

6. Gulaschkessel Fischkessel aus Edelstahl

EdelstahlTöpfe können einfach mit heißem Wasser und einer Spüllösung gereinigt werden. Die Töpfe sind auch Spülmaschinengeeignet. Auch bei Edelstahltöpfen kann es vorkommen, dass Flugrost entsteht. Edelstahl kann zwar nicht rosten, aber die Töpfe wurden mit einem Eisenwerkzeug tiefgezogen. Das bedeutet, dass ein geringer Eisenabrieb durch die Bearbeitung des Edelstahles vorhanden ist. Dieser Abrieb kann Flugrost bilden. Zur Entfernung einfach Scheuermilch (wie für die Edelstahlspüle) verwenden und mit einem Schwamm entfernen. Nach einigen malen kann sich kein Flugrost mehr bilden.

Nachdem diese Kessel im Freien über offenem Feuer verwendet werden, verfärbt sich der Edelstahl erheblich. Eine bläulich gelbliche Edelstahlfarbe ist deshalb völlig normal und nicht zu verhindern.

7. Schwenkgrill

Unsere Edelstahl- Schwenkgrill müssen nach dem Auspacken gründlich mit einer warmen Spülmittellösung gereinigt werden. Nach der Reinigung sind diese sofort einsatzbereit und können in das Dreibeingestell eingehängt werden. Nach der Benutzung ist eine Reinigung mit Scheuerschwamm und Grillreiniger möglich.

Achtung: Bitte unter dem Schwenkgrill kein Lagerfeuer entzünden. Die übermäßige Hitze würde den Grill beschädigen. Der Schwenkgrill ist für normale Hitzeentwicklung zum Grillen über Holzkohle und niedriger Flamme ausgelegt, dabei kann sich der Grill nicht verziehen und macht viele Jahre Freude.

8. Feuerstelle

Unsere Feuerstellen aus emailliertem Stahl und Edelstahl müssen vor der Benutzung zusammengebaut werden. Es sind zuerst die Füße bei der am Kopf liegenden Feuerstelle anzubringen.

Anschließend die Feuerstelle unter dem Dreibeingestell platzieren und das Brandgut einlegen. Bei Modellen mit Eisenrost, diesen zuerst einlegen und das Brandgut auf den Eisenrost legen. Das Brandgut (Holzscheit, Grillkohle) mittels Grillanzünder entzünden. Auf keinen Fall dürfen Spiritus oder andere hochentzündliche Flüssigkeiten verwendet werden. Es kann zu einer massiven Stichflamme kommen die Ihnen erhebliche Brandwunden zufügt. Weiterhin könnte die Feuerschale durch brennbare Flüssigkeiten zerstört werden. Brennbare Flüssigkeiten haben in der Vergangenheit zu erheblichen Gesichts Brandverletzungen geführt. Daher niemals mit Flüssigen Brandbeschleunigern anheizen.

Die Edelstahlfeuerstellen sind für normale Hitzeentwicklung beim Grillen konzipiert. Das Betreiben eines Lagerfeuers zerstört die Feuerstelle innerhalb 15 Minuten durch Durchbrennen.

Ein optimales Feuer zum Betreiben eines Gulaschkessels ist sehr sehr niedrig. Man sollte gerade nur erkennen, dass es leicht brennt. Sonst verbrennen Sie den Kesselinhalt.

Bitte beachten Sie, dass sich Feuerstellen bei Hitzeeinwirkung sehr stark verfärben können. Die verzinkte Brenngutaufnahme der Edestahlfeuerstelle kann auch Rost ansetzen. Dies hat keinerlei Einfluss auf die Funktion der Feuerstelle.

9. Gulaschkanone

Die Gulaschkanonen von Grillplanet sind in verschiedenen Größen erhältlich, ähneln sich allerdings alle im Aufbau. Zuerst werden die Füße an den runden Zylinder angeschraubt (falls nicht bereits angebracht) und das Gerät wird auf die Füße gestellt. Im nächsten Schritt den Kamin, der aus mehreren Einzelteilen besteht zusammenstecken und an dem Zylinder an der Rückseite befestigen. Dies kann unter Umständen sehr schwierig sein, da das konische Ansatzstück sehr geringe Toleranzen aufweist. An dem geriffelten Endstück darf mit einem Gummihammer der Konus leicht verkleinert werden damit der Kamin leichter in die Aufnahme des Zylinders rutscht. In einer Gulaschkanone darf nur ein sehr geringes Feuer gemacht werden. Die Hitzeentwicklung ist enorm und brennt jeden Kessel schnell durch, wenn zuviel Brandgut im Brennraum liegt. zünden Sie das Brandgut immer mit kleinen trockenen Ästen oder Papier an, niemals mit flüssigen Grillanzünder. Bei zu hoher Flamme kann sich enorme Hitze entwickeln und die Gulaschkanone kann sich verziehen.

Vorsicht: Berühren Sie niemals die Gulaschkanone, wenn diese in Betrieb ist. Die Außenhaut kann 500 Grad und mehr erreichen. Kinder unter 16 Jahren ist der Aufenthalt im Bereich der Gulaschkanone verboten.

Häufigste Fehlerquellen:

zu starke Hitzeentwicklung führt zum Durchbrennen von Kesseln und Feuerstellen
zu starke Hitzeentwicklung verzieht den Schwenkgrill
zu kaltes abschrecken von Eisen- und Gusseisenkessel, Kessel platzt
Kessel wird ohne Inhalt über der Feuerstelle belassen, brennt durch
Speisereste werden über Nacht im Kessel belassen, Kessel rostet und verfärbt sich
Kessel wird im Freien vergessen, Eisen rostet
Lagerfeuer in der Feuerstelle
Lagerfeuer in einer Gulaschkanone, hier nur minimal Brenngut einfüllen
Flüssigen Grillanzünder verwendet, Feuerstelle, Gulaschkanone kann durchbrennen
Dreibein wird stehend und nicht waagrecht liegend ausgepackt, Fussverletzung