



VULCANUS® grill

Designhaard voor buiten met grillplaat



Gelukkigewent met de aankoop van de VULCANUS® grill.

U heeft een uniek product uitgekozen met een lux gepatenteerd design en EU certificering voor gebruik met levensmiddelen.

Voor het eerste gebruik lees a.u.b. aandachtig de gebruiksaanwijzing door.

Gebruiksaanwijzing

1) Installatie

VULCANUS® grill is gemaakt uit meerdere delen, die aan elkaar gemonteerd zijn, en het geheel is op de pallet verankerd. U zult dus nauwelijks zorgen hebben met de montage. Wij raden aan om de grill met gebruik van palletwagens naar een door u uitgekozen plaats te brengen. In de meeste gevallen disponeert het transportbedrijf die u de VULCANUS® grill komt brengen over een palletwagen. Omdat alle modellen VULCANUS® grill zwaar zijn uitgevoerd, raden wij aan om bij manipulatie met de grill minimal twee fysiek fitte personen bij aanwezig te hebben.

a) Kies een geschikte plaats voor uw nieuwe VULCANUS® grill. Zorg ervoor dat u de grill op veilige afstand plaats van alle brandbare objecten of voorwerpen die niet bestendig tegen hogere temperatuur zijn. Vergeet niet, dat lichte oppervlakken, zoals b.v. steen, enz. gemakkelijk vuil kunnen worden door b.v. as, vet van het bereiden van eten, regenwater wat uit de haard lekt.

b) Pak de VULCANUS® grill uit in de directe nabijheid van de uitgekozen standplaats. Verwijder de kartonnen verpakking. De keramische accumulerende inzetstukken zijn reeds op hun plaats en het is genoeg om ze na het vrijmaken te controleren op de juiste positie. Nu met behulp van meerdere sterke personen glijdt u met de grill van de pallets op de uitgekozen standplaats. U kunt ook twee staven gebruiken of 2 houten balken die u door de grillstandaard steekt (zie afbeelding).



c) Met behulp van een waterpas richt u de positieve van de haard uit. Dit is in hoofdzaak belangrijk om te voorkomen, dat vet en sap uit de gegrilde voedingsmiddelen niet overmatig naar één kant lekken. U kunt ook gebruik maken van verstelbare schroefpootjes (accessoire). Wanneer u de grill uitgericht heeft, kunt u hem met het anker materiaal aan de ondergrond onder de grill verankeren (accessoire). Originele anker set is voorzien van een slot en de VULCANUS® grill kan zo op elk gewenst moment verplaats worden. Deze oplossing is b.v. geschikt voor openbare plaatsen en uit veiligheidsoverwegingen.

2) Informatie en voorbereiding voor gebruik

De plaat van de buitenhaard VULCANUS® grill functioneert het best bij het derde gebruik, wanneer de hete olie in de plaat trekt. Deze procedure helpt bij het bereiden van voedsel en beschermt de plaat tegen corrosie. Tijdens de productie hebben we de plaat met plantaardige olie behandeld, die een beschermende laag op de plaat vormt. Daarom kan het oppervlak wat plakkerig lijken bij aanraken.

Bij het bereiden van voedsel is het beste om olie te gebruiken met een hoger rookpunt, zoals geraffineerde olie. B.v. zonnebloemolie, koolzaadolie, maisolie. U kunt ook olijfolie gebruiken in de kwaliteit virgin, maar extra virgin is niet geschikt. Wanneer u wilt, dat de plaat een mooie bruine tot zwarte kleur krijgt, raden wij aan om olijfolie te gebruiken gelijk bij de eerste behandeling van de plaat.

Ga verder volgens als aangegeven:

- Veeg de plaat af met een vochtige doek.
- Stapel houtjes op in de vorm van een pyramide in het midden van de haard, gebruik aanmaakblokjes en steek de VULCANUS® grill voor het eerst aan. Beuken- eiken- en essenhout wat industriëel gedroogd is, branden erg goed. U kunt ook andere harde houtsoorten gebruiken.
- Met behulp van een doekje smeert u de plaat in met bakolie. Dit procede herhaalt u meerdere keren totdat de plaat helemaal heet is (+/- 45 min) en het best is om nog een uur te verwarmen en olie toe te passen.
- Laat het vuur natuurlijk uitbranden. De verhitte olie trekt in het oppervlak en na één of twee keer gebruiken verkleurt de plaat naar donkerbruin of zwart. Nu is de VULCANUS® grill klaar voor gebruik.

Design gepatenteerd en EU gecertificeerd voor voedingsmiddelen

De grill gemaakt van patinerend staal COR-TEN is uitgevoerd met een accumulerende kern. De speciale vorm en het gewicht van de kern garanderen een uitstekende cirkulatie van de hete lucht, thermische stabiliteit, lager houtverbruik, functionaliteit van de grill in de winter. Het vetafdrupsysteem verzekerd altijd een geurend en gezond gerecht. De aslade vereenvoudigt het onderhoud van de grill en de vele standaard accessoires breiden de kookmogelijkheden uit.

3) Tijdens gebruik

Wanneer u de VULCANUS® aansteekt, wacht dan 30–45 minuten tot de plaat verhit is naar een temperatuur van 250–300 °C, wat de maximale temperatuur is geschikt voor koken. Het warmste gebied van de plaat is in het midden aan elke zijde. De hoekgebieden zijn geschikt voor voorzigtiger grillen van vis, groentes, kazen en dergelijke, of om gerechten warm te houden, het rijpen van biefstuk of voor een sauspan. Zachte wind en verspreiding van het hout in de haard kan invloed hebben op de verhitting van delen van de plaat. Wanneer de plaat begint op te warmen, maak de plaat schoon met een spatel, waardoor u de vettigheid verwijderd, die achter is gebleven op het oppervlak na vorig gebruik. Hierna giet u olie op de plaats waar u wilt koken en veegt u deze af met een doekje. Tijdens het koken voegt u olie op de plaat toe al naar gelang nodig. Wilt u het kookproces vertragen en de gerechten een gerookte tint geven, zet de ingrediënten op een plankje van hard natuurlijk hout en leg dit op de plaat.



4) Blussen van vuur

De eenvoudigste manier om het vuur te blussen, is het uit te laten branden of een geschikte deksel op de plaat te leggen. Giet geen water op het vuur, dit zou kunnen leiden tot barsten van de kern. Houd e rook rekening mee, dat de buitenhaard VULCANUS® grill nog erg heet kan zijn ook meerdere uren na gebruik.

5) Haard schoonmaken na het grillen

Wanneer de plaat afkoelt naar een warme temperatuur, maak hem schoon met een spatel, eventueel met een doekje en smeer hem vervolgens opnieuw in met olie. Hiermee beschermt u de plaat tegen corrosie en maakt u hem klaar voor een volgend gebruik. As uit de haard verwijdert u eenvoudig. Verwijder het RVS schaalpje voor het verzamelen van vet. Het schaalpje kan gewassen worden in de vaatwasser. Til de interne keramische koepel op uit het midden van de haard en plaats de stalen asbak op de plank eronder. Met behulp van een borstel veegt u de as via de opening in het midden in de bereide asbak.



6) Onderhoud van haard en voetstuk

Haard en voetstuk zijn gemaakt van COR-TEN materiaal, wat erg weinig onderhoud vereist. Dit special material is ontwikkeld voor scheepsbouw oppervlakteroest helpt bij het beschermen van het staal tegen diepte corrosie. De VULCANUS® grill kunt u rustig het hele jaar door buiten laten en na verloop van tijd krijgen het voetstuk en de haard een natuurlijke robijnrode kleur. Het is genoeg om alleen de as te verwijderen, vooral als u de VULCANUS® grill voor langere tijd niet gaat gebruiken. Wij raden ook aan om de deksel te gebruiken (accessoires), die betrouwbaar de haard beschermt tegen regen, sneeuw en vallende bladeren.



7) Onderhoud plaat

Wanneer u al langere tijd niet gegrild hebt of als u de grillplaat niet juist heeft behandeld volgens de handleiding beschreven in punt 2) en 5), kan zich op de plaat roest voordoen, die komt van het weinig gebruiken of het ontoereikend insmeren met olie. Gebruik van het deksel (accessoires) voorkomt dit. Roest verwijderd u eenvoudig door fijn schuren en door het herhalen van de behandeling beschreven in punt 2) en 5). Wat altijd geldt, is dat des te vaker de VULCANUS® grill wordt gebruikt, des te meer beschermt u de plaat tegen corrosie, wanneer de verhitte olie in het oppervlak trekt. U hoeft geen angst te hebben voor onzichtbare onzuiverheden, alles wat ongewenst is, wordt betrouwbaar vernietigd door de hitte, wat wij ook gedeclareerd hebben met laboratoriumtesten en met een certificaat.



8) Disclaimer - veiligheidswaarschuwing

Zoals bij elke andere uitrusting voor koken op open vuur, kan ook de VULCANUS® grill erg heet zijn nog lang nadat u voor het laatst hout heeft aangevuld. Alle onderdelen van de VULCANUS® grill (kookplaat, haard en in mindere mate voetstuk) kunnen bij gebruik heet worden. Zorg er daarom voor, dat u er zeker van bent, dat niemand van de andere aanwezigen de grill niet aanraakt zolang als hij heet is. De VULCANUS® grill is alleen ontworpen voor het verbranden van droog hout en houtskool. Wij raden niet aan om ander materiaal of brandstof te verbranden. Na gebruik verzeker u ervan, dat de as uit de VULCANUS® grill helemaal is afgekoeld voordat u hem weggooit.

9) Uitsluiting van aansprakelijkheid

Voor het juiste en veilige gebruik van dit product is de koper en gebruiker aansprakelijk. De koper en gebruiker van de grill is het ermee eens, dat en de producent VULCANUS® design s.r.o., en zijn distributeuren (inclusief leveranciers en subjecten werkend voor onbepaalde tijd of éénmalig) niet verantwoordelijk zijn voor persoonlijk letsel of schade voortkomend uit het gebruik van dit product. De koper accepteert de verantwoordelijkheid voor het toezicht op anderen, inclusief derde partijen, kinderen en huisdieren, zodat zij zich niet verbranden door het aanraken van de hete grill, en accepteert het risico geassocieerd met het zonder toezicht achterlaten van de hete VULCANUS® grill. Plaats deze handleiding op een veilige plaats. Elke gebruiker zou hem voor gebruik moeten lezen.

10) Waarschuwing

- VULCANUS® grill is erg heet!
- Gebruik de VULCANUS® grill niet binnen!
- Gebruik geen alcohol of benzine als aansteker!
Gebruik alleen aanstekers die aan EN 1860-3 voldoen!
- Voor verdere informatie wendt u zich a.u.b. tot één van onze officiële distributeurs.



Wij wensen u vele aangename ervaringen en veelzijdige smaken bij het koken op onze buitenhaard VULCANUS® grill. Wij hebben ons best gedaan om u plezier en gastronomische ervaringen te brengen met de VULCANUS® grill.

