



VULCANUS®

Stilvolle Feuerstelle mit Grillplatte für Außen



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres VULCANUS® Grills.
Sie haben sich für ein einzigartiges Produkt mit patentiert luxuriösem Design und EU-Lebensmittelzertifikat entschieden.

Vor dessen erster Nutzung lesen Sie sich bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung durch.

Bedienungsanleitung

1) Installation

Der VULCANUS® besteht aus mehreren Stücken, die aneinander befestigt sind, und die Baugruppe insgesamt ist auf einer Palette verankert. Sie werden deshalb so gut wie keine Sorgen mit der Montage haben. Wir bringen Ihnen den Grill mit Hilfe eines Hubwagens an den von Ihnen gewünschten Ort. In der Regel hat der Transportdienst, der Ihnen den Grill bringt, einen solchen Hubwagen dabei. Aufgrund der Tatsache, dass alle VULCANUS®-Modelle schwer sind, empfehlen wir Ihnen jedoch, dass bei der Manipulation mit dem Grill mindestens zwei physisch starke Personen mithelfen.

a) Wählen Sie einen passenden Platz für Ihren neuen VULCANUS®. Versichern Sie sich, dass Sie ihn in sicherer Entfernung von allen brennbaren und nicht Hitzebeständigen Gegenständen platzieren. Denken Sie auch daran, dass helle Oberflächen, wie Stein u.ä., leicht durch Asche, Grillfett und Regenwasser, das durch die Feuerstelle abläuft, verschmutzt werden.

b) Packen Sie Ihren neuen VULCANUS® direkt neben dem von Ihnen gewählten Platz aus. Entfernen Sie das Bindematerial und den Umkarton. Die keramischen Einlagen zur Wärmeakkumulation sind schon an ihrem Platz, und es reicht, nach dem Auspacken zu kontrollieren, ob sie sich in der richtigen Position befinden. Jetzt können Sie den Grill, unter Mithilfe von mehreren physisch starken Personen, von der Palette zum gewünschten Platz hin hintergleiten lassen. Sie können dabei auch zwei Stangen, zwei Holzbalken oder Bindegurte verwenden, die Sie quer durch den Standfuß des Grills stecken (siehe Zeichnung).



c) Gleichen Sie die Position der Feuerstelle mit Hilfe einer Wasserwaage aus. Dies ist vor Allem deshalb wichtig, damit Ihnen Fett und Saft des Grillgutes nicht übermäßig stark auf eine Seite hin ablaufen. Sie können dazu auch verstellbare Schraubfüße verwenden (Zubehör). Sobald der Grill geradesteht, können Sie ihn mit Hilfe des Verankerungsmaterials an dessen Unterlage befestigen. Das originale Verankerungsmaterial ist mit einem Schloss versehen, sodass Sie den VULCANUS® jederzeit umstellen können. Diese Lösung ist zum Beispiel aus Sicherheitsgründen auch für öffentliche Plätze geeignet.

2) Informationen und Gebrauchsvorbereitung

Die Grillfläche des VULCANUS® funktioniert am Besten ab dem dritten Gebrauch, sobald das erhitzte Öl in die Grillfläche eingesickert ist. Dieses Verfahren hilft bei der Zubereitung der Speisen und schützt die Grillfläche vor Korrosion. Während der Herstellung haben wir die Grillfläche mit Pflanzenöl behandelt, das auf ihr eine Schutzschicht gebildet hat. Deswegen kann Ihnen die Oberfläche klebrig vorkommen.

Zur Speisenzubereitung empfiehlt sich die Verwendung von Ölen mit einem höheren Rauchpunkt, wie raffinierte Öle ihn aufweisen. Zum Beispiel Sonnenblumen-, Raps- oder Maisöl. Sie können auch Olivenöl in der Qualität „Virgin“ oder „Pomace“ nutzen, nicht aber „Extra Virgin“. Wenn Sie möchten, dass die Grillfläche eine schöne braune oder schwarze Farbe bekommt, empfehlen wir Ihnen, gleich bei der ersten Behandlung der Grillfläche Olivenöl zu verwenden.

Verfahren Sie nun wie folgt:

- Wischen Sie die Grillfläche mit einem feuchten Lappen sauber.
- Bauen Sie in der Mitte der Feuerstelle eine Pyramide aus trockenen Hölzern, nutzen Sie einen Feueranzünder und heizen Sie Ihren VULCANUS® zum ersten Mal an. Sehr gut brennen Buchen-, Eichen- und industriell getrocknetes Eschenholz. Sie können auch andere harte Holzarten verwenden.
- Reiben Sie nun die Grillfläche mit Hilfe eines Lappens oder Papiertuchs mit Speiseöl ein. Wiederholen Sie dies mehrfach, bis die Grillfläche komplett erhitzt ist (ca. 45 Minuten), und heizen und bestreichen Sie die Grillfläche idealerweise noch eine weitere Stunden mit Speiseöl.
- Lassen Sie das Feuer natürlich ausgehen. Die Oberfläche saugt das heiße Öl ein, und nach ein oder zwei Verwendungen verfärbt sich die Grillfläche dunkelbraun oder schwarz. Jetzt ist Ihr VULCANUS® zur Verwendung bereit.

Das Design ist patentiert und von der EU für Lebensmittel zertifiziert.

Der Grillkörper aus patinierendem COR-TEN-Stahl besitzt einen wärmespeichernden Kern. Die spezielle Form und das Gewicht des Kerns garantieren eine sagenhafte Heißluftzirkulation, eine hohe Temperaturstabilität, einen geringen Holzverbrauch und die Funktionsfähigkeit des Grills auch im Winter. Ein Fettableitungssystem garantiert immer duftende und gesunde Speisen. Ein Aschekasten erleichtert die Wartung des Grills, und ein reichhaltiges Zubehör erweitert die Grilmöglichkeiten.

3) Während des Gebrauchs

Warten Sie nach dem Anzünden des VULCANUS® 30-45 Minuten, bis sich die Grillfläche auf 250-300 °C aufgeheizt hat, auf die ideale Grilltemperatur. Der heißeste Bereich der Grillplatte ist in der Mitte jeder Seite. Die Ecken sind für ein schonenderes Grillen von Fisch, Gemüse, Käse und Ähnlichem geeignet, oder zum Warmhalten von Speisen, zum Durchbraten von Steaks oder für das Anmachen von Soßen. Leichter Wind und die Holzverteilung in der Feuerstelle können die Erhitzung einzelner Teile der Grillfläche beeinflussen. Sobald die Grillfläche warm wird, reinigen Sie sie mit einer Spachtel,

wodurch Sie altes Fett entfernen, was von der letzten Nutzung auf der Oberfläche erhalten geblieben ist. Gießen Sie danach frisches Öl an die Stellen, auf denen Sie grillen möchten, und verteilen Sie es mit Hilfe eines Lappens oder Papiertuchs. Geben Sie, je nach Bedarf, während des Grillens weiteres Öl dazu. Wenn Sie den Grillprozess verlangsamen und dem Grillgut einen rauchigen Ton verleihen wollen, geben Sie es auf ein Brett aus hartem Naturholz, und legen Sie dieses auf die Grillfläche.



4) Löschen des Feuers

Die einfachste Art, das Feuer zu löschen, ist, es ausgehen zu lassen oder den zugehörigen Deckel auf die Grillfläche zu legen. Gießen Sie kein Wasser ins Feuer, da sonst die Einlagen zur Wärmespeicherung beschädigt werden könnten. Denken Sie immer daran, dass der VULCANUS® auch mehrere Stunden nach der Verwendung noch heiß sein kann.

5) Reinigung nach dem Grillen

Sobald die Grillfläche nur noch lauwarm ist, können Sie sie mit einer Spachtel, gegebenenfalls mit einem Lappen oder Papiertuch reinigen und anschließend erneut mit Öl einreiben. Dadurch schützen Sie die Grillfläche vor Korrosion und bereiten sie für die nächste Verwendung vor. Asche entfernen Sie ganz einfach aus der Feuerstelle. Entfernen Sie die Edelstahlschüssel zur Fettsammlung. Sie können die Edelstahlschüssel auch im Geschirrspüler reinigen. Heben Sie die Keramikcupel in der Mitte der Feuerstelle an und platzieren Sie den Stahlbehälter für die Asche in das Fach darunter. Kehren Sie die Asche mit Hilfe eines Besens durch die Öffnung in der Mitte in den Stahlbehälter. Versichern Sie sich, dass die Asche völlig ausgekühlt ist, bevor Sie sie in den Mülleimer geben.



6) Wartung von Feuerstelle und Standfuß

Die Feuerstelle und der Standfuß sind aus COR-TEN hergestellt, was sehr leicht zu warten ist. Dieses Spezialmaterial wurde für den Schiffsbau entwickelt, und der Schnitt der Oberfläche schützt den Stahl vor Tiefenkorrosion. Sie können Ihren VULCANUS® somit das ganze Jahr über draußen lassen, und im Laufe der Zeit erhalten der Standfuß und die Feuerstelle eine natürliche, rubinrote Patina. Es reicht, lediglich die Asche zu entfernen, vor Allem, wenn Sie den VULCANUS® für längere Zeit nicht nutzen wollen. Wir empfehlen zudem, den Deckel (Zubehör) zu benutzen, der den Grill zuverlässig vor Regen, Schnee und Laub schützt.



7) Wartung der Grillfläche

Wenn Sie längere Zeit nicht gegrillt haben oder die Grillfläche nicht richtig, so, wie unter den Punkten 2) und 5) beschrieben, behandelt haben, kann sich Rost auf ihr bilden, der durch geringe Verwendung oder unzureichende Behandlung mit Öl entsteht. Die Verwendung des Deckels (Zubehör) verhindert dies. Rost können Sie durch leichtes Schleifen und wiederholtes Behandeln mit Öl, siehe Punkt 2) und 5), einfach entfernen. Es gilt jedoch immer: je mehr Sie den VULCANUS® benutzen, desto besser schützen Sie die Grillfläche vor Korrosion, weil sie dabei eine erhitzte Ölschicht aufsaugt. Sie brauchen auch keinen versteckten Schmutz zu fürchten, weil die Hitze zuverlässig sämtliche Verunreinigungen reinigt, was wir durch Labortests und ein Zertifikat belegt haben.



8) Sicherheitshinweise

Genau wie jedes andere Gerät zum Kochen auf offenem Feuer, erhitzt sich auch der VULCANUS®, und kann noch lange nach Erlöschen des Feuers heiß sein. Alle Teile des VULCANUS® (Grillfläche, Feuerstelle und, in kleinerem Ausmaß, auch der Standfuß) können sich während der Verwendung erhitzen. Treffen Sie entsprechende Vorsichtsmaßnahmen, um sicherzustellen, dass ihn niemand Ihrer Freunde und Lieben berührt, während er heiß ist. VULCANUS® ist nur zum Verbrennen von trockenem Holz und Holzkohle bestimmt. Er ist nicht zum Verbrennen von anderen Materialien oder Brennstoffen geeignet. Stellen Sie nach der Verwendung sicher, dass die Asche aus dem VULCANUS® völlig abgekühlt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9) Haftungsausschluss

Für die ordnungsgemäße und sichere Verwendung dieses Produkts haftet der Käufer und Nutzer. Der Käufer und Nutzer des Grills nimmt zur Kenntnis, dass weder der Hersteller, VULCANUS® design s.r.o., noch dessen Händler (einschließlich Lieferanten und befristete und unbefristete Mitarbeiter) für Personen- oder Sachschäden haften, die durch die Verwendung dieses Produktes entstehen. Der Käufer übernimmt die Verantwortung für die Aufsicht über andere, inklusive Dritte, Kinder und Haustiere, damit sie sich durch Berühren des heißen Grills nicht verletzen, und nimmt die Risiken auf sich, die entstehen, wenn er den heißen Grill unbeaufsichtigt lässt. Diese Anleitung sollte an einem sicheren Platz aufbewahrt werden, und jeder Nutzer sollte sie sich vor der Verwendung des Grills durchlesen.

10) Warnung

- VULCANUS® ist sehr heiß!
- Verwenden Sie VULCANUS® nicht in geschlossenen Räumen!
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin als Feueranzünder! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- Wenden Sie sich für nähere Informationen an einen unserer offiziellen Händler.



Wir wünschen Ihnen viele angenehme Erlebnisse und abwechslungsreiche Genüsse beim Grillen mit unserem VULCANUS®. Bei dessen Produktion ist es uns wichtig, dass er Ihnen Freude und gastronomische Erlebnisse beschert.

