

Brandmeister

BBQ



Montage- und Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

In dieser Betriebsanleitung findest Du wichtige Hinweise und Tipps, die dir den Aufbau und den Betrieb deines **Brandmeisters** erleichtern. Bitte lies dir diese Betriebsanleitung sorgfältig durch.

HERSTELLER	1
GARANTIE	2
AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS	3
BAUTEILE DES BRANDMEISTERS	4
DER ERSTE SCHRITT	5
PFLEGEHINWEISE	8
WARNHINWEISE	9
GEFAHRENHINWEISE	10

HERSTELLER

HKR Maschinenbau GbR
Rietberger Straße 44
33129 Delbrück
Deutschland
E-Mail: info@HKR-Maschinenbau.de

GARANTIE

Vielen Dank, dass Du Dich für einen **Brandmeister** entschieden hast. Damit bist Du Besitzer eines sicheren, langlebigen und verlässlichen Produktes.

Das Garantieprogramm gilt für den normalen Gebrauch in einem einzelnen Privathaushalt.

Edelstahlteile: 10 Jahre

Feuerplatte: 10 Jahre

Auf Durchrosten oder Durchbrennen 5 Jahre

Die Beschichtung, sowie Verschleißteile sind von der Garantie ausgeschlossen.

Als Verschleißteile gelten: Feuerrost, S-Harken, Gliederketten.

Das obige Garantieprogramm gilt nur, wenn der Eigentümer das Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt und wenn der Grill entsprechend der mit dem Grill gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Bei Missachtung der Hinweise erlischt der Garantieanspruch. Lies vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und beachte alle darin enthaltenen Anweisungen.

Die HKR Maschinenbau GbR hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. Bewahre den Kaufbeleg bzw. die Rechnung auf.

Wenn Du aufgefordert wirst, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten vom Einsender im Voraus zu bezahlen. Die HKR Maschinenbau GbR sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren.

Ausschluss des Garantieprogramms

Das Garantieprogramm erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen oder Rost auftreten für die nicht die HKR Maschinenbau GbR verantwortlich ist.

Sie erlischt bei:

- Unsachgemäßer Montage, Einbau von Teilen anderer Hersteller und bei unautorisierten Modifikationen
- Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados - Einsatz von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphäre
- Schäden verursacht durch Tiere und Insekten (wie z.B. Vögel, Hunde, Marder)
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern

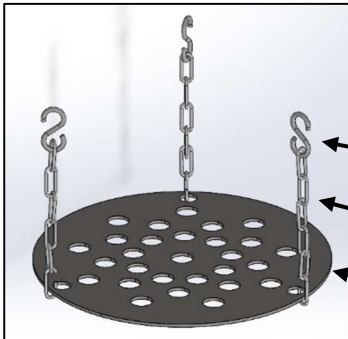
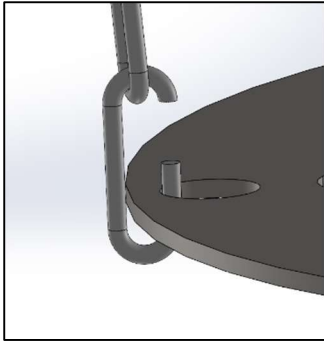
Außer den hier aufgeführten Garantien und Fristen werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die vom Hersteller oder durch autorisierte Vertriebspartner vertrieben wurden. Du (als Nutzer und/oder Eigentümer) trägst das Risiko und die Haftung für Verlust, Beschädigung oder Verletzung von Deiner selbst und an Deinem Eigentum und/oder von anderen und deren Eigentum im Zusammenhang mit einem Missbrauch des Produktes oder einer Nichtbeachtung der von der HKR Maschinenbau GbR mitgelieferten Gebrauchsanweisung gegebenen Anweisungen. Die HKR Maschinenbau GbR ist für jegliche speziellen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In keinem Fall übersteigt eine Entschädigung jeglicher Art, im Rahmen dieses Garantieprogramms, den Betrag des Kaufpreises des verkauften Produktes. Für Teile und Zubehör, die im Rahmen des Garantieprogramms ersetzt werden, gelten nur die Restlaufzeiten der oben genannten ursprünglichen Garantie. Die HKR Maschinenbau GbR behält es sich vor den Entwurf

der Produkte von Zeit zu Zeit zu ändern. Es ist ausdrücklich nicht Bestandteil dieses Garantieprogramms, Entwurfsänderungen in Produkte zu integrieren, die zu einem früheren Zeitpunkt hergestellt wurden. Änderungen am Entwurf sind darüber hinaus kein Eingeständnis, dass frühere Entwürfe mangelbehaftet gewesen waren.

Bauteile des Brandmeisters

Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**



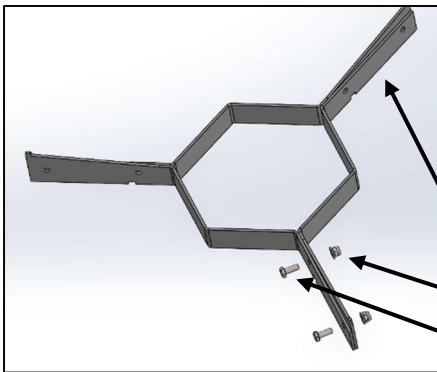


1x Feuertonne

3x S-Haken

3x Gliederkette

1x Feuerrost



3x Zentrierstück

6x Mutter M6

6x Schraube M6x12

DER ERSTE SCHRITT

Bevor Du den **Brandmeister** für die Zubereitung Deiner Speisen verwenden kannst, muss ein erstes Anheizen (in zwei Schritten) ohne das eigentliche Grillen erfolgen. Beide Male erfolgt das Anheizen ohne Grillgut aufzulegen

- Das erste Anheizen erfolgt langsam, um den Abbau von Spannungen im Material zu gewährleisten und um eine Beseitigung aller Rückstände und Spuren aus der Produktion sicherzustellen:

Lege zwei bis drei kleine Stücke Holz mittig auf den Feuereinsatz und zünde sie an. In diesem Schritt wird die Feuerplatte noch nicht aufgelegt. Lass das Holz verbrennen und den Grill komplett abkühlen. Entleere die Tonne anschließend komplett

- Im zweiten Anheizen wird mit hoher Temperatur durchgeheizt und die Feuerplatte richtig eingebrannt. Im Vorfeld solltest du die Feuerplatte noch von beiden Seiten reinigen.
 1. Befüll den **Brandmeister** mit ausreichend Feuerholz und zünd es an. Das Feuer sollte für eine längere Zeit, bis zu mehreren Stunden, brennen. Durch das Loch in der Feuerplatte kann während des Einbrennens auch noch Holz nachgelegt werden.
 2. Leg anschließend die Feuerplatte auf die Zentrierung und reibe sie mit ausreichend Öl ein. Nutze dazu ein **hoch erhitzbares Speiseöl**, wie zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumen-

oder Rapsöl. Unraffinierte, also kaltgepresste Öle sind dafür nicht geeignet!

3. Achte in den nächsten Minuten darauf in welche Richtung sich die Platte wirft (Öl muss zur Mitte fließen) und drehe sie gegebenenfalls um und wiederhole Schritt 2.
4. Die Feuerplatte wird nun über längere Zeit erhitzt, bis sich eine schwarze Patina auf der kompletten Platte bildet. Beim Einbrennen reibt man die Feuerplatte in regelmäßigen Abständen mit Öl komplett ein. Dabei muss man darauf achten, dass das Feuer immer brennt und die Platte heiß ist.
5. Ist der Einbrennvorgang abgeschlossen, lass das Holz vollständig verbrennen und den **Brandmeister** komplett abkühlen. Entleere die Tonne anschließend. Der **Brandmeister** ist jetzt einsatzbereit und kann bedenkenlos für die Zubereitung von Grillgut genutzt werden.

Hinweise: • Nutze während des Anzündens, des Grillens und dem Säubern des Grills geeignete Handschuhe • Berühre das Grillgut nur mit geeignetem Hilfsmittel (Grillzange, o.ä.). • Beachte Hinweise auf Packungen der verwendeten Stoffe.

PFLEGEHINWEISE

Reinige die Feuerplatte am Besten im noch warmen Zustand mit einem geeigneten Spachtel. Reinige den **Brandmeister** an sich nur im erkalteten Zustand. Lege zunächst die Feuerplatte und die Zentrierung zur Seite, entnimm anschließend das Feuerrost. Die Rückstände (**Erkaltet!**) kannst Du in Deinem Hausmüll (Restmüll) entsorgen. Für die Reinigung der Sichtflächen im und am Grill, nutzt Du bitte einen feuchten Lappen und handelsübliche Spül- und Putzmittel. Prüfe an einer verdeckten unauffälligen Stelle, ob Dein **Brandmeister** dieses Mittel verträgt.

Nutze folgende Produkte NICHT zur Reinigung:

Backofenreiniger, Scheuermilch, o.ä. Achte beim Reinigen beschichteter Oberflächen darauf, durch harte Schwämme/Tücher oder auch harte Partikel in an sich weichen Schwämmen /Tüchern die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und VORSICHTSHINWEISE kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein solches Nichtbeachten Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen. Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill verwenden.

WARNHINWEISE

- Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.
- Verwenden Sie den Grill niemals ohne Aschekasten.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.
- Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.
- Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Dieser Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.
- Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas.
- Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet.
- Stellen Sie den Grill nicht auf Glas oder brennbare Flächen.
- Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- Tragen Sie beim Anzünden oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Berühren Sie niemals die Feuerplatte, die Asche, die Holzkohle, das Holz oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.
- Tragen Sie beim Grillen und Hinzugeben von Holz stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

GEFAHRENHINWEISE

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.
- Verwenden Sie den Grill weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.
- Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüchtige Stoffe, um das Holz/ die Holzkohle anzuzünden.
- Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Kohleanzünder durchtränkte Holzkohle/ Holzscheite auf heiße oder warme Holzkohle/ Holz. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.
- Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z. B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.
- Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Hängen Sie keine schweren Gegenstände an die Griffausschnitte in der Feuerplatte.
- Schütten Sie heiße Holzkohle/ brennendes Holz niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten. Schütten Sie Asche oder Holzkohle niemals weg, bevor sie nicht vollständig erloschen ist.
- Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen sind.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Holzkohle/ das Holz vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Halten Sie elektrische Drähte und Kabel fern von den heißen Oberflächen des Grills sowie von Bereichen mit hohem Personenverkehr.

WARNUNG: Verwende den Grill NICHT in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxidvergiftung führen.

VORSICHT: Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle/ das Holz zu löschen.