

Handleiding **Herman grill**



Lanterfant®

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsinstructies	5
2. Toepassing	5
2.1 Brandhout	5
2.2 Aanmaken van het vuur	6
2.3 Eerste gebruik	6
2.3.1 Het eerste vuur	6
2.3.2 Welke bakolie kun je het beste gebruiken?	6
2.3.3 Grillplaat opwarmen	6
2.3.4 Fabrieksolie verwijderen	6
3. Eerste keer grillen	7
3.1 Het vuur doven	7
3.2 De as verwijderen	7
4. Onderhoudsadvies grillplaat	7
5. Disclaimer	8
6. Garantievoorwaarden	8

1. Veiligheidsinstructies

- ! Het uitpakken en verplaatsen van de Herman grill dient met 2 personen te gebeuren. Het gewicht is te zwaar om alleen te verplaatsen.
- ! Om scherpe, opstaande randen aan de stalen grill te voorkomen, wordt aangeraden om de grillplaat niet te rollen tijdens het transport. Heb je eenmaal scherpe, opstaande randen op jouw grill? Dan is het niet meer mogelijk om deze schoon te schrapen met een spatel.
- ! De Herman grill dien je uitsluitend op een hard, hittebestendig, waterpas en stabiel oppervlak te plaatsen.
- ! Probeer de Herman grill zo min mogelijk te verplaatsen nadat hij is opgesteld.
- ! Gebruik geen pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen bij het aansteken van de Herman grill. Dit is ontzettend gevaarlijk en kan het voedsel op de grillplaat op negatieve wijze beïnvloeden. Maak enkel gebruik van aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.
- ! Laat de Herman grill nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- ! Zorg ervoor dat er geen kinderen en/of huisdieren in de buurt zijn van de Herman grill wanneer deze aanstaat of nog warm is.
- ! Gebruik de Herman grill niet in huis of in andere gedeeltelijk afgesloten ruimtes. De dampen kunnen gevaarlijk zijn en leiden tot koolmonoxidevergiftiging.
- ! Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt van de Herman grill zijn.
- ! Maak je gebruik van tropisch hardhout om de Herman grill te verwarmen? Zorg er dan voor dat je kleine hoeveelheden tegelijkertijd gebruikt. De hoeveelheid warmte die wordt opgewekt door deze houtsoort is erg groot, waarbij de kookplaat bij een te grote hoeveelheid kan vervormen.
- ! De grillplaat en de as kan voor langere tijd (soms zelfs dagenlang) heet blijven. Zorg er eerst voor dat je de as uit de Herman grill verwijdert, nat maakt en vervolgens pas in de vuilnisbak gooit. Sluit de grillplaat ook nog niet af met de deksel, totdat deze volledig is afgekoeld.
- ! Gebruik geen water om het vuur te doven.

2. Toepassing

2.1 Brandhout

Bij het gebruik van de Herman grill kun je het beste hout kiezen met maximaal 20% vochtigheid. De voorkeur gaat uit naar beukenhout en essenhout. Zoals in de veiligheidsinstructies te lezen was, dien je voorzichtig te zijn met tropisch hardhout. Dit kan erg heet

worden. Wanneer de grillplaat te warm wordt, kan deze op een gegeven moment gaan vervormen. Ook kun je gebruik maken van houtskool. Wij raden wel aan om daarbij ook brandhout te gebruiken.

2.2 Aanmaken van het vuur

Om het beste vuur te creëren, stapel je de houtblokken twee op twee. Laat enige ruimte tussen de twee blokken. Draai de blokken hout bij iedere laag een kwartslag, zodat ze om en om opgestapeld worden. Zorg er daarbij voor dat de schorskant naar buiten gericht is, zodat je rookvorming voorkomt.

Wij adviseren om houtblokken te gebruiken van een formaat van ongeveer 10 bij 30 cm. Gebruik niet te grote blokken hout. Deze vatten wellicht snel vlam, maar branden over het algemeen niet goed op. Om de Herman grill 4 tot 5 uur aan te stoken, heb je ongeveer een grote tas van 100 liter aan hout nodig. Natuurlijk is de brandtijd ook afhankelijk van de buitentemperatuur en andere weersomstandigheden.

2.3 Eerste gebruik

2.3.1 Het eerste vuur

Voor het eerste gebruik is het belangrijk om de bovengenoemde stappen te volgen. Zorg er ook voor dat je het eerste half uur een kleiner vuur maakt. Wanneer je het vuur te groot maakt, bestaat er een kans dat de grillplaat bij later gebruik naar beneden buigt. Om dat te voorkomen dien je de gebruiksadviezen goed op te volgen.

2.3.2 Welke bakolie kun je het beste gebruiken?

Wij adviseren om plantaardige olie te gebruiken. Daarnaast raden wij aan om de eerste 3 keer gebruik te maken van olijfolie wanneer je de Herman grill gebruikt. Vanwege het lage verbrandingspunt van olijfolie krijgt de grillplaat een mooie bruinzwarte tint. Na de eerste paar keer kun je olie gebruiken dat een hoger verbrandingspunt heeft, waaronder bijvoorbeeld arachideolie of zonnebloemolie.

2.3.3 Grillplaat opwarmen

Bij het opwarmen van de grillplaat speelt de buitentemperatuur een grote rol. De tijd voor het opwarmen van de grillplaat varieert in de lente/zomer tussen de 25 en 30 minuten. In de herfst/winter kan dit oplopen tot tussen de 45 en 60 minuten. De grillplaat is ongeveer 1 cm dik en heeft daardoor voldoende vuur nodig om goed op te warmen.

2.3.4 Fabrieksolie verwijderen

Wanneer de grillplaat eenmaal goed opgewarmd is, besprenkel je deze met olijfolie en wrijf je de plaat in met een theedoek. Op deze manier wordt de olijfolie gemengd met de fabrieksolie, waardoor het eenvoudiger is om de fabrieksolie te verwijderen. Giet de

olijfolie pas over de grillplaat wanneer deze goed opgewarmd is. Is de grillplaat nog te koud? Dan bestaat er een kans dat er een plakkerige zwarte stof vrijkomt, die niet gemakkelijk meer te verwijderen is. Herhaal deze stap 3 keer. Schraap de grillplaat vervolgens goed schoon met een spatel en duw dit in het vuur. Komt er op een gegeven moment enkel nog maar beige schraapsel van de grillplaat? Dan is de Herman grill gereed om gebruikt te worden. Giet er nogmaals olijfolie op, wrijf het in de grillplaat en het bakken kan beginnen.

3. Eerste keer grillen

3.1 Het vuur doven

De beste manier om het vuur te doven is door het vanzelf uit te laten gaan. Blus het vuur bij voorkeur niet met water, maar laat het langzaam doven.

3.2 De as verwijderen

De as in de Herman grill kan voor lange tijd heet blijven. Zoals hierboven al eerder aangegeven, zelfs voor meerdere dagen. Gooi de as pas in de vuilnisbak wanneer je deze eerst met water nat hebt gemaakt. Doe dit niet in de Herman grill, maar verplaats de as eerst naar een andere bak.

4. Onderhoudsadvies grillplaat

De grillplaat is gemaakt van High Carbon staal en zal gaan roesten wanneer de olie niet genoeg ingebrand wordt. Wordt de olie wel goed ingebrand? Dan zal er slechts kleine corrosie ontstaan. Wanneer je de Herman grill voor langere tijd niet gebruikt, adviseren wij om de grillplaat om de 20 tot 30 dagen in te smeren met olie. Ook is de corrosie afhankelijk van het weer. Een vochtige, zoute lucht heeft een grotere invloed dan droge lucht. Het is niet aan te raden om een koude grillplaat te behandelen met bakolie. Kies dan voor een spuitbus met paninvetter.

Bij veelvuldig gebruik van de Herman grill, zal er een gladde koolstoflaag op de grillplaat ontstaan. De grillplaat wordt dan extra glad en dus ook extra comfortabel. Het is mogelijk dat de grillplaat af en toe barst. Merk je dat er schilfers ontstaan? Schraap deze dan eenvoudig met een spatel van de grillplaat af en wrijf er opnieuw olie op. De koolstoflaag zal zich op deze manier weer vernieuwen.

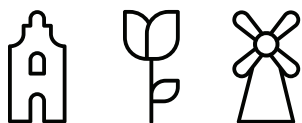
5. Disclaimer

Wij zijn niet aansprakelijk voor letsel of andere schade als gevolg van het niet opvolgen van onze veiligheidsinstructies, gebruiksinstructies en/of onderhoudsadvies.

6. Garantievoorwaarden

Op de Herman grill rust een garantietermijn van 1 jaar. De volgende gebreken worden niet gedekt door de garantie:

- Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van aan vuur blootgestelde onderdelen;
- Corrosie en verkleuring, veroorzaakt door invloeden van buitenaf;
- Visuele onregelmatigheden die samengaan met het fabricageproces;
- Schade die veroorzaakt wordt door het niet opvolgen van onze veiligheidsinstructies, gebruiksinstructies en/of onderhoudsadvies.



lanterfant.eu

info@lanterfant.eu

088 - 6262 380

Lanterfant®