



Gebruiksaanwijzing Polargrill voor de Vuurcoogh

Lees voor gebruik eerst deze handleiding!

Het hart van het huis de Vuurcoogh wordt gevormd door een gezellige vuurplaats die tevens als BBQ gebruikt kan worden. U kunt de Grill zo vaak gebruiken als u wilt, we willen u daarbij vriendelijk vragen om de BBQ schoon achter te laten bij vertrek.

- De as met stoffer en blik bij elkaar vegen en in vuilniszakken doen.
- De houten panelen ontvetten, schoonmaken met een sopje en opruimen in de berging.
- De stalen ombouw van de kachel ontvetten en schoonmaken met een sopje.
- De grilplaten en overige accessoires ontvetten, schoonmaken met een sopje en terughangen.

Wij zijn genoodzaakt extra schoonmaakkosten in rekening te brengen als de Grill niet schoon wordt achtergelaten!!!

Voordat je begint met barbecueën kun je het best een aantal voorzorgsmaatregelen nemen om ervoor te zorgen dat het rooster na het barbecueën makkelijker schoongemaakt kan worden:

- Vet het rooster voor gebruik goed in met olie. Doordat het rooster is ingevet blijven etensresten minder snel plakken aan het rooster. Dit zorgt voor minder aangekoekte resten na het barbecueën.
- Tijdens het barbecueën kun je het rooster steeds insmeren met een halve citroen. Dit voorkomt dat de vetresten van vlees aankoeken aan het rooster.
- Een barbecuerooster is doorgaans het makkelijkst te reinigen direct na het barbecueën, als het rooster nog warm is. De etensresten zullen namelijk gaan aankoeken als je langer wacht met schoonmaken, waardoor het rooster lastiger schoon te krijgen is. De gietijzeren bakplaat moet daarna meteen weer ingevet worden om roestvorming te voorkomen. Als u de volgende dag het rooster gaat schoonmaken legt u na het barbecueën het rooster in het natte gras zodat het vet niet aankoekt.

Accessoires:



Grillrooster:

Het grillrooster kunt u aan de rvs pijp bevestigen door middel van de klem. U kunt vervolgens het vlees of de vis tussen de roosters plaatsen en vastzetten tussen de roosters.



Kleine Rooster:

Het kleine rooster kunt u gebruiken om een pannetje met pindasaus op te verwarmen of het keteltje met water.



Houten Panelen:

De houten panelen klikt u aan de zijkant aan de grill vast zodat er een soort ronde tafel ontstaat.



Klaar is kees!!! De Grill is klaar voor gebruik.

Gebruik Starter

Stap 1: Leg een aantal (minstens 2) aanmaakblokjes op het laagste rooster.

Stap 2: Steek de aanmaakblokjes aan.

Stap 3: Vul de starter met briketten en zet de brikettenstarter over de brandende aanmaakblokjes.

Stap 4: Controleer na minstens 25 minuten of de briketten grijs zijn geworden.

Stap 5: Verdeel de briketten goed over de ketel en je kunt het vlees er direct op gooien!

Tip! Gooi het bovenste van de briketten in het midden van de ketel en gooi daarna wat warmere briketten hier overheen. Zo zorg je ervoor dat de bovenste briketten ook goed warm worden.

Barbecuebriketten aanmaken met de BBQ Master Grill Starter

1.



2.



3.



4.



5.



6.



Veiligheid

- Gebruik **NOOIT** ontvlambare vloeistoffen of hout/kolen doordrenkt met vloeistoffen.
- Laat geen kinderen en/of huisdieren zonder toezicht in de buurt van het vuur.
- Probeer nooit een hete grill te verplaatsen.
- Plaats de grill niet in de buurt van brandbare materialen. Een afstand van minimaal 1,5 m is aan te bevelen.
- Gebruik de grill niet tot dat deze volledig is geassembleerd.
- Verwijder geen as totdat alle brandstof volledig zijn opgebrand en afgekoeld.
- Draag geen kleren met los hangende delen bij gebruik van de Grill.
- Wanneer de grill los in de tuin staat, gebruik deze dan niet bij hevige wind.
- Raak nooit de grillroosters en haak voor de koffiepot aan wanneer deze heet zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten ter bescherming van uw handen bij gebruik van de grill.
- Gebruik altijd het juiste grill gereedschap met lange en hittebestendige handvaten.