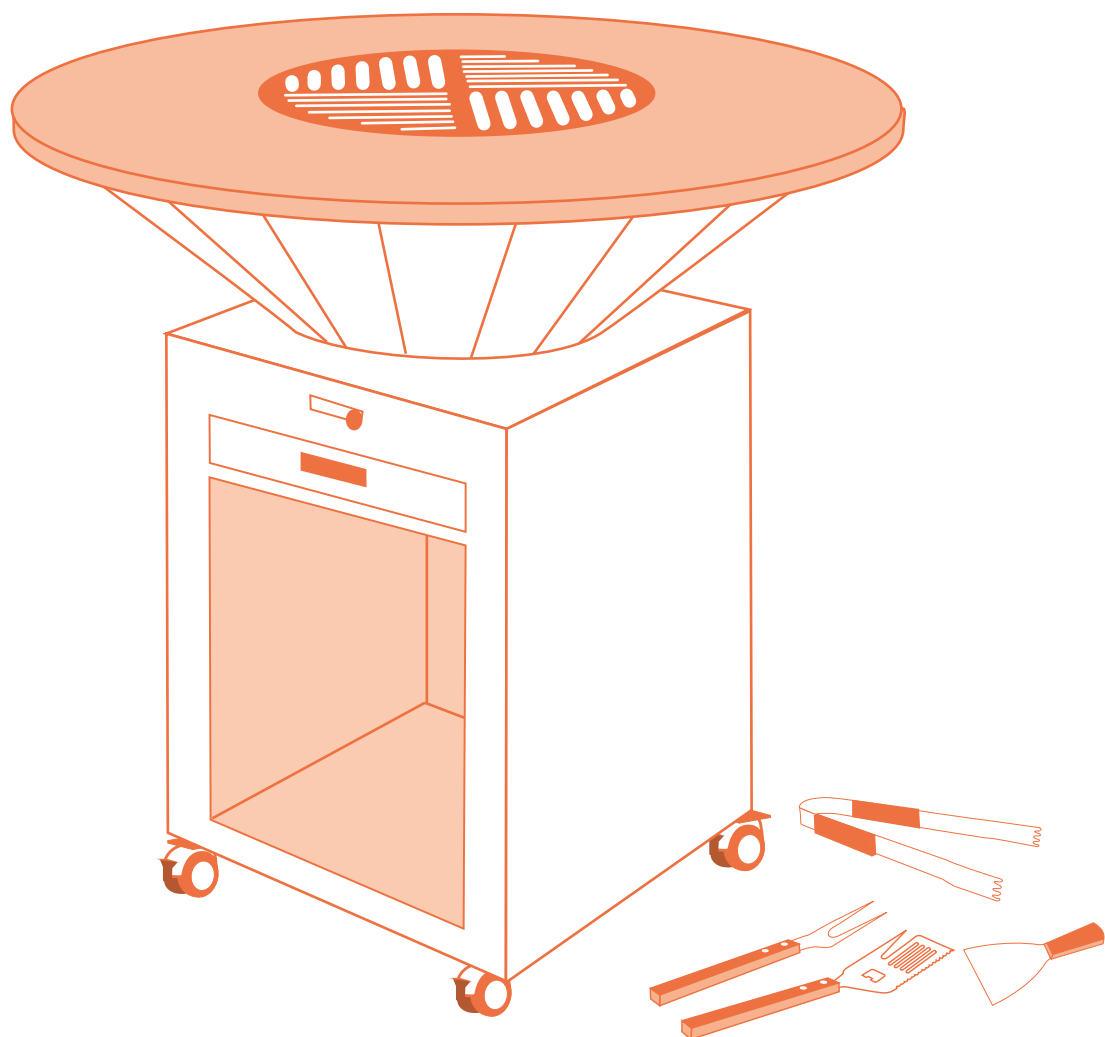




stahl|glut Plancha Grill Solara

Benutzerhandbuch | User Manual

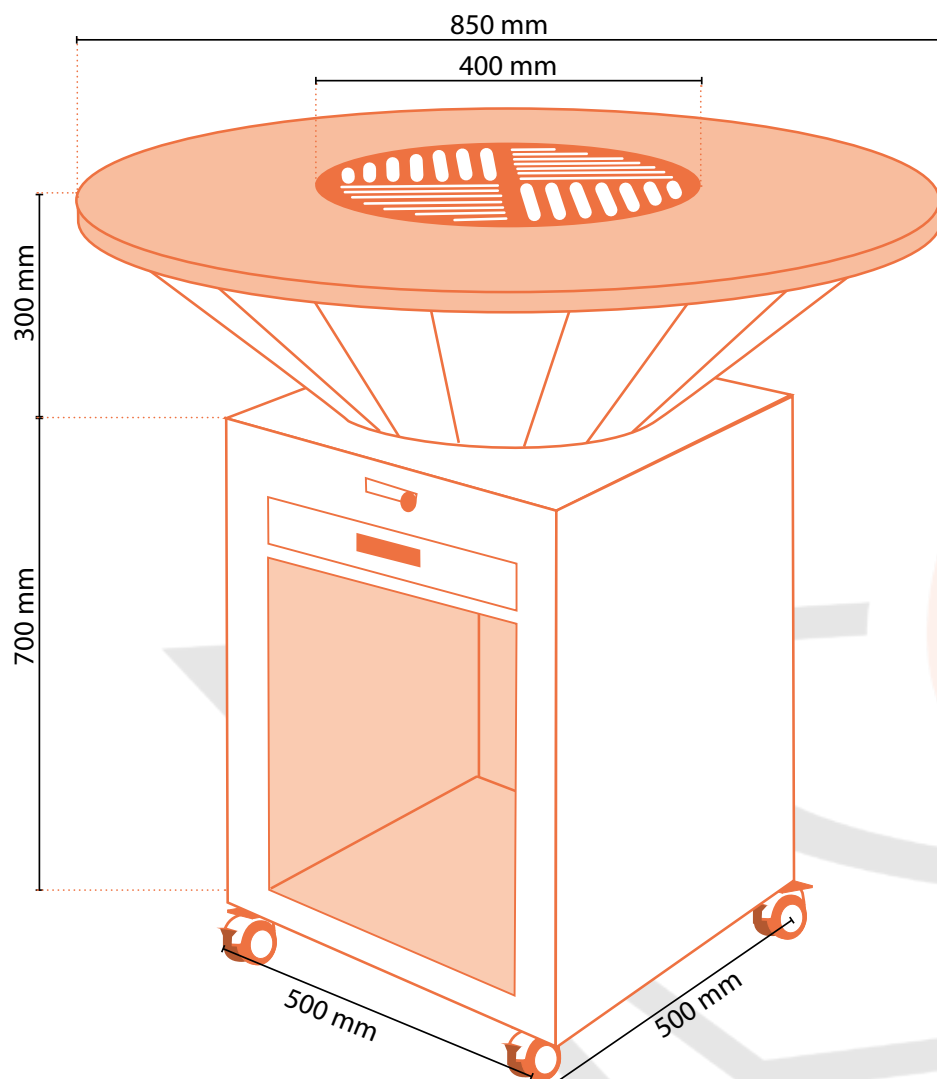
Art. Nr. 2004B (schwarz/black)

Art. Nr. 2004C (Corten)

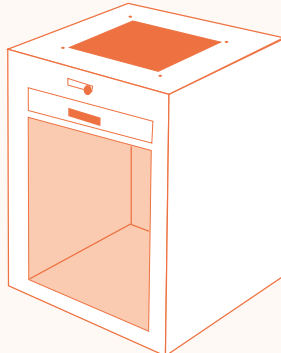
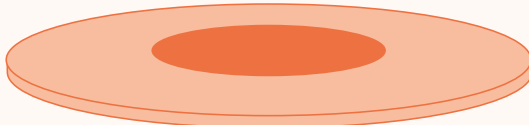
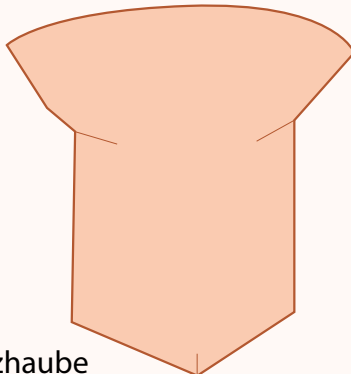
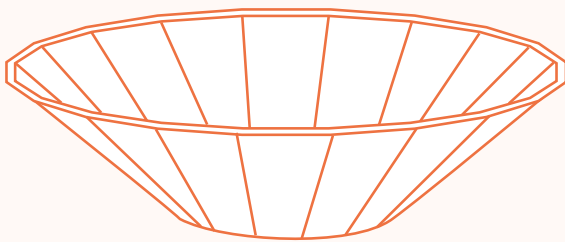
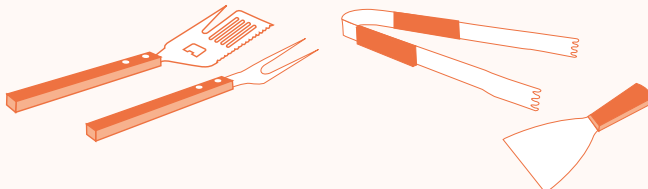
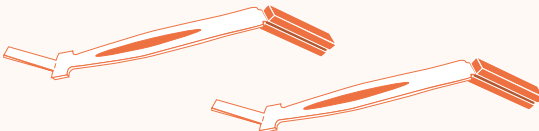
01. Inhaltsverzeichnis

01. Inhaltsverzeichnis.....	2
02. Abmessungen des aufgebauten Produktes	2
03. Lieferumfang	3
04. Einführung.....	4
05. Verwendungszweck.....	4
06. Vor der ersten Benutzung	4
07. Sicherheitshinweise	5
08. Aufbauanleitung	7
09. Anzünden und Löschen des Feuers	10
10. Reinigung und Instandhaltung	11
11. Einlagerung und winterfest machen	12
12. Do's und Don'ts des Grillens	13
13. Haftungsausschluss	14
14. Garantiebedingungen und Gewährleistung	15

02. Abmessungen des aufgebauten Produktes



03. Lieferumfang

	
Erhöhter Grillrost für indirektes grillen	Unterbau
	
Grillrost	Abdeckplatte
	Griff (montieren mit  1x Schraube M5x10mm + Unterlegscheibe)
Grillplatte	Griff (montieren mit 1x Schraube M5x10mm + Unterlegscheibe)
	
Ascherost	Wetterschutzhaube
	
Feuerschal	Grillbesteck-Set 3-teilig + Spachtel
	
2 Grillrost-Griffe	Montagewerkzeug
	 16x M8x20 Schrauben  1x M5x10 Schraube  3x M8x30 Schrauben
4 Lenkrollen	
Zusätzlich benötigt: Akkuschauber, Handschuhe	

04. Einführung

Vielen Dank für den Kauf Ihres stahlglut Plancha Grill Solara. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und befolgen Sie die Aufbauanleitung, um Beschädigungen oder eine falsche Anwendung zu vermeiden. Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und schöne Stunden mit diesem Produkt.

05. Verwendungszweck

Der Plancha Grill dient dem Grillen, Braten und Garen von Lebensmitteln auf einer durch offenes Feuer beheizten Grillfläche sowie alternativ als Feuerstelle. Als Brennstoff dient dabei trockenes Holz. Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Freien bestimmt. Jede andere Verwendung sowie Änderungen am Gerät gelten als nicht bestimmungsgemäß und schließen eine Haftung des Herstellers aus.

06. Vor der ersten Benutzung

Die Grillplatte (Plancha) ist werksseitig mit einer lebensmittelechten Schutzwachsschicht bedeckt, um die Bildung von Rost zu verhindern. Vor der ersten Benutzung des Grills muss die Grillplatte einmalig durcherhitzt werden, um diese Wachsschicht zu entfernen. Außerdem wird die Grillplatte durch die erstmalige Erhitzung konkav, sodass künftig Fett und Verunreinigungen problemlos in die Flamme ablaufen. Dazu feuern Sie den Grill wie unten beschrieben an und lassen ihn 30 bis 45 Minuten aufheizen. Auf die heiße Grillplatte geben Sie nun etwas Speiseöl und verteilen es mit einem Baumwolltuch. Das Öl vermischt sich mit dem Wachs und kann mit dem Spachtel abgeschabt und in das Feuer geschoben werden. Erst im Anschluss können Sie den Grill zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Hinweis: Rauchbildung und Gerüche sind in diesem Schritt normal.

Für einen besseren Anti-Haft-Effekt kann die Plancha anschließend eingebrannt werden. Dazu verteilen Sie erneut etwas Speiseöl dünn auf der Oberfläche.

Lassen Sie die Plancha 30-45 Minuten einbrennen und anschließend vollständig auskühlen. Sie werden bemerken, dass die Plancha dunkler wird. Dieser durch das Einbrennen entstandene Schutzfilm macht die Grillplatte antihaftbeschichtet und schützt sie vor Oxidation.

07. Sicherheitshinweise



Gefahr! Bei Nichtbeachten sind schwere oder tödliche Verletzungen oder schwere Produktschäden möglich.



Warnung! Nichtbeachten kann zu Verletzungen oder Produktschäden führen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um Unfälle zu vermeiden und lange Freude an Ihrem Grill zu haben:



Wegen des hohen Gewichts der Einzelteile sollte der Grill von mindestens 2 Personen aufgebaut werden.



Die Grillplatte zum Transportieren nicht rollen! Eventuelle Beschädigungen können dazu führen, dass die Oberfläche mit dem Spachtel nicht mehr richtig abgeschabt werden kann.



Cortenstahl ist ein Metall mit einer natürlichen Korrosionsschicht, die das Material vor Durchrostung schützt. Die Schicht kann orangene Flecken auf Kleidung, Haut und Standflächen verursachen und bei Regen dauerhafte Spuren auf hellen Böden hinterlassen.



Für das Auflegen der massiven Grillplatte werden 2 Personen benötigt. Wir empfehlen das Tragen von Handschuhen. Greifen Sie die Platte durch die mittlere Öffnung.



Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob der Grill frei von Mängeln und Schäden ist. Stellen Sie den Grill auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund, sodass er nicht kippen kann und stellen Sie die Räder fest, um Wegrollen zu vermeiden.



Der Grill darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Die durch das Feuer entstehenden Gase wie Kohlenmonoxid können in geschlossenen Räumen zur Lebensgefahr werden.



Der Grill darf nur von Erwachsenen bedient werden. Alkohol- und Drogeneinfluss sind auszuschließen.



Lassen Sie eine brennende Feuerstelle niemals unbeaufsichtigt.



Kinder und Haustiere von der heißen Feuerstelle fernhalten.



Fassen Sie die heiße Feuerstelle nicht an und halten Sie nicht Ihre Hände über das Feuer – Verbrennungsgefahr!



Tragen Sie Handschuhe beim Grillen und Holz nachlegen.



Halten Sie einen Mindestabstand von 2,5 Metern zu brennbaren Gegenständen ein.



Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten zum Anzünden des Grills. Benutzen Sie nur trockene Anzündhilfen nach EN 1860-3 wie Anzündwolle, Anzündholz oder Maisspindeln.



Stapeln Sie das Holz in der Feuerstelle nicht höher als knapp unter dem Rand der Feuerschale. Ein zu großes Feuer kann den Grill beschädigen oder seine Lebensdauer verkürzen.

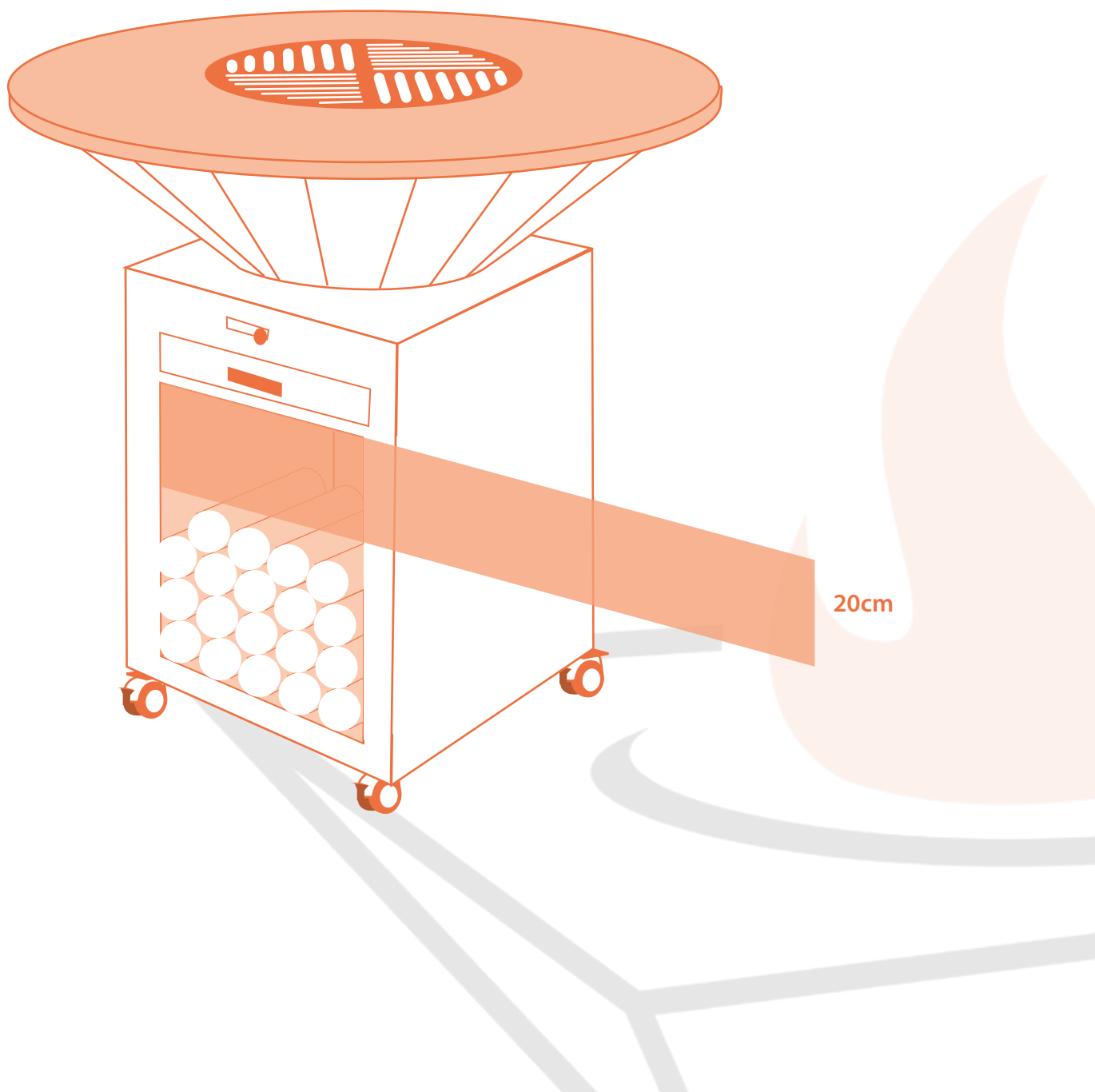


Bewegen Sie die Feuerstelle während der Benutzung nicht.

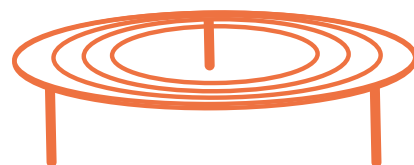
-  Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Feuerstelle, da dies zu Schäden am Grill führen könnte. Benutzen Sie die Abdeckplatte nicht zum Erstickten des Feuers. Lassen Sie das Feuer ausbrennen oder verwenden Sie Sand zum Löschen.
-  Vorsicht: Die Oberfläche bleibt auch nach dem Löschen des Feuers noch einige Zeit heiß! Die Reinigung der Ascheschublade sollte erst nach vollständiger Abkühlung erfolgen. Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung auf Seite 11.
-  Bitte verwenden Sie die Abdeckplatte und Wetterschutzhaube erst nach vollständiger Abkühlung des Grills.

Sicherheitshinweis Ablageflächen

Wenn Sie Holzscheite oder andere Gegenstände im Unterbau Ihres Grills lagern wollen, muss der Abstand nach oben bis zur Unterkante der Ascheschublade immer mindestens 20cm betragen. Die Feuerschale und Ascheschublade werden sehr heiß, sodass sich das gelagerte Material entzünden könnte.



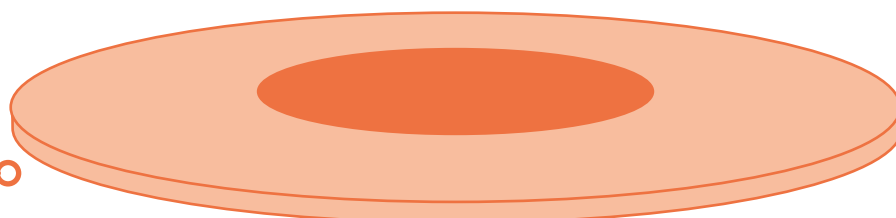
Erhöhter Grillrost für indirektes grillen.....○



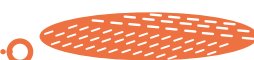
Grillrost.....○



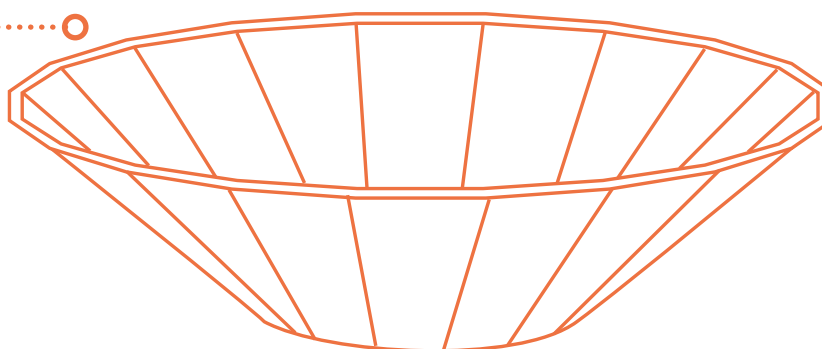
Grillplatte.....○



Ascherost.....○



Feuerschale.....○

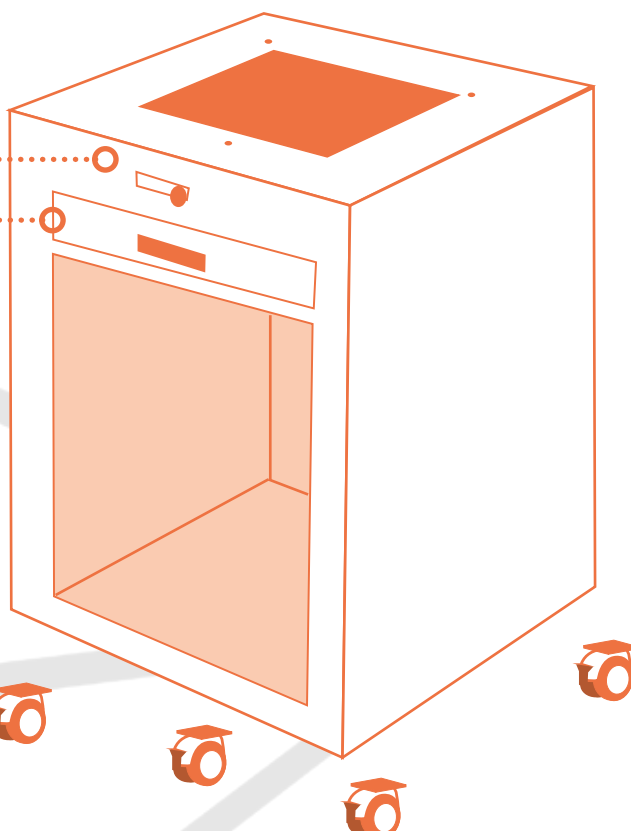


Lüftungsschlitz.....○

Ascheschublade.....○

Unterbau.....○

4 Lenkrollen.....○



08. Aufbauanleitung stahlglut Plancha Grill Solara

Sicherheitshinweise



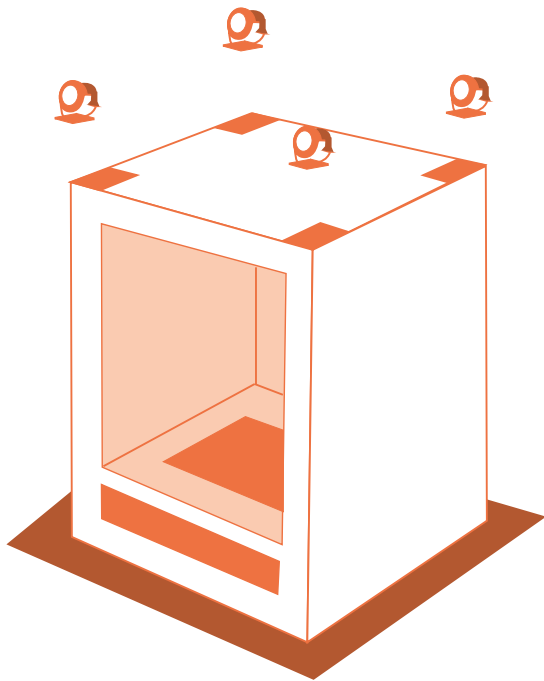
Bitte beachten Sie, dass einzelne Bauteile des Grills scharfkantig sein können. Tragen Sie daher bei der Montage für Ihren eigenen Schutz Handschuhe.



Vorsicht: die Grillplatte ist massiv und schwer. Montieren Sie sie zu zweit, greifen Sie sie durch die innere Öffnung. Klemmgefahr!



Grillvariante mit schwarzer Pulverbeschichtung: die Beschichtung ist sehr empfindlich. Montieren Sie die Komponenten vorsichtig, verwenden Sie weiche Unterlagen.



Schritt 1 - Montage der Lenkrollen

Wir empfehlen, zu zweit zu arbeiten.

Entnehmen Sie zunächst die Ascheschublade. Drehen Sie den Unterbau um und stellen ihn auf eine weiche, ebene Unterlage. Montieren Sie die 4 Lenkrollen mit jeweils **4x M8x20mm** Schrauben.

Hinweis: Drehen Sie die vier Schrauben zunächst nur leicht an und abschließend über Kreuz richtig fest, um ein Verkanten zu vermeiden.

Drehen Sie den Unterbau um und aktivieren Sie die Bremsen der Rollen. Die Ascheschublade kann nun wieder eingeschoben werden.

Schritt 2 - Montage der Feuerschale

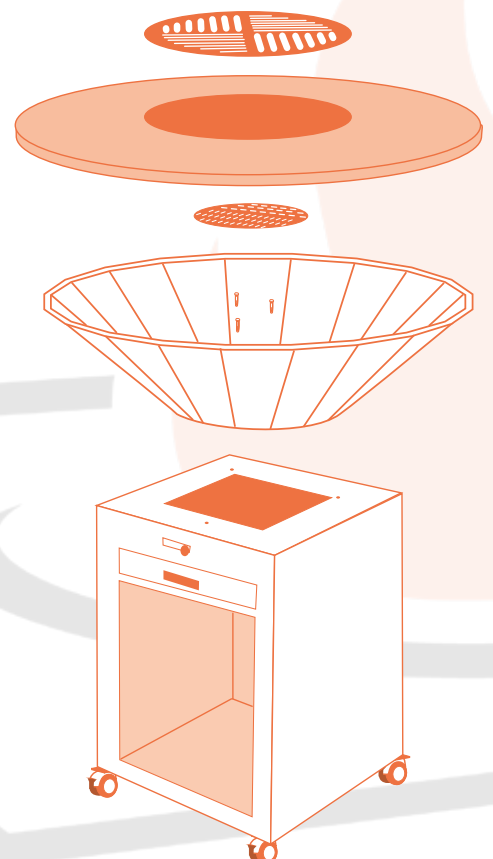
Stellen Sie die Feuerschale auf den Unterbau und legen Sie den Ascherost hinein. Befestigen Sie beides von innen mit **3x M8x30mm Schrauben**.

INFO

Der Ascherost optimiert die Verbrennung, indem er die Luftzufuhr gewährleistet. Asche fällt durch den Rost in die Ascheschublade. So entsteht eine saubere, effiziente und raucharme Glut. Gleichzeitig wird die spätere Reinigung erleichtert.

Schritt 3 - Montage des Luftreglers

Montieren Sie den Schieberegler zur Regulierung der Luftzufuhr am Lüftungsschlitz.



Schritt 4 - Montage der Grill-/Kochplatte

Legen Sie die Grillplatte auf die Feuerschale.

Tipp: Arbeiten Sie zu zweit und greifen Sie die Platte durch die mittlere Aussparung, um ein Einklemmen der Finger zu vermeiden.

Abschließend können Sie den Grillrost ebenfalls auflegen.

Enthaltenes Zubehör

	Beschreibung
Flacher Grillrost	für die Zubereitung von Speisen direkt über dem Feuer
Erhöhter Grillrost	für langsames Garen über dem Feuer oder erhöhte Ablage für Grillgut
Grillrost-Griffe	mit stabilen Holzgriffen für sicheres Greifen und Positionieren des Grillrostes
Grillbesteck-Set 3-teilig + Spachtel	Grillzange, -gabel, Multifunktions-Grillwender und Spachtel aus Edelstahl mit Holzgriff
Abdeckplatte	mit praktischem Handknauf zum Auflegen als Schutz vor Flugrost. Der Knauf wird mit einer M5x10mm Schraube befestigt.
Wetterschutzhaube	zum Schutz des Grills vor Rost und äußeren Einflüssen
Montagewerkzeug	mit allem, was Sie zum Aufbau des Grills benötigen

Optional erhältliches Zubehör

	Beschreibung	Artikelnr.
Schneidebrett	Aus Bambus, 500x450x100 mm	2100
Grillhandschuhe	Für den sicheren Umgang mit heißen Gegenständen	2103
Leder Grillschürze	Schützt Ihre Kleidung und Sie vor Hitze und Fett	2104
Grillspieße-Set	Zur Zubereitung von Spießgerichten	2107
Grillspießhalter	Hält Ihre Grillspieße über der Flamme	2111-2
Foodbumper	Verhindert das Abrutschen von Grillgut in die Glut	2112-2

Das und noch mehr erhalten Sie in unserem Shop: www.stahlglut.de

09. Anzünden und Löschen des Feuers im stahlglut Plancha Grill Sabrosa

ACHTUNG!



Bevor Sie das Feuer entzünden, sollte der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund stehen und die Rollen fixiert sein.

Während des Gebrauchs den Grill nicht bewegen sondern warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

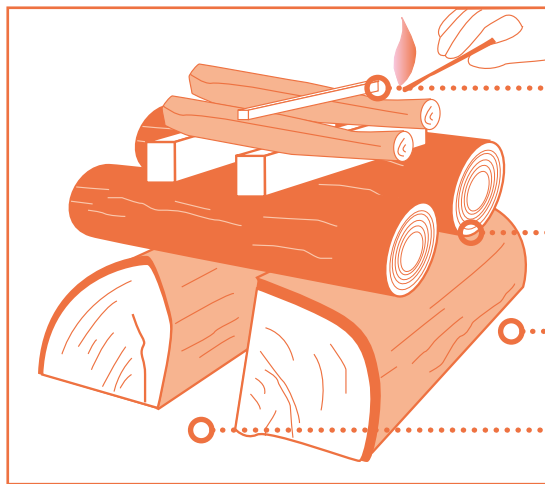
Holz in der Feuerschale stapeln

Bitte verwenden Sie trockenes, gespaltenes Laubbaumholz (Buche, Esche).

Vorsicht bei tropischem Hartholz, da dieses durch seine hohe Dichte sehr heiß wird. Wird zu viel davon verwendet, überhitzt die Platte und kann sich verformen.

Stapeln Sie die Scheite in Schichten mit der Rinde nach außen (s. Abbildung) und zünden Sie sie mit festen Anzündhilfen an.

Tipp: Wenn Sie die Anzündhilfe oben auflegen, entstehen weniger Rauch und Feinstaub.



Anzünder (z.B. Anzündwolle, -holz, Maisspindeln)

Luftzufuhr

trockenes Laubbaumholz

Luftzufuhr

Umgang mit dem Feuer

Lassen Sie das Feuer nach dem Anzünden ca. 30 Minuten ohne weiteres Zutun brennen, bis eine schöne Glut entstanden ist, bevor Sie die ersten Speisen auflegen. Das Holz sollte bereits mit einer Ascheschicht bedeckt sein.

Zum weiteren Befeuern scharren Sie die Glut auseinander (Handschuhe und ausreichend langes Werkzeug verwenden!) und fügen weiteres Holz hinzu.

Nach ca. 20 Minuten ist die optimale Grilltemperatur erreicht. Je nach Umgebungstemperatur erreicht die Grillplatte bei richtiger Befeuerung eine Temperatur von ca. 300°C am inneren und ca. 200°C am äußeren Rand.

Legen Sie regelmäßig Holz nach, um die Brenntemperatur möglichst konstant zu halten. Verwenden Sie die Lüftungsschlitze, um die Verbrennung zu regulieren. Geöffnete Lüftungsschlitze lassen mehr Sauerstoff an die Glut, was das Feuer heißer und die Verbrennung stärker macht, während das Schließen den entgegengesetzten Effekt hat und das Feuer länger brennen lässt.

Löschen des Feuers in der Feuerschale

- Schließen Sie den Lüftungsschlitz, um die Sauerstoffzufuhr zum Feuer zu unterbinden.



Hinweis: Wir empfehlen, die Lüftungsschlitz bis zur Reinigung geschlossen zu halten, damit sich das Holz nicht wieder entzündet.

- Der beste und einfachste Weg, das Feuer sicher zu löschen, besteht darin, es ausbrennen zu lassen. Sollte dies nicht möglich sein, bedecken Sie das Holz mit Sand.
- Verwenden Sie bitte kein Wasser oder andere Löschmittel, da dies die Beschichtung des Grills beschädigen kann.



ACHTUNG! Benutzen Sie auf keinen Fall die Grillplattenabdeckung zum Ersticken des Feuers! Sie ist für die Hitze nicht ausgelegt. Zudem kann es zu einer Rauchgasentzündung (Stichflamme) kommen, wenn durch das Entfernen der Abdeckung plötzlich viel Sauerstoff an die Glut kommt.

10. Reinigung und Instandhaltung

- Kratzen Sie grobe Rückstände bei noch warmer Platte vorsichtig mit einem Spachtel ab.
- Bei Bedarf können Sie die Plancha auf 300 Grad erhitzen und das Feuer für 30 Minuten brennen lassen, um eine Pyrolyse-Reinigung durchzuführen. Dabei verkohlten verbliebene Reste auf dem Grill zu Asche
- Die Reinigung der Ascheschublade, der Feuerschale und anderen Teilen außer der Grillplatte sowie die Wartung sollten ausschließlich am vollständig abgekühlten Grill stattfinden.
- Um ein Verstopfen der Grillschale zu vermeiden, muss die Asche nach jedem Gebrauch entfernt werden. Hängen Sie zur Entfernung der Asche und Fettreste die Schublade unter der Feuerschale aus und entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß.



ACHTUNG! Heiße Asche kann sich wieder entzünden. Bitte warten Sie mit der Entsorgung im Hausmüll, bis sie vollständig abgekühlt ist. Alternativ können Sie die Asche in einen Zinkbehälter geben und vollständig mit Wasser durchnässen.

- Wenn nötig, können Sie die abgekühlte Platte mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reiniger sanft abwischen. Spülen Sie die Plancha anschließend gründlich mit klarem Wasser ab.
- **Wichtig:** Trocknen Sie die Plancha gründlich ab und reiben Sie die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Speiseöl ein, um sie vor Rost zu schützen.
- Während des Grillens können Fettspritzer auf den Unterbau gelangen. Von der Cortenstahloberfläche können diese Spritzer nicht entfernt werden. Sie können jedoch den gesamten Cortenstahl mit einem Küchentuch und etwas Öl behandeln, um die Spritzer optisch auszugleichen. Der Unterbau wird dadurch dunkler. Bitte beachten: bei Regen kann leicht fetthaltiges Wasser herunterlaufen und Flecken auf dem Boden hinterlassen.
- Reinigen und trocknen Sie das Holzschneidebrett und alle anderen Holzteile aus Bambus nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Keine ätzenden Substanzen und nicht die Spülmaschine verwenden. Das Holzschneidebrett sollte trocken gelagert werden, um das Material zu schonen.
- Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand Ihres Grills, um optimale Nutzungsbedingungen und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- Bei Bedarf finden Sie Ersatzteile für Ihren Grill in unserem Shop.

11. Einlagerung und winterfest machen

Wenn Sie den Grill einlagern oder winterfest machen möchten, beachten Sie bitte folgendes:

- Entfernen Sie eventuelle Speisereste und Verkrustungen vollständig. Führen Sie bei Bedarf eine Pyrolyse-Reinigung (Erhitzung auf ca. 300°C, um Speisereste zu verbrennen) durch.
- Reiben Sie die Plancha mit einer dünnen Schicht Speiseöl ein, um Flugrost zu vermeiden.
- Entfernen Sie verbliebene Asche vollständig.
- Legen Sie den mitgelieferten Deckel auf die Plancha, um sie vor Rost zu schützen.
- Decken Sie den Grill mit der beiliegenden Wetterschutzhaube ab.



12. Dos and Don'ts des Grillens

Platte vorheizen

Für das perfekte Grillerlebnis braucht die Plancha etwas Aufwärmzeit. Nach ca. 30 Minuten, wenn das Holz eine Kohleschicht aufweist, ist die Grillplatte einsatzbereit. Auf einer Platte, die nicht ausreichend aufgeheizt ist, bleibt das Grillgut kleben. Ein scharfes Anbraten ist dann unmöglich. Um in einer niedrigeren Temperaturzone zu grillen, legen Sie das Grillgut weiter außen an den Rand.

Sauberes Grillrost verwenden

Rückstände auf Plancha und Grillrost haften sich an Ihr Grillgut, sodass es kleben bleibt. Um das zu verhindern und natürlich vor allem auch aus hygienischen Gründen sollten Plancha und Grillrost nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Von der heißen Plancha können Speisereste einfach bei Hitze mit dem Spachtel ins Feuer geschoben werden.

Vorbereitung ist alles

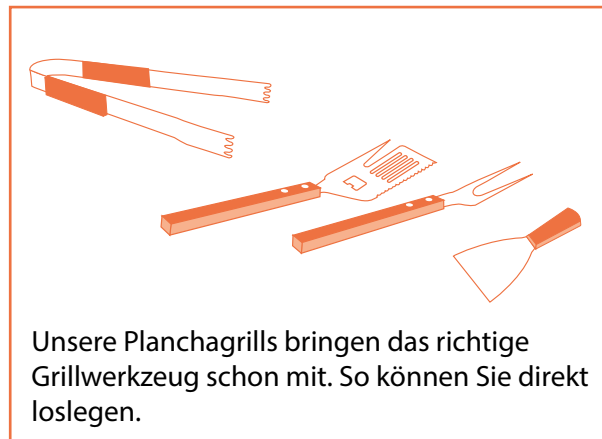
Bevor Sie den Grill anzünden, sollten Sie alle benötigten Werkzeuge, Zutaten, Gewürze, Soßen, Teller, Grillbesteck und natürlich das Grillgut in der Nähe des Grills platzieren. So ist nicht nur sichergestellt, dass das lodernde Feuer unter Beobachtung steht, sondern Sie verpassen auch nicht den Grillspaß und den perfekten Garpunkt.

Ausreichend Platz

Geben Sie dem Grillgut den Freiraum, den es verdient. Mit ausreichend Abstand brutzelt alles gleichmäßig und Sie behalten die Kontrolle. So bewegen Sie das Grillgut entspannt und ohne Platzmangel zwischen den unterschiedlichen Grillzonen.

Bitte nicht wenden

Vertrauen Sie Ihrem Grill und dem Feuer - das meiste Grillgut muss nur ein- oder wenige Male gewendet werden, um den perfekten Garpunkt zu erreichen. Für eine knackige Kruste und saftiges Inneres lassen Sie das Grillgut möglichst lange unberührt.



Haben Sie Spaß!

Grillen ist nicht mehr nur einfach die Zubereitung von Fleisch. Für viele ist es zur Leidenschaft geworden, Lebensmittel über dem lodernden Feuer zuzubereiten. Ob Fleisch, Gemüse oder Obst - der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie sich aus und kreieren Sie unvergessliche Gerichte!

13. Haftungsausschluss

Sicherheits-, Aufstellungs-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden, die durch

- nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch,
- unsachgemäße Montage, Inbetriebnahme oder Bedienung,
- Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung,
- eigenmächtige Veränderungen oder Reparaturen am Gerät entstehen.

Der Betrieb des Planchagrills erfolgt auf eigene Verantwortung des Benutzers.

Für Schäden, die durch äußere Einflüsse wie Witterung, unsachgemäße Lagerung oder mangelnde Pflege entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Gesetzliche Haftungsansprüche, insbesondere bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit sowie bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, bleiben unberührt.

Cortenstahl

Unsere Grills werden aus Cortenstahl hergestellt, dessen natürliche Korrosionsschicht das Material vor Durchrostung schützt. Die schützende Schicht ist bei Auslieferung noch nicht vollständig ausgebildet. Der Korrosionsprozess dauert noch weitere 6-12 Monate an, bis eine vollständig schützende Schicht entstanden ist. Die Farbe des Materials kann sich daher im weiteren Verlauf ändern. Für Farbveränderungen übernehmen wir keine Haftung. Farb- und Oberflächenveränderungen sowie Rostbildung sind materialtypisch und stellen keinen Mangel dar.

Einzelne Komponenten aus Cortenstahl können bei Auslieferung weniger korrodiert sein als andere. Dies entspricht dem natürlichen Prozess. Alle Teile werden im Laufe der Zeit unter Witterungseinfluss korrodieren. Wir haften nicht für Korrosionsunterschiede einzelner Elemente.

Während des Korrosionsprozesses kann das Material orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und Umgebungsmaterial hinterlassen. Bei Regen kann herunterlaufendes Wasser zu Flecken auf hellen Untergründen führen. Wir haften nicht für Flecken als Folge von Korrosion und resultierenden Folgeschäden.

Grillvariante mit schwarzer Pulverbeschichtung:

Bitte beachten Sie, dass unsere schwarz beschichteten Grills anfälliger für Beschädigungen beim Aufbau und Gebrauch sind.

Witterung und Sonneneinstrahlung können zu Verfärbungen der Beschichtung führen. Wir übernehmen für solche Verfärbungen keine Haftung.

Farbveränderungen, matte Stellen oder Abplatzungen der Beschichtung durch hohe Temperaturen oder offene Flamme sind material- und einsatzbedingt und gelten nicht als Garantiefall.

Hinweis: Trotz der sehr widerstandsfähigen Beschichtung kann es passieren, dass auf dem schwarzen Grill Kratzer entstehen. Für diese Fälle erhalten Sie bei uns schwarzen Ausbesserungslack, mit dem Sie kleinere Schäden einfach reparieren können.

Holzelemente

Alle unsere Holzelemente sind aus Bambus gefertigt und bedingt witterungsbeständig. Sie sollten nach dem Gebrauch trocken in Innenräumen gelagert werden.

Bitte beachten Sie, dass das Holzschneidebrett durch scharfe Messer irreparabel beschädigt werden kann.

14. Garantiebedingungen und Gewährleistung

Garantiebedingungen

Für die Einzelkomponenten des Grills gewährt der Hersteller eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Material- und Herstellungsfehler bei sachgemäßem Gebrauch.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Verschleißteile und normale Abnutzung
- Veränderungen der Oberfläche durch Hitze, Feuer, Witterung oder Gebrauch
- Rostbildung
- Schäden durch unsachgemäße Verwendung, Überhitzung oder Fehlbedienung
- Lack- und Farbveränderungen bei pulverbeschichteten Bauteilen
- natürliche Patina- und Oxidationsbildung bei Cortenstahl
- Visuelle Unregelmäßigkeiten, die dem Herstellungsprozess geschuldet sind
- Schäden durch Nichtbeachtung unserer Aufbau-, Verwendungs- und Wartungsanweisungen

Die Garantie erlischt bei Eingriffen durch nicht autorisierte Personen oder bei Verwendung von nicht freigegebenem Zubehör.

Die Inanspruchnahme der Garantie setzt die Vorlage eines gültigen Kaufnachweises voraus.

Die freiwillige Herstellergarantie gilt unabhängig von den gesetzlichen Gewährleistungsrechten. Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Gewährleistung

Für alle Fertigungs- und Materialfehler gelten die gesetzlichen Gewährleistungsrechte. Im Gewährleistungsfall bitten wir Sie, den Fall über unser Kontaktformular zu registrieren:

<https://www.stahlglut.de/kontaktformular>

Wir informieren Sie anschließend individuell über das weitere Vorgehen.

Bitte beachten Sie: Wir übernehmen keinerlei Haftung oder Schadensersatz für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Bedienungs- und Montageanleitung.

Hinweise zur Produkthaftung

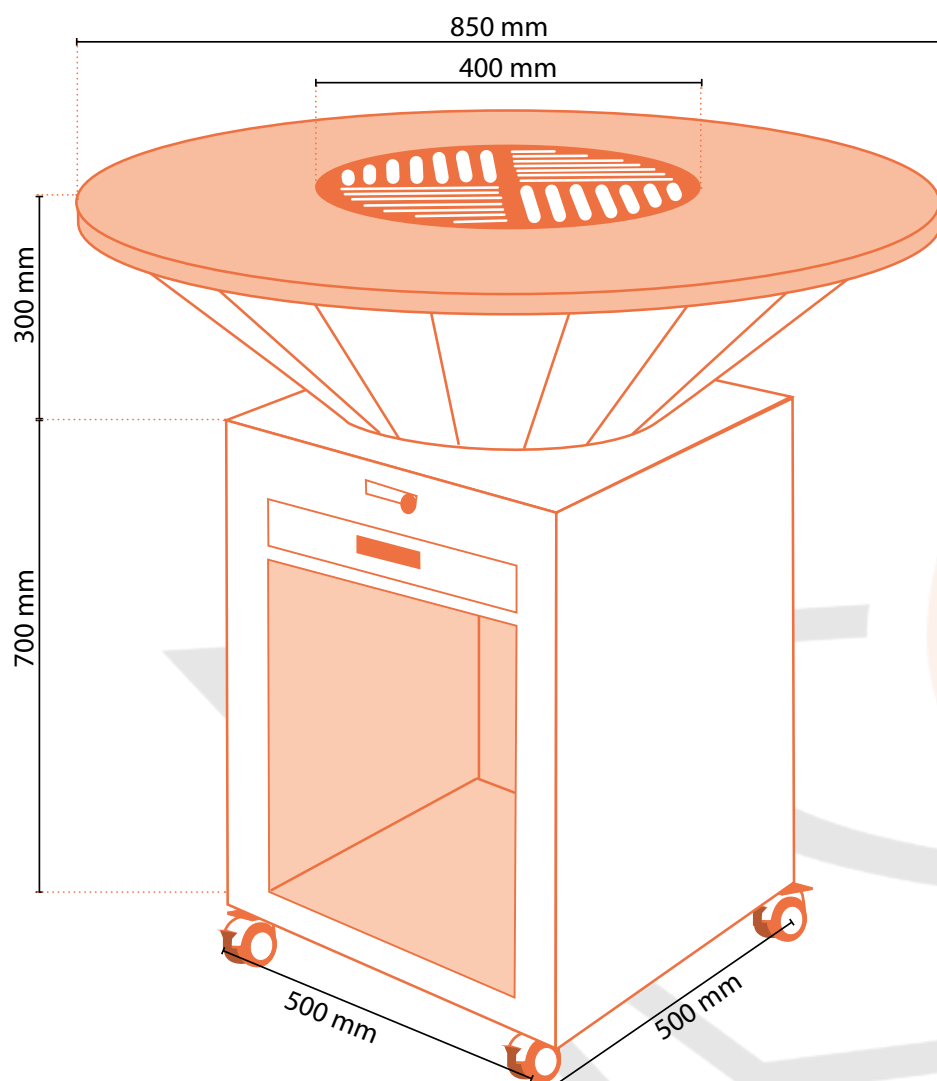
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Benutzung, Veränderungen am Produkt oder Nichtbeachtung der Anleitung entstehen. Die gesetzliche Haftung bleibt unberührt.

Technische Änderungen sowie Änderungen im Design bleiben im Rahmen der Weiterentwicklung vorbehalten.

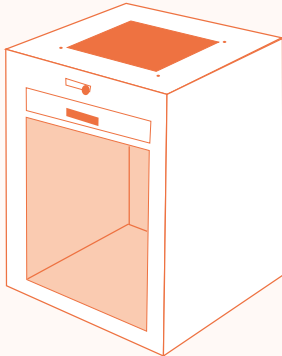
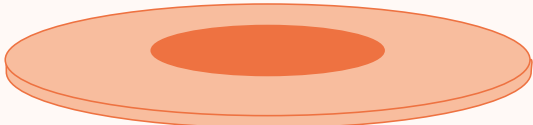
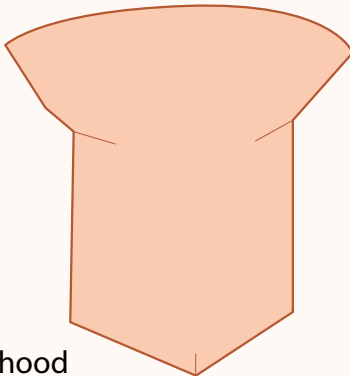
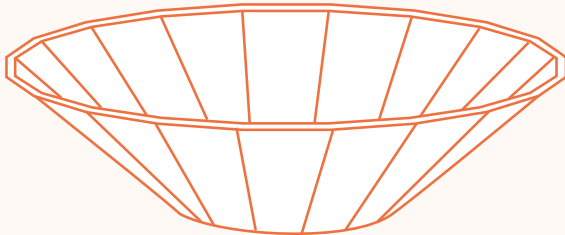
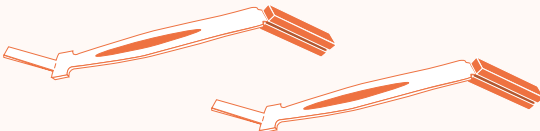
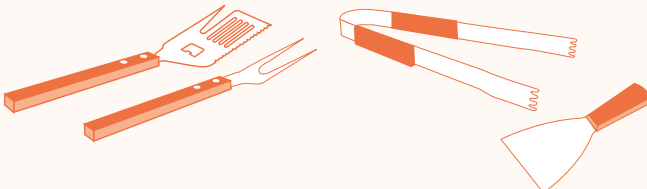
01. Table of contents

01. Table of contents	2
02. Dimensions of the assembled product	2
03. Scope of delivery	3
04. Introduction	4
05. Intended use	4
06. Before first use	4
07. Safety instructions	5
08. Assembly instructions	7
09. Lighting and extinguishing the fire	10
10. Cleaning and maintenance	11
11. Storage and winterisation	12
12. Barbecuing dos and don'ts	13
13. Disclaimer	14
14. Warranty conditions and guarantee	15

02. Dimensions of the assembled product



03. Scope of delivery

 Raised grill rack for indirect grilling	 Base	
 Grill rack	 Cover plate Handle (to be fitted with  1x M5x10mm screw + washer)	
 Grill plate	 Weather protection hood	
 Ashtray grate		
 Fire bowl		
 2 grill rack handles	 3-piece barbecue utensil set + spatula	
 4 swivel castors	 Assembly tools	
16x M8x20 Screws	 1x M5x10 Screws	 3x M8x30 Screws
You will also need: a cordless screwdriver and gloves		

04. Introduction

Thank you for purchasing your Stahlglut Plancha Grill Solara.

Please read these instructions carefully before using the grill for the first time and follow the assembly instructions to avoid damage or incorrect use. Keep this user manual for future reference.

We hope you enjoy using this product and wish you many hours of pleasure with it.

05. Intended use

The plancha grill is used for grilling, roasting and cooking food on a grill surface heated by an open fire and can also be used as a fire pit. Dry wood is used as fuel. The appliance is intended for outdoor use only. Any other use or modifications to the appliance are considered improper and exclude the manufacturer's liability.

06. Before first use

The grill plate (plancha) is covered with a food-safe protective wax coating at the factory to prevent rusting. Before using the grill for the first time, the grill plate must be heated through once to remove this wax coating. Heating the grill plate for the first time also makes it concave, so that grease and impurities can easily drain into the flame in the future. To do this, light the grill as described below and allow it to heat up for 30 to 45 minutes. Now pour a little cooking oil onto the hot grill plate and spread it with a cotton cloth. The oil mixes with the wax and can be scraped off with a spatula and slipped into the fire. Only then can you use the grill to prepare food.

Note: Smoke and odours are normal during this step.

For a better non-stick effect, the plancha can then be seasoned. To do this, spread a thin layer of cooking oil over the surface again.

Leave the plancha to burn in for 30-45 minutes and then allow it to cool completely. You will notice that the plancha becomes darker. This protective film, created by the burning-in process, gives the grill plate a non-stick coating and protects it from oxidation.

07. Safety instructions



Danger! Failure to comply may result in serious or fatal injury or serious damage to the product.



Warning! Failure to comply may result in injury or damage to the product.

Please observe the following instructions to prevent accidents and ensure that you can enjoy your barbecue for a long time:



Due to the heavy weight of the individual parts, the barbecue should be assembled by at least two people.



Do not roll the grill plate when transporting it! Any damage may prevent the surface from being scraped properly with the spatula.



Corten steel is a metal with a natural corrosion layer that protects the material from rusting through. The layer can cause orange stains on clothing, skin and standing surfaces and leave permanent marks on light-coloured floors when it rains.



Two people are required to lift the solid grill plate. We recommend wearing gloves. Grasp the plate through the centre opening.



Before each use, check that the barbecue is free from defects and damage. Place the barbecue on a level, stable and heat-resistant surface so that it cannot tip over, and lock the wheels to prevent it from rolling away.



The barbecue may only be used outdoors. Gases produced by the fire, such as carbon monoxide, can be life-threatening in enclosed spaces.



The barbecue may only be operated by adults. Alcohol and drugs are strictly prohibited.



Never leave a burning fireplace unattended.



Keep children and pets away from the hot fire pit.



Do not touch the hot fire pit and do not hold your hands over the fire – risk of burns!



Wear gloves when barbecuing and adding wood.



Keep a minimum distance of 2.5 metres from combustible objects.



Do not use flammable liquids to light the barbecue. Only use dry firelighters in accordance with EN 1860-3, such as firelighter wool, firelighter wood or corn cobs.



Do not stack the wood in the fire pit higher than just below the rim of the fire bowl. A fire that is too large can damage the barbecue or shorten its service life.

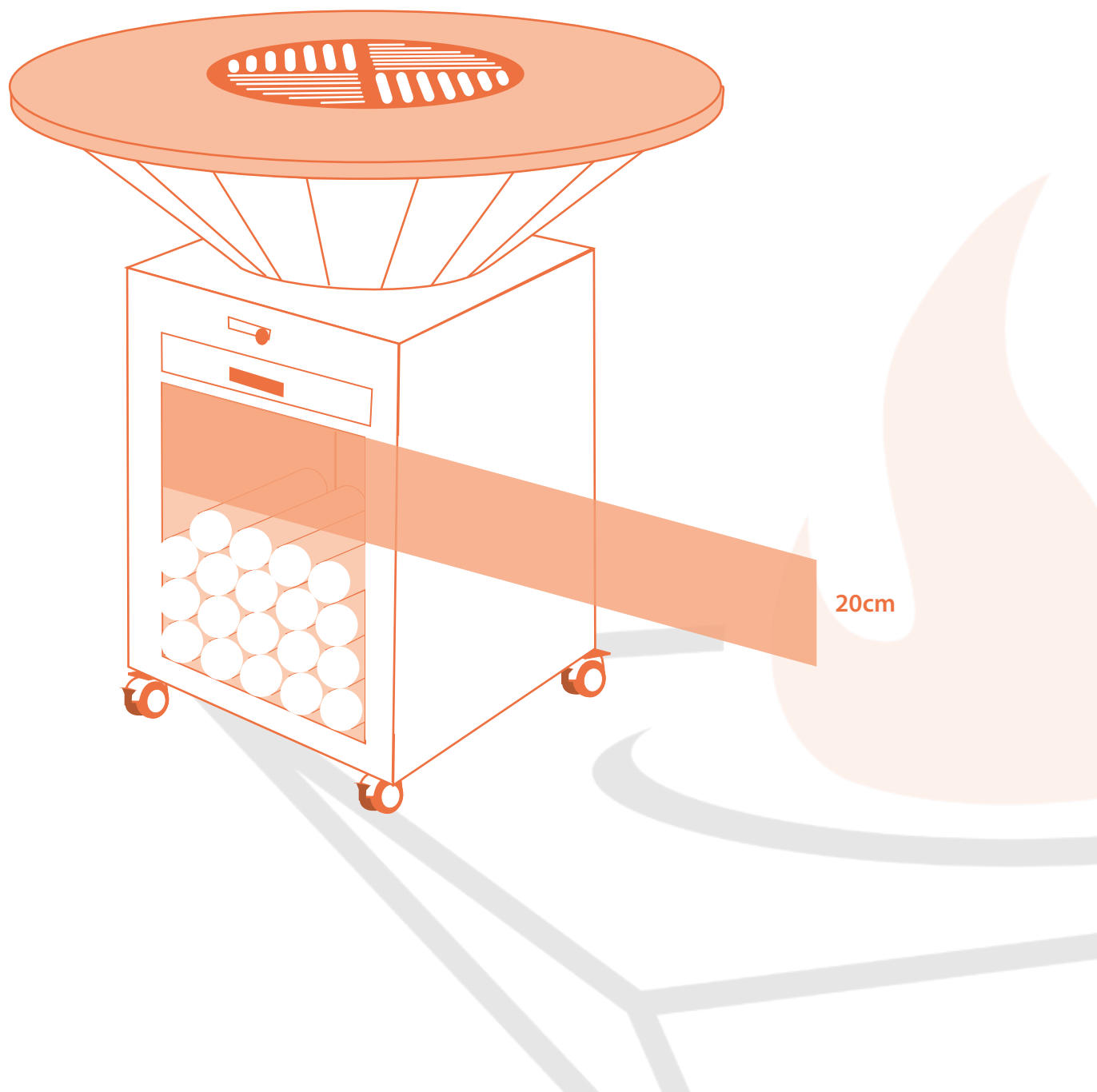


Do not move the fire pit while it is in use.

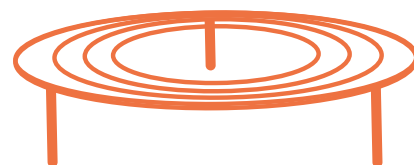
- ⚠ Do not use water to extinguish the fire pit, as this could damage the barbecue. Do not use the cover plate to smother the fire. Allow the fire to burn out or use sand to extinguish it.
- ⚠ Caution: The surface remains hot for some time even after the fire has been extinguished! The ash drawer should only be cleaned once it has cooled down completely. Please note the cleaning instructions on page 11.
- ⚠ Please only use the cover plate and weather protection hood once the barbecue has cooled down completely.

Safety notice: storage areas

If you wish to store logs or other items in the base of your barbecue, there must always be a minimum distance of 20 cm between them and the bottom edge of the ash drawer. The fire bowl and ash drawer become very hot, which could cause the stored material to ignite.



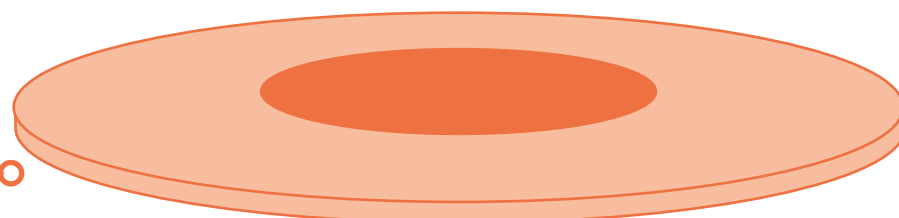
Raised grill rack for indirect grilling.....



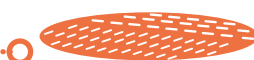
Grill rack.....



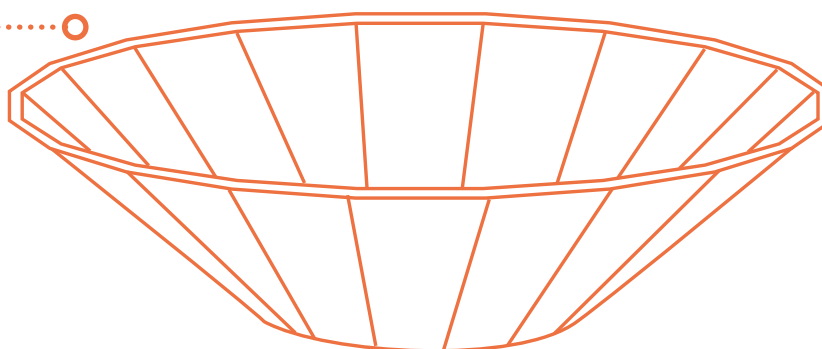
Grill plate.....



Ashtray grate.....



Inner fire bowl.....

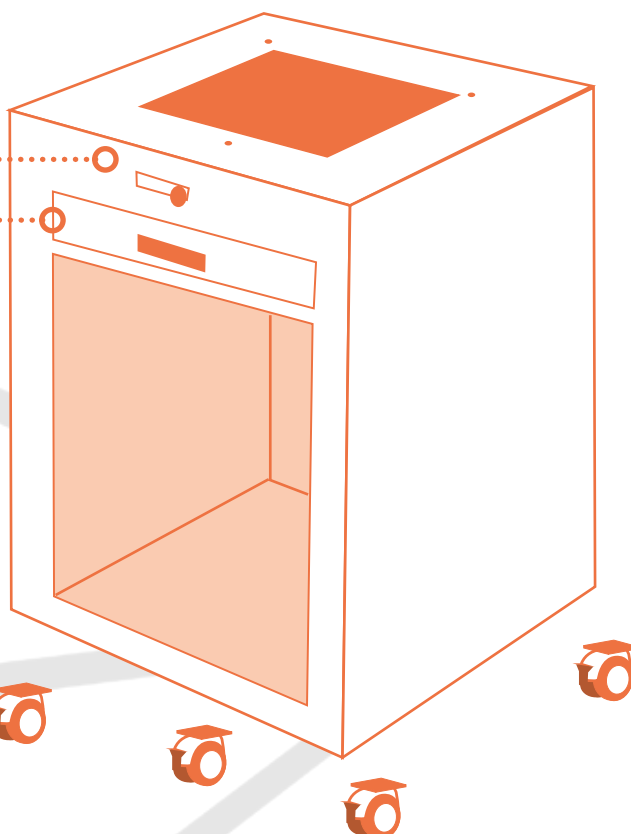


Ventilation slot.....

Ash drawer.....

Base.....

4 swivel castors.....



08. Assembly instructions stahlglut Plancha Grill Solara

Safety instructions



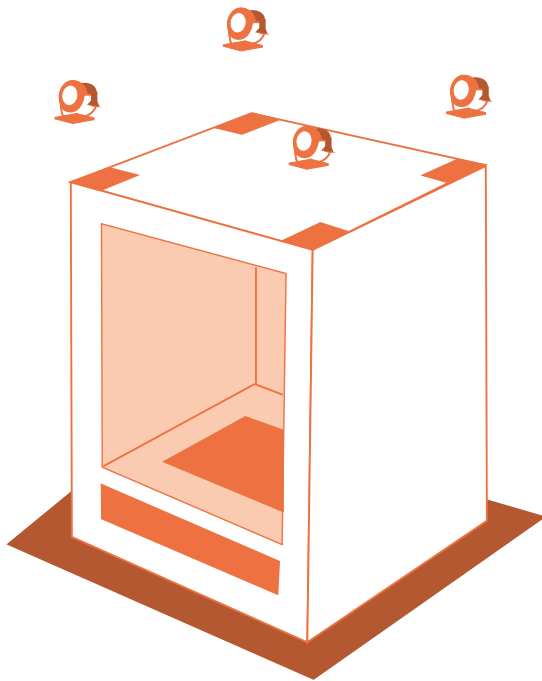
Please note that individual components of the barbecue may have sharp edges. For your own protection, wear gloves during assembly.



Caution: the grill plate is solid and heavy. Assemble it with two people, grasping it through the inner opening. Pinching hazard!



Barbecue version with black powder coating: The coating is very sensitive. Assemble the components carefully, using soft padding.



Step 1 - Installation of the castors

We recommend working in pairs.

First, remove the ash tray. Turn the base unit upside down and place it on a soft, level surface. Install the 4 swivel castors using **4 M8x20mm screws** each.

Note: Initially tighten the four screws only slightly, then tighten them fully in a crosswise pattern to prevent the unit from tilting.

Turn the base unit over and engage the castor brakes. The ash drawer can now be slid back into place.

Step 2 - Installing the fire bowl

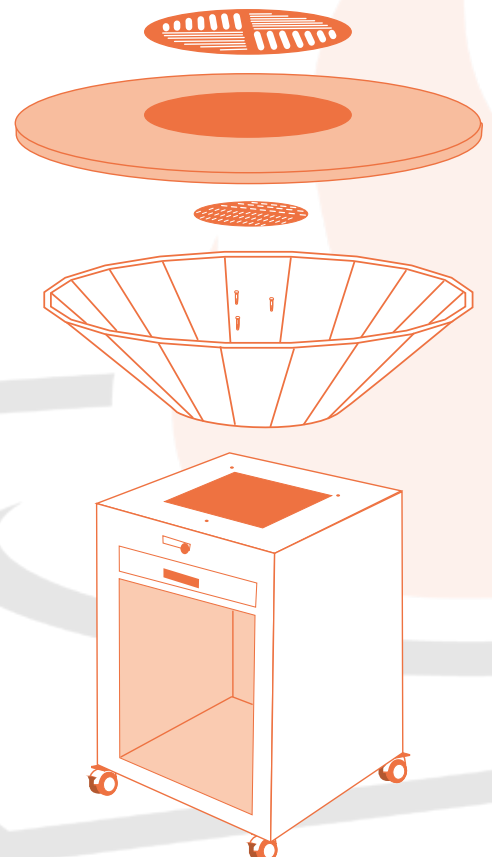
Place the fire bowl on the base and insert the ash grate. Secure both from the inside using 3 M8x30mm screws.

INFO:

The ash grate optimises combustion by ensuring a steady air supply. Ash falls through the grate into the ash drawer. This creates clean, efficient and low-smoke embers. At the same time, it makes cleaning up afterwards easier.

Step 3 - Installing the air control

Fit the slide control for regulating the air supply to the ventilation slot.



Step 4 - Installing the grill/cooking plate

Place the grill plate on the fire bowl.

Tip: Work in pairs and hold the plate by the central recess to avoid trapping your fingers.

Finally, you can also place the grill grate on top.

Included accessories

	Description
Flat grill rack	for cooking food directly over the fire
Raised grill rack	for slow cooking over the fire or raised shelf for grilled food
Grill rack handles	with sturdy wooden handles for secure gripping and positioning of the grill rack
3-pcs BBQ utensil set	Barbecue tongs, fork, multifunctional barbecue turner and spatula made of stainless steel with wooden handle
Cover plate	with practical knob for placing on top as protection against rust. The knob is attached with an M5x10mm screw .
Weather protection cover	to protect the barbecue from rust and external influences
Assembly tool	with everything you need to assemble the barbecue

Optional accessories

	Description	Art No.
Cutting board	Made of bamboo, 500x450x100 mm	2100
Barbecue gloves	For safe handling of hot objects	2103
Leather apron	Protects your clothing and you from heat and grease	2104
Skewer set	For preparing skewered dishes	2107
Skewer holder	Holds your barbecue skewers over the flame	2111-2
Food bumper	Prevents food from slipping into the embers	2112-2

You can find this and more in our shop: www.stahlglut.de

09. Lighting and extinguishing the fire

ATTENTION!



Before lighting the fire, the barbecue should be placed on a level and stable surface and the castors should be locked.

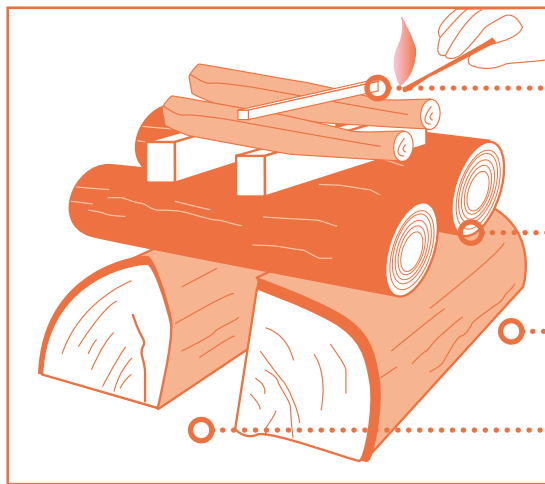
Do not move the barbecue during use; wait until it has cooled down completely.

Stacking wood in the fire bowl

Please use dry, split deciduous wood (beech, ash). Be careful with tropical hardwood, as it becomes very hot due to its high density. If too much is used, the plate will overheat and may bend.

Stack the logs in layers with the bark facing outwards (see illustration) and light them with solid firelighters.

Tip: Placing the firelighter on top produces less smoke and fine dust.



Firelighters (e.g. firelighter wool, firelighter wood, corn cobs)

Air supply

Dry deciduous wood

Air supply

Handling fire

After lighting the fire, let it burn for about 30 minutes without further intervention until a nice glow has developed before placing the first food on the grill. The wood should already be covered with a layer of ash.

To continue firing, scrape the embers apart (use gloves and a sufficiently long tool!) and add more wood. The optimum grilling temperature is reached after approx. 20 minutes. Depending on the ambient temperature, the grill plate reaches a temperature of approx. 300°C at the centre and approx. 200°C at the outer edge when fired correctly.

Add wood regularly to keep the burning temperature as constant as possible. Use the ventilation slots to regulate combustion. Open ventilation slots allow more oxygen to reach the embers, making the fire hotter and combustion stronger, while closing them has the opposite effect and allows the fire to burn longer.

Extinguishing the fire in the fire bowl

- Close the ventilation slot to cut off the oxygen supply to the fire.



Note: We recommend keeping the ventilation slots closed until cleaning is complete to prevent the wood from reigniting.

- The best and easiest way to extinguish the fire safely is to let it burn out. If this is not possible, cover the wood with sand.
- Please do not use water or other extinguishing agents, as this may damage the coating of the barbecue.



CAUTION! Never use the grill plate cover to smother the fire! It is not designed to withstand the heat. In addition, smoke gas ignition (flash fire) can occur if a large amount of oxygen suddenly reaches the embers when the cover is removed.

10. Cleaning and maintenance

- Carefully scrape off coarse residues with a spatula while the plate is still warm.
- If necessary, you can heat the plancha to 300 degrees and let the fire burn for 30 minutes to perform pyrolytic cleaning. This will burn any remaining residue on the grill to ash.
- Cleaning the ash drawer, fire bowl and other parts except the grill plate, as well as maintenance, should only be carried out when the grill has cooled down completely.
- To prevent the grill bowl from clogging, the ash must be removed after each use. To remove ash and grease residue, unhook the drawer under the fire bowl and dispose of the contents properly.



CAUTION! Hot ashes can reignite. Please wait until they have cooled completely before disposing of them in the household waste. Alternatively, you can place the ashes in a zinc container and soak them completely with water.

- If necessary, you can gently wipe the cooled plate with a soft cloth and a small amount of mild detergent. Then rinse the plancha thoroughly with clean water.
- **Important:** Dry the plancha thoroughly and rub the surface with a thin layer of cooking oil to protect it from rust.
- During grilling, grease splatters may get onto the base. These splatters cannot be removed from the Corten steel surface. However, you can treat the entire Corten steel with a kitchen towel and a little oil to visually even out the splatters. This will make the base darker. Please note: when it rains, slightly greasy water may run down and leave stains on the floor.
- Clean and dry the wooden chopping board and all other wooden parts made of bamboo after each use with a damp cloth and mild detergent. Do not use corrosive substances or the dishwasher. The wooden chopping board should be stored in a dry place to protect the material.
- Please check the condition of your barbecue regularly to ensure optimal usage conditions and a long service life.
- If necessary, you can find replacement parts for your barbecue in our shop.

11. Storage and winterisation

If you want to stow away your barbecue or prepare it for winter storage, please note the following:

- Remove all food residues and encrustations completely. If necessary, carry out a pyrolytic cleaning (heating to approx. 300°C to burn off food residues).
- Rub the plancha with a thin layer of cooking oil to prevent rust film.
- Remove any remaining ash completely.
- Place the supplied lid on the plancha to protect it from rust.
- Cover the barbecue with the enclosed weather protection hood.



12. Barbecuing dos and don'ts

Preheat the plate

For the perfect grilling experience, the plancha needs some time to warm up. After about 30 minutes, when the wood has formed a layer of charcoal, the grill plate is ready for use. Food will stick to a plate that is not sufficiently heated. It will then be impossible to sear it properly. To grill at a lower temperature, place the food further out towards the edge.

Use a clean grill rack

Residue on the plancha and grill rack will stick to your food, causing it to adhere. To prevent this and for hygienic reasons, the plancha and grill rack should be cleaned after each use. Food residue can simply be scraped off the hot plancha with a spatula and into the fire..

Preparation is key

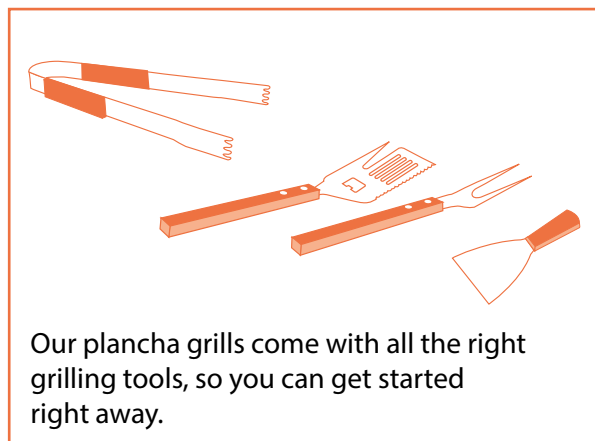
Before lighting the barbecue, you should place all the necessary tools, ingredients, spices, sauces, plates, barbecue utensils and, of course, the food to be grilled near the barbecue. This not only ensures that the blazing fire is under observation, but also that you don't miss out on the fun of barbecuing and the perfect cooking point.

Sufficient space

Give your food the space it deserves. With sufficient distance between items, everything will sizzle evenly and you will remain in control. This allows you to move the food between the different grilling zones with ease and without running out of space.

Please do not turn

Trust your barbecue and the fire – most food only needs to be turned once or a few times to reach the perfect cooking point. For a crispy crust and juicy inside, leave the food untouched for as long as possible.



Have fun!

Barbecuing is no longer just about preparing meat. For many, cooking food over a blazing fire has become a passion. Whether meat, vegetables or fruit – there are almost no limits to your imagination. Try it out and create unforgettable dishes!

13. Disclaimer

Safety, installation, use and maintenance instructions

The manufacturer accepts no liability for damage or consequential damage caused by

- improper use,
- improper assembly, commissioning or operation,
- failure to observe these instructions for use,
- unauthorised modifications or repairs to the device.

The user is solely responsible for the operation of the plancha grill. No liability is accepted for damage caused by external influences such as weather conditions, improper storage or lack of care.

Statutory liability claims, in particular in the event of injury to life, limb or health, as well as in the event of intent or gross negligence, remain unaffected.

Corten steel

Our barbecues are made from Corten steel, whose natural corrosion layer protects the material from rusting through. The protective layer is not yet fully formed upon delivery. The corrosion process continues for another 6-12 months until a fully protective layer has formed. The colour of the material may therefore change over time. We accept no liability for colour changes. Colour and surface changes as well as rust formation are typical for this material and do not constitute a defect.

Individual components made of Corten steel may be less corroded than others upon delivery. This is part of the natural process. All parts will corrode over time due to weathering. We are not liable for differences in corrosion between individual elements.

During the corrosion process, the material may leave orange stains on clothing, skin and surrounding materials. When it rains, running water may cause stains on light-coloured surfaces. We are not liable for stains resulting from corrosion and any consequential damage.

Barbecue version with black powder coating:

Please note that our black-coated barbecues are more susceptible to damage during assembly and use.

Weather conditions and sunlight can cause discolouration of the coating. We accept no liability for such discolouration.

Colour changes, matt spots or flaking of the coating due to high temperatures or open flames are material- and usage-related and are not covered by the warranty.

Note: Despite the highly resistant coating, scratches may occur on the black barbecue. In such cases, we will provide you with black touch-up paint, which you can use to easily repair minor damage.

Wooden elements

All our wooden elements are made of bamboo and are weather-resistant to a certain extent. They should be stored indoors in a dry place after use.

Please note that sharp knives can cause irreparable damage to the wooden chopping board.

14. Warranty conditions and guarantee

Warranty conditions

The manufacturer grants a warranty of 24 months from the date of purchase for the individual components of the barbecue.

The warranty covers only material and manufacturing defects when used properly.

The warranty does not cover:

- Wear parts and normal wear and tear
- Changes to the surface caused by heat, fire, weather or use
- Rusting
- Damage caused by improper use, overheating or incorrect operation
- Changes in paint and colour on powder-coated components
- Natural patina and oxidation on Corten steel
- Visual irregularities due to the manufacturing process
- Damage caused by failure to follow our assembly, use and maintenance instructions

The warranty shall be void in the event of tampering by unauthorised persons or the use of non-approved accessories.

The warranty can only be claimed upon presentation of a valid proof of purchase.

The voluntary manufacturer's warranty applies independently of the statutory warranty rights. Your statutory rights in the event of defects are not limited by this warranty.

Warranty

All manufacturing and material defects are covered by statutory warranty rights. In the event of a warranty claim, please register the case using our contact form:

<https://www.stahlglut.de/kontaktformular>

We will then inform you individually about how to proceed.

Please note: We accept no liability or compensation for damage resulting from failure to observe the operating and assembly instructions.

Product liability information

The manufacturer is not liable for damage caused by improper use, modifications to the product or failure to observe the instructions. Statutory liability remains unaffected.

Technical changes and design modifications are reserved in the context of further development.



Kontaktinformationen | Contact Information

Neyses Gartenteiche GmbH stahl|glut
Fürst-Leopold-Allee 107
D-46284 Dorsten

Tel.: +49 (0) 2362-79066-0
E-Mail: info@stahlglut.de
www.stahlglut.de