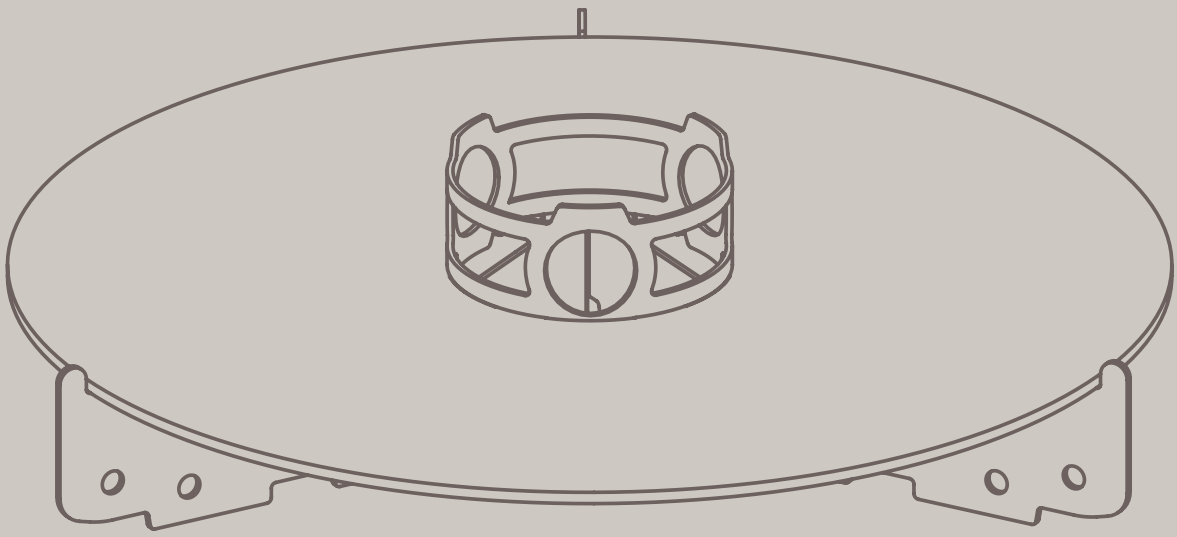


FEUERHAND

GRILLPLATTE I GRIDDLE PLATE I PLANCHA

DE Gebrauchsanleitung / EN User Manual / FR Mode d’emploi /
ES Manual de instrucciones

Moments Made Light. Made in Germany.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für die Feuerhand Grillplatte entschieden hast. Mit der in Deutschland gefertigten Platte aus massivem Stahl machst du aus deiner Feuerhand Feuertonne oder Feuerschale eine vielseitige Outdoor-Kochstation und erlebst echten spanischen Grillgenuss à la Plancha. Aromatische Fleisch-, Fisch- und Gemüsevariationen lassen sich darauf für deine Freunde und Familie perfekt zubereiten und in geselliger Atmosphäre genießen.

WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise und hebe dieses Dokument gut auf. Übergib es auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Einsatzort der Grillplatte: Die Grillplatte ist ausschließlich zum Gebrauch mit den Feuerhand Feuerschalen und -tonnen im Freien konzipiert und konstruiert. Sie darf nur unter Beachtung der nachfolgenden Sicherheits-, Warn- und Gebrauchshinweise verwendet werden. Bitte beachte, dass sich bei falscher Verwendung, Pflege oder Lagerung materialbedingt Rost auf der Grillplatte bilden kann.

SICHERHEITSHINWEISE

Verwende die Grillplatte ausschließlich im Freien. Sie darf keinesfalls in geschlossenen Räumen verwendet werden – dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr**.

- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzvorschriften und halte diese ein. Nimm bei der Benutzung in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.
- **Achtung!** Die Grillplatte und ihre Basis mit all ihren Teilen werden bei Verwendung sehr heiß. Lege Feuerholz nur mit feuerfesten Handschuhen nach und bewege die Platte nicht.
- Lass die Feuerschalen und -tonnen nicht unbeaufsichtigt brennen und lass niemals Kinder oder Tiere in die Nähe.
- Halte den Sicherheitsabstand zu brennbaren und wärmeempfindlichen Gegenständen und Materialien ein. Wir empfehlen, dass die Feuerstelle mit einem Radius von mindestens 2 Metern freisteht.
- Stelle die Feuertonne oder Feuerschale auf eine ebene, hitzefeste Oberfläche und gewährleiste noch vor dem Auflegen der Grillplatte einen sicheren Stand.
- Decke die Grillplatte während des Gebrauches nicht ab. **Brandgefahr!**
- Verwende niemals flüssige Feueranzünder oder Flüssigkeiten wie z. B. Benzin, Terpentin oder Spiritus zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers. Diese Stoffe entzünden sich explosionsartig und sind giftig und umweltschädlich. Wir empfehlen handelsübliche feste Grill- oder Feueranzünder. Beachte stets die Hinweise auf der Verpackung.
- Bewege die Feuerhand Feuerschalen und -tonnen, sowie die Grillplatte nicht mehr, sobald ein Feuer darin brennt.
- Trage beim Gebrauch entsprechende Kleidung. Lange, weite Ärmel fangen schnell Feuer!
- Sei vorsichtig beim Nachlegen von Brennmaterial. Gib dieses nur einzeln und langsam durch die Öffnung des Kochaufsatzes.

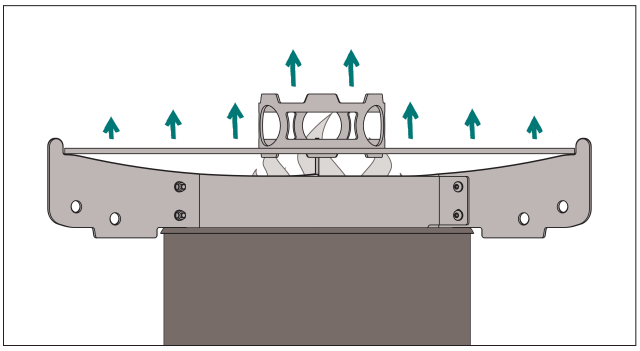
- Achte beim Nachlegen darauf, hitzebeständige Handschuhe zu tragen.
- Halte für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit.
- Lass zum Verlöschen des Feuers das Brennmaterial ganz herunterbrennen und die Grillplatte und Feuerstelle nach Gebrauch vollständig auskühlen.
- Pflege die Feuerhand Grillplatte gemäß der Pflegeanleitung.
- Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!
- Beachte unbedingt auch die Bedienungsanleitung deiner Feuerhand Feuerstelle.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Grillplatte macht aus deiner Feuerhand Feuerschale oder -tonne eine vollwertige Koch- und Grillstation. Die verschiedenen Temperaturzonen der Grillplatte und eine gleichmäßige Hitzeverteilung ermöglichen dir optimale Garergebnisse. Die Patina, die sich nach erfolgreichem Einbrennvorgang und bei weiterer regelmäßiger Nutzung auf der Grillplatte bildet, sorgt für das besondere Plancha-Aroma. Mit dem Kochaufsatz kannst du die Hitze zusätzlich zum Kochen mit Töpfen, Pfannen oder Kesseln zu nutzen. Der ringförmige Aufsatz verhindert zudem ein Herabfallen von Speisen in das Feuer.

Du kannst deine Grillplatte zudem mit dem praktischen, separat erhältlichen Feuerhand Grilleinsatz ergänzen. Der Mini-Grillrost fügt sich passgenau in die Aussparung oder im Kochaufsatz ein und sorgt für Gerichte mit ansprechenden Grillstreifen und dem vollen Grillaroma, während Fleisch und Gemüse sicher auf der Grillplatte zubereitet werden.

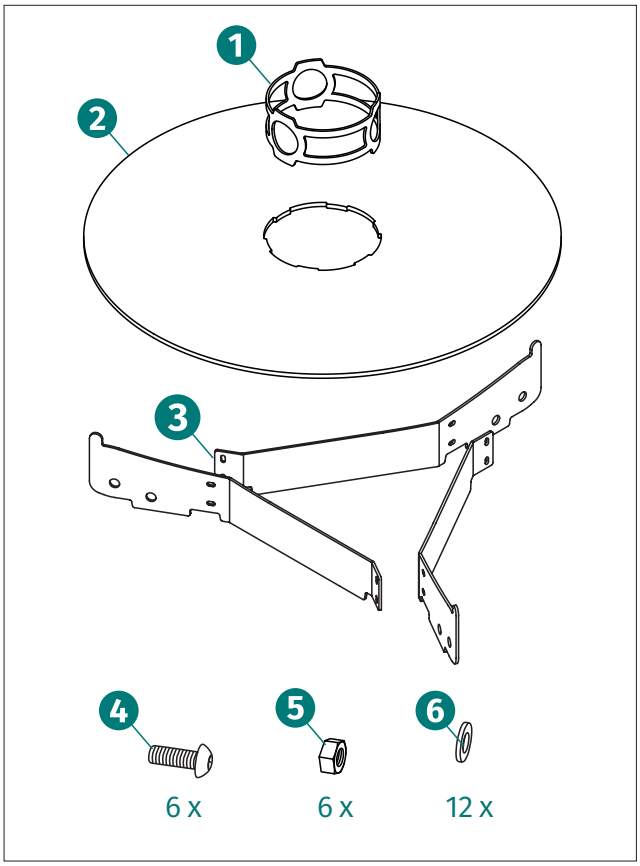
FUNKTIONSPRINZIP



TECHNISCHE DATEN

- Durchmesser Grillplatte: 57 cm
- Durchmesser Öffnung für Brennmaterial: 13,2 cm
- Außendurchmesser Kochaufsatz: 14 cm
- Gesamtmaße Grillplatte zusammengebaut (H x B x T): 16,6 x 57 x 58,8cm
- Stärke Grillplatte: 6 mm
- Material: Stahl
- Gesamthöhe inkl. Kochaufsatz: 16,6 cm
- Gesamtgewicht: 13,5 kg

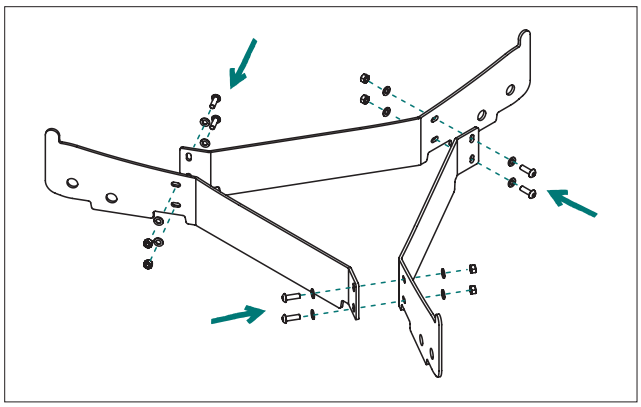
LIEFERUMFANG



1. Kochaufsatz
2. Stahlplatte
3. 3 x Arm Trägergestell mit Plattenhaken
4. 6 x Innensechskantschraube
5. 6 x Mutter für Innensechskantschrauben
6. 12 x Unterlegscheibe
7. Gebrauchsanleitung (ohne Abb.)

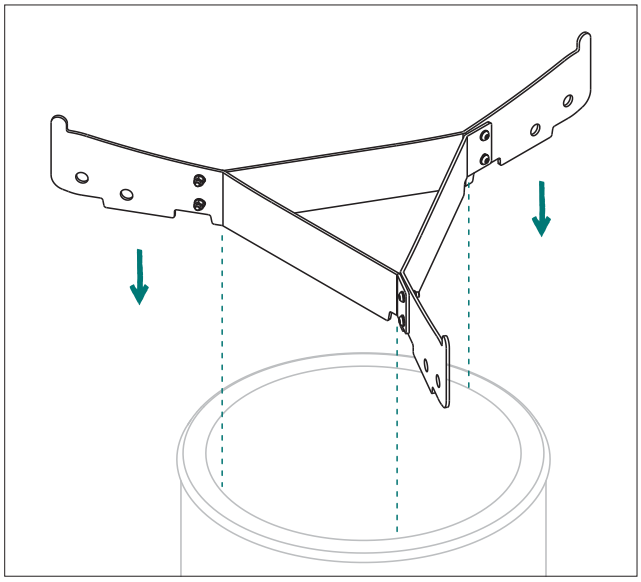
MONTAGE

SCHRITT 1:



Fixiere die drei Arme des Trägergestells auf einer ebenen Fläche (Tisch) mit den passenden Schrauben und entsprechenden Unterlegscheiben hinter den Schraubenköpfen und den Muttern. Achte darauf, dass alle Plattenhaken der drei Arme nach oben zeigen.

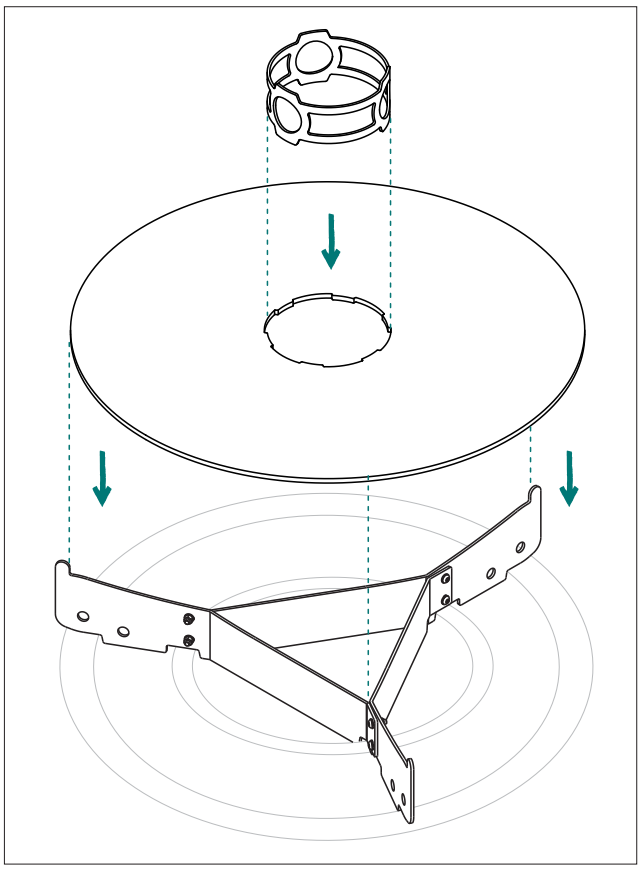
SCHRITT 2:



Prüfe den sicheren Stand der Feuerstelle vor dem Auflegen des Trägergestells. Er sollte auf einem ebenen, festen Untergrund stehen. Setze das fixierte Trägergestell mit den Plattenhaken nach oben zeigend, von oben ein.

Minimiere eventuelle Spielräume zwischen Gestell und Feuertonne oder -schale durch vorsichtiges Schieben der einzelnen Arme und ziehe anschließend die Schrauben fest.

SCHRITT 3:



Setze die Grillplatte auf das Trägergestell auf und den Kochaufsatz in die entsprechende Aussparung in der Mitte der Platte ein.

VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

ERSTE VERWENDUNG

Beim ersten Erhitzen der Grillplatte wird diese sich wölben. Materialbedingt ist nicht vorhersehbar, ob sie sich nach oben oder nach unten wölbt. Sollte eine Wölbung nach oben erfolgen, entferne den Kochaufsatz mit feuerfesten Handschuhen und lege ihn auf einer hitzeresistenten Unterlage ab. Drehe anschießend die Platte einmal komplett herum, sodass die Wölbung nach unten zeigt, und setze den Kochaufsatz vorsichtig wieder ein. Anschließend kannst du mit dem Einbrennen der Grillplatte beginnen.

EINBRENNEN

Die Grillplatte ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl eingestrichen, um Korrosion vorzubeugen. Deine Grillplatte muss jedoch erst eingebrannt werden, bevor du sie benutzen kannst.

1. Gib dazu ein hitzebeständiges Öl, wie z.B. Leinöl, Rapsöl oder Kürbiskernöl, auf deine Grillplatte, sodass ein Film entsteht. Verteile das Öl, z.B. mit einem Pinsel, auf der gesamten Oberfläche. Leg die Grillplatte auf einfügendeine sich im Betrieb befindliche Feuerschale oder -tonne. Warte ab, bis das Öl nicht mehr raucht.
2. Nach einiger Zeit färbt sich deine Grillplatte stellenweise oder großflächig dunkel und es bildet sich die typische Patina.
3. Entferne die Grillplatte und lass sie langsam abkühlen. Spüle die Grillplatte mit heißem Wasser ab und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig. Abschließend die Platte gut abtrocknen und erneut einölen. Nutz dafür eines der obengenannten Öle.
4. Anschließend führst du den Einbrennvorgang noch zwei Mal durch: Bestreiche die Grillplatte mit Öl, warte, bis das Öl nicht mehr raucht, lass die Platte abkühlen, wasche sie mit Wasser ab und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig.
5. Die Feuerhand Grillplatte ist jetzt einsatzbereit. Nach jedem weiteren Gebrauch genügt es, wenn du die Platte mit heißem Wasser spülst oder mit einem Küchenpa-

pier abreibst. Zum Korrosionsschutz sollte stets eine dünne Öl-/Fettschicht vorhanden sein. Der Einbrennvorgang kann bei Bedarf beliebig oft wiederholt werden.

Bitte beachte, dass deine Grillplatte nicht für die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln, wie Tomaten, Zitrusfrüchten oder Rotwein, geeignet ist. Säurehaltige Lebensmittel und Rotwein dürfen auf keinen Fall verwendet werden, ansonsten wird die Patina beschädigt.

NUTZUNGSHINWEIS

Wenn du die Grillplatte betreibst, kann es gelegentlich zu einem kurzzeitigen Verlöschen des Feuers mit stärkerer Rauchentwicklung kommen. Dies entsteht durch eine zu hohe Befüllung der Feuerstelle oder zu geringer Luftzufuhr. Um das Problem zu beheben, fülle kleine, trockene Hölzer nach oder entzünde den Rauch direkt mit einem Streichholz. Die Rauchentwicklung wird umgehend aufhören.

REINIGUNG, PFLEGE UND LAGERUNG

Bevor du die Grillplatte nach der Verwendung einlagerst, lass das Feuer zunächst ganz herunterbrennen, ohne Holz nachzulegen. Schütte kein Wasser zum Löschen des Feuers hinein, sondern halte für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit. Wenn die Platte erkaltet ist, kannst du diese herunternehmen und reinigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

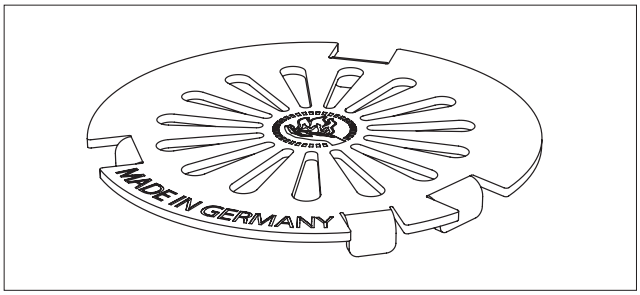
Reinige die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und entferne eventuelle Speiserückstände vorsichtig mit einem Schwamm oder Schaber / Spachtel. Um die Patina der Platte zu erhalten, verwende kein Spülmittel. Beachte, dass die Grillplatte mitsamt Trägergestell und Kochaufsatz aus unbehandeltem Stahl besteht. Trockne die Platte daher nach der Reinigung gut ab und fette sie mit einem hocherhitzbaren Öl ein, um möglicher Rostbildung vorzubeugen.

LAGERUNG

Lass die Basis und die Grillplatte inklusive allem Zubehör nicht ungeschützt im Freien stehen. Verstaue die Grillplatte erst, wenn diese vollständig abgekühlt und gereinigt ist. Lagere sie stets trocken, bestenfalls abgedeckt mit einem Tuch und vermeide Stau- und Kondensationsnässe. Lagere die Grillplatte stets getrennt von deiner Feuertonne oder - schale. Durch die Reaktion von Stahl mit Edelstahl kann es andernfalls zu starker Rostbildung kommen. Reinige, pflege und lagere die Feuerhand Feuerschale oder -tonne bitte entsprechend der beiliegenden Bedienungsanleitung. Achte vor allem darauf, dass du die Basis nach Verwendung mit der Grillplatte auch von außen gründlich reinigst, da sich durch die Verbindung von Aschepartikeln und Luftfeuchtigkeit sowie u.U. aufgrund freiwerdender Stahlpartikel Rostpunkte auf der Außenseite der Edelstahl-Feuerstelle bilden können.

ZUBEHÖR

GRILLEINSATZ FÜR FEUERHAND GRILLPLATTE



GEWÄHRLEISTUNG

Bei sachgemäßer Verwendung erhältst du auf die Grillplatte eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Zweckentfremdung der Grillplatte wird keine Haftung übernommen. Bitte beachte, dass die Anlauffarben des Stahls und eventuelle Rostbildung kein Mangel sind. Lässt sich die Grillplatte aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

SERVICE

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Kundendienst erreichst du per E-Mail unter:

service@feuerhand.de

USER MANUAL

Thank you for purchasing the Feuerhand Griddle Plate. With the Griddle Plate you turn your Feuerhand Fire Barrel or Fire Bowl into an outdoor cooking station and experience true Spanish plancha grilling pleasure. You can prepare tasty meat fish or vegetables compositions for family and friends and enjoy them in a convivial atmosphere.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Please read this user manual carefully before using the product for the first time. Follow the safety instructions and keep this user manual for future reference. If the product is used by other people, they must also be given this user manual.

The Griddle Plate is designed and built for outdoor use only on top of the Feuerhand Fire Bowls and Barrels. It can be used only if the following safety instructions, warnings and instructions for use are followed. Please note that under improper use, care or storage, rust may develop on the Griddle Plate due to the material.

SAFETY INSTRUCTIONS

Only use the Griddle Plate in combination with the Feuerhand Fire Bowls and Barrels outdoors. It must never be used indoors. **Fire hazard and danger of suffocation!**

- Comply with fire safety regulations. Show consideration to the plant and animal life and to nature reserves when using the product outdoors.
- **Caution!** The Pyron Fire Barrel, Plate and all its parts become very hot when in use. Always wear heat-resistant gloves when adding fuel and do not move the plate.
- Never leave the Feuerhand Fire Bowls and Barrels burn unattended. Keep out of reach of children and animals.
- Keep a safe distance to flammable and heat-sensitive objects and materials. We recommend that you place the Fire Bowls and Barrels within a clear radius of 2 meters.
- Place the Fire Barrel or Barrel on an even, heat-resistant surface and ensure its steady stand, before placing the Griddle Plate on top.
- Do not cover the Griddle Plate while it is in use. **Fire hazard!**
- Never use liquid fire starters or fluids such as kerosene, turpentine or methylated spirit to start or restart the fire. Such substances can explode and are toxic and harmful to the environment. We recommend commercially available solid grill or fire lighters. Please follow the instructions on the packaging.
- Do not move the Griddle Plate or Fireplace when a fire is burning inside.
- Wear appropriate clothes when using. Long, loose sleeves may catch fire easily!
- Be careful when adding fuel. Carefully add only one piece at a time through the opening of the cooking support. Protect your hands with heat-resistant gloves.
- Have a bucket of sand or a powder fire extinguisher nearby in case of emergency.
- For the fire to stop burning, let the fuel burn down entirely and let the the Griddle Plate and fireplace cool down completely after use.

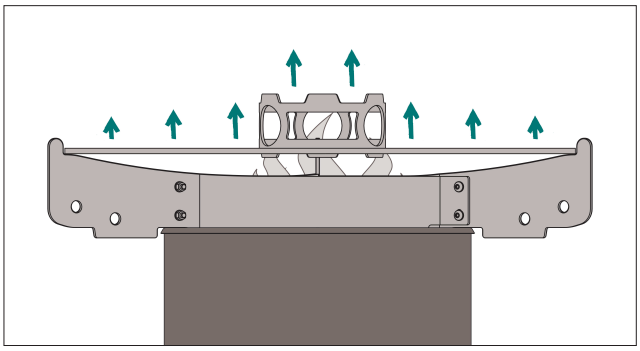
- Care for the Griddle Plate as specified in the instructions for care.
- Never throw hot ash into the household waste!
- Also observe the user manual of the complementing Feuerhand products.

PRODUCT DESCRIPTION

The Griddle Plate complements your Fire Bowl or Barrel and turns your fireplace into a full-fledged cooking and grilling station. The different temperature zones of the Griddle Plate and the even heat contribution allow for optimum cooking experiences. The patina that forms on the griddle plate after successful seasoning process and further regular provides for the special plancha flavour. With the cooking support you can use the heat for cooking with pots or kettles. The circular support also prevents food from falling into the fire.

You can also complement your Griddle Plate with the practical, separately available Grill Insert for Feuerhand Griddle Plate. The mini grilling grate fits perfectly into the opening or in the cooking attachment and ensures dishes with appealing grill stripes and the full grill aroma, while meat and vegetables are prepared safely on the Griddle Plate.

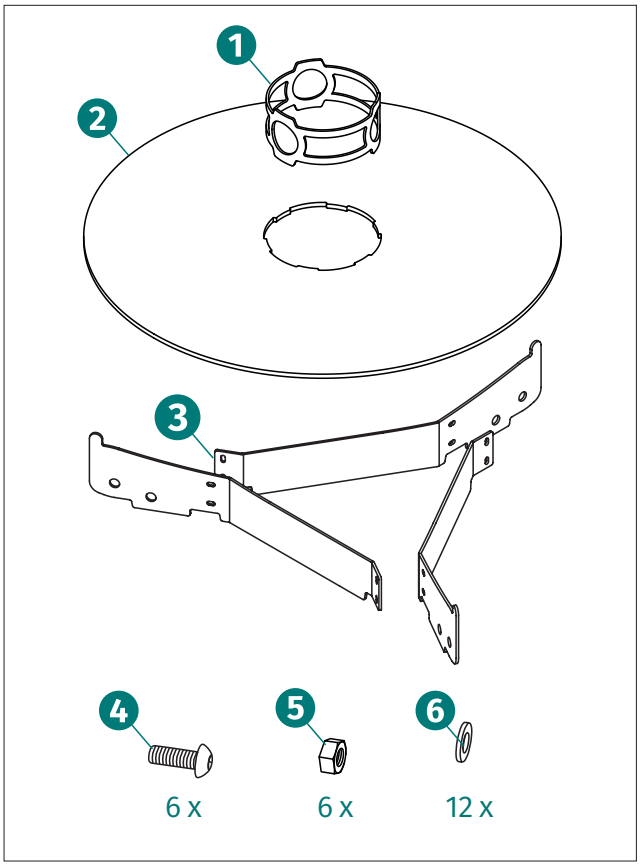
OPERATING PRINCIPLE



TECHNICAL DETAILS

- Diameter: 57 cm
- Diameter fuel opening: 13.2 cm
- Outer diameter cooking support: 14 cm
- Overall dimensions assembled Griddle Plate (H x W x D): 16.6 x 57 x 58.8 cm
- Thickness Griddle Plate: 6 mm
- Material: steel
- Overall height incl. Cooking support: 16.6 cm
- Overall weight: 13.5 kg

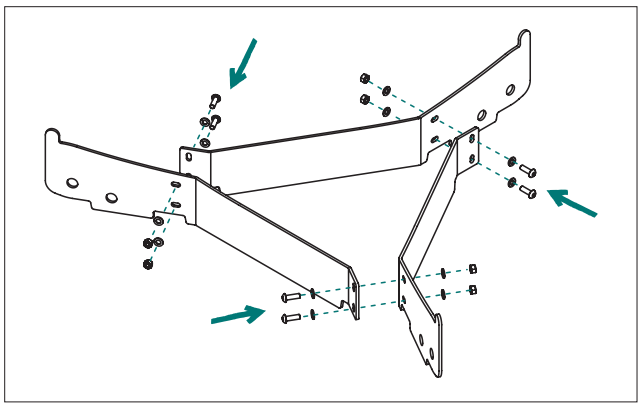
SCOPE OF DELIVERY



1. Cooking support
2. Steel plate
3. 3 x Arm of support frame with plate hooks
4. 6 x Allen screw
5. 6 x Nut for allen screws
6. 12 x Washer
7. User Manual (no image)

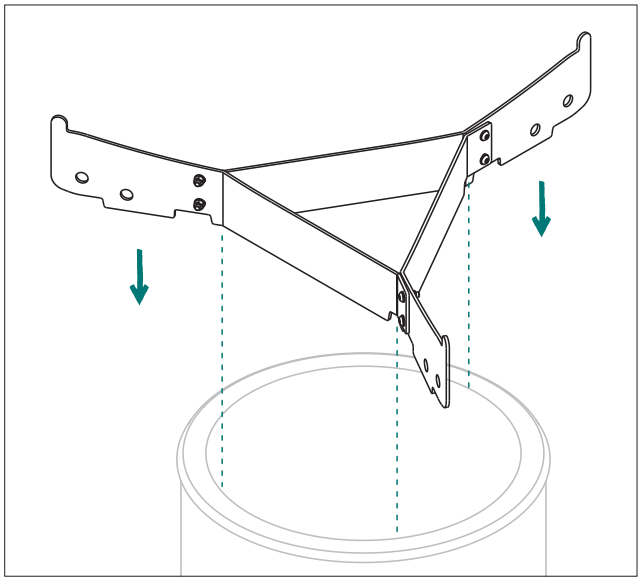
ASSEMBLY

STEP 1:



Arrange the three arms of the support frame on an even surface (table) and fasten them with the screws provided, the washers placed under the screw heads and nuts. Make sure that all plate hooks are facing in an upward direction.

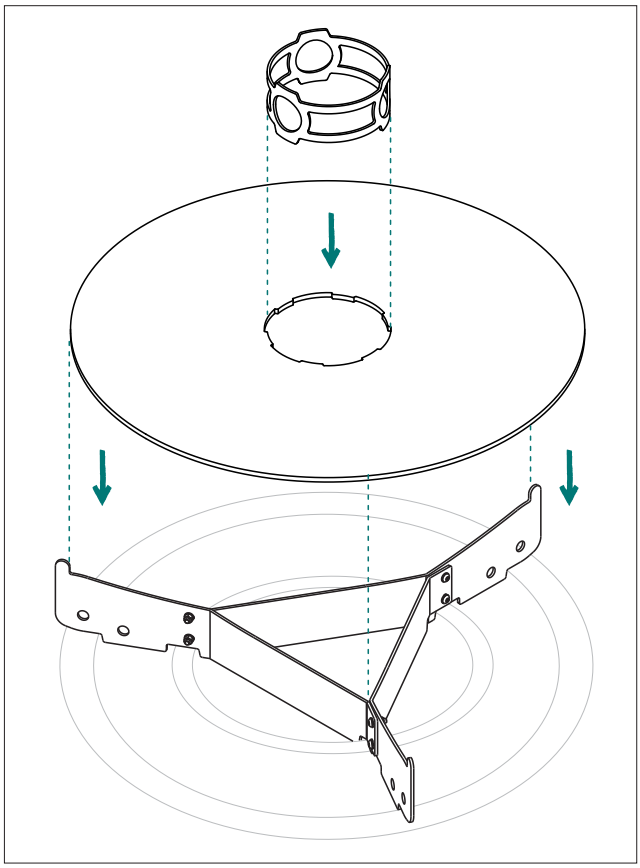
STEP 2:



Ensure a steady stand of the fire place before placing the support frame on top. It should be positioned on even, solid ground. Place the assembled support frame, with the hooks to hold the plate pointing upwards top-down inside. Minimise possible gaps between the

frame and Fire Bowl and Barrel by carefully adjusting each arm and tighten the screws.

STEP 3:



Place the Griddle Plate on the support frame and insert the cooking support into the centre of the Griddle Plate.

PREPARATION AND INITIAL OPERATION

INITIAL USE

During the first use, the plate will arch. Due to the material, it cannot be predicted if the arching will take place upwards or downwards. If the plate arched upwards please remove the cooking support wearing heat resistant gloves and park on a heat-resistant surface. Turn the entire plate over so that it is arched downwards and carefully reinsert the cooking support. Afterwards, you may season your Griddle Plate.

SEASONING

The Griddle Plate is coated ex works with food-safe paraffin oil in order to prevent corrosion. However, you must season your Griddle Plate before using it for the first time.

1. Apply a heat-resistant oil, such as linseed oil, rapeseed oil or pumpkin seed oil, to your Griddle Plate so that it creates a layer. Spread the oil over the entire surface, e.g. with a brush. Place the Griddle Plate on your running Fire Bowl or Barrel. Wait until the oil stops smoking.
2. After some time, your Griddle Plate will darken in places or over a larger area and the typical patina will form.
3. Remove the Griddle Plate and allow the plate to slowly cool. Rinse the Griddle Plate with hot water and carefully remove any residues. Finally, dry the plate thoroughly and re-oil it. Use one of the oils mentioned above.
4. Repeat the seasoning process two more times: Coat the Griddle Plate with oil, wait until the oil stops smoking, let it cool down, wash it with hot water and carefully remove any residue.
5. The Feuerhand Griddle Plate is now ready for use. After each use, simply rinse the plate with hot water or wipe it with a paper towel. For corrosion protection, there should always be a thin layer of oil/grease. The seasoning process can be repeated as often as necessary.

Please note that your Griddle Plate is not suitable for preparing acidic foods such as tomatoes, citrus fruits or red wine. Acidic

foods and red wine must not be used under any circumstances, otherwise the patina will be damaged.

NOTE FOR USE

When using the Griddle Plate the fire may stop burning for a short moment with increasing smoke development. This can happen when filled to high or if ventilation is too low. To solve this problem add small, dry tinder or use a match to ignite the smoke. The smoke development will stop immediately.

CLEANING, CARE AND STORAGE

Before storing the Griddle Plate after use, let the fire burn down completely. Do not pour water into to extinguish the fire but have a bucket of sand or a powder fire extinguisher nearby in case of emergency. You can remove the plate as soon as it is cooled down and clean it.

CLEANING AND CARE

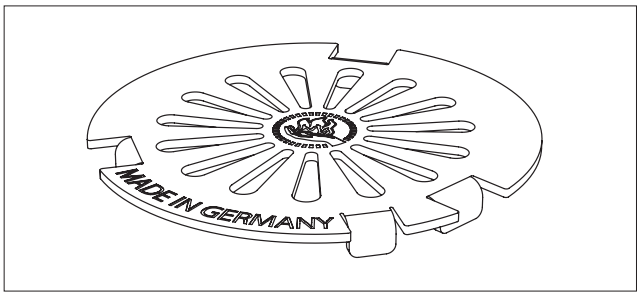
Please clean the Griddle Plate after each use by using hot water and a sponge or scraper to carefully remove any food residues. Please do not use dishwashing liquids to preserve the patina on the plate. Please keep in mind that the Griddle Plate with its support frame and cooking support are made of untreated steel. Therefore, after cleaning please dry and grease the plate carefully with high-temperature oil to avoid possible rust formation.

STORAGE

Do not store the Griddle Plate with all its parts unprotected and outdoors. Only store the Griddle Plate when it is completely cool and cleaned. Store in a dry place, cover it with a cloth and avoid moisture due to waterlogging or condensation. Store the Griddle Plate and Feuerhand Fire Bowl or Barrel separately, as the reaction of steel and stainless steel can lead to heavy rust Clean, care and store the Feuerhand Fire Bowl or Barrel according to the user manual provided. Please pay particular attention to cleaning the outside of the base carefully after use with the Griddle Plate. Due to the compound of ash particles and air humidity as well as potential steel particles rust spots can accumulate on the outside of the stainless steel fireplace.

ACCESSORIES

GRILL INSERT FOR FEUERHAND GRIDDLE PLATE



WARRANTY

Under proper use, a warranty period of two years will apply to the Griddle Plate from the date of purchase. The warranty does not cover improper use or misuse of the Griddle Plate. Please note that colour changes of the steel and possible rust are not a defect. If you cannot use the Griddle Plate properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty claim. Contact your retailer for that purpose.

SERVICE

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via e-mail at:

service@feuerhand.de

MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir choisi la Feuerhand Plancha. Avec la Plancha, votre brasero se transforme en une station de cuisson polyvalente pour l'extérieur, ce qui vous confère le vrai plaisir des grillades espagnoles à la plancha. Des variations de viande, de poisson et de légumes aromatiques peuvent y être préparées à la perfection pour vos amis et votre famille et être dégustées dans une atmosphère conviviale.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation du produit. Respectez les consignes de sécurité et conservez ce document. Remettez ce mode d'emploi à un éventuel propriétaire ultérieur.

Lieu où la Feuerhand Plancha peut être utilisée : La Plancha est conçue et construite exclusivement pour un usage en plein air sur les braseros Feuerhand. Elle ne doit être utilisée que dans le respect des indications de sécurité, de mise en garde et d'utilisation suivantes. Veuillez noter qu'en cas de mauvaise utilisation, d'entretien inadapté et ou de stockage incorrect, de la rouille peut se former sur la Pyron Plate, en raison du matériau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

N'utilisez la Feuerhand Plancha qu'en plein air. Ne l'utilisez pas dans des espaces fermés car il existe un **risque d'incendie et d'étouffement**.

- Informez-vous sur les règles de sécurité incendie et respectez-les. Respectez la faune et la flore et les zones naturelles protégées lors d'une utilisation dans la nature.
- **Attention !** La Plancha et la base avec toutes ses pièces deviennent très chauds lors de l'utilisation. N'ajoutez du bois de chauffage qu'avec des gants résistants au feu et ne bougez pas la plaque.
- Ne laissez jamais les Braseros Feuerhand brûler sans surveillance et ne laissez jamais d'enfants ou d'animaux à proximité.
- Respectez l'écart de sécurité entre les objets et matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur. Nous recommandons de placer les Braseros Feuerhand dans un endroit dégagé sur un rayon d'au moins 2 mètres.
- Placez le Brasero Feuerhand
- sur une surface plane supportant la chaleur et vérifiez la stabilité avant de placer la Plancha.
- Ne recouvrez pas la Plancha pendant l'utilisation. Il existe un **risque d'incendie !**
- N'utilisez jamais d'allume-feu liquide ni de liquides tels que de l'essence, de la térébenthine ou de l'alcool pour allumer ou raviver le feu. Ces substances présentent des risques d'explosion et sont toxiques et nocives pour l'environnement. Nous recommandons les allume-barbecues ou allume-feux solides disponibles sur le marché. Respectez toujours les instructions présentes sur l'emballage du produit.
- Ne déplacez pas le Brasero ou la Plancha Feuerhand
- lorsqu'un feu y brûle à l'intérieur.
- Portez des vêtements adéquats lorsque vous utilisez la Feuerhand Plancha. Des

manches longues et larges prennent facilement feu !

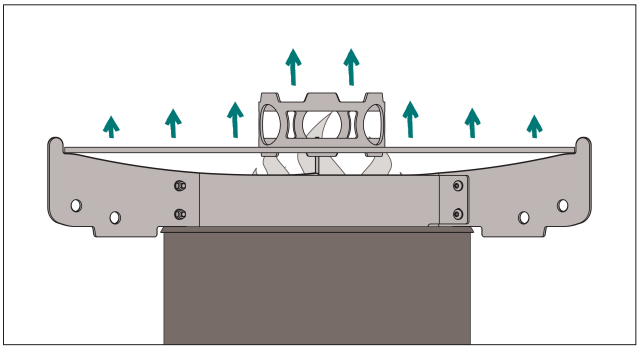
- Faites attention lorsque vous ajoutez du combustible. Placez-le un à la fois et avec précaution par l'ouverture de la plaque de cuisson. Veillez à porter des gants résistants à la chaleur pour ajouter du bois de chauffage.
- Munissez-vous d'un seau de sable ou d'un extincteur en poudre en cas d'urgence.
- Pour éteindre le feu, laissez le combustible se consumer entièrement. Laissez refroidir complètement après utilisation.
- Entretenez la Plancha selon les instructions d'entretien.
- Ne mettez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !
- Veillez à bien lire et respecter le mode d'emploi des produits complémentaires.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La Feuerhand Plancha complète votre Brasero Feuerhand et le transforme en une station de cuisson et de gril à part entière. Les différentes zones de température de la Plancha et une répartition uniforme de la chaleur vous permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. La patine qui se forme sur la plaque de cuisson après un premier culottage et se renforce au fur et à mesure des utilisations, assure l'arôme particulier de la plancha. Le support de cuisson vous permet d'utiliser la chaleur pour cuisiner avec des casseroles, des poêles ou des marmites. Le support en forme d'anneau empêche en outre les aliments de tomber dans le brasero.

Vous pouvez en plus compléter votre Plancha avec la Plaque de Gril pour Plancha Feuerhand pratique, vendue séparément. La mini-grille s'insère parfaitement dans l'ouverture de la Plancha ou sur le support de cuisson et permet de préparer des plats avec de jolies rayures de grillade et tout l'arôme du barbecue, tandis que la viande et les légumes sont préparés en toute sécurité sur la Plancha.

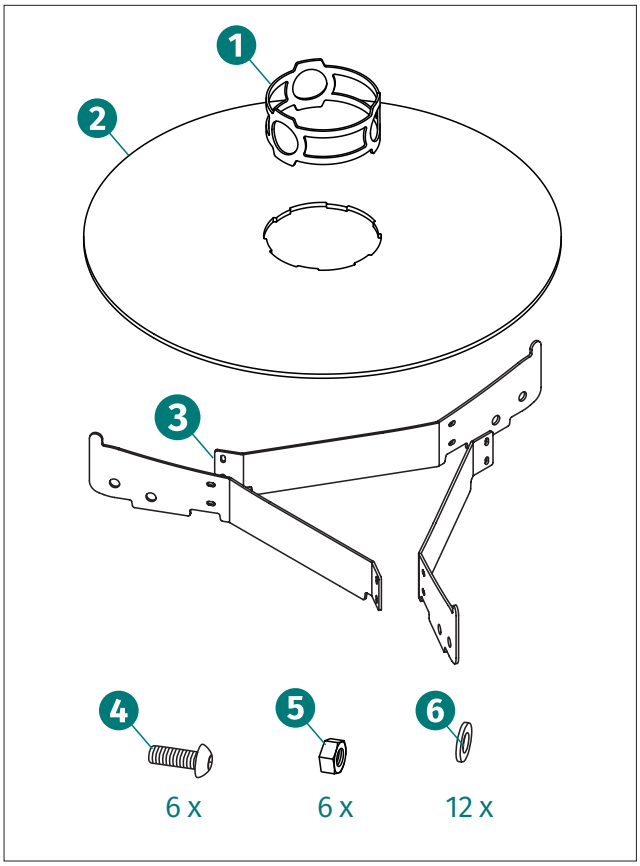
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Diamètre : 57 cm
- Diamètre de l'ouverture pour matériau de combustion : 13,2 cm
- Diamètre extérieur support de cuisson : 14 cm
- Dimensions totales Planchaeinfügen assemblée (H x L x P) : 16,6 x 57 x 58,8 cm
- Épaisseur : 6 mm
- Matériau : acier
- Hauteur totale compris Plaque de gril: 16,6 cm
- Poids total : 13,5 kg

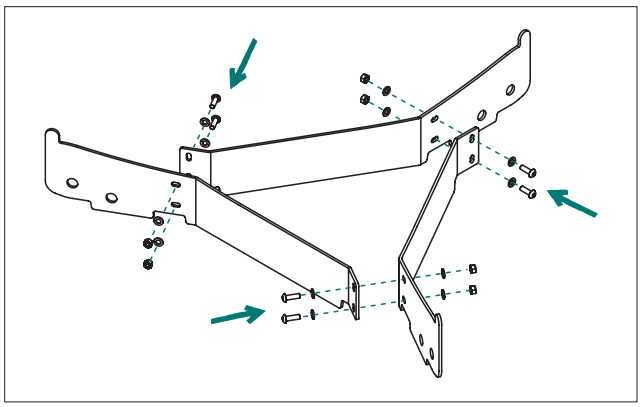
PIÈCES FOURNIES



1. Support de cuisson
2. Plancha
3. 3 x bras de châssis porteur avec crochet de plaque
4. 6 x vis à six pans creux
5. 6 x écrous pour les vis à six pans creux
6. 12 x rondelles
7. Mode d'emploi (sans illustration)

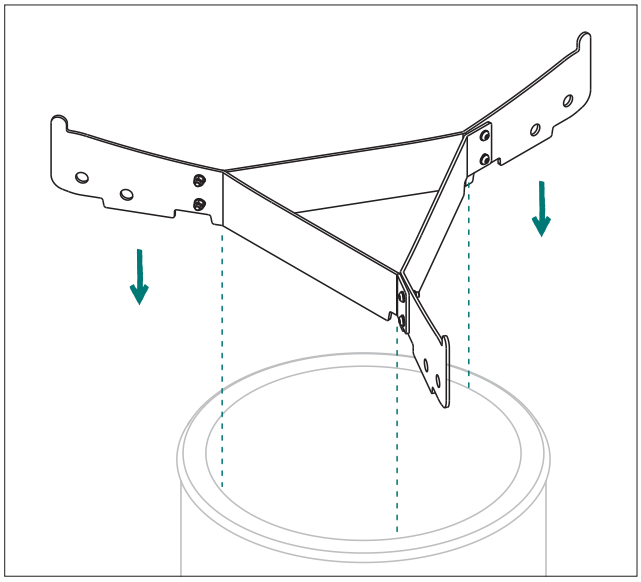
MONTAGE

ÉTAPE 1:



Fixez les trois bras du châssis porteur sur une surface plane (table) avec les vis appropriées et les rondelles correspondantes derrière les têtes de vis et les écrous. Assurez-vous que tous les crochets de la plaque des trois bras sont orientés vers le haut.

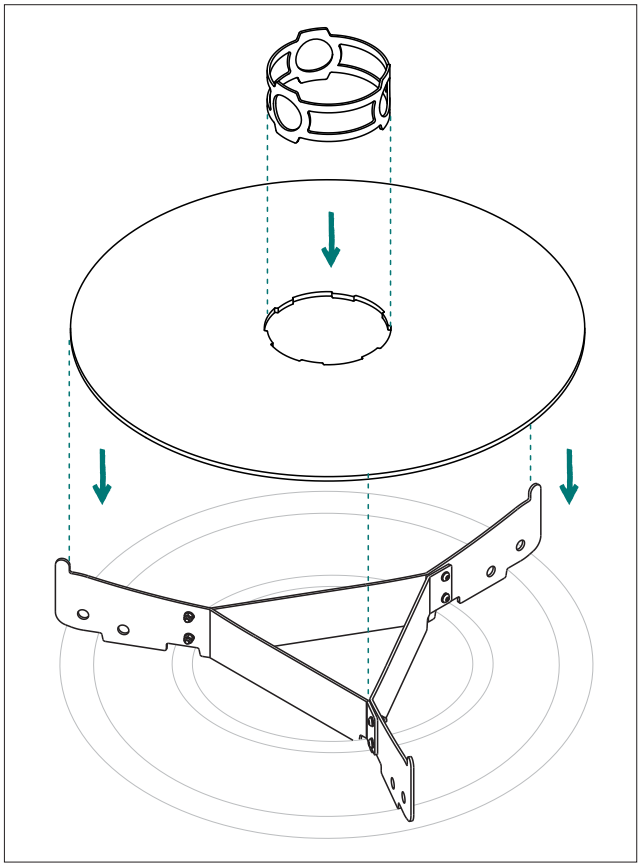
ÉTAPE 2:



Vérifiez la stabilité du Brasero avant de placer le châssis porteur. Il doit être placé sur une surface plane et stable. Insérez le châssis porteur assemblé, la partie édentée tourné vers le haut, dans la partie supérieure. Réduisez tout espace entre le châssis porteur

et le Brasero o Baril à feu en faisant glisser doucement les bras individuellement et serrez les vis.

ÉTAPE 3:



Placez la Plancha sur le châssis porteur et insérez le support de cuisson dans l'évidement correspondant au milieu de la Plancha.

PRÉPARATION ET MISE EN SERVICE

PREMIÈRE UTILISATION

Pendant le premier chauffage de la Plancha, elle va se bomber ou se creuser. Compte-tenu du matériau, il n'est pas possible de déterminer si la plaque va réagir dans un sens ou dans l'autre. Si la plaque se bombe, retirez le support de cuisson avec des gants résistants à la chaleur et placez-le sur une surface également résistante à la chaleur puis retournez complètement la plaque de façon à ce qu'elle soit creuse et replacez précautionneusement le support de cuisson. Ensuite, vous pouvez procéder au culottage de la Plancha.

CULOTTAGE

La Plancha est recouverte en usine d'une huile de paraffine qui convient au contact alimentaire, afin de prévenir la corrosion. Il faut quand même culotter votre Plancha une première fois avant de pouvoir l'utiliser.

1. Appliquez une huile résistante à la chaleur, comme l'huile de lin, l'huile de colza ou l'huile de pépins de courge, sur la Plancha de manière à former un film. Étalez l'huile sur toute la surface, par exemple à l'aide d'un pinceau. Posez la Plancha sur le brasero alluméAttendez que l'huile ne fume plus.
2. Au bout d'un certain temps, la Plancha s'assombrit par endroits ou sur une grande surface et la patine typique se forme.
3. Retirez la Plancha du braseroet laissez la refroidir lentement. Rincez la Plancha à l'eau chaude et enlevez délicatement les éventuels résidus. Enfin, séchez bien la Plancha et huilez à nouveau. Utilisez pour cela l'une des huiles mentionnées ci-dessus.
4. Ensuite, effectuez encore deux fois le processus de culottage: Badigeonnez la Plancha d'huile, attendez que l'huile ne fume plus, laissez refroidir la Plancha, lavez-la à l'eau et enlevez délicatement les éventuels résidus.
5. Votre PlanchaFeuerhand est maintenant prête à l'emploi. Après chaque nouvelle utilisation, il suffit de la rincer à l'eau chaude ou de la frotter avec un papier absorbant. Pour la protection contre la corrosion,

une fine couche d'huile/de graisse doit toujours être présente. Le processus de culottage peut être répété autant de fois que nécessaire.

Veuillez noter que votre Plancha n'est pas adaptée à la préparation d'aliments acides, comme les tomates, les agrumes ou le vin rouge. Les aliments acides et le vin rouge ne doivent en aucun cas être utilisés, sinon la patine sera endommagée.

CONSIGNES D''UTILISATION

Si vous utilisez le brasero Feuerhand avec la Plancha, cela peut entraîner parfois une extinction à court terme du feu avec une fumée plus forte. Ceci est dû à un trop grand remplissage du brasero ou à une trop faible quantité d'air. Pour ré-enflammer le bois gazéifié, ajoutez du petit bois sec ou allumez la fumée directement avec une allumette. La fumée cessera immédiatement.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

Avant de ranger la Plancha après l'utilisation, veuillez laisser d'abord le feu du brasero brûler complètement sans ajouter de bois. Ne versez pas d'eau pour éteindre le feu mais munissez-vous plutôt d'un seau de sable ou d'un extincteur en poudre en cas d'urgence. Lorsque la Plancha est froide, vous pouvez la retirer du brasero et la nettoyer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

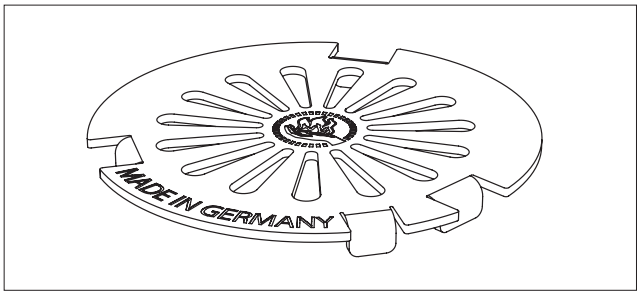
Après chaque utilisation, nettoyez la Plancha avec de l'eau chaude et claire et enlevez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge ou d'un grattoir / une spatule. Afin de ne pas détruire la patine de la plaque, n'utilisez pas de détergent. Veuillez noter que la Plancha ainsi que le châssis porteur et le support de cuisson sont en acier non traité. Par conséquent séchez la plaque soigneusement après le nettoyage et graissez-la avec une huile neutre, afin d'éviter de la formation de rouille.

STOCKAGE

Ne laissez pas le brasero et la Plancha, y compris toutes les pièces, sans protection en plein air. Ne rangez pas la Plancha avant qu'elle n'ait complètement refroidie et avant qu'elle ne soit nettoyée. Rangez-la toujours à sec et recouverte, en évitant la stagnation ou la condensation de liquide. Rangez toujours la Plancha séparément des braseros Feuerhand. La réaction de l'acier avec de l'acier inoxydable peut entraîner une forte formation de rouille. Veuillez nettoyer, entretenir et ranger le brasero conformément au mode d'emploi. Après l'utilisation avec le Plancha veuillez faire attention à bien nettoyer l'extérieur du brasero car le mélange de particules de cendres, d'humidité et ainsi que d'autres matières peut former des points de rouille sur le côté extérieur du brasero en raison de la libération des particules d'acier.

ACCESSOIRES

PLAQUE DE GRIL POUR FEUERHAND PLANCHA



GARANTIE

Avec une utilisation adéquate votre Plancha Feuerhand est garantie pendent deux ans à compter de la date d'achat. Nous déclinons toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d’une utilisation détournée Plancha. Veuillez noter que les modifications de couleur de l'acier et la formation éventuelle de la rouille ne constituent pas un défaut. Si votre Plancha ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous pouvez formuler une demande de réparation. Veuillez pour cela prendre contact avec votre revendeur.

SERVICE

Pour toute question ou problème, vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l’adresse : service@feuerhand.de Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

¡Gracias por elegir la Plancha de cocina de Feuerhand. Con la Plancha de cocina, puedes convertir tu Brasero exterior de Feuerhand en una versátil estación de cocina al aire libre y experimentar el placer de preparar alimentos a la plancha al estilo español. Podrás preparar deliciosas variaciones de carne, pescado y verduras para tus amigos y familiares y disfrutarlas en un ambiente agradable.

NOTAS IMPORTANTES

Lee atentamente el presente manual de instrucciones antes del primer uso. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad y conserva este manual en un lugar seguro. Entrega el manual a cualquier propietario posterior del producto.

Lugares en los que puede usarse Plancha de cocina: Ella está diseñada y fabricada para utilizarse exclusivamente al aire libre montada sobreel Brasero exterior de Feuerhand. Únicamente puede usarse respetando las siguientes advertencias e instrucciones de seguridad y de uso. Ten en cuenta que un uso, mantenimiento o almacenamiento inadecuados pueden provocar la formación de óxido en la Plancha de cocina debido a las propiedades del material.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Utiliza la Plancha de cocina exclusivamente al aire libre montada sobre el brasero de Feuerhand. Nunca ha de utilizarse en espacios cerrados, pues en estos existe **peligro de incendio y de asfixia.**

- Infórmate sobre las normas de prevención de incendios aplicables en cada caso y cúmplelas. Cuando la uses en la naturaleza, sé responsable con la flora y la fauna, así como con las áreas naturales protegidas.
- ¡Atención! La Plancha de cocina y su base con todas sus piezas se calientan mucho durante su uso. Añade leña siempre con guantes ignífugos puestos y no muevas la Plancha de cocina..
- No dejes el brasero erxterior encendido sin vigilancia y no dejes que los niños o los animales se acerquen a él.
- Mantén la suficiente distancia de seguridad de objetos y materiales combustibles o sensibles al calor. Recomendamos que en un radio de al menos dos metros no haya ningún objeto o material cerca del brasero exterior
- Coloca el brasero de Feuerhand sobre una superficie plana y resistente al calor, y asegúrate de que tiene la suficiente estabilidad antes de colocar la Plancha de cocina encima.
- No tapes Plancha de cocina mientras la estés usando. **¡Peligro de incendio!**
- Nunca utilices productos para el encendido de fuego en formato líquido ni líquidos como, por ejemplo, gasolina, aguarrás o alcohol de quemar, para encender o reavivar el fuego. Estas sustancias explotan al prenderse y son tóxicas y perjudiciales para el entorno. Recomendamos usar productos comerciales para el encendido de barbacoas y fogatas. Sigue siempre las instrucciones del paquete.
- No cambies de sitio el brasero o la Plancha de cocina mientras el brasero tenga un fuego encendido en su interior.
- Usa vestimenta adecuada para utilizar-

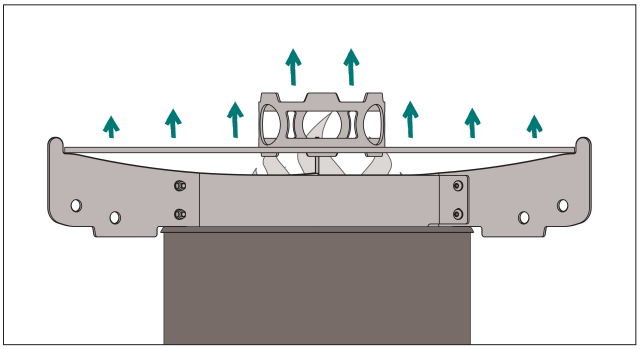
los. Las mangas largas y anchas prenden fácilmente.

- Procede con cuidado al añadir material combustible. No lo introduzcas todo de golpe, sino despacio y pieza por pieza a través del orificio del accesorio de cocción. Asegúrate de usar guantes resistentes al calor al rellenar el el brasero exterior..
- Ten preparado un cubo de arena o un extintor de polvo para usar en caso de accidente.
- Para extinguir el fuego, deja que el material combustible se consuma totalmente y que el brasero y la Plancha de cocinase enfríen por completo después de usarlos.
- Cuida y mantén la Plancha de cocina según las instrucciones de mantenimiento.
- Nunca tires cenizas calientes a la basura.
- Asegúrate de seguir también las instrucciones del manual de uso de los productos complentarios.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Plancha de cocina complementa tu brasero de Feuerhand convirtiendolo en una estación de cocina y asado a la plancha que cumple todos los requisitos. Las diferentes zonas de temperatura de la Plancha de cocina y una distribución uniforme del calor permiten obtener resultados de cocción óptimos. La pátina que se forma en la plancha tras haber completado con éxito de proceso de curado y usarla regularmente aporta el especial aroma de asar a la Plancha. Con el accesorio de cocción, también puedes aprovechar el calor para cocinar con cacerolas, sartenes y calderos. Este soporte en forma de aro evita, además, que los alimentos caigan en el fuego. También puede complementar su Plancha de cocina con la práctica Placa de barbacoa para Plancha de cocina Feuerhand, que se vende por separado. La mini-parrilla encaja perfectamente en el hueco de la Plancha de cocina o en la accesorio de cocción y permite preparar platos con bonitas tiras de asar y todo el aroma de la barbacoa, mientras que la carne y las verduras se preparan de forma segura en la Plancha de cocina.

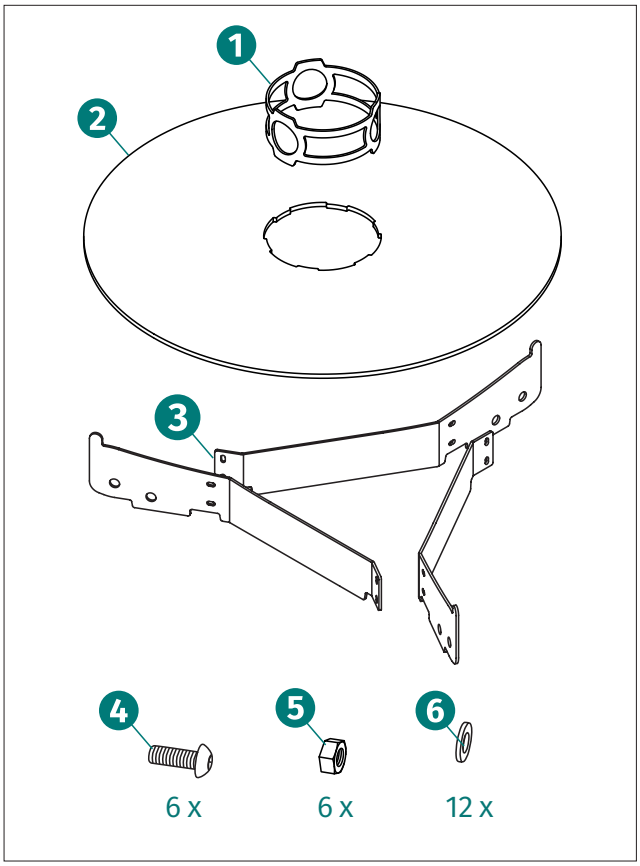
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO



DATOS TÉCNICOS

- Diámetro: 57 cm
- Diámetro del orificio para el material combustible: 13,2 cm
- Diámetro exterior del accesorio de cocción: 14 cm
- Dimensiones totales de la Plancha montada (altura x largo x ancho) 16,6 x 57 x 58,8 cm
- Grosor de la Plancha: 6 mm
- Material: Acero
- Altura total incluido la Placa de barbacoa: 16,6 cm
- Peso total: 13,5 kg

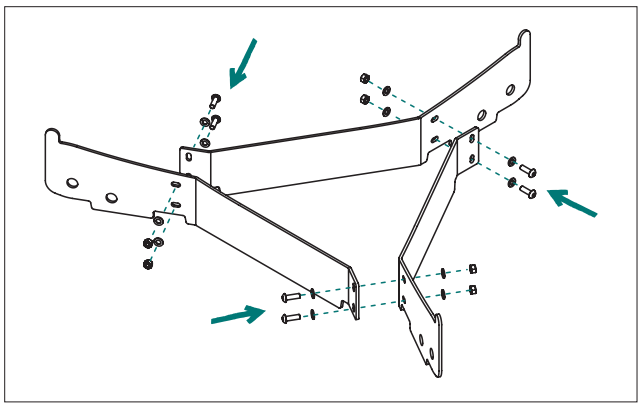
VOLUMEN DE SUMINISTRO



1. Accesorio de cocción
2. Plancha de acero
3. 3 x Brazos del bastidor de soporte con ganchos para la sujeción de la plancha
4. 6 x Tornillos Allen
5. 6 x Tuercas para los tornillos Allen
6. 12 x Arandelas
7. Manual de instrucciones (no representado)

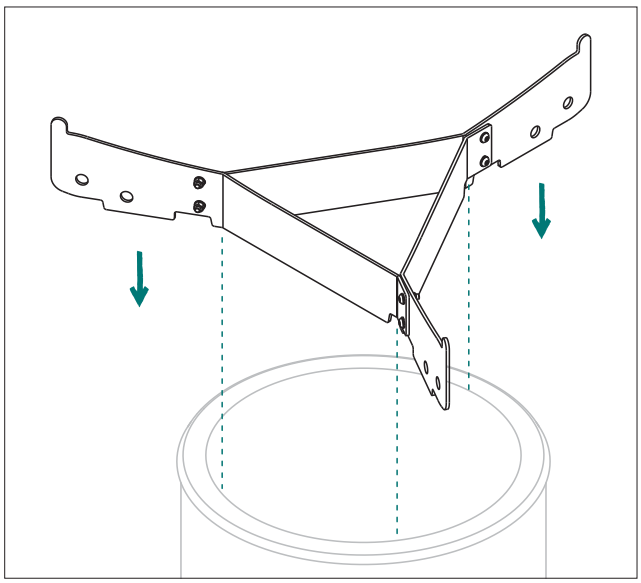
MONTAJE

PASO 1:



Fija los tres brazos del bastidor de soporte sobre una superficie plana (mesa) con los tornillos y las arandelas correspondientes detrás de las cabezas de los tornillos y las tuercas. Asegúrate de que todos los ganchos de los tres brazos para sujetar la Plancha de cocina apunten hacia arriba.

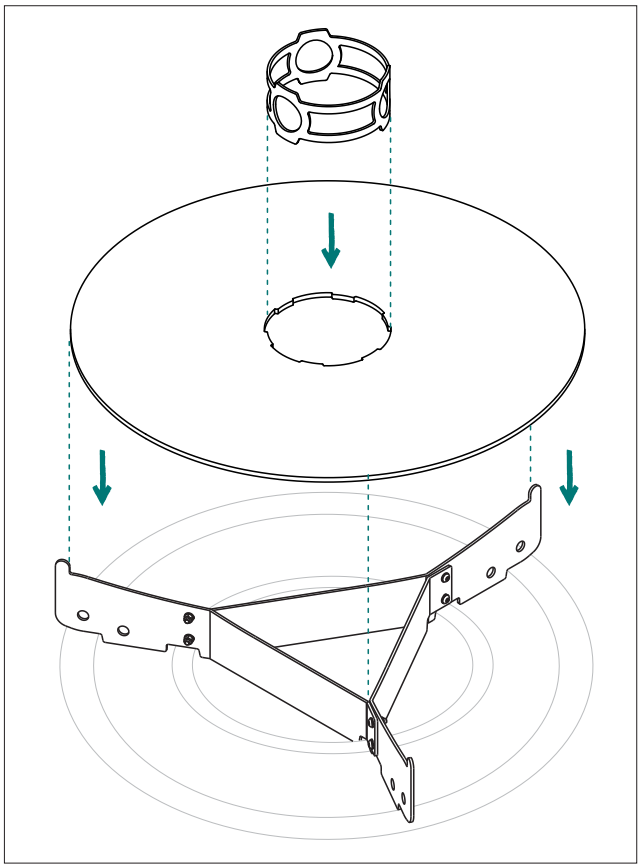
PASO 2:



Antes de colocar el bastidor de soporte sobre el brasero, asegúrate de que el tiene la suficiente estabilidad. Debes colocar el brasero sobre una superficie plana y firme. Coloca el bastidor de soporte ensamblado desde arriba

sobre el brasero con los ganchos apuntando hacia arriba. Reduce al mínimo el juego que pueda haber entre el bastidor y el brasero desplazando con cuidado cada uno de los brazos. A continuación, aprieta los tornillos.

PASO 3:



Coloca la Plancha de cocina sobre el bastidor de soporte e introduce el accesorio de cocción en el hueco correspondiente en el centro de la Plancha.

PREPARACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

PRIMER USO

Al calentar la Plancha de cocina por primera vez, esta se abombará. Debido al material, no es posible predecir si se arqueará hacia arriba o hacia abajo. Si se curva hacia arriba, retira el accesorio de cocción con ayuda de guantes ignífugos y colócalo sobre una superficie resistente al calor. A continuación, da la vuelta por completo a la plancha de modo que la protuberancia quede mirando hacia abajo, y vuelve a colocar con cuidado el accesorio de cocción. Ahora, puedes empezar a curar la Plancha de cocina.

PROCEDIMIENTO DE CURADO

Para prevenir la corrosión, la Plancha de cocina se suministra impregnada de un aceite de parafina apto para uso alimentario. Sin embargo, deberás curar tu Plancha de cocina antes de utilizarla.

1. Aplique un aceite resistente al calor, como el aceite de linaza, el aceite de colza o el aceite de semillas de calabaza, a la Plancha de cocina para formar una película. Extienda el aceite por toda la superficie, por ejemplo con un pincel. Coloca la Plancha de cocina en tu brasero de Feuerhand encendida. Espere hasta que el aceite deje de humear.
2. Al cabo de un tiempo, la Plancha de cocina se oscurecerá en algunas partes o en una zona amplia y se formará la típica pátina.
3. Retire Plancha de cocina del braseroy deje que se enfríe lentamente. Aclare la Plancha de cocina con agua caliente y elimine cuidadosamente cualquier residuo. Por último, secar bien la Plancha de cocina y volver a engrasarla. Para ello, utilice uno de los aceites mencionados anteriormente.
4. A continuación, realizar dos veces más el proceso de curado: Cepillar la Plancha de cocina con aceite, esperar hasta que el aceite no humee más, dejar que la Plan-

cha de cocina se enfríe, lavarla con agua y eliminar cuidadosamente los posibles residuos.

5. Su Plancha de cocina de Feuerhand está listo para ser utilizado. Después de cada nuevo uso, basta con enjuagar la Plancha con agua caliente o frotarla con una toalla de papel. Una fina capa de aceite/grasa debe estar siempre presente para proteger contra la corrosión. El proceso de curado puede repetirse tantas veces como sea necesario.

Tenga en cuenta que su Plancha de cocina no es adecuado para la preparación de alimentos ácidos, como tomates, cítricos o vino tinto. Los alimentos ácidos y el vino tinto no deben utilizarse en ningún caso, ya que de lo contrario se dañará la pátina.

INSTRUCCIÓN DE USO

Al utiliza un brasero de Feuerhand con la Plancha de cocina, el fuego puede extinguirse ocasionalmente durante un corto espacio de tiempo y producir mayor cantidad de humo. Esto se debe a un sobrellenado del brasero o a un suministro de aire insuficiente. Para remediar este problema, rellena el fuego con trozos pequeños de madera seca o enciende el humo directamente con una cerilla. El humo se apagará inmediatamente.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Antes de guardar la Plancha de cocina después de su uso, deja que el fuego del brasero se consuma por completo no añadiendo más leña. Nunca viertas agua en brasero para apagar el fuego. En lugar de ello, ten preparado un cubo de arena o un extintor de polvo para usar en caso de emergencia. En cuanto la plancha se haya enfriado, podrás retirarla del brasero para limpiarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

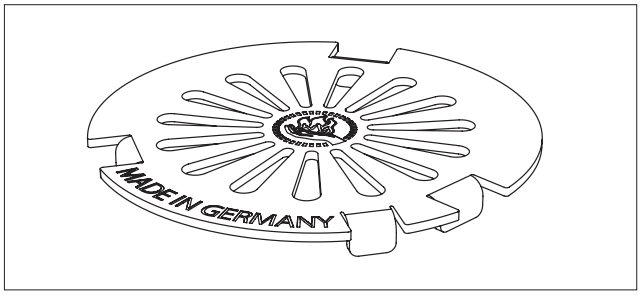
Después de cada uso, limpia la Plancha de cocina con agua caliente y elimina cuidadosamente cualquier residuo de comida con una esponja o un raspador/una espátula. Para preservar la pátina de la Plancha, no utilices detergente. Ten en cuenta que tanto la Plancha de cocina como el bastidor de soporte y el accesorio de cocción son de acero no tratado. Por eso es importante que seques bien la plancha después de limpiarla y la engrases con un aceite para cocinar a altas temperaturas para evitar que se oxide.

ALMACENAMIENTO

No dejes el brasero de Feuerhand y la Plancha de cocina, incluidos todos los accesorios, sin protección en el exterior. No guardes la Plancha de cocina hasta que no se haya enfriado completamente y la hayas limpiado. Guárdala siempre en un lugar seco y, a ser posible, cubierta con un paño, y evita que se produzca humedad de estancamiento o de condensación. Guarda siempre la Plancha de cocina apartada del brasero de Feuerhand. De lo contrario, la reacción del acero con el acero inoxidable puede provocar una fuerte oxidación del brasero y de la Plancha de cocina. Por favor, limpia, cuida y almacena el brasero de Feuerhand de acuerdo con las instrucciones de uso adjuntas. Sobre todo, asegúrate de limpiar bien el exterior del brasero después de utilizarlo con la Plancha de cocina, ya que pueden formarse manchas de óxido en el exterior del brasero debido a la combinación de partículas de ceniza y humedad del aire, y, en su caso, también debido a las partículas de acero que se desprenden.

ACCESORIO

PLACA DE BARBACOA PARA PLANCHA DE COCINA FEUERHAND



GARANTÍA

Utilizada correctamente, la Plancha de cocina tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. El fabricante no asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de que la Plancha de cocina se utilice incorrectamente o para fines indebidos. Ten en cuenta que el deslustre del acero y la posible formación de óxido no son defectos. Si no pudieras utilizar la Plancha de cocina adecuadamente debido a daños en el material o defectos de fabricación, tienes derecho a que se repare. A tal fin, te rogamos ponerte en contacto con tu distribuidor.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Estaremos encantados de ayudarte si tienes cualquier pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de la siguiente dirección de correo electrónico:

service@feuerhand.de

WEITERE PRODUKTE / OTHER PRODUCTS / AUTRES PRODUITS / OTROS PRODUCTOS

FEUERHAND **PYRON & TYROPIT**





FEUERHAND **GRILLEINSATZ / GRILL INSERT / PLAQUE DE GRILL / PLACA DE BARBACOA**





Grilleinsatz auf Kochaufsatz /
Grill Insert on Cooking Support /
Plaque de gril sur support de cuisson /
Placa de barbacoa en el accesorio de cocción



Grilleinsatz in Öffnung der Grillplatte /
Grill Insert in opening of Griddle plate /
Plaque de gril dans l'évidement de la Plancha /
Placa de barbacoa en el hueco de la Plancha de cocina

DE

© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Feuerhand ist eine eingetragene Marke. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Gedruckt in Deutschland.

EN

© ALL RIGHTS RESERVED

Feuerhand is a registered trademark. The content of this user manual must not be replicated in electronic way, edited, copied or distributed by any means without permission.

Printed in Germany.

FR

© TOUS DROITS RÉSERVÉS

La marque Feuerhand est enregistré. Le contenu de ce mode d'emploi ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué, partiellement ou intégralement, par quelque procédé que ce soit.

Imprimé en Allemagne.

ES

© TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Feuerhand es una marca registrada. No está permitida la reproducción, el procesamiento, el duplicado o la distribución parcial o íntegra del presente manual sin permiso previo por escrito.

Impreso en Alemania.

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

Tel.: +49 (0) 391-556 846 00
E-Mail: service@feuerhand.de
Web: www.feuerhand.de