

HOLZKOHLEGRILL

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSHINWEISE



Die Hauptursache von ausgelöstem Feuer durch offene Grille, ist das Versagen Abstände zu halten, die erforderlich sind (Lufträume) zu den brennbaren Materialien. Es ist von wichtiger Bedeutung, dass dieser offene Grill nur in Übereinstimmung installiert wird, mit der vorliegenden Bedienungsanweisung.

WICHTIG

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen dabei Ihr Produkt besser und sicherer zu nutzen.

- Lesen Sie alle Anweisungen durch bevor Sie Ihr Gerät installieren und anschließend benutzen.
- Sichern Sie die Anweisungen auf.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung in Reichweite auf, um auf sie in Zukunft zurückgreifen zu können.

Wenn dieser Grill nicht richtig installiert ist, könnte ein Feuer folgen. Folgen Sie den Installationsanweisungen, um das Risiko auf ein Feuer zu reduzieren.

Bitte lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung durch bevor Sie damit beginnen Ihren Grill zu installieren. Auftretende Fehler beim Befolgen der Anweisungen können Besitzschäden, körperliche Verletzungen oder Tod mit sich bringen.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitsvorgaben

2. Heidebrenner Technologie

3. Heidebrenner Holzkohlegrillbereiche

3.1 Art.Nr. HRAA „PAPPEL“

3.2 Art.Nr. HRAB „LINDE“

3.3 Art.Nr. HRAC „ESCHE“

3.4 Art.Nr. HRAD „BUCHE“

3.5 Art.Nr. HRAE „EICHE“

3.6 Art.Nr. HRAF „TEAK“

4. Ausstattungen

4.1 Komponente

4.2 Optionales Zubehör

5. Installationsanweisungen

5.1 Warnungen

5.2 Installationen auf der Arbeitsplatte

6. Verwendungsanleitung

6.1 Warnungen

6.2 Beladungen des Grills

6.3 Holzkohlegrill anzünden/anfeuern

7. Reinigung und Wartungen

7.1 Warnungen

7.2 Tägliche Reinigung

7.3 Wöchentliche Reinigung

1. SICHERHEITSVORGABEN



Benutzen sie dieses Handbuch, von Heidebrenner, wo alle Stücke und Methoden erklärt und empfohlen sind, wenn sie diesen Grill nutzen.



WARNUNG! Verpacken sie NICHT erforderliche Lufträume mit Isolierungen oder anderen Materialien. Lassen sie den Freiräumen ihren Abstand.



VORSICHT! Wenn die Ausstattung nicht richtig installiert wird, kann ein Feuer ausbrechen. Um dieses Risiko zu senken beachten und folgen sie der Installationsbedienung.



WARNUNG! Legen sie NICHT brennbaren Materialien mit einem Abstand von 30 cm neben oder auf dem Grill drauf.



Benutzen sie KEINE brennbaren Liquide zum Anzünden des Grills. Benutzen sie nur Holzkohlebrennstoffe.



Beachten sie stets die Frequenzen und die Richtlinien die Heidebrenner, in dieser Anleitung empfiehlt, für die Säuberung und Wartung des Grills.



Notieren sie sich die Referenzen und Namen, wenn sie Fragen haben bei Unterstützungen, Zubehör oder anderen Teile von Heidebrenner. Seien sie sich immer sicher, dass die notierten Namen und Referenzen übereinstimmen mit unseren.



Es ist ihnen nicht erlaubt irgendwelche Art von Modifikationen an ihrem Gerät auszuführen ohne, dass diese von Heidebrenner vorher genehmigt wurden.



Benutzen sie KEINE Teile von anderen Ausstattungen oder Firmen.



HEIDEBRENNER haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Wartung der Geräte an den Personen, Teilen oder Anlagen verursacht werden.



Bedenken sie das alle befestigten Oberflächen des Holzkohlegrill unter sehr hohen Temperaturen stehen. Benutzen sie wärmeabweichende Handschuhe, wenn sie den Holzkohlegrill betätigen, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren sie nicht den Grill mit ungeschützten Händen.



Gießen sie KEINE Asche in brennbare oder thermo-verformbare Eimer die aus Materialien wie Plastik, Holz, Gummi oder ähnlichem bestehen.

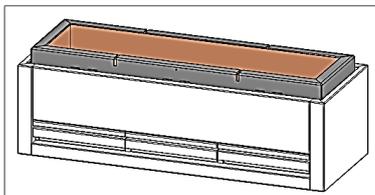
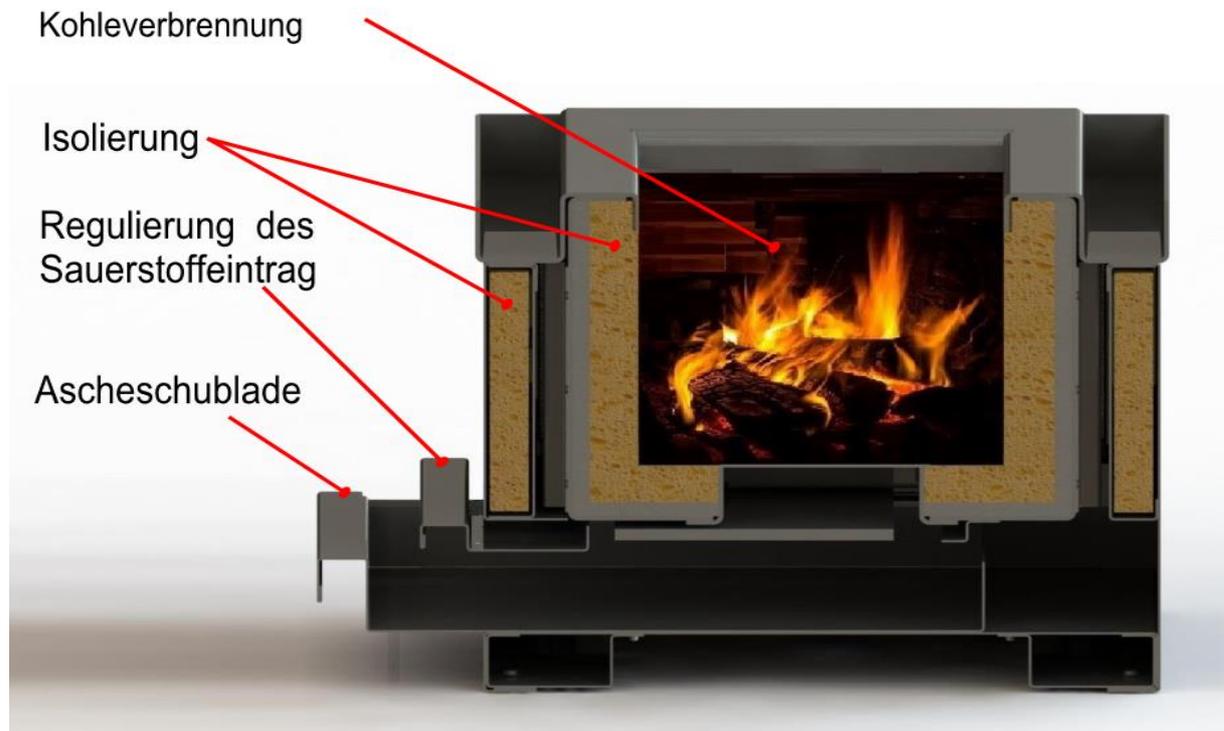


VORSICHT! Die Rechtsvorschriften des Landes und der Stadt, in dem die Ausrüstung installiert wird, müssen überprüft werden, da ihre Normungsmittel andere ergänzende Sicherheitsmaßnahmen verlangen können als die hier exponierten.



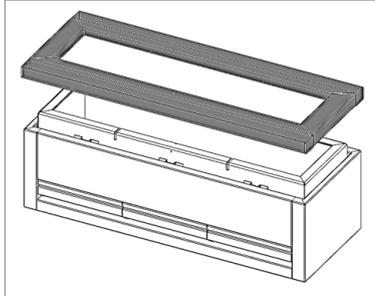
Der Heidebrenner Holzkohlegrill ist ausschließlich für das zubereiten von Essen da. Jede andere Tätigkeit an dem Grill birgt hohes Risiko für den Nutzer.

2. HEIDEBRENNER TECHNOLOGIE



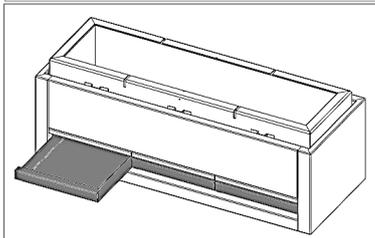
Vermiculite Schutzplatten

Diese Platten sind dort wo die Kohleverbrennung stattfindet. Diese Platten schützen das Gehäuse des Grills vor den Verbrennungen.



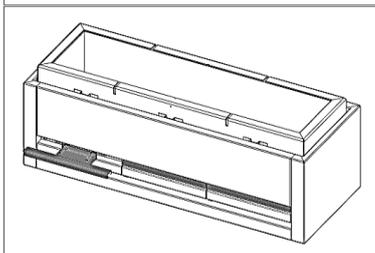
Fettschale

Tropfschale für eine einfache Fettentfernung.



Ascheschublade

Die Schubladen lagern die bei der Verbrennung der Holzkohle entstehende Asche. Auch das Öffnen der Schubladen lässt Luft herein, wodurch die Sauerstoffmenge, die an die Holzkohle gelangt, erhöht wird.



Regulierung des Sauerstoffeintrag

Kontrollierung der Verbrennungsintensität und ein gesicherter Verschluss.

3. HEIDEBRENNER HOLZKOHLEGRILLBEREICHE

3.1 Art.Nr. HRAA - Grill „PAPPEL“ / Grillfläche 266x224 bzw. 266x464 mm



3.2 Art.Nr. HRAB - Grill „LINDE“ Grillfläche 596x224 bzw. 596x464 mm



3.3 Art.Nr. HRAC - Grill „ESCHE“ Grillfläche 926x224 bzw. 926x464 mm



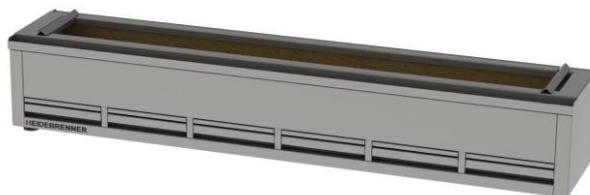
3.4 Art.Nr. HRAD - Grill „BUCHE“ Grillfläche 1256x224 bzw. 1256x464 mm



3.5 Art.Nr. HRAE - Grill „EICHE“ Grillfläche 1586x224 bzw. 1586x464 mm



3.6 Art.Nr. HRAF - Grill „TEAK“ Grillfläche 1916x224 bzw. 1916x464 mm



3.1. Art.Nr. HRAA - Holzkohlegrill „PAPPEL“

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	VERSION 410	VERSION 650
Anzündzeit	20 min Durchschnittlich	20 min Durchschnittlich
Koch Temperatur	250° C	250° C
Leistungsäquivalenz	1 kW	2 kW
Abgasrate	1500 m3/h	3000 m3/h
Nettogewicht		

INSTALLATION

Oberflächeninstallationshöhe	600 mm
Räumung mit nicht brennbaren Geräten	100 mm
Räumung mit brennbaren Geräten	300 mm

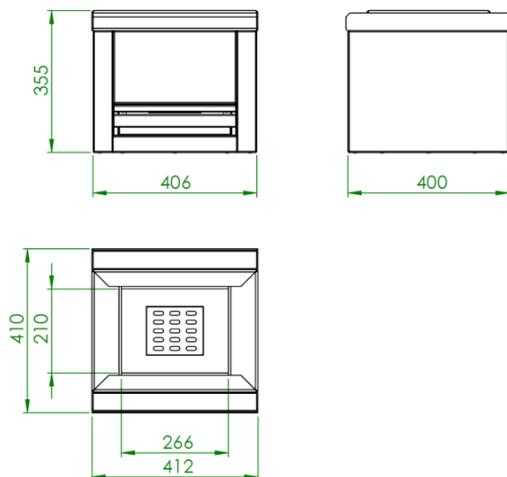
INKLUSIVE ZUBEHÖR:

- Ascheschublade
- Luftschieber
- Verschiebbare Spießauflage
- Aschegitter

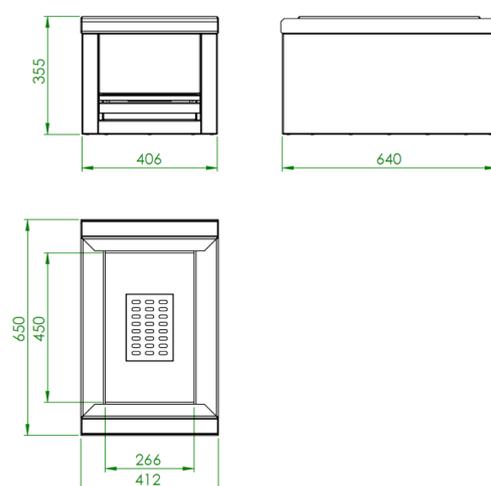
OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Untergestell geschlossen
- Etagere ROBATA
- Spieß Halter
- Bratrost
- GN Halter
- GN Container

VERSION 410



VERSION 650



3.2. Art.Nr. HRAB - Holzkohlegrill „LINDE“

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	VERSION 410	VERSION 650
Anzündzeit	20 min Durchschnittlich	20 min Durchschnittlich
Koch Temperatur	250° C	250° C
Leistungsäquivalenz	1,5 kW	3 kW
Abgasrate	3000 m3/h	6000 m3/h
Nettogewicht		

INSTALLATION

Oberflächeninstallationshöhe	600 mm
Räumung mit nicht brennbaren Geräten	100 mm
Räumung mit brennbaren Geräten	300 mm

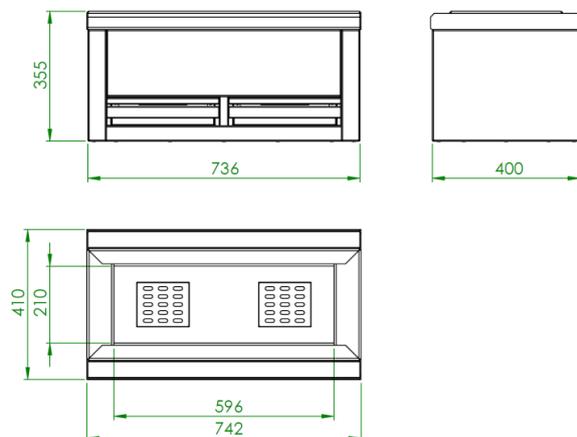
INKLUSIVE ZUBEHÖR:

- Ascheschublade
- Luftschieber
- Verschiebbare Spießauflage
- Aschegitter

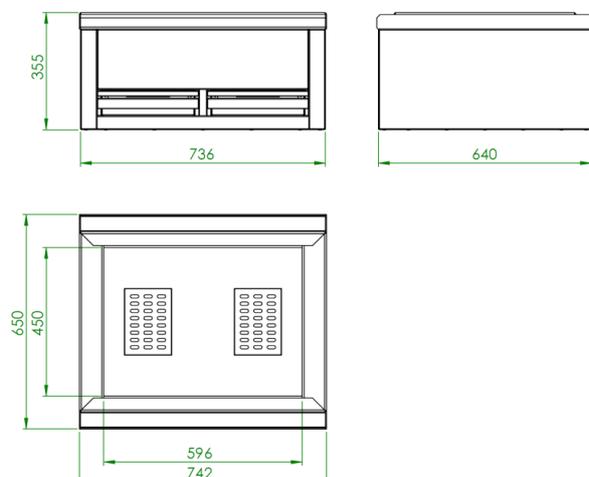
OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Untergestell geschlossen
- Etagere ROBATA
- Spieß Halter
- Bratrost
- GN Halter
- GN Container

VERSION 410



VERSION 650



3.3. Art.Nr. HRAC - Holzkohlegrill „ESCHE“

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	VERSION 410	VERSION 650
Anzündzeit	20 min Durchschnittlich	20 min Durchschnittlich
Koch Temperatur	250° C	250° C
Leistungsäquivalenz	2 kW	4 kW
Abgasrate	4500 m3/h	9000 m3/h
Nettogewicht		

INSTALLATION

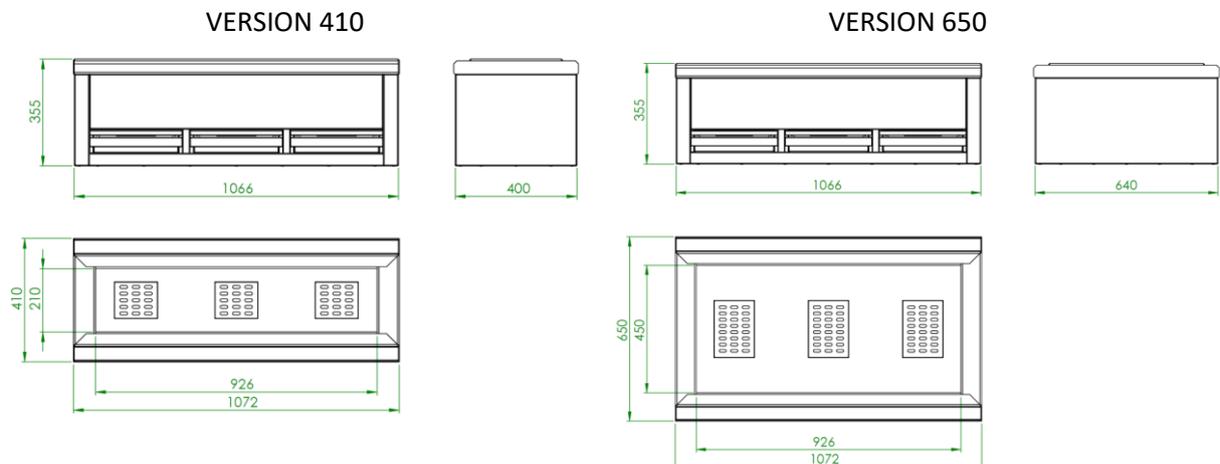
Oberflächeninstallationshöhe	600 mm
Räumung mit nicht brennbaren Geräten	100 mm
Räumung mit brennbaren Geräten	300 mm

INKLUSIVE ZUBEHÖR:

- Ascheschublade
- Luftschieber
- Verschiebbare Spießauflage
- Aschegitter

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Untergestell geschlossen
- Etagere ROBATA
- Spieß Halter
- Bratrost
- GN Halter
- GN Container



3.4. Art.Nr. HRAD - Holzkohlegrill „BUCHE“

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	VERSION 410	VERSION 650
Anzündzeit	20 min Durchschnittlich	20 min Durchschnittlich
Koch Temperatur	250° C	250° C
Leistungsäquivalenz	2,5 kW	5 kW
Abgasrate	6000 m3/h	12000 m3/h
Nettogewicht		

INSTALLATION

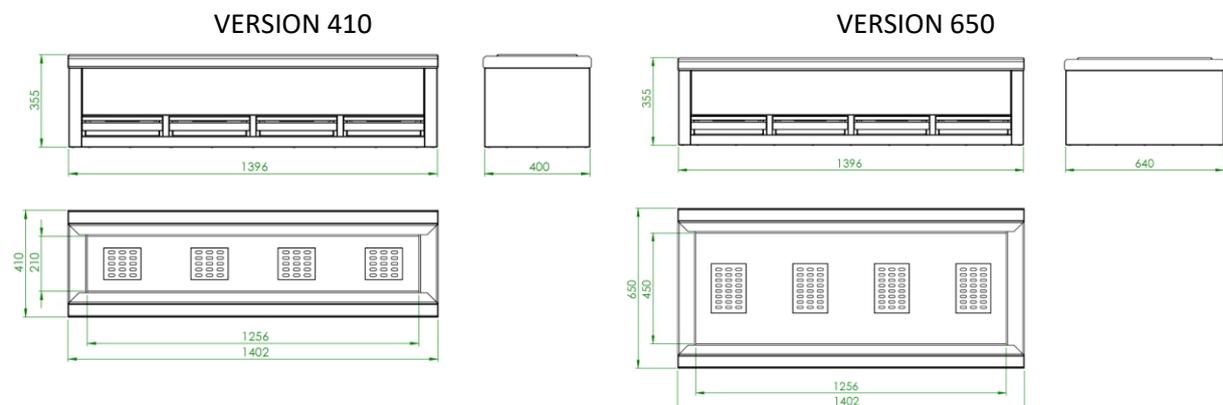
Oberflächeninstallationshöhe	600 mm
Räumung mit nicht brennbaren Geräten	100 mm
Räumung mit brennbaren Geräten	300 mm

INKLUSIVE ZUBEHÖR:

- Ascheschublade
- Luftschieber
- Verschiebbare Spießauflage
- Aschegitter

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Untergestell geschlossen
- Etagere ROBATA
- Spieß Halter
- Bratrost
- GN Halter
- GN Container



3.5. Art.Nr. HRAE - Holzkohlegrill „EICHE“

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	VERSION 410	VERSION 650
Anzündzeit	20 min Durchschnittlich	20 min Durchschnittlich
Koch Temperatur	250° C	250° C
Leistungsäquivalenz	3 kW	6 kW
Abgasrate	7500 m3/h	15000 m3/h
Nettogewicht		

INSTALLATION

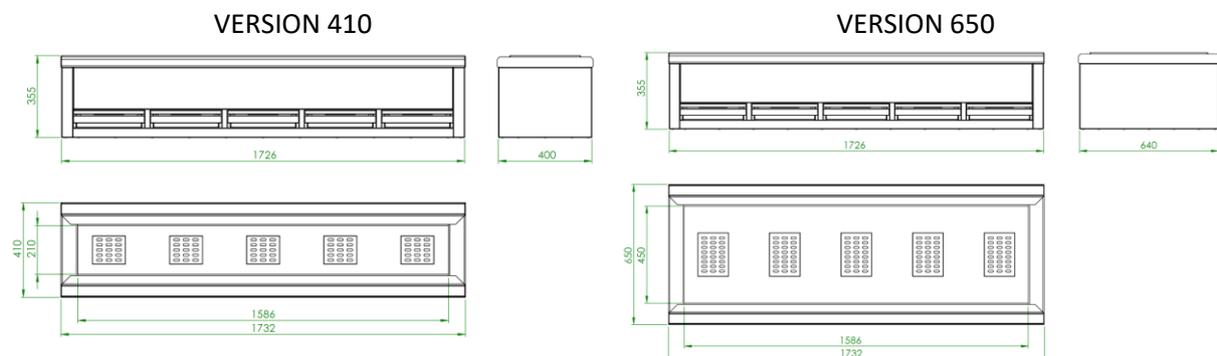
Oberflächeninstallationshöhe	600 mm
Räumung mit nicht brennbaren Geräten	100 mm
Räumung mit brennbaren Geräten	300 mm

INKLUSIVE ZUBEHÖR:

- Ascheschublade
- Luftschieber
- Verschiebbare Spießauflage
- Aschegitter

OPTIONALES ZUBEHÖR:

- Untergestell geschlossen
- Etagerer ROBATA
- Spieß Halter
- Bratrost
- GN Halter
- GN Container



3.6. Art.Nr. HRAF - Holzkohlegrill „TEAK“

TECHNISCHE INFORMATIONEN

	VERSION 410	VERSION 650
Anzündzeit	20 min Durchschnittlich	20 min Durchschnittlich
Koch Temperatur	250° C	250° C
Leistungsäquivalenz	3,5 kW	7 kW
Abgasrate	9000 m3/h	18000 m3/h
Nettogewicht		

INSTALLATION

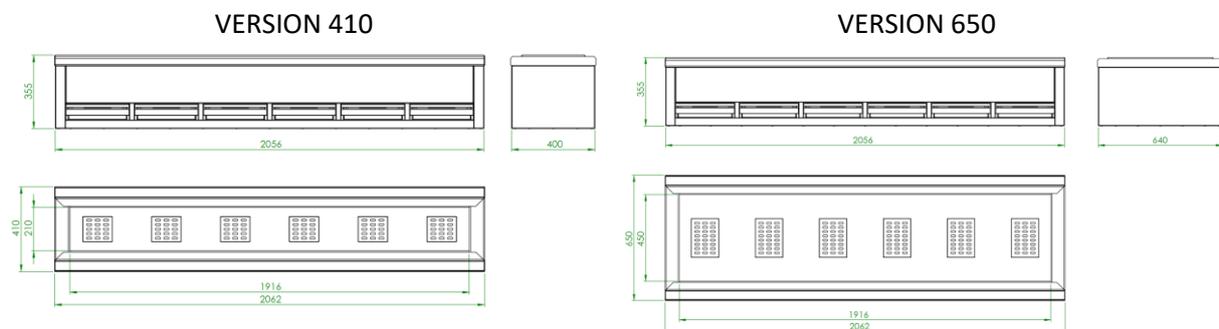
Oberflächeninstallationshöhe	600 mm
Räumung mit nicht brennbaren Geräten	100 mm
Räumung mit brennbaren Geräten	300 mm

INKLUSIVE ZUBEHÖR:

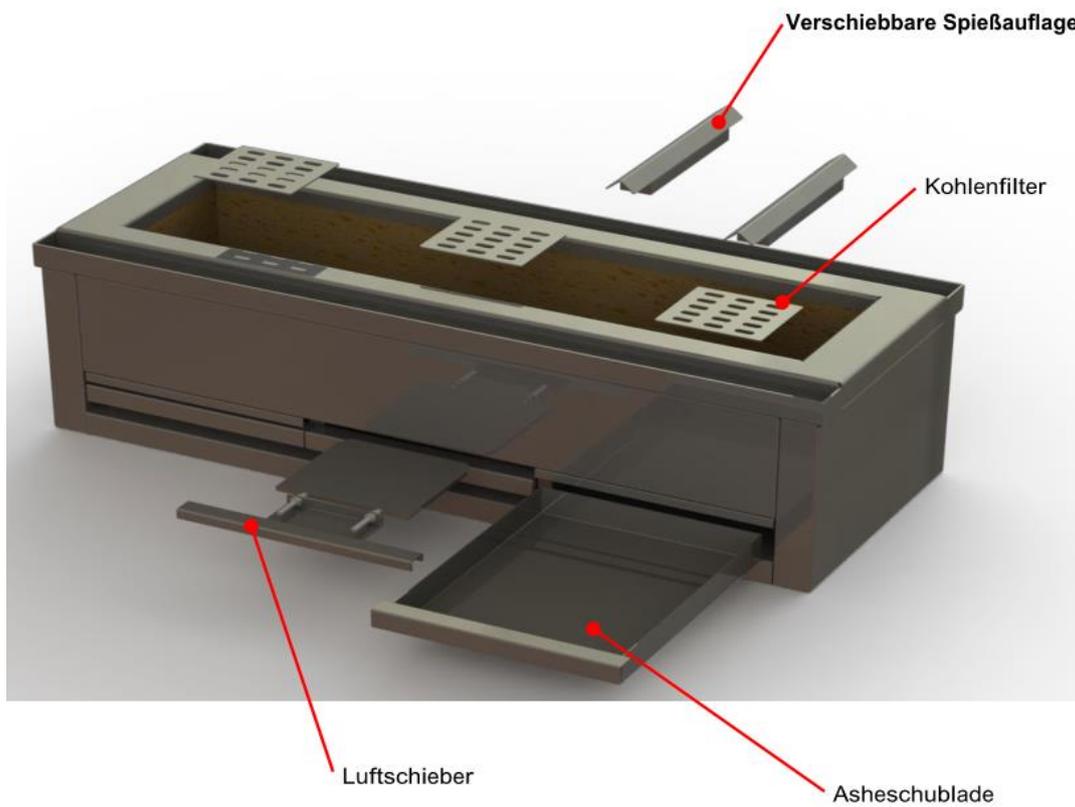
- Ascheschublade
- Luftschieber
- Verschiebbare Spießauflage
- Aschegitter

OPTIONALES ZUBEHÖR:

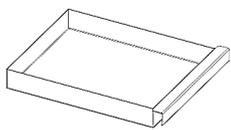
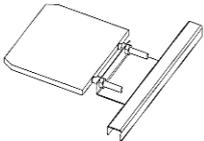
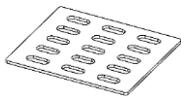
- Untergestell geschlossen
- Etagerer ROBATA
- Spieß Halter
- Bratrost
- GN Halter
- GN Container



4. AUSSTATTUNG

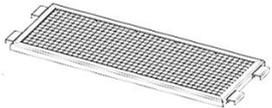
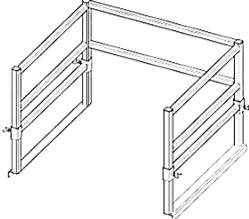
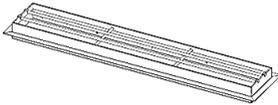
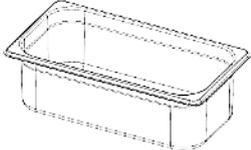
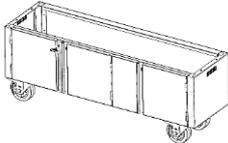


4.1. KOMPONENTEN

	NAME	MODEL	REFERENZEN
	Ascheschublade	HRAx – 410 HRAx – 650	
	Luftschieber	HRAx – 410 HRAx – 650	
	Verschiebbare Spießauflage	HRAx – 410 HRAx – 650	
	Aschegitter (Kohlefilter)	HRAx – 410 HRAx – 650	

4.2. OPTIONALES ZUBEHÖR



	<p>GN Halter</p>	<p>Verstellbarer Rahmen für GN Container.</p>
	<p>Gitterrost</p>	<p>Verstellbares Gitter um verschiedene Heizzonen erreichen zu können.</p>
	<p>Spießhalter</p>	<p>Einstellbarer Strahl für Höhe und Länge der Spannung.</p>
	<p>Etagere</p>	<p>Hauptrahmen mit einstellbarer erst Höhe.</p>
	<p>Aufsatz Robata</p>	<p>Top für kurze Haken Robata Yaki.</p>
	<p>GN Containers</p>	<p>Geeignete GN – Container für GN Halter. Untergestell geschlossen. Unteres Kabinett.</p>
	<p>Untergestell geschlossen</p>	<p>Unterschrank in zwei Versionen Beine / Räder.</p>

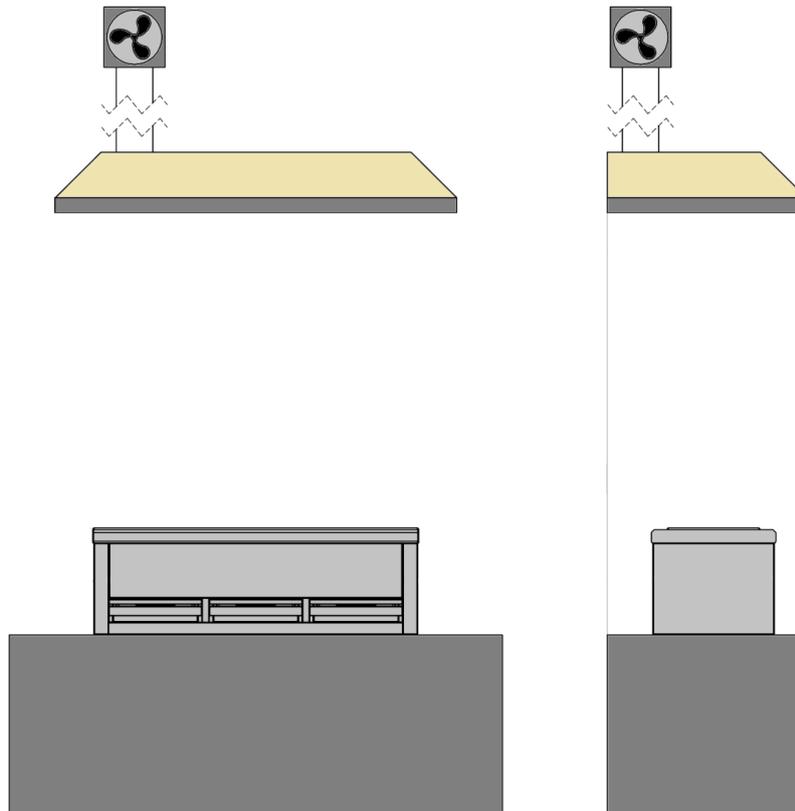
5. INSTALLATIONS ANWEISUNGEN

5.1. WARNUNGEN

	Der Durchmesser des Extraktionsrohrs muss für alle Modelle mindestens 300 mm oder 11,8 Zoll betragen.
	Alle Messungen der Dunstabzugshaube in diesem Kapitel, Installationsanweisungen, sind das empfohlene Minimum.
	In all den Installationsoptionen ist es wichtig zu beachten, dass die Komponenten der Haube sauber zu halten sind (lesen sie Kapitel 7. Reinigung und Haltung).

5.2. INSTALLATION AUF DER ARBEITSPLATTE

Es ist empfehlenswert eine wöchentliche Reinigung der Komponenten durchzuführen, besonders bei den Filtern.



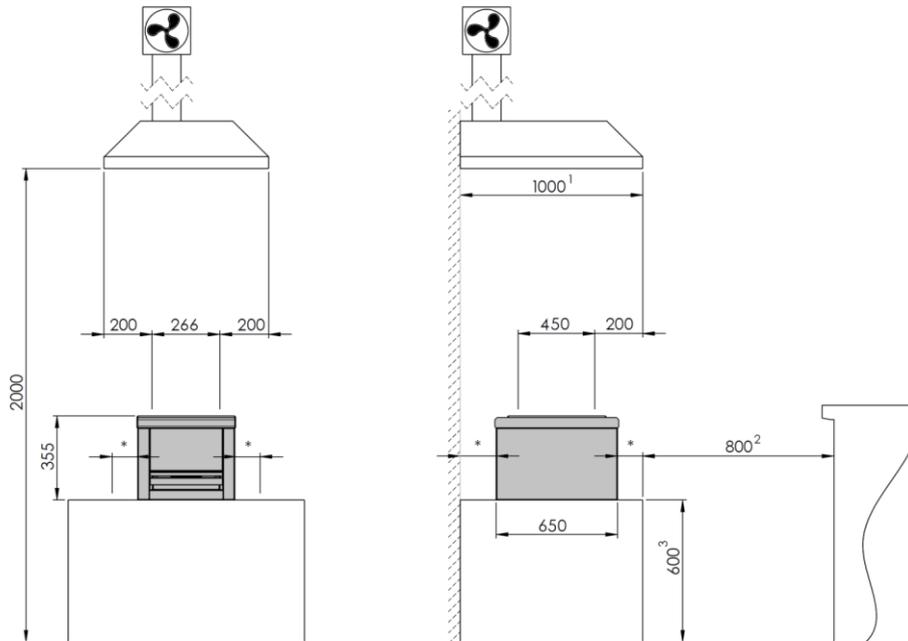
„DUNSTABZUGSHAUBE“

Falls der Schornstein Feuer gefangen hat, schalten Sie den Schalter vom Entrauchungsmotor aus und schließen Sie die Ascheschublade an. Verwenden Sie einen Feuerlöscher, um das Feuer außerhalb des Grills zu löschen.

Installation der Auspuffhaube nach dem Standard für Lüftungssteuerung und Brandschutz des gewerblichen Kochbetriebs, NFPA 96. Die Wartung, Reinigung und Inspektion der Dunstabzugshaube muss gemäß den Empfehlungen oder Anleitungen des Ablufthaubeherstellers erfolgen.

INSTALLATION AUF DER ARBEITSPLATTE / HRAA – PAPPEL – 410

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 1500 M3/H



MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM

EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

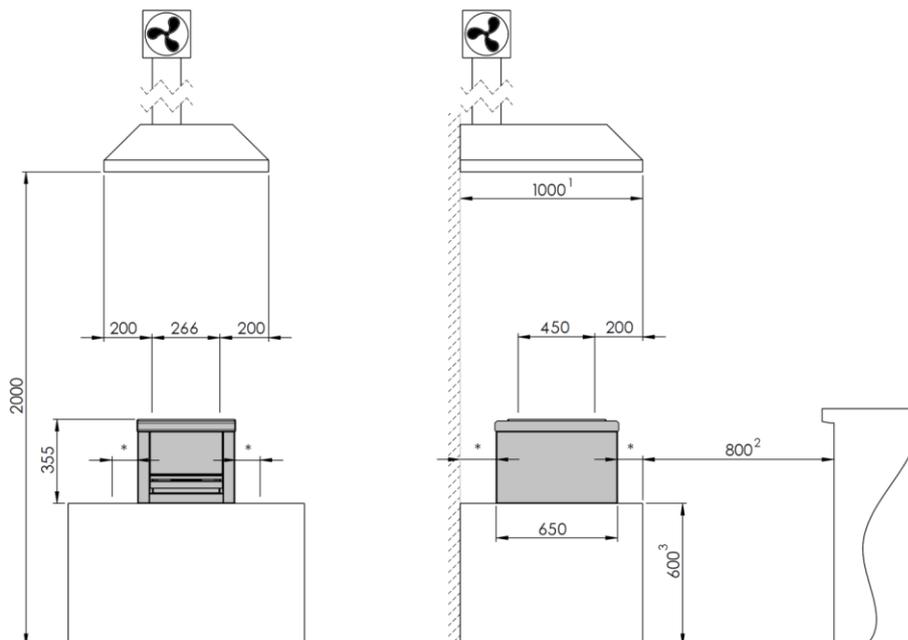
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG

*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH

*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAA – PAPPEL – 650

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 3000 M3/H



MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM

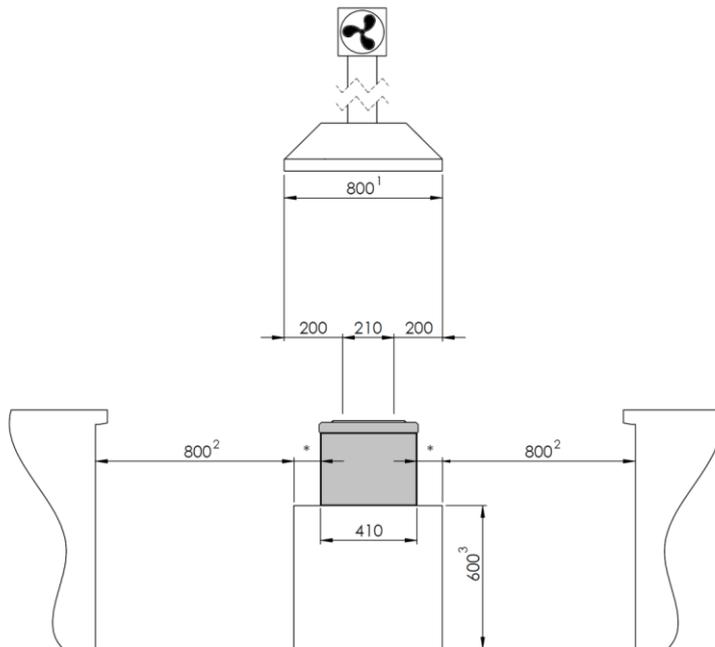
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG

*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH

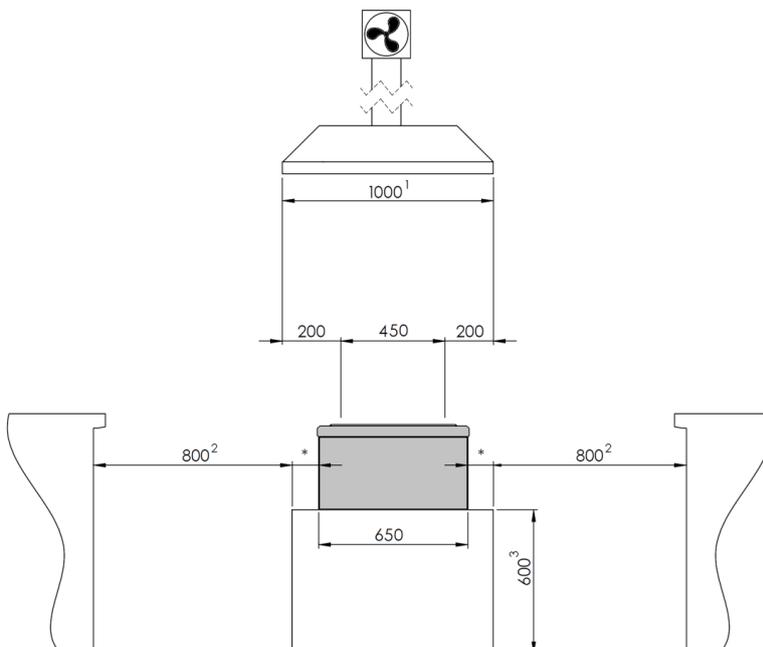
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HERRA – PAPPEL – 410



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

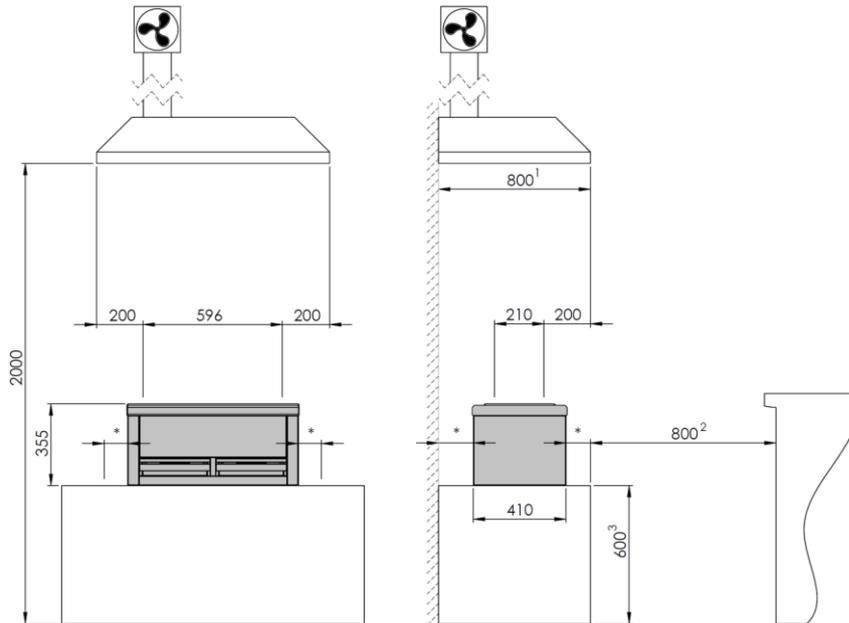
INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HERRA – PAPPEL – 650



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAB – LINDE – 410

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 3000 M3/H

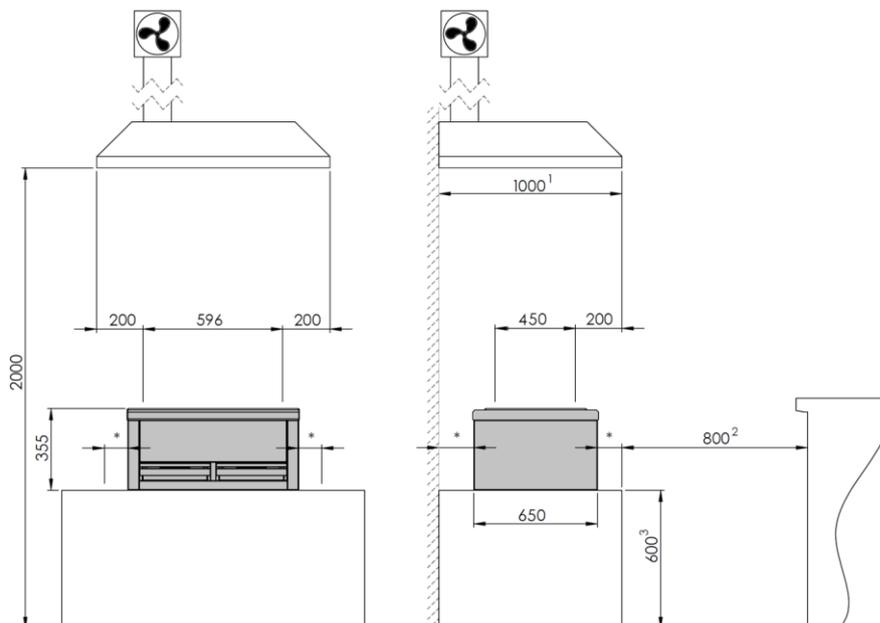


MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
 EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

- *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
- *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
- *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAB – LINDE – 650

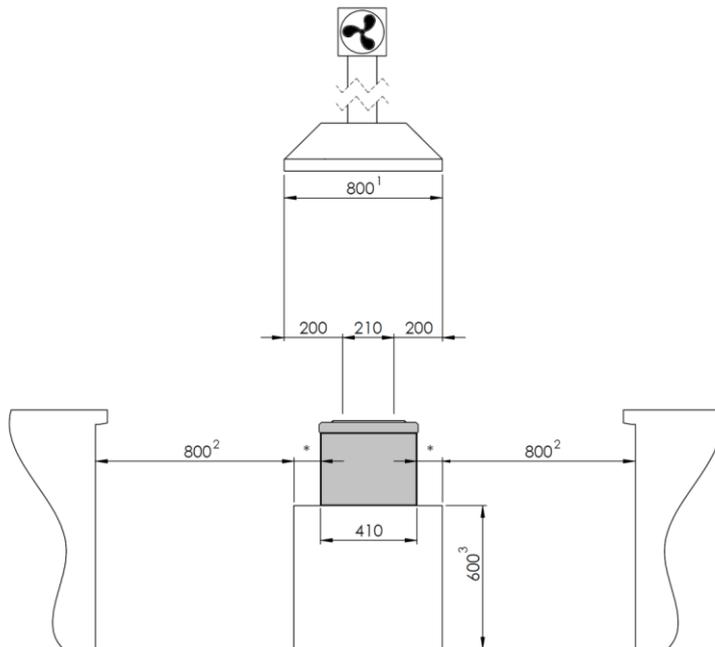
 EMPFOHLENE SAUGRATE: 6000 M3/H



MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
 EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

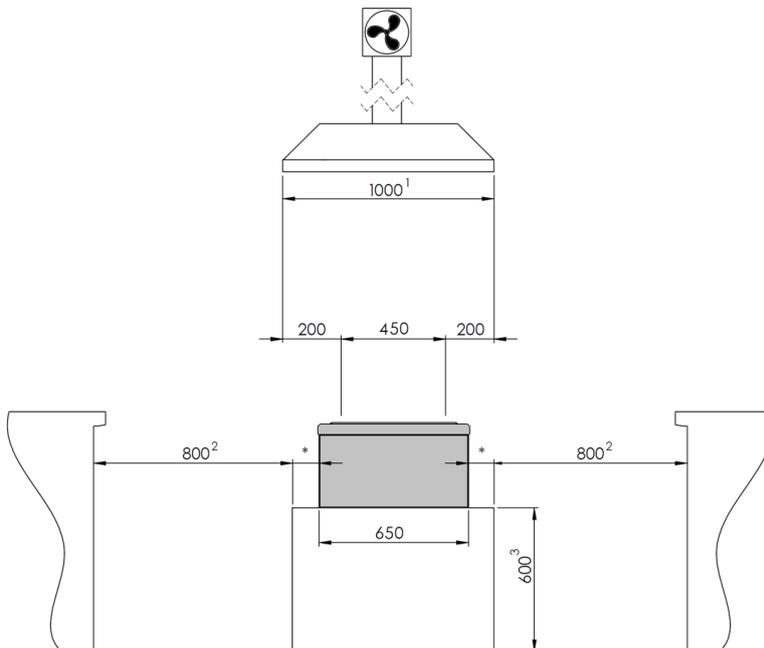
- *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
- *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
- *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAB – LINDE – 410



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

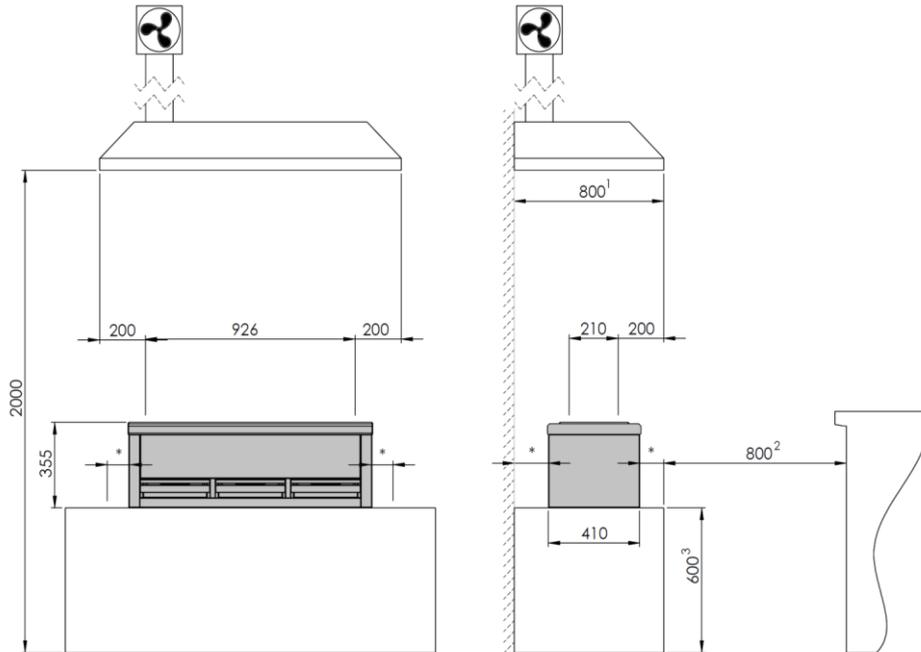
INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAB – LINDE – 650



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAC – EICHE – 410

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 3000 M³/H



MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM

EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

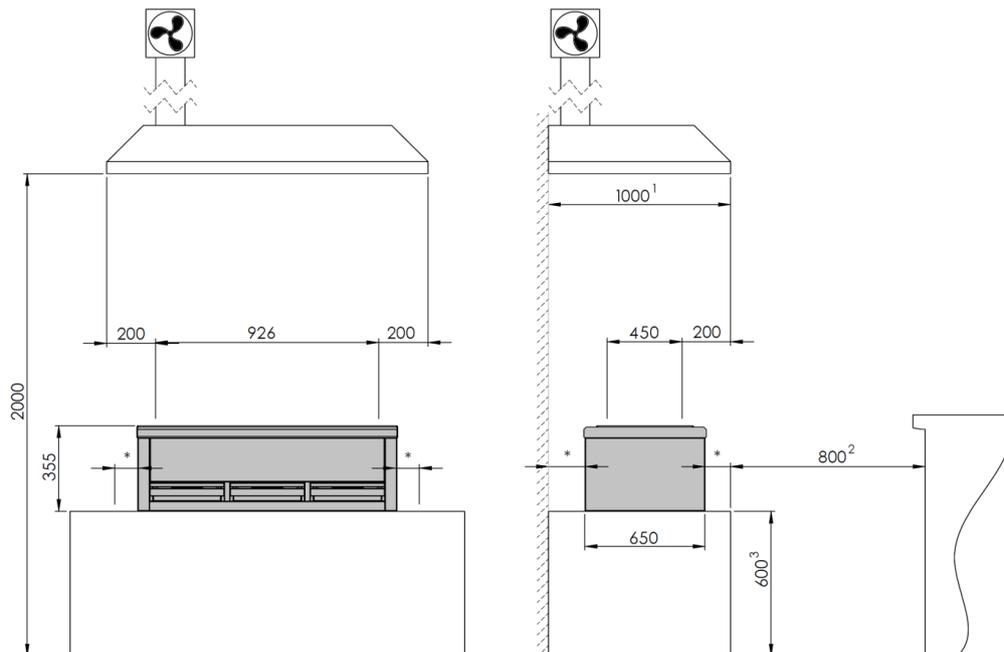
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG

*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH

*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAC – EICHE – 650

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 9000 M³/H



MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM

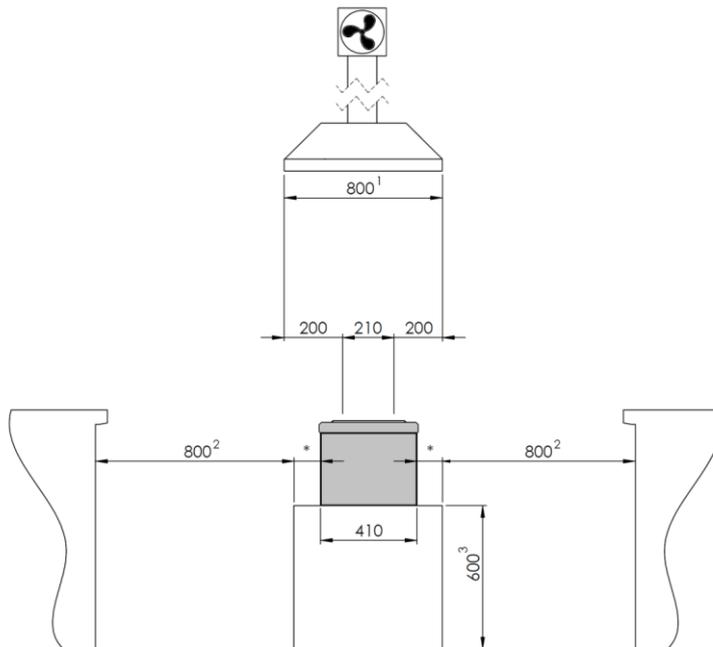
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG

*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH

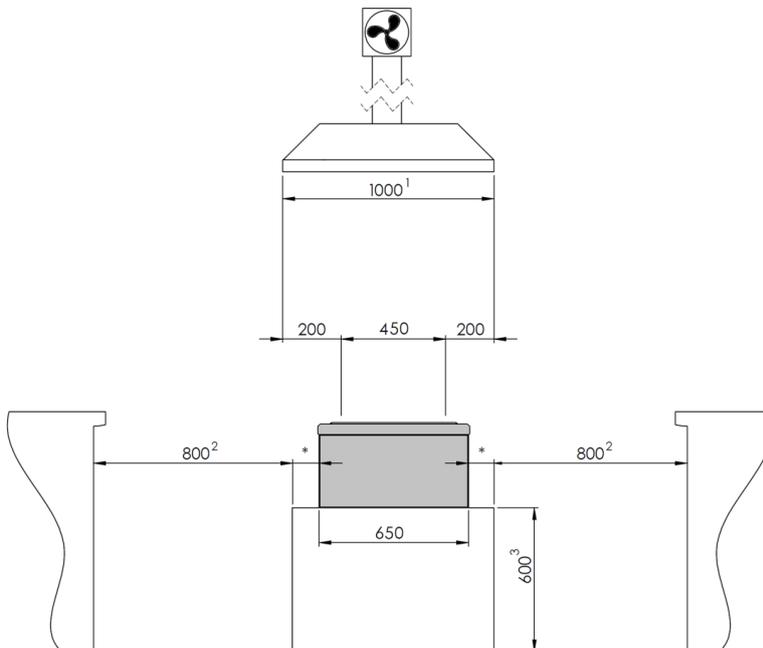
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAC – EICHE – 410



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

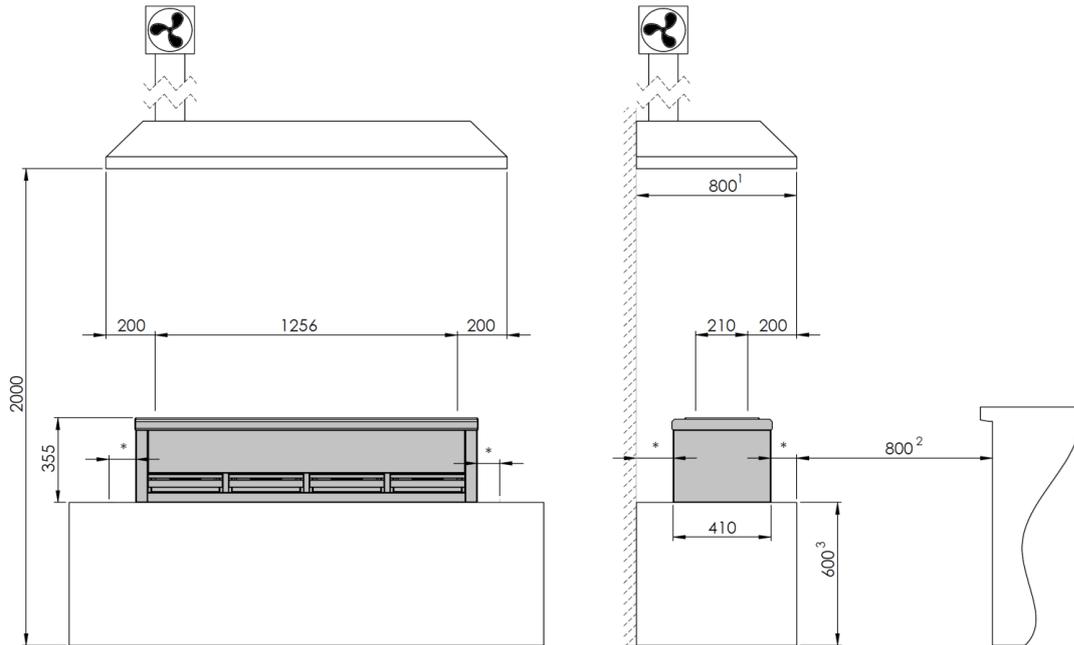
INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAC – EICHE – 650



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAD – BUCHE – 410

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 6000 M3/H

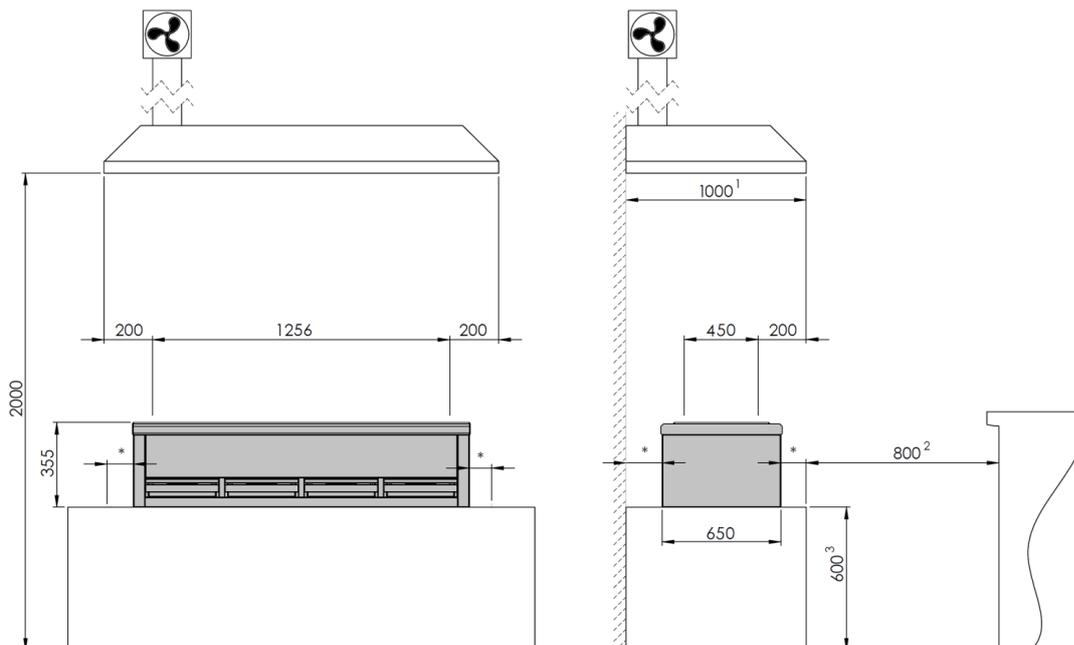


MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
 EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

- *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
- *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
- *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAD – BUCHE – 650

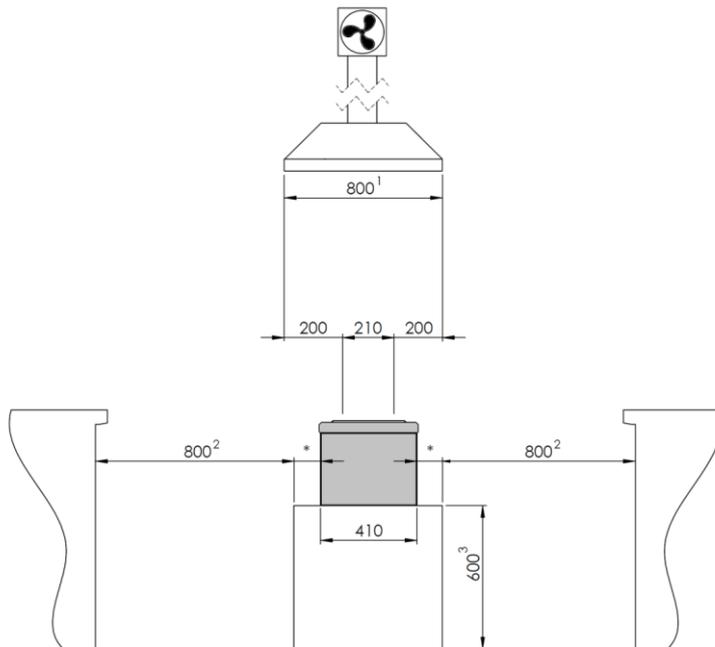
 EMPFOHLENE SAUGRATE: 12000 M3/H



MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
 EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm

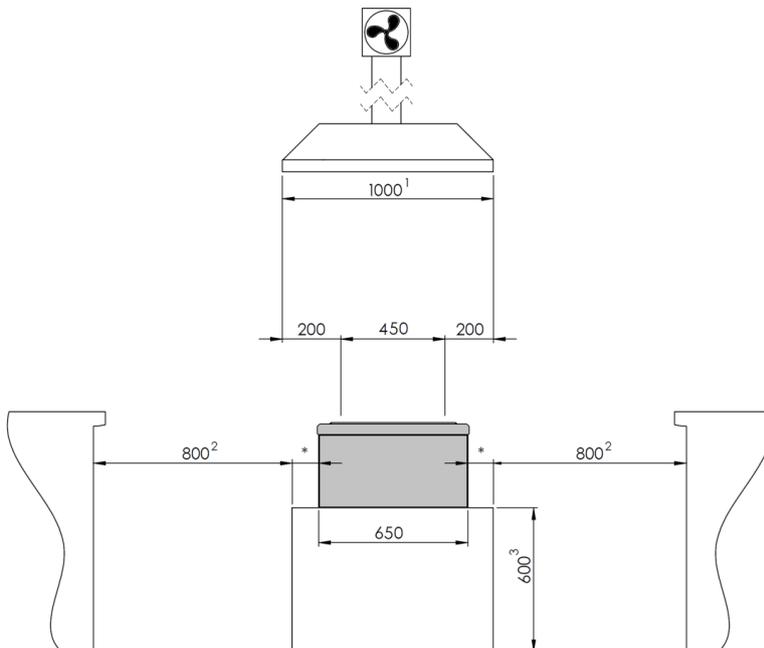
- *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
- *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
- *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAD – BUCHE – 410



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

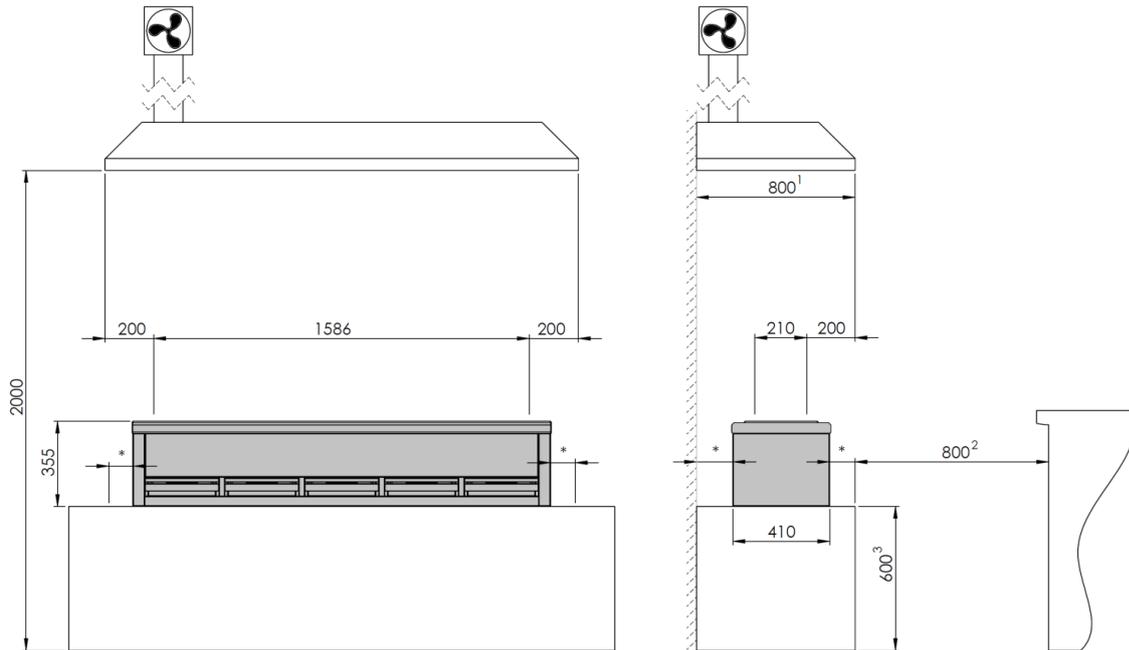
INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAD – BUCHE – 650



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAE – ESCHE – 410

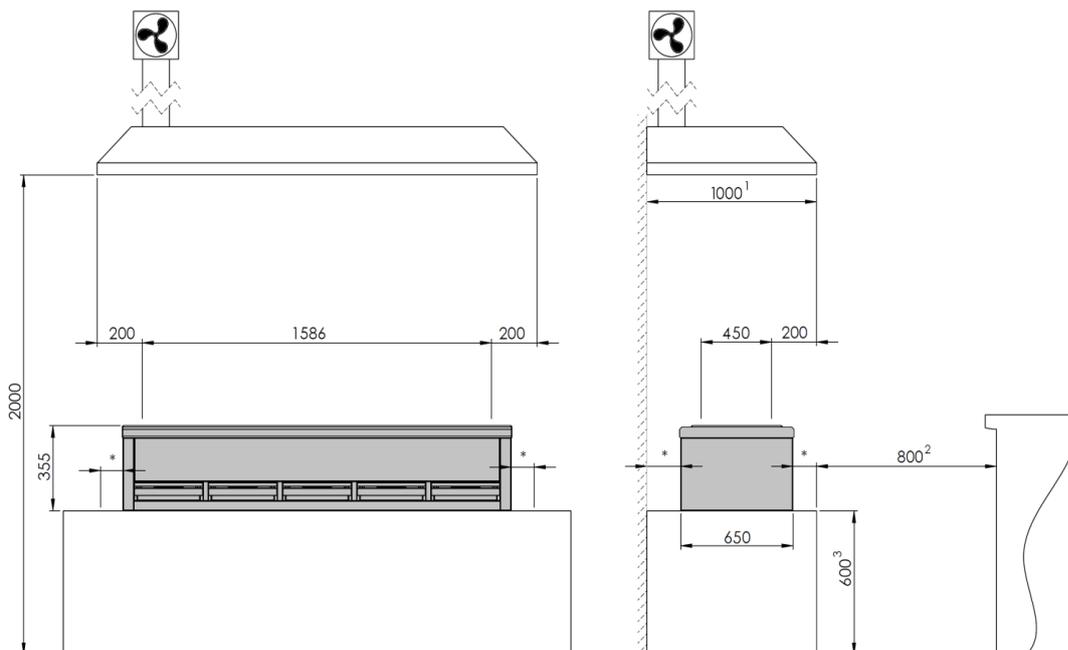
 EMPFOHLENE SAUGRATE: 7500 M3/H



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
 EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
 *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
 *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
 *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

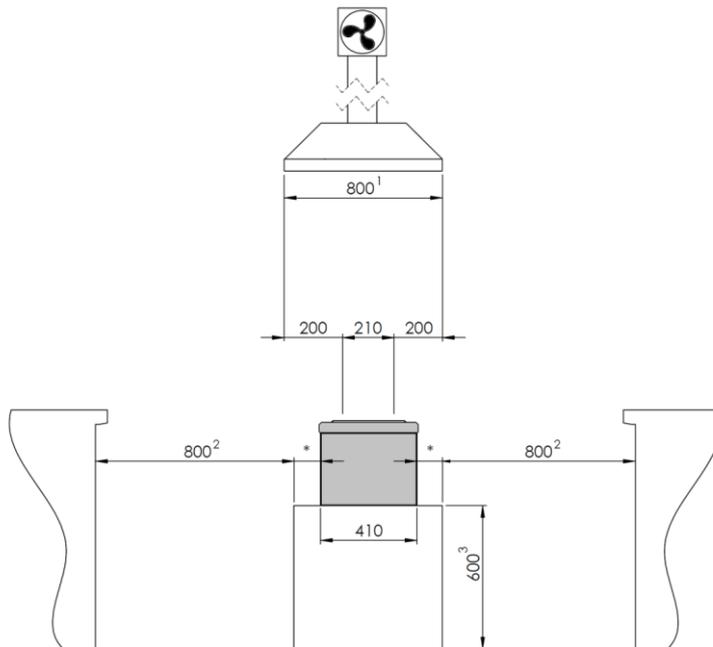
INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAE – ESCHE – 650

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 15000 M3/H



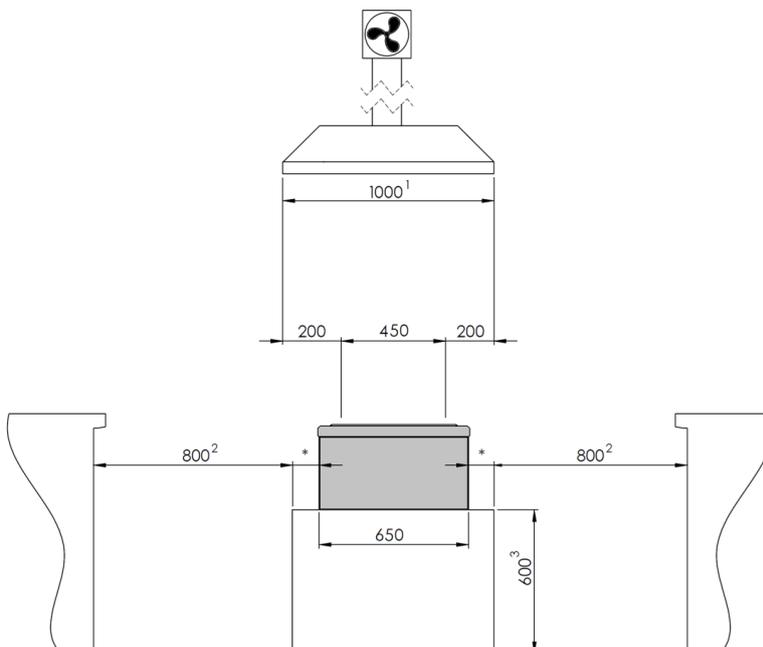
- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
 EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
 *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
 *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
 *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAE – ESCHE – 410



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

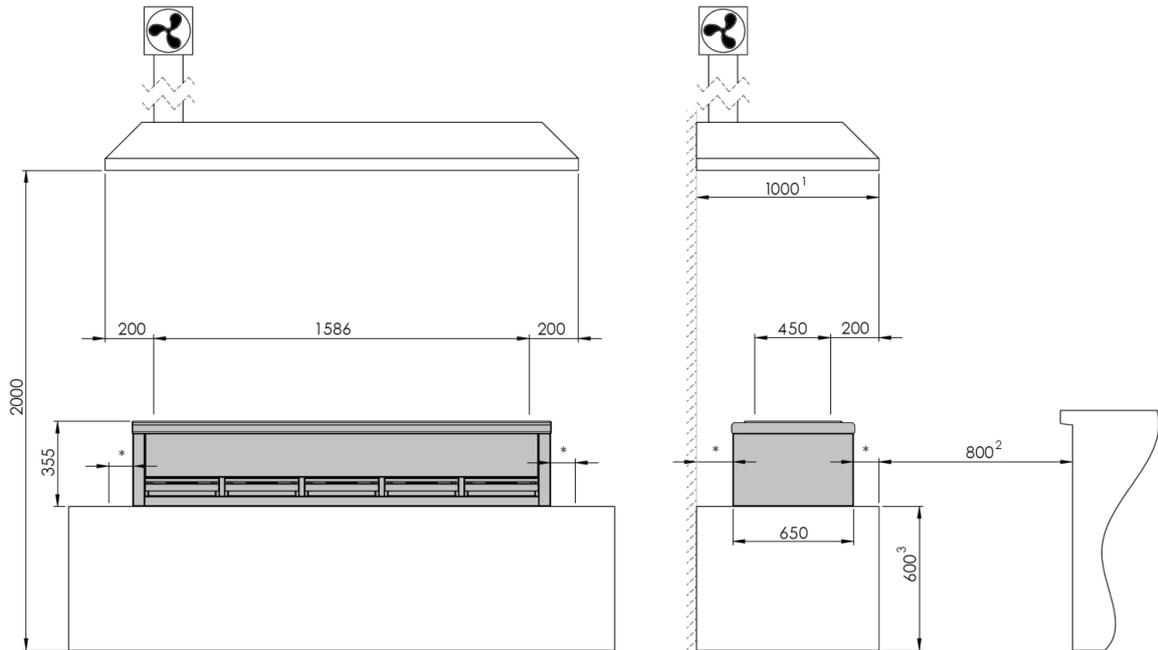
INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAE – ESCHE – 650



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAF – TEAK – 410

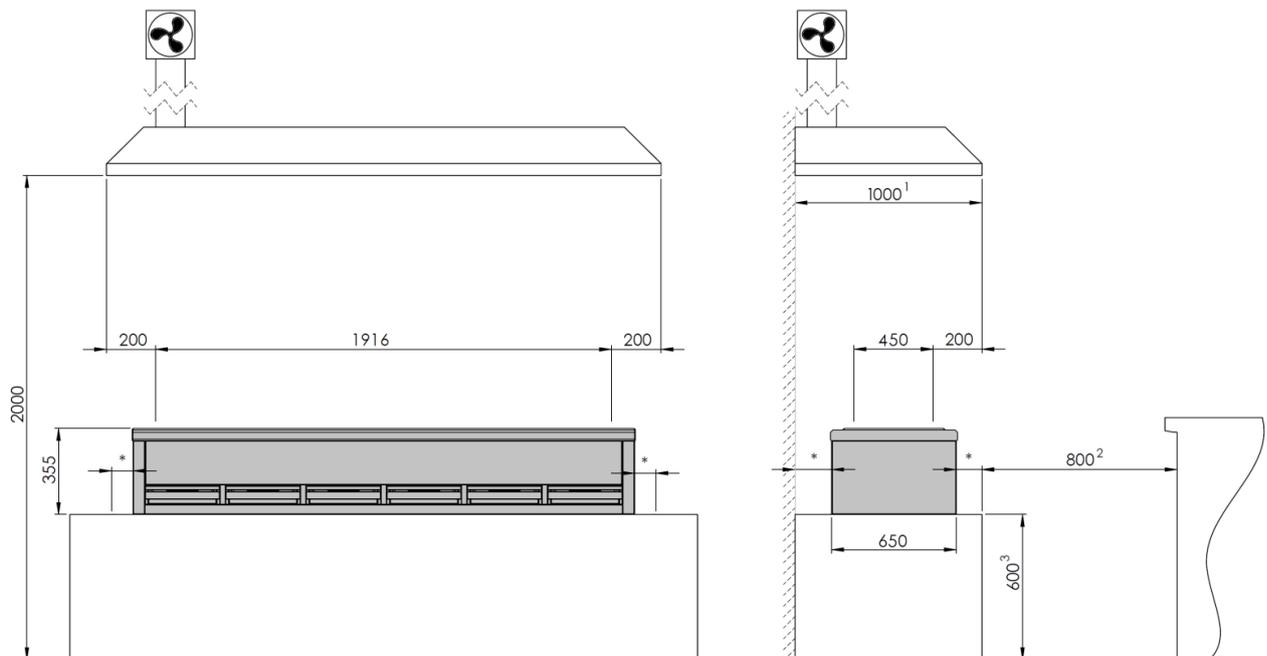
 EMPFOHLENE SAUGRATE: 9000 M3/H



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
- EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
- *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
- *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
- *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

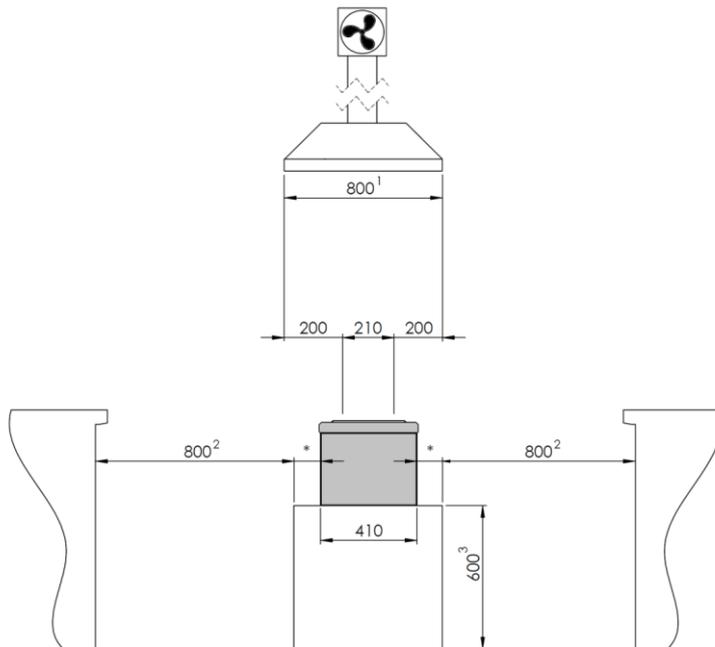
INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAF – TEAK – 650

 EMPFOHLENE SAUGRATE: 18000 M3/H



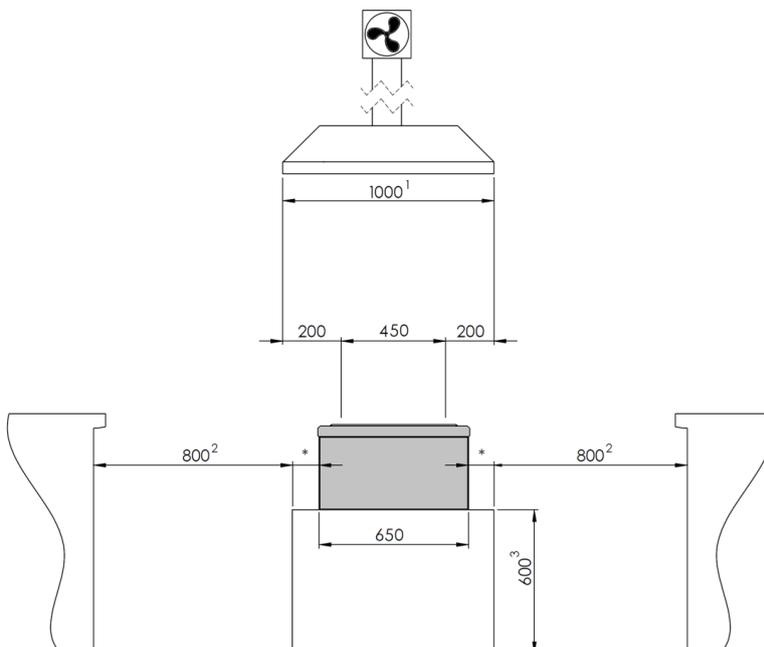
- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
- EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
- *1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
- *2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
- *3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF DER ARBEITSFLÄCHE / HRAF – TEAK – 410



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

INSTALLATION AUF KOCHINSEL / HRAF – TEAK – 650



- MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN ELEMENTEN: 300 MM
EMPFOHLENE ENTFERNUNG ZU ANDEREN ELEMENTEN: 100 mm
*1. EMPFOHLENE HAUBENMINDESTABMESSUNG
*2. EMPFOHLENE ARBEITSFLÄCHE FÜR DEN KOCH
*3. EMPFOHLENE INSTALLATIONSHÖHE

6. VERWENDUNGSANLEITUNG

6.1 WARNUNGEN



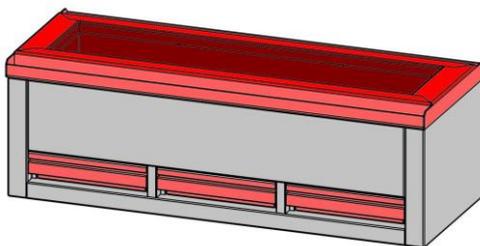
VORSICHT! Benutzen sie bitte nur geeigneten Grillbriketts und Holzkohle.



Bedenken sie das alle befestigten Oberflächen des Holzkohlegrill unter sehr hohen Temperaturen stehen. Benutzen sie wärmeabweichende Handschuhe, wenn sie den Holzkohlegrill betätigen, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren sie nicht den Grill mit ungeschützten Händen.

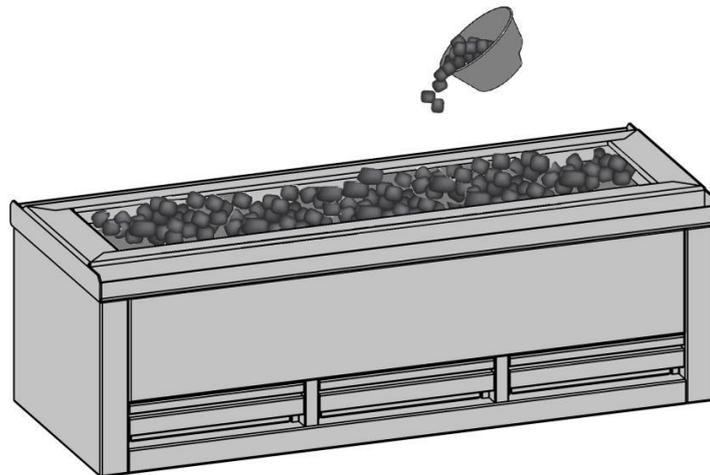


WARNUNG! Verdecken sie NICHT den Ein -und Ausgang der Luftkühlung.

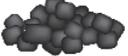
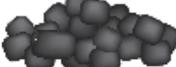


 Die unterschiedlichen Temperaturen in den verschiedenen Teilen des Grills sind abhängig von den Umgebungsbedingungen, die zeitliche Nutzung des Grills und die Menge und Qualität der Holzkohle.

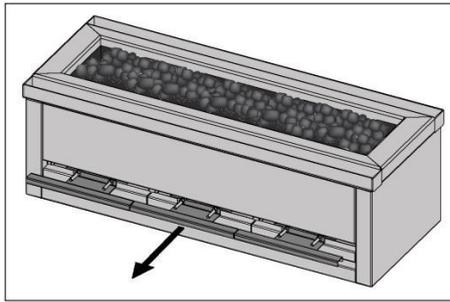
6.2 HOLZKOHLE LADUNG



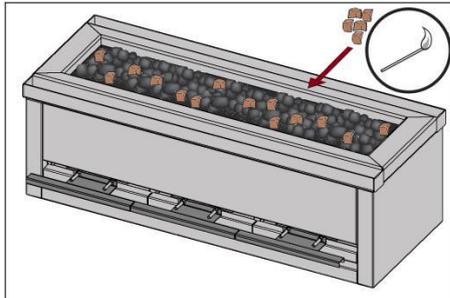
Die Menge an Beladung von Holzkohle ist immer abhängig vom Holzkohlegrillmodell.

HRAA - PAPPEL	Schmorfläche 266x210 Schmorfläche 266x450	= 	ca. 5 kg ca. 10 kg
HRAB - LINDE	Schmorfläche 596x210 Schmorfläche 596x450	= 	ca. 10 kg ca. 20 kg
HRAC - EICHE	Schmorfläche 926x210 Schmorfläche 926x450	= 	ca. 15 kg ca. 30 kg
HRAD - BUCHE	Schmorfläche 1256x210 Schmorfläche 1256x450	= 	ca. 20 kg ca. 40 kg
HRAE - ESCHE	Schmorfläche 1586x210 Schmorfläche 1586x450	= 	ca. 25 kg ca. 50 kg
HRAF - TEAK	Schmorfläche 1916x210 Schmorfläche 1916x450	= 	ca. 30 kg ca. 60 kg

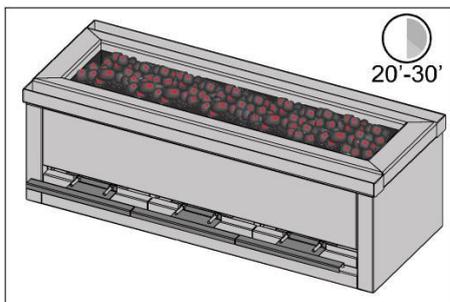
6.3 HOLZKOHLEGRILL – ANZÜNDEN



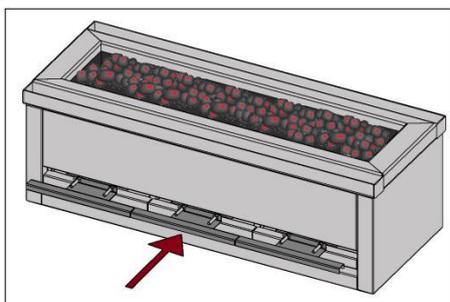
1. Leeren sie die Ascheschubladen der ganzen Asche und dem Dreck. Ziehen sie die Luftschieber raus, um eine Luftversorgung stattfinden zu lassen.



2. Geben sie Starterkraftstoff hinzu, um die Holzkohle zu entzünden. Benutzen sie eine Zange um, die bereits heiße Holzkohle, gleichmäßig zu verteilen.



3. Warten sie für 20 – 30min bis die Holzkohle eine rötliche Farbe eingenommen hat.



4. Schließen sie die Luftschieber sobald das Anzünden des Holzkohlegrill beendet ist.

 Um die Holzkohlegrill-Temperatur zu halten, muss die Holzkohle von Zeit zu Zeit hinzugefügt werden. Die hinzugefügte Kohle wird mit Hilfe der vorherigen Holzkohleablage angezündet. Wenn die Holzkohle fertig ist, mischen Sie sie und kochen Sie weiter

7 REINIGUNG UND WARTUNG

7.1 WARNUNGEN



Durchführen sie die Maßnahmen sobald das Equipment abgekühlt ist, um Verbrennung zu vermeiden.



Benutzen sie NICHT chemische Produkte um ihren Holzkohlegrill zum Reinigen.



Gießen sie KEINE Asche in brennbare oder thermo-verformbare Eimer die aus Materialien wie Plastik, Holz, Gummi oder ähnlichem bestehen.

Reinigungssymbole:



Reinigen sie mit Fettentferner und einer Bürste.



Reinigen sie mit Fettentferner und nassem Stoff.



Reinigen sie mit einer Drahtbürste.



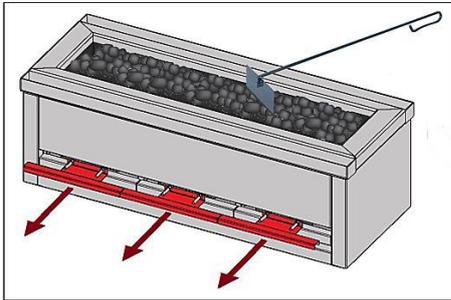
Benutzen sie KEIN Wasser und geben sie es auch nicht in die Spülmaschine.



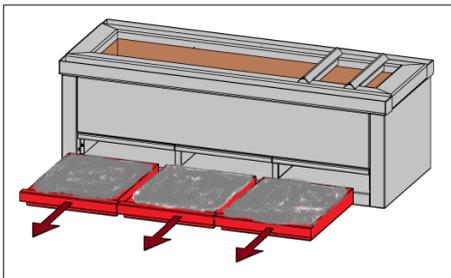
Für Spülmaschine geeignet

7.1 TÄGLICHES REINIGEN

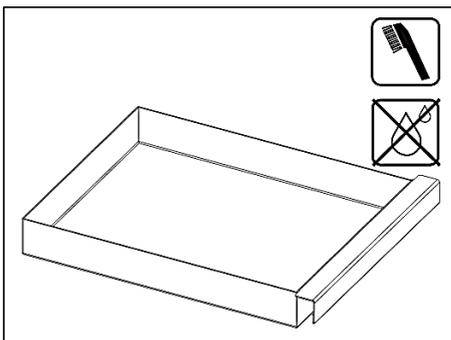
ASCHECHUBLADEN, FETTBEHÄLTER UND GEHÄUSE



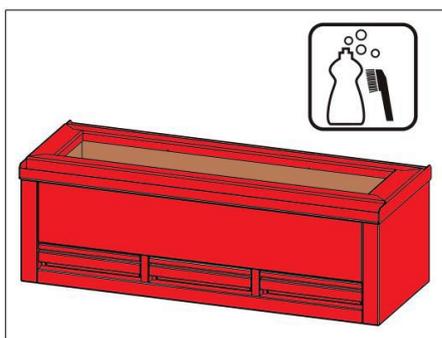
Lassen sie die übriggebliebene Asche in die Ascheschublade fallen mittels des Feuerhakens.



Leeren sie die Ascheschublade.



Reinigen sie die Ascheschublade mit einer Bürste.

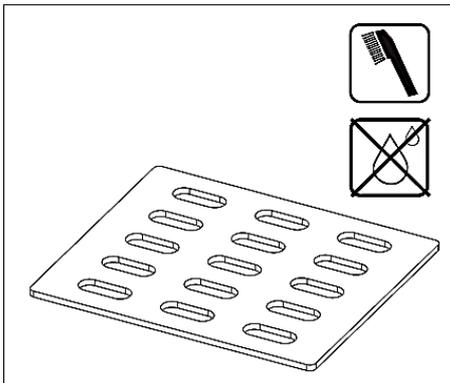
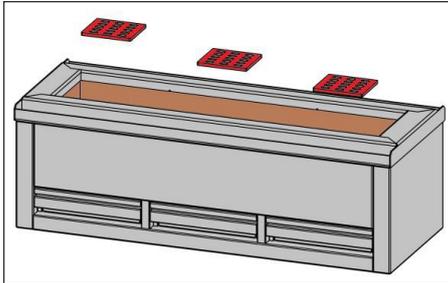


Reinigen sie die Fettbehälter außerhalb des Grills mit einer Bürste. Es darf KEIN Wasser in den Verbrennungsbereich gelangen.

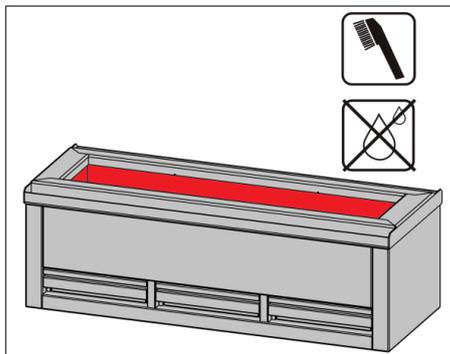
Entsorgung von Asche; Asche sollte in einen Metallbehälter mit dicht schließendem Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden oder auf dem Boden in ausreichendem Abstand von allen brennbaren Stoffen abgestellt werden. Wenn die Asche im Boden vergraben oder auf andere Weise lokal verteilt wird, sollte sie im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis alle Schlacken vollständig abgekühlt sind.

7.3 WÖCHENTLICHE REINIGUNG

ASCHEGITTER UND VERBRENNUNGSSCHILD



Reinigen sie die mit einer Drahtbürste.



Reinigen sie mit einer Drahtbürste und verteilen sie die Asche in die Ascheschubladen darunter.

HEIDEBRENNER GmbH • Am Anger 9 • D-24539

Phone (04321) 78374-0

Fax (04321) 78374-22

info@heidebrenner.de

www.heidebrenner.de