BLACKBULL

GRILLSCHALE BIGQUBE M WOOD

Aufbau- und Bedienungsanleitung, sowie Garantie- und Gewährleistungserklärung

BLACKBULL

BigQube – Grillschale

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
es freut uns, dass Sie sich für den Erwerb einer Grillschale des Typs BigQube von BlackBull entschieden haben. Unser Bestreben ist es, Produkte der besten Qualität anzubieten, die Ihren hohen Erwartungen entsprechen.

Damit Sie lange und sicher Freude an unseren Produkten haben, gilt es die nachfolgenden Hinweise genau zu lesen.

Für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns und wünschen viel Freude mit Ihrer Grillschale.

Ihr Team von BlackBull.

Erste Schritte:

Vor der ersten Inbetriebnahme der Grillschale ist es zunächst erforderlich, das Verpackungsmaterial vorsichtig zu entfernen. Bitte verwenden Sie hierbei – insbesondere beim Entfernen der Schutzfolie – keine spitzen Gegenstände wie Messer etc., da hierdurch die Lackierung oder die Cortenschicht beschädigt werden könnte.

Die Grillschale ist standardmäßig in witterungsbeständigem und pflegeleichtem Cortenstahl ausgeführt und optional lackiert in schwarz oder silberfarbig erhältlich.

BLACKBULL

Kontrollieren Sie den Lieferumfang bitte auf Vollständigkeit!

Im Lieferumfang enthalten sind:

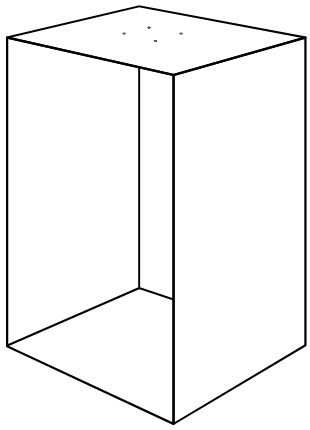
Pos.	Menge	Beschreibung
1.	1	Sockel
2.	1	Feuerschale
3.	1	Grillplatte
4.	1	Zweiteiliges Ascheblech
5.	1	Ascheschublade
6.	je 4	Schrauben und Muttern

BLACKBULL

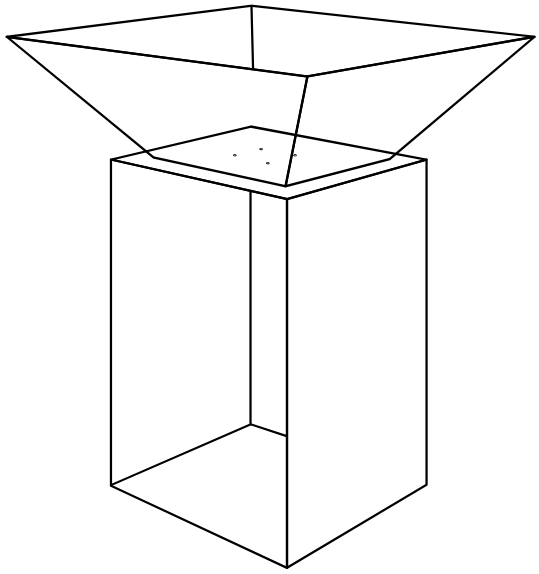
Aufbauanleitung:

Arbeiten Sie die folgenden vier Schritte bitte bewusst nacheinander ab und achten Sie hierbei auf die nötige Sorgfalt.

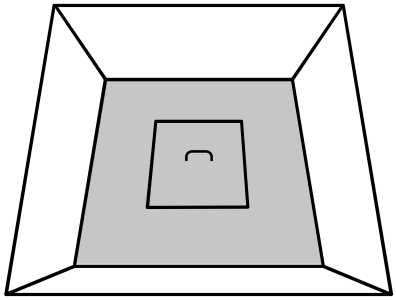
1. Sobald das Verpackungsmaterial entfernt ist, stellen Sie den Sockel auf einen ebenen Untergrund. Zu brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen ist zwingend ein ausreichender Abstand einzuhalten. Am besten wirkt die Grillschale, wenn sie komplett „frei" bspw. im Rasen steht und von allen Seiten zugänglich ist.
Richten Sie den Sockel mit Hilfe einer Wasserwage so aus, dass dieser in alle Richtungen im waagerecht steht.
Beachten Sie bei der Wahl des Standorts zudem, dass aufgrund von Asche oder Fett Flecken auf dem Boden entstehen können. Durch den Cortensockel – aber auch durch den lackierten Sockel – kann es infolge von Witterungseinflüssen zu Verfärbungen des Bodens kommen.



2. Setzen Sie nun die Feuerschale exakt so auf den Sockel, dass Sie von unten durch den Sockel die 4 Schrauben durch die Löcher stecken können und von oben jeweils mit einer mitgelieferten Mutter sichern können. Die Ascheschublade muss hierzu herausgenommen werden. Arbeiten Sie hierbei – auch aufgrund des Eigengewichts der Schale – mindestens mit einer weiteren Person zusammen. Beachten Sie bei der lackierten Variante, dass die Schale möglichst direkt passend auf den Sockel aufgesetzt wird, da es durch ein „Hin-und-Her-Schieben" der Schale auf dem Sockel zu Kratzern und Lackschäden kommen kann. Die Verschraubung zwischen Sockel und Schale gewährleistet einen sicheren Stand.

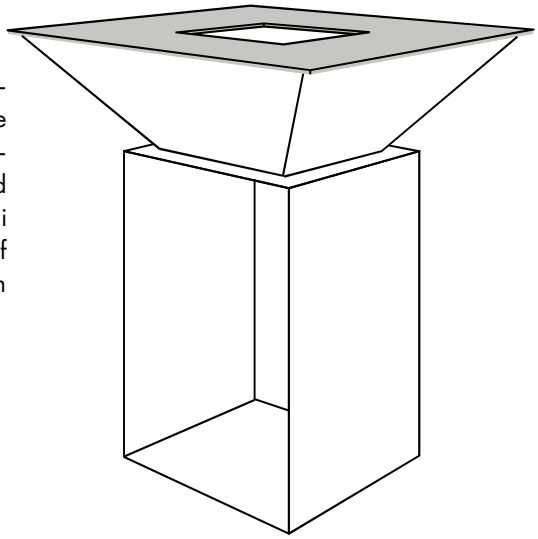


3. Das Ascheblech wird nun innen in die Schale eingelegt. Achten Sie darauf dass das Ascheblech auf allen 4 Seiten gleichmäßig auf dem Rand aufliegt.



BLACKBULL

Aufbauanleitung:



4. Als letzten Schritt legen Sie bitte die Grillplatte – ebenfalls zu zweit – auf die Feuerschale. An der Unterseite der Platte sind drei Nasen angebracht, welche beim Ausrichten und Justieren helfen und später eine sichere und stabile Lage der Platte gewährleisten. Die „Nasen" (zwei Nasen an einer Seite [links und rechts] und eine Nase auf der gegenüberliegenden Seite [Mitte]) müssen hierbei im inneren Rand der Schale positioniert sein.

5. Ihre fertige BigQube Grillschale sollte nun wie hier Abgebildet aussehen.

BLACKBULL

Vor der ersten Inbetriebnahme:

Damit einem langfristigen und v.a. sicheren Umgang mit Ihrer Grillschale nichts im Wege steht, ist diese zunächst „**einzubrennen**".
Hintergrund dieses Vorgangs ist, dass trotz des Verwendens von hochwertigen Materialen – und je nach Variante – produktionsbedingte Rückstände in der Feuerschale oder auf der Grillplatte vorhanden sein können (z.B. Lacke, Öle, Fette o.ä.). Öle und Fette aus der Produktion werden so beseitigt. Zudem wird durch dieses erste Einbrennen die Grillplatte / -plancha witterungsbeständiger und erhält eine Verformung nach innen. Sollte es hierbei zur Rauchentwicklung kommen, so ist dies ein normaler Vorgang.
Zur Inbetriebnahme schichten Sie trockene Holzscheite pyramidenförmig in der Feuerschale und entzünden Sie das Holz mit handelsüblichen Grillanzündern. Wir empfehlen trommelgetrocknetes Buchen- oder Eschenholz, da dieses Holz die besten Brenneigenschaften aufweist und wenig rußt, bzw. raucht. Sie können aber jede Art von Holz verwenden.
Sobald das Feuer brennt, reiben Sie die Grillplatte bitte mit Olivenöl ein. Olivenöl führt zu einem schnellen Nachdunkeln der Platte und schützt diese vor Korrosion. Beim späteren Grillvorgang empfehlen wir jedoch hochwertige Pflanzenöle, da diese hitzebeständiger sind (bspw. Sonnenblumen- oder Rapsöl).
Das brennende Holz und die Glut können Sie nun auf dem Ascheblech gezielt unter die Grillplatte schieben. Hierbei verwenden Sie bitte geeignete Hilfsmittel.
Nachdem das Feuer abgebrannt und erloschen ist, ist Ihre Grillschale einsatzbereit.
Wir empfehlen, die Grillschale hiernach – und nach jedem späteren Grillvorgang – zu reinigen. Sobald die Grillplatte nur noch „lauwarm" ist, können Sie Fett- und/oder -essensrückstände mit einer Spachtel nach innen in den Brennraum schieben. Perfekt reinigen lässt sich die Grillplatte mit Zitronensaft. Die Säure löst Schmutz, „desinfiziert" und schützt die Platte. Abschließend ölen Sie die Grillplatte mit einem Küchentuch mit Sonnenblumen- oder Rapsöl ein. Dieses Öl wirkt als Versieglung und schützt das Metall.
Trotzdem kann von Zeit zu Zeit Flugrost auf der Platte entstehen. Dies stellt weder einen Mangel dar, noch müssen Sie befürchten, dass der Rost nicht zu entfernen ist. Mit einer leichten Stahlwolle oder einer Stahlbürste lässt sich oberflächlicher Rost einfach entfernen. Die Platte wird im Nachgang wieder eingeölt.
Der beste Korrosionsschutz besteht im eigentlichen Zweck der Schale: Je häufiger Sie grillen, desto besser „eingebrannt" und geschützt ist die Platte.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEIS 1:
Sämtliche Teile der Grillschale werden beim Grillvorgang heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass diese Teile nicht mit den Hautflächen in Berührung kommen.
Halten Sie Kinder von der Schale fern!
Zudem ist die Grillschale nur im Freien zu betreiben und das Abkühlen nach dem Grillen kann – witterungsabhängig – mehrere Stunden dauern, währenddessen nach wie vor Verbrennungsgefahr an den heißen Flächen besteht.
Achten Sie darauf, dass die Grillschale auf einer ebenen Fläche steht, damit sie nicht umkippen kann und überschüssiges Öl / Fett nicht in Ihre Richtung tropfen kann!

BLACKBULL

Bedienungsanleitung:

Nachdem die Grillschale durch Sie nun eingebrannt wurde, ist diese einsatzbereit. Sie schichten nun – wie unter „Vor der ersten Inbetriebnahme" beschrieben – trockenes Holz auf das Ascheblech und entzünden dieses. Durch die hervorragende Belüftung der Feuerschale ist diese bereits nach 15-20 Min. betriebsbereit. Konkurrenzprodukte benötigen hierbei etwa 45 Min. Ölen Sie die Platte nun mit Sonnenblumen- oder Rapsöl ein und das Grillvergnügen kann beginnen.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEIS 2:
Die Feuerschale wird sehr heiß! Insbesondere der Innenrand der Grillplatte /-plancha erreicht bis zu 350°C an Hitze. Je weiter „außen", desto niedriger die Temperatur.
Abhängig von der Verteilung der Glut, der Menge und des Typs des Holzes ist jedoch auch der Plattenaußenrand bis zu 200°C heiß!

Die Grillschale eignet sich für sämtliche Lebensmittel (von jeglichem Fleisch über Fisch, Gemüse, Saucen, Ei etc.).

Verschiedene Temperaturzonen können von Ihnen sinnvoll genutzt werden. Je näher Sie Ihr Grillgut an den Innenrand der Grillplatte legen, desto heißer ist es dort. Nach außen hin nimmt die Temperatur stetig ab. Durch gezieltes Verschieben der Glut an den äußeren Rand des Ascheblechs erzielen Sie punktuell ebenso eine höhere Temperatur auf der Grillplatte/ -plancha.

Nach Beendigung des Grillvorgangs lassen Sie das Feuer auf natürliche Art erlöschen. In lauen Sommernächten dient die Grillschale gerne noch als Licht- und Wärmequelle und erzeugt eine tolle Atmosphäre. Sollten Sie das Feuer einmal schnell löschen wollen, so kippen Sie bitte vorsichtig Wasser in die Glut. Dies schädigt die Feuerschale nicht. Hierbei kommt es jedoch zu stärkerer Rauchentwicklung und mit Asche gefärbtes Wasser kann aus den Öffnungen der Feuerschale austreten.

Pflegehinweise und Schutz nach Ende des Grillvorgangs:

Damit Sie an Ihrer Grillschale lange und uneingeschränkte Freude haben, empfehlen wir nach dem Ende des Grillvorgangs wie folgt vorzugehen und die Pflegetipps zu beachten:

Lassen Sie die Grillschale abkühlen und reinigen Sie die Grillplatte mit einer Spachtel. Danach die Platte ganzflächig zunächst mit Zitronensaft einreiben und dann mit Sonnenblumen- oder Rapsöl versiegeln. Zum entfernen der Asche heben Sie bitte zu zweit die Grillplatte von der Feuerschale und nehmen Sie vorsichtig das Ascheblech an dem hierfür vorgesehenen Griff heraus. Den Bereich unterhalb des Ascheblechs können Sie bequem auskehren.

Flugrost auf der Platte entfernen Sie einfach mit einer leichten Stahlwolle oder einer Stahlbürste.
Die Platte ist immer eingeölt zu halten.

Die Grillschale sollte außerdem – wenn sie ganzjährig im Freien steht – mit der als Zubehör erhältlichen Abdeckhaube geschützt werden. Hierdurch wird sie vor Witterungseinflüssen und der Sonne geschützt und weniger Flugrost fällt an.

BLACKBULL

Garantie- und Gewährleistungserklärung:

Mit dem Erwerb einer Grillschale des Typs BigQube der Marke BlackBull haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Damit Sie lange Freude hieran finden, gilt es die Bedienungs- und Pflegeanweisungen zu beachten.
Da wir von unserer Qualität überzeugt sind, geben wir neben der gesetzlich bestehenden Gewährleistungsverpflichtung auch eine freiwillige Garantieerklärung ab.

Im Übrigen gelten nachfolgende Bedingungen:
1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum.

Die Garantie für Verbraucher entfällt, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unser Garantieversprechen ist der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler oder über BlackBull direkt, sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbeleges / der Rechnung und dieses Garantiescheins an uns.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS:
Verfärbungen und Korrosion der Gehäuseinnen- und -außenseite oder der Grillplatte infolge von Hitze, Witterungseinflüssen oder Fett stellen weder einen Gewährleistungs- noch einen Garantiefall dar und sind produktbedingt leider unvermeidbar; selbiges gilt für ggf. auftretende Verformungen der Feuerschale und/oder der Grillplatte /-plancha durch Hitze.

Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Ferner sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen – oder Sie – Arbeiten und/oder Veränderungen an dem Gerät vorgenommen haben.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung unsererseits. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht berührt.

HANDMADE

BLACKBULL

IN GERMANY