



## Gebrauchsanleitung

Typ: **GrillFassl GF501**



Stand: April 2018

## Inhalt

		<b>Seite</b>
	Vorwort	1
1	Produktidentifizierung	2
2	Produktbeschreibung und technische Daten	2
3	Zu Ihrer Sicherheit – Warnhinweise	4
4	Aufstellen und Erstinbetriebnahme	7
5	Gebrauch des Grillgerätes	15
6	Beendigung des Grillens - Nach der Grillsaison Reinigung	19
7	Kontakt – Kundendienst	21
8	Entsorgung	21

**Aktualisierungen der Gebrauchsanleitung, Informationen und Neuheiten finden Sie auf der GrillFassl-Homepage.**

## Vorwort

---

---



WARNUNG - Zu Ihrer Sicherheit!

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Grillgerätes die Gebrauchsanleitung, insbesondere alle Sicherheits- und Warnhinweise sorgfältig durch, ebenso das am Grillgerät angebrachte Warnschild. Bitte achten Sie darauf, dass das Warnschild in einem leserlichen Zustand gehalten wird.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für die spätere Verwendung bis zur Entsorgung des Grillgerätes auf.

---

---

# 1. Produktidentifizierung

Typenbezeichnung: **GrillFassl GF501**

Seriennummer:

Die Typenbezeichnung und die Seriennummer sind am Grillgerät auf der Metalletikette unter dem linken Griff angegeben.

Name des Herstellers:

Metallverarbeitung und Innovationen  
DI. Dr. techn. Bernhard Feistritzer  
Tel./Mobil: +43 (0) 677 62781462  
E-Mail: [servus@grillfassl.at](mailto:servus@grillfassl.at)  
Homepage: [www.grillfassl.at](http://www.grillfassl.at)

## 2 Produktbeschreibung und technische Daten

### 2.1 Produktbeschreibung

Das GrillFassl GF 501 ist ein mit Holzkohle, Holzkohlebriketts, Holz oder Holzbriketts betriebenes Grillgerät für den Einsatz im Freien mit mehreren Anwendungsmöglichkeiten:

Es kann zum

- Grillen
- Backen
- Braten

und als

- offenes Feuerfass

verwendet werden.

Das GrillFassl besteht aus einem rostfreien Gehäuse, welches aus einem gebrauchten 50 Liter Bierfass hergestellt ist, aus einem in das Gehäuse höhenverstellbar eingebauten Brennstoffbehälter mit Luftzufuhrregelung, sowie mehreren Anbauteilen und Zubehör. Zum einfachen Anzünden des Brennstoffes und zur leichten Bedienung ist das GrillFassl mit dem innovativen 3-Roste-Grillsystem ausgestattet (Anzündrost, Feuerrost, Grillgutrost).

Bitte beachten Sie, dass das Gehäuse in seinem „ersten Leben“ als Bierfass in einer Brauerei gedient hat. Aus dieser Nutzung weist das Fass noch Verformungen, Dellen, Kratzer und andere Beschädigungen auf. Diese wurden für die Herstellung des GrillFassls bewusst nicht entfernt und haben auf die Funktion des Grillgerätes keinen Einfluss. Von der

Brauerei eingestanzte Seriennummern und andere Aufschriften wurden ebenfalls im Bierfass belassen. 50 Liter Edelstahlbierfässer werden von den Brauereien in unterschiedlichen Varianten und Ausführungen verwendet. Dementsprechend werden je nach Verfügbarkeit auch unterschiedliche Ausführungen zur Herstellung der GrillFassl verwendet.

**Somit unterscheidet sich jedes GrillFassl von einem anderen und das macht Ihr GrillFassl zu einem Unikat.**

Die Anbauteile können für den Grillbetrieb und den betriebslosen Zustand des GrillFassls unterschiedlich montiert werden.



**Abbildung 1:** GrillFassl im Betriebszustand



**Abbildung 2:** GrillFassl im betriebslosen Zustand

Das Grillgerät wird fertig zusammgebaut im betriebslosen Zustand geliefert.

## 2.2 Technische Daten

**Gewicht:** 25 - 28 kg inklusive mitgeliefertem Zubehör

<b>Abmessungen:</b>	Länge x Breite x Höhe
Im betriebslosen Zustand:	41 cm x 51 cm x 53 cm
Im Betriebszustand:	41 cm x 83 cm x 66 cm
Durchmesser des Grillgutrostes:	36 cm

### Maximale Brennstoffmengen:

Holzkohle:	1,0 kg
Holzkohlebriketts:	1,0 kg

## 3 Zu Ihrer Sicherheit - Warnhinweise

### 3.1 Definitionen der Warnhinweise

---

#### **GEFAHR!**

*bedeutet, dass Tod oder schwere Körperverletzung und erheblicher Sachschaden eintreten werden, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.*

---

#### **WARNUNG!**

*bedeutet, dass Tod oder schwere Körperverletzung und erheblicher Sachschaden eintreten können, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.*

---



#### **VORSICHT!**

*mit Warndreieck bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung und ein Sachschaden eintreten können, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.*

---

#### **VORSICHT!**

*ohne Warndreieck bedeutet, dass ein Sachschaden eintreten kann, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.*

---

#### **ACHTUNG!**

*bedeutet, dass ein unerwünschtes Ergebnis oder ein unerwünschter Zustand eintreten kann, wenn der entsprechende Hinweis nicht beachtet wird.*

---

#### **HINWEIS!**

*bedeutet eine wichtige Information über das Produkt oder die Hervorhebung eines Dokumentationsteils, auf den besonders aufmerksam gemacht werden soll.*

---

### **3.2 Warnhinweise für die Benutzung des Grillgerätes – zu Ihrer Sicherheit:**

#### **GEFAHR!**

- *Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Explosionsgefahr!*
- *Halten Sie die Grillfläche und die nähere Umgebung frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.)! Explosionsgefahr!*

#### **WARNUNG!**

- *Stellen Sie das Grillgerät während des Betriebes auf einen ebenen und nicht brennbaren Boden!*
- *Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Materialien und Gegenstände in der Nähe des Grillgerätes befinden!*
- *Verwenden Sie das Grillgerät ausschließlich im Freien und nicht in geschlossenen Räumen! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!*
- *Betreiben Sie das Grillgerät nicht unter brennbaren Dächern und Unterständen sowie in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder in Garagen, Zelten, Wohnmobilen, Wohnwägen usw.*
- *Nutzen Sie das Grillgerät nie bei starkem Wind!*
- *Betreiben Sie das Grillgerät immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!*
- *Beim Grillen keine Kleidung mit weiten Ärmeln oder losen Kleidungsstücken (z.B. Schal) tragen, welche beim Bedienen des Grillgerätes in Brand gesetzt werden könnten.*
- *Achten Sie auf frei herumliegende Elektrokabel. Halten Sie diese fern von heißen Flächen des Grillgerätes und von frequentierten Plätzen.*
- *Alkoholkonsum und/oder Drogenkonsum sowie Medikamenteneinnahme können die ordnungsmäßige und sichere Bedienung des Grillgerätes beeinträchtigen!*
- *Halten Sie Säuglinge, Kinder und unbeteiligte Personen sowie Haustiere vom heißen Grillgerät fern und lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere nicht ohne Aufsicht in die Nähe des heißen Grillgerätes!*
- *Lassen Sie das in Betrieb befindliche Grillgerät nie unbeaufsichtigt!*
- *Löschen Sie niemals glühenden Brennstoff mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten - weder im heißen noch im kalten Grillgerät - ab! Die innenliegenden Teile könnten beschädigt werden sowie besteht auch die Gefahr des Verbrühens durch Dampfeinwirkung.*

- Lassen Sie Säuglinge und Kinder nicht mit Verpackungsmaterialien (Folien, Styropor, Plastikbeutel usw.) spielen. Diese bergen oft nicht erkennbare Gefahren! Z. B. Erstickungsgefahr. Verwahren Sie Verpackungsteile an nicht zugänglichen Orten auf oder entsorgen Sie diese vorschriftsmäßig.



## **VORSICHT!**

- Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Berühren Sie nie das heiße Grillgerät oder Teile davon mit der ungeschützten Hand oder anderen Körperteilen! Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie vor der Inbetriebnahme des Grillgerätes darauf, dass das Funkenschutzblech vor der Lufteintrittsöffnung des Brennstoffbehälters frei beweglich nach unten hängt.
- Tragen Sie während des Grillens den Schutzhandschuh und benutzen Sie eine geeignete Grillzange mit langem Griff.
- Berühren Sie niemals mit einer Ascheschicht bedeckte Holzkohle oder Holzkohlebriketts, Asche sowie Grillzubehöerteile, z.B. den Grillgutrost, um zu testen, ob diese noch warm sind.
- Verwenden Sie den beigelegten universellen Handgriff sowie den Schutzhandschuh, um heiße Zubehöerteile des Grillgerätes anzuheben und zu bewegen.
- Lassen Sie das Grillgerät und das heiße Grillzubehör vor dem Reinigen völlig abkühlen! Verbrennungsgefahr! Beschädigungsgefahr!
- Zum Entleeren der Asche aus dem Ascheauffangbehälter müssen das Grillgerät, die Asche und die Überreste von Kohle vollkommen abgekühlt sein.

## **VORSICHT!**

- Einige Teile des Grillgerätes (Brennstoffbehälter, Grillrost, Feuerrost, Anzündrost) bestehen aus Gusseisen, welches sehr gute Wärmeleiteigenschaften besitzt, aber schlagempfindlich ist. Lassen Sie diese Teile nicht fallen oder schlagen Sie nicht auf diese Teile, da diese beschädigt werden können.
- Rollen Sie das Grillgerät nicht und stellen Sie es nicht auf den Kopf, da die Griffe oder innenliegende Teile beschädigt werden könnten.

## **ACHTUNG!**

- Verwenden Sie als Brennstoff nur Holzkohle, Holzkohlebriketts, Holzbriketts oder Holz!

- Nur Anzündhilfen entsprechend der Norm EN 1860-3 verwenden.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohlen oder die Holzkohlebriketts vollständig mit einer dünnen Ascheschicht bedeckt sind und sich keine Flammen mehr bilden (nach 15 bis 30 Minuten Anheizphase).
- Kontrollieren Sie das Grillgerät vor Inbetriebnahme auf dessen Vollständigkeit und Funktion!
- Heiße Teile wie Deckel oder Grillrost nie auf brennbaren oder hitzeempfindlichen Untergrund ablegen!

## 4. Aufstellen und Erstinbetriebnahme

### 4.1 Bestandteile des Grillgerätes



Abbildung 3: Bestandteile des Grillgerätes

## Das Grillgerät besteht aus:

- A) Einem originalen, gebrauchten **50 Liter Edelstahlbierfass**, welches als Gehäuse für das Grillgerät dient. Dieses besitzt vorne eine große Bedienöffnung und seitlich zwei Tragegriffe. Das Bierfass dient auch als Auffangbehälter für die Asche.
- B) Einem aus 3 Teilen bestehenden, innenliegenden, aus Gusseisen gefertigten **Brennstoffbehälter**. Dieser besitzt oben eine trichterförmige Feuerwanne und nimmt im unteren Bereich die Luftregeleinrichtung auf. Der Brennstoffbehälter ist im Bierfass höhenverstellbar montiert.
- C) Einem **Schieber für die Luftzufuhrregelung**: Dieser ist im vorderen Teil des Brennstoffbehälters beweglich angebracht. Dieser Schieber ist manuell und stufenlos zu bedienen und öffnet und schließt die Luftzufuhr zum Brennstoffbehälter. Bewegen Sie den Schieber nach links, wird die Luftzufuhröffnung vergrößert.
- D) Einem **Funkenschutzblech**: Dieses ist am Brennstoffbehälter vor der Lufteintrittsöffnung frei beweglich nach unten hängend befestigt. Es verhindert im Betrieb, dass Funken aus der Luftzufuhröffnung nach außen spritzen können.
- E) Einer **Kette mit Griffblech**: Mithilfe dieses Griffbleches und der Kette bewegen Sie durch Anziehen und Nachlassen den innenliegenden Brennstoffbehälter nach oben oder unten. Damit haben Sie neben der Luftzufuhrregelung eine zweite Möglichkeit, die Hitze am Grillgutrost zu regulieren. Das Griffblech kann man auch als Flaschenöffner benutzen.
- F) Einem **Anzündrost** (Rost mit dem kleinsten Durchmesser): Dieser dient zum Platzieren von Anzündhilfen.
- G) Einem **Feuerrost** mit drei kurzen Beinen (Rost mit dem mittleren Durchmesser): Auf diesem wird das feste Brennmaterial wie Holzkohle oder Holzkohlebriketts platziert.
- H) Einem **Grillgutrost** (oberster, größter Rost) mit zwei einklappbaren Griffen, welcher am oberen Rand des Bierfasses platziert wird.
- I) Einem **Windschutzblech mit zwei Haltestäben**, welches am oberen Rand des Bierfasses eingesteckt wird. Das Windschutzblech dient im betriebslosen Zustand zur Abdeckung der Bedienöffnung im vorderen Bereich des Bierfasses.
- J) **Warmhaltegitter**: Dieses dient zum Warmhalten von fertig gegrilltem Grillgut und wird am Windschutzblech befestigt.
- K) Einem **Deckel** mit folgenden Funktionen:
  - a) Dicht aufgesetzt dient er als Abdeckung zum Schutz des Grillfasses vor jedem Wetter im betriebslosen Zustand.
  - b) Als Abstellhilfe eingehängt in der Öffnung, welche sich links über dem Griff des Bierfasses befindet.

- c) Als Tablett zum Servieren.
- d) Lose aufgesetzt am Grillgerät (die Hohlseite zeigt nach unten) als Abdeckung für das Backen von Brot, Kleingebäck, Kuchen, Pizza oder Flammenkuchen in Verbindung mit dem separat erhältlichen Backstein.
- e) Als Bratpfanne in Verbindung mit dem universellen Handgriff.

**ACHTUNG!** Bei der Verwendung des Deckels als Bratpfanne kann sich dieser durch die große Hitzeeinwirkung verfärben und leicht verformen. Dies beeinflusst die Funktionsweise des Deckels aber in keiner Weise.

## 4.2 Zum GrillFassl mitgeliefertes Zubehör

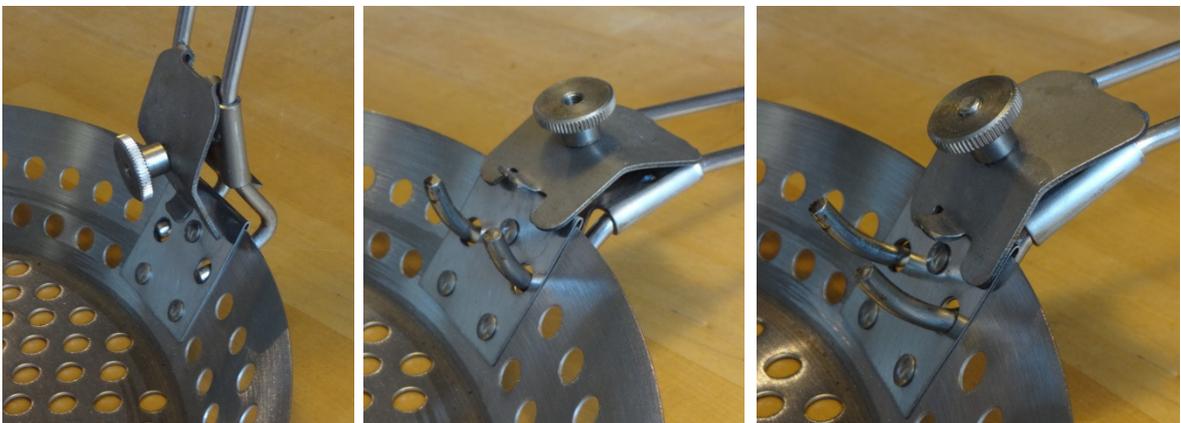
### A) Lochpfanne

Die Lochpfanne verwenden Sie zum Braten von Kastanien oder zum Rösten. Um die Lochpfanne verwenden zu können, müssen Sie zuerst den universellen Handgriff an dieser befestigen.

### B) Universeller Handgriff

Dieser kann an der Lochpfanne, am Deckel sowie am separat erhältlichen Wok befestigt werden. Mit dem Handgriff können auch der Anzündrost, der Feuerrost sowie der separat erhältliche Backstein sicher angehoben und bewegt werden.

Zum Befestigen des universellen Handgriffs an der **Lochpfanne** schrauben Sie beim Griff die Rändelschraube etwa 5 mm auf. Bei der Lochpfanne sind zwei Löcher durch ein angenietetes Blech verstärkt. Schieben Sie zuerst das locker geschraubte Blech des Griffes über den Rand der Pfanne und stecken Sie danach die beiden Stahlstabenden des Griffes durch die beiden mit Blech verstärkten Löcher der Pfanne. Nun können Sie die Rändelschraube wieder festschrauben und die Lochpfanne benutzen (siehe Abbildung 4). Zur Befestigung des universellen Handgriffs am separat erhältlichen **Wok** gehen sie gleich vor.



**Abbildung 4:** Befestigung des Handgriffs an der Lochpfanne

Zur Befestigung des universellen Handgriffs am **Deckel** schieben Sie zuerst das locker geschraubte Blech des Griffes über den Rand des Deckels und neigen Sie danach den Griff derart nach hinten, dass die beiden Stahlstabenden unter dem Deckel zu liegen kommen. Nun schrauben Sie die Rändelschraube wieder fest (siehe **Abbildung 5**). Sollte beim ersten Anheben des Deckels der Griff wieder etwas locker werden, ziehen Sie die Rändelschraube nochmals nach.



**Abbildung 5:** Befestigung des Handgriffs am Deckel

Um den separat erhältlichen **Backstein** mit dem universellen Handgriff anzuheben, schrauben Sie zuerst das Klemmblech auf dem Handgriff mit der Rändelschraube fest. Danach haken Sie den Backstein zwischen den beiden Stahlstabenden auf der Unterseite des Backsteins und der umgebogenen Lasche des Klemmbleches am oberen Rand des Backsteins ein (siehe **Abbildung 6**).

**Vorsicht!** Der Backstein ist mit dem Handgriff nicht fest verbunden. Beachten Sie beim Hantieren des Backsteins mit dem universellen Handgriff, dass dieser bei ruckartigen Bewegungen aus der Haltevorrichtung herausrutschen kann!



**Abbildung 6:** Anheben des Backsteins mit dem universellen Handgriff

- C) **Schutzhandschuh aus Leder**
- D) **Bürste mit Metallschaber zum Reinigen des Grillgutrostes.**

### 4.3 Aufstellen und Umbau des GrillFasss in den Betriebszustand:

1. Nehmen Sie das **Grillgerät aus dem Lieferkarton** und stellen Sie dieses auf einen ebenen, nicht brennbaren Untergrund.
2. Nehmen Sie den **Deckel** mit einem leichten Ruck vom Fass ab, drehen ihn um und haken den Deckel seitlich in den dafür vorgesehenen Schlitz über dem linken Griff ein. Siehe folgende Abbildung:



**Abbildung 7:** Einhängen des Deckels

3. Entnehmen Sie **alle losen Zubehör- und Schutzverpackungsteile** oben aus dem Inneren des Grillgerätes.

**GEFAHR!** Lassen Sie Säuglinge und Kinder nicht mit Verpackungsmaterialien (Folien, Styropor, Plastikbeutel usw.) spielen. Diese bergen oft nicht erkennbare Gefahren! Z.B. Erstickungsgefahr! Verwahren Sie Verpackungsteile an nicht zugänglichen Orten auf oder entsorgen Sie diese vorschriftsmäßig.

**VORSICHT!** Der Brennstoffbehälter, der Grillgutrost, der Feuerrost und der Anzündrost bestehen aus Gusseisen, welches sehr gute Wärmeleiteigenschaften besitzt, aber schlagempfindlich ist. Lassen Sie diese Teile nicht fallen oder schlagen Sie nicht auf diese Teile, da diese beschädigt werden können.

4. **Entfernen** Sie die **Transportsicherung** (Kabelbinder aus Kunststoff) mit einem scharfen Messer, mit welcher die **Kette** am Tragegriff des Bierfasses befestigt ist. Mit der Kette und mit dem an deren Ende angebrachten Griffblech kann die Lage des Brennstoffbehälters im Gehäuse verändert werden. Dazu erfassen Sie das Griffblech und ziehen so an diesem, dass die Kette aus dem Schlitz der im Bierfass befindlichen Kettenführungsöffnung herausgezogen wird (siehe **Abbildung 8**). Nun können Sie durch Nachlassen oder Anziehen der Kette die gewünschte Position des Brennstoffbehälters einstellen. Zum Fixieren der Lage des Brennstoffbehälters lassen Sie die Kette wieder im Schlitz der Kettenführungsöffnung einrasten.



**VORSICHT!** Ergreifen Sie immer nur das Griffblech und nicht die Kette, wenn Sie die Höhe des Brennstoffbehälters verändern möchten, da Sie sich Teile der Hand einklemmen und Sie sich verletzen könnten.



**Abbildung 8:** Höhenverstellung des Brennstoffbehälters

5. Nehmen Sie das **Windschutzblech**, das sich an der Vorderseite des Bierfasses befindet, durch einen Ruck nach oben von diesem ab. Danach stecken Sie die beiden Haltestäbe des Windschutzbleches in die beiden Löcher, welche sich im oberen Rand des Fasses befinden.
6. Nachdem Sie das Windschutzblech von der Vorderseite des Fasses abgenommen haben, kommt das **Funkenschutzblech** in der nun offenen Bedienöffnung des Fasses zum Vorschein. **Entfernen** Sie die **Transportsicherung** des Funkenschutzbleches.

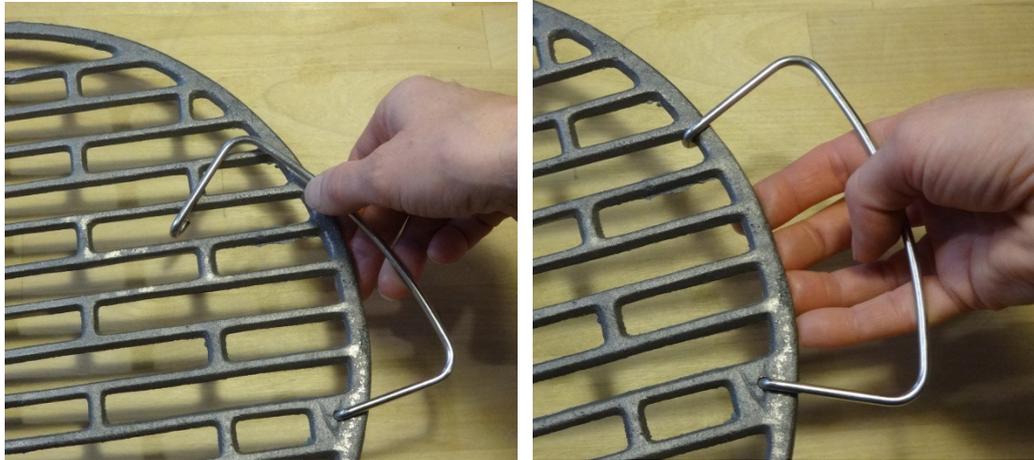
**VORSICHT!** Achten Sie vor jeder Inbetriebnahme des Grillgerätes darauf, dass das Funkenschutzblech vor der Lufteintrittsöffnung des Brennstoffbehälters frei beweglich nach unten hängt.

7. Befestigen sie das **Warmhaltegitter** am Windschutzblech, indem Sie zuerst das Drahtende, das sich hinten in der Mitte befindet, in das vorgesehene Loch des Windschutzbleches einhaken. Danach lassen Sie die beiden seitlichen Haken am oberen Rand des Windschutzbleches einrasten, siehe **Abbildung 9**.



**Abbildung 9:** Montage des Warmhaltegitters

8. Am **Grillgutrost** sind zwei seitliche, gebogene **Griffe** montiert. Diese Griffe drehen Sie nach außen und haken die beiden Enden der Griffe in den langen Öffnungen des Grillgutrostes am äußeren Rand des Rostes ein, siehe **Abbildung 10**.



**Abbildung 10:** Einhängen der Griffe des Grillgutrostes

Das GrillFassl ist nun für den Betrieb zusammengebaut.

#### 4.4 Erstinbetriebnahme

**GEFAHR!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden – Explosionsgefahr!

**ACHTUNG!** Zum Anzünden werden Anzündhilfen nach der Norm EN 1860-3 zum Grillen mit festen Brennstoffen – für Grillholzkohle und Grillholzkohlebriketts – empfohlen. **EN 1860-3** Kurzbeschreibung: Anzündhilfen werden auf Eigenschaften für „sichere Anzündhilfen“ sowie auf ihre chemische Zusammensetzung überprüft, um schädliche Stoffe ausschließen zu können, die sich eventuell beim Abbrennen verflüchtigen. Diese werden im Handel in fester, flüssiger, dickflüssiger, gelartiger Form, etc. angeboten.

##### Vorgehensweise:

1. Kontrollieren Sie das Grillgerät vor Inbetriebnahme auf dessen Vollständigkeit. Siehe **Abbildung 3** auf Seite 7.
2. Legen Sie den **Anzündrost** (Rost mit dem kleinsten Durchmesser) von oben in die Feuerwanne des Brennstoffbehälters. Achten Sie darauf, dass dieser Anzündrost gleichmäßig am unteren Rand der trichterförmigen Feuerwanne aufliegt.

3. Öffnen Sie die Luftzufuhröffnung mithilfe des Luftregelschiebers (nach links in Richtung der Markierung **I** schieben). Wenn Sie Holzkohle als Brennmaterial verwenden, verteilen Sie 4 bis 6 Anzündhilfen, z.B. Anzündwürfel, gleichmäßig auf dem Anzündrost. Bei Verwendung von Holzkohlebriketts platzieren Sie die Anzündhilfen im Bereich der Mitte des Anzündrostes. Legen Sie nun zur Probe den Feuerrost (Rost mit dem mittleren Durchmesser) - mit den drei kurzen Beinen nach unten gerichtet - über die Anzündhilfen. Achten Sie darauf, dass die Anzündhilfen nicht zu hoch sind und der Feuerrost nicht direkt auf den Anzündhilfen aufliegt. In diesem Fall zerschneiden oder brechen Sie die Anzündhilfen in niedrigere Stücke, um eine stärkere Rauchentwicklung beim Anzünden zu vermeiden. Entfernen Sie nun wieder den Feuerrost und entzünden Sie die Anzündhilfen.
4. Nun legen Sie den Feuerrost - mit den drei kurzen Beinen nach unten gerichtet - wieder über die brennenden Anzündhilfen. Verwenden Sie hierzu den Schutzhandschuh und den universellen Handgriff.



**VORSICHT!** *Verbrennungsgefahr!*



**Abbildung 11:** Anheben des Feuerrostes mit Hilfe des universellen Handgriffs.

5. Legen Sie das Brennmaterial (Holzkohle oder Holzkohlebriketts) auf den Feuerrost.
    - Bei der Verwendung von **Holzkohle** verteilen Sie diese bei der Erstinbetriebnahme etwa 4 – 5 cm hoch gleichmäßig am Feuerrost.
    - Bei der Verwendung von **Holzkohlebriketts** als Brennmaterial ordnen Sie bei der Erstinbetriebnahme etwa 15 bis 20 Briketts in der Form eines Kegels über den brennenden Anzündhilfen am Feuerrost an.
- Je nach Brennmaterial sollte dieses nach etwa 20 – 30 min. gleichmäßig glühen und mit einer Ascheschicht bedeckt sein.
6. Verteilen Sie nun mit dem universellen Handgriff das glühende Brennmaterial gleichmäßig am Feuerrost. Für die Erstinbetriebnahme warten Sie nun nochmals 30 min., damit der Schutzanstrich auf den beiden Rosten und am Brennstoffbehälter verbrennen kann.
  7. Danach können Sie mit dem Grillen beginnen.  
**Für das anschließende Grillen fahren Sie entsprechend Punkt 5.2 Pkt. 6 weiter fort.**

**HINWEIS zum Schutzanstrich:** Der aus Gusseisen hergestellte Brennstoffbehälter, der Anzündrost und der Feuerrost sind für den Transport mit einer Farbe auf Pflanzenölbasis gegen Rostbildung geschützt. **Während der Erstinbetriebnahme verbrennt diese Schutzfarbe**, wonach es in weiterer Folge bei diesen Teilen an der Oberfläche zu Rostbildung kommen kann.

Dies ist vom Hersteller beabsichtigt und beeinflusst die Funktionsweise dieser Teile in keiner Weise.

Beim Grillgutrost wurde auf einen Rostschutz durch einen Anstrich bewusst verzichtet, um jeglichen Einfluss von Verbrennungsrückständen einer Farbe auf das Grillgut zu vermeiden. Hierdurch kann es aber zu einer leichten Rostbildung auf der Grillgutrostoberfläche kommen. Diese beeinträchtigt die Verwendung des Grillgutrostes in keiner Weise und ist gesundheitlich vollkommen unbedenklich.

**Vor der ersten Verwendung** streichen Sie den Grillgutrost mit Pflanzenöl sparsam ein. **Legen Sie den Grillgutrost erst nach ca. 50 min.** nach dem erstmaligen Anzünden des Grillgerätes, bzw. wenn der Schutzanstrich auf den anderen Teilen verbrannt ist, auf das Grillfassl auf.

**VORSICHT!** *Vermeiden Sie schnelle Temperaturänderungen von Teilen aus Gusseisen.*

Bei den drei Rosten kann es durch schnelle Temperaturänderungen zu feinen Rissen im Material kommen. Diese beeinflussen die Funktionsweise nicht, sofern nicht größere Teile von den Rosten abbrechen.

## 5 Gebrauch des Grillgerätes

**GEFAHR!** *Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden – Explosionsgefahr!*

**ACHTUNG!** *Zum Anzünden werden Anzündhilfen nach der Norm EN 1860-3 zum Grillen mit festen Brennstoffen – für Grillholzkohle und Grillholzkohlebriketts - empfohlen.*

### 5.1 Brennmaterial

Verwenden Sie nur folgende Brennmaterialien:

**Holzkohle, Holzkohlebriketts, Holz, Holzbriketts**

Bei Verwendung des Grillgerätes zum Grillen oder Braten verwenden Sie Holzkohle oder Holzkohlebriketts. Für das Backen von Kuchen, Brot, Pizza und dergleichen verwenden Sie Holzkohlebriketts. Diese liefern eine länger anhaltende und gleichmäßige Hitze. Holzkohle und Holzkohlebriketts werden auf den Feuerrost gelegt.

Bei Verwendung des Grillgerätes als Feuerfass und zum Kastanienbraten verwenden Sie trockenes Holz oder Holzbriketts. Diese Brennmaterialien legen Sie stehend **ohne** Roste auf den Boden des offenen Brennstoffbehälters.

## 5.2 Anzündvorgang zum Grillen mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts

1. Legen Sie den **Anzündrost** (Rost mit dem kleinsten Durchmesser) von oben in die Feuerwanne des Brennstoffbehälters. Achten Sie darauf, dass dieser Anzündrost gleichmäßig am unteren Rand der trichterförmigen Feuerwanne aufliegt.
2. Öffnen Sie die Luftzufuhröffnung mithilfe des Luftregelschiebers (nach links in Richtung der Markierung **I** schieben). Wenn Sie Holzkohle als Brennmaterial verwenden, verteilen Sie 4 bis 6 feste Anzündhilfen, z.B. Anzündwürfel, gleichmäßig auf dem Anzündrost. Bei Verwendung von Holzkohlebriketts platzieren Sie die Anzündhilfen im Bereich der Mitte des Anzündrostes. Legen Sie nun zur Probe den Feuerrost (Rost mit dem mittleren Durchmesser) - mit den drei kurzen Beinen nach unten gerichtet - über die Anzündhilfen. Achten Sie darauf, dass die Anzündhilfen nicht zu hoch sind und der Feuerrost nicht direkt auf den Anzündhilfen aufliegt. In diesem Fall zerschneiden oder brechen Sie die Anzündhilfen in niedrigere Stücke, um eine stärkere Rauchentwicklung beim Anzünden zu vermeiden. Entfernen Sie nun wieder den Feuerrost und entzünden Sie die Anzündhilfen.
3. Nun legen Sie den Feuerrost wieder über die brennenden Anzündhilfen. Verwenden Sie hierzu den Schutzhandschuh und den universellen Handgriff (siehe **Abbildung 11**).



**VORSICHT!** *Verbrennungsgefahr!*

4. Legen Sie das Brennmaterial (Holzkohle oder Holzkohlebriketts) auf den Feuerrost.
  - Bei der Verwendung von **Holzkohle** verteilen Sie diese etwa 3 – 4 cm hoch gleichmäßig am Feuerrost.
  - Bei der Verwendung von **Holzkohlebriketts** ordnen Sie etwa 12 bis 15 Briketts in der Form eines Kegels über den brennenden Anzündhilfen am Feuerrost an.

Da Holzkohle und Holzkohlebriketts in unterschiedlicher Qualität (Intensität der Hitze sowie in der Brenndauer) erhältlich sind, stellen die angegebenen Mengen an Brennmaterial nur Richtwerte dar.

**Durch die besondere Konstruktion des GrillFassls wird der Brennstoff besser ausgenutzt und es wird oft weniger Brennmaterial benötigt, als bei anderen Grillgeräten.**

Je nach Brennmaterial sollte dieses nach etwa 20 – 30 min. gleichmäßig glühen und mit einer Ascheschicht bedeckt sein.

5. Verteilen Sie nun mit dem universellen Handgriff das glühende Brennmaterial gleichmäßig am Feuerrost.

6. Danach klappen Sie die Griffe des Grillgutrostes aus, streichen diesen sparsam mit etwas Pflanzenöl ein und legen Sie den Grillgutrost nun auf den oberen Rand des Bierfasses.

**Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!**

#### **Hitzeregelung:**

Während des anschließenden Grillvorganges können Sie die Hitze durch Öffnen und Schließen der Luftzufuhröffnung regeln. Bewegen Sie den Schieber nach links in Richtung der Markierung **I** , wird die **Luftzufuhröffnung** geöffnet und die Temperatur am Grillgutrost steigt. Beim Bewegen des Schiebers nach rechts in Richtung der Markierung **0** wird die Öffnung verkleinert und die Temperatur am Grillgutrost sinkt.

Die Regelung der Temperatur auf diese Weise benötigt einige Zeit. Wollen Sie die Temperatur am Grillgutrost schnell ändern, so verändern Sie den Abstand des glühenden Brennmaterials zum Grillgutrost. Dazu bewegen Sie den Brennstoffbehälter mithilfe der **Kette** und der daran hängenden Griffplatte nach oben oder nach unten. Zum Fixieren der Lage des Brennstoffbehälters lassen Sie die Kette wieder im Schlitz der Kettenführungsöffnung einrasten.

Bei zu großer Hitze können Sie auch glühendes Brennmaterial vorsichtig mit einer langen Grillzange aus dem Brennstoffbehälter entnehmen und in einen bereit gestellten, nicht brennbaren und mit Sand gefüllten Behälter legen und dort abkühlen lassen.

**WARNUNG!** *Löschen Sie Brennmaterial niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, da Verbrühungsgefahr durch Dampfeinwirkung besteht sowie der innenliegende, gusseiserne Grill beschädigt werden kann. Risse!*

#### **Alternativer Anzündvorgang mit Anzündholz:**

**Alternativ zum Anzünden** des Brennmaterials mithilfe der am Anzündrost platzierten Anzündhilfen können Sie das Brennmaterial auch **mittels Anzündholz** entzünden. Dazu wird der Anzündrost nicht benötigt. Den Feuerrost entnehmen Sie ebenfalls. Platzieren Sie Papier oder auch Anzündhilfen am Boden des Brennstoffbehälters und darüber das Anzündholz. Nun legen Sie den Feuerrost - mit den 3 Beinen nach unten gerichtet - in die Feuerwanne des Brennstoffbehälters. Achten Sie darauf, dass das Anzündholz nicht zu lange ist und den aufgelegten Feuerrost nicht berührt. Öffnen Sie die Luftzufuhröffnung und schieben Sie das Funkenschutzblech auf die Seite. Sie können nun das Papier oder die Anzündhilfen durch die geöffnete Luftzufuhröffnung entzünden. Nach dem Anzündvorgang achten Sie darauf, dass das Funkenschutzblech wieder vor der Luftzufuhröffnung frei beweglich nach unten hängt. Wenn das Anzündholz brennt, platzieren Sie das Brennmaterial (Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts) entsprechend Punkt 5.2 Pkt.4 auf den Feuerrost und fahren wie beschrieben weiter fort.

Der Vorteil bei der Verwendung von Anzündholz liegt darin, dass die Holzkohle bzw. die Holzkohlebriketts schneller zu glühen beginnen und Sie schneller mit dem Grillen beginnen können. Verwenden Sie nur so viel und so dickes Anzündholz, dass dieses zu Beginn des Grillvorganges bereits vollkommen verbrannt ist.

### 5.3 Anzündvorgang für das Feuerfass - Braten von Kastanien - Backen von Steckerlbrot / Stockbrot



**VORSICHT!** Bei der Verwendung des GrillFassls als Feuerfass kann dieses an der Oberfläche besonders heiß werden. Verbrennungsgefahr!

**VORSICHT!** Achten Sie darauf, dass es bei der Verwendung des GrillFassls als Feuerfass zu verstärktem Funkenflug kommen kann und sich in der Nähe keine leicht entzündbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten befinden.

**ACHTUNG!** Stellen Sie das GrillFassl nur auf einem nicht brennbaren Untergrund auf.

Wenn Sie das GrillFassl auf einen auf Hitze empfindlich reagierenden Untergrund z.B. auf eine Wiese stellen, können Sie diesen dadurch schützen, indem Sie vor der Inbetriebnahme des Grillgerätes einige Liter Wasser oder Sand durch die Bedienöffnung in den Unterteil des Bierfasses auf dessen Boden geben.

#### **Vorgehensweise:**

1. Entfernen Sie alle Roste aus dem Brennstoffbehälter und senken Sie diesen mithilfe der Kettenbedienung auf die unterste Stellung ab.
2. Platzieren Sie Papier oder Anzündhilfen z.B. Anzündwürfel auf dem Boden des Brennstoffbehälters und legen Sie Anzündholz darüber. Öffnen Sie die Luftzufuhröffnung, schieben Sie das Funkenschutzblech auf die Seite und entzünden Sie nun das Papier oder die Anzündhilfen durch die geöffnete Luftzufuhröffnung.

**ACHTUNG!** Nach dem Anzündvorgang achten Sie darauf, dass das Funkenschutzblech wieder vor der Luftzufuhröffnung frei beweglich nach unten hängt.

3. Wenn das Anzündholz brennt, legen Sie Holzscheite aufrecht stehend oder auch Holzbriketts in den Brennstoffbehälter.
4. Sobald die Holzscheite brennen, können Sie mithilfe der Lochpfanne mit dem **Kastanienbraten** beginnen oder **genießen Sie einfach nur die Wärme, das Feuer und die angenehme Atmosphäre, die das Feuerfass ausstrahlt.**

**Tipp:** Um die Lochpfanne am oberen Fassrand auflegen zu können, besitzt die Lochpfanne auf der gegenüberliegenden Seite des Griffes eine längliche Öffnung. Diese Öffnung können Sie in einen der drei Drahtbügel, welche sich am oberen Fassrand befinden, einhängen und somit die Lochpfanne über dem Feuer auf dem oberen Fassrand auflegen.

Wenn Sie auf einem Holzstock einen aufgewickelten Brotteig backen wollen (Steckerlbrot/Stockbrot), benötigen Sie - im Gegensatz zum Kastanienbraten - keine brennenden, sondern nur mehr glühende Holzscheite. Warten Sie deshalb in diesem Fall, bis der Großteil der Flammen verloschen ist und beginnen Sie danach mit dem Brotbacken.

Steckerlbrot/Stockbrot können Sie aber auch über glühender Holzkohle oder Holzkohlebriketts backen. Lassen Sie sich Zeit für das Backen und halten Sie mit dem Brotteig auch genügend Abstand zur Glut (10 – 15 cm), damit dieser nicht verbrennt.

## **6 Beendigung des Grillens - nach der Grillsaison - Reinigung**

### **6.1 Nach dem Grillen**

1. Senken sie den Brennstoffbehälter in die unterste Stellung und schließen Sie die Luftzufuhröffnung, indem Sie den Schieber im vorderen Bereich des GrillFassls ganz nach rechts schieben.
2. In diesem Zustand lassen Sie das Grillgerät vollständig auskühlen.
3. Danach legen Sie den gereinigten Grillgutrost und alle Grillzubehörteile in das GrillFassl und setzen den Deckel mit einem festen Druck dicht auf (Hohlseite nach unten).
4. Das Windschutzblech haken Sie im vorderen Bereich des GrillFassls vor der Bedienöffnung wieder ein.
5. Das GrillFassl können Sie in diesem Zustand bei jedem Wetter im Freien stehen lassen.

#### **Aschebehälter leeren:**

Die Asche fällt während des Betriebs des Grillgerätes vom Brennstoffbehälter durch die Luftzufuhröffnung in den unteren Teil des Bierfasses auf den Bierfassboden. Dieser Teil des Bierfasses dient als Ascheauffangbehälter und ist so groß, dass es auch bei häufigem Grillen meist reicht, die Asche nur einmal pro Grillsaison zu entleeren.

Dazu entnehmen Sie alle Zubehörteile und Anbauteile vom vollkommen abgekühlten GrillFassl und stellen den innenliegenden Brennstoffbehälter auf die höchste Position. Entleeren Sie die Asche aus dem GrillFassl nun durch die vordere Bedienöffnung des Bierfasses, indem Sie das Bierfass nach vorne kippen. Fangen Sie die Asche in einem größeren Behälter oder auf einer ausgebreiteten Plane auf.

**ACHTUNG!** *Das Bierfass wiegt ca. 25 kg. Nehmen Sie bei Bedarf die Hilfe einer zweiten Person zum Entleeren der Asche in Anspruch.*

Wird das GrillFassl längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, dieses an einem trockenen Ort unter einer Überdachung aufzustellen. So sind auch die Zubehörteile aus Holz bzw. die innenliegenden gusseisernen Teile vor Feuchtigkeit geschützt.

## 6.2 Reinigung



**VORSICHT!** Lassen Sie das Grillgerät und das heiße Grillzubehör vor dem Reinigen völlig abkühlen! Verbrennungsgefahr!

### Reinigen des Grillgutrostes:

Entfernen Sie zuerst eingetrocknete und eingebrannte Speisereste grob mit der beigelegten Drahtbürste und der daran befestigten Spachtel.

- a) Danach geben Sie den Grillgutrost entweder in die Geschirrspülmaschine oder waschen diesen auch mit der Hand ab, lassen ihn trocknen und ölen diesen hinterher sparsam mit Speiseöl ein. Nach dem Waschen entstehender oberflächlicher Rost beeinflusst die Funktion des Grillgutrostes in keiner Weise. Dieser brennt sich bei der nächsten Benützung wieder ab.

oder

- b) Sie legen den Grillgutrost nach der groben Reinigung beim nächsten Grillen auf offene Flammen und brennen restliche Rückstände vom Grillgutrost ab. Danach können Sie den heißen Grillgutrost nochmals mit der Drahtbürste reinigen.



**VORSICHT!** Nehmen Sie dazu den Schutzhandschuh zu Hilfe! Verbrennungsgefahr!

### Warmhalterost, Lochpfanne und Windschutzblech aus rostfreiem Edelstahl:

Legen Sie diese für wenige Minuten in warmes Wasser, damit sich die noch anhaftenden Speisereste erweichen und waschen diesen anschließend z.B. in der Geschirrspülmaschine.

### Bierfass und Deckel aus rostfreiem Edelstahl:

Waschen Sie diese mit Wasser und einem fettlösenden Spülmittel ab.

Zum Entfernen von eingebrannten Speiseresten und eingebrannten Fettflecken verwenden Sie einen härteren Spülschwamm und eventuell eine handelsübliche Handwaschpaste. Zuvor lassen Sie Speisereste ein wenig aufweichen. Abschließend reinigen Sie die Fläche mit fettlösendem Spülwasser.

Durch große Hitzeeinwirkungen kann sich der Deckel etwas verfärben und verformen.

**Pflegen von Holzteilen:** Holzteile am Zubehör reinigen Sie mit warmem Spülmittelwasser und lassen Sie die Holzteile danach trocknen.

**Lederhandschuh:** Waschen Sie den Lederhandschuh nicht in der Waschmaschine. Reiben Sie starke Verschmutzungen vorsichtig mit einer Handbürste und warmem Spülmittelwasser ab. Lassen Sie diesen gut trocknen.

## 7 Kontakt - Kundendienst

Sollte an Ihrem Grillgerät eine Reparatur notwendig sein, benötigen Sie Ersatzteile, wollen Sie Ihr GrillFassl neu überholen lassen oder haben Sie Fragen zum GrillFassl, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Hersteller auf:

Metallverarbeitung und Innovationen  
DI. Dr. techn. Bernhard Feistritzer  
Waldschach 56c/5  
A 8505 St. Nikolai im Sausal  
Österreich

Telefon: +43 (0)677 62781462  
E-mail: [servus@grillfassl.at](mailto:servus@grillfassl.at)  
Homepage: [www.grillfassl.at](http://www.grillfassl.at)

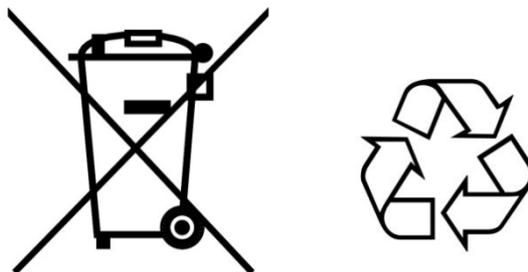
Die gesetzliche Gewährleistung beträgt zwei Jahre und läuft ab Kaufdatum des Grillgerätes.

## 8 Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung über die örtliche Wiederverwertung.

Soll das Grillgerät entsorgt werden, führen Sie dieses einer kommunalen Sammelstelle für Metalle oder einem lokalen Wertstoffverwerter z.B. einem Schrotthändler zu. Entsorgen Sie das Grillgerät nicht über den normalen Hausmüll.

Sie leisten hiermit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.





GrillFasst 