



Aufbauanleitung

Multigrillset

„Oslo“

Art.-Nr. 2341



Importiert durch:
Jürgen Westerholt GmbH
Huntewinkel 30a, D-26203 Wardenburg
Tel.: 0049(0)441-9501936
Fax: 0049(0)441-5040348
Email: info@westerholt-gmbh.de
www.westerholt-gmbh.de

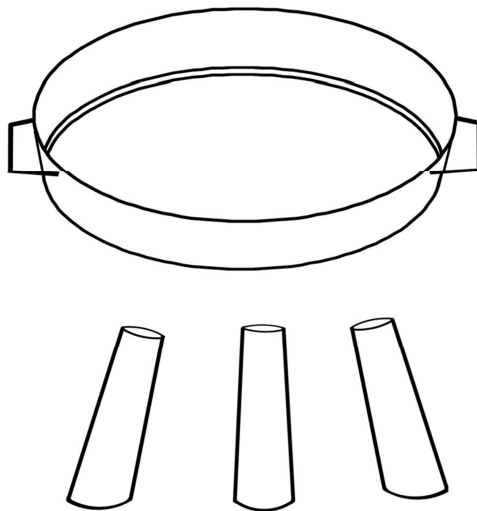
Bestandteile:

- 1x Feuerschale
- 3x Füße für Feuerschale
- 9x Stange für Standfuß (3xFuß-; 3x Mittel-; 3x Oberteil)
- 1x Triangel für Standfüße
- 1x Verbinder Standfüße
- 1x Rolle für Kettenzug
- 1x Grillrost
- 1x Kochtopf
- 2x Halter für Holzbretter
- 2x Holzbrett
- 2x Speisenhalter
- Befestigungsmaterial

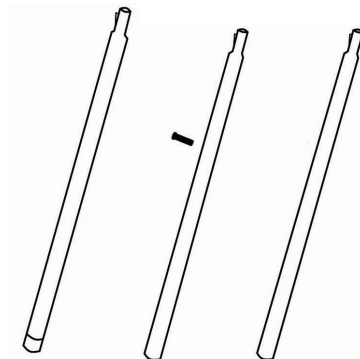
Aufbauanleitung

1. Entnehmen Sie alle Teile der Verpackung und überprüfen Sie diese auf Vollständigkeit.

2. Befestigen Sie die Beine an der Feuerschale.



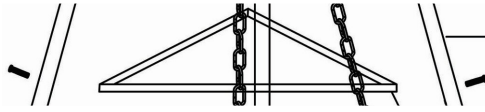
3. Verbinden Sie jeweils ein Fuß-; Mittelteil- und Oberteil der Standfüße miteinander.



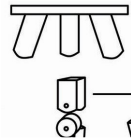
4. Setzen Sie die Fußstangen nun in das Verbindungsstück ein.



5. Befestigen Sie die Triangel mittels Schrauben an den Standfüßen.



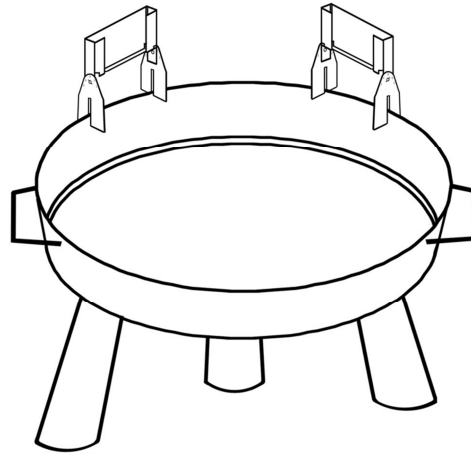
6. Befestigen Sie die Rolle für den Kettenzug mittels Schraube und Mutter nun im Verbindungsstück der Standfüße.



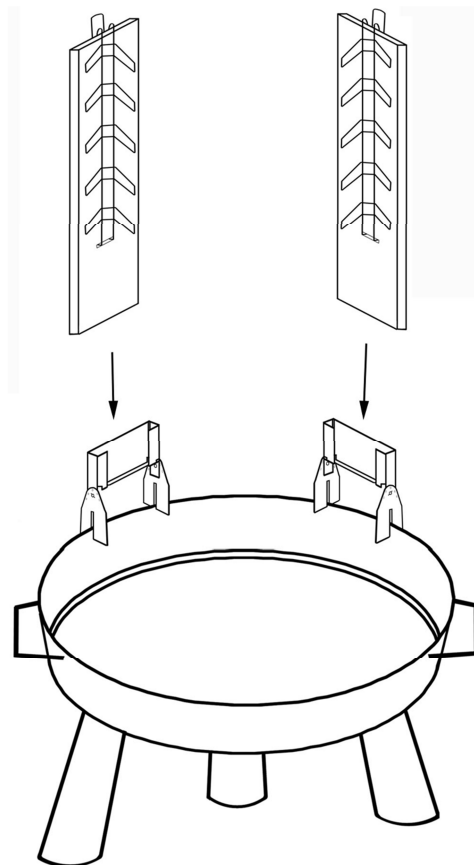
7. Führen Sie die Kette über die Rolle. An der Kette können Sie nun das Grillrost oder den Kochtopf aufhängen.



8. Zur Verwendung der Speisenthaler setzen Sie die Halter der Holzbretter auf den Rand der Feuerschale. Achten Sie bei der Montage darauf dass die geschlossene Seite der Halter nach innen zur Feuerschale zeigt (entgegengesetzt zur Zeichnung).



9. Die Holzbretter können nun zusammen mit den Speisenthalern in diese Halter eingesetzt werden.



Bedienungsanleitung

1. Bei der ersten Verwendung der Feuerschale verwenden Sie bitte nur max. 4 Holzscheite, damit das Material langsam erhitzt wird.
2. Nachdem das Material der Feuerschale auf Temperatur gebracht wurde, können Sie das Holz in der Feuerschale nach Bedarf etwas höher aufschichten.
3. Die Höheneinstellung des Grillrostes bzw. des Kochtopfes nehmen Sie mittels der Kette vor. Arretiert wird die Kette, indem Sie in den Haken an einem der Standfüße eingehängt wird.
4. Bei Verwendung der Holzbretter und der Speisenhalter ist unbedingt darauf zu achten, dass die Bretter VOR jeder Benutzung mindestens 1 Stunde in Wasser eingelegt werden um ein Verbrennen zu vermeiden.
5. Die zuzubereitende Speise legen Sie auf das Holzbrett und fixieren die Speise mittels des Speisenhalters.
6. Nun können Sie das Holzbrett in den dafür vorgesehenen Halter an der Feuerschale stecken.
7. Der Winkel vom Holzbrett zum Feuer in der Schale kann mittels Flügelschrauben verändert werden. Wir empfehlen hier die Einstellung des Winkels vor dem Entzünden des Feuers vorzunehmen.

ACHTUNG! Diese Feuerschale wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

Nur Anzündhilfe entsprechend DIN EN 1860-3 verwenden

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten

HINWEIS:

Die Feuerschale wird aus Rohstahl hergestellt und ist oberflächlich lackiert, durch den Gebrauch kommt es daher nach kurzer Zeit zu Rostbildung.

Dieses ist ein natürlicher Prozess und kein Mangel der Qualität.

Sicherheitshinweise

- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen (Erstickenungsgefahr)
- Achten Sie beim Aufstellen des Grills auf einen festen Standplatz und halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien. Transportieren Sie den Grill nicht wenn er in Betrieb ist.
- Beachten Sie die Windrichtung. Vergewissern Sie sich, dass keine Funken und Glut vom Wind verweht werden. Der Betreiber des Grills ist für Schäden verantwortlich.
- Spritzen Sie niemals brennbare Flüssigkeiten in einen Grill.
- Löschen Sie einen Grill niemals mit Wasser.
- Behalten Sie den Grill immer im Auge und halten Sie immer eine Löschdecke, einen Eimer Sand oder einen Pulverlöscher bereit. Löschen Sie ihn nicht mit einem Eimer Wasser. Der hierbei entstehende Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen.
- Kinder können Gefahren, wie z.B. Hitze, Stichflammen und Fettspritzer, beim Grillen nicht einschätzen, halten Sie sie daher fern.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Grillanzünder mit GS oder DIN Kennzeichnung. Keinesfalls sollte Sie "Brandbeschleuniger" wie Benzin oder Spiritus verwenden, sonst kann es zu einer blitzartigen Verpuffung kommen (schwerste Verbrennungen möglich).
- Entsorgen Sie die Grillkohle erst, wenn diese vollständig erkaltet ist. Schütten Sie Glut nicht zum Abkühlen auf den Boden, hierbei kann Brand- und Verletzungsgefahr bestehen.
- Sollte es dennoch beim Grillen zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese sofort mit viel Wasser, bis spürbare Schmerzlinderung eintritt. Decken Sie die Wunde dann möglichst keimfrei ab, und begeben Sie sich sofort in ärztliche Behandlung.

Rezeptvorschlag 1:

Zutaten:

1 frisches Lachfilet (Fjordlachs; Wildlachs oder Biolachs)

1 TL Pfefferkörner

1 TL Wacholderbeeren

1 TL Meersalz

1 Prise Chili nach Belieben

1 TL Paprikapulver

Das Lachsfilet trocken tupfen und mit der Hautseite auf das Brett legen. Die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und auf das Filet streuen. Die Gewürze leicht andrücken. Das Filet nun mittels der Speisenhalter auf dem Holzbrett fixieren.

Das Filet kann nun zubereitet werden, dazu sollte das Feuer schon leicht heruntergebrannt sein, aber auf jeden Fall noch ein paar Flammen züngeln. Der Lachs sollte aussen eine leichte Kruste bilden und innen darf er noch rosig sein.

Zum Servieren das Holzbrett auf den Tisch legen, den Speisenhalter entfernen und mit einem scharfem Messer teilgerechte Stücke abschneiden.

Quelle: www.Chefkoch.de (würziger Flammlachs vom Feuer)

Rezeptvorschlag 2:

Eine Kurzanleitung zur Zubereitung von Flammlachs:

Zunächst sollten die Fischfilets je nach Geschmack mit grobem Meersalz (Wahlweise auch Pfeffer) bestreut werden.

Das Salz sollte **1-1,5 Std.** einwirken. Salzreste werden anschließend grob vom Filet gewischt.

Lachs wahlweise mit Salz und wahlweise Pfeffer bestreuen und genügend lange einziehen lassen. Einwirkzeit: (60-90 min)



Ist das Salz eingezogen, wird der Fisch auf die dafür vorgesehenen Flammlachsbretter montiert (oder genagelt). Zusammen mit dem Lachs werden diese am Feuer positioniert. Je nach Intensität des Feuers sind die Filets nach einer guten Stunde gar und können verzehrt werden. Salat mit Dressing ist eine gute Wahl der Beilage. Dazu dürfen ein Stück Baguette und natürlich zum Fisch etwas Zitrone nicht fehlen.

....guten Appetit...

Zur Zubereitung bzw. zum Garen eignet sich besonders ein Buchenholzfeuer mit der Beigabe von einigen Erlenholzstücken. Hierdurch bekommt der Fisch eine besondere Würze. Diese Art der Fischzubereitung am offenen Feuer hat in Skandinavien eine lange Tradition.

Als Feuerstelle für den Gartengebrauch sind hierzulande Feuerschalen oder entsprechende Gartengrills gut geeignet. Bei Feuerschalen kann man die Lachsflambretter leicht an den Rand stecken, um schnell mit der Zubereitung zu beginnen. Viel Spaß beim Zubereiten.

Quelle: www.flammlachs.de



Manual Multigrillset „Oslo“

Art.-No. 2341



Importer:

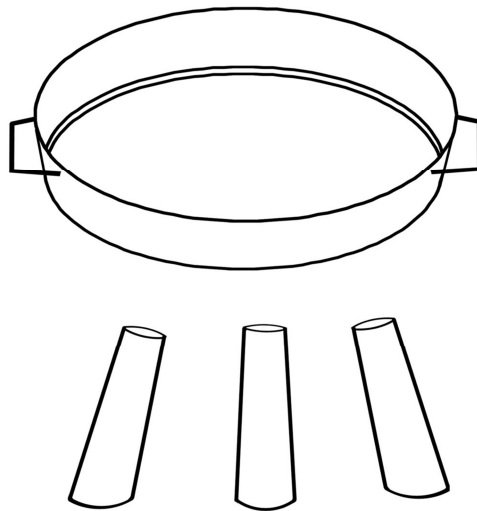
Jürgen Westerholt GmbH
Huntewinkel 30a, D-26203 Wardenburg
Tel.: 0049(0)441-9501936
Fax: 0049(0)441-5040348
Email: info@westerholt-gmbh.de
www.westerholt-gmbh.de

Components:

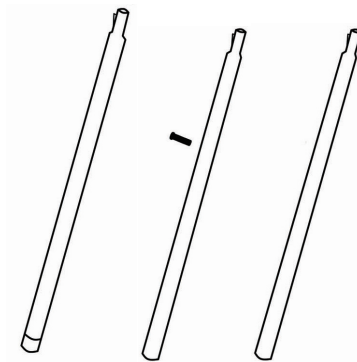
- 1x Firebowl
- 3x Stand for Firebowl
- 9x Part of Tripod(3x Feet; 3x Middle; 3x Top)
- 1x Triangel for Tropod
- 1x Connector Stands of Tripod
- 1x Roller for chain hoist
- 1x Grill
- 1x Pot
- 2x older for wooden boards
- 2x wooden board
- 2x Food holders
- Mounting materiall

Assembly instructions

1. Remove all parts of the packaging and check them of completeness.
2. Attach the legs to the fire bowl.



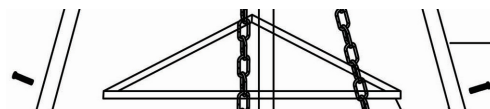
3. Connect one foot, one middle part and one top of the Tripod to each other.



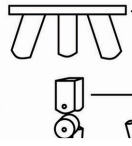
4. Now insert the poles into the connecting piece.



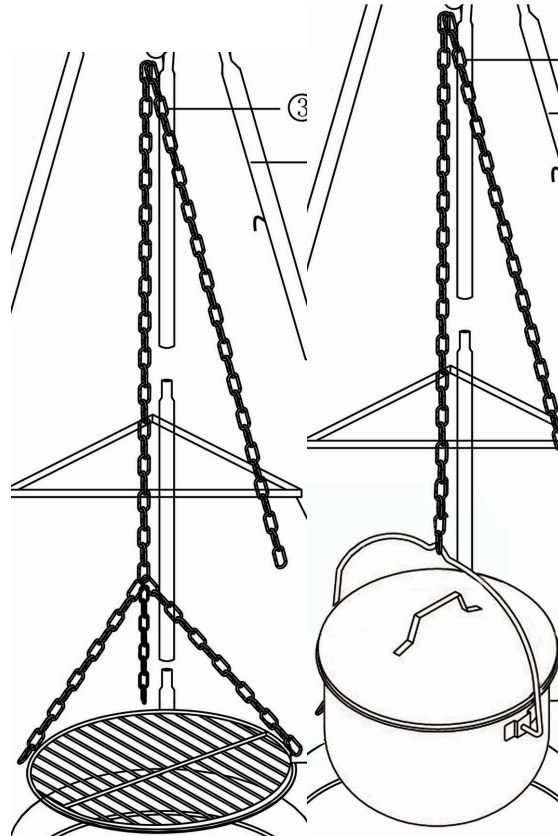
5. Attach the triangle to the feet using screws.



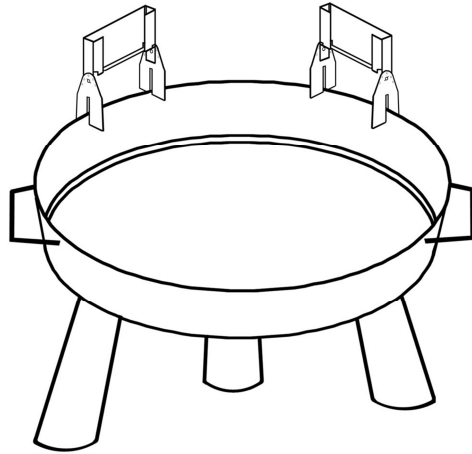
6. Fasten the roller for the chain hoist by means of a screw and nut in the connecting piece of the feet.



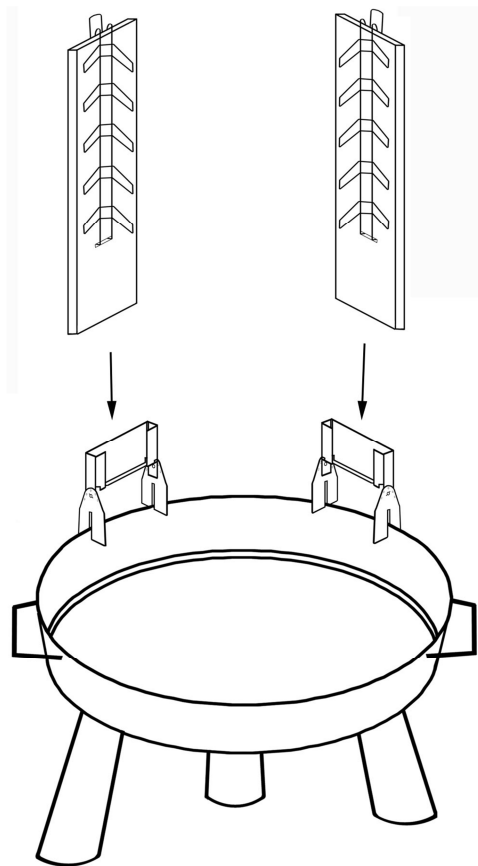
7. Guide the chain over the roller. You can now hang the grill rack or the cooking pot on the chain.



8. To use the food holders, place the holders of the wooden boards on the edge of the fire bowl. When mounting, make sure that the closed side of the holder faces inwards towards the fire bowl (opposite drawing).



9. The wooden planks can now be inserted into these holders together with the food holders.



Instruction manual

1. When using the fire bowl for the first time, please use only max. 4 logs so that the material is heated slowly.
2. After the material of the firepan has been brought up to temperature, you can place the wood in the firepan a little higher, if necessary.
3. Adjust the height of the grill rack or cooking pot by means of the chain. The chain is locked by hanging it into the hook on one of the feet.
4. When using the wooden boards and the food holder, it is essential to ensure that the boards are placed in water for at least 1 hour before each use in order to avoid burning.
5. Place the food to be prepared on the wooden board and fix it in place using the food holder.
6. Now you can put the wooden board into the holder provided for it at the fire bowl.
7. The angle from the wooden board to the fire in the shell can be changed by means of wing screws. We recommend to adjust the angle before lighting the fire.

ATTENTION! This fire bowl becomes very hot and must not be moved during operation!

Do not use indoors

ATTENTION! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

Use only ignition aid according to DIN EN 1860-3

ATTENTION! Keep away from children and pets

Notice:

The fire bowl is made of crude steel and is painted on the surface, so that rust can form after a short period of use.

This is a natural process and no lack of quality.

Safety information

- Do not operate the grill in closed rooms (danger of suffocation)
- When setting up the barbecue, take care of a firm stand and keep away from flammable materials. Do not transport the grill while it is in operation.
- Observe the wind direction. Make sure that no sparks or glow are blown away by the wind. The operator of the grill is responsible for damages.
- Never spray flammable liquids into a grill.
- Never put water on a grill.
- Always keep an eye on the grill and always have a fire blanket, a bucket of sand or a powder extinguisher ready. Do not put it out with a bucket of water. The resulting water vapour can lead to scalding.
- Keep children away from dangers such as heat, flames and grease splashes when barbecuing.
- Use only commercial grill lighters with GS or DIN marking. Under no circumstances "fire accelerators" such as gasoline or alcohol, otherwise a flash-like deflagration may occur (heavy burns possible).
- Do not dispose of the charcoal until it has completely cooled down. Do not pour glow on the floor to cool down, as there may be a risk of fire or injury.
- If burns should nevertheless occur during barbecuing, cool immediately with plenty of water until pain relief can be felt. Cover the wound as sterile as possible and immediately seek medical attention..

Recipe proposal 1:

Ingredients:

1 fresh salmon fillet (fjord salmon; wild or organic salmon)

1 tsp peppercorns

1 teaspoon juniper berries

1 teaspoon sea salt

1 pinch of chili at will

1 tsp paprika powder

Dab the salmon fillet dry and place it with the skin side on the board. Coarsely crush the spices in the mortar and sprinkle on the fillet. Press the spices lightly. Now fix the fillet on the wooden board using the food holders.

The fillet can now be prepared, the fire should be already burned down slightly, but in any case still a few flames flicker. The salmon should form a light crust on the outside and inside it should still be pinkish.

To serve, place the wooden board on the table, remove the food holder and cut off pieces that fit the part with a sharp knife.

Source: www.Chefkoch.de (*würziger Flammlachs vom Feuer*)

Recipe proposal 2:

A quick guide to preparing flame salmon:

- First of all, the fish fillets should be sprinkled with coarse sea salt (optional pepper) depending on taste.
- The salt should work for **1-1.5** hours. Salt residues are then roughly wiped from the fillet.
- Sprinkle the salmon with salt and pepper and leave to soak for a sufficient length of time. Operating time: (60-90 min)



Once the salt has been absorbed, the fish is mounted (or nailed on the salmon boards provided for this purpose). Together with the salmon, they are placed by the fire.

Depending on the intensity of the fire, the fillets are cooked after a good hour and can be eaten. Salad with dressing is a good choice of side dish. A piece of baguette and some lemon to accompany the fish are also included..

.... good appetite...

A beech wood fire with the addition of some pieces of alder wood is particularly suitable for preparing or cooking. This gives the fish a special spice. This method of preparing fish by open fire has a long tradition in Scandinavia.

Fire bowls or barbecues are well suited as a fireplace for garden use in this country. In the case of fire bowls, you can easily stick the salmon flame-boards to the edge to start cooking quickly. Have fun preparing.

Source: www.flammlachs.de