



DIE BBQ-DISK FEUERPLATTE



MOESTA[®]
BBQ

BEDIENUNGSANLEITUNG
USER MANUAL



BBQ-Disk Feuerplatte Plancha für Kugelgrills

Die Feuerplatte aus Gusseisen ist da!

Die BBQ Disk verwandelt deinen Kugelgrill / Grillfass zu einer Plancha und bietet mit dem passenden Zubehör die Wok Funktion.

Die äußere Erhöhung der BBQ Disk sorgt dafür, dass Flüssigkeiten wie Öl nicht nach aussen über die BBQ-Disk laufen können.

Höhenverstellung: Die Höhenverstellung ermöglicht die Einstellung der Neigung der BBQ Disk an 3 Positionen. Die Höhenverstellung funktioniert bei Kugelgrills bis zu einem Durchmesser von 60cm.

Wok Krone: Unsere Wok Krone als perfekte Ergänzung für die original Moesta-BBQ Disk Feuerplatte. Sie funktioniert als Auflage für den Stahlwok oder als Schutz für das Grillgut. Mit der Öffnung an den Seiten können Grillreste problemlos in die Glut geschoben werden. Aus hochwertigem Gusseisen gefertigt.

Sizzle Rost: Unser Sizzle Rost als perfekte Ergänzung für die original Moesta-BBQ Disk Feuerplatte. Der Sizzle Rost wird einfach auf die BBQ-Disk oder die Wok Krone platziert. Der Stier ist erhaben und verpasst deinem Steak ein Moesta Branding! Mit einem Außendurchmesser von 30cm ist genug Platz für dein Grillgut mit Moesta Branding. Zudem ist der Rost aus hochwertigem Gusseisen gefertigt.

Warum Guss? Die BBQ Disk erzeugt eine tolle gleichmäßige Hitze und unterschiedliche Temperaturzonen. Eine normale Stahlplatte wird bei Benutzung entweder zum „Vulkan“ oder zum „Trichter“, da sich Stahl bei Hitze ausdehnt. Beim „Vulkan“ läuft das Öl auf der Platte auf deine Terrasse, beim „Trichter“ direkt in die Flammen und erzeugt ständige Stichflammen.

Wir möchten aber eine gerade Platte! Dieses erreichen wir mit einer speziellen Kontur unter der BBQ Disk perfekt. Somit hat die BBQ Disk immer eine ebene Grilloberfläche.

BBQ-DISK FEUERPLATTE

 Ist deine Sprache nicht dabei? Dann kannst du dir die Montageanleitung unseres BBQ-Disk hier herunterladen. Einfach den QR Code unten einscannen.

 Is your language not among them? Then you can download the manual for our BBQ-Disk here, just scan the QR code below.

 Votre langue n'en fait pas partie ? Alors vous pouvez télécharger le manuel de notre disque de barbecue ici, il suffit de scanner le code QR ci-dessous.

 ¿Su idioma no está entre ellos? Entonces puedes descargar el manual de nuestro BBQ-Disk aquí, sólo tienes que escanear el código QR que aparece a continuación.

 Er dit sprog ikke inkluderet? Så kan du downloade betjeningsvejledningen til vores sherriff her ved blot at scanne QR-koden nedenfor.

 Är ditt språk inte bland dem? Sedan kan du ladda ner bruksanvisningen för vår BBQ-disk här, bara skanna QR-koden nedan.

 Er ikke språket ditt blant dem? Da kan du laste ned manualen til BBQ-disken vår her, bare skann QR-koden nedenfor.

 Eikö sinun kieleksi kuulu heidän joukkoonsa? Sitten voit ladata BBQ-levyn käyttöoppaan täältä, skannaa vain alla oleva QR-koodi.

 Staat uw taal er niet bij? Dan kunt u de handleiding voor onze BBQ-Disk hier downloaden, scan gewoon de QR code hieronder.

 La tua lingua non è tra queste? Allora puoi scaricare il manuale del nostro BBQ-Disk qui, basta scansionare il codice QR qui sotto.

 Není mezi nimi váš jazyk? Poté si můžete stáhnout příručku k našemu BBQ-disku zde, stačí naskenovat QR kód níže.

 Nie ma wśród nich twojego języka? Następnie możesz pobrać instrukcję obsługi naszego dysku do grillowania tutaj, po prostu zeskanuj poniższy kod QR.



BBQ-DISK

Technische Daten

BBQ Disk Eigenschaften:

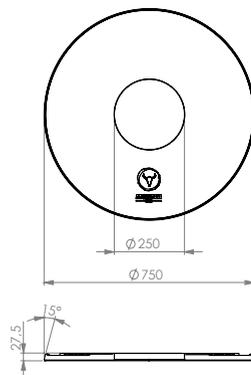
Material: Gusseisen

Gewicht: 27 kg

Aussendurchmesser: 750 mm

Innendurchmesser: 250 mm

Materialstärke: 6mm



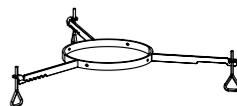
OPTIONALES ZUBEHÖR

Technische Daten

Höhenversteller Eigenschaften:

Material: Stahl A3

Gewicht: 3,8 kg



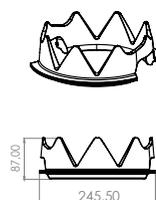
WOK Krone Eigenschaften:

Material: Gusseisen

Gewicht: 4,2 kg

Durchmesser: 245,50mm

Materialstärke: 6mm



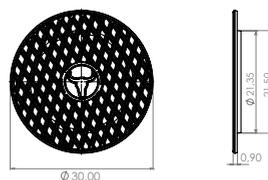
Sizzle Rost Eigenschaften:

Material: Gusseisen

Gewicht: 2,75 kg

Durchmesser: 300 mm

Materialstärke: 8 mm



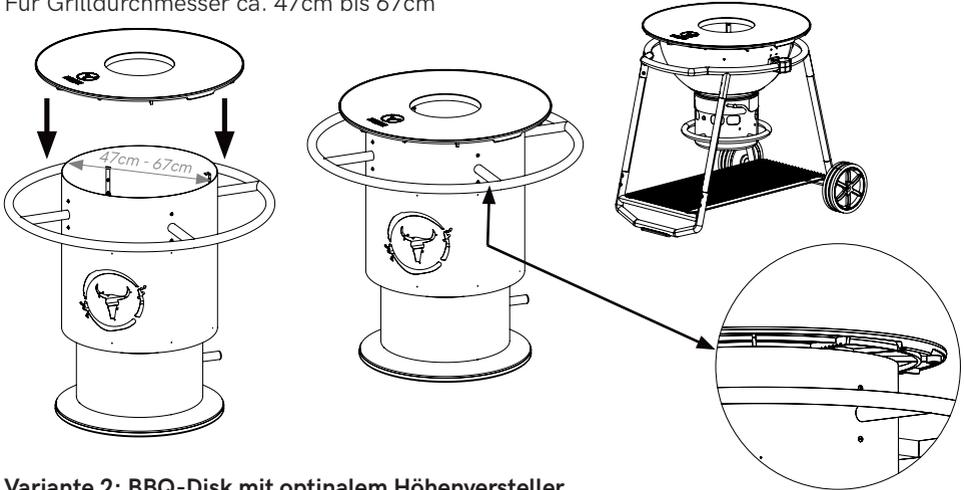
BBQ-DISK & OPTIONALES ZUEBHÖR

Montage

Variante 1: Nur mit BBQ-Disk.

Die Platte kann direkt auf dem Kugelgrill oder die Feuertonne aufgelegt werden.

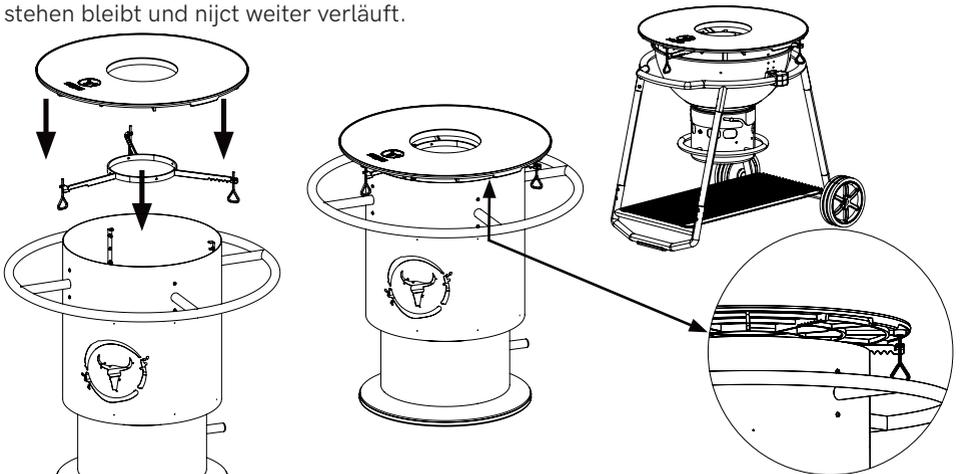
Für Grilledurchmesser ca. 47cm bis 67cm



Variante 2: BBQ-Disk mit optionalem Höhenversteller.

In die untere Basishalterung werden von unten die Höhenversteller in die Gewindebohrung eingedreht. Die Basishalterung wird nun mit den Vertiefungen mittig auf dem Grill oder der Feuertonne platziert. Die BBQ-Disk wird nun mit den drei Vertiefungen auf die Schrauben aufgelegt.

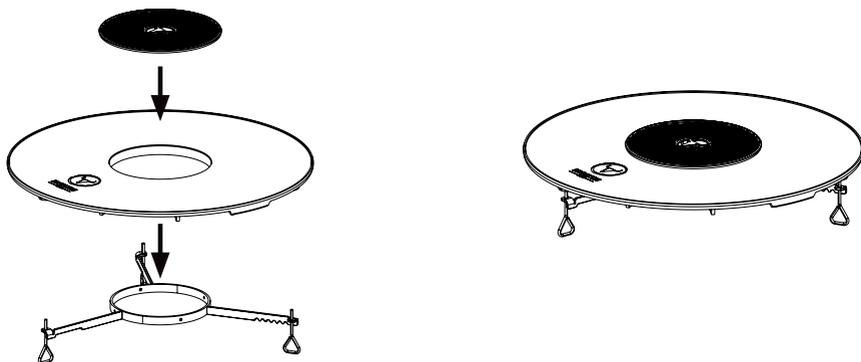
An den Schrauben kann individuell die Höhe der BBQ Disk eingestellt werden. Dazu etwas Speiseöl auf die Disk geben und so lange verstellen, bis das Öl auf der BBQ-Disk stehen bleibt und nicht weiter verläuft.



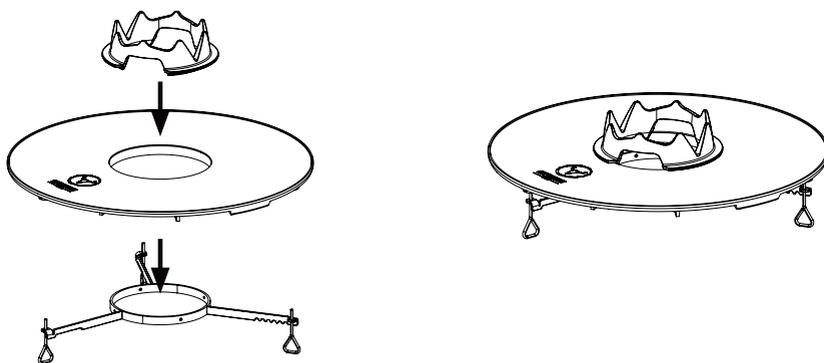
BBQ-DISK OPTIONALES ZUBEHÖR

Montage

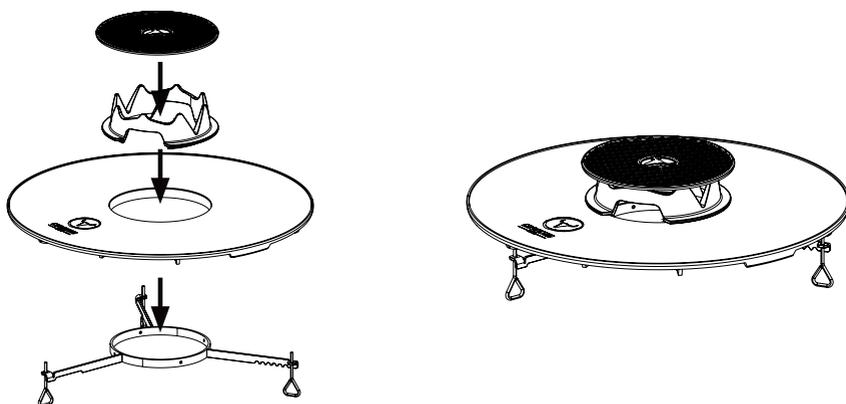
1.



2.



3.



BBQ-DISK

Sicherheitshinweise

Sicherheitswarnungen Achtung!

Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheitswarnungen. Bewahren Sie die Montage/Bedienungsanleitung sicher auf. Beachten Sie auch immer in Ergänzung die Montage/Bedienhinweise des Grillherstellers.

Montage: Platte je nach Variante ggf. montieren und auflegen.

Betrieb:

Verwenden Sie die BBQ-Disk nur mit einem Kugelgrill der stabil genug ist und nur in einer sicheren Entfernung von mindestens 2 m zu brennbaren Materialien. Lassen Sie den Grill und die BBQ Disk während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.

Nehmen Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. in Betrieb.

Benutzen Sie den Grill mit BBQ Disk nur draußen und in windstiller Umgebung.

Entfernen Sie die Asche erst, wenn Sie komplett ausgebrannt ist.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.

Je nach Beschaffenheit des Grills, muss die Verträglichkeit auf die Gewichtsbelastung durch die Platte und das Grillgut geprüft werden. Anbauteile aus Kunststoff müssen ggf. entfernt werden. Es wird keine Gewährleistung für Schäden am Grill übernommen, die durch zu große Hitze oder durch zu hohe Gewichtsbelastung entstanden sind.

Aufbewahrung und Reinigung:

Warten Sie, bis der Grill ausgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

Grobe Speisereste entfernen Sie bitte mit einem Edelstahlspachtel. Bei einem Stahlspachtel könnte der Abrieb für Rostspuren sorgen.

Nach dem Benutzen empfehlen wir eine Rostversiegelung mit unserem Grill Spray (verfügbar auf www.moesta-bbq.com) oder einem anderem Schutz der Lebensmittelecht ist.

Im Auslieferungszustand ist die Gussplatte unbehandelt und sollte vor und nach dem Gebrauch mit dem MOESTA-BBQ Grillspray behandelt werden.

Einbrennen: Den Grill mit Kohle vorheizen und auf die Platte ein hoch erhitzbare Pflanzenöl geben.

Nun bei voller Hitze das Öl zum Rauchen bringen und anschließend das überschüssige Öl mit einem Edelstahlspachtel vorsichtig in die Mitte geben und kontrolliert abbrennen lassen. Nach dem Abkühlen kann das Öl nun mit einem fusselfreiem Lappen aufgenommen werden. Für die Zubereitung von Speisen sollte stets frisches Öl verwendet werden.

Zum Nachlegen von Brennmaterial die BBQ-Disk durch Anheben entfernen oder Brennmaterial durch die runde Öffnung in der Mitte der Platte geben.

PREMIUM BBQ-EQUIPMENT



MOESTA[®]
BBQ

MOESTA-BBQ GmbH

Raiffeisenstraße 7

32584 Löhne

Deutschland

Telefon: +49(0)5732-8511

E-Mail: info@moesta-bbq.com