Bistro aan huis



Handleiding



Bistro aan huis

Buitenkeukens
Delicatessen
Catering
Webshop

Powered by DIMARO®
DIE EDELSTAHLMANUFAKTUR

Gefeliciteerd met uw nieuwe aankoop

U heeft gekozen voor een Grillhaard van Bistro aan huis,
Powered by DIMARO®.
In dit boekje vindt u alle relevante informatie, belangrijke informatie waar u rekening mee dient te houden en onze contactgegevens waar u ons kunt bereiken als u vragen heeft.

Belangrijk: Bij het niet opvolgen van de instructies en bij oneigenlijk gebruik vervalt de garantie en waarborg bij schade.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Grillhaard!

www.bistroaanhuis.nl





Inhoud

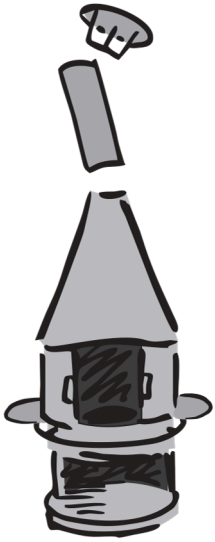
Uw nieuwe Grillhaard is geleverd - wat nu? 7
Het afstellen en functie van de schuifdeuren 8/9
Grillhaard met kleurcoating: inbranden en reinigen..... 10/11
Cortenstaal, wat moet ik hiervan weten?..... 12/13
Gebruik afdekzeil 15
Hoe wordt de wok ingebrand 16/17
Cordieriet pizzasteen 18
Recept - Geroosterde zalm 19
Hoe werkt de draaispit 20
Hoe creëert u het juiste vuur..... 21
Informatie over het ombouwen naar een plancha-grill 22/23
Onderhoud, levensduur & weersinvloed RVS Grillhaard 24/25
Contact 27



Uw nieuwe Grillhaard is geleverd - wat nu?

LEES ONZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG VOORDAT U UW GRILLHAARD VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.

1. De Grillhaard wordt op een pallet geleverd.
2. Controleer de verpakking op beschadigingen.
3. Verwijder de verpakking. Gebruik een sleutel maat 13 en maak de dwarsbalk los.
4. Verwijder alle accessoires die in de grillhaard zijn opgeborgen.
5. Til de grillhaard van de pallet, aan de reling, met 2 personen op.
6. Hij is nu mobiel en kan op zijn plaats worden gerold.
7. Verwijder de regenhoed, sluit deze aan op de rookpijp en bevestig het aan de Grillhaard. De lasnaden dienen goed uitgelijnd te zijn. De pijp overlapt net de kap.
8. Verwijder vervolgens de beschermfolie van het geheel en van de accessoires.
9. De zijplateaus met behulp van de meegeleverde inbussleutel erop schroeven. Zie label (Ablagetablett)



Het vuur kan gemaakt worden. Veel succes ermee!

Het afstellen van de schuifdeuren

Als het schuifdeursysteem (dat bij levering al is ingesteld) lastig te verplaatsen is, zijn er twee manieren om de deuren te verstellen.

1. Til de buitenkap eraf. Aan de bovenkant van elke deur bevinden zich 2 zeskantschroeven. Door deze schroeven los te draaien en af te stellen kunt u elke deur wat meer speling geven.

2. Elke deur is voorzien van 4 messing rollen. Deze worden elk met 2 schroeven aan de deur bevestigd. Om uw deur perfect af te stellen, draait u de onderste schroeven iets los en zorgt u ervoor dat er een kleine opening ontstaat tussen de rol en de looprail. Draai vervolgens de schroeven eenvoudig weer vast en laat de deur een paar keer over de rail glijden om te controleren of deze soepel beweegt.



Functie van de schuifdeuren

De schuifdeuren, of ze nu van rond glas of van roestvrij staal zijn, hebben een veiligheidsfunctie en een schoonheidsaspect. De Grillhaard wordt altijd in open toestand gebruikt. Het sluiten van de grillhaard via de deuren betekent een warmteverlies van ruim 70%. Als u de instructies niet opvolgt, kunnen de deuren vastlopen of verkleuren.



Wij raden aan de deuren alleen te sluiten als er sprake is van zeer sterke vonken, als er geen toezicht is of voor gecontroleerd uitbranden.



In gesloten toestand dienen de deuren tevens voor het afsluiten en beschermen van de verbrandingskamer met ingeklapte accessoires.

Grillhaard met kleurcoating

Alleen van toepassing bij een Grillhaard met kleurcoating

HEEFT U BIJ ONS EEN GRILLHAARD MET KLEURCOATING GEKOCHT?

Handleiding voor het inbranden

Voordat u echt aan de slag kunt met uw gecoate Grillhaard, is het absoluut noodzakelijk om de aangebrachte Senotherm ovenlak goed in te branden om de volledige oppervlaktesterkte te bereiken. Hiervoor moet u de Grillhaard ca. 45 minuten goed stoken met een gevulde verbrandingskamer, zodat de optimale temperatuur van ca. 250°C wordt bereikt.

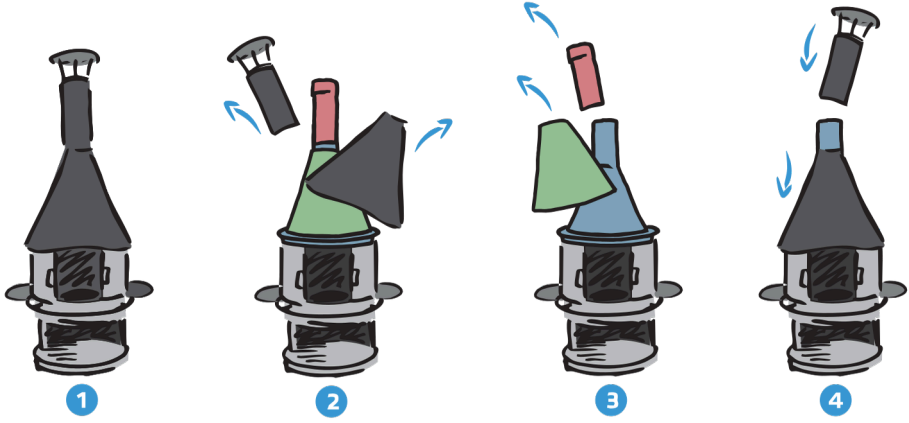


Reinigen van gecoate Grillhaard

Om de kap schoon te maken gebruikt u een zachte doek. Voor hardnekkigere delen kunt u een milde zeepoplossing gebruiken. Gebruik hiervoor nooit de RVS reiniger. Deze is uitsluitend voor de RVS oppervlakten.

Inbranden van de haard stap voor stap uitgelegd

Verwijder eerst voorzichtig de gecoate buitenkegel van het drievoudige kapsysteem. 2 Het is het beste om handschoenen te dragen om te voorkomen dat er vingerafdrukken op het oppervlak achterblijven. Verwijder vervolgens de warmte uitstralende plaat (groen) en de 2e laag van de rookpijp (rood).
3 Nu komt de 3e laag, de binnenkegel, bloot te liggen (blauw). 3 Indien u ook de thermokit voor uw haard heeft gekozen, verwijder deze dan nu uit de binnenkegel. Plaats ten slotte de gecoate buitenkegel terug op de binnenkegel van de Grillhaard. 4 Nu kunt u beginnen met het inbranden zoals beschreven op pagina 10.



Cortenstaal

CORTENSTAAL IS EEN HOOGWAARDIG, WEERBESTENDIG STAAL DAT UW GRILLHAARD EEN ZEER SPECIALE UITSTRALING GEEFT. HET IS EXTREEM DUURZAAM MATERIAAL EN VOLLEDIG RECYCLEBAAR.



Ontwikkeling van de patina

De dunne barrièrelaag op het weerbestendige cortenstaal wordt patina genoemd. Het verschil met een normaal roestproces ligt in de vorming van chemische verbindingen door de legeringselementen koper, chroom en nikkel. De volledige uitwerking kan maximaal 3 jaar duren. Meestal 3 - 7 maanden.

Tips voor het ontwikkelen van de patina:

- Geen permanent vocht
- Naleving van nat-droogcycli
- Regenwaterafvoer
- Vermijden van chlorideschade
- Geen hoog geconcentreerde chemische rook

Wij voorzien u van Cortenstaal waarbij de beschermlaag al is gevormd. Omdat dit proces echter nog eens 90 dagen in beslag kan nemen, raden wij u aan op de bovengenoemde punten te letten om schade te voorkomen.

Let op bij plaatsing op terrasplaten/natuursteen.
Onze Grillhaard van cortenstaal is bij levering 2-3 weken oud. Dit betekent dat de patina nog niet volledig ontwikkeld is.

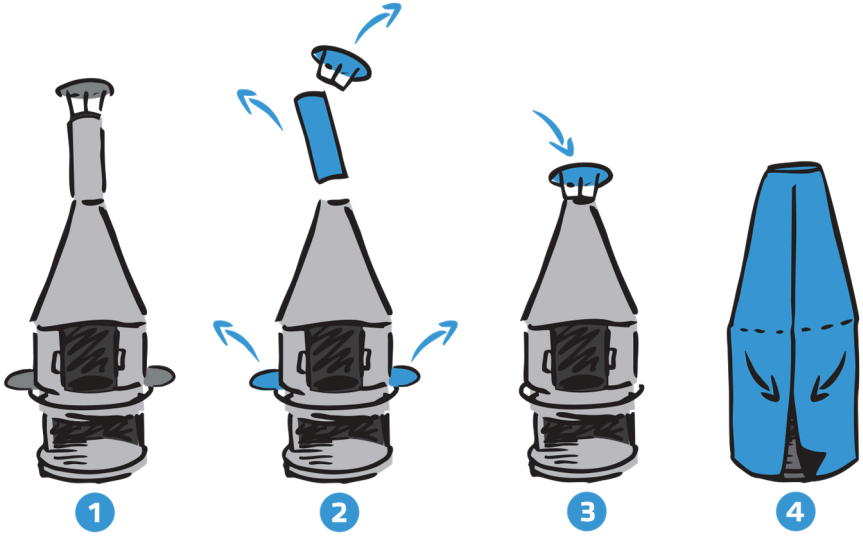
Uit de jarenlange ervaring van Dimaro is gebleken dat er sporen van regenwater kunnen ontstaan totdat de ondergrond volledig verzuurd is. U kunt het roestproces beïnvloeden door bijvoorbeeld een vochtig-droog klimaat te creëren. Giet bijvoorbeeld bij mooi weer water over uw Cortenstalen haard. Houd anders rekening met de punten zoals eerder is beschreven.

Let op! Als de voet van de Grillhaard van cortenstaal direct in contact komt met beton, natuursteen, hout etc. kan er verkleuring optreden. De bruin-roestige plekken zijn moeilijk te verwijderen. Gebruik daarom indien nodig een ondergrond als direct contact niet kan worden vermeden.



Het afdekzeil gebruiken

Voordat u het op maat gemaakte afdekzeil kunt gebruiken, moet u de pijp inclusief de regenkap en de aan de zijkant gemonteerde plateaus van uw Grillhaard verwijderen. 2 Vervolgens plaatst u de regenkap eenvoudig terug op het aansluitstuk 3 van de schoorsteen. Nu kunt u het zeil eroverheen schuiven en sluiten. 4



Hoe wordt de wok ingebrand?

Onze wok is gemaakt van staal en niet van roestvrij staal. Daarom is de wok het enige onderdeel dat droog moet worden bewaard en niet in de Grillhaard mag blijven hangen, omdat dit zou roesten. Staal is een veel betere warmtegeleider dan RVS waardoor de warmte beter wordt verdeeld en er een beter bakresultaat wordt behaald. Alleen de handgrepen zijn gemaakt van RVS waardoor deze sneller afkoelen. Hoe donkerder het oppervlak, hoe beter.



En zo brandt u de wok:

1. Maak een houtvuur in de Grillhaard.
2. Maak de wok voor het eerste gebruik schoon met een beetje water en veeg deze droog.
3. Draai de wok rechtstreeks in de vlam van het vuur. De wok mag goed zwart worden. Dit is het inbranden.
4. Hang de wok nu aan de andere kant van de Grillhaard. En herhaal het proces. Gebruik grillhandschoenen of pannenlappen als handgrepen op de wok erg heet worden.
5. Maak de wok nu schoon met keukenpapier. Herhaal het hele proces, mocht dit nodig zijn.
6. Na nogmaals schoonmaken is uw wok klaar voor gebruik.



TIP

Bereid nu voor wat u maar wilt. Werk altijd met een beetje bakolie. U kunt dit het beste goed uitsmeren met keukenpapier, zonder dat er plassen olie achterblijven. Of het nu gaat om een champignons, stukjes vlees, scampi's met knoflook, zeevruchten of groenten – alles is nu mogelijk. Laat uw fantasie de vrije loop!

Kijk voor recept ideeën op de website.

Cordieriet pizzasteen

De unieke thermische eigenschappen van dit kwaliteitsproduct biedt u een variëteit aan mogelijkheden. Deze steen kunt u bijna overal voor gebruiken. Het maakt niet uit, hoe u de steen verwarmd. Het is geschikt voor op o.a. hout en houtskool.
Plaats de steen eenvoudig in de meegeleverde houder en draai het direct boven de open vlam van het vuur. In tegenstelling tot vuursteen hoeft u zich geen zorgen te maken over het scheuren van cordierietsteen.



Let op: Kleine haarscheurtjes in het glazuur hebben geen invloed op de duurzaamheid of functie van de steen en zijn normaal. Cordieriet bestaat hoofdzakelijk uit kwarts, aluminium, magnesium en ijzer en is daarom volkomen onschadelijk voor de gezondheid.

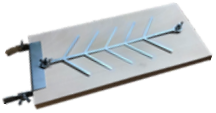
Zorg ervoor dat de warmte gelijkmatig over de steen kan worden verdeeld. Als er sprake is van extreme temperatuurverschillen (zeer koud aan de rand, zeer heet in het midden) kan deze steen ook barsten. Puntbelastingen moeten ook worden vermeden.



Ingrediënten:
1 zijde zalm
1 zakje jeneverbessen
1 hand vol grof zeezout
walnootolie

Receptidee - gerookte zalm

Voorbereiding:
Spoel de zalmfilet af, dep hem droog, leg hem met het vel naar beneden en bestrooi hem met grof zeezout en de gemalen jeneverbessen. Dek het geheel af met huishoudfolie en laat het 2 uur in de koelkast staan. Week de vistray ongeveer 30 minuten in water en bestrijk hem vervolgens grondig met (walnoot)olie. Verwijder de folie en gebruik een borsteltje/kwastje om het zout en de jeneverbessen te verwijderen van de zalm. Plaats de vis nu met de velzijde naar beneden op de vistray en zet hem vast met het rooster. Monteer de vistray op de Grillhaard. Controleer het vuur regelmatig. Na ongeveer 45 min - 1,5 uur is de vis klaar (afhankelijk van vuur, filetdikte en wind).



Voor andere recepten, kijk op onze website www.bistroaanhuis.nl of ontvang nieuwe recepten via onze nieuwsbrief.

Hoe werkt het draaispit?

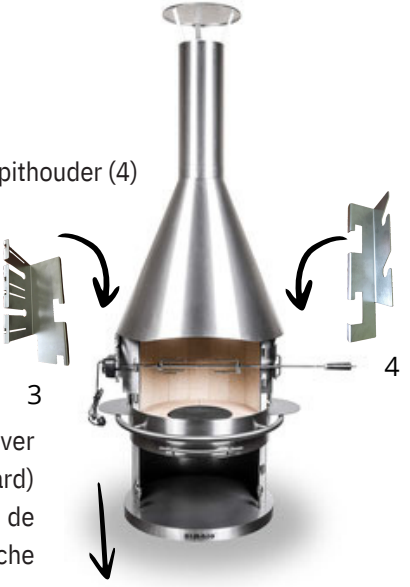
De draaispitset bestaat uit 4 delen:
Draaispit (1) - motor (2) - motorhouder (3) - draaispithouder (4)



1



2



3

4

Schuif de motorhouder van boven naar beneden over de bevestiging (accessoire-houders van de haard) (zie afb. 5). Plaats nu ook de draaispithouder aan de andere kant van boven naar beneden. De elektrische draaispitmotor kan nu zijdelings op twee verschillende hoogtes worden geplaatst (zie afb. 5). Vervolgens kan het draaispit worden geplaatst en gebruikt. Zorg ervoor dat de geleidingsrol aan de handgreepzijde netjes in de roterende spithouder loopt. Hiermee kunt u de spit ook vastzetten.



Afb. 5

Hoe creëert u het juiste vuur?

Om een goed brandend vuur te krijgen zonder veel rook en rondvliegende vonken, kunt u het beste gebruik maken van droog beuken- of berkenhout dat minimaal twee jaar heeft opgeslagen. Naaldhout bevat veel hars, dat bij verbranding kan spatten en roken.

Hak eerst kleine houtblokken (ca. 3 - 5 cm dik en 30 - 40 cm lang) en stapel deze in een ruitpatroon op elkaar achter in de haard, zoals weergegeven op afbeelding 1 en 2. Hierdoor krijgt het hout voldoende lucht om te verbranden. Plaats nu één of twee aanmaakblokjes onder de stapel en steek deze aan (afb.2). Als het vuur goed brandt, plaats dan iets dikkere stukken hout rechtop tegen de stapel (afb.3 en 4). Nu hoeft u alleen nog maar het vuur brandend te houden door regelmatig extra stukken hout toe te voegen. Let op dat de stapel niet te groot wordt, waardoor de vlam om de haard steekt (kans op verkleuring).









Informatie over het ombouwen naar een plancha-grill

Met het **Plancha-model** kunnen bestaande DIMARO® Grillhaarden in slechts enkele stappen eenvoudig worden omgebouwd om te genieten van een geweldige plancha-avond.

Demonteren van de grillhaard:
Til de rookpijp, de buitenkap en de warmtestralingsplaat omhoog. Verwijder vervolgens de 7 identieke inbusbouten. Demonteer vervolgens de schuifdeuren met behulp van de zeskantschroeven die aan de bovenrand zijn bevestigd vanaf de buitenkant. Til de binnenkegel van het basislichaam op (kan stevig zitten).



De plancha in elkaar zetten:
Monteer de nieuwe looprail van de plancha op dezelfde manier als het demonteren van de binnenkegel. Gebruik hiervoor de 7 inbus-schroeven. Plaats vervolgens de ring van bovenaf. De meegeleverde 3 afstandhouders kunnen nu op de uitsparingen geplaatst worden. Voeg als laatste de plancha toe (doe dit met 2 personen). U kunt beslissen of u de plancha met de meegeleverde schoorsteenstomp wilt gebruiken of deze wilt vervangen door een rookpijp.



Hoe onderhoud ik mijn roestvrijstalen haard?

Algemeen onderhoud: Regelmatig afspoelen met helder, bij voorkeur lauw water en afnemen met een zachte doek is essentieel. De basisregel is echter: gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Hoe milder het schoonmaakmiddel, hoe beter. Het reinigingsmiddel moet vrij zijn van zoutzuur en chloorhoudende middelen! Kleverige voedselresten kunt u het beste verwijderen met schoonmaakmiddelen op waterbasis; vetten en oliën kunt u eenvoudig verwijderen met afwasmiddel en een zachte doek. Het is altijd belangrijk om ervoor te zorgen dat het onderhoud of de reiniging alleen wordt uitgevoerd als de haard koud is! Alle resten van schoonmaakmiddelen moeten voor het volgende gebruik zorgvuldig worden verwijderd, anders branden ze in.
Reiniging: RVS oppervlakken kunnen eenvoudig worden gewassen, geborsteld of afgeveegd met een vochtige doek. Microvezeldoekjes worden aanbevolen. Laat het RVS onderhoudsproduct kort inwerken en veeg vervolgens het oppervlak af met de doek in de schuurrichting.
Vinger- en greepsporen: Alle RVS oppervlakken die vaak worden aangeraakt, moeten regelmatig worden gereinigd, gedesinfecteerd en vervolgens met RVS onderhoud worden behandeld. Test voor de zekerheid het reinigingsmiddel van uw voorkeur op een onzichtbare plaats (bijvoorbeeld binnen) voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Voor alle RVS producten geldt in het algemeen het volgende: stoffige delen moeten nat worden gereinigd – nooit droogwrijven!

Lange levensduur en weerbestendigheid

Hoe duurzaam zijn DIMARO® roestvrijstalen producten?
Dankzij de hoge V2A-standaard van het roestvrij staal dat we gebruiken, zijn onze producten permanent weerbestendig en tegelijkertijd extreem duurzaam. Ontstane roestplekjes kunt u eenvoudig verwijderen met een RVS reiniger. RVS reiniger of polish is ook ideaal om nieuwe aanslag te voorkomen. Gebruik dit één of twee keer per jaar.

Kan ik mijn Dimaro Grillhaard en tuinmeubels het hele jaar door buiten laten staan?
Het simpele antwoord: ja! Grillhaarden en tuinmeubels zijn bestand tegen de weersinvloeden. Om deze te minimaliseren raden wij onze hoezen en dekzeilen aan. Het door ons gebruikte FSC-gecertificeerde en thermisch behandelde essenhout is bij voldoende ventilatie bovendien grotendeels bestand tegen insectenplagen en schimmels – zonder chemicaliën! Als u de grijze patina wilt die typisch is voor onbehandeld hout, hoeft u zich nergens zorgen over te maken. Als u een warme, roodbruine kleur met een donkere nerf wilt bereiken, olie het hout dan twee tot drie keer per jaar.



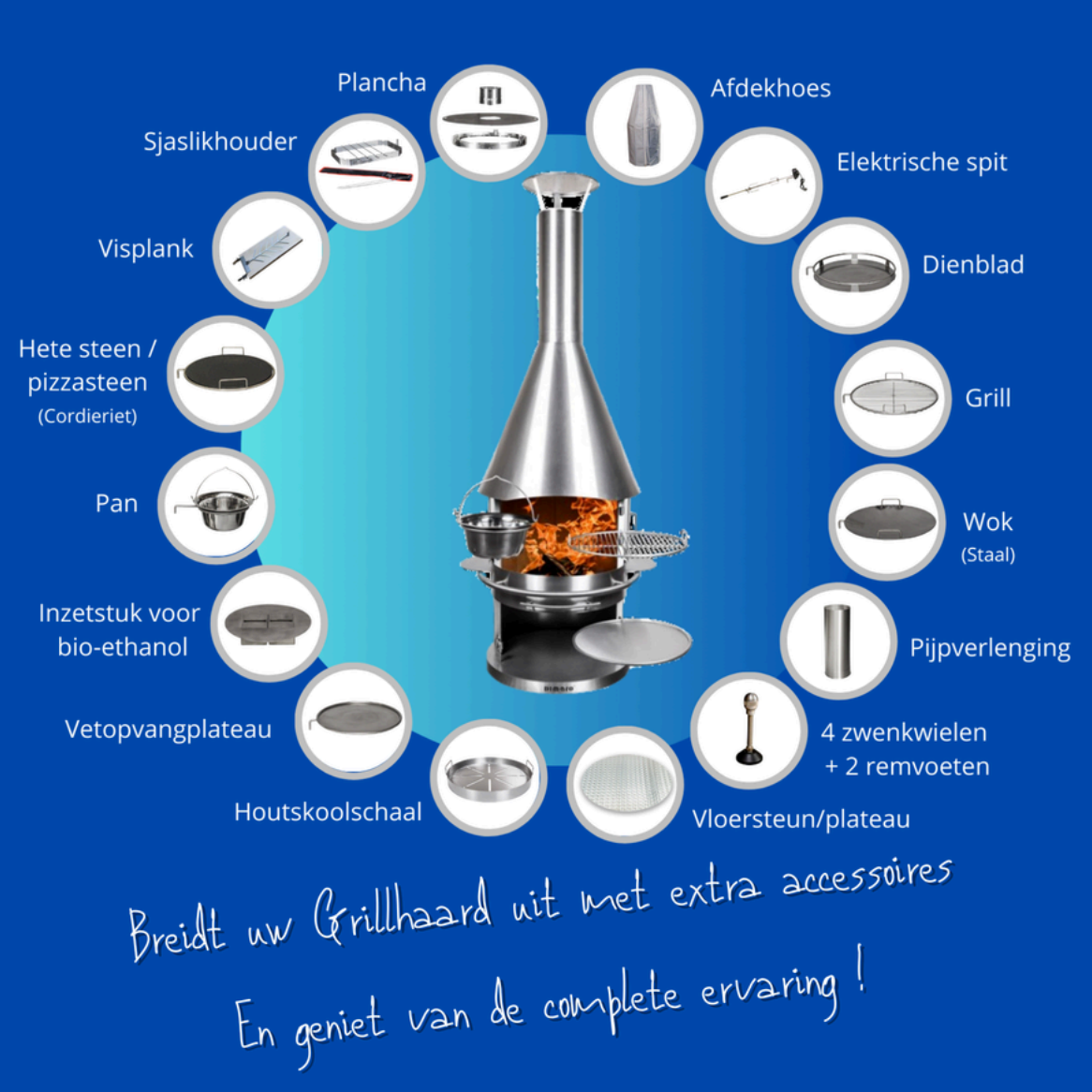
Contact

HEEFT U VRAGEN, PROBLEMEN OF WILT U IETS NABESTELLEN? ONZE CONTACTGEGEVENS:

Bistro aan huis - Grillhaarden
Onderdeel van Buiter Horeca Exploitaties
T. 06-45284776 | 06-19436266
info@bistroaanhuis.nl
www.grillhaarden.nl

Powered by

DIMARO®
DIE EDELSTAHLMANUFAKTUR


Plancha
Afdekhoes
Sjaslikhouder
Elektrische spit
Visplank
Dienblad
Hete steen / pizzasteen
(Cordieriet)
Grill
Pan
Wok
(Staal)
Inzetstuk voor bio-ethanol
Pijpverlenging
Vetopvangplateau
4 zwenkwielen + 2 remvoeten
Houtskoolschaal
Vloersteun/plateau
Breidt uw Grillhaard uit met extra accessoires
En geniet van de complete ervaring !