VULCANUS



VULCANUS® grill

Designhaard voor buiten met grillplaat

God of flames

Gelukgewenst met de aankoop van de VULCANUS® grill.
U heeft een uniek product uitgekozen met een luxe gepatenteerd design en EU-certificering voor gebruik met levensmiddelen.

Lees voor het eerste gebruik a.u.b. aandachtig de gebruiksaanwijzing door.

Gebruiksaanwijzing

1) Installatie

VULCANUS® grill bestaat uit meerdere delen, die aan elkaar gemonteerd zijn, en het geheel is op de pallet verankerd. U zult dus nauwelijks zorgen hebben met de montage. Wij raden aan om de grill met behulp van een palletwagen naar een door u uitgekozen plaats te brengen. In de meeste gevallen beschikt het transportbedrijf dat u de VULCANUS® grill komt brengen over een palletwagen. Omdat alle modellen VULCANUS® grill zwaar zijn uitgevoerd, raden wij aan om bij het verplaatsen/hanteren van de grill minimaal twee fysiek fitte personen aanwezig te hebben.

a) Kies een geschikte plaats voor uw nieuwe VULCANUS® grill. Zorg ervoor dat u de grill op veilige afstand plaatst van alle brandbare objecten of voorwerpen die niet bestendig tegen hogere temperatuur zijn. Vergeet niet dat lichte oppervlakken, zoals bijv. steen, gemakkelijk vuil kunnen worden door bijv. as, vet van het bereiden van eten of regenwater dat uit de haard lekt.

b) Pak de VULCANUS® grill uit in de directe nabijheid van de uitgekozen standplaats. Verwijder de kartonnen verpakking. De keramische accumulerende inzetstukken zijn reeds op hun plaats en het is genoeg om ze na het vrijmaken te controleren op de juiste positie. Nu met behulp van meerdere sterke personen schuift u de grill van de pallets op de uitgekozen standplaats. U kunt ook twee staven gebruiken of 2 houten balken die u door de grillstandaard steekt (zie afbeelding).



c) Met behulp van een waterpas richt u de positie van de haard uit. Dit is in hoofdzaak belangrijk om te voorkomen dat vet en sap uit de gegrilde voedingsmiddelen overmatig naar één kant lekken. U kunt ook gebruik maken van verstelbare schroefpootjes (accessoire). Wanneer u de grill uitgericht heeft, kunt u hem met het ankermateriaal aan de ondergrond onder de grill verankeren (accessoire). De originele ankerset is voorzien van een slot en de VULCANUS® grill kan zo op elk gewenst moment verplaatst worden. Deze oplossing is bijv. geschikt voor openbare plaatsen en uit veiligheidsoverwegingen.

2) Informatie en voorbereiding voor gebruik

De plaat van de buitenhaard VULCANUS® grill functioneert het best bij het derde gebruik, wanneer de hete olie in de plaat trekt. Deze procedure helpt bij het bereiden van voedsel en beschermt de plaat tegen corrosie. Tijdens de productie hebben we de plaat met plantaardige olie behandeld, die een beschermende laag op de plaat vormt. Daarom kan het oppervlak wat plakkerig lijken bij aanraken.

Bij het bereiden van voedsel is het beste om olie te gebruiken met een hoger rookpunt, zoals geraffineerde olie. Bijv. zonnebloemolie, koolzaadolie, maisolie. U kunt ook olijfolie gebruiken in de kwaliteit virgin, maar extra virgin is niet geschikt. Wanneer u wilt dat de plaat een mooie bruine tot zwarte kleur krijgt, raden wij aan om olijfolie te gebruiken gelijk bij de eerste behandeling van de plaat.

Ga als volgt te werk:

- Veeg de plaat af met een vochtige doek.
- Stapel houtjes op in de vorm van een piramide in het midden van de haard, gebruik aanmaakblokjes en steek de VULCANUS® grill voor het eerst aan. Beuken-, eiken- en essenhout dat industrieel gedroogd is, brandt erg goed. U kunt ook andere harde houtsoorten gebruiken.
- Met behulp van een doekje smeert u de plaat in met bakolie. Dit procedé herhaalt u meerdere keren totdat de plaat helemaal heet is (± 45 min.) en het best is om nog een uur te verwarmen en olie toe te passen.
- Laat het vuur natuurlijk uitbranden. De verhitte olie trekt in het oppervlak en na één of twee keer gebruiken verkleurt de plaat naar donkerbruin of zwart. Nu is de VULCANUS® grill klaar voor gebruik.

Design gepatenteerd en EU-gecertificeerd voor voedingsmiddelen

De grill gemaakt van patinerend staal COR-TEN® is uitgevoerd met een accumulerende kern. De speciale vorm en het gewicht van de kern garanderen een uitstekende circulatie van de hete lucht, thermische stabiliteit, lager houtverbruik, functionaliteit van de grill in de winter. Het vetafdruipsysteem verzekert altijd een geurend en gezond gerecht. De aslade vereenvoudigt het onderhoud van de grill en de vele standaardaccessoires breiden de kookmogelijkheden uit.

3) Tijdens gebruik

Wanneer u de VULCANUS® aansteekt, wacht dan 30–45 minuten tot de plaat verhit is tot een temperatuur van 250–300 °C, wat de maximale temperatuur is geschikt voor koken. Het warmste gebied van de plaat is in het midden aan elke zijde. De hoekgebieden zijn geschikt voor voorzichtiger grillen van vis, groentes, kazen en dergelijke, of om gerechten warm te houden, het laten rusten van biefstuk of voor een sauspan. Zachte wind en verspreiding van het hout in de haard kunnen invloed hebben op de verhitting van delen van de plaat. Wanneer de plaat begint op te warmen, maak de plaat schoon met een spatel, waardoor u de vettigheid verwijdert die achter is gebleven op het oppervlak na vorig gebruik. Hierna giet u olie op de plaats waar u wilt koken en veegt u deze af met een doekje. Tijdens het koken voegt u olie op de plaat toe al naar gelang nodig. Wilt u het kookproces vertragen en de gerechten een gerookte tint geven, zet de ingrediënten op een plankje van hard natuurlijk hout en leg dit op de plaat.



4) Blussen van het vuur

De eenvoudigste manier om het vuur te blussen, is het uit te laten branden of een geschikt deksel op de plaat te leggen. Giet geen water op het vuur, dit zou kunnen leiden tot het barsten van de kern. Houd er ook rekening mee dat de buitenhaard VULCANUS® grill nog erg heet kan zijn ook meerdere uren na gebruik.

5) Haard schoonmaken na het grillen

Wanneer de plaat afkoelt tot een warme temperatuur, maak hem schoon met een spatel, eventueel met een doekje en smeer hem vervolgens opnieuw in met olie. Hiermee beschermt u de plaat tegen corrosie en maakt u hem klaar voor een volgend gebruik. As uit de haard verwijdert u eenvoudig. Verwijder het RVS schaaltje voor het verzamelen van vet. Het schaaltje kan gewassen worden in de vaatwasser. Til de interne keramische koepel op uit het midden van de haard en plaats de stalen asbak op de plank eronder. Met behulp van een borstel veegt u de as via de opening in het midden in de bereide asbak. Verwijder de as altijd na het afkoelen, maar uiterlijk vóór verwachte regen of een langere periode van stilstand. As die in de haard achterblijft, neemt regenwater op en het zo ontstane mengsel beschadigt het staal van de haard.



6) Onderhoud van haard en voetstuk

Haard en voetstuk zijn gemaakt van COR-TEN®-materiaal, dat erg weinig onderhoud vereist. Patinerend staal COR-TEN® is ontwikkeld voor buitenconstructies die worden blootgesteld aan de natuurlijke afwisseling van vocht en droogte — juist deze afwisseling vormt de beschermende patina die het staal tegen diepe corrosie beschermt. U kunt de VULCANUS® grill dus het hele jaar door buiten laten staan, en na verloop van tijd krijgen het voetstuk en de haard een natuurlijke robijnrode patina.

Voor een goede ontwikkeling van deze beschermlaag is een natuurlijke afwisseling van vocht en droogte ideaal. Houd er echter rekening mee dat langdurig contact met permanent vocht (zoals stilstaand water op het oppervlak) schadelijk is voor het materiaal en de levensduur ervan verkort.

De haard moet daarom worden beschermd tegen langdurig binnendringen van regenwater, en er mag geen natte as in achterblijven — natte as is de belangrijkste oorzaak van corrosie en perforatie van de haard. Bij grills die permanent buiten staan kan dit worden gewaarborgd door overkapping, door het regelmatig verwijderen van de as of door gebruik van het deksel (accessoire), dat de grill betrouwbaar beschermt tegen regen, sneeuw en in de haard vallende bladeren. Bij openbare en commerciële installaties raden wij aan het deksel buiten gebruik permanent op de grill te laten.

Het is voldoende om regelmatig de as te verwijderen, vooral als u de VULCANUS® grill voor langere tijd niet gaat gebruiken. Als voorzorgsmaatregel is het noodzakelijk om minstens tweemaal per seizoen, en vooral na afloop daarvan, de accumulatiekern volledig te verwijderen en alle resten van as en eventueel ingebrand voedsel grondig uit de binnenkant van de COR-TEN® haard te verwijderen. Door al dit vuil dat water kan absorberen te verwijderen, verlengt u de levensduur van het COR-TEN®-materiaal aanzienlijk.

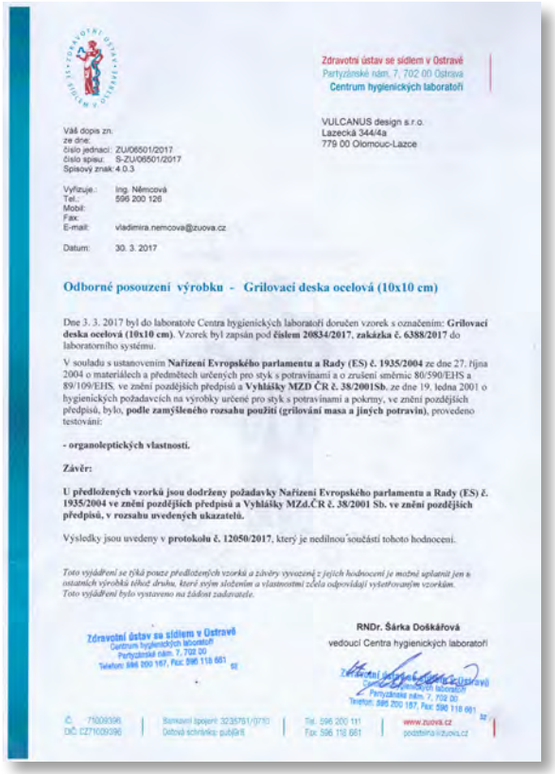
In de bodem van de haard, onder de accumulatiekern, bevinden zich afvoerkanalen. Controleer bij elke verwijdering van de kern (minstens tweemaal per seizoen) of ze niet verstopt zijn en verwijder afzettingen van as en vet. Verstopte kanalen belemmeren de afvoer van water en versnellen de corrosie van de bodem.

Schade aan de haard door corrosie als gevolg van langdurige inwerking van natte as, stilstaand water of nalatig onderhoud volgens deze gebruiksaanwijzing is geen productfout en valt niet onder de garantie.



7) Onderhoud van de plaat

Wanneer u al langere tijd niet gegrild hebt of als u de grillplaat niet juist heeft behandeld volgens de handleiding beschreven in punt 2) en 5), kan zich op de plaat roest voordoen die wordt veroorzaakt door het weinig gebruiken of het ontoereikend insmeren met olie. Gebruik van het deksel (accessoire) voorkomt dit. Roest verwijdert u eenvoudig door fijn schuren en door het herhalen van de behandeling beschreven in punt 2) en 5). Wat altijd geldt, is dat des te vaker de VULCANUS® grill wordt gebruikt, des te meer beschermt u de plaat tegen corrosie, wanneer de verhitte olie in het oppervlak trekt. U hoeft geen angst te hebben voor onzichtbare onzuiverheden; alles wat ongewenst is, wordt betrouwbaar vernietigd door de hitte, wat wij ook hebben aangetoond met laboratoriumtesten en een certificaat.



Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
Partyzánské nám. 7, 702 00 Ostrava
Centrum hygienických laboratoří

VULCANUS design s.r.o.
Lazecká 344/4a
779 00 Olomouc-Lazce

Váš dopis zn.
ze dne:
číslo jednací: ZUJ/06501/2017
číslo spisu: S-ZUJ/06501/2017
Spisový znak: 4.0.3

Vyřizuje: Ing. Němcová
Tel.: 596 200 126
Mobil:
Fax:
E-mail: vladimira.nemcova@zuova.cz

Datum: 30. 3. 2017

Odborné posouzení výrobku - Grilovací deska ocelová (10x10 cm)

Dne 3. 3. 2017 byl do laboratoře Centra hygienických laboratoří doručen vzorek s označením: **Grilovací deska ocelová (10x10 cm)**. Vzorek byl zapsán pod **číslem 20834/2017**, **zakázka č. 6388/2017** do laboratorního systému.

V souladu s ustanovením **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004** ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS, ve znění pozdějších předpisů a **Vyhlášky MZD ČR č. 38/2001Sb.** ze dne 19. ledna 2001 o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů, bylo, **podle zamýšleného rozsahu použití (grilování masa a jiných potravin)**, provedeno testování:

- organoleptických vlastností.

Závěr:

U předložených vzorků jsou dodrženy požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění pozdějších předpisů a Vyhlášky MZd.ČR č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů, v rozsahu uvedených ukazatelů.

Výsledky jsou uvedeny v **protokolu č. 12050/2017**, který je nedílnou součástí tohoto hodnocení.

Toto vyjádření se týká pouze předložených vzorků a závěry vyvozené z jejich hodnocení je možné uplatnit jen u ostatních výrobků téhož druhu, které svým složením a vlastnostmi zcela odpovídají vyšetřovaným vzorkům. Toto vyjádření bylo vystaveno na žádost zadavatele.

RNDr. Šárka Doškářová
vedoucí Centra hygienických laboratoří

Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
Centrum hygienických laboratoří
Partyzánské nám. 7, 702 00
Telefon: 596 200 167, Fax: 596 118 661

Č. 75008096 | Bankovní spojení: 3235751/0710 | Tel. 596 200 111 | www.zuova.cz
DIČ: CZ75008096 | Datová schránka: gubbkf6 | Fax: 596 118 661 | podatelna@zuova.cz

8) Disclaimer - veiligheidswaarschuwing

Zoals bij elke andere uitrusting voor koken op open vuur, kan ook de VULCANUS® grill erg heet zijn nog lang nadat u voor het laatst hout heeft aangevuld. Alle onderdelen van de VULCANUS® grill (kookplaat, haard en in mindere mate voetstuk) kunnen bij gebruik heet worden. Zorg er daarom voor dat u er zeker van bent dat niemand van de andere aanwezigen de grill aanraakt zolang als hij heet is. De VULCANUS® grill is alleen ontworpen voor het verbranden van droog hout en houtskool. Wij raden niet aan om ander materiaal of brandstof te verbranden. Na gebruik verzeker u ervan dat de as uit de VULCANUS® grill helemaal is afgekoeld voordat u hem weggooit.

9) Uitsluiting van aansprakelijkheid

Voor het juiste en veilige gebruik van dit product zijn de koper en gebruiker aansprakelijk. De koper en gebruiker van de grill zijn het ermee eens, dat noch de producent VULCANUS® design s.r.o., noch zijn distributeurs (inclusief leveranciers en partijen werkend voor onbepaalde tijd of éénmalig) verantwoordelijk zijn voor persoonlijk letsel of schade voortkomend uit het gebruik van dit product. De koper accepteert de verantwoordelijkheid voor het toezicht op anderen, inclusief derde partijen, kinderen en huisdieren, zodat zij zich niet verbranden door het aanraken van de hete grill, en accepteert het risico verbonden aan het zonder toezicht achterlaten van de hete VULCANUS® grill. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Elke gebruiker zou hem voor gebruik moeten lezen.

10) Waarschuwing

- VULCANUS® grill is erg heet!
- Gebruik de VULCANUS® grill niet binnen!
- Gebruik geen alcohol of benzine als aansteker!
- Gebruik alleen aanmaakblokjes die aan EN 1860-3 voldoen!
- Voor verdere informatie wendt u zich a.u.b. tot één van onze officiële distributeurs.

© 2026/VULCANUS® grill



Wij wensen u vele aangename ervaringen en veelzijdige smaken bij het koken op onze buitenhaard VULCANUS® grill. Wij hebben ons best gedaan om u plezier en gastronomische ervaringen te brengen met de VULCANUS® grill.

Ondřej Kovář
VULCANUS design s.r.o.

VULCANUS

Product design and trademark Vulcanus are certified.
PATENTED

God of flames