



FIREDICE

HANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

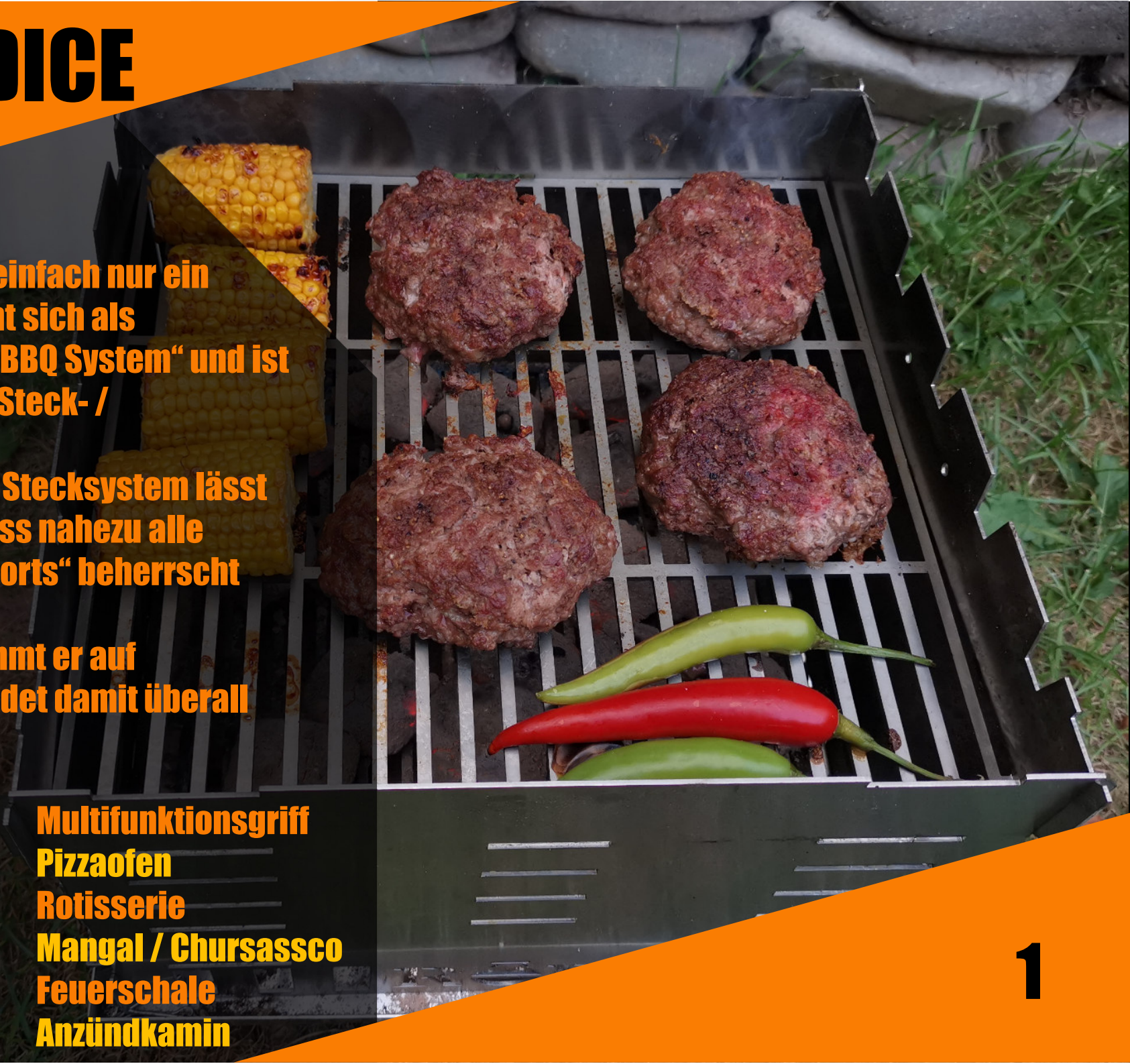
DEIN FIREDICE	1	GRILL	11
WICHTIGE HINWEISE / GEFAHREN	2	DUTCH OVEN STATION	12
KOMPONENTEN	4	FEUERSCHALE	13
HITZEREGULIERUNG / BRENNSTOFFE	5	OFEN (indirekt grillen) / SMOKER	14
MULTIFUNKTIONS- GRIFF	6	PIZZAOFEN	15
REINIGUNG	7	OBERHITZEGRILL	16
AUFBEWAHRUNG / TRANSPORT	8	HERD	17
AUFBAU / NUTZUNG	9	MANGAL / SCHASCHLIK	18
ANZÜNDKAMIN	10	ROTISSERIE	19
		ZUBEHÖR (separat erhältlich)	20



DEIN FIREDICE

Dein FIREDICE ist nicht einfach nur ein mobiler Grill, er versteht sich als vollwertiges „Compact BBQ System“ und ist der multifunktionalste Steck- / Campinggrill der Welt! Durch sein innovatives Stecksystem lässt er sich so variieren, dass nahezu alle Disziplinen des „Grillsports“ beherrscht werden. Zusammengepackt kommt er auf ultraflache 2cm und findet damit überall seinen Platz.

- Dutch Oven Station
- Grill
- Oberhitzegrill
- Ofen
- Smoker
- Herdplatte
- Multifunktionsgriff
- Pizaofen
- Rotisserie
- Mangal / Chursassco
- Feuerschale
- Anzündkamin



WICHTIGE HINWEISE / GEFAHREN

- Die Benutzung erfolgt auf eigene Gefahr
- Nur mit Grill-BRIKETTS oder Holz verwenden
- Nur im Freien benutzen
- Nur auf sicherem, feuerfestem und geradem Untergrund benutzen
- Boden kann sehr heiß werden, Beschädigung des Untergrundes möglich
 - (Produktbilder sind rein exemplarisch; eine etwaige Beschädigung des Untergrundes wurde in Kauf genommen)
- Boden kann sehr heiß werden, Beschädigung des Untergrundes möglich
- Auch die übrigen Komponenten werden bei Benutzung sehr heiß, sei vorsichtig beim Grillen.
- Halte Kinder vom Grill fern, auch während der Abkühlphase.
- Anheben / Versetzen des FIREDICE darf nur im kalten Zustand erfolgen
- Aufgrund des Stecksystems ist ein Anheben nur an den linken und rechten Seitenwänden bzw. mit dem Bodenteil möglich



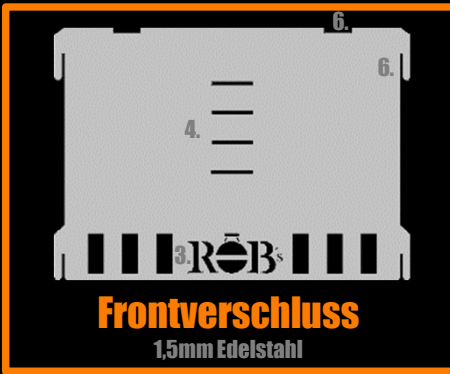
WICHTIGE HINWEISE / GEFAHREN

- **Glühende Kohlen auf dem Boden des Grills können dazu führen, dass sich dieser dauerhaft verzieht. Es dürfen daher ausschließlich Briketts verwendet werden. Einfache Holzkohlestückchen können unkontrolliert auf den Boden fallen**
- **Aus diesem Grund darf der Deckel des FIRE DICE, auch wenn er nicht benötigt wird, auf keinen FALL als „doppelter Boden“ eingesetzt werden! Ansonsten kann es dazu kommen, dass sich dieser ebenfalls verzieht**
- **Das Edelstahl, insbesondere die Seitenwände arbeiten bei starker Hitzeeinwirkung und können sich leicht verformen. Nach Erkalten geht dies wieder zurück**
- **Anzünden des Grills und Positionierung der Kohlebriketts ausschließlich nach Anleitung unter dem Punkt „Anzündkamin“**

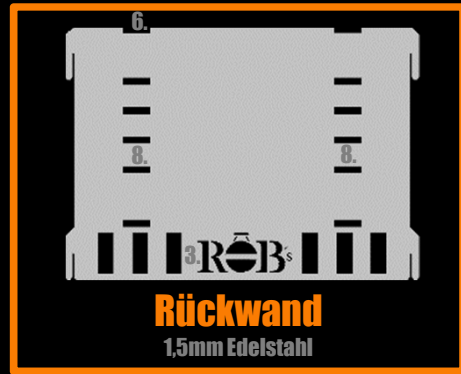
KOMPONENTEN



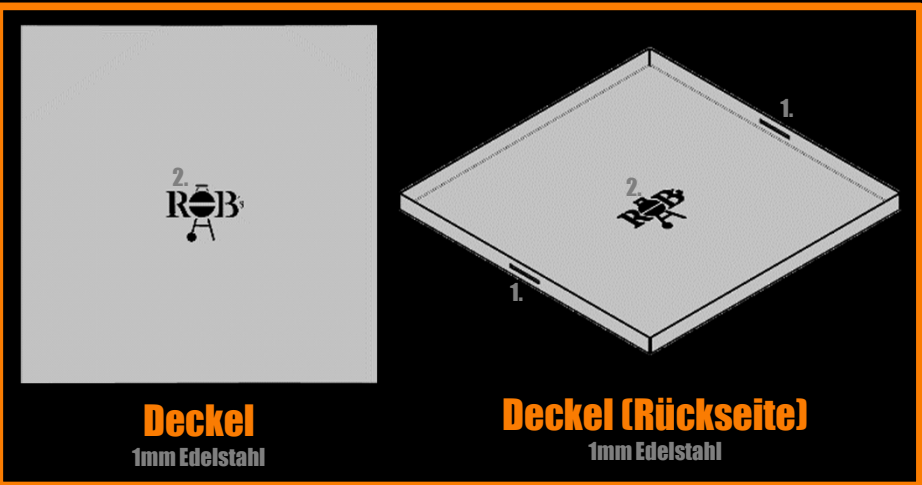
Multifunktionsgriff
3mm Edelstahl



Frontverschluss
1,5mm Edelstahl

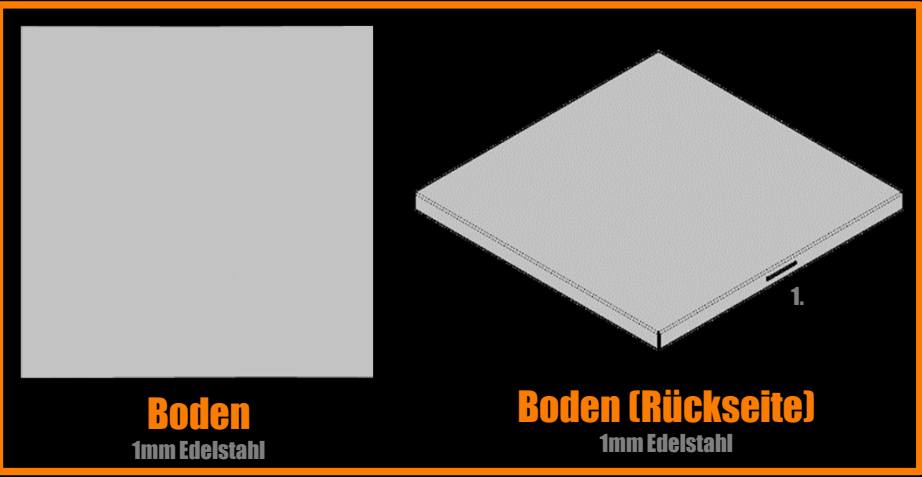


Rückwand
1,5mm Edelstahl



Deckel
1mm Edelstahl

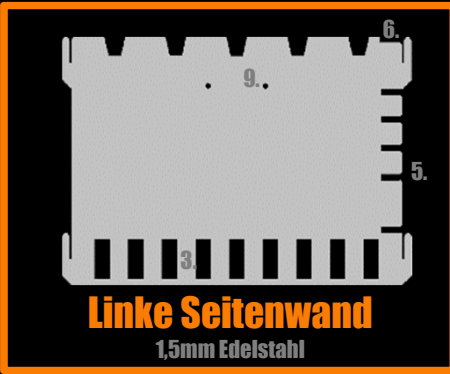
Deckel (Rückseite)
1mm Edelstahl



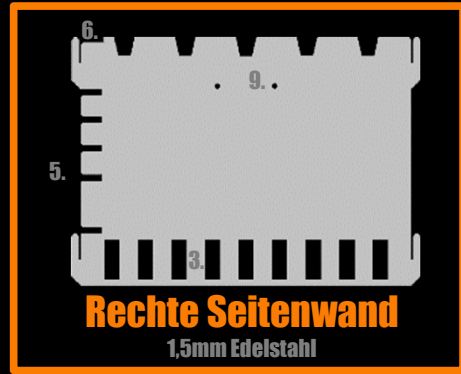
Boden
1mm Edelstahl

Boden (Rückseite)
1mm Edelstahl

1. Öffnung zum Anheben / Gurtdurchführung
2. Logo- / Thermometeröffnung
3. Lüftungsschlitze
4. Öffnung zum Auf- / Absetzen
5. Rostebenen / Rostaufnahmen
6. Oberste Rostebene
7. Rostträger
8. Aufnahmen für Rostträger
9. Befestigung der Rotisserie
10. Aufnahmen für Mangalspieße
11. Grillgabel
12. Aufnahme für Grillzange
13. Flaschenöffner
14. Grillrostschaber
15. Kohleschieber
16. Hebel zum Auf- und Absetzen



Linke Seitenwand
1,5mm Edelstahl



Rechte Seitenwand
1,5mm Edelstahl



Kohlerost
4mm Stahl



Grillrost
3mm Edelstahl

MULTIFUNKTIONS- GRIFF

- **Grillhandschuh bereit halten**
- **(z.B. um Kohle mit dem Griff zu verteilen)**
- **Vorsicht vor den Grillgabelspitzen**
- **Griff beim Ab- und Absetzen so anwinkeln, dass nichts verrutscht**
- **Mach dich mit der Funktionsweise im kalten Zustand vertraut**
- **Übe das Einsetzen und Herausnehmen des Frontverschlusses, nutze ggf. deine zweite Hand und einen Grillhandschuh / Topflappen o.ä.**
- **Übe das versetzen des Grill- bzw. des Kohlerostes**
- **Übe das Auf- und Absetzen des Deckels**
- **Übung macht den Meister**



HITZEREGULIERUNG UND BRENNSTOFFE

- **Der FIREDICE lässt sich mit Briketts (Holzkohle, Kokos, Bambus etc.) und Holz betreiben**
- **Die Regulierung der Temperatur erfolgt mittels der Menge des Brennstoffes**
- **Die verschiedenen Brikettarten verfügen über unterschiedliche Hitzestufen und Brenndauern**
- **Auch die Außentemperatur hat einen Einfluss auf die Gesamthitze im Grill**
- **!! Einfache Holzkohle (nicht gepresste, lose Form) darf nicht verwendet werden! Diese lässt sich schlecht kontrollieren, brennt sehr heiß und verglüht dafür auch entsprechend schnell. !!Außerdem besteht hier das Risiko eines dauerhafte Materialverzugs beim Bodenteil!!**



REINIGUNG

- Nach dem Grillen können Rückstände auf den Rosten mittels des Grillrostschabers des Multifunktionsgriffes gereinigt werden
- Alle Komponenten, außer das Kohlerost, sind aus Edelstahl und geschirrspülgeeignet
- Die flachen Oberflächen können auch unkompliziert mit einem Schwamm o.ä. gereinigt werden
- Das Kohlerost besteht aufgrund der besseren Hitzeverträglichkeit aus Stahl, da starke Wölbungen vermieden werden müssen, um alle Komponenten dauerhaft in der Aufbewahrungsbox (Boden und Deckel) verstauen zu können

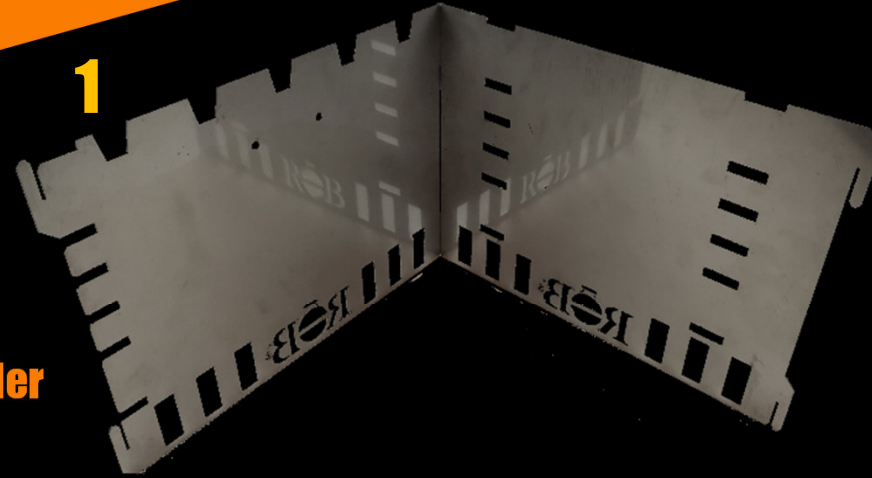


AUFBEWAHRUNG / TRANSPORT

- Die Aufbewahrung der Komponenten erfolgt in der zum FIREDice gehörigen Aufbewahrungsbox, welche aus dem Boden und Deckel besteht
- Um einen einfachen Aufbau zu gewährleisten, bietet es sich an die Teile in folgender Reihenfolge im Bodenteil zu verstauen: Kohlerost → Grillrost → Frontverschluss → Rechte Seitenwand → Rückwand → Linke Seitenwand → Multifunktionsgriff
- Nach dem Verstauen der Komponenten bleibt immer noch ein wenig Platz für Anzündwürfel und ein Feuerzeug etc.
- Deckel und Boden verfügen über jeweils zwei Öffnungen an der Seite. Diese können genutzt werden um einen Gurt o.ä. so durch die Komponenten zu fädeln, dass ein Verrutschen während des Transportes verhindert wird
- Sollte der FIREDice zum Beispiel nur zum direkten Grillen verwendet werden, können so z.B. der Deckel und der Frontverschluss und bei gleichmäßiger Verteilung der Kohle sogar der Kohlerost „ausgepackt“ bleiben. Dies verringert das Transportgewicht. Die Befestigung der Teile erfolgt wie oben beschrieben. Der Deckel ist dementsprechend nicht erforderlich

AUFBAU

- Der Aufbau ist **Kinderleicht** und in **unter einer Minute** erledigt. Er variiert je nach der **geplanter Nutzung**
- Auf den nächsten Seiten ist der **Aufbau daher je Funktion / Nutzungsvariante** kurz erklärt
- Dabei wird immer davon ausgegangen, dass der **FIREDICE als Anzündkamin** genutzt wurde und dementsprechend aufgebaut wurde
- Die **Bedienung des Multifunktionsgriffes**, welche in vielen Nutzungsvarianten erforderlich ist, ist im separaten Kapitel „Multifunktionsgriff“ beschrieben



2



3a



3b



**Beschreibung siehe Seite 10
„Anzündkamin“**

ANZÜNDKAMIN



- 1. Linke Seitenwand mit Rückwand zusammenstecken, die Rostaufnahmen müssen nach vorne zeigen (Seite 9 –Nr. 1)**
- 2. Rechte Seitenwand mit Rückwand zusammenstecken, die Rostaufnahmen müssen nach vorne zeigen (Seite 9 –Nr. 2)**
- 3. Kohlerost auf unterster Rostebene einsetzen (Seite 9 –Nr. 3a); Frontverschluss mit linker und rechter Seitenwand zusammenstecken und auf Bodenteil setzen (Seite 9 –Nr. 3b)**
- 4. Kohlebriketts in der Mitte des Kohlerostes platzieren und anhäufen / auftürmen**
- 5. !!Die Kohle darf beim Anzünden nicht direkt an den Seitenwänden liegen, sofern später ein Versetzen des Rostes erforderlich ist!! NUR Briketts, keine „lose Holzkohle“!!**
- 6. Briketts mittels Anzündwürfel o.ä. anfeuern. Anzündwürfel unter den Briketts auf dem Bodenteil platzieren**
- 7. Anzünddauer hängt von der Art der Briketts ab (Kokos dauern z.B. wesentlich länger als Holzkohlebriketts)**

GRILL



- 1. Aufbau analog zum Anzündkamin**
- 2. Frontverschluss mittels Multifunktionsgriff entfernen**
- 3. Kohle ggf. so wie benötigt verteilen. Zum Beispiel kann hier Platz gelassen werden um eine indirekte Zone zu schaffen (warmhalten)**
- 4. Je nach gewünschtem Abstand zur Hitze, das Grillrost in die entsprechende Rostebene einführen / auflegen. Dazu den Multifunktionsgriff verwenden**
- 5. Bei Nutzung der obersten Rostebene ist ein abnehmen des Frontverschlusses nicht nötig, das Grillrost wird einfach oben auf die vorgesehenen Aussparungen gesetzt**

DUTCH OVEN STATION



Geeignet für die meisten 9er, 6er
und kleineren Dutch Oven Modelle

- 1. Aufbau analog zum Anzündkamin**
- 2. Der Dutch Oven ist bereit zum befeuern**
- 3. Sofern benötigt, die für die Oberhitze benötigte Kohle auf dem Deckel des Dutch Ovens platzieren**
- 4. Die Kohle für die Unterhitze verbleibt auf dem Kohlerost und wird entsprechend des Bedarfs angeordnet**
- 5. Dazu kann der Multifunktionsgriff verwendet werden**
- 6. Dutch Oven in den FIREDice einsetzen**
- 7. Je nach Dutch Oven Größe und Bedarf ggf. Deckel aufsetzen**

FEUERSCHALE



1. Aufbau analog zum Anzündkamin
2. Holz einlegen und befeuern

INDIREKT GRILLEN / SMOKEN

1. Aufbau analog zum Anzündkamin
2. Kohle NACH dem durchglühen an einer Seitenwand oder an beiden Seitenwänden verteilen damit eine indirekte Zone geschaffen wird. Dort kann auf dem Kohlerost auch eine Schale zum Fettauffangen oder eine Schale mit Wasser zur Temperatursteuerung platziert werden (insbesondere beim Smoken)
3. Frontverschluss mittels Multifunktionsgriff entfernen
4. Fürs Smoken je nach Bedarf Räucherchips auf der Kohle platzieren



5. Grillrost abhängig von der Größe des Grillgutes auf einer entsprechenden Rostebene mittels Multifunktionsgriff setzen
6. Frontverschluss mittels Multifunktionsgriff wieder einsetzen Grillgut auf Grillrost platzieren
7. Deckel mittels Multifunktionsgriff aufsetzen (ggf. vorher falls vorhanden ein Thermometer im Logo des Deckels verschrauben)
8. Durch das Logo im Deckel können Temperaturfühler zur Kontrolle der Kern- und / oder Innenraumtemperatur geführt werden

PIZZAOFEN



- 1. Um eine höhere Hitze zu erreichen werden abweichend zur Vorgabe, ausschließlich Briketts zu verwenden, „Holzkohlestückchen“ genutzt. Um den Grill vor einer dauerhaften Beschädigung zu schützen wird der Boden vorher mit einer mind. 1 cm. dicken Schicht aus Sand o.ä. gefüllt. Achtung Anzünden der Kohle erst in Schritt 5!**
- 2. Aufbau analog zum Anzündkamin**
- 3. Holzkohlestückchen an Seitenwänden verteilen. Die Mitte unterhalb des Pizzasteins muss frei bleiben**
- 4. Grillrost einsetzen und Pizzastein darauf platzieren**
- 5. Kohle anzünden. Kaminzugeffekt in Verbindung mit „Holzkohlestückchen“ sorgt für bis zu 500 Grad**
- 6. Frontverschluss mittels Multifunktionsgriff entfernen**
- 7. Deckel mittels Multifunktionsgriff aufsetzen (ggf. vorher falls vorhanden ein Thermometer im Logo des Deckels verschrauben)**
- 8. Pizza mittels Pizzaschaufel auf dem Pizzastein platzieren. Die Pizza benötigt nur wenige Minuten bis sie fertig ist**

OBERHITZEGRILL



1. **Aufbau analog zum Anzündkamin**
2. **Kohle ggf. NACH dem durchglühen so wie benötigt verteilen**
3. **Frontverschluss mittels Multifunktionsgriff entfernen**
4. **Kohlerost auf einer der oberen Rostebenen mittels Multifunktionsgriff setzen**
5. **Kohle ggf. von loser Asche befreien, damit diese nicht auf das Grillgut fällt**
6. **Deckel mittels Multifunktionsgriff aufsetzen**
7. **Grillgut auf Grillrost platzieren**
8. **Grillrost je nach gewünschter Hitze auf einer Ebene unterhalb des Kohlerostes mittels Multifunktionsgriff setzen und nach der Garung wieder entfernen**



HERD



- 1. Aufbau analog zum Anzündkamin**
- 2. Kohle ggf. NACH dem durchglühen so wie benötigt verteilen**
- 3. Das Grillrost mittels Multifunktionsgriff auf die oberste Rostebene setzen**
- 4. Ein Entfernen des Frontverschlusses ist nicht notwendig**
- 5. Zur Hitzesteuerung kann der Frontverschluss entfernt werden und die Ebene des Kohlerostes mittels Multifunktionsgriff gewechselt werden**

MANGAL



- 1. Aufbau analog zum Anzündkamin**
- 2. Kohle ggf. NACH dem durchglühen so wie benötigt verteilen**
- 3. Spieße auf den vorgesehenen 5 Aussparungen platzieren und regelmäßig drehen**
- 4. Zur Hitzeregulierung kann das Kohlerost während des Grillvorgangs in den Rostebenen variiert werden. Dazu mit dem Multifunktionsgriff den Frontverschluss abnehmen und das Grillrost in die gewünschte Rostebene einführen**

ROTISSERIE



- 1. Bereits vor der Nutzung als Anzündkamin die Motorhalterung entsprechend der Abbildung montieren**
- 2. Aufbau analog zum Anzündkamin**
- 3. Kohle ggf. NACH dem durchglühen so wie benötigt verteilen, zum Beispiel an den Seitenwänden, so dass eine Schale in der Mitte zum Auffangen des Fettes platziert werden kann**
- 4. Der Spieß der im Shop erhältlichen Rotisserie besteht aus 2 zusammenschraubbaren Teilen, es genügt hier eine Hälfte zu nutzen (ansonsten ragt der Spieß weit über die Seitenwand hinaus)**
- 5. Grillspieß entsprechend mit dem Grillgut bestücken (zuerst eine Klammer montieren, Grillgut aufstecken und dann mit der 2. Klammer fixieren)**
- 6. Motor in die Halterung einhängen und Spieß einführen**
- 7. Zur Hitzeregulierung kann das Kohlerost in den Rostebenen variiert werden. Dazu mit dem Multifunktionsgriff den Frontverschluss abnehmen und das Grillrost in die gewünschte Rostebene einführen**

ZUBEHÖR: FIREDICE-FEETS

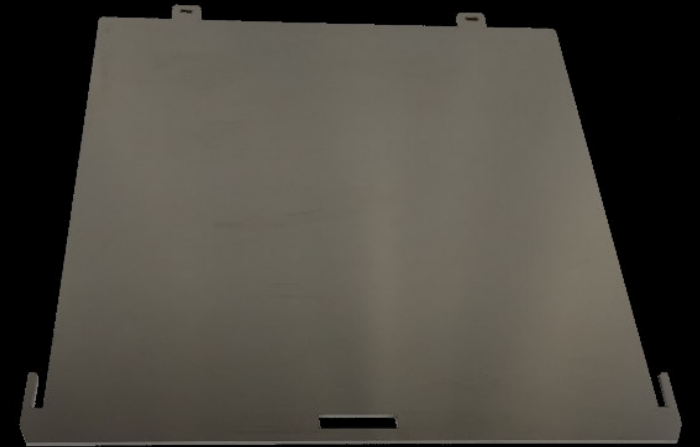
**Multifunktional
von Kopf bis Fuß!**

**Als separat erhältliches
Zubehör (www.ROBs-BBQ.com)
bringen die FIREDICE-FEETS
nicht nur genügend Abstand zu
Hitzeempfindlicheren Böden, die
Komponenten können auch
ohne FIREDICE genutzt werden.
Z.B. als Spareribhalter, Gestell
für Dutch Oven mit planem
Boden, als Feuerstand für
einen Anzündkamin und und
und...**

**Sie sind komplett aus
Edelstahl gefertigt, lassen sich
einfach reinigen und passen
natürlich mit in die „Box“ des
FIREDICE.**



ZUBEHÖR: PLANCHA



Auch eine Plancha aus 3mm Edelstahl lässt sich separat auf www.ROBs-BBQ.com bestellen.

Damit hast du noch mehr Möglichkeiten beim grillen und deine Feuerplatte immer dabei.

Sie lässt sich auch ohne FIREDice z.B. auf einem Gasgrill verwenden.

FIREDICE

www.ROBs-BBQ.com

ROB's
A

**DER
MULTIFUNKTIONALE
STECKGRILL DER WELT**