

BEDIENUNGSANLEITUNG GRILLKAMINE

Der Nutzung der Feuerdesign-Grillkamine geschieht auf eigene Gefahr. Die Aufbau- und Bedienungsanleitung ist vor Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen und zu beachten.

Aufbau:

Bitte entfernen Sie vorsichtig die Transportverpackung sowie die Sicherung, welche sich als Holzstück quer über dem Holzfach befindet. Nun können Sie den Kamin vorsichtig von der Palette heben. Danach entfernen Sie die Verpackung der Haube und setzen diese mit dem Ausschnitt nach vorne wieder auf. Das Rohr mit der Regenhaube kann nun auf den Rauchrohrstutzen gesetzt werden.

Inbetriebnahme

1. Das Anheizen darf nur mit getrocknetem, mindestens 2 Jahre abgelagertem Buchenholz erfolgen.
2. Um das korrekte Einbrennen des verwendeten hitzebeständigen Senothermlackes zu gewährleisten, muss der Kamin erst vorsichtig angebrannt und die Temperatur dann langsam gesteigert werden. Eine leichte Rauchentwicklung des Lackes ist dabei unvermeidbar. Die Einbrenndauer liegt bei ca. 30 min.

Lackierung:

Der Grillkamin ist aus Edelstahl und darüber liegend mit einer grauen oder schwarzen Außenlackierung versehen. Bitte bei dem Zusammenbau darauf achten, dass keine Kratzer im Lack entstehen. Sollten Sie dennoch dem Kamin einmal Kratzer beigebracht haben, können Sie bei uns ein Spray bestellen, welches diese wieder schließt. Sollte sich beim intensiven Reinigen des Grillkamins tatsächlich einmal Lack lösen, so kann hier ebenfalls mittels der Spraydose einfach nachlackiert werden.

Erstes Anheizen:

Benutzen Sie beim Anheizen in keinem Fall flüssige Anheizhilfen wie Spiritus, Benzin oder Ähnliches. Diese Flüssigkeiten würden in den Aschekasten laufen und sich unter den Bodenplatten verteilen. Es besteht dann Explosions- und Verbrennungsgefahr. Auch sind diese Mittel während des Grill- oder Brennvorganges nicht auf Glut- oder Aschereste zu schütten, da es auch hier zu einer Verpuffung kommen kann. Beim Anheizen mit flüssigen Anheizmitteln wird keinerlei Gewährleistung übernommen. Gut geeignet sind dagegen gängige Anzündwürfel.

Bei dem ersten Anheizen kann es zu einer ungefährlichen Rauchbildung kommen, da sich der Lack nun einbrennt. Diese Rauchbildung lässt bei weiteren Heizvorgängen nach, bis der Lack dann völlig eingebrannt und ausgehärtet ist. Bitte achten Sie darauf, dass der Lack gänzlich eingebrannt ist bevor der Kamin zum Grillen verwendet wird.

Brennstoffe:

Verwenden Sie nur **mindestes zwei Jahre abgelagertes und trockenes Buchenholz mit einer maximalen Restfeuchte von 20%**. Das Feuer darf nur in der hinteren Hälfte des Brennraumes betrieben werden und der Edelstahl-Grillrost ist zu entfernen damit dieser nicht beschädigt wird! Zum Grillen mit Holzkohle muss die als Zubehör erhältliche Holzkohle-Schale verwendet werden.

! VERBRENNEN SIE KEINERLEI BAU- ODER ABFALLHOLZ, STRAUCHGUT ODER ANDERE UNGEEIGNETE BRENNSTOFFE IN DEM GRILLKAMIN! !

Die Nutzung nicht geeigneter Brennmaterialien oder fehlerhafter Betrieb führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistung!

Aschekasten:

Der Aschekasten sollte nach jedem Grill- oder Brennvorgang ausgeleert werden. Er darf nicht zu voll sein, da sonst Glut- oder Aschestücke in das darunter liegende Lagerfach fallen können. Glutstücke außerhalb des Feuer-raums sind sofort mit gegebenen Mitteln zu entfernen.

Holzfach:

Auf Grund der Hitzeentwicklung während des Brennvorganges und der Abstrahlung nach unten, lagern Sie bitte im Holzfach nur geringe Mengen an Brennholz. Leicht brennbare Materialien dürfen NICHT im Holzfach aufbewahrt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG GRILLKAMINE

Grilleinsatz:

Der mitgelieferte Edelstahl-Grilleinsatz ist in der Höhe variabel. Bei unterer Einstellung (eventuell zuviel Hitze) fassen Sie (nur mit geeigneten Handschuhen!) an die angebrachten Griffe und setzen Sie den Grilleinsatz in die nächst höhere Stufe. Der Grilleinsatz ist in drei Höhen schwenkbar.

Wokpfanne:

Die Pfanne besteht aus 3,7 mm Stahl. Köche wissen: Reiner Stahl ist das Beste zum Braten. In einer gut eingebrannten Pfanne bleibt nichts mehr hängen. Bratkartoffeln und Pfannkuchen werden knusprig braun. Bei hoher Temperatur schließen sich beim Fleisch rasch die Poren und es bleibt zart und saftig.

1. Einbrennen

Vor der ersten Inbetriebnahme den Ölschutz abwaschen. Fett (hitzebeständig, wie z. B. Biskin oder Palmin) über die Pfanne verteilen und eine kleine „Pfütze“ Öl/Fett in der Mitte stehen lassen. Rohe Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen und einen Teelöffel Salz dazu geben. Ungefähr zehn Minuten erhitzen, bis die Pfanne stellenweise anfängt sich zu verdunkeln. Die Kartoffelscheiben mehrmals wenden, bis sie dunkelbraun sind. In der Anfangszeit öfter einmal Kartoffelpuffer und sonstige Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Pfannkuchen und Paniertes in etwas Öl oder Fett braten. Die Stahlpfanne beginnt sich zu bräunen und wird immer dunkler und besser. Es entsteht eine Patina, die Kleben und Rosten verhindert. Nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig mit klarem Wasser abwaschen. Je dunkler die Pfanne wird, desto besser ist das Bratgut. Kochprofis sagen dazu: Die Pfanne „läuft“.

2. Reinigung der Pfanne

Zur Schonung der eingebrannten Pfanne kein Spülmittel und keine harten Reinigungshilfen (Glitzi, Ako-Pads, Stahlwolle oder Ähnliches) verwenden. Um Verunreinigungen zu entfernen, bitte mit grobem Salz abreiben und anschließend einen dünnen Ölfilm auftragen.

3. Die Pfanne stets im Trockenen lagern damit sie keinen Rost ansetzt

Garantie:

Da die Feuerraum-Verkleidungen beständig den Wetter- und den Heizbedingungen bestehen müssen, sind diese nach gegebener Zeit zu tauschen. Es kann für diese Materialien (Verschleißteile) keine Garantie- oder Gewährleistung übernommen werden.

BESONDERHEITEN CORTEN-STAHL

Aufgrund seiner Unempfindlichkeit gegenüber Witterungseinflüssen und seiner charakteristischen Patina setzt Feuerdesign auch Corten-Stahl ein. Corten-Stahl hat im Gegensatz zum Edelstahl einige Besonderheiten, die Sie bei der Inbetriebnahme und Nutzung berücksichtigen müssen. Corten-Stahl bildet auf der Oberfläche durch Bewitterung, unter der eigentlichen Oxidationsschicht, eine besonders dichte Sperrschicht aus fest haftenden Sulfaten aus, die das Material vor weiterer Korrosion schützt. Bis dieser Zustand, nach ca. 2 – 3 Jahren, erreicht ist, können von der Oberfläche noch Rostpartikel auf darunter liegende Materialien abtropfen. Z. B. auf andere Elemente des Kamins, wie Türen und Sockel, Bodenplatten oder Hölzer der Terrasse.

Damit keine **bleibenden Verfärbungen durch Rostpartikel** entstehen, müssen diese Elemente vor dem abtropfenden Rost durch Abdecken geschützt werden.

BESONDERHEITEN GLASTÜREN

Die verbauten Schiebetüren aus Ceranglas veredeln die Optik und sind für den Einsatz des Bioethanoleinsatzes gedacht. Hierbei können diese problemlos geschlossen werden. Bei Einsatz mit Holz sind die Ceranglastüren nur zur Sicherung der Restglut gedacht. Schließung der Glastüren unter voller Befuerung kann zu Spannungen und Rissbildung im Ceranglas führen. Bei Nutzung unter voller Befuerung sind die Glastüren nicht zu verschließen. Fehlerhafte Benutzung führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistung.