



GIRSE

design



Diebrocker Strasse 10
32051 Herford

Tel.: 0 52 21 - 69 25 66
Fax: 0 52 21 - 52 99 50

Lagesche Straße 68
32756 Detmold

Tel.: 0 52 31 - 2 09 07
Fax: 0 52 31 - 2 16 29

www.girse-design.de



BEDIENUNGSANLEITUNG | GRILLKAMINE

Sehr geehrte (r) Kunde (in),

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf unseres Produktes. Sie werden Ihre Wahl nicht bereuen. Wenn Sie nachstehende Hinweise beachten, wird Ihnen unser Grillkamin viel Freude bereiten.

1. Der Kamin darf nur im Freien betrieben werden! Offenes Feuer ist nicht für unbeaufsichtigte Kinder geeignet! Beachten Sie immer die gesetzlichen Brandschutzbestimmungen des jeweiligen Wohnortes, Bundeslandes, Landes.
2. Vermeiden Sie das Aufstellen des Außenkamins in unmittelbarer Nähe bzw. Kontakt mit anderen Metallgegenständen, unter Nässe, z.B. unter Regenrinnen, Fallrohren etc. Chlor- und Salzwasser. Es können Oxidationsreaktionen entstehen.
3. Bitte bedenken Sie, dass der verwendete Senothermlack einbrennen muß, d.h. vorsichtig anbrennen und die Temperatur langsam steigern. Dabei wird es zu einer leichten Rauchentwicklung des Lackes kommen. Die Einbrenndauer liegt bei ca. 30-60 Minuten.
4. Während der ersten zwei Brennvorgänge bitte nicht grillen.
5. Bewegen Sie den Kamin bitte immer an der Edelstahlreling. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Oberfläche, der Kamin heizt sich auch durch Sonneneinstrahlung stark auf.
6. Die Folie (Verpackungsmaterial) bitte nicht über den Kopf ziehen, es droht Erstickungsgefahr.
7. Den Kamin an der Haube nicht ziehen oder tragen (große Hitze und verbiegen des Materials). Zum Tragen bitte unbedingt die Haube und die Rohr-, Hutzenkombination abnehmen.
8. **Bitte verbrennen Sie keinerlei Abfälle, oder Kunststoffe in dem Gartenkamin! (Umweltschutz bzw. Erlöschen der Garantie wegen übergroßer Hitze.)**
9. Der Grill- oder Brennvorgang geschieht auf eigene Gefahr. Die Aufbau- und Bedienungsanleitung ist zu beachten.

Aufbau:

Der Kamin wird auf einer Palette geliefert und muß vor dem ersten Gebrauch zusammengebaut werden. Bitte entfernen Sie hierzu vorsichtig die Transportverpackung sowie die Sicherung, welche sich als Holzstück quer über dem Holzfach befindet. Führen Sie bitte eine Sichtprüfung auf Transportschäden durch und fotografieren diese. Nehmen Sie bitte unverzüglich Kontakt mit uns auf um den Sachverhalt zu klären. Heben Sie mit beiden Händen die obere Haube vom Kamin und setzen Sie diese seitlich ab. Die Funkenschutzhaube befindet sich in Folie verpackt lose im Holzfach, bitte entnehmen Sie diese. Jetzt können Sie das Modell vorsichtig mit zwei Personen von der Palette heben. Sollten Sie den Kamin noch an einen anderen Ort tragen müssen ziehen Sie auch die Ascheschublade heraus, lösen die Fixierung des Rohres, heben dieses leicht an und schwenken es aus dem Kamin heraus. Vermeiden Sie Kratzer. Entnehmen Sie den Edelstahlgrillrost, die Bodensteine und den mittleren Gussrost. Nun können Sie den Kamin an der Relling oder an von Ihnen vorher geprüften sicheren Haltepunkten bequem tragen ohne Bauteile zu verlieren. Setzen Sie zuerst die Haube mit der gewölbten Öffnung nach vorne auf den Kamin, die Funkenschutz Hutze auf das Rohr und dann erst diese Kombination auf den Kamin. Die Bodensteine, den Gussrost und den Ascheschubkasten bitte wieder einsetzen. Das Grillrost und Zubehör kann nun in die vorgesehenen Halterungen eingehängt werden.

Lackierung:

Der Gartenkamin ist aus Edelstahl mit einer darüber liegenden grauen oder schwarzen Außenlackierung. Bitte achten Sie bei dem Zusammenbau darauf, daß keine Kratzer im Lack entstehen. Sollten dennoch einmal Kratzer im Lack sein, können Sie bei uns ein Spray erwerben, damit diese Kratzer wieder geschlossen werden. Sollte sich beim Reinigen des Grills Lack lösen, so kann dieser ebenfalls mittels der Spraydose nachlackiert werden. Lackierungen ausschließlich in kaltem Zustand.

Erstes Anheizen:

Bei dem ersten Anheizen wird sich der Lack einbrennen. Es kann daher zu einer Rauchbildung führen, die aber ungefährlich ist. Diese Rauchbildung wird nach den weiteren Heizvorgängen immer weniger. Der Lack ist dann eingebrannt und ausgehärtet. Es ist daher darauf zu achten, daß der Lack sich erst einbrennen muß, bevor der Kamin zum Grillen verwendet wird. Das Anheizen darf nur mit getrocknetem, mindestens 2 Jahre ausgelagertem Holz erfolgen. Rußablagerungen am Gitter der Funkenschutzhutze auf dem Rohr vermindern den "Zug" des Außenkamins. Nach herunternehmen des kalten Rohres und entfernen der Hutze kann diese durch abfegen mittels Handfeger (Unterlage für den Ruß nicht vergessen) gesäubert werden.

Brennstoffe:

Als Brenngut kann abgelagertes und trockenes Buchenholz oder Holzkohle verwendet werden, je nach Verwendungszweck als Heiz- oder Grillgerät. Verbrennen Sie kein Fichtenholz, freiwerdende Gerbsäure kann zu Oxidationsreaktionen führen.

Stark harzhaltige Hölzer hinterlassen braune Flecken auf den Edelstahl-Kaminwänden. Beim Heizen des Gerätes mit Holz ist der Grillrost (aus Edelstahl) zu entfernen, damit dieser nicht beschädigt wird. Bitte benutzen Sie keine flüssigen Anheizhilfen wie Spiritus o.ä. Diese Flüssigkeit würde in den Aschekasten laufen und sich unter der Bodenplatte verteilen. Es besteht dann Explosions- und damit eine 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.

Bei Benutzung von flüssigen Brennbeschleunigern wird keine Gewährleistung übernommen!

Aschekasten:

Nach Möglichkeit die kalte Asche nach jedem Grill- oder Brennvorgang ausleeren, Brandschutz beachten! Der Aschekasten darf nicht zu voll sein, da sonst Glut- oder Aschestücke in das darunter liegende Lagerfach fallen können und dort evtl. gelagertes Holz entzündet.

Glutstücke außerhalb des Feuerraums sind sofort mit gegebenen Mitteln zu entfernen. Wir empfehlen eine Bodenplatte aus Edelstahl oder Aluminium-Riffelblech auch zum Schutz Ihres Bodenbelages gegen tropfendes Fett.

Holzfach: WARNUNG!

Auf Grund der Hitzeentwicklung während des Brennvorganges und Abstrahlung nach unten, lagern Sie bitte im Holzfach nur geringe Mengen an Brennholz. Leicht brennbare Materialien und/ oder Zündhilfen dürfen NICHT im Holzfach aufbewahrt werden. Deponieren Sie keine Flaschen in diesem Holzfach, Explosionsgefahr durch Erhitzung droht.

Grilleinsatz:

Der mitgelieferte Edelstahl-Grilleinsatz sowie die Zubehörgeräte sind in der Höhe variabel. Bei zu hoher Hitzeentwicklung auf unterer Position heben Sie die Grillroste, Pfanne oder den Wok etc.

NUR MIT HANDSCHUHEN an den vorgesehenen Griffen aus der Höhenposition und hängen diesen in eine höhere Haltung ein. Der Kamin hat bis zu 4 Höhenhalterungen, in denen die Einsätze schwenkbar sind.

Schwenkbewegungen führen Sie bitte immer mit Handschuh oder Zange aus.

Falls Sie den Rost mit Grillgut aus dem Kamin schwenken, kann es ggf. zu Fetttropfen kommen. Sorgen Sie für einen geeigneten Schutz Ihres Terrassenbelages. Evtl. Verunreinigungen müssen Sie selbst beseitigen, diese sind kein Sachbestand eines Folgeschadens gegen uns!

Als Zubehör empfehlen wir eine Fettauffangschale und eine Bodenplatte.

Pflege + Vorbeugung:

1. Den Kamin nur mit Wasser und Microfasertuch reinigen. Keine Scheuermittel oder sonstigen Reiniger verwenden!
2. Lassen Sie keine Metall- oder Stahlteile in dem Kamin liegen! Bei Feuchtigkeit droht Oxidationsgefahr (Rostreaktionen des Edelstahls)
3. Wir empfehlen bei starkem Wind das Rohr und die Funkenschutz Hutze abzunehmen und den Kamin im unteren Bereich beschweren.
4. Sollte bei Betrieb starker Wind aufkommen empfehlen wir die Feuerstelle durch die Funkenschutztür zu sichern. Beachten Sie die Brandschutzbestimmungen.
5. Lack- und Edelstahlpflegesets sind selbstverständlich über uns zu beziehen.
6. Eine Überhitzung von Grillrost, Pfanne oder Wok kann zum Verbiegen derselben führen.

Garantie:

Da die Feuerraum-Verkleidungen beständig den Wetter- und den Heizbedingungen ausgesetzt sind, können diese verschleifen. Es kann für diese Materialien (Verschleißteile) keine Garantie- oder Gewährleistung übernommen werden.

Vermeiden Sie rohes Einwerfen von Holz auf die Verkleidung / Steine, diese können dadurch brechen und somit ihre Funktion verlieren.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrem Grillkamin und bitten Sie, diese Aufbau- und Bedienungsanleitung aufzuheben.

Änderungen wegen neuen Erkenntnissen an Kaminkonstruktion und Aufbauanleitung behalten wir uns jederzeit vor.

Pfanne und Wok:

Die Pfanne besteht aus 3,7 mm Stahl.

Köche wissen: Reiner Stahl ist das beste zum Braten. An 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.

Erste Schritte:

Vor der ersten Inbetriebnahme den Ölschutz abwaschen.

Fett (hitzebeständig, wie z. B. Biskin oder Palmin) über die Pfanne/Wok verteilen und eine kleine "Pfütze" Öl/Fett in der Mitte stehen lassen.

Rohe Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen und einen Teelöffel Salz dazugeben. Ungefähr 10 Minuten erhitzen, bis die Pfanne/Wok stellenweise anfängt sich zu verdunkeln. Die Kartoffelscheiben mehrmals wenden, bis sie dunkelbraun sind. Fassen Sie die Pfanne/Wok bitte nur mit Handschuhen an den Griffen an.

In der Anfangszeit öfter einmal Kartoffelpuffer und sonstige Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Pfannkuchen und Paniertes in etwas Öl oder Fett braten.

Die Stahlpfanne/Wok beginnt sich zu bräunen und wird immer dunkler und besser.

Es entsteht eine Patina, die Kleben und Rost verhindert. Je dunkler die Pfanne/Wok wird, desto besser ist das Bratgut.

Reinigung von Pfanne und Wok:

Wichtig: Sauberhalten nur mit Wasser, nie mit Spülmittel, weil ein dünner Fettfilm notwendig ist, um die Oberfläche zu schützen.

Um die Pfanne oder den Wok zu reinigen reicht es, Wasser auf die heiße Pfanne zu gießen und aufkochen zu lassen. Falls etwas angebrannt ist, mit einem Spachtel oder Pfannenwender abkratzen. Mit Küchentrepp oder einem Lappen die gelösten Reste und das restliche Wasser abwischen. Vor dem Wegstellen an einen trockenen Ort mit einer dünnen Schicht Speiseöl einreiben.

Nach dem Gebrauch nicht im Ofen hängen oder liegen lassen. Trocken lagern!



*Wir wünschen Ihnen
viel Spaß beim Grillen!-*