

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres neuen Garten-Grill-Kamin. Sie haben eine gute Wahl getroffen. Damit Sie Ihr Grillvergnügen in vollen Zügen jahrelang geniessen können, bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten:

1.1) Vor dem Öffnen der Palette

Damit beim Öffnen der Verpackung ein allfälliges Umkippen einzelner Teile verhindert werden kann, ist darauf zu achten, dass die Palette auf einer ebenen Unterlage steht. Nötigenfalls sind die Gefahrenzonen abzusichern.

1.2) Standort

Um unangenehme Rauch- und Hitzeemissionen zu vermeiden, muss ein angemessener Abstand zu Hindernissen (Gebäude, Bäume, Sträucher usw.) eingehalten werden.

2) Vorbereitung

Cheminée nie direkt auf Rasenboden aufstellen (Einsenkung). Legen Sie Gartenplatten, Verbundsteine etc., welche Sie ausnadeln, auf den Rasen.

3) Montage

Cheminée gemäss der beiliegenden Montageanleitung zusammenstellen. Der Aufbau erfolgt ohne Gebrauch von Mörtel, Zement oder anderen Verbindungsmitteln.

4.1) Inbetriebnahme

Nach der Montage ist das Cheminée zum Grillieren bereit. Zum Feuern eignet sich Holzkohle und Holz. Die Menge bemisst sich je nach Gewicht des Bratgutes (für dünnes Fleisch ca. 2 kg Kohle, für dickes Fleisch ca. 4 kg Kohle).

4.2)

Zum Anzünden eignen sich kleine Holzstücke, welche mittels Papier entfacht werden, Anzündwürfel oder Brennpaste. Verwenden Sie nie zuviel dieser beiden Mittel. Es braucht seine Zeit, bis eine richtige Glut entsteht (ca. 30 Min.).

ACHTUNG: Verwenden Sie nie Anzündmittel, welche sich explosionsartig entfachen, wie z.B. Brennsprit, Benzin etc. Diese Anzündmittel bilden eine Gefahr für die anwesenden Leute und können das Cheminée explosionsartig beschädigen.

Tip für Kamine mit Kupferhut:

Sollten Sie ein Holzfeuer machen, achten Sie bitte darauf, dass die Flammen nicht zu hoch sind, um ein Ausglühen des Kupferhutes zu vermeiden.

Verbrennen Sie nie Abfälle! Sie erhöhen damit die Lebensdauer des Cheminéés und belasten die Umwelt nicht mit unkontrollierten Emissionen.

5) Generelle Grilltips

Legen Sie das Bratgut erst auf den Grillrost, wenn eine richtige Glut vorhanden ist (wenn die Grillkohleoberfläche weiss ist). Für fetthaltiges Bratgut mit längerer Bratzeit (z.B. Pouletschenkel, Koteletts etc.) eignet sich speziell der Lamellenrost (Fett tropft nicht in die Glut, damit entsteht keine Flamme, welche das Fleisch verbrennt).

6) Wartung des Cheminéés

Vor jedem Grillieren ist es ratsam, die Feuerstelle von evtl. Aschen- oder anderen Rückständen zu reinigen. (Nie heisse Asche in Plastikbehälter oder Plastiksäcke, immer warten, bis Asche ausgekühlt ist!!).

7) Überwinterung

Um die Lebensdauer des Cheminéés zu verlängern, empfiehlt es sich, dieses mit einer Cheminéeabdeckhaube zu decken.

WICHTIG

- nur mit Holz oder Grillkohle feuern
- Kamin nicht überhitzen durch zu viel Feuermaterial
- ACHTUNG: Heisse Teile (Kupfer-Rost) nicht ungeschützt berühren!!
- Kinder fernhalten, da kein Spielzeug
- Die Chamott-Steine vor Feuchtigkeitsaufnahme, speziell vor Kälteeinbruch (Frost), schützen
- Wir empfehlen, den ganzen Kamin vor Einbruch des Winters entsprechend abzudecken.