



GEBRAUCHSANLEITUNG

Anleitung für die Nutzung und Instandhaltung Ihres Kamin Grillers

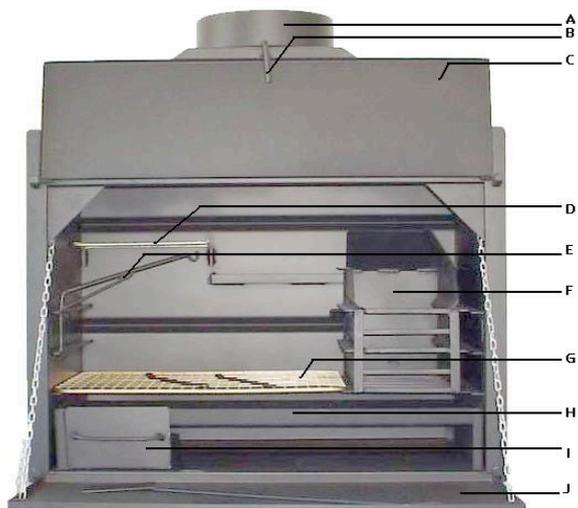
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Qualitäts Kamin Grillers.

In dieser Anleitung finden Sie alle notwendigen Informationen über Ihren neuen Kamin Griller, bei korrekter Verwendung und Instandhaltung, werden Sie ihn viele Jahre problemlos nutzen können.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch!!

INHALT:

1. Erstes Anfeuern
2. Versorgung der Asche
3. Instandhaltung
4. Schutzmaßnahmen
5. Aufstellung des Kamin Grillers
6. Problemstellungen
7. Installationsanweisungen
8. Ausschluss von Haftung
9. verfügbare Modelle



- A. **Rauchabzug** – Metallabdeckung passt darüber
- B. **Abzugsklappe** – um den Abzug zu regulieren
- C. **Obere Tür** – um den Ofen zu schließen
- D. **Topf Rost** – um die Speisen warm zu halten (nur in den Modellen 1200 & 1500)
- E. **Topfhaken** – zum Anhängen eines Eisentopfes zum Kochen
- F. **Glutlade** – entzünden Sie das Feuer immer darin
- G. **Grillrost** – für die Zubereitung von Speisen
- H. **Glut- oder Aschenlade** – darin wird die Glut gleichmäßig verteilt
- I. **Aschenlade** – um die kalte Asche zu entfernen
- J. **Untere Tür** – Arbeitsbereich und um den Ofen zu schließen.

UrbanFirePlace / HEINTEL - Josefstädterstr. 82 - 1080 Wien - office@urbanfireplace.at

Schnelle Tips:

- Bereiten Sie niemals eine Speise über offenem Holzfeuer, sondern immer nur über der Glut, die Sie bei Bedarf ergänzen oder reduzieren. Damit verhindern Sie ein Verbrennen der Speisen und verlängern die Lebensdauer Ihres Zubehörs
- Reinigen Sie alle zugänglichen Stellen Ihres Kamin Grillers einmal pro Monat mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Reinigen Sie Ihren Kamin Grilller nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Spritzen Sie ihn nicht mit Wasser ab oder lassen Wasser darin stehen.
- Sollte Rost auftauchen, entfernen Sie ihn mit einer Stahlbürste und bessern die Stellen mit Plascon™ SNK74 schwarzer Farbe aus.
- Schließen Sie niemals die Türen während Sie den Ofen in Gebrauch haben. Das führt zu verbogenen Türen.
- Greifen Sie niemals ins Innere des Grillers während Sie ihn in Gebrauch haben. Verwenden Sie immer einen Schürhaken und feuerfeste Handschuhe
- Wir empfehlen das Feuer immer in der Glutlade zu entzünden. Bewegen Sie die Glutlade nicht mehr während sie den Ofen in Gebrauch haben!

1. Erstes Anfeuern WICHTIG!

Um das langsame Aushärten des Ofens und der Ziegel zu ermöglichen, sollten Sie beim ersten Anfeuern nur ein kleines Feuer entzünden. (ein großes Feuer könnte die Ziegelkonstruktion beschädigen.) Während die Glasur im Ofen aushärtet kann es zu Geruchsentwicklung kommen. Diese verschwindet nach den ersten paar Feuern.

Anzünden eines Holzfeuers:

1. Vor dem Anzünden des Feuers, öffnen Sie ein Fenster etwas, um eine Rauchentwicklung zu verhindern und ausreichend Luft für die Verbrennung zur Verfügung zu haben
2. Geben Sie zwei bis drei Anzünder unter die Glutlade
3. Geben Sie einige Holzspäne (trockene und dünn geschnittene kleine Holzstücke) dazu
4. Machen Sie mit einigen etwas größeren Holzstücken einen Haufen. Nicht zu viele verwenden
5. Öffnen Sie den Abzug um die maximale Luftzufuhr zu gewährleisten
6. Zünden Sie die wahllos verteilten Anzünder an.
7. Wenn das Feuer angezündet ist, fügen Sie weitere Holzstücke dazu. Nehmen Sie nicht zu viele, da sie sonst aus der Glutlade herausfallen und Schaden anrichten könnten
8. Wenn das Feuer brennt und die Glut in den Glutbehälter fällt, können Sie weiteres Holz hinzufügen um das Feuer am Brennen zu halten.
9. Verwenden Sie den Schürhaken um die Glut gleichmäßig unter dem Rost zu verteilen, um ihr Essen zubereiten zu können
10. Nun finden Sie in Ihrem Kamin Grill Rezeptbuch großartige Ideen!

Auswahl des richtigen Holzes:

1. Verwenden Sie trockenes, gelagertes Holz. Die im Holz enthaltene Feuchtigkeit hat direkte Auswirkungen auf die Funktionalität Ihres Kamin Grillers. Mit gut gelagertem, trockenem Holz (geschnitten und zu gedeckt gelagert für mindestens 12 Monate) erzielen Sie die besten Resultate
2. Feuchtes oder frisch geschnittenes Holz macht nicht nur mehr Arbeit beim Transport durch höheres Gewicht, sondern, was viel wichtiger ist, brennt nicht gut. Sie erhalten bei der Verbrennung weniger Hitze aus feuchtem/frisch geschnittenem Holz, da die Energie des Feuers vermehrt für die Verdunstung der Feuchtigkeit aus dem Holz gebraucht wird.
3. Idealerweise hat gelagertes Holz eine Feuchtigkeit zw. 12 und 22 Prozent. Holz mit höherem Feuchtigkeitsanteil braucht wesentlich mehr Luft um sich zu entzünden, produziert weniger Hitze, Ruß und Teer lagern sich vermehrt im Abzugssystem Ihres Kamin Grillers an. Außerdem kommt es zu vermehrter Rauchbildung. Wenn Sie das Feuer knistern hören oder an den Enden der Holzscheite Flüssigkeitsblasen zu sehen sind, ist das Holz zu naß.
4. Verwenden Sie niemals Holz aus der Familie der Pinien. Es enthält einen hohen Anteil an Harz.
5. Sie können Holzkohle oder Briquettes verwenden. Kaufen Sie beste Qualität um die größte Hitze zu erzeugen.
6. Verwenden Sie KEINE Stein- oder Glanzkohle.

2. Entfernung der Asche

Seien Sie beim Entfernen der Asche vorsichtig und verwenden Sie einen geeigneten Metallbehälter. Lassen Sie den Behälter niemals auf einem brennbaren Untergrund stehen, da Asche für mehrere Tage heiß bleiben kann. Sollten Sie ihre Asche im Garten verstreuen wollen, tun Sie dies nur, wenn Sie unbehandeltes Holz verwendet haben.

3. Instandhaltung

Überprüfen Sie das Abzugssystem jährlich auf Ablagerungen oder andere Blockaden, z.B. Vogelnester. Reinigen Sie das Abzugsrohr wenn die inneren Ablagerungen dicker als 6 mm sind. Die Farbe kann mit PlasconTM SNK74 Farbe oder ähnlicher matter schwarzer Farbe aus dem Fachhandel ausgebessert werden. Fetten Sie den Schaff und die Halterung der Wetterabdeckung jährlich ein. Externe Abzugsrohre und die Abdeckung können mit PlasconTM SNK74 Farbe gestrichen werden. Kümmern Sie sich um undichte Stellen außer- oder innerhalb Ihres Kamin Grillers. Rost beschädigt Ihren Ofen. Entfernen Sie Rostflecken mit Stahlwolle oder Sandpapier und bessern Sie die Stellen mit Farbe aus.

4. Schutzmaßnahmen

1. Verwenden Sie gut gelagertes, trockenes Holz, Holzkohle oder Briquettes.
2. Lagern Sie keine brennbaren Stoffe (Benzin, Anzünder, etc.) in der Nähe Ihres Ofens.
3. Verwenden Sie KEINE flüssigen Brennstoffe; flüssige Anzünder können verwendet werden.
4. Überfeuern Sie den Ofen nicht (die Glutlade sollte rot glühen). Das könnte Ihren Kamin Grill beschädigen. Beschränken Sie das Feuer auf die Glutlade und machen Sie kein großes Feuer darin
5. Verbrennen Sie keinen Abfall, da es sonst zu gefährlicher Rußbildung und/oder Geruchsbelästigung kommen könnte.
6. Verbrennen Sie kein chemisch behandeltes Holz, da sich giftiger Rauch bilden könnte, der Ihre Gesundheit gefährdet.
7. Verlängern Sie die Lebensdauer des Grillers, der Glutpfanne und der Glutlade indem Sie sie nicht länger als nötig dem Feuer aussetzen. Feuer zerstört das Eisen mit der Zeit. Asche gemischt mit Wasser frisst sich durch Metall. Entfernen Sie die Asche umgehend
8. Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser. Die schnelle Temperaturveränderung könnte Ihren Kamin Grill beschädigen und zu ernsthaften Verbrennungen führen.
9. Schützen Sie alle entfernbaren Metallteile vor Rost indem Sie sie an einem trockenen Ort lagern, wenn sie nicht gebraucht werden.
10. Stellen Sie keine schweren Töpfe oder Grillplatten auf einen überheizten Grillrost. Das Gewicht verbiegt das weiche Metall.
11. Wenn Sie ihren Grillrost für lange Zeit behalten möchten, empfehlen wir ihn nach jeder Benutzung zu waschen und nicht über einem Feuer sauber zu brennen.

5. Aufstellung des Kamin Grillers

Sobald Sie das für Sie und Ihre Familie richtige Modell ausgewählt haben, wenden Sie sich der Auswahl des geeigneten Standortes zu.

Falls Sie eine Aufstellung im Haus planen, gibt es einige wenige Details zu beachten. Ihre Auswahl an Räumen ist auf die Küche, das Esszimmer und den Gemeinschaftsraum beschränkt. Wenn Sie allerdings das Freie bevorzugen, sollten Sie die bestehende Aufteilung des Gartens beachten.

Am Beginn sollten Sie sich den beliebtesten Platz im Garten aussuchen. Wo auch immer Ihre Familie zusammenkommt, ist der beste Ort um Ihren Kamin Grill aufzustellen. Wenn sie einen Pool haben, wählen Sie möglicherweise einen Platz ganz in der Nähe.

Die Aufstellung eines Kamin Grillers kann so einen völlig neuen Gartenraum erschließen. Statt diesen Raum willkürlich entstehen zu lassen, sollten Sie ihn von Anfang an sorgfältig planen. Integrieren Sie in Ihre Planung nicht nur den Kamin Grill sondern auch Platz für einen Essbereich und eine Arbeitsfläche für entsprechende Vorbereitungsarbeiten.

Dieser Bereich sollte möglichst vor Regen, Wind und Sonne geschützt sein.

Grillzubehör

Einige einfache Utensilien erleichtern das Grillen und erhöhen den Genuß beim Kochen und Essen im Freien. Hier einige Vorschläge:

Kochutensilien: Für die Arbeit um den heißen Grill sind eine Grillgabel mit langem Stiel, eine Grillzange, Pfannenwender und ein Pinsel zu empfehlen. Um das Feuer zu kontrollieren brauchen Sie einen Schürhaken, günstiger Weise mit einem gebogenen Ende, um die Glut besser zu verteilen.

Pfannen, **gusseiserne** Kasserolen und Töpfe können Sie aus Ihrem üblichen Küchenbestand verwenden, oder ein extra Set für den Gebrauch am Kamin Grill anschaffen.

Pfannen für Steaks oder Gerichte die nur kurz angebraten werden (Eisen, unlegierter Stahl oder rostfreier Stahl) sind ideal um Frühstück, Steaks oder kurz angebratene Gerichte zuzubereiten

Ein batteriebetriebener Grill mit Spieß oder Netzkorb ist ideal zum Rösten oder langsamen Grillen.

Persönliches Zubehör – Dieses beinhaltet ein Paar Arbeitshandschuhe, um die Holzkohle zu platzieren, Grillhandschuhe um verbrannte Finger zu vermeiden und eine Schürze, um Ihre Kleidung zu schützen und sich die Hände abzuwischen

6. Problemstellungen

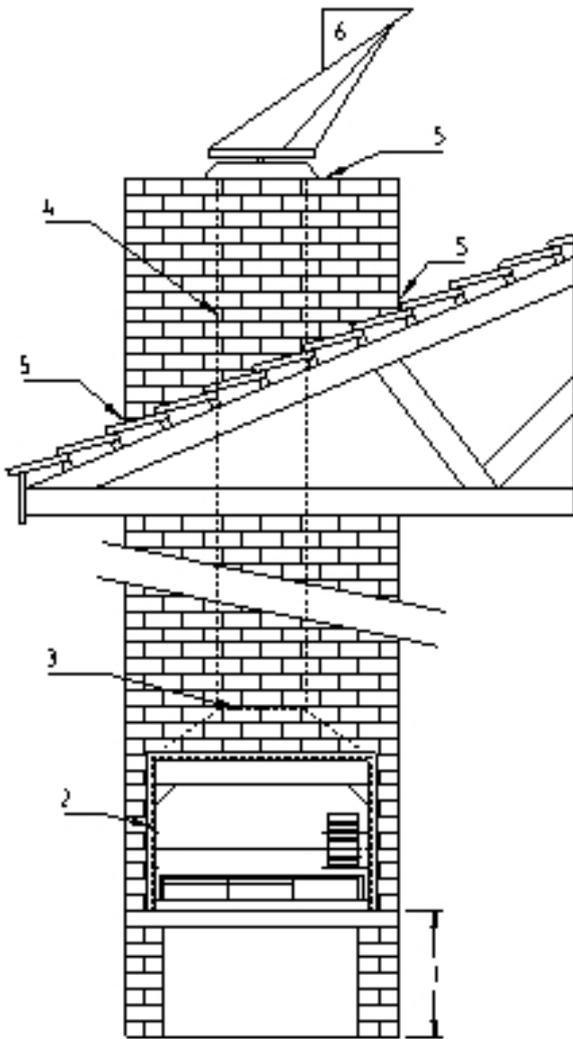
Problem	Ursache	Lösung
Der Ofen zieht nicht und Rauch kommt vorne aus dem Ofen heraus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abzugsklappe(sofern installiert) ist geschlossen 2. Schutzklappe steckt. 3. Rauchabzug ist verstopft z.B. durch Vogelnest 4. Ablagerungen im Abzugsrohr sind dicker als 6 mm 5. Abzugsrohr ist nicht lang genug 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abzugsklappe öffnen. 2. Ölen Sie die Schutzklappe und die Halterung ein, damit sie sich frei bewegen kann 3. Entfernen Sie allfällige Verstopfungen 4. Reinigen Sie den Rauchfang 5. Verlängern Sie das Abzugsrohr und erhöhen sie den Ziegelkamin
Die Schutzklappe macht Geräusche beim Bewegen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Klappe und Halterung sind trocken 2. Die Klappe schlägt gegen die Halterung 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ölen sie die Klappe und Halterung ein, so dass sie sich frei bewegen kann. 2. Biegen Sie die Halterung zurecht.
Wasser rinnt am Abzugsrohr entlang.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Dach ist undicht 2. Die Verbindungen im Abzugsrohr sind nicht abgedichtet 3. Schutzklappe steckt 4. Schutzklappe bewegt sich im Regen hin und her 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erneutes Abdichten des Daches. 2. Dichten Sie die Verbindungsstellen im Abgasrohr mit Silikon ab. 3. Ölen sie die Schutzklappe und Halterung, so dass sie freibeweglich ist 4. Verlängern Sie das Abzugsrohr
Ein chemischer Geruch hängt nach dem ersten Anfeuern in der Luft.	Die Farbe härtet aus.	Öffnen sie das Fenster für die erste Stunde. Der Geruch kommt von der aushärtenden Farbe und wird nach den ersten paar Feuern von alleine verschwinden.
Der im Haus aufgestellte Ofen rostet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Dachdichtung ist undicht. 2. Die Schutzklappe funktioniert nicht richtig 3. Rauchfang ist nicht hoch genug 4. undichte Stelle am Dach und das Wasser rinnt entlang der Dachsparren in Richtung Abgasrohr und daran herunter 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erneuern Sie die Dachdichtung. 2. Ölen Sie die Schutzklappe und Halterung ein, so dass sie freibeweglich ist 3. Verlängern Sie das Abzugsrohr 4. Finden Sie die undichte Stelle und dichten sie ab.

7. Eingebauter Kamin Grill - Installationshinweise

1. Bauen Sie eine Basis aus Ziegeln (1) für den Ofen (wählen sie die gewünschte Höhe zw. 7 und 9 Ziegeln)
2. Positionieren Sie den Ofen, decken Sie die Seitenteile, die Rück- und Oberseite mit Fiberglasdämmmaterial (2) ab und bauen die Ziegelwand herum fertig. Die Dämmung sollte mit einem Klebeband befestigt werden, damit sie nicht verrutschen kann. Um die Farbe und die überstehenden Teile des Ofens nicht zu beschädigen, ist es ratsam diese während des Aufbaus zu schützen.
3. Um das problemlose Öffnen der Ofentüre zu gewährleisten, vergewissern Sie sich, dass die Ziegelkonstruktion nicht über die Flansch des Ofens hinausragt.
4. Sollten Sie den Platz unter Ihrem Kamin Grill zur Lagerung von Holz oder anderem Brennmaterial verwenden wollen, ist es empfehlenswert eine Betonplatte darunter zu legen.
5. Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Ofen und der Ziegelwand zumindest 20mm (2) Platz bleiben um eine Ausdehnung zu ermöglichen.
6. Die inneren Maße des Kamins dürfen nicht kleiner als die Rauchabzugsöffnung oben am Kamin Grill sein (3).
7. Abzugrohre bieten eine glatte Oberfläche für einen besseren Zug und schützen den Kamin gegen die Hitze (4).
8. Die Höhe des Kamins ist wesentlich für einen guten Zug. Das Minimum sind 2,5 Meter. Ihr Händler kann Ihnen über die unterschiedlichen Bestimmungen bezüglich der Kaminhöhe bei unterschiedlichen Dachformen Auskunft geben.
9. Verwenden Sie handelsübliches Abdeck- und Dichtungsmaterial um den Kamin wasserdicht zu machen (5) Bleiabdeckungen sind höchst effektiv. Schützen Sie Ihren Kamin Grill gegen Regenwasser!
10. Das Abzugsrohr muß nicht gerade montiert werden, um Behinderungen zu umgehen. (fragen Sie Ihren Fachhändler). Achten Sie bei der Montage auf genügend Halterung, so dass das Rohr sicher in seiner Position bleibt. Ein Neigungswinkel bis 45 Grad ist bei der Montage möglich
11. Eine Abdeckung (beweglich oder fixiert) (6) schützt das Abzugsrohr vor Regen und damit vor Rostbildung. Eine bewegliche Abdeckung schützt an windigen Tagen bei extremen Luftströmungen und ist auf strohgedeckten Dächern ein Muss
12. Der Witterung ausgesetzte Teile (sämtliche Teile der Abdeckung und in einigen Fällen die Abzugsrohre) müssen nach der Installation mit Email- oder rostabweisender Farbe gestrichen werden. Verwenden Sie die Farbe der Dachziegel und bessern Sie Fehlstellen regelmäßig aus. Interne teile können mit hitzebeständiger matter, schwarzer Farbe (SNK74) in Stand gehalten werden.

WICHTIG: Die Garantie umfasst nur die Produktion des Ofens, aber nicht den Aufbau.

Bitte stellen Sie sicher, dass der Aufbau, in Ihrem eigenen Interesse, nur durch qualifiziertes Fachpersonal geschieht.



8. Ausschluß der Haftung

Obwohl diese Anleitung mit höchster Sorgfalt zusammengestellt wurde, kann keinerlei Haftung gegenüber dem Hersteller oder Vertreter dieses Kamin Grillers geltend gemacht werden, aus der ganzen oder teilweisen Befolgung dieser Anleitung und/oder der darin enthaltenen eventuellen Fehlinformation und/oder der Weglassung davon. Fehler die auf Grund der Befolgung der ganzen oder teilweisen Anleitung zu Schäden an Ihrem Gerät führen, machen die Garantie null und nichtig.

9. Verfügbare Modelle

Die folgenden Modelle sind bei uns verfügbar:

Eingebaute Kamin Grill in den Breiten

800 mm

1000 mm

1200 mm*

Bitte beachten Sie, dass die Modelle aus 3CR 12 Metal genauso instand gehalten werden müssen. Die Modelle können auch in 304 rostfreiem Stahl produziert werden, empfohlen für eine Installation in Küstennähe.

* Brat-Kamin Grill UrbanFirePlace / HEINTEL - Josefstädterstr. 82 - 1080 Wien - office@urbanfireplace.at