

FLAMMENGRIFF

# Bedienungsanleitung

Herzliche Gratulation zum Erwerb Ihres neuen Flammengrills! Nachstehend finden Sie wichtige Tipps und Tricks rund um den richtigen Gebrauch und Reinigung Ihres Flammengrills. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne über unsere Webseite [www.flammengrill.ch](http://www.flammengrill.ch) bzw. Mail [info@flammengrill.ch](mailto:info@flammengrill.ch) jederzeit hilfreich zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viele schöne Grillstunden mit dem Flammengrill!

## Aufstellen des Flammengrills

Der Betrieb des Flammengrills ist ausschliesslich im ungedeckten Aussenbereich gestattet. Der Einsatz in der Küche oder auf dem Balkon ist ausdrücklich untersagt. Halten Sie beim Aufstellen des Flammengrills genügend Abstand zu Holzwänden, Hausmauern o.ä., um Brandgefahr zu vermeiden. Als Untergrund empfehlen wir ein Kiesbett oder alternativ Platten, wobei der Vorteil von Kies im Falle von Verschmutzungen in der leichten Austauschbarkeit liegt. Achten Sie beim Aufstellen des Flammengrills in erster Linie auf eine gerade Grilloberfläche (Wasserwaage empfohlen).

## Anfeuern des Flammengrills

Verwenden Sie zum Anfeuern und Grillieren am besten trockenes Hartholz (z.B. Buchenholz), legen Sie dazu 4-5 Holzscheite in die Mitte der Öffnung - am besten in Pyramiden- oder Viereckform. Um Rauchentwicklung zu vermeiden, empfehlen wir den Einsatz von Zündhilfen wie z.B. getränkter Holzwole oder kleinen Holzspänen. Das Feuer wird immer von oben entzündet, achten Sie hierbei unbedingt auf eventuelle Stichflammen! Nach dem Anfeuern ist der Flammengrill nach ca. 15 - 20 Minuten einsatzbereit.

## Grillieren mit dem Flammengrill

Nachdem die Holzscheite richtig anbrennen, schiebt man das brennende Holz am besten mit einer langen Grillzange unter eine Seite der Edelstahl-Grillplatte - direkt vor das Lochmuster. Der Vorteil dadurch: Direkt über dem brennenden Holz ist die Hitzeentwicklung am grössten, die Temperatur der Grillplatte lässt sich somit perfekt und individuell steuern (siehe Temperatur-Skizze). Durch das Lochmuster erhält das Brennholz ausserdem genügend Sauerstoff für ein perfektes Grillieren ohne Rauch. Grilliert wird ausschliesslich auf der Edelstahl Grillplatte, nicht direkt über dem Feuer, ein Einölen oder Einfetten der Grillplatte ist dabei nicht notwendig!

## Reinigung des Flammengrills

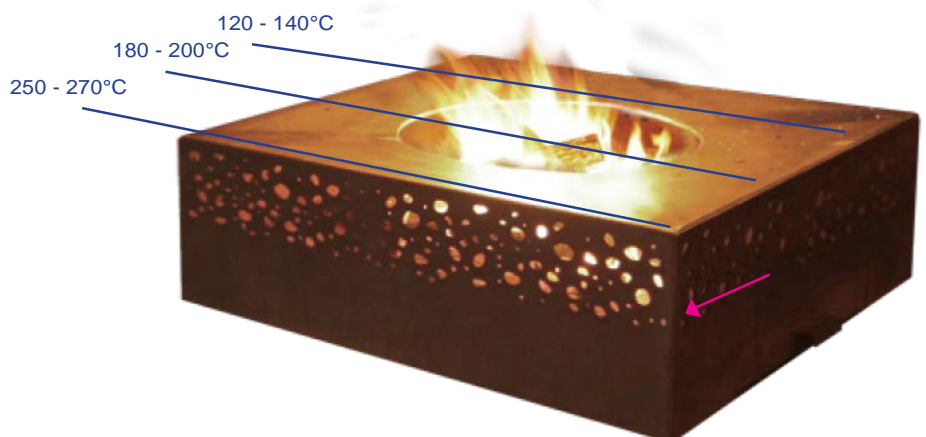
Nach dem Gebrauch des Flammengrills werden die groben Verschmutzungen bereits mit einem Spachtel entfernt. Anschliessend lassen Sie die Grilloberfläche etwas abkühlen (ca. 90° - 100° C) und reinigen diese am besten mit Leitungswasser und einem Schleifschwamm (bei uns im Zubehör erhältlich). Grobe Verschmutzungen können im Anschluss mit einem Grillreiniger oder Fettlöser entfernt werden (auf ausreichendes Nachspülen mit Wasser ist zu achten, damit keine Rückstände von Reinigern auf der Grilloberfläche verbleiben!) Bei einem beschichteten Grill darf die Beschichtung nicht mit rauen Schwamm gereinigt werden infolge Verkratzungsgefahr. Nur mit weichem Schwamm oder Tuch reinigen.

## Entfernen der Asche

Nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist, kann die Asche mit Hilfe der Aschenschublade entfernt werden. Öffnen Sie hierzu von oben die Abdeckung am Boden der Grillöffnung und schieben Sie die kalte Asche mit einer Aschenschaufel oder einem Spachtel direkt in die Aschenschublade. Die Aschenschublade leeren Sie regelmässig, damit keine Asche hinter die Schublade fällt. Wir empfehlen das Entfernen der Asche nach jedem Einsatz. Übrigens: Die Asche des Flammengrills eignet sich perfekt als Düngemittel für Ihren Garten!

## Pflege des Flammengrills

Der Flammengrill ist für den Ausseneinsatz konzipiert und daher absolut witterungsbeständig. Ein Imprägnieren o.ä. ist nicht notwendig. Wird mit der Zeit die Grilloberfläche unansehnlich, kann diese z.B. einmal pro Jahr mit einer Schleifmaschine und feinem Schleifpapier komplett gereinigt werden.



Holz nach dem Anfeuern (ca. 15 - 20 min) zur Seite schieben (direkt vor das Lochmuster)