

# Girse design

Girse Kamin Vertrieb  
Inhaber Andreas Grimm  
Otkarstrasse 19  
83684 Tegernsee

Tel. 0172 / 892 90 16  
FAX 08022 / 976 21  
info@girse-kamin.de

[www.girse-kamin.de](http://www.girse-kamin.de)

## BEDIENUNGSANLEITUNG



## GEBRAUCHSANWEISUNG

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 Gartenkamin mit Grilleinsatz viel Freude bereiten.

1. Das Anheizen darf nur mit getrocknetem, 2 Jahre abgelagertem Holz erfolgen.
2. Bitte bedenken Sie, daß der verwendete hitzebeständige 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 min.

## **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. Jetzt können Sie das Modell 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 Rauchrohrstützen gesetzt 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.

## **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.

## **Brennstoffe:**

Als Brenngut kann abgelagertes und trockenes Buchenholz oder Holzkohle verwendet werden, je nach Verwendungszweck als Heiz- oder Grillgerät. Beim Heizen des Gerätes mit Holz ist der Edelstahl-Grillrost zu entfernen, damit dieser nicht beschädigt wird.

***BITTE VERBRENNEN SIE KEINERLEI ABFÄLLE ODER STRAUCHGUT IN DEM GARTENKAMIN  
(Umweltschutz bzw. Erlöschen der Garantie wegen übergroßer Hitze).***

## Aschekasten:

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

## 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 dürfen NICHT im Holzfach aufbewahrt werden.

Bitte benutzen Sie beim Anheizen keine flüssigen Anheizhilfen wie Spiritus o.ä. Diese Flüssigkeit würde in den Aschekasten laufen und sich unter den Bodenplatten verteilen. Es besteht dann Explosions- und damit eine Verbrennungsgefahr. Beim Anheizen mit solchen flüssigen Anheizmitteln wird keinerlei Gewährleistung übernommen. 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.

Der Grill- oder Brennvorgang geschieht auf eigene Gefahr. Die Aufbau- und Bedienungsanleitung ist zu beachten.

## Grilleinsatz:

Der mitgelieferte Edelstahl-Grilleinsatz ist in der Höhe variabel. Bei unterer Einstellung (eventuell zuviel Hitze) fassen Sie (NUR MIT HANDSCHUHEN) an die angebrachten Griffe und setzen Sie den Grilleinsatz in die nächsthöhere Stufe. Der Grilleinsatz ist in drei Höhen schwenkbar.

## 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.

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

## **Pfanne:**

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.

## **Erste Schritte:**

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 dazugeben. Ungefähr 10 Minuten erhitzen, bis die Pfanne stellenweise anfängt sich zu verdunkeln. Die Kartoffelscheiben mehrmals wenden, bis sie dunkel braun 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. KEIN SPÜLMITTEL VERWENDEN!

Je dunkler die Pfanne wird, desto besser ist das Bratgut. Kochprofis sagen dazu: Die Pfanne "läuft".

## **Reinigung der Pfanne:**

Wichtig: Sauberhalten nur mit Wasser, (NIE SPÜLMITTEL VERWENDEN!) weil ein dünner Ölfilm notwendig ist, um die Oberfläche zu schützen.

Um die Pfanne 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 Küchenkrepp oder einem Lappen das kochende Wasser abwischen. Vor dem Wegstellen mit einer dünnen Schicht Speiseöl einreiben.

Nach dem Gebrauch nicht im Ofen hängen oder liegen lassen und trocken lagern!

***Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen!-***