Anleitung und Sicherheitshinweise

cook&grill firetable

Glückwunsch!
Wir sind stolz, dass Sie sich für einen LoderFire®
cook@grill firetable entschieden haben.

WARTUNG

Cortenstahl (Sockel und Abdeckung)

Dieser Stahl ist eine Metalllegierung aus Eisen, welchem Kupfer, Silizium, Nickel und Chrom zugesetzt wurden. Dieser Stahl reagiert bereits, wenn er Außenluft ausgesetzt wird, welche abwechselnd trocken und nass-feucht ist. Dadurch entsteht die sogenannte “Patina-Schicht” (Edelrost). Nach 6 bis 12 Monaten entwickelt sich eine rostfarbene und sehr dichte Oxidhaut. Diese schirmt das tiefere Material ab. Cortenstahl ist daher witterungsbeständig und hat eine sehr lange Lebensdauer. Wenn der Rost zunächst noch oberflächlich ist, kann dies zu orangefarbenen Flecken auf der Kleidung, der Haut und der Oberfläche führen, auf welcher der Ofen aufgestellt wird. Wenn es regnet, kann Wasser entlang des Stahls sickern und Rostflecken auf beispielsweise Stein- und Holzoberflächen verursachen. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch Rost von unseren Produkten verursacht werden. In der Nähe des Meeres kann es aufgrund des hohen Salzgehalts in der Luft zu Rostablagerungen kommen. Dies verursacht keine Schäden am Gerät, aber diese losen Rostteile müssen entfernt werden, damit Sie keine Flecken am Boden verursachen. Darüber hinaus erfordert der Cortenstahl keine Wartung oder Nachbehandlung.

GARANTIEBEDINGUNGEN

LoderFire garantiert 2 Jahre ab Kaufdatum die einwandfreie Funktion der Feuerungstechnik und der Metallbauteile. Rostbildung auf der Feuerplatte oder umliegenden Gegenständen entsprechen keinem Garantieanspruch. Reklamationen können nur bearbeitet werden, wenn sie über den Händler bei LoderFire® unter Beilage der Rechnung eingereicht werden. Ihr Anspruch wird von uns sorgfältig behandelt und es wird festgestellt ob ein Anspruch im Rahmen der Garantie geltend gemacht werden kann.

SICHERHEIT

Verwendungsbereich

Das Produkt kann als offene Feuerstelle, sowie auch als Plattengrill verwendet werden. Mit der Abdeckung verwandelt sich der cook&grill firetable zum Stehtisch.

Leicht entzündliche Stoffe

Vermeiden Sie brennbare Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe der Feuerstelle.

Das Arbeiten mit Lösungsmitteln, Klebstoff usw. in der Nähe der brennenden Feuerstelle kann sehr gefährlich sein. Achtung auch in der Nähe von Vollwärmeschutzfassaden und Holzanbauten.

Geschlossene Räume

Die Feuerstelle ist nicht für den Einsatz in geschlossenen Räumen geeignet.

Hitzebeständige Handschuhe

Bei Verwendung der Feuerstelle wird die Außenseite heiß. Verwenden Sie daher immer hitzefeste Handschuhe, wenn Sie die Feuerschale oder Feuerplatte bedienen.

Installationsanleitung

Die Feuerstelle darf nur in Betrieb genommen werden, wenn alle nationalen und örtlichen Installationsvorschriften eingehalten werden. Regionale Brandschutzverordnungen und behördliche Schutzbestimmungen sowie diverse regionale Vorschriften sind einzuhalten.

Kinder und Tiere

Lassen Sie die brennende Feuerstelle niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Tiere vom heißen Feuersockel bzw. der Feuerplatte fern bzw. stellen Sie sicher, dass sich Kinder und Tiere der brennenden Feuerstelle nicht nähern können. In öffentlichen Bereichen sind regionale und behördlich verordnete Sicherheitsbestimmungen einzuhalten!

Kleidung

Achten Sie darauf, dass Sie mit Ihrer Kleidung in der Nähe der Feuerstelle ausreichend Abstand einhalten. Insbesondere synthetische Kleidung kann leicht Feuer fangen und schnell entflammen.

Objekte

Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände im Strahlungsbereich des Ofens auf. Als Strahlungsbereich gilt der Umkreis von 100 cm um die Feuerstelle. Der Bereich oberhalb der Feuerstelle muss weitläufig FREI und ohne brennbare Gegenstände sein, denn Funkenflug wie bei einem Lagerfeuer ist durchaus normal.

Bodenplatte

Wenn der Boden unter und um die Feuerstelle aus brennbaren Materialien besteht, installieren Sie eine feuerfeste Bodenschutzplatte. Beachten Sie die regionalen Brandschutz-Sicherheitsbestimmungen bzw. behördliche Vorschriften.

Montage und Zusammenbau

Verwenden Sie für Ihre Sicherheit Schutzhandschuhe!

AUFBAU:

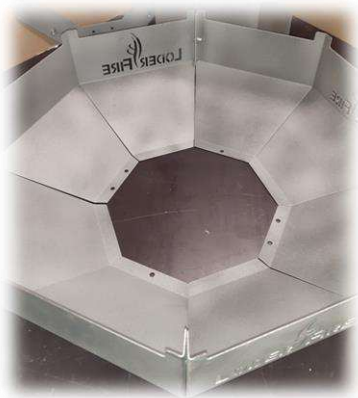
1.) Verschrauben Sie den Grundkorpus (Sockel) im Mittelbereich mit den mitgelieferten Schrauben.

Tipp: Stellen Sie den Sockel auf eine ebene Fläche und achten Sie darauf, dass die Schrauben gerade angesetzt werden.

2.) Montieren Sie die Grundplatte und die Stellfüße auf den Sockel.

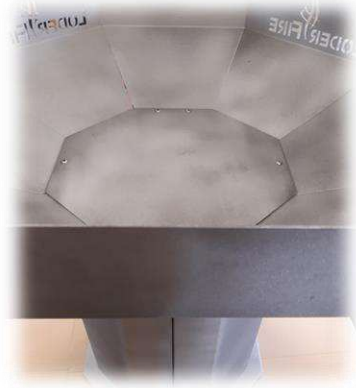
Tipp: Bereits jetzt werden die Schrauben festgezogen und die Stellfüße auf gleiche Höhe eingestellt.

3.) Sockel wenden und auf Stellfüße stellen.



4.) Verschrauben Sie die Feuerschale wiederum im Mittelbereich mit zwei Schrauben.

Tipp: vorerst nicht zu fest anschrauben!



4.) Setzen Sie die Feuerschale auf den Sockel auf, legen Sie die Bodenplatte ein und verschrauben Sie nacheinander das komplette Set.

Hinweis: Das System ist bewusst mit sehr viel Gegenspannung aufgebaut. Dadurch erhält Ihr cook&grill firetable abschließend die perfekte Stabilität.

Tipp: 4 Hände gelten als Empfehlung! Achten Sie darauf, dass die Schrauben gerade angesetzt werden.

Montage und Einbrennen

5.) Setzen Sie die Feuerplatte sowie Ihre bestellten Zubehörartikel auf.

Nun ist die Feuerstelle fertig.

Wichtiger Hinweis!

Damit für Sie in Zukunft die Feuerplatten-Reinigung einfach ist, empfehlen wir Ihnen die Platte zuerst EINZUBRENNEN und wieder ABKÜHLEN lassen bevor Sie erstmals Grillgut auflegen.

Je besser die Platte eingebrannt wird desto einfacher gestaltet sich die Reinigungsarbeit!

6.) Füllen Sie die Brennkammer satt mit Holz und legen Sie die Feuerplatte auf. Achten Sie darauf dass die Platte zentriert liegt. Siehe Anschlag an der Unterseite.

Die Platte wurde bei der Auslieferung gereinigt und mit Speiseöl eingeölt.

Wir empfehlen Ihnen vor dem ersten Anzünden ein erneutes EINÖLEN der Platte mit Speiseöl durchzuführen! Ölen Sie auch den Plattenrand an der Außenseite!

7.) Nun zünden Sie Ihr Holz von oben an.

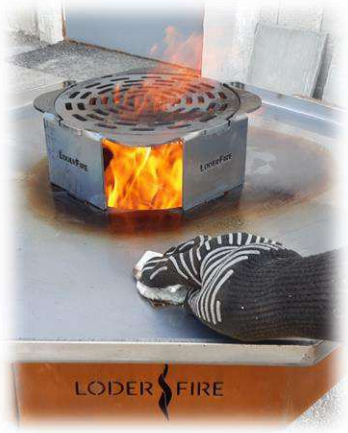
8.) Nach zirka 10 Minuten (wenn sich ein „kräftiges“ Flammenbild aufgebaut hat), stellen die den eingeölten WOK Aufsatz mit Steakgrillstelle auf die Platte, damit auch dieser eingebrannt wird.

Nicht zu viel Öl, denn es sollte kein Öl am Plattenrand stehen bleiben. Nach zirka 15 Minuten könne Sie NACHÖLEN.

Öl schadet nie. Auch beim Abkühlen können Sie dann die Platte wieder NACHÖLEN.

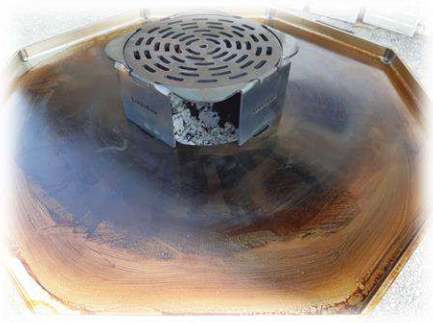
Wenn Sie diesen Vorgang einmal wiederholen bevor Sie erstmals Grillgut auflegen, erzielen Sie eine richtig schöne Patina auf der Platte und langfristig ersparen Sie sich Reinigungszeit!

Einbrennen



Verwenden Sie hitzefeste Handschuhe!

8.) Verteilen Sie immer wieder frisches Speiseöl auf der Feuerplatte.



Die perfekte Platte ist bis zur Aufkantung eingebrannt!

VERWENDUNG

Brennstoffe

Heizen Sie nur trockenes, unbehandeltes Holz. Das Verbrennen von nassem Holz (mehr als 18% Feuchtigkeit) führt zu Rußablagerungen und einer schwierigeren Reinigung der Bauteile. Außerdem gibt nasses Holz viel weniger Wärme ab. Verwenden Sie nur unbehandeltes Holz, also Holz, das nicht gestrichen, gebeizt oder imprägniert ist. Altholz, Sperrholz und Spanplatten sind ebenfalls nicht geeignet. Dies kann sehr schädliche Substanzen wie Chlorverbindungen, PAK (krebserregend) und Schwermetalle freisetzen.

ANZÜNDEN

Stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren Gegenstände oberhalb der Feuerstelle befinden. Scheite locker in die Feuerschale schlichten. Wir empfehlen einen Kreuzstoß. Idealerweise soviel wie Sie verbrennen möchten, aber nie zu viel auf einmal, denn die Flamme benötigt Raum. Wir empfehlen Ihnen 33 cm lange Scheite zu verwenden. Die Scheite sollten in kleinen gespaltenen Stücken, nicht stärker als 5 cm Durchmesser sein. Kleine Holzscheite im oberen Bereich anwenden und Anzündholz darauflegen. Entzünden Sie Ihr Holzfeuer immer mit geeigneten Anzündern, welche Sie zwischen dem Anzündholz einlegen. Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten.

Der Abbrand

Um eine gute und saubere Verbrennung zu erzielen, ist eine hohe Verbrennungstemperatur erforderlich. Stellen Sie daher sicher, dass Sie nicht zu wenig Holz in der Brennkammer haben. Wenn die Feuerstelle die richtige Temperatur hat und die ersten Holzstücke gut und hell brennen, kann in kleinen Einheiten jederzeit Holz nachgelegt werden. Legen Sie in regelmäßigen Schritten Holz nach. Dies hält die Temperatur in der Brennkammer konstant und Sie erzielen eine umweltfreundliche Verbrennung. Sorgen Sie für einen homogenen Glutstock, damit Ihr Feuer eine gleichmäßige Sauerstoffzufuhr erhält. Beim Nachlegen verteilen Sie das Holz horizontal auf dem Glutstock in der Feuerschale. Bei einer korrekten sauberen Verbrennung des Holzes sind die Rauchgase aus dem Abgasrohr farblos oder weiß!

ACHTUNG:

- Bei zu großer Holzmenge wird die Feuerplatte zu heiß für Ihr Grillgut.
- Beim Nachlegen von Holz auf einen Glutstock sollten Sie zuerst mit kleinem Anzündholz Feuer auf dem Glutstock entfachen.

Tipps und Hinweise

DURCH BRENNENDES FEUER MIT HELLER FLAMME vermeiden sie RAUCHBILDUNG!

Bei der Verwendung von Grillkohle legen Sie diese vorab in die Feuerschale und entfachen Sie auf der Grillkohle Ihr Holzfeuer.

Holzfeuer löschen

Lassen Sie Ihr Holzfeuer immer ausbrennen. Die Ascherückstände am Ende eines Heizzyklus sollten feines weißes Pulver sein. In dem unwahrscheinlichen Fall, dass das Feuer schnell gelöscht werden muss, niemals Wasser verwenden! Aufgrund der hohen Temperatur in Ihrer Brennkammer wird das Wasser sofort in Dampf umgewandelt, wodurch Explosionsgefahr besteht. Verwenden Sie in diesem Fall Salz oder Sand, um das Feuer zu löschen.

Feuerplatte - Reinigung

Entfernen Sie unmittelbar nach dem Grillvergnügen noch im warmen Zustand diverse Speisereste mittels einer Grillspachtel von der Feuerplatte. Öle und Fette entfernen Sie mittels einer Küchenrolle oder saugendem Papier. Verwenden Sie KEINE speziellen Reinigungsmittel. **Wenn die Platte gereinigt ist, wird sie mit ausreichend Speiseöl per Pinsel oder weichem Tuch vollflächig eingeölt. So vermeiden Sie Rostbildung an der Platte.** Bei der nächsten Anwendung wird dieses Öl durch Hitze erweicht und kann einfach mit einem weichen Tuch (Küchenrolle) entfernt werden.

Asche in der Feuerschale

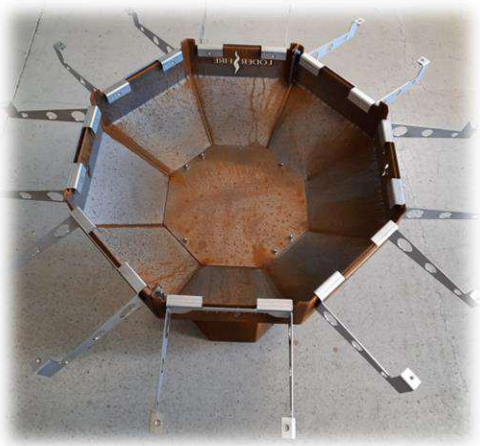
Wenn die Feuerschale zu voll wird, kann die Asche im vollständig abgekühlten Zustand mittels einer Mörtelpfanne perfekt und einfach entfernt werden. Bitte beachten Sie, dass glühende Ascherückstände einen Brand im Abfallbehälter verursachen können!

Nicht die gesamte Asche muss entfernt werden. Ein Aschebett von einigen Zentimetern Dicke ist perfekt für den nächsten Abbrand. Die Asche sorgt dafür, dass sich die Heizbasis schneller erwärmt. Wenn die Feuerstelle längere Zeit nicht benutzt wurde, kann die Asche nass sein. Eine feuchte Brennstoff-Aschebasis erschwert Ihnen die Startphase. Reinigen Sie im Bedarfsfall den Feuerschalenboden vollständig oder beginnen Sie den Abbrand mit sehr viel Kleinholz um die nasse Asche aufzutrocknen.

Abdeckung

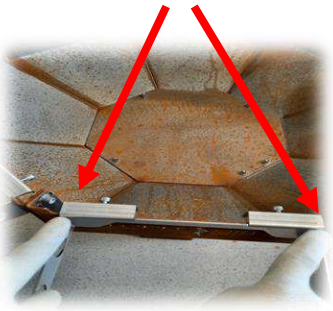
Lassen Sie die Feuerplatte nicht ohne Abdeckung im Outdoorbereich stehen. Wenn dies doch passieren sollte, steht eventuell Regenwasser auf der Platte und die Platte wird ihre eingebrannte Patina verlieren und zu rosten beginnen. Sollte sich Flugrost anlegen, können Sie diesen beim nächsten Heizvorgang einfach mit frischem Öl wieder entfernen.

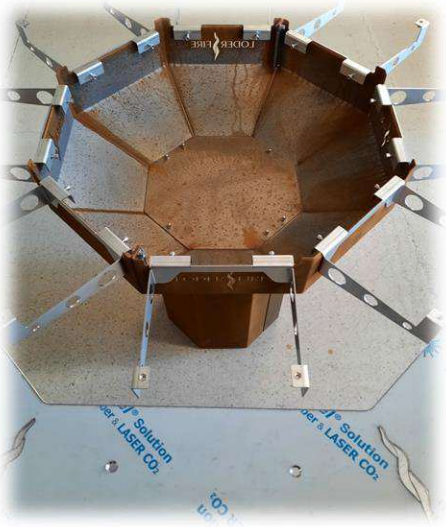
Bewirtungsring Montage



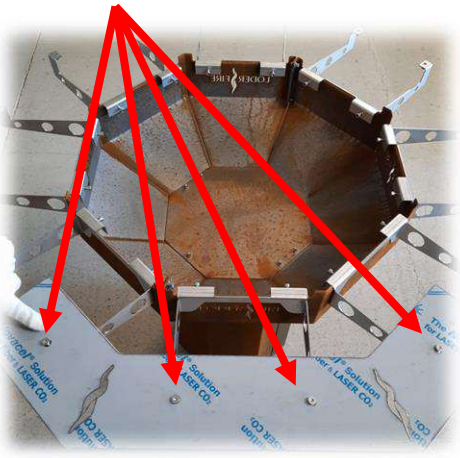
1.) Für die Montage des Bewirtungsrings hängen Sie die acht Halterungen in den Feuerkelch.

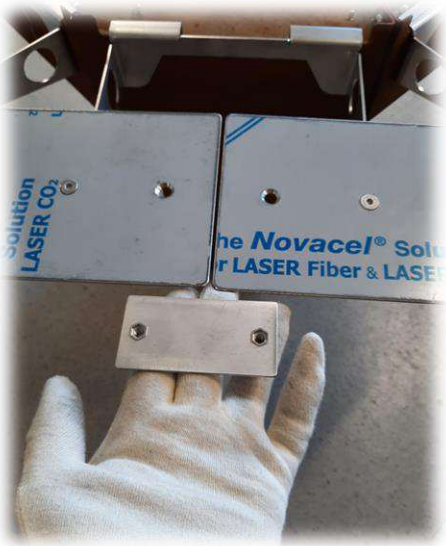
Schrauben **LOCKER** befestigen und gleichen **ABSTAND** beachten!





2.) Legen Sie die Viertelsegmente auf und Verschrauben Sie die Platte je 4 mal mit den Halterungen.





3.) Schrauben Sie die Verbindungsplatten mit Pressmuttern mittels den Senkkopfschrauben fest.

NUN WERDEN ALLE SCHRAUBEN FESTGEZOGEN

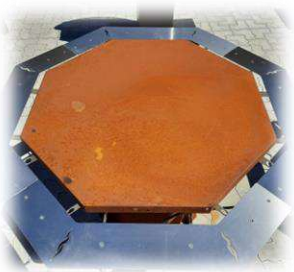
Bewirtungsring Montage

4.) Entfernen Sie die Schutzfolie
5.) Legen Sie die Feuerplatte auf den Feuerkelch.

6.) Die eingefrästen Bretter auflegen und fertig ist Ihr Bewirtungsring

WICHTIGER HINWEIS:
Die Holzauflagebretter sind unbehandelt und werden sich auf Grund von Witterungseinflüssen verändern.
Die Lagerung der Bretter sollte INDOOR stattfinden und die Bretter sind nicht für eine Spülmaschinenreinigung geeignet.

Belastbarkeit: max. 3 kg per Holzbrett.
Halbseitige Belastbarkeit: max. 2 kg per Holzbrett.



LoderFire®
Gmainstraße 9/2
A 4400 St. Ulrich bei Steyr
+43 (0)664 73016525
vertrieb@loderfire.at
www.loderfire.at

Büro, Lager & Schaugarten:
Eisenstraße 73
A 4400 St. Ulrich bei Steyr,
Terminvereinbarung nötig!