

Grillieren mit MIMOSA-Gartencheminées und MIMOSA-Grillzubehör

EINFEUERN

MIMOSA-Gartencheminées sind dank unseren hochwertigen Schamotten zum Feuern mit hohen Temperaturen geeignet. Die Cheminées können problemlos ganzjährig gefeuert werden. Wenn Sie bei sehr kühlen Temperaturen anfeuern, achten Sie bitte darauf, dass zu Beginn mit etwas weniger Hitze gefeuert wird, und die Temperatur erst allmählich erhöht wird.

Wenn Sie mit Holz grillieren, stellen Sie die Feuerböcke auf den Boden des Feuerraumes und schichten das Holz darüber auf. Die Feuerböcke erleichtern Ihnen das Anfeuern, da die Flammen von unten genügend Sauerstoff erhalten. Im Übrigen fällt anschliessend die Glut nach hinten in den Feuerraum.

Verwenden Sie immer gut getrocknetes Hartholz (wir empfehlen Buchenholz) oder gute Kohle. **Verwenden Sie keinesfalls flüssigen Brennbeschleuniger.** Wir empfehlen natürliche Anzündhilfen, wie z.B. Flammator-Anzünder aus Holzwolle.

Achten Sie darauf, dass **keine Glut oder Flammen** über den Feuerraum hinaus auf die Dektonplatte/Inoxplatte kommt. Dies könnte zu Beschädigungen führen. Die Platten sind hitzebeständig aber vertragen keine grosse Hitze über längere Zeit.

Hinweis: Wenn Sie sehr viel oder schlechtes Brennmaterial anzünden oder einen Feuerbeschleuniger wie z.B. Spirit verwenden, kann die Flamme bis zum Inoxhut hochschlagen. Er verfärbt sich bei Berührung mit der Flamme braun-rot. Inox ist äusserst dauerhaft. Auf die Qualität hat die Verfärbung keinerlei negativen Einfluss.

Beim Grillieren mit Holzkohle legen Sie die Holzkohle direkt auf den Boden des Feuerraumes - noch besser in einen Feuerrost - oder (wenn Sie mit dem Bratkorb oder -spieß vor dem Feuerraum braten) in einen Holzkohlebehälter. Wir empfehlen zum gleichmässigen Vorglühen der Holzkohle einen Anzündkamin zu verwenden. **Verwenden Sie gute, lang glühende Holzkohle oder -briketts.**

GRILLIEREN

Der Doppelarm kann links oder rechts eingesetzt werden. Auf beiden Seiten der Feuerplatte sind entsprechende Hülsen eingelassen. Auf dem Doppelarm können wahlweise Grillgeräte wie Grillrost, Bratkorb, Raclettehalter, Maronipfanne etc. eingesetzt werden. Sie lassen sich auf dem Schaft des Doppelarms in der Höhe stufenlos verstellen.

Die Seitenträger (-schiene) haben nach vorne einen „Stopp“. Werden die Träger ganz nach hinten geschoben, können sie herausgenommen werden.

Der Motor wird entweder mit dem Bratkorb oder Spieß bis zum Anschlag verschraubt. Legen Sie den Bratkorb oder Spieß in den vorderen Schlitz der Seitenträger. Den Zapfen des Motors fixieren Sie in der Ausbuchtung im hinteren Schlitz der Seitenträger. Sollte der Bratkorb/Spieß nicht schön rund drehen, ist er nicht genügend im Motor festgeschraubt.

Grillieren mit dem Grillrost über der Glut

Den Grillrost verwenden Sie zum Grillieren über der Glut. Er wird (Grillrost mit dem Rand

nach oben) auf den Schaft des Doppelarms gesteckt. Durch leichtes Anheben und Schrägstellen kann der Grillrost auf dem Schaft des Doppelarmes in der Höhe stufenlos reguliert werden.

Grillieren mit dem Lamellengrill über dem Feuer

Wenn es eilt, verwenden Sie den Lamellengrill respektive Lamellengrilleinsatz. Machen Sie im Feuerraum ein Feuer. Es können auch dünnere Holzscheite verwendet werden. Nach ca. 15 Minuten, sobald Sie eine kräftige Flamme haben, fahren Sie mit dem Lamellengrill direkt über das Feuer. Achten Sie darauf, dass der Lamellengrill möglichst hoch über das Feuer zu liegen kommt. Erhitzen Sie nun den Lamellengrill einige Minuten direkt in der Flamme und legen Sie dann das Grillgut auf. (Durch die Lamellen ist übrigens sichergestellt, dass die Flammen nicht direkt mit dem Grillgut in Berührung kommen und es dadurch verbrennt.)

Grillieren/Garen mit dem Bratkorb oder –spiess vor dem Feuerraum

Sollten Sie mit Holz feuern, heizen Sie tüchtig ein (ca. 45 Min.). Sobald Sie genügend Feuer aber auch schon etwas Glut haben, können Sie mit dem Garen beginnen. Es empfiehlt sich, während des Garens ab und zu etwas Holz nachzulegen, damit Sie immer genügend Hitze haben.

Sollten Sie Holzkohle verwenden, setzen Sie den Kohlebehälter hinter den Bratkorb/Spiess, damit Sie genügend Hitze zum Garen haben.

Im Bratkorb können Sie grössere Fleischstücke wie Braten, Gigot oder Poulets einklemmen. Den Spiess empfehlen wir für Poulets (Braten sollte nicht durchbohrt werden, da das Fleisch sonst Saft verliert).

Sowohl den Bratkorb als auch den Spiess können Sie auf die Seitenträger legen. Wir benützen immer die unteren Seitenträger. Mit einem zweiten Motor können Sie auch die oberen Seitenträger verwenden. Allerdings dauert die Bratdauer auf den oberen Trägern ein wenig länger.

REINIGUNG

Sämtliches Zubehör ist aus Inox, (Chromstahl), es ist daher leicht zu reinigen. Die Schalen des Bratkorbes können z.B. kurz vorgespült und dann ohne weiteres in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Etwas sperrigere Teile können mit Wasser und den handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Um den Lamellengrill zu reinigen, drehen Sie ihn nach Gebrauch um und brennen ihn kurz direkt in der Flamme aus. Verwenden Sie anschliessend die Inox-Reinigungsbürste um die Lamellen zu reinigen.

Die Saucenschale kann allenfalls mit Alufolie ausgekleidet werden, was die Reinigung erleichtert.

Die Reinigung der Dektonplatte ist äussert einfach. Die frischen Flecken mit einem feuchten Tuch und Spülmittel wegwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichem Universalreiniger (Vif) entfernt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Grillieren und gutes Gelingen

Ihr Mimosa-Team