

Verfügbares ZUBEHÖR



Einschwenkbare Pfannen



Elektrischer Hendlgriller



Funkenflugtür



Passende Unterlegeplatte
 Grau, Schwarz oder Riffeloptik



Steakpfanne



Wokpfanne



Gulasch-, Suppen-,
 Glühweintopf



Riffelblech-Einlage



Integrierbare
 Funkenflugtür



Grillrost



Elektrischer Drehspieß
 für Hendl & Braten

BEDIENUNGSANLEITUNG

HERMAPRO EDELSTAHL-GARTENKAMINE



mimosa.ch
 Schweizer Grillkultur für Generationen

Generalvertrieb Schweiz durch: **Mimosa**
 Cheminéebau und Gewürze AG
 Siloring 9 - Industrie Dintikon
 CH - 5606 Dintikon AG
 info@mimosa.ch - www.mimosa.ch
 Tel.: 056 624 45 90 - Fax: 056 624 45 91





Sehr geehrte (r) Kunde (in),

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf Ihres fahrbaren HERMAPRO Edelstahl-Gartenkamins. Wenn Sie nachstehende Hinweise beachten, wird Ihnen unser Grill- und Gartenkamin viele unvergessliche Stunden auf der Terrasse bereiten.

1. Das Anheizen des Gartenkamins darf nur mit getrockneten und ungefähr 2 Jahre gelagerten Hartholz erfolgen.
2. Bitte bedenken Sie, dass sich der verwendete hitzebeständige Senotherm-Lack einbrennen muss, d.h. vorsichtig anbrennen und die Temperatur langsam steigern. Dabei kann es zu einer leichten Rauchentwicklung der Senotherm-Beschichtung kommen. Die Einbrenndauer liegt bei ca. 30 Minuten.

Aufbau:

Der HERMAPRO-Gartenkamin 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 Holzlagerfach befindet. Jetzt können Sie das Modell vorsichtig von der Palette heben. Anschließend entfernen Sie die Verpackung der Haube und setzen diese mit dem Ausschnitt nach hinten wieder auf. Das Rohr mit der Regenhaube kann nun vorsichtig auf den Rauchrohrstutzen gesetzt werden.

Lackierung:

Der fahrbare HERMAPRO Edelstahl-Gartenkamin ist mit einer darüber liegenden grauen oder schwarzen Außenlackierung beschichtet. Bitte beachten Sie bei dem sorgsamem Zusammenbau, dass keine Kratzer im Lack entstehen. Sollten dennoch einmal Kratzer im Lack sein, können Sie bei uns jederzeit einen Spray erwerben, damit diese Kratzer wieder geschlossen werden. Sollte sich beim Reinigen des Grills Lack lösen, so kann dieser ebenfalls mittels der Spraydose jederzeit nachlackiert werden.

Erstes Anheizen:

Bei dem ersten Anheizen wird sich der Lack in den Gartenkamin einbrennen. Es kann daher zu einer leichten Rauchbildung kommen, die jedoch ungefährlich ist. Diese Rauchbildung wird nach mehrmaligen Heizvorgängen immer weniger. Der Lack ist dann eingebrannt und ausgehärtet. Es ist daher darauf zu achten, dass der Senotherm-Lack sich erst einbrennen muss, bevor der Kamin zum Grillen verwendet wird. Das Anheizen darf nur mit getrocknetem und zumindest 2 Jahre ausgelagertem Holz erfolgen.

Brennstoffe:

Als Brennstoff kann abgelagertes und trockenes Buchenholz oder Holzkohle verwendet werden, je nach Verwendungszweck als Heiz- oder Grillkamin. Beim Heizen des Gartenkamins mit Holz sind die Zubehörteile (Grillrost, Steakpfanne, elektrischer Drehspieß, etc.) zu entfernen, damit diese nicht beschädigt werden.

Bitte verbrennen Sie keine Abfälle oder Strauchgut, wegen des Umweltschutzes und der Garantieerlöschung, im Gartenkamin.

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!*

Aufgrund der starken Hitzeentwicklung während des Brennvorganges und der Abstrahlung nach unten, lagern Sie bitte im Holzlagerfach nur geringe Mengen an Brennholz. Leicht brennbare Materialien dürfen NICHT im Holzlagerfach aufbewahrt werden. Bitte benutzen Sie beim Anheizen des Gartenkamins keine flüssigen Hilfsmittel (Spiritus, Benzin, etc.). Diese Flüssigkeit würde in den Aschekasten laufen und sich im Brennraum verteilen. Es besteht dann Explosions- und somit eine Verbrennungsgefahr. Beim Anheizen mit solchen flüssigen Anheizhilfen 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 unbedingt zu beachten.

Steakpfanne - Erste Schritte:

Vor der ersten Inbetriebnahme die Speiseölschicht von der Pfanne abwaschen. Das Fett (hitzebeständig, wie z.B. Biskin, Palmin oder Sonnenblumenöl) über die Pfanne verteilen und eine kleine "Pfütze" Öl/Fett in der Mitte stehen lassen. Anschließend 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, Eier speisen, Pfannkuchen und Paniertes in etwas Öl oder Fett braten.

Grillrost:

Der Edelstahl-Grillrost ist in der Höhe variabel. Bei unterer Einstellung (eventuell zu großer Hitze) fassen Sie diesen bitte nur mit Handschuhen an und setzen Sie den Grilleinsatz in die nächsthöhere Stufe. Die Grilleinsätze sind in drei Höhen verstellbar und schwenkbar.

Steak- und Wokpfanne:

Die Pfannen bestehen aus 4,0 mm Stahl. Ein guter Koch weiß, dass reiner Stahl das Beste zum Braten und Grillen ist. In einer gut eingebrannten Pfanne bleibt nichts mehr hängen. Gemüse, Bratkartoffeln und Pfannkuchen werden knusprig braun. Bei der hohen Temperatur schließen sich beim Fleisch rasch die Poren und es bleibt zart, saftig und unvergleichlich im Geschmack. Die Stahlpfanne beginnt sich leicht zu bräunen und wird immer dunkler und besser. Es entsteht in der Pfanne eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert. Bitte nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig mit klarem Wasser abwaschen. **BITTE KEIN SPÜLMITTEL VERWENDEN UND DIE PFANNE NACH GEBRAUCH TROCKEN LAGERN!** Je dunkler die Pfanne wird, desto besser ist das Brat- und Grillgut. Kochprofis sagen dazu: Die Pfanne "läuft".

Glühwein- und Gulaschtopf:

Bitte montieren Sie den Einschwenkring in der gewünschten Stufe und setzen Sie den 11-Liter-Topf mit den Edelstahl-Griffhalterungen in diesen Ring ein. Anschließend können Sie den Glühwein- und Gulaschtopf in das offene Feuer einschwenken, bis Glühwein-, Punsch- oder Gulasch die gewünschte Temperatur erreicht haben. Auf Wunsch können Sie bei uns auch ein Stövchen (Untersetzer) aus Edelstahl zum Warmhalten der Speisen und Getränke auf dem Tisch erwerben.

Integrierte Funkenfluchtür:

Bitte ziehen Sie die integrierte und 360° drehbare Funkenfluchtür nur beim Anheizen des Gartenkamins vor die Brennkammer. Während des vollen Betriebes ist die Funkenfluchtür nach hinten zu schieben. Sollte diese nach vielfacher Verwendung etwas schwerer zu drehen sein, bitte die Räder am Edelstahlring mit etwas Schmieröl versehen.

Elektrischer Drehspieß mit Edelstahl-Fettauffangschale:

Gesundes Grillen mit einzigartigem Geschmack – das Feuer befindet sich hinter dem Grillgut – Hendl, Rollbraten, Beef, usw. Bitte füllen Sie ca. 1cm Wasser in die Tropfschale und stellen sie diese in den vorderen Bereich des Brennraums. Anschließend bitte rechts den Auflagebock montieren und links den Drehspieß einhängen. Nach dem Anheizen können Sie das Grillgut mit Öl übergießen und den Drehspieß auf den Auflagebock schieben. Nun können Sie den elektrischen Drehspieß starten und das Grillgut (Grillzeit bei Huhn oder Rollbraten ca. 1 Stunde) bei hoher Temperatur ständig gut beheizen.

Garantie:

Da die Feuerraum-Verkleidungen (Vermiculite-Schamottsteine) beständig den Wetter- und den Heizbedingungen bestehen müssen, sind diese nach dem Heizen, Kochen oder Grillen keiner Feuchtigkeit auszusetzen. Bitte verhindern Sie unbedingt, dass Schnee oder Wasser in die Brennkammer eindringen kann. Ansonsten kann für diese Materialien (Verschleißteile) keine Garantie- oder Gewährleistung übernommen werden.

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