



MIMOSA Cheminéebau und Gewürze AG
Siloring 9 / Industrie Dintikon
5606 Dintikon AG
info@mimosa.ch
Tel. 056 624 45 90

www.mimosa.ch

BEDIENUNGSANLEITUNG

VARIO EDELSTAHL-GARTENKAMINE



Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf des VARIO Gartenkamins, geprüft gem. 1.BImSchV nach DIN EN 1860 bzw. DIN EN 1860-1:2013.

Wenn Sie nachstehende Hinweise beachten, wird Ihnen unser Grill- und Gartenkamin viele unvergessliche Stunden auf der Terrasse bereiten.

Sicherheitsabstände:

Bitte von Wänden und sonstigen Gegenständen einen Sicherheitsabstand hinten und seitlich von 20 cm, sowie 80 cm im Strahlungsbereich einhalten. Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Gegenstände (Sonnenschirm, Storen, Möbel etc.) in unmittelbarer Nähe des befeuerten Gartenkamins aufgestellt sind.

Aufbau:

Der VARIO-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 wieder auf. Das Rohr mit der Funkenflughutze kann nun vorsichtig auf den Rauchrohrstutzen gesetzt werden.

Lackierung:

Der VARIO Edelstahl-Gartenkamin ist mit einem grauen oder schwarzen hitzebeständigen Senotherm-Lack beschichtet. Bitte achten Sie beim sorgsamem Zusammenbau darauf, dass keine Kratzer im Lack entstehen. Sollten dennoch einmal Kratzer im Lack sein, besteht keine Rostgefahr. Falls sich beim Reinigen des Grills Lack löst, so kann dieser ebenfalls mittels der Spraydose jederzeit nachlackiert werden. Sie können bei uns einen Spray erwerben, damit diese Kratzer wieder geschlossen werden können.

Erstes Anheizen:

Beim ersten Anheizen soll die Temperatur anfänglich langsam gesteigert werden. Es kann zu einer leichten Rauchbildung der Senotherm-Beschichtung kommen, die jedoch ungefährlich ist. Die Einbrenndauer liegt bei ca. 30 Minuten. Das Anheizen darf nur mit getrocknetem 2 Jahre gelagertem Hartholz (z.B. Buche) oder mit Grillkohle aus dem Fachmarkt erfolgen.

Reinigung/Pflege:

Der verwendete Senotherm-Lack ist hitzebeständig und UV-echt, jedoch **nicht beständig gegen haushaltsübliche Reinigungsmittel**. Der Gartenkamin darf ausschliesslich mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch (am besten Microfaser) gereinigt werden. Sollten Fettspritzer auf der Aussenhaube sein, bitte weniger Fett in der Pfanne verwenden und bei der Reinigung eventuell einen kleinen Spritzer Spülmittel begeben.

ACHTUNG: Bei der Reinigung mit haushaltsüblichen Reinigungs-/Desinfektionsmitteln oder Grillreinigern, sowie der Verwendung von Bürsten, Scheuerschwämmen oder Ähnlichem können wir keine Gewährleistung übernehmen!

Die Edelstahlteile können mit einem handelsüblichen Chromstahl- resp. Glaskeramikreiniger gereinigt werden.

Brennstoffe:

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

Verbrennen Sie keine Abfälle oder Strauchgut im Gartenkamin (→Garantieerlöschung).

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:

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.

Steak- und Wokpfanne (Stahl):

Vor der ersten Verwendung die Speiseölschicht von der Pfanne abwaschen. Dann Fett (hitzebeständig, wie z. B. Biskin, Palmin, 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 dunkelbraun sind. Nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch abreiben, kaltes Wasser darauf geben und die Rückstände mit einem Holz- oder Plastikspachtel abschaben. Danach einölen.

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. Die Stahlpfanne beginnt sich leicht zu bräunen und wird immer dunkler und besser. In der Pfanne entsteht 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 (INDOOR)!** Am besten nach der Reinigung mit Öl/Fett einreiben.

Sollte die Patina durch starkes Kratzen/Spülmittel angegriffen sein, bitte den Einbrennvorgang (Kartoffeln) wiederholen.

Grillrost:

Der schwenkbare Edelstahl-Grillrost ist in der Höhe auf drei Stufen einsetzbar. Bei unterer Einstellung (eventuell zu großer Hitze) fassen Sie diesen bitten nur mit Handschuhen an und setzen Sie den Grilleinsatz in die nächsthöhere Stufe.

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-/ 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.

Elektrischer Drehspieß/Bratkorb mit Edelstahl-Fettauffangschale:

Gesundes Grillen mit einzigartigem Geschmack – das Feuer befindet sich hinter dem Grillgut! Füllen Sie ca. 1 cm Wasser in die Tropfschale oder legen Sie Alufolie aus (die Reinigung ist dadurch einfacher). Hängen Sie den Drehspieß links in die beiden Hülsen. Nach dem Anheizen (im hinteren Bereich der Brennkammer) können Sie den Drehspieß mit dem Grillgut einschwenken. Nun können Sie den Elektromotor (230 V) starten und das Grillgut (Grillzeit bei Huhn oder Rollbraten ca. 1 Stunde) bei hoher Temperatur (Feuerraum ständig gut beheizen) braten.

Integrierte Funkenflutür:

Ziehen Sie die integrierte und 360° drehbare Funkenflutür nur beim Anheizen des Gartenkamins vor die Brennkammer. Wenn sie den Vario zum Heizen verwenden, achten Sie darauf, dass der Brennraum nicht zu stark mit Holz gefüllt ist. Durch sehr grosse Hitze könnte sich die Funkenflutür verziehen. Während des Grillens ist die Funkenflutür nach hinten zu schieben. Die Räder am Edelstahlring bitte regelmässig mit etwas Schmieröl versehen.

Vermiculite-Steine:

Der VARIO kann ganzjährig, nicht abgedeckt im Freien stehen.

Da die Feuerraum-Verkleidung (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.

Ebenso **darf der VARIO nicht abgedeckt werden**, da sich darunter Kondenswasser bilden kann, welches die Steine aufweicht und auch die Lackierung beschädigt. Wir empfehlen den Gartenkamin unter eine Überdachung zu ziehen oder mit der Öffnung zu einer Wand zu stellen. Bei der Montage der Vermiculite-Steine (Ersatzteile) sollten die Steine von der Mitte ausgehend nach links und wieder von der Mitte ausgehend nach rechts eingesetzt werden.

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

