

Bedienungsanleitung Feuerrohr

	<p>Rohr ganz nach oben schieben und Türe mit Riegel öffnen.</p> <p>Mit Kleinholz und 2-3 Anzündhilfen in der Mitte einen kleinen Haufen bilden. Anschliessend Türe zu machen und mit Riegel gut verschliessen.</p>
	<p>Korb ganz mit Brennholz füllen. Wenn Korb gefüllt, Anzündhilfe anzünden.</p>
	<p>Dann Rohr nach unten schieben, bis ein noch ca. 10 cm grosser Schlitz offen ist.</p> <p>Ca. 3-5 Minuten warten, bis das Feuer schön brennt.</p>



Sobald das Feuer schön brennt, Rohr wieder nach oben schieben.

Das Rohr sollte immer möglichst hoch eingestellt sein. Sobald jedoch der Rauch seitlich des Rohrs austritt, kann man es leicht nach unten schieben, damit der Rauch wieder durch das Rohr entweicht.

Durch das nach unten schieben entsteht Zug. Je weiter unten sich das Rohr befindet, desto schneller verbrennt das Holz und desto grösser ist die benötigte Holzmenge. Um das Rohr auf der optimalen Position einzustellen, schiebt man es ganz nach oben und dann einfach so weit nach unten, bis der Rauch wieder oben weg zieht.



Sobald das Feuer brennt, kann man das Grillgut aufstecken.




In die Löcher des Sockels, wird zuerst der Spiessträger eingesteckt.

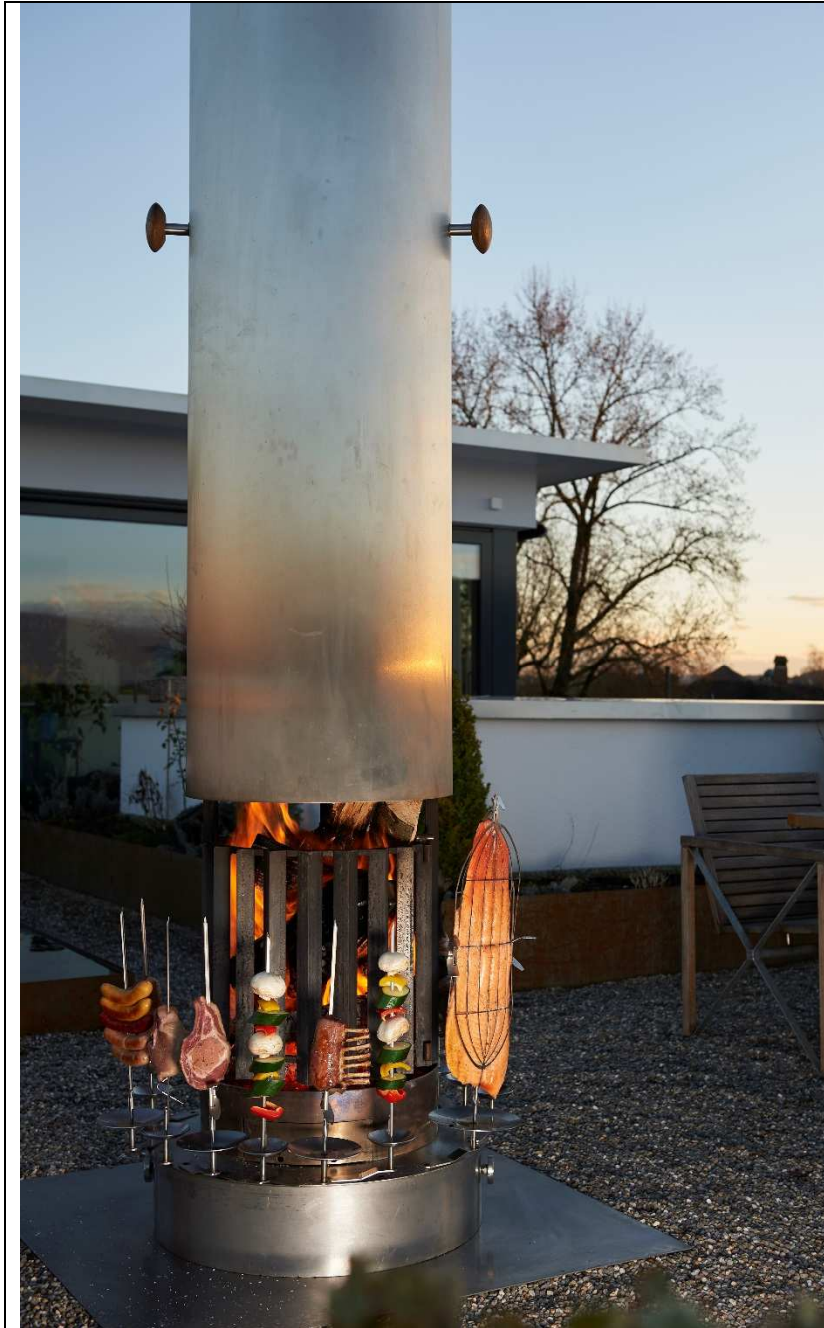


Darauf wird die Fettschale montiert. Es gibt 3 verschiedene Grössen von Fettschalen. Je mehr Saft aus dem Grillgut austritt, desto grösser muss die Fettschale sein.



Bei den meisten Würsten (Kalb, Servelat etc) reicht die kleine Schale (ausser solchen,

	<p>die mit Käse gefüllt sind). Gemüse, Pilze oder Fische, können auch mit der kleinen Fettschale gebraten werden. Für Lammracks, fetthaltigere Würste sollte die mittlere Schale genommen werden.</p>
	<p>Auf den Dorn der Fettschale wird der Spiess aufgesteckt.</p> <p>Um zu vermeiden, dass das Grillgut nach unten rutscht, wird am Spiess eine Arretierungsklammer befestigt. (Bei Grillgemüse nicht unbedingt notwendig)</p> 
	<p>Während des Grillierens ist darauf zu achten, dass ständig ein gutes Feuer brennt. Um einen kontinuierlichen Garvorgang zu gewährleisten, braucht es die Strahlungswärme des offenen Feuers. Also sollte der Korb während des Grillierens immer ganz mit Holz gefüllt sein.</p>



Die Spiesse kann man in der Regel von Hand von Zeit zu Zeit drehen, ohne dass man die Finger verbrennt.

Um ein gutes Resultat zu erzielen, sollte man das Grillgut ca. alle 4-5 Minuten mal drehen. Auch sollte man das Fleisch, das Gemüse oder den Fisch möglichst weit unten positionieren. Denn da hat es die grösste Hitze.

Wenn das Grillgut gar ist, kann man die Spiesse von der Fettschale entfernen und ggf. neue Spiesse aufstecken. Die Grillzange ist so konzipiert, dass man die Fettschale mit der Zange entfernen kann (Der Dorn der Fettschale passt zwischen den Schlitz in der Zange).



Wenn man mit Grillieren fertig ist, kann man das Feuerrohr auch nur noch als Aussenkamin und Wärmequelle nutzen.

Der Vorteil dabei ist, dass niemand im Rauch sitzt.



Am Schluss lässt man das Feuer etwas herunterbrennen. Durch das vollständige Herunterschieben des Rohrs, wird die Sauerstoffzufuhr unterbrochen und das Feuer verglimmt. Es ist jedoch möglich zu jedem Zeitpunkt (also auch wenn ein Sturm aufkommt und das Feuer noch im Vollbrand ist), das Rohr zu schliessen. Es erlischt dann automatisch.



Warnhinweise:

- Das Feuerrohr gehört ausschließlich ins Freie.
- Nicht unter dem Sonnen- oder Regenschirm grillen!
- Der Grill muss sicher aufgestellt werden, am besten auf einem ebenen Stück Rasen, auf planem Steinböden oder Terrassen, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Als Anzündhilfe keine Anzünd-Flüssigkeiten verwenden.
- Das Rohr bei brennendem Feuer nie nur leicht geöffnet brennen lassen. – Der Zug wird so stark, dass die Temperatur des Rohrs leicht über 1000° steigt. Also während des Feuerns immer mit möglichst weit offenem Rohr arbeiten.
- Das Rohr während des Betriebs nicht anfassen. Verbrennungsgefahr.
- Da Feuer immer einen besonderen Reiz auf Kinder ausübt, aber die Gefahren für sie am größten sind, wird empfohlen, dass sie sich in einem ausreichenden Sicherheitsabstand vom Feuerrohr entfernt aufhalten.

Bei Fragen bitte kontaktieren Sie bitte:

Sorglos Design AG
Marlis Roggwiler
Mobile: 079 600 28 15 oder m.roggwiler@sorglos-design.ch