

VIELEN DANK FÜR DEN KAUF EINES OnFire®-PRODUKTS. DIESE ANLEITUNG ENTHÄLT INSTALLATIONS-ANWEISUNGEN GARANTIEBESTIMMUNGEN UND ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ZUR OnFire® KOCHHEINHEIT.

AUFSTELLEN DER KOCHHEINHEIT

Auf der Aussenseite der Verpackung finden Sie eine Erklärung zum Auspacken der OnFire®-Kochheinheit. Bitte beachten Sie, dass alle Kochheinheiten genau wie in dieser Aufbauanleitung beschrieben aufgebaut werden müssen! Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch falsche Aufstell- oder Konfigurationsversuche der OnFire®-Kochheinheit entstehen.

Der Aufstellort muss den örtlichen gesetzlichen bau- und feuerpolizeilichen Sicherheitsvorschriften entsprechen! (Sicherheitsabstände von Brennbarem) Bei Unsicherheiten fragen Sie die entsprechenden Baubehörden, oder, und den Fachmann. Die Verantwortung liegt bei Ihnen.

TRANSPORT UND VERPACKUNG

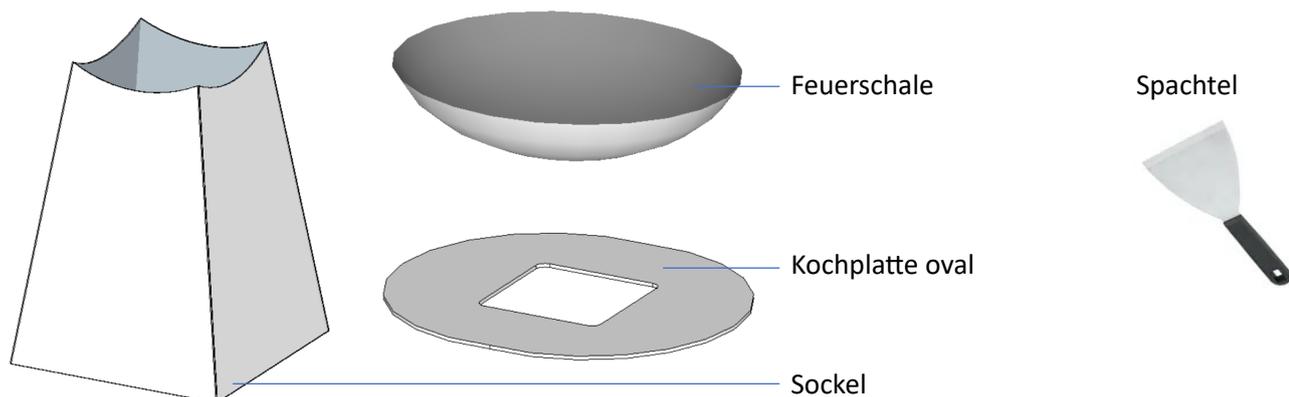
Kochheinheiten OnFire-Grills® werden verkehrt herum versendet (siehe Abbildungen). Unsere OnFire® Black-Produkte sind in eine zusätzliche Schicht eingewickelt von Verpackungsmaterial, um Transportschäden zu vermeiden.



SOCKEL UND FEUERSCHALE

Stellen Sie den Sockel zunächst auf eine feuerfeste Unterlage. Bei unseren OnFire®-Modellen empfehlen wir aufgrund des erheblichen Gewichts, die Kochheinheit mit zwei Personen aufzustellen. Platzieren Sie dann die Feuerschale gleichmässig im Loch des Sockels. Wenn Ihre Oberfläche nicht ganz eben ist, können Sie die verstellbaren Füße des Sockels verwenden, um sicherzustellen, dass sie eben ist. Beachten Sie, dass die sechs verstellbaren Füße nicht zu weit ausgezogen sind, da das OnFire®-Gerät möglicherweise instabil wird. Wir empfehlen einen maximalen Niveauunterschied von 10 mm. Wenn der Niveauunterschied mehr als 10 mm beträgt, wird empfohlen, die Oberfläche vor der Installation der OnFire®-Kochheinheit zu nivellieren. Sobald der OnFire®-Sockel aufgestellt ist, darf er nicht mehr bewegt werden. Beim Bewegen könnten die Nivellierfüße und/oder die Nieten, an denen die Nivellierfüße befestigt sind, beschädigt werden. Für etwaige Schäden, die durch das Bewegen der OnFire®-Kochheinheit entstehen, übernehmen wir keine Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche. Bitte beachten Sie, dass OnFire® Classic Black eine Beschichtung aufweist und daher anfälliger für Beschädigungen bei der Installation ist. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden, die durch die Installation Ihrer OnFire®-Kochheinheit entstehen.

Unsere OnFire® Island-Modelle verfügen rechts über Holzarbeitsflächen. Diese Oberflächen verfügen über Nylonfüße, die die Wärmeleitung von der Oberseite der Inselbasis blockieren. Der Sockel enthält eine zweite Oberseite und zwischen der Basis und der Oberseite besteht ein Abstand von einigen Millimetern. An der rechten Vorder-, Rückseite oder Seite des Sockels kann dieser Raum zum Einsetzen des Tablett und der Werkzeuge genutzt werden.



KOCHPLATTE

Um die Bildung von Graten am Rand der Kochplatte zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Kochplatte während des Transports nicht aufzurollen, da sich sonst Grate bilden könnten und das Kochfeld somit nicht mehr ausreichend mit einem Spachtel abgekratzt werden kann. Aufgrund des hohen Gewichts empfiehlt es sich, die Kochplatte mit zwei Personen anzuheben. Sie können es mit der dicken Aussenkante und der Innenkante festhalten. Wenn Sie die Kochplatte auf die Feuerschale stellen, wird empfohlen, dass zwei Personen die Innenkante der Oberseite festhalten und sie über die Feuerschale legen, bis sie einrastet. Wenn die Kochplatte nicht richtig in den Grill passt, können Sie sie drehen, bis der Ring auf dem Grill sitzt.

Hinweis: Die Verwendung von Handschuhen wird empfohlen, wenn Sie die Kocheinheit aufstellen. Achten Sie auch darauf, Ihre Kleidung und Finger nicht zu verschmutzen.

IMMER DRAUSSEN

Alle OnFire®-Kochgeräte sind so konzipiert, dass sie allen Wetterbedingungen im Freien standhalten. Der Unterbau und die Kocheinheiten bestehen aus Cortenstahl und weisen bei der Lieferung bereits Korrosionsspuren auf. Der Korrosionsprozess ist möglicherweise noch nicht vollständig abgeschlossen, was bedeutet, dass sich die Farbe des Geräts im Laufe der Zeit mit fortschreitendem Korrosionsprozess ändert. Die natürliche Korrosionsschicht schützt vor Durchrostung. Bitte beachten Sie, dass in den ersten Monaten etwas korrosives Wasser entlang des Sockels fließen kann und die Oberfläche, auf der das Gerät steht, beschädigen kann. Für Schäden, die durch dieses korrosive Abwasser entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Es ist wichtig, die Kochplatte regelmässig mit geeignetem Öl zu behandeln; Oberfläche und Kante. Die Kochplatte besteht aus Stahl und korrodiert.

BRENNHOLZ UND RICHTIG ANFEUERN

Hinweis: Die OnFire-Kocheinheit ist keine Abfallverbrennungsanlage. Verwenden Sie nur unbehandeltes Brennholz. Für optimalen Benutzerkomfort empfehlen wir, sehr trockenes, **unbehandeltes Holz** (ideal ofengetrocknet) zu verwenden, um eine Raumentwicklung beim Kochen bzw. Grillen zu vermeiden. Ausserdem lässt sich ofengetrocknetes Holz viel leichter anzünden. Stapeln Sie die Holzstücke paarweise, als ob Sie ein Blockhaus bauen würden, mit dem Stapel nach aussen, um die Raumentwicklung zusätzlich zu verhindern. Am besten eignet sich ofengetrocknetes Buchenholz, denn es verbrennt zu einer Kohlenmasse, die die Kochplatte optimal abdichtet. Dieser Kohleklumpen kann leicht bewegt werden, wenn Sie die Hitze an eine andere Stelle leiten möchten.



Anzünden: Die Holzbeige **immer oben**, z.B. mit Hilfe wachsextrahierter Holzwolle-Würfel, die Sie zwischen die obersten 2 kleinen Holzstücke legen, anzünden. Die Raumentwicklung wird durch das **Feuer oben** stark minimiert. Darauf achten, dass der Brennholzstapel rasch Feuer fängt.

Die ideale Grösse für Holzstücke beträgt max. ca. 10x33 Zentimeter. Es wird nicht empfohlen, grössere Holzstücke zu verwenden. Für einen Kochabend (4-5 Stunden) benötigen Sie: ca. zwei Holzsäcke à ca. 50 Liter, (entspricht ca. 25 kg p/Sack) je nach Aussentemperatur und atmosphärischer Bedingungen.

ERSTE VERWENDUNG

Beim ersten Gebrauch ist es wichtig, etwa 30 Minuten lang ein kleineres Feuer zu verwenden, damit sich die Kochplatte richtig stabilisieren kann. Bei der Produktion wurde der mittlere Teil der Kochplatte leicht nach unten gedrückt. Wenn die Kochplatte erhitzt wird, wird sie noch stärker unter Druck gesetzt, und wenn Sie beim ersten Gebrauch des OnFire®-Kochgeräts ein zu grosses Feuer anzünden, kann es bei späterer Verwendung zu übermässigem Druck auf die Kochplatte kommen. Es ist sehr wichtig, die Kochplatte mit dem oben beschriebenen Verfahren richtig vorzubereiten. In manchen Fällen wölbt sich die Kochplatte stattdessen in der Mitte und nach oben und wird dann konvex. Dies bedeutet, dass der Stahl falsch beansprucht wird. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler. Wenn Sie ein zu grosses Feuer mit Holz befeuern, das sehr hohe Temperaturen erreicht, wie zum Beispiel Hartholz, das im Bauwesen verwendet wird, kann dies zu einer vollständigen Verformung des Kochfelds führen. Für Schäden, die aus einem solchen Missbrauch entstehen, wird keine Garantie übernommen.

Alle OnFire®-Kochplatten werden bei der Herstellung zum Schutz vor Korrosion mit Öl behandelt. Nachdem Sie die Kochplatte mit einem kleinen Feuer richtig aufgestellt haben, können Sie mit dem Entfachen eines grösseren Feuers

beginnen. Angesichts der Tatsache, dass OnFire®-Kochfelder eine Dicke von 10 mm haben, ist ein ziemlich grosses Feuer erforderlich, um sie richtig zu erhitzen.

Sobald die Kochplatte gut erhitzt ist, beträufeln Sie sie mit Olivenöl und verteilen Sie es mit einem Küchenpapier.

Wiederholen Sie dies 2-3 Mal. Schaben Sie dann die Kochplatte mit dem mitgelieferten Spachtel ab und schieben Sie die Schabrückstände ins Feuer. Das Kochfeld gibt zunächst eine schwarze Substanz. Einfach noch ein paar Mal mit Olivenöl beträufeln, das Öl verteilen und die Kochplatte abkratzen. Sobald Sie nur noch die beigen Kratzer entfernen können, ist das Kochfeld sauber und betriebsbereit. Einfach noch einmal mit Olivenöl beträufeln, ausrollen und loskochen! Es wird empfohlen, bei den ersten zwei bis drei Malen, in denen Sie das Gerät verwenden, Olivenöl zu verwenden. Kochherd OnFire®. Olivenöl hat einen niedrigeren Brennpunkt, was ist für die Kochplatte, um einen schönen Farbton zu erhalten. Braun schwarz. Nach den ersten Anwendungen können Sie mit der Verwendung von Ölsorten mit höherem Brennpunkt beginnen, beispielsweise Sonnenblumenöl oder Erdnussöl. Das Kochen des Öls in der Kochplatte schützt diese ausserdem vor Korrosion. Wird die Kochstelle allerdings längere Zeit nicht benutzt, trocknet das Öl aus. und die Kochplatte beginnt bei nassem Wetter zu korrodieren. Um die Bildung einer solchen Korrosion zu vermeiden, beachten Sie „Immer draussen“!

KOCHEN bzw. GRILLEN

Es dauert je nach Witterung und Aussentemperatur 25 bis 45 Minuten, bis die Kochplatte am Innenrand eine Temperatur von etwa 300 °C und am Aussenrand etwa 200 °C erreicht. Machen Sie dazu ein Feuer mit der oben erwähnten Blockhausmethode. Sobald das Holz des ersten Feuers richtig brennt, verteilen Sie die heisse Masse unter den Rändern der Kochplatte und legen Sie neues Holz mit der Rinde nach oben hinein. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, wie Sie die Kochplatte heiss halten möchten. Sie machen so lange, wie es dauert. Im Herbst und Winter viel mehr Holz, um die Kochplatte warm zu halten, als im Frühling und Sommer. Bei Wind wird die Kochplatte belüftet. Dort, wo der Wind aus dem Gerät austritt, ist es heisser. Kocheinheit OnFire®, also in Windrichtung. Sie können dies ausgleichen, indem Sie mehr heisse Glut in die entgegengesetzte Richtung schieben. Sobald sich die Kochplatte zu erwärmen beginnt, müssen Sie sie zunächst mit dem Spachtel abkratzen und anschliessend mit einem geölten Küchenpapier abreiben. Sobald die Kochplatte heiss genug zum Kochen ist, geben Sie etwas Öl an die Stelle, an der Sie das Essen platzieren möchten. Immer wenn die Kochplatte anfängt, trocken und stumpf auszusehen, wird dies der Fall sein. Es ist notwendig, mehr Öl hinzuzufügen, um sicherzustellen, *dass die Kochplatte immer ausreichend geölt ist.* Beim Garen von Fisch und Gemüse müssen Sie mehr Öl hinzufügen als beim Garen von fettem Fleisch. Sie können auch Holzbretter (unbehandeltes Zedernholz) verwenden, um dickere Fleisch- oder Fischstücke nach dem Bräunen der Aussenseite ganz langsam zu garen.

DAS FEUER LÖSCHEN

Am besten lässt man das Feuer von selbst erlöschen. Bitte beachten Sie, dass die Asche und die Kochplatte nach Gebrauch noch längere Zeit heiss bleiben können. (Eine weitere Möglichkeit besteht darin, das Gerät abzudecken. des Kochens OnFire® mit einem der optionalen Dämpfer (35 cm Durchmesser) für das Feuer löschen.)

WARTUNG

OnFire®-Kocheinheiten erfordern einen relativ geringen Wartungsaufwand. Wie bereits erwähnt, kann es zu Korrosion auch auf der behandelten Kochplatte kommen, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht verwenden. Solche Korrosion kann leicht entfernt werden. Wenn Sie die Kochplatte richtig vorbereiten und behandeln, kann die Korrosion besser beseitigt werden. Es ist wichtig das sauber und richtig zu machen.

Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Korrosion zu entfernen, wie in Kapitel, „Immer draussen“ erklärt.

Wenn Sie Ihre Kocheinheit OnFire® viel benutzen, sammelt sich eine glatte Schicht von Kohlenstoffrückständen auf der Oberseite der Platte, wodurch diese beim Gebrauch glatter und komfortabler wird. Von Zeit zu Zeit kann sich diese Schicht teilweise ablösen. Wenn Sie sehen, dass es an einigen Stellen abplatzt, kratzen Sie diese mit dem Spachtel ab und reiben sie diese mit neuem Öl ein. Die Schichten von Kohlenstoffrückständen erneuern sich auf diese Weise nach und nach.

LASSEN SIE IHREN OnFire® NICHT UNBEAUFICHTIGT

Bitte beachten Sie, dass das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt bleiben sollte. Benutzen Sie die OnFire®-Kocheinheit halten Sie sich vom Gerät fern. speziell Kinder, Haustiere sowie andere Lebewesen.

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR DEN ARTIKEL

Für das Material und die Konstruktion aller Stahlelemente aller Geräte gilt eine lebenslange eingeschränkte Garantie. Es gelten ebenso die bereits im vorgehenden Text enthaltenen Garantievorbehalte. Unsachgemäßes umgehen mit dem Produkt schliesst sämtliche Garantieleistungen aus.

OnFire®-Kocheinheit für die ursprünglichen Käufer oder Eigentümer, sofern sie das Gerät gekauft haben. bei einem Vertragshändler und lassen Sie die Garantie ggf. registrieren. Für die ordnungsgemässe Registrierung von OnFire-Produkten besuchen Sie www.onfirebbq.com

ACHTUNG!

- DER ONFIRE BBQ wird sehr heiss  - während des Betriebes **nicht berühren!**
- Benutzen Sie den OnFire BBQ nicht in Innenräumen!
- Halten Sie Kinder und Haus- und andere Tiere fern!
- Benutzen Sie zum Anzünden eines Feuers **niemals** Brandbeschleuniger wie Alkohol, Petrol oder Benzin usw. – Es besteht dabei akute Verbrennungsgefahr oder Gefahr für andere Verletzungen. Diese können schwerwiegend und tödlich sein!

WEITERES ZUBHÖR ZU OnFire®-KOCHEINHEIT

- Grillrost als Aufsatz
- Bratspieße mit Auflage SET
- Witterungsschutz Abdeckung Metall
- Witterungsschutz Abdeckung Kunststofftuch
- Infrarot Thermometer
- Holzumrandung zu Kochplatte
- Anbau-Möbel auf Anfrage

Vieles mehr, fragen Sie uns oder unter: www.tl-tech.ch – Shop

Wir wünschen Ihnen viel Freude und feines Essen mit Ihrem BBQ OnFire. Ihr TL-TECH Team



TL-TECH AG

Unterdorf 18

CH 8235 Lohn SH

info@tl-tech.ch www.tl-tech.ch