

Wir bedanken uns bei Ihnen für den Kauf eines MICARO-Produktes.

Der wertige Stahl Ihres Feuerobjektes wird sich im Laufe der Zeit durch den Oxydationsvorgang zu einem Unikat entwickeln. Beeinflusst wird dieser Vorgang durch Gebrauch, Aufstellungsort und Witterungseinflüsse.

Wir wünschen Ihnen viele schöne Stunden mit Ihrer MICARO- Feuerstelle.

Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Feuerkorb, Feuerschale oder Griller in Betrieb nehmen.



ACHTUNG!

- MICARO-Feuerkörbe/Feuerschalen und Griller und deren Sockel sind ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt. Die Feuerkörbe/Feuerschalen dürfen niemals in Innenräumen und/oder geschlossenen Bereichen wie Carports, Garagen, auf Veranden, Balkons, in überdachten Höfen/Bereichen oder sonstigen überdachten Örtlichkeiten benutzt werden.
- Die MICARO-Feuerkörbe/Feuerschalen und deren Sockel dürfen nur auf glattem, ebenem und feuersicherem Untergrund in windgeschützter Lage mit mindestens 3 Metern Abstand zu möglichen brennbaren Materialien aufgestellt werden. Es ist darauf zu achten, dass die Feuerkörbe/Feuerschalen einen sicheren Stand haben.
- Es sollte ausschließlich trockenes Holz als Brennmaterial benutzt werden.
- Niemals feuergefährliche Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Feuerzeugbenzin zum Anzünden des Holzes in den Feuerkörben/Feuerschalen benutzen. Nur Anzündholz, Papier oder Grillanzünder verwenden. Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.
- Die Feuerkörbe/Feuerschalen und Griller werden während der Benutzung sehr heiß. Die Feuerkörbe/Feuerschalen und Griller dürfen während des Gebrauchs nicht umgestellt oder berührt werden.
- Die Feuerkörbe/Feuerschalen und Griller außer Reichweite von Kindern und Haustieren aufstellen bzw. benutzen.
- Die Feuerkörbe/Feuerschalen und Griller während der Benutzung immer im Auge behalten.
- Das Feuer nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten löschen, zur Sicherheit ist immer ein Feuerlöscher oder Sand zum Ablöschen des Feuers bereitzuhalten.
- Die Feuerkörbe/Feuerschalen und Griller müssen vor dem Entleeren des Aschebehälters vollständig abgekühlt sein. Achten Sie auf verborgene, womöglich noch vorhandene Glut.

Die unter Umständen angerostete Oberfläche bei Auslieferung ist erwünscht und aufgrund des Beschichtungsprozesses bei jedem einzelnen Produkt unterschiedlich. Oxydation/Rost ist ein fortschreitender Prozess, der ebenfalls erwünscht ist und keinen Mangel darstellt. Es ergibt sich daraus eine schöne Patina, die sich bei jedem der Feuerkörbe bzw. der Feuerschalen durch Gebrauch, Aufstellungsort und Witterungseinflüsse anders darstellt. Bitte beachten Sie, dass aufgrund des Oxydationsprozesses Korrosionsspuren auf diversen Untergründen entstehen können. Wir empfehlen dafür die galvanisch verzinkte Bodenplatte, die Sie als Zubehör dazu bestellen können.

Aufstellen und Gebrauch des MICARO Feuerschalen Grillset I & II

- Der Sockel darf nur auf glattem, ebenem und feuersicherem Untergrund aufgestellt werden.
- Platzieren Sie die Kegelfeuerschale auf dem Sockel und stellen Sie sicher, dass die Kegelspitze der Kegelfeuerschale in die dafür vorgesehene runde Öffnung des Sockels eintaucht und die Kegelfeuerschale ebenmäßig am Sockel sitzt.

Wir können keine Haftung für Schäden übernehmen, die durch mangelhafte Aufstellung entstehen.
- Platzieren Sie die Grillplatte so auf der Kegelfeuerschale, dass sie gleichmäßig mittig auf dieser zu liegen kommt. Aufgrund des hohen Gewichtes der Grillplatte ist keine Verankerung dieser auf der Kegelfeuerschale vorgesehen. Um Unfälle zu vermeiden, ist jedoch darauf zu achten, dass die Grillplatte nicht unsachgemäß beim Gebrauch verschoben wird.
- Die Grillplatte besteht aus Stahl und kann korrodieren, wenn sie nicht regelmäßig mit Speiseöl behandelt wird. Sollte es trotz Behandlung zu Korrosion kommen, kann die Grillplatte mit rostfreien Metallbürsten per Hand oder unter Zuhilfenahme von Elektrowerkzeugen davon befreit werden. Nach dieser Behandlung ist die Grillplatte gründlich zu reinigen und von Bearbeitungsrückständen zu befreien. Sobald die Grillplatte sauber ist, sollte sie sofort wieder mit Speiseöl behandelt werden.
- Aufgrund fertigungsbedingter Materialspannungen ist die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit einem kleinen, nicht zu starken Feuer auf Temperatur zu bringen, damit die Materialspannungen sich setzen können. Dieser Vorgang kann 30 Min. und länger dauern. Anschließend kann die Grillplatte auf den Grillvorgang vorbereitet werden, indem sie mit Speiseöl benetzt und das Öl mit einem Küchentuch gleichmäßig verteilt wird. Achtung: Bitte immer geeignete Handschuhe tragen! Dieser Vorgang muss einige Male wiederholt werden. Nach jedem Vorgang müssen die erhärteten Speiseöl-Rückstände mit einer lebensmittelechten Küchenspachtel entfernt werden.
- Beim eigentlichen Grillvorgang ist die Grillplatte stets mit Speiseöl zu benetzen, um gute Ergebnisse zu erzielen.
- Während des Erhitzens der Grillplatte kann es zu Verformungen der Grillplatte kommen, die sich je nach Temperaturverlauf stärker oder schwächer zeigen können. Eine dauerhafte leichte Verformung kann nie vollständig ausgeschlossen werden und stellt keinen Gewährleistungsfall dar.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und schöne Stunden mit Ihrem MICARO-Grillset!