

Betriebsanleitung für Ihre eldur Garden Fire Feuerschale

Vielen Dank, dass Sie sich für **eldur Garden Fire** entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen viel Stimmung und Grillspass mit der Feuerschale.

Grillplatte

Unsere Grillplatten: Die 6-8 mm dicke Platten (in Stahl FE) sind gegen Hitzeverzug doppelt verstärkt. Das Material leitet im Gegensatz zu anderen die Wärme besonders gut. Damit die Grillplatte nicht rostet, muss diese zwingend mit Speiseöl eingebrannt werden. Dadurch entsteht eine Patina, welche die Oberfläche schützt.

Durch das starke Erhitzen erfolgt eine minimale Wölbung der Stahlplatte nach innen, welche zum Zweck des Ablaufs der Grillsäfte bzw. des Speiseöls dient. Beim Grillen gart das Grillgut somit nicht im eigenen Saft, sondern wird gebraten.

Alle runden Grillringe sind mit Grillschlitzen versehen und garantieren damit ein optimales Grillenerlebnis. Mit ihnen lässt sich alles zubereiten, was der Gaumen begehrt. Vorteile: Durch die Grillschlitze ist eine perfekte Feuerung gewährleistet. Zusätzlich dienen die Schlitze als Rost für Wurstwaren oder Fleischstücke, wenn beim Grillstück ein Goldbrand verlangt wird! Die eldur Garden Fire Cubes überzeugen auch ohne Grillschlitze, da die Luftzufuhr über die Seiten gewährleistet ist. Ausserdem besitzen diese eine Ascheschublade zur bequemen Reinigung. Eldur Garden Fire deckt somit alle Möglichkeiten ab.

Die Grillplatte liegt lose auf der Feuerschale. Der Spalt dient als Abfluss für die Restflüssigkeit, die an der Innenwand der Schale abläuft und dann im Feuerraum verdampft.

Die Grillplatte kann einfach durch Anheben herausgenommen werden. Dies vereinfacht die Reinigung der Platte und so können Sie den Feuerraum und den Feuerboden von Zeit zu Zeit problemlos komplett reinigen.

Feuerschale

Da das Rosten ein natürlicher Prozess ist, kann der Rost im Laufe der Zeit seine Färbung ändern und/oder unterschiedlich am Objekt ausfallen. Das ist stark abhängig von der Luftfeuchtigkeit, Temperatur und weiteren Einflüssen. Wenn Sie die für sich perfekte Rostfärbung erzielt haben, können Sie die Metallobjekte lackieren oder mit einem Spezial-Öl behandeln, um den vorliegenden Rostzustand zu konservieren. Rost kann abfärben, deshalb ist der Schutz der umliegenden Gegenstände und des Untergrundes zu achten.

Garantiert gelungenes Grillen, Garen und Kochen durch das maximale Feuerraumvolumen unserer Systeme. Aufgefangenes Regenwasser läuft durch den Pfropfen gut ab.

Inbetriebnahme und Einbrennen der Grillplatte:

Durch die Rost-Optik der Feuerschale kann sich Flugrost auf der Grillplatte sammeln. Dieser kann durch die Reinigung mit Stahlwolle entfernt werden.

Die Grillplatte ist bei der Lieferung bereits mit Speiseöl vorbehandelt – dies zum Schutz während des Transportes. Entfernen Sie das Speiseöl mit Seife und tragen Sie neues Speiseöl zum **Einbrennen** auf. Dafür feuern Sie die Feuerschale an und verteilen dann Sonnenblumen- oder Erdnussöl auf der gesamten Oberfläche (Achtung, die Platte wird sehr heiss!). Während 30-45 Minuten wiederholen Sie das Einölen zwei bis drei Mal. Spezielle Techniken bei der Anfeuerung sind nicht notwendig.

Danach können Sie das Stimmungsfeuer geniessen und Ihr Grillgut auf die Platte legen. Auf dem Boden können Sie die Glut des Feuers mit einem Feuerschieber bewegen und die Hitze regulieren. So können unterschiedliche Hitzezonen auf der Feuerscheibe gebildet werden, um Ihr Grillgut perfekt zu garen.

Reinigung:

Nach dem Grillen können Reste ganz einfach mit dem eldur Garden Fire Spachtel von der Grillplatte entfernt und ins Feuer geschoben werden. Mit einer Handschaufel und einem Handbesen entnehmen Sie mühelos die abgekühlte Asche durch die Feueröffnung.

Vor jeder weiteren Benutzung genügt das Abwischen mit einem feuchten Tuch, wenn die Feuerschale abgedeckt war. Trocknen Sie die Grillplatte vollständig ab. Anfeuern – Platte mit Speiseöl bearbeiten – und schon geht der Genuss des Stimmungsfeuers oder der Grillspass wieder los!

Materialempfehlungen

Öl

Für das Einölen empfehlen wir normales Speiseöl wie Sonnenblumen- oder Erdnussöl. Liebhaber der Feuerschale können auch Nelkenöl verwenden.

Holz

Um den eldur Garden Fire richtig einheizen zu können, benötigen Sie am besten sehr fein gespaltene Buchenholz-Scheiten. Nach dem Anfeuern können Sie nach und nach grössere Scheite ins Feuer geben. Die Glut und die Flammen entwickeln sich am besten, wenn das Grillholz richtig trocken ist – je trockener desto besser. Am besten eignet sich dazu das Holz von Buche und Birke. Nadelhölzer sollten gemieden werden.



Manuel d'utilisation pour votre brasero eldur Garden Fire

Merci d'avoir choisi **eldur Garden Fire**.

Nous vous souhaitons beaucoup d'ambiance et de plaisir pour vos grillades avec le brasero.

Plaque de grill

Nos plaques de grill : les plaques de 6 à 8 mm d'épaisseur (en acier FE) sont doublement renforcées contre le défaut de chaleur. Le matériau évacue particulièrement bien la chaleur contrairement aux autres. Afin que la plaque de grill ne rouille pas, elle doit impérativement être passée à l'huile alimentaire. Cela crée une patine qui protège la surface.

Le chauffage fort entraîne une courbure minimale de la plaque en acier vers l'intérieure, ce qui sert pour l'écoulement du jus ou de l'huile alimentaire. Lors des grillades, les aliments ne cuisent ainsi pas dans leur propre jus, mais sont rôtis.

Tous les anneaux ronds du grill sont équipés de fentes de grill et assurent ainsi une expérience de grillade optimale. Ils permettent de préparer tout ce qui fait chanter le palais. Les avantages : la fente de grill garantit une combustion parfaite. En outre, les fentes servent de grille pour les produits de charcuterie ou les morceaux de viande, lorsqu'un feu doré est nécessaire pour les grillades ! Les eldur Garden Fire Cubes impressionnent également sans fente de grill, car l'arrivée d'air est assurée par les côtés. En outre, ils disposent d'un tiroir à cendres pour un nettoyage confortable. Eldur Garden Fire couvre ainsi toutes les possibilités. La plaque de grill est posée librement sur le brasero. La fente sert d'évacuation pour les restes de liquides, qui s'écoulent sur la paroi intérieure du bac puis s'évaporent dans le foyer.

La plaque de grill peut être retirée facilement en la soulevant. Cela simplifie le nettoyage de la plaque et vous pouvez ainsi nettoyer sans difficulté la totalité du foyer et du fond du foyer de temps en temps.

Foyer

Étant donné que l'oxydation est un processus naturel, la grille peut changer de couleur au fil du temps et/ou varier. Cela dépend fortement de l'humidité de l'air, de la température et d'autres influences. Si vous avez obtenu une couleur de grille parfaite pour vous, vous pouvez laquer les objets en métal ou les traiter avec une huile spéciale, pour essayer de conserver l'état de rouille. La grille peut déteindre, il faut donc veiller à protéger les objets environnants ainsi que le sol.

Des grillades et cuissons réussies à coup sûr grâce au volume du foyer maximale de nos systèmes. Les eaux résiduelles collectées s'évacuent bien par le bouchon.



Mise en service et cuisson de la plaque de grill :

Du fait de l'aspect rouille du foyer, des dépôts de rouille peuvent s'accumuler sur la plaque de grill. Ils peuvent être éliminés par un nettoyage avec de la paille de fer.

À la livraison, la plaque de grill est déjà prétraitee avec de l'huile alimentaire, pour la protection pendant le transport. Éliminez l'huile alimentaire avec du savon et appliquez une nouvelle couche d'huile alimentaire pour la **cuisson**. Pour cela, allumez le foyer et répartissez l'huile de tournesol ou d'arachide sur toute la surface (attention, la plaque est très chaude !). Pendant 30 à 45 minutes, répétez le graissage deux à trois fois. Aucune technique spéciale n'est nécessaire pour l'allumage.

Vous pouvez ensuite profiter du feu d'ambiance et placer vos aliments sur la plaque. Dans le fond, vous pouvez déplacer les braises et régler la chaleur. Il est ainsi possible de créer différentes zones de chaleur sur la plaque du foyer pour cuire vos aliments à la perfection.

Nettoyage :

Après les grillades, les restes peuvent être retirés très facilement de la plaque de grill à l'aide de la spatule eldur Garden Fire et être jetés au feu. Avec une pelle à main et un balai, vous pouvez facilement jeter les cendres refroidies dans l'ouverture du foyer.

Avant toute autre utilisation, il suffit d'essuyer avec un chiffon humide, lorsque le foyer était couvert. Séchez entièrement la plaque de grill. Allumez, appliquez de l'huile alimentaire sur la plaque, et profitez du feu d'ambiance ou du plaisir des grillades !

Recommandations matérielles

Huile

Pour le graissage, nous recommandons de l'huile alimentaire normale comme de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Les amoureux du brasero peuvent aussi utiliser de l'huile de clou de girofle.

Bois

Pour pouvoir chauffer correctement le eldur Garden Fire, il vous faut de préférence des bûches de bois coupées très finement. Après l'allumage, vous pouvez rajouter de grandes bûches petit à petit dans le feu. Les braises et les flammes se développent mieux si le bois est vraiment sec – plus il est sec, mieux c'est. De préférence il faut utiliser pour cel a du bois de hêtre et de bouleau. Les bois de conifère doivent être évités.

Istruzioni per l'uso del vostro braciere eldur Garden Fire

Grazie per aver scelto **eldur Garden Fire**.

Vi auguriamo buon divertimento con il braciere – per creare la giusta atmosfera e per le grigliate.

Piastra per grigliare

Le nostre piastre per grigliare: le piastre spesse 6-8 mm (in acciaio Fe) sono doppiamente rinforzate contro le distorsioni provocate dal calore. Il materiale, rispetto ad altri materiali, conduce il calore particolarmente bene. Per evitare che arrugginisca, la piastra per grigliare deve essere unta con dell'olio alimentare ed esposta al fuoco. In questo modo si crea una patina che protegge la superficie.

Il calore intenso produce una leggera bombatura della piastra di acciaio verso l'interno, necessaria per lo scolo dei succhi di grigliatura ovvero dell'olio alimentare. In questo modo, le pietanze da grigliare vengono arrostiti e non cuociono nei loro succhi.

Tutti gli anelli per grigliare tondi sono dotati di fessure per grigliare e garantiscono così un risultato di grigliatura ottimale. Consentono di cucinare tutte le cose che deliziano il palato. Vantaggi: le fessure per grigliare garantiscono un'accensione perfetta. Inoltre, le fessure possono essere utilizzate come griglie per le salsicce o i pezzi di carne, se si desidera ottenere una piacevole doratura. Gli eldur Garden Fire Cube convincono anche senza fessure per grigliare, dato che l'immissione d'aria è garantita attraverso i lati. Inoltre, questi modelli sono dotati di un cassetto per la cenere per facilitare la pulizia. Eldur Garden Fire offre così tutte le possibilità.

La piastra per grigliare è appoggiata sul braciere. La fenditura funge da scolo per i succhi residui, che defluiscono nella parete interna del braciere ed evaporano quindi nella camera di combustione.

La piastra per grigliare può essere tolta semplicemente sollevandola. Questo semplifica la pulizia della piastra e consente di pulire a fondo periodicamente la camera di combustione e il fondo del braciere.

Braciere

Dato che l'arrugginimento è un processo naturale, la griglia, nel corso del tempo, può cambiare colorazione e/o presentarsi in modo diverso in diversi punti. Questo dipende molto dall'umidità dell'aria, dalla temperatura e dagli altri influssi. Una volta ottenuto l'arrugginimento che si preferisce, gli oggetti metallici possono essere verniciati o trattati con un olio speciale al fine di conservare lo stato di arrugginimento raggiunto. La ruggine può macchiare; pertanto, deve essere garantita una protezione adeguata degli oggetti circostanti e della pavimentazione.

Grigliare, arrostiti e cuocere con successo grazie al volume massimo della camera di combustione dei nostri sistemi. L'acqua piovana raccolta defluisce senza problemi attraverso il tappo.

Messa in funzione ed esposizione al calore della piastra per grigliare:

Alla luce dell'effetto arrugginito del braciere, sulla piastra per grigliare può accumularsi della ruggine incipiente. Questa può essere rimossa utilizzando della lana d'acciaio per la pulizia.

La piastra per grigliare, al momento della consegna, è già pretrattata con dell'olio alimentare, che la protegge durante il trasporto. Rimuovete l'olio alimentare con del sapone e applicate del nuovo olio alimentare prima di **esporre la piastra al fuoco**. A tale fine, accendete il braciere e distribuite quindi l'olio di semi di girasole o di semi di arachide sull'intera superficie (attenzione, la piastra sarà incandescente). Ripetere l'oliatura due o tre volte nel corso di 30-45 minuti. Non sono necessarie tecniche speciali durante l'esposizione al fuoco.

Successivamente potrete godervi l'atmosfera creata dal fuoco e grigliare le vostre pietanze preferite. Sul fondo potete muovere le braci con un attizzatoio e regolare il calore. Potrete creare diverse zone di calore sulla piastra del braciere per grigliare perfettamente le vostre pietanze.

Pulizia:

Dopo la cottura, i resti possono essere eliminati molto semplicemente e spinti nel fuoco con la spatola eldur Garden Fire. Con una paletta e una scopetta è possibile rimuovere le ceneri fredde attraverso l'apertura del braciere senza nessuna fatica.

Prima di un nuovo uso è sufficiente tergere il braciere con un panno umido, se era coperto. Asciugare completamente la piastra per grigliare. Dopo la prima esposizione al fuoco – con trattamento della piastra con olio alimentare – sarete pronti a godervi l'atmosfera creata dal fuoco o a grigliare allegramente con gli amici!

Materiali raccomandati

Olio

Per l'oliatura consigliamo un normale olio alimentare, come l'olio di semi di girasole o di semi di arachide. Gli amanti del braciere possono usare anche l'olio di chiodi di garofano.

Legna

Per poter riscaldare adeguatamente eldur Garden Fire avrete bisogno di ceppi di legno di faggio molto sottili. Dopo l'accensione potrete utilizzare dei ceppi di dimensioni sempre maggiori. Le braci e le fiamme si sviluppano al meglio se la legna da ardere è perfettamente stagionata e asciutta. La legna migliore è quella di faggio e betulla. La legna di conifera dovrebbe essere evitata.



User manual for your eldur Garden Fire firepit

Thank you very much for choosing the **eldur Garden Fire**.

We hope you enjoy many relaxing evenings grilling with your firepit.

Grilles

Our grilles: 6-8 mm thick grilles (ferric stainless steel) are dual reinforced against warping due to heat. The material offers good thermal conductivity in comparison to other options. The grille must be seasoned with cooking oil to prevent it from rusting. This will create a patina that will protect the surface.

High heat will cause the steel grille to curve inward slightly; the purpose of this is to allow grilling juices and cooking oil to drain. This ensures grilled foods are roasted, rather than cooking in their own juices.

All round grille rings have slots to guarantee optimal grilling results. They can be used to prepare a wide variety of foods in different styles. Advantages: the grilling slots ensure perfect heating. In addition, the slots serve as a grate for cooking sausages or meat, for outstanding grilling results! eldur Garden Fire Cubes do not require grilling slots, since they ensure airflow through the sides. They also have an ash drawer for easy cleaning. Eldur Garden Fire offers a wide variety of options.

The grille is placed loosely on the fire bowl. The gap allows extra liquid to drain off over the interior wall of the pit and then evaporate inside the fire chamber.

The grille can be removed by simply lifting it out. This makes it easy to clean the grille, as well as complete an occasional, thorough cleaning of the fire chamber and the base of the firepit.

Fire bowl

Since rusting is a natural process, the rust may change color over time and/or change its appearance on the object. This is greatly dependent on the humidity, temperature, and other influences. Once you have reached the perfect rust patina for your aesthetic, you can paint the metal or treat it with a special oil to preserve the current rusted appearance. Rust can discolor other objects, so make sure that the surrounding areas and subsurface are protected.

Guaranteed successful grilling and cooking results with maximum fire chamber volume from our systems. Rain water drains easily through the holes.



Initial use and seasoning the grille:

Flash rust may occur on the grille due to the rusted look of the fire bowl. This can be removed by cleaning with steel wool.

The grille is already pre-seasoned with cooking oil on delivery in order to protect it during transport. Remove the cooking oil with soap and apply a new layer of cooking oil for **seasoning**. To do so, light the firepit and spread sunflower or peanut oil over the entire surface (warning, the grille will become very hot!). Oil the surface two to three times within 30-45 minutes. No specialized techniques are required when lighting the firepit.

Then you can enjoy a relaxing fire while you place your food on the grille to cook. You can move the coals using a poker over the base to regulate the heat. This allows you to create different heating zones on the fire ring to perfectly cook your grilled foods.

Cleaning:

After grilling, you can easily remove food residue from the grille using the eldur Garden Fire spatula, and simply push them into the fire. Use a dustpan and handheld broom to easily remove cooled ashes through the fire opening.

Simply wipe the fire bowl with a moist cloth before reuse, if it has been stored covered. Dry the grille completely. Light your firepit, treat the grille surface with cooking oil, and you are ready to enjoy another relaxing fire or grilling with friends.

Recommended materials

Oil

We recommend using a normal cooking oil for seasoning, such as sunflower or peanut oil. Fire pit fans can also use clove oil.

Wood

The best choice for properly heating the eldur Garden Fire are finely split beech logs. After lighting the fire, you can add successively larger logs. You will achieve the best coals and flames with very dry wood – the dryer, the better. Beech and birch wood are the best choices. Avoid soft woods.