



Kurzmanual

Vielen Dank, dass Sie sich für den FireQ entschieden haben. Der FireQ ist zu 100% made in Germany und wird komplett aus nichtrostendem Edelstahl gefertigt. Alle Metallteile sind daher sehr leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

Der sekundenschnelle Aufbau, das kleine Transportmaß und ein Maximum an Funktionalität machen ihn zu einem praktischen Begleiter für unterwegs.

Durch die Form eines nach zwei Seiten schützenden Windschildes kann der FireQ zum Anfeuern in den Wind gestellt werden. Ist die Holzkohle grillfertig durchgeglüht, kann der FireQ dann mittels der beiden Griffe am Grillrost umgedreht und somit windgeschützt ausgerichtet werden. In der Regel können die Griffe zum Höhenverstellen des Grillrostes oder zum Verstellen des gesamten Grills problemlos angefasst werden, zur Sicherheit aber bitte vorsichtig vorfühlen wie warm die Griffe wirklich sind.

Der FireQ kann nach dem Grillen als windgeschützte Feuerstelle verwendet werden, die Sie auf Ihrer Reise oder auch auf der Terasse zuhause angenehm wärmt und eine wohlige Lagerfeueratmosphäre ausstrahlt.

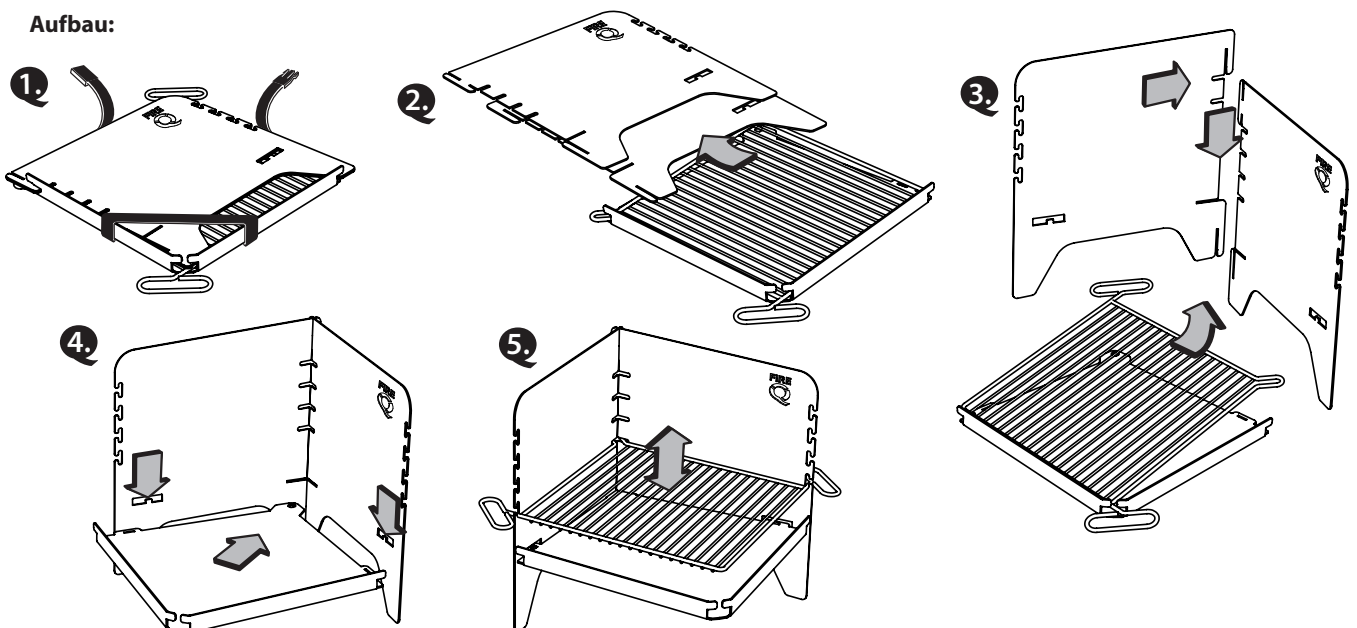
Die Edelstahlblechteile verziehen sich beim Erhitzen (besonders beim Anheizen mit dem Anzündblech und beim starken & langen Feuermachen) durch die inhomogene Hitzeausdehnung, dies wird sich nach dem Abkühlen weitgehend „normalisieren“. Auch wird es durch die Hitze zum „Anlaufen“ des Bleches, d.h. zu bräunlich-blauen Verfärbungen kommen. Verbrennen von harzhaltigen Weichhölzern oder feuchtem Brennholz, kann zu schwarzen Verfärbungen führen, die sich dauerhaft einbrennen können. Verfärbungen, Oberflächenkratzer oder betriebsbedingter Verzug werden die Funktion in der Regel nicht einschränken und führen deshalb nicht zum Gewährleistungsfall. Sollte einmal stärkerer Verzug auftreten, kann das betroffene Teil von Hand nachgerichtet werden, so dass sich die Teile wieder leichtgängig zusammenstecken lassen. Wir empfehlen die Verwendung hochwertiger Holzkohle oder hochwertiger Grillbriketts.

Nun aber viel Spaß mit Ihrem FireQ & guten Appetit!

Sicherheitshinweise zum Grillen und Feuermachen:

- Achten Sie darauf, dass der Grill sicher steht und einen genügend großen Abstand zu leicht entzündlichen Gegenständen und Materialien hat.
- Fassen Sie den heißen Grill nur an den Rostgriffen an und verstellen Sie den Grill mit größter Vorsicht. Schützen Sie Augen und offen liegende Hautpartien vor Stichflammen und umherspritzendes Fett oder Öl.
- Beaufsichtigen Sie den Grill – vor allem, wenn Kinder und Tiere in der Nähe sind, beim Berühren heißer Blechteile besteht Verbrennungsgefahr!
- Gießen Sie niemals Spiritus o. Ä. in die Glut! Die dabei entstehende Stichflamme kann zu gefährlichen Verbrennungen führen. Bei Verbrennungen gilt: Kühlen Sie Brandwunden kleineren Ausmaßes etwa 10-15 Minuten lang. Rufen Sie bei größeren Verletzungen sofort Hilfe über den Notruf 112.
- Grillen Sie in der Natur auf dafür ausgewiesenen Plätzen – nie im Wald! Beim Grillen und Feuermachen auf Campingplätzen immer darauf achten, dass kein Funkenflug entsteht, Zeltplanen sind anfällig für Brandlöcher. Vermeiden Sie das Feuermachen bei übermäßiger Trockenheit oder starkem Wind und beachten Sie die geltenden Brandschutzvorschriften & Verbote.
- Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen.
- Überhitzen Sie den Grill nicht, in dem Sie ein „zu großes“ Feuer entfachen, das führt zu größerem Verzug der Blechteile, die anschließend gfs. wieder gerade gebogen werden müssen. Wässern Sie Grasuntergründe vorher und gfs. während des Grillens wenn Sie trockene Stellen im Rasen vermeiden möchten.
- Nach dem Grillen lassen Sie die Asche komplett abkühlen, ehe Sie sie entsorgen – aber nie in Kartons, Plastikbehälter oder zu brennbaren Stoffen schütten. Löschen Sie die im Grill liegende Glut nie mit Wasser, ein „Abschrecken“ des Grills führt zum dauerhaften Verzug der Blechteile.
- Sichern Sie die Einzelteile zum Transport immer mit dem mitgelieferten Packriemen.

Aufbau:





Kurzmanual Anzündblech

Das FireQ Anzündblech ist die ideale Ergänzung zu Ihrem FireQ. Wie dieser ist auch das Anzündblech aus Edelstahl hergestellt. Es ist daher ebenfalls sehr leicht zu reinigen und absolut spülmaschinenfest.

Das Anzündblech dient zum bequemeren und schnelleren Anheizen des FireQ.

Vom Anzünden bis zur grillfertigen Glut kann eine Anheizzeit von nur 10-15 Minuten erreicht werden (Abhängig von Kohle, Anzünder und Umgebungseinflüssen).

Verwendung:

1. Nach dem Aufbau des FireQ 2-3 Grillanzünder in die Ecke legen, anzünden & einen Moment anbrennen lassen.
2. Anzündblech von oben einhängen, so dass ein Kamin mit dreieckigem Querschnitt entsteht.
3. Den Kamin von oben mit Holzkohle oder Grillbriketts komplett bis oben hin füllen (größere Holzkohlestücke zuerst, da diese längere Zeit zum Durchglühen benötigen). Die Menge reicht in der Regel für 1-2 Grilldurchgänge. Funktionsweise: Die heiße Luft im Kamin steigt nach oben und zieht durch den unteren Spalt frische nach, die die Glut weiter anfacht und noch mehr Luft aufsteigen lässt...
4. Wenn die Glut an den oben liegenden Kohlen bzw. Briketts angekommen ist, wird das Anzündblech mit Hilfe

des Rostes („Rostnase“) nach oben ausgehoben und zum Abkühlen zur Seite gelegt.

Bitte niemals mit der Hand anfassen oder auf Untergründe legen, die hitzeempfindlich oder brennbar sind. Achten Sie auch unbedingt darauf, dass keine andere Personen, insbesondere Kinder oder auch Tiere die heißen Blechteile berühren oder auf das heiße Anzündblech treten!

5. Nach dem Verteilen der Glut kann der Rost eingesteckt und mit dem Grillen begonnen werden.

6. Beim Zusammenlegen des FireQ findet das Anzündblech seinen Platz im Grillrost zwischen dem Grillrostrahmen.

Hinweis:

Es kann passieren, dass sich durch die starke Hitze im Anzündkamin die Seitenbleche des FireQ sowie das Anzündblech stark verziehen. Dadurch ist es möglich, dass der Rost nicht sofort nach dem Verteilen der Glut einwandfrei passt. Dieser Verzug geht aber nach wenigen Minuten soweit zurück, dass der Rost einwandfrei eingehängt werden kann. Sowohl das Anzündblech als auch die Seitenteile lassen sich bei stärkerem Verzug ohne Werkzeug wieder gerade biegen. Beachten Sie hierzu auch die Hinweise zu Verzug, Verfärbung und Kratzern auf der 1. Seite dieses Kurzmanuals.

