

# Bedienungs- und Aufstellanleitung für WAMSLER Gartenkamine



PRESTIGE 65

PRESTIGE 70

PRESTIGE 70 GL

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrem Gartenkamin. Sie haben eine gute Wahl getroffen! Diese Anleitung soll Ihnen den Aufbau Ihres neuen Gartenkamins erleichtern und Ihnen die Inbetriebnahme näher bringen.

## Bedienungs- und Aufstellanleitung



Lesen Sie bitte vor Installation und Inbetriebnahme alle Anleitungen und Informationen. Sie vermeiden so Fehlfunktionen und Bedienfehler. Der Installateur und der Betreiber sind verpflichtet, sich vor Inbetriebnahme anhand der Anleitung zu informieren. Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.

### Aufbau

Sie benötigen:

- **1 Torx-Schraubenzieher oder Akku-Schrauber mit entsprechendem Bit**
- **Am besten erledigen Sie den Aufbau mit einer zweiten Person**
- **Baumwollhandschuhe für die Montage**
- **ca. 10 – 15 Minuten Ihrer Zeit**

Ihr Gartenkamin wird in einem sicheren Holzverschlag zu Ihnen geliefert. Lösen Sie zuerst die kompletten äußeren Holzlatten, so dass der Kamin frei auf dem unteren Holzpodest steht. Heben Sie nun den Kamin von dem Podest und positionieren Sie ihn nach Belieben (wie bereits erwähnt empfiehlt sich der Aufbau mit einer 2ten Person).

#### **Den Kamin bitte NICHT an der Reling anheben!**

Nun müssen Sie lediglich die Zubehörteile (Grillrost, Fettschutzpfanne), Funkenfluggitter und Rauchrohr) aus dem Brennraum entnehmen und vorsichtig vom Verpackungsmaterial befreien. Stecken Sie das Rauchrohr behutsam ineinander, da der Lack vor der ersten Befeuerng noch relativ empfindlich ist. Das Rauchrohr muss nun nur noch über den Stutzen auf den Kamin gesetzt werden und schon können Sie Ihren Gartenkamin in Betrieb nehmen.

#### **Bitte das Abzugsrohr gerade von oben aufstecken!**

### **Sicherheitshinweise (bitte unbedingt beachten)**

Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und VORSICHTSHINWEISE kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein solches Nichtbeachten Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen. Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill verwenden.

#### **GEFAHRENHINWEISE**

⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill / Kamin ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

⚠ Verwenden Sie den Grill / Kamin weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.

⚠ Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüssige Stoffe, um die Holzkohle/Scheitholz anzuzünden. Bei der Verwendung von Holzkohle- Anzündflüssigkeit wird nicht empfohlen.

⚠ Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Hohlkohleanzünder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.

⚠ Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z.B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.

#### **WARNHINWEISE**

⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill / Kamin muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.

⚠ Verwenden Sie den Grill niemals ohne Aschekasten.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.

## Bedienungs- und Aufstellanleitung

- ⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill / Kamin ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.
- ⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills / Kamins Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.
- ⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ⚠ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten. Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren dürfen den Kamin nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
- ⚠ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ⚠ Dieser Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas dgl. Bedenken Sie bitte auch, dass der Abzug des Kamins ausreichend Platz hat den Rauch abzugeben.
- ⚠ Stellen Sie den Grill / Kamin immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet. Beachten Sie bitte auch, dass der Kamin auf Rollen steht und beweglich ist. Bei starken Winden empfehlen wir den Kamin zu sichern. Für Schäden, die durch Umbauten oder unsachgemäße Behandlung entstehen übernehmen wir keine Haftung.
- ⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind. Für die Umgebung dürfen keine Brandgefahren entstehen.
- ⚠ Tragen Sie beim Anzünden und/oder bei der Verwendung des Kamins keine Kleidung aus leicht entzündlichen Materialien und mit weiten Ärmeln.
- ⚠ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.
- ⚠ Stellen Sie aus Sicherheitsgründen stets Löschmittel (Feuerlöscher, Sand, o.ä.) bereit.
- ⚠ Entfernen und schütten Sie die Asche oder Holzkohle erst weg, wenn diese vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Schütten Sie heiße Asche oder Holzkohle niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten.
- ⚠ Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ WARNUNG: Verwende den Grill / Kamin NICHT in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxid-Vergiftung führen.

**Die jeweils örtlich gültigen feuerpolizeilichen Vorschriften, besonders in den Sommermonaten (z.B. Waldgebiete) sind zu beachten. Der Betrieb sollte nur unter ständiger Aufsicht erfolgen.**

Bei Anschlüssen an eine Schornsteinanlage (oder ähnlichem) sollte der zuständige Bezirksschornsteinfegermeister befragt werden.

### VORSICHTSHINWEISE

- ⚠ Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle zu löschen.
- ⚠ Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden. WAMSLER empfiehlt den Kauf einer neuen Grillbürste mit Edelstahlborsten zu Beginn jeden Frühjahrs.
- ⚠ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.

### Lackierung

Unsere Gartenkamine sind komplett aus Edelstahl gefertigt und mit einer Außenlackierung aus hochhitzebeständigem Senotherm-Lack versehen (ausgenommen gebürstete Edelstahl Ausführungen/Teile). Der Lack ist vor der ersten Befeuerung relativ empfindlich. Sollte es jedoch beim Aufbau zu einem Kratzer kommen, können Sie bei uns jederzeit eine Dose Lack in der passenden Farbe nachbestellen. Etwaige Schäden durch das Entfernen der Verpackung oder durch unsachgemäße Behandlung können nicht anerkannt werden.

## Bedienungs- und Aufstellanleitung

### Brennstoffe

Die Befeuerung sollte nur durch mind. 2 Jahre abgelagertes trockenes Buchenholz (oder ähnlich) erfolgen. Für den Grillvorgang können Sie auch Holzkohle oder Grillbriketts verwenden, welche Sie direkt in den Brennraum auf die Feuerbetonsteine geben können. Während des Brennvorgangs ist der Grillrost und die Fettschutzpfanne (und/oder andere Zubehörteile) aus dem Brennraum zu entfernen oder heraus zu schwenken.

Die folgende Tabelle soll Ihnen helfen, die Menge an Holz besser einschätzen zu können:

Modell	Holz in kg	entspricht (circa)
PRESTIGE 65	2,80	2-3 Holzscheite
PRESTIGE 70	4,00	3 Holzscheite
PRESTIGE 70 GL (Glas)	4,00	3 Holzscheite

*Bitte beachten Sie, dass die Größe der Holzscheite sehr stark variieren kann. Daher handelt es sich in der Tabelle um Circa-Angaben.*

### **Verbrennen Sie bitte keine (Garten-)Abfälle in Ihrem Gartenkamin!**

#### **Hinweis zur Reinigung (nur für PRESTIGE 70 GL (Glas)):**

Verwenden Sie bitte zum Reinigen der Scheibe keine scharfen oder spitzen Gegenstände, wie z.B. Stahlwolle oder Ceranfeld-Schaber. Diese können die Scheibe beschädigen. Wir empfehlen hier auf Reinigungsmittel auszuweichen, die explizit für Kaminofenscheiben geeignet sind.

### **Erste Inbetriebnahme**

Die erste Inbetriebnahme darf nur durch Befeuerung und nicht durch Grillen erfolgen. Die Senotherm-Lackierung wird sich beim ersten anfeuern vollständig einbrennen und dadurch Kratz- und Stoßfest werden. Befeuern Sie den Kamin am Anfang nur leicht (2-3 Holzscheite) und steigern Sie dann langsam die Hitzeentwicklung durch nachlegen von Holzscheiten. Der Lack ist nach ca. 45-60 Minuten vollständig eingebrannt. Bei diesem Vorgang wird es außen an dem Kamin zu einer leichten Dampfentwicklung kommen.

#### **Verwenden Sie grundsätzlich keine Brandbeschleuniger wie Benzin oder Spiritus!**

### **Anzünden von Scheitholz**

1. Holzscheite auf dem Feuerraumboden platzieren.
2. Kleine Anzündhölzchen quer über die Scheite legen. Dazwischen, auf einem der Scheite, den Anzünder (separat erhältlich) platzieren.
3. Weitere Anzündhölzchen mit Abständen quer darüber legen und mit einem langen Streichholz anzünden.

### **Anzünden von Holzkohle**

1. Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Bodens und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens.
2. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel entzündet.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen angezündet Ascheschicht bedeckt ist.

**Hinweis:** Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

4. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte Methode).

## Bedienungs- und Aufstellanleitung

5. Heizen Sie den Rost ca. 10 – 15 Minuten lang vor.

6. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten.

**Hinweis:** Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

### Grillen mit direkter Hitze

Verwenden Sie die direkte Methode für kleine, zarte Speisestücke, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, wie z.B.:

- Hamburgerfleisch
- Steaks
- Koteletts
- Spieße
- Knochenlose Hähnchen-Stücke
- Fischfilets
- Schalentiere
- Geschnittenes Gemüse

Bei der direkten Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut. Dadurch wird das Grillgut angebraten, das somit seinen Grillgeschmack entwickelt, die richtige Konsistenz sowie eine köstliche Karamellisierung erhält. Zudem wird es vollständig bis zur Mitte gegrillt.

Bei direktem Feuer entsteht sowohl Strahlungs- als auch Leithitze. Durch die Strahlungshitze der Holzkohle wird die Oberfläche der am nächsten gelegenen Speise schnell gegrillt. Gleichzeitig werden die Stäbe des Grillrosts durch das Feuer erhitzt, wodurch die Hitze direkt zur Oberfläche des Grillguts geleitet wird und die unverwechselbaren und leckeren Grillstreifen entstehen.

Durch Öl bleibt das Grillgut nicht am Rost haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt besser als das Einölen des Rosts.

### Am Ende des Grillens

Nehmen Sie das Grillgut und die Zubehörteile aus dem Brennraum. Der Betrieb und Ausbrand sollte nur unter ständiger Aufsicht erfolgen.

### Hinweise für Speisen

- Lassen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auftauen.
- Bevor Sie Fleisch zubereiten, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife. Tun Sie dies auch nach dem Zubereiten von frischem Fleisch, Fisch und Geflügel.
- Legen Sie gekochtes Fleisch niemals auf denselben Teller, auf dem vorher rohes Fleisch lag.
- Waschen Sie alle Teller und Küchenutensilien, die zuvor mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, mit heißem Wasser und Seife und spülen Sie sie ab.

### Grillen/Fettschutzpfanne

Das mitgelieferte Zubehör besteht aus Grillrost und Fettschutzpfanne aus Edelstahl. Diese sind variabel in 4 Höhen einzuhängen und schwenkbar. Zur Reinigung können Sie handelsübliche Reiniger verwenden oder die Teile auch im Geschirrspüler reinigen. **Achten Sie beim Grillen darauf, dass kein heißes Fett auf die lackierten Außenteile gelangt, da es sonst zu Lackschäden kommen kann. Für Lackschäden durch Fetttropfen, Glut oder ähnliches wird keine Haftung übernommen.**

## Bedienungs- und Aufstellanleitung

Verwenden Sie zum Herausschwenken des Grillrostes die Fettschutzpfanne. Die Fettschutzpfanne sollte nur zum Einsatz kommen, wenn Sie den Grillrost Herausschwenken möchten. Einfach die Pfanne unter dem Grillrost positionieren und dann beide Teile auf einmal Herausschwenken. Beim Grillvorgang sollte die Fettschutzpfanne herausgeschwenkt sein. Die Fettschutzpfanne ist nicht zum Braten geeignet.

**Fassen Sie diese Zubehör-Teile während des Grillvorgangs nur mit Handschuhen oder Topflappen an! Während der regulären Befeuerung sind die Zubehörteile auszuhängen oder heraus zu schwenken!**

### Holzlagerung/Unterbau

Sie können den Kamin-Unterbau zur Holzlagerung verwenden. Stapeln Sie die Holzschicht nicht zu hoch, **maximal eine Schicht!** Feuchtes Holz kann durch die Wärmeentwicklung trocknen. Legen Sie das Holz behutsam in den Unterbau, da der untere Teil mit einer Lackierung versehen ist (ausgenommen Ausführungen Edelstahl gebürstet). Um den Unterbau vor Kratzern zu schützen können Sie Einlegeböden passend für Ihren Gartenkamin bestellen. Im unteren Bereich Ihres Kamins befindet sich zudem eine fünfte Halte-Öse (nur bei PRESTIGE 70). Diese dient als Halterung für nicht benötigtes Zubehör.

**Lagern Sie keine schnellentzündlichen Materialien in diesem Bereich!**

### Reinigung

Den Kamin bitte **NUR** mit Wasser und einem weichen Tuch reinigen. Verwenden Sie dabei keine scharfen, spitzen oder rauen Gegenstände, da der Lack dadurch beschädigt werden kann. Bei Ausführungen aus unlackiertem Edelstahl darf auch ein geeigneter Edelstahlreiniger zum Einsatz kommen. Vergessen Sie bitte auch nicht den Aschekasten regelmäßig zu entleeren. Dies sollte je nach Dauer und Stärke der Befeuerung nach jedem 2-3 Mal geschehen. Sorgen Sie bitte auch für eine regelmäßige Reinigung des Kamins von außen. Aschereste oder sonstiger Schmutz kann den Lack mit der Zeit angreifen und zu Korrosion führen. Wir empfehlen zudem die Schutzhülle, welche in unserem Zubehör-Programm bestellt werden kann.

**Warten Sie mit der Reinigung immer, bis der Gartenkamin vollständig abgekühlt ist!**

### Garantie

Grundsätzlich geben wir 2 Jahre Herstellergarantie auf die Funktionsbereitschaft des Kamins.

Lackierung, Scheiben, Roste und Brennraumsteine unterliegen jedoch ständigen Witterungseinflüssen und teilweise extremen Temperaturen. Daher können wir für diese Teile leider keine Garantie oder Gewährleistung übernehmen.

Dieses GARANTIE erlischt auch, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WAMSLER nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale Routinewartung
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z.B. Swimmingpools und Whirlpools/ Luftsprudelbädern.
- Raue Witterungsbedingungen wie z.B. Starkregen, Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WAMSLER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gartenkamin.**

**Ihre Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH**

Adalperostraße 86 – 85737 Ismaning b. München – Deutschland – ☎ +49 (0)89 320 84 0 – [www.wamsler.eu](http://www.wamsler.eu)