

**Warnhinweise:**

- Die Feuerzunge gehört ausschließlich ins Freie.
- Nicht unter dem Sonnen- oder Regenschirm grillen!
- Der Grill muss sicher aufgestellt werden, am besten auf einem ebenen Stück Rasen, auf planen Steinböden oder Terrassen, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Als Anzündhilfe keine Anzünd-Flüssigkeiten verwenden.
- Das Rohr bei brennendem Feuer nie nur leicht geöffnet brennen lassen. – Der Zug wird so stark, dass die Temperatur des Rohrs leicht über 1000° steigt. Also während des Feuerns immer mit möglichst weit offenem Rohr arbeiten.
- Das Rohr während des Betriebs nicht anfassen. Verbrennungsgefahr.
- Da Feuer immer einen besonderen Reiz auf Kinder ausübt, aber die Gefahren für sie am größten sind, wird empfohlen, dass sie sich in einem ausreichenden Sicherheitsabstand vom Feuerrohr entfernt aufhalten.

Bei Fragen bitte kontaktieren Sie bitte:

Sorglos Design AG

Telefon: 041 262 17 17 oder [welcome@sorglos-design.ch](mailto:welcome@sorglos-design.ch)

# Bedienungsanleitung Feuerzunge

Wo andere im Rauch sitzen, geniessen Sie Wärme und Ambiente. Dank dem verstellbaren Kamin bleibt die Flamme stets geborgen. Die rauchlose Wärme erlaubt das entspannte Zusammensitzen mit Freunden, das stilvolle Garen von Grillgut und ein ungetrübtes Geniessen der Flamme.



- Rohr ganz nach oben schieben und Türe mit Riegel öffnen (siehe Bild Nr. 1). Mit Kleinholz und 2-3 Anzündhilfen in der Mitte einen kleinen Haufen bilden. Den Riegel von oben nach unten verschliessen. Somit ist die Türe gesichert.
  - Korb ganz mit Brennholz füllen. Wenn der Korb gefüllt ist, Anzündhilfe anzünden (siehe Bild Nr. 2).
  - Dann Rohr nach unten schieben, bis ein noch ca. 10 cm grosser Schlitz offen ist. Ca. 3-5 Minuten warten, bis das Feuer schön brennt (siehe Bild Nr. 3).
  - Sobald das Feuer schön brennt, Rohr wieder nach oben schieben (siehe Bild Nr. 4).
- Das Rohr sollte immer möglichst hoch eingestellt sein. Sobald jedoch der Rauch seitlich des Rohrs austritt, kann man es leicht nach unten schieben, damit der Rauch wieder durch das Rohr entweicht. Je mehr man das Rohr nach unten schiebt, je mehr Zug entsteht.

Durch das nach unten schieben entsteht Zug. Je weiter unten sich das Rohr befindet, desto schneller verbrennt das Holz und desto grösser ist die benötigte Holzmenge. Um das Rohr auf die optimale Position einzustellen, schiebt man es ganz nach oben und dann einfach so weit nach unten, bis der Rauch wieder nach oben wegzieht.



Bild Nr. 1



Bild Nr. 2



Bild Nr. 3



Bild Nr. 4

- Sobald der ganze Holzstapel im Korb brennt, kann man mit dem Grillieren beginnen (siehe Bild Nr. 5). Die Spiessträger werden zuerst in die dafür vorgesehenen Löcher im Sockel gesteckt - Langes Teil nach unten (siehe Bild Nr. 5A). Die Fettschale wird auf das nach oben zeigende Röhrchen gesteckt. Es gibt 3 verschiedene Grössen von Fettschalen (siehe Bild Nr. 5B). Je mehr Saft aus dem Grillgut austritt, desto grösser muss die Fettschale sein. Bei den meisten Würsten (Kalb, Cervelat etc) reicht die kleine Schale (ausser solchen, die mit Käse gefüllt sind). Gemüse, Pilze oder Fische können auch mit der kleinen Fettschale gebraten werden. Für Lammracks, fetthaltigere Würste sollte die mittlere Schale genommen werden. Auf den Dorn der Fettschale wird der Spieß aufgesteckt (siehe Bild Nr. 5C). Um zu vermeiden, dass das Grillgut nach unten rutscht, wird am Spieß eine Arretierklammer befestigt (Langer Schenkel oben) Bei Grillgemüse nicht unbedingt notwendig. Diese kann man durch leichtes Zusammendrücken am Spieß befestigen (siehe Bild Nr. 5D).



Bild Nr. 5



Bild Nr. 5A

Bild Nr. 5B



Bild Nr. 5C

Bild Nr. 5D

- Während des Grillierens ist darauf zu achten, dass ständig ein gutes Feuer brennt. Um einen kontinuierlichen Garvorgang zu gewährleisten, braucht es die Strahlungswärme des offenen Feuers. Also sollte der Korb während des Grillierens immer ganz mit Holz gefüllt sein (siehe Bild Nr. 6A).  
Die Spiesse kann man in der Regel von Hand von Zeit zu Zeit drehen, ohne dass man die Finger verbrennt.  
Um ein gutes Resultat zu erzielen, sollte man das Grillgut ca. alle 4-5 Minuten einmal drehen. Auch sollte man das Fleisch, das Gemüse oder den Fisch möglichst weit unten positionieren, dann die grösste Hitze am grössten.  
Wenn das Grillgut gar ist, kann man die Spiesse von der Fettschale entfernen und ggf. neue Spiesse aufstecken. Die Grillzange (siehe Bild Nr. 6B) ist so konzipiert, dass man die Fettschale mit der Zange entfernen kann um den Saft oder das Fett auszuleeren. (Der Dorn der Fettschale passt in den Schlitz der Zange) (siehe Bild Nr. 6C).



Bild Nr. 6A



Bild Nr. 6B



Bild Nr. 6C

- Wenn man mit Grillieren fertig ist, kann man die Feuerzunge auch nur noch als Aussenkamin und Wärmequelle nutzen (siehe Bild Nr. 7). Niemand sitzt im Rauch, hat aber wohlrig warm.
- Am Schluss lässt man das Feuer etwas herunterbrennen. Durch das vollständige Herunterschieben des Rohrs wird die Sauerstoffzufuhr unterbrochen und das Feuer verglimmt. Es ist jedoch möglich zu jedem Zeitpunkt (also auch wenn ein Sturm aufkommt und das Feuer noch in Vollbrand ist), das Rohr zu schliessen. Es erlischt dann automatisch (siehe Bild Nr. 8).



Bild Nr. 7



Bild Nr. 8



Bild Nr. 9



Bild Nr. 9D

- Damit die Asche bei Regen nicht nass wird, wird der Deckel mit der Bedienzange geschlossen. Sobald sich die beiden Dorne der Bedienzange in den Löchern des Deckels befinden, diese zusammendrücken und den Deckel auf das Rohr legen. (siehe Bild Nr. 9B). Die Bedienzange passt in die Löcher des Deckels sowie in die Löcher der Aschenschublade im Sockel (siehe Bild Nr. 9D). Die Aschenschublade kann nur im kalten Zustand durch leichtes Anheben herausgenommen werden.  
Der Aschenkratzer (siehe Bild Nr. 9A) und die Schaufel (siehe Bild Nr. 9C) mit Besen dienen zum Reinigen des Feuerkorbes.