# Kurzmanual Anzündblech (Sonderzubehör)

Das "FireQ Anzündblech" ist die ideale Ergänzung zu Ihrem "FireQ". Wie dieser ist auch das Anzündblech aus Edelstahl hergestellt. Es ist daher sehr leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.
Das Anzündblech dient der Zeitersparnis beim Anheizen des "FireQ“. Vom Anzünden bis zur grillfertigen Glut kann eine Anheiz-Zeit von nur 10 Minuten erreicht werden (Abhängig von Kohle, Anzünder und Umgebungseinflüssen).

**Verwendung:**
1. Nach dem Aufbau des "FireQ" 2-3 Grillanzünder in die Ecke legen und Anzünden. Kurz brennen lassen.

2. Anzündblech von oben einhängen, so dass ein Kamin mit dreieckigem Querschnitt entsteht.

3. Den Kamin von oben mit Holzkohle komplett füllen. 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 das Feuer weiter anfacht und noch mehr Luft aufsteigen lässt...

4. Wenn die Glut an den oben liegenden Kohlen angekommen ist, wird das Anzündblech mit Hilfe des Rostes ausgehoben und zum Abkühlen zur Seite gelegt.

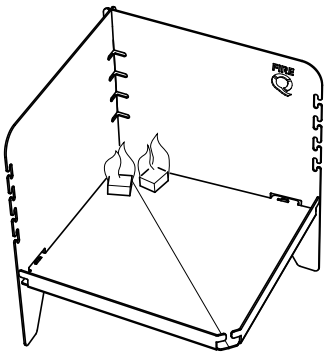
5. Nach dem Verteilen der Glut kann der Rost eingesteckt und mit dem Grillen begonnen werden.

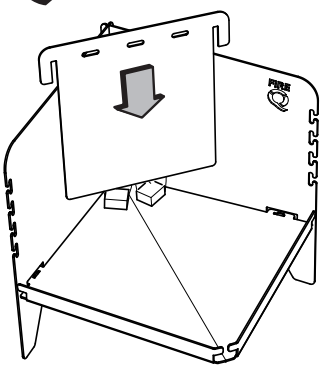
6. Beim Zusammenlegen des "FireQ" findet das Anzündblech seinen Platz im Grillrost zwischen dem Grillrostrahmen.

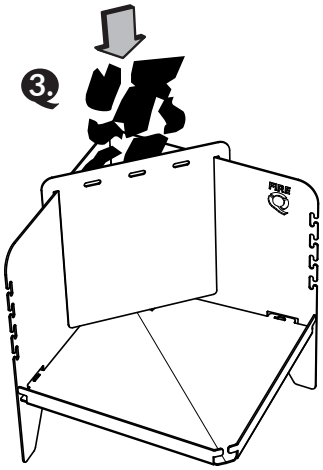
Nun aber viel Spaß mit Ihrem "FireQ"
und:
Guten Appetit!

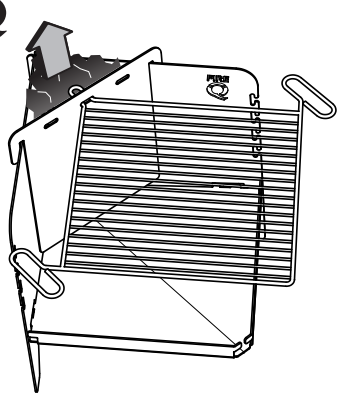
**Hinweis:**
Es kann passieren, dass sich durch die starke Hitze im Anzündkamin die Seitenbleche des "FireQ" sowie das Anzündblech stark verziehen. Dadurch ist es möglich, dass der Rost nicht sofort nach dem Verteilen der Glut einwandfrei passt. Dieser Verzug geht aber nach wenigen Minuten soweit zurück, dass der Rost einwandfrei eingehängt werden kann. Beachten Sie auch die Hinweise zu Verzug, Verfärbung und Kratzern in der Kurzanleitung Ihres„FireQ“.

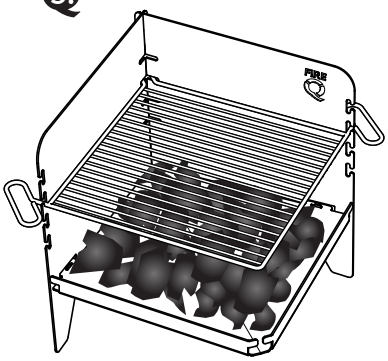
**Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise zum *Grillen und Feuer machen* in der Kurzanleitung Ihres„FireQ“**

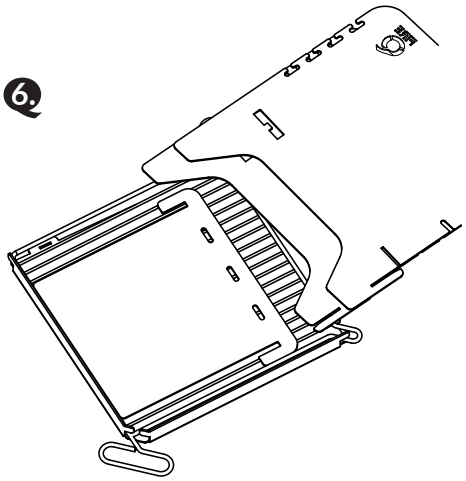
1.


2.


3.


4.


5.


6.


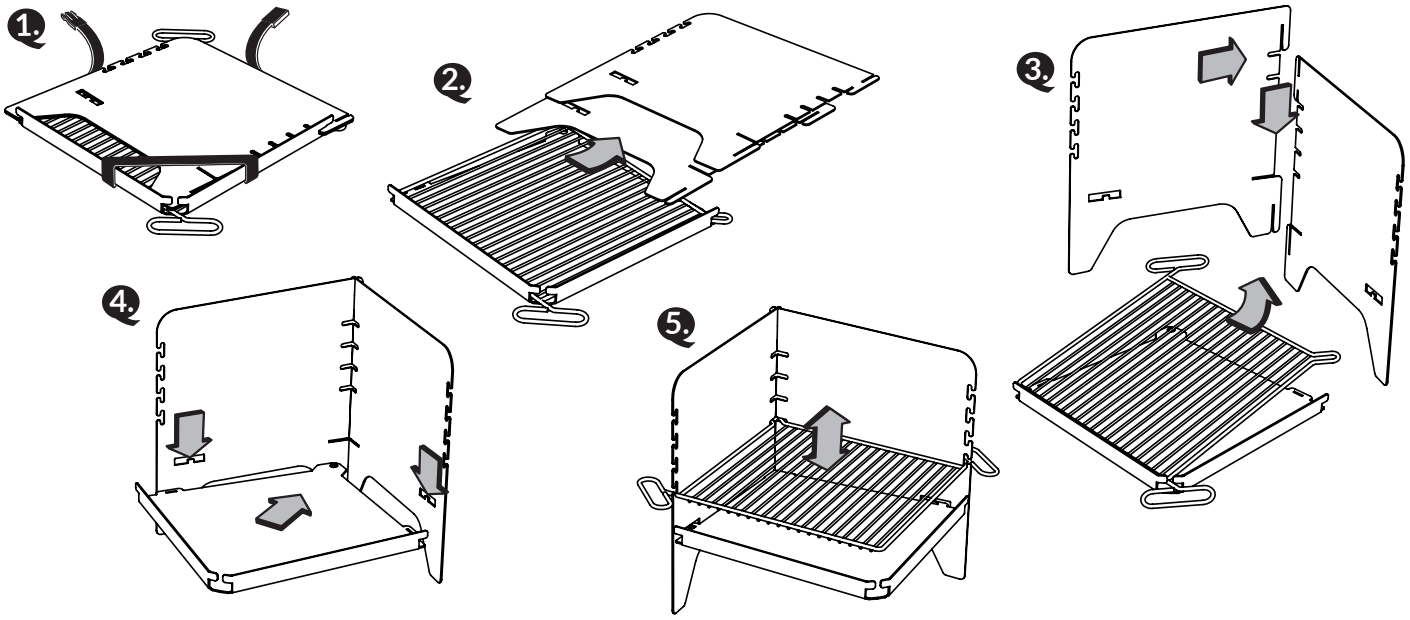
FIRE Q®

## Kurzmanual

Vielen Dank, dass Sie sich für den "FireQ" entschieden haben. Der "FireQ" ist zu 100% "made in Germany" und wird komplett Edelstahl hergestellt. Alle Metallteile sind daher sehr leicht zureinigen und spülmaschinenfest.
Der sekundenschnelle Aufbau, das kleine Transportmaß und ein Maximum an Robustheit machen ihn zu einem lebenslangen Begleiter.
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. Auch bei längerem Grillen können die Griffe zum Höhenverstellen des Grillrostes oder zum Verstellen des gesamtes Grills problemlos angefasst werden.
Der "FireQ" wird nach dem Grillen zur windgeschützten Feuerstelle, die Sie auf Ihrer Reise oder auch auf der Terrasse zuhause angenehm wärmt und echte Lagerfeuerromantik aufkommen lässt.
Die Edelstahlblechteile verziehen sich beim Erhitzen (besonders beim Anheizen mit dem Anzündblech) durch die inhomogene Hitzeausdehnung, dies wird sich nach dem Abkühlen wieder 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 zusammen stecken lassen.
Wir empfehlen die Verwendung hochwertiger Holzkohle.
Nun aber viel Spaß mit Ihrem "FireQ"!

**Sicherheitshinweise zum Grillen und Feuer machen:**

- 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.
- 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 zehn Minuten lang mit kühlem Wasser. Rufen Sie bei größeren Verletzungen sofort Hilfe über den Notruf.
- Grillen Sie in der Natur auf dafür ausgewiesenen Plätzen – nie im Wald. Beim Grillen und Feuer machen auf Campingplätzen immer darauf achten, dass kein Funkenflug entsteht, Zeltplanen sind anfällig für Brandlöcher. Vermeiden Sie das Feuer machen bei übermäßiger Trockenheit und beachten Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- 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 ggfs. wieder gerade gebogen werden müssen. Wässern Sie Grasuntergründe vorher und ggfs. 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 Glut nie mit kaltem Wasser, ein„Abschrecken“ des Grills kann zum Verziehen des Bleches führen.
- Sichern Sie die Einzelteile zum Transport immer mit dem mitgelieferten Packriemen.




"FireQ" ist eine geschützte Marke der QUANTIS GmbH:
Daimlerstr. 14 | D-76344 Eggenstein | Tel: +49(0)721 47035848 | info@q-adventuregear.de | www.q-adventuregear.de