



**PIXIE**

---

**KURIŠČE VSEH LETNIH ČASOV  
ALL SEASONS FIREPLACE**

Ogenj je eden izmed najstarejših človekovih odkritij. V prazgodovini je pomenil preživetje in varnost. Na ognju so kuhali, se z njim grel in varovali. V naravi ogenj predstavlja pomemben proces, njegovi pozitivni učinki spodbujajo rast in ohranjanje različnih ekosistemov. V družbi ogenj povezuje in združuje, saj so se od nekdaj različne skupnosti združevale ob ognjiščih.

## **Zakaj Kurišče PIXIE 650?**

---

Kurišče PIXIE 650 vam omogoča uporabo vse leto, v vseh letnih časih. Pritegnila vas bo njegova modularnost in prilagodljivost različnim prostorom in načinom uporabe. Narejen je v Sloveniji in je ročno delo. Serijskih števil na izdelkih nimamo, saj je prvi narejeni izdelek številka 1., vsi ostali so številka 2.

## **Prednosti kurišča PIXIE 650**

---

### **Mobilnost**

1. Kurišče postavite na poljubni lokaciji in kurite oz. kuhajte glede na letni čas ali priložnost:
  - piknik v naravi,
  - doma na vrtu,
  - na oddihu,
  - s prijatelji in prijateljicami
2. Kurišče PIXIE 650 je zložljivo in primerno za prevoz.

### **Uporabnost**

1. Kurišče je prilagojeno za več načinov priprave hrane:
  - klasični ŽAR,
  - KOTLIČEK - jedi na žlico,
  - PEKA V ŽERJAVICI,
  - PEKA NA PALICI,
  - PEKA NA ŠAMOTNI OPEKI – kruh, pizze.
  - SAČ - izpod peke,
2. Kurišče je primerno za druženje ob ognju.

## Kurišče PIXIE 650 - tehnični podatki

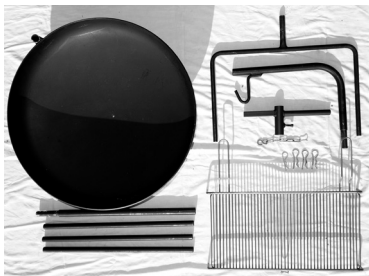
---

<b>Osnovno kurišče</b>	Osnovni krožnik ima premer 65 cm, debelina pločevine je 0,4 cm.
<b>Dodatna oprema</b>	Dodatna oprema je priložena po spodnji specifikaciji.
<b>Teža izdelka</b>	23 kg
<b>Materiali</b>	Železo, Rostfrei, toplotni zaščitni premaz, kartonska embalaža
<b>Priloženo</b>	Navodila za uporabo izdelka in uporabni nasveti oz. priporočila
<b>Sestavljanje</b>	Kurišče lahko sestavi ena oseba.
<b>Kurivo</b>	Drva ali oglje (briketi, navadno oglje).
<b>Certifikati</b>	Uporabljeni materiali, ki prihajajo v stik z živili, imajo certifikat proizvajalca in so v skladu z zdravstvenimi normativi Evropske unije
<b>Izdelava</b>	Razvito in narejeno v Republiki Sloveniji, 2018.

## Osnovna oprema

---

- Nosilec za kotliček in nosilna palica
- Horizontalni nosilec vilic za gradelo
- Nosilne vilice za gradelo
- Rostfrei gradela
- 1 x varovalni zatič za Nosilne vilice
- 3 x noge višine 60 cm
- 3 x varovalni zatiči za noge
- 1 x kurišče - osnovni krožnik



## **Navodila za uporabo Kurišča PIXIE 650**

---

### **1. Navodila in nasveti**

Postavitev in sestavljanje kurišča PIXIE 650

- Kurišče Pixie 650 lahko postavite na tla, na njegove osnovne noge ali pa
- ga z dodatnimi nogami dvignete na delovno višino 75 cm.

1. Namestite prvo nogo tako, da privzdignete Kurišče na eni strani in vstavite nogo v zato pripravljen utor. Zavarujte nogo s priloženim varnostnim zatičem.



2. Namestite drugo nogo s privzdigovanjem Kurišča in jo zavarujte s priloženim zatičem



3. Ponovite postopek vstavljanja tretje noge in jo zavarujte z varnostnim zatičem. Kurišče je zdaj privzdignjeno na višino 75 cm.



4. Sestavite vertikalni nosilec in nosilec gradele kot prikazuje slika



## 2. Možnosti uporabe Kurišča PIXIE 650

MOŽNOSTI UPORABE KURIŠČA	OPREMA	VRSTA PRIPRAVE HRANE
GRILL	PRILOŽEN	Vse, kar radi pečete na žaru.
KOTLIČEK		golaž, bograč, jota, ričet ipd.
IZPOD PEKE - SAČ		večji kosi mesa in zelenjava
PEKA NA ŠAMOTNI PLOŠČI		kruh in pice
PEKA KOSTANJA		pečeni kostanj
PEKA V ŽERJAVICI	OSNOVNO KURIŠČE	krompir, koruza, klobase ipd.
DRUŽENJE OB OGNJU	OSNOVNO KURIŠČE	

## 3. Nasveti za pripravo hrane

Hrano pripravljamo in kuhamo počasi. Med pripravo hrane mislimo na lepe stvari, saj bo tako pripravljena hrana polnejšega okusa. Velja, da gre »Ljubezen skozi želodec!«

**Poletne jedi:** na našem jedilniku je veliko zelenjave, sadja, rib, morskih sadežev in mesa.

**Zimske jedi:** golaž, jota, pasulj, ričet, bograč, bujta repa, repa, zelje, krompir, gobe, krvavice, pečenice idr.

## 4. Priprava temperature za peko na žaru – Grill

**Briketi** so narejeni iz stisnjene premogovega prahu in veziva, vsi imajo enako obliko, izgorevajo pravilno in kontrolirano. Sodiyo med najboljša gorivna sredstva za žar, saj zagotavljajo stabilno in enakomerno temperaturo. Briketi omogočajo visoke temperature in jo ohranjajo do 4 ure.

**Lesno oglje** je pripravljeno iz lesa, ki je zoglenel. Oglje tli in oddaja visoko temperaturo.

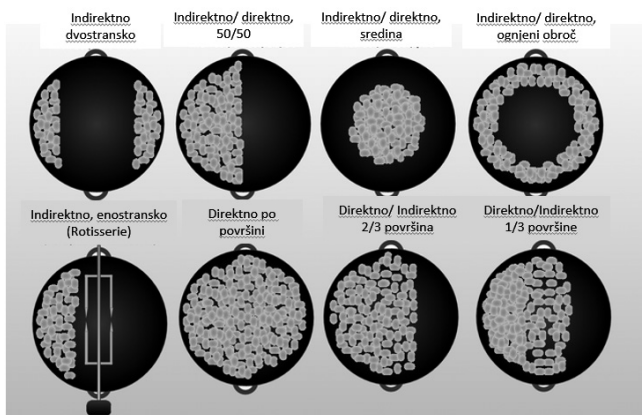
**Opomba in nasvet:** Močno priporočamo dokup vžigalne posode za oglje, kjer vam ni potrebno predhodno zakuriti ognja in čakati na primerno žerjavico za peko hrane.

Za pripravo oglja v vžigalni posodi, potrebujete do 10 minut, da boste pripravljeno za grill peko.

## Razlika med neposredno - direktno in posredno - indirektno toploto

Pri uporabi **direktnih metode peke** se živila pečejo preko enega vira toplote oglja. Ta metoda je najboljša za pripravo hrane, ki traja manj kot 25 minut (zrezki, piščančje prsi brez kosti, ribe, burgerji in podobno). Živila je potrebno obračati, da obe strani enakomerno izpostavimo vročini in lepo zapečemo. Ob peki se živila prepojijo z značilnim vonjem po dimu.

Z metodo **indirektnih metode peke** živil ne pečemo neposredno nad toploto. Na kurišču pomaknemo oglje na vse strani kurišča, da ni direktnega vira toplote na sredini kurišča. S tem ustvarjamo način peke živil v pečici. Živilo postavimo na sredino rešetke za peko. Peka nad indirektno toploto se uporablja za živila, ki jih je potrebno peči dlje, perutnina s kostjo, rebra in večji kosi mesa. Meso po potrebi obračamo in pečemo enakomerno na vseh straneh. Pogosto lahko uporabljamo kombinacijo obeh metod. Na primer za peko zrezkov – steak, najprej pečemo na direktni temperaturi, da se lepo zapeče, nato razporedimo oglje za indirektno peko in končamo s pečenjem do prave skorjice.



## 5. Temperaturna lestvica za pripravo živil

DIVJAČINA	PERUTNINA	ZELENJAVA	RIBE	STEAK
130 – 180 °C	140 – 200 °C	150 – 180 °C	160 – 180 °C	250 – 300 °C

Temperature so informativne narave, saj na čas peke vplivajo tudi drugi dejavniki, kot so: velikost kosov živil, temperatura ozračja in količina živil na rešetki.

## 6. Priprava hrane v kotličku

Kotlički so bakreni, iz litega železa ali emajlirani. V teh kotličkih se toplota enakomerno porazdeli po vsej površini: hrana se ob pravilni uporabi ne prime na posodo.

### Vrste in oblike kotličkov:

Tulipan, pod vrhom stisnjene oblike	Klasični kotlički (spodaj ožji in zgoraj širši)		
emajliran	emajliran	bakren	litoželezen
			

Kotlički so prevlečeni z oblogo proti sprijemanju, zato je ni potrebno mastiti (sušiti). Čiščenje in vzdrževanje je enostavno, pomiva se brez detergenta. Vodo v kotličku zavremo in počakamo da hrana sama odstopi. Nato speremo z vodo.



## Postopek kuhe

Ogenj naj bo srednje velik, saj lahko drva nalagamo sproti. Ne kuhamo nad velikim plamenom.

- **Piramidni ogenj:** Drva zlagamo v obliki stožca, najprej naložimo netivo in tanjše deščice, čez pa debelejše. Oblika je primerna za kotle, ki visijo.
- **Kuhanje na žerjavici:** žerjavico pripravimo v vžigalni posodi za prižiganje briketov, kot za grill. Kasneje po potrebi dodajamo oglje na ogenj.

Jakost ognja reguliramo z dodajanjem in odzemanjem polen. Da bi ogenj imel dovolj zraka za gorenje, naj bo med ognjem in kotličkom vsaj 10 cm razmika.

## 7. Priprava hrane na način izpod peke

Sač ali izpod peke je tradicionalna peka v Bosni in Hercegovini ter nekaterih delih Hrvaške, Črne gore in Srbije. Gre za peko pod železnim pokrovom, prekritim z žerjavico.

**Posode za izpod peke:** Posoda za peko je sestavljena iz spodnje posode in kupolastega pokrova. Po obodu pokrova je nameščena ograjica, ki zadržuje žerjavico na pokrovu. Nekatero izvedbo vsebujejo tudi nizki trinogi podstavki (sadžak), na katerega se postavi ponev - tepsija. Obstaja več vrst posod; kovana in litoželezna posoda za peko.

**Pred prvo uporabo oz. če posoda rjavi:** Pred prvo uporabo posodo očistimo. Postopek najlažje opravimo na plinskem gorilniku. Če posoda ni prevelika, pa lahko tudi v kuhinjski pečici. V posodo natočimo najmanj 3 l vode (skoraj do roba), dodamo 20 dag kuhinjske soli in posodo pokrijemo. Pustimo, da voda vre 20 minut. Nujna je uporaba zaščitnih rokavic. Vodo odlijemo, notranje dele posode in pokrova obrišemo s suho krpo. Z jedilnim oljem namažemo vse notranje dele in pokrito posodo ponovno segrejemo toliko, da maščoba postane zelo viskozna, a ne sme zagoreti. Po nekaj minutah preostanek maščobe obrišemo do suhega. V posodo ponovno nalijemo vodo in jo zavremo. Posoda je sedaj pripravljena na prvo uporabo.

**Po vsaki uporabi:** V posodo nalijemo vodo, jo zavremo in nekaj minut kuhamo, da prijeta hrana sama odstopi. Ko se voda dovolj ohladi, jo odlijemo. Ostanke hrane odstranimo s krpo. Posodo splaknemo, zberemo do suhega in premažemo z jedilnim oljem. Nikoli ne skladiščimo suhe posode, saj lahko začne rjaveti. Ne uporabljamo detergentov!

## Priprava ognja

- Ogenj pripravite dovolj zgodaj, da boste imeli dovolj žerjavice. Za to boste potrebovali vsaj eno uro. Kurite velika drva, kar bo omogočilo zmogljivo žerjavico. Hrano se pripravlja počasi tudi do 3 ur. Pazite na ogenj in temperaturo kuhanja, posoda je dober prevodnik toplote in je lahko hitro prevroča. Ogenj vzdržujte s trskami. Pazite, kje odlagate pokrov Sača zaradi vročine, ki jo oddaja.
- Žerjavico lahko pripravite z ogljem, glej poglavje 4. Priprava temperature za peko na žaru – Grill.

## Kaj pečemo izpod pek

Meso vseh vrst (ovčatina, teletina v paci, svinjina, puran, celega ali kose piščanca ali zajca). Kosi mesa naj bodo veliki in nasoljeni, pustimo jih čez noč. Odlično se obnese tudi hobotnica. Zelenjava, na primer krompir, sladko zelje, jajčevci ipd. poskrbijo za sočnost in dober okus. Zelenjava naj bo narezana na velike kose. Med raznovrstno zelenjavo ne smeta manjkati čebula in česen.

## Postopek peke

Zelenjavo operemo in narežemo na velike kose. Meso pustimo v enem ali večjih kosih in dodamo olje (sončnično ali arašidovo olje, kokosovo mast).



Žerjavico pod podstavkom razporedimo po celotnem premeru posode - pazite, da je nameščena vodoravno. Tako se bodo sokovi pri pečenju enakomerno razporejali po celotni površini. Vso zelenjavo polagamo na dno pekača, meso položimo na vrh. Po 20 minutah pečenja dodamo do 0,5 litra vode in pokrijemo s pokrovom. Pokrov peke zasujemo z žerjavico.

Peko spremljamo z občasnim odkrivanjem pokrova. Pri odpiranju pazimo na pokrov, ker je zelo vroč in pool pepela. Po potrebi dodajamo sol in začimbe. Pokrov dvigujemo previdno in navpično, da se pepel ne vsipa med živila. Ko se približujemo koncu peke, meso narežemo na večje kose in pustimo, da se pomeša med zelenjavo in nastalo omako. Odmaknemo z ognja in pustimo počivati do 20 minut.

## **OPOZORILA za ravnanje z ognjem**

Z ognjem je treba skrbno ravnati in ga imeti pod stalnim nadzorom. V primeru požara takoj pokličite gasilce na tel. številko 113!

**POZOR!**

Uporabljate odprt ogenj in žerjavico, kjer se razvijajo visoke temperature. Zato prosimo, upoštevajte naslednja navodila:

- a) Med uporabo Kurišča PIXIE 650 uporabljajte zaščitne rokavice, odporne na toploto za zaščito pred opeklinami. Zaščitne rokavice naj bodo dovolj dolge, da pokrijejo zapestja!
- b) Okoli kurišča nikoli ne hodite bos, saj je lahko pohodite žerjavico!
- c) Med uporabo ne puščajte kurišča PIXIE 650 brez nadzora odrasle osebe in ga ne premikajte! Otroci naj bodo na varni razdalji od kurišča, njegovi vroči deli so nevarni in lahko povzročijo opekline.
- d) Kurišča PIXIE 650 ne uporabljajte v zaprtih prostorih, kot so zimski vrtovi, garaže, lope in podobno. Ogenj je velik porabnik kisika, zato je kurišče namenjen izključno zunanji uporabi!
- e) Kurišča PIXIE 650 ne uporabljajte v močno vetrovnem vremenu!
- f) Kurišča PIXIE 650 ne uporabljajte, kjer uporaba odprtega ognja ni dovoljena!
- g) Ne čistite Kurišča PIXIE 650, dokler se povsem ne ohladi in so nekateri deli še vroči!
- h) Prepovedana je uporaba kurišča PIXIE 650 v bližini vnetljivih materialov. Ti morajo biti oddaljeni od vira ognja najmanj 10 m!
- i) **ZA IZGUBO, ŠKODO ALI TELESNE POŠKODBE VAS IN/ALI DRUGIH IN ZA MATERIALNO ŠKODO NA VAŠI IN/ALI LASTNINI DRUGIH, KI SO POSLEDICA NEPRAVILNE UPORABE ALI ZLORABE IZDELKA ALI NEUPOŠTEVANJA NAPOTKOV IN NAVODIL PROIZVAJALCA PRILOŽENIH IZDELKU PIXIE 650, PREVZEMATE RIZIKO IN ODGOVORNOST SAMI.**

Fire is one of the oldest human discoveries. In prehistoric times it represented survival and security. People were cooking on the fire, they used it to warm their homes and protect their land. In nature, fire is an important process, as its positive effects include vitality and renewal in various ecosystems. In the community, fire is a gathering and social point. Since ancient times, different communities have always been associated with an open fire.

## **Why All season Fireplace PIXIE 650?**

The PIXIE 650 fireplace allows you to use it throughout the year and in all seasons. It will appeal to you with its usability, modularity, and adaptability to different places and ways of preparing food.

### **Advantages of the All season Fireplace PIXIE 650**

#### **Mobility**

1. Place the All season Fireplace at any location and make fire or cook according to your personal wishes and desires:
  - picnic in nature,
  - home at the garden,
  - when camping,
  - company team building,
  - with friends.
2. The All season Fireplace is foldable and suitable for car transport.

#### **Usefulness**

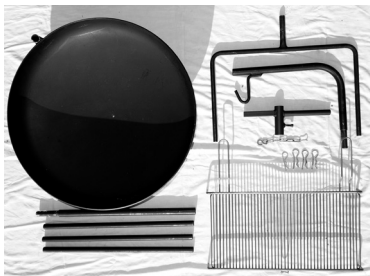
1. The All season Fireplace is adapted to several methods of preparing food:
  - CLASSIC GRILL,
  - CAULDRON - various stews; meat / fish / vegetables cooked slowly
  - BAKING ON CHARCOAL
  - BAKING ON STICK (SAUSAGES, CORN, MARSHMALLOW, .....)
  - BAKERY ON THE CHAMBER OF CLAY - Bread, Pizzas.
2. The All season Fireplace is very suitable for social gathering around the fire.

## All season Fireplace PIXIE650 - technical data

<b>Basic</b>	The basic plate has a diameter of 65 cm, the thickness of the sheet metal is 0,4 cm.
<b>Product weight</b>	23 kg.
<b>Materials</b>	Iron, Rostfrei, heat protection coating, cardboard packaging
<b>Supplied</b>	Product Guide and useful recommendations tips
<b>Assembly</b>	The Fireplace PIXIE 650 can be up by one person.
<b>Fuel</b>	Firewood or charcoal (briquettes, ordinary charcoal).
<b>Certificates</b>	Used materials that come into contact with foodstuffs are certified by the manufacturer and are in compliance with the health norms of the Republic of Slovenia and EU.
<b>Manufacture</b>	Developed and Made in the Republic of Slovenia.

## Components of the All season Fireplace Pixie 650

- Cockpit holder and support rod
- Horizontal fork for the frame
- Loadable frame forks
- Rostfrei Grill plate
- 1 x retaining pin for the forks
- 3 x feet 60 cm high
- 3 x safety pins for legs
- 1 x basic plate



## **Instruction manual for fireplace PIXIE 650**

### **1. Instructions and tips**

Installation and assembly of the All season Fireplace PIXIE 650

- You can place Pixie 650 on the floor, or on its base feet
- raised it with additional legs to a working height of 75 cm

1. Place the first leg by lifting the PIXIE 650 on one side and inserting the foot into the resulting groove. Secure your foot with the security pin attached..



- 
2. Install the second leg by lifting the PIXIE 650 and secure it with the supplied pin



- 
3. Repeat the insertion procedure of the third leg and secure it with a safety pin. The fireplace is now raised to a height of 75 cm.



- 
4. Assemble the vertical bracket and bracket as shown in the illustration



## 2. Application options for All season Fireplace PIXIE 650

POSSIBILITIES OF USE	COMPONENTS	TYPE OF PREPARING FOOD
GRILL	Grill plate is attached	Everything you like grilled.
CAULDRON		Different types of goulash, various stew
BAKING IN CHARCOAL HEAT		Bigger pcs of meat and vegetables
COOKING IN CLAY PLATE		Bread and Pizza's
BAKING CHESNUTS		Roast chestnuts
BAKING on charcoal heat	We need the basic fireplace	Potatoes, corn, sausages, etc
GATHERING AROUND FIRE	We need the basic fireplace	

### 3. Tips for preparing food

We have to prepare and cooking food slowly. When we are preparing the food, we should be in a good mood, as the meals prepared will be better tasting. As the saying goes “Love comes through the stomach!”

**Summer dishes:** there are plenty of vegetables, fruits, and fish, seafood and meat on our menu.

**Winter dishes:** goulash, beans, rice, turnip, cabbage, potatoes, mushrooms, black sausage, roast meat, etc.

### 4. Preparation of the grilling temperature – Grill

**Briquettes** are made of compressed coal dust and binder, all have the same shape, burn constantly and controlled. They are one of the best-grilled fuel products since they provide a constant temperature. They enable high temperatures, which can be maintained up to 4 hours.

**Wood charcoal** is made of wood, which in the absence of oxygen burns. Charcoal emits high and constant temperature.

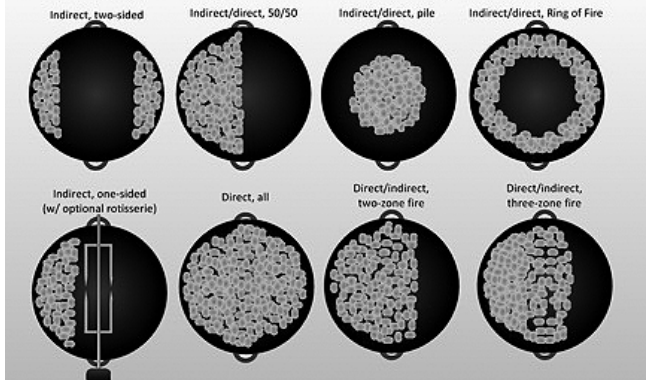
**Note and advice:** We recommend the purchase of a charcoal Firestarter as it will take only 10 minutes for preparing embers in this way.



## Difference in “Direct and In-Direct heat”

When using the **direct cooking method**, foods are cooked over one heat source of charcoal. This method is best for preparing food that takes less than 25 minutes (steaks, chicken breast without bones, fish, burgers and the like). Food should be turned while cooking to expose both sides to heat. Due to high temperatures and charcoal fuel, a characteristic smell develops on foods – smoky. The method of **indirect cooking** means food will cook more slowly. On the fireplace, we move the charcoal on all sides of the Charcoal pan so that there is no direct heat source in the middle. By doing this we create a way of cooking food like in an open oven. Place the food in the middle of the grill. Baking over indirect heat is used for foods that need to be cooked longer, such as roast, whole poultry, ribs and larger pieces of meat. Due to the slower preparation of foods, there is no need to turn it constantly but we would need round lid. Often, we can use a combination of both methods. For example steak, first bake at an direct temperature to make a nice grill lines, then arrange charcoal for in-direct baking and finish with baking to rare or well done.

### Grill setups for direct, indirect and rotisserie grilling



## 5. Temperature range for food preparation





GAME	POULTRY	VEGETABLES	FISH	STEAK
130 – 180 °C	140 – 200 °C	150 – 180 °C	160 – 180 °C	250 – 300 °C

Warning! Temperatures are informative and dependant on other factors, such as the size of food pieces, the temperature of the atmosphere and the amount of food on the grill.

## 6. Preparation of food in the cauldron

For centuries, people cooked in cauldron, pots outside and on domestic fireplaces. The boilers are copper, cast iron or enameled. In cauldrons the heat is evenly distributed throughout the surface.

### Types and shapes of cauldrons:

Tulip, above narrower shape	Classic cauldrons (narrow below and wide above)		
Enameled	Enameled	Copper	cast iron
			

The Cauldrons are coated with an anti-clad coating, so there is no need to grease it before cooking. Cleaning and maintenance are easy, clean without detergent. Boil the water in the cauldron and wait for the food to deviate. Then rinse with water.

## Cooking procedure

Fire should be medium size, as logs can be loaded on a regular basis. Do not cook over a large flame.

- **Pyramid fire:** The wood is stacked in the shape of a cone; first, we load nettle and thinner boards, and then thicker. The design is suitable for boilers that hang.

- **Cooking with charcoal:** Prepare the charcoal in a Firestarter same as grill briquettes.

The fire level is regulated by adding and removing firewood. To have stable fire and enough air to burn, distance between fire and the cauldron is minimum 10 cm.

## 7. Cooking procedure in charcoal heat

Baking in the charcoal ember (SAČ) is a traditional way of cooking in Bosnia and Herzegovina and some parts of Croatia, Montenegro, and Serbia. It's about cooking under an iron cover and covering it with charcoal.

**Baking trays:** A baking tray consists of a bottom bowl and a dome cover. A barrier is held along the periphery of the lid that holds the embers on the lid. Some embodiments also include a low truncheon pedestal (plaster) on which a pan is placed - a tepsia. There are several types of containers; forged and cast iron baking utensils.

**Before using for the first time.** Clean the container before using it for the first time. The procedure is best done on a gas burner. If the container is not too large, it can also be in the kitchen oven. Pour at least 3 l of water into the container (almost to the edge), add 20 dag of kitchen salt and cover the container. Allow the water to boil for 20 minutes. It is necessary to use gloves! Drain the water and wipe the inner parts of the container and the cover with a dry cloth. Clear the dish, all the inner parts with the edible oil and re-heat the dish, until the oil becomes viscous. After a few minutes, we wipe to dry the remainder of the fat on the dish. Pour water into the dish again and boil it. The container is now ready for use.

**After each use:** Pour the water into the container, boil it and cook for a few minutes, so that the food comes off by itself. When the water cools down enough, wipe out the remains of the food with a cloth and we coat it with edible oil. Never store dry containers, as it can start rusting. We do not use detergents!

## Preparation of fire

- Prepare the fire early enough to have enough embers. You will need at least one hour for this. Lodge firewood to enable a powerful heating. The food preparation will take you min 2.5 hours. Beware of fire and cooking temperature, the bowl is a very good heat conductor and easily be too hot. Upkeep the fire with coals. Be careful where you put the round lid, as it is very hot

- You can also prepare fire with Firestarter, please see Chapter 4. Preparation of the grilling temperature - Grill.

## What we bake from SAČ

Meat of all kinds (beef, veal, pork, sheep, turkey, whole chicken or rabbit). Let the pieces of meat be large and salt them overnight. The octopus is also excellent.

## The baking process

There should be no fire on and under the container, because it produces too high and direct temperature and can burn the ingredients. Vegetables, such as potatoes, sweet cabbage, eggplants, and carrots provide the juiciness.



The vegetable mixture must not lack onion and garlic. Cut the vegetables into large pieces and the meat in one or more pieces and add oil (sunflower or peanut oil, coconut fat). Place the vegetables on the bottom of the baking dish and place the meat on top.

Place the charcoal under the base plate over the entire diameter of the container - make sure that it is installed horizontally. Thus, when juicing, the juices will evenly spread over the entire surface. After 20 minutes of

baking, add 0.5 liters of water and cover with a round lid. The baking lid is covered with charcoal. Monitor the food periodically. If necessary, add salt and spices. Raise the round lid vertically and mind the ash. When approaching the end of the cooking process, cut the meat into pieces and allow it to mix between the vegetables and the resulting sauce. Lastly, put it off the heat let it rest for up to 20 minutes.

## **Instructions for use All season Fireplace PIXIE650**

**WARNING** for firefighting

The fire must be handled with care and kept under constant control. In the event of a fire, immediately call firefighters on the phone number 113!

**CAUTION!**

You are using open fire and embers where high temperatures are developing.

Therefore, the following instructions must be followed:

j) Use PIXIE 650 firebox with protective gloves, heat-resistant to protect against burns. Protective gloves should be long enough to cover wrists!

k) Do not walk barefoot around the fireplace, because there may be an ember on the floor!

l) Do not leave product without the supervision of the adult person and do not move it when using PIXIE 650 fireplace! Keep children at a safe distance because of hazardous to burns. The fireplace is not suitable for children to play unattended!

m) Do not use PIXIE 650 fireplace indoors, such as winter gardens, garages, yards and similar. PIXIE 650 Fireplace is designed for outdoor use only!

n) Do not use firebox PIXIE 650 on windy weather!

o) Do not use the PIXIE 650 fireplace where the use of open fire is not allowed!

p) Do not clean the PIXIE 650 fireplace as long as its parts are still hot!

q) The use of the PIXIE 650 fireplace in the vicinity of flammable materials is prohibited. They must be at least 10 m / 90 foot away from the fire source!

r) **FOR LOSS, DAMAGE, OR INFRINGEMENT YOU AND / OR OTHERWISE AND MATERIAL DAMAGE TO YOUR AND / OR PROPERTY OF OTHERS ARISING OUT OF THE INVESTIGATION OR MISUSE OF THE PRODUCT OR FUNCTIONING OF THE PROPOSALS AND INSTRUCTIONS TO THE MANUFACTURER ANNEXED TO THE PRODUCTS PIXIE 650, ASSUMING THE RISK AND RESPONSIBILITY BY YOUR OWN.**

Das Feuer ist eine der ältesten Erfindungen des Menschen. In der Urgeschichte hat es Überleben und Sicherheit bedeutet. Auf dem Feuer wurde es gekocht, man hat sich damit geheizt und geschützt. In der Natur stellt Feuer einen bedeutenden Prozess dar, seine positiven Einflüsse fördern Wachstum und Erhaltung verschiedener Ökosysteme. In der Gesellschaft verbindet Feuer, da sich seit jeher verschiedene Gemeinschaften bei Feuerstellen verbunden haben.

## **Warum die Feuerstätte PIXIE 650?**

---

die Feuerstätte PIXIE 650 ermöglicht Ihnen Gebrauch über das ganze Jahr, während aller Jahreszeiten. Ihre Modularität und Flexibilität in verschiedenen Räumen und zahlreiche Gebrauchsweisen werden Sie erstaunen. Sie wird in Slowenien hergestellt und ist Handarbeit. Wir haben keine Seriennummer auf den Produkten, da das ersthergestellte Produkt die Nummer 1 hat und alle anderen haben die Nummer 2.

## **Die Vorteile der Feuerstätte PIXIE 650**

---

### **Mobilität**

1. Stellen Sie die Feuerstätte auf beliebigen Platz auf und kochen Sie abhängig von der Jahreszeit oder Zweck:
  - Picknick in der Natur
  - Zu Hause im Garten
  - Auf den Ausflug
  - Mit Freunden
2. die Feuerstätte Pixie 650 ist zusammenlegbar und fürs Transport geeignet.

### **Verwendbarkeit**

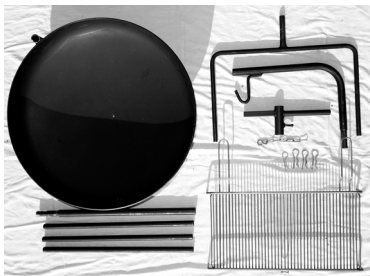
1. die Feuerstätte ist für verschiedene Zubereitungen des Essens geeignet:
  - Der klassische Grill
  - Kessel – Gerichte auf den Löffel
  - Braten in Glut
  - Braten am Stock
  - Braten auf Schamotteziegel – Brot, Pizza
  - Braten unter der Glut
2. Die Feuerstätte ist für Geselligkeit beim Feuer geeignet

## die Feuerstätte Pixie 650 – technische Daten

<b>Basis der Feuerstätte</b>	Der Basisteller hat ein Durchmesser von 65 cm, die Platte ist 0,4 cm dick.
<b>Zubehör</b>	Das Zubehör ist der Spezifikation unten gemäß beigelegt
<b>Gewicht des Produkts</b>	23 Kg
<b>Materialien</b>	Eisen, Rostfrei, Temperaturschutzbeschichtung, Kartonverpackung
<b>Beigelegt</b>	Gebrauchsinstruktionen und hilfreiche Hinweise und Bemerkungen
<b>Zusammenlegen</b>	Die Feuerstätte kann eine Person alleine zusammenlegen
<b>Brennmaterialien</b>	Holz und Holzkohle (Briketten und gewöhnliche Holzkohle)
<b>Zertifikate</b>	Benutzte Materialien die in Kontakt mit Nahrungsmittel kommen, haben das Zertifikat des Herstellers und sind den Gesundheitsnormativen der Republik Slowenien gemäß
<b>Herstellung</b>	Entwickelt und hergestellt in Republik Slowenien und EU, 2018

## Components of the All season Fireplace Pixie 650

- Basisausrüstung
- Träger des Kessels und Tragegange
- Der horizontale Gabelträger fürs Gitter
- Tragegabel fürs Gitter
- Rostfreies Gitter
- 1x Sicherheitsstift für die Tragegabel
- 3x Fußteil 60cm hoch
- 3x Sicherheitsstift für die Fußteile
- 1x Feuerstätte – Basisteller





## Gebrauchsinstruktionen für die Feuerstätte Pixie 650

### 1. Instruktionen und Hinweise

Aufstellen und Zusammenlegen der Feuerstätte Pixie 650.

- Die Feuerstätte Pixie 650 können Sie auf den Boden auf ihre Fußteile legen, oder
- Sie können sie mit zusätzlichen Teilen auf die 75cm hohe stellen.

1. Stecken Sie das erste Fußteil so ein, das Sie die Feuerstätte auf einer Seite hochheben und das Fußteil in die dafür vorgesehene Rille stecken. Sichern Sie das Fußteil mit dem beigelegten Sicherheitsstift



2. Stecken Sie das zweite Fußteil so ein, das Sie die Feuerstätte auf einer Seite hochheben und sichern Sie es mit dem beigelegten Sicherheitsstift ab.



3. Wiederholen Sie den Vorgang auch beim dritten Fußteil und sichern Sie es wiederum. Die Feuerstätte ist jetzt auf 75cm Höhe gestellt.



4. Legen Sie den Vertikalträger und den Gitterträger zusammen, wie es abgebildet ist.



## 2. Gebrauchsmöglichkeiten der Feuerstätte Pixie 650

GEBRAUCHSMÖGLICHKEIT	AUSRÜSTUNG	ART DER ZUBEREITUNG
GRILL	beigelegt	Alles, was Sie gerne grillen
Kessel		Gulasch, Eintopf aus Bohnen, Kartoffeln, Weißkohl, Rüben und ähnliches
Braten unter der Glut - SAČ		Größere Fleischstücke und Gemüse
Braten auf Schamotteziegel		Brot und Pizza
Kastanien rösten		Röstkastanie
Braten in Glut	Basisteller	Kartoffeln, Mais, Würstchen und ähnliches
Gesellschaft beim Feuer	Basisteller	

### 3. Hinweise für Zubereitung des Essens

Wir kochen und bereiten das Essen langsam zu. Während der Zubereitung denken wir an was Schönes, damit wird auch das Essen besseren Geschmack haben. Es stimmt sehr wohl, dass Liebe durch den Magen geht.

**Sommergerichte:** Auf dem Menu steht viel Gemüse, Obst, Fische, Meeresfrüchte und Fleisch.

**Wintergerichte:** Gulasch, Eintopf, Rüben, Weißkohl, Kartoffeln, Pilze, Bratwurst, Blutwurst...

### 4. Vorbereitung der Temperatur fürs grillen

**Brikette** sind aus zusammengepresster Kohle und Bindungsmittel hergestellt, alle haben dieselbe Form, Sie brennen korrekt und kontrolliert. Sie gehören zu den besten Grill Brennungsmittel, weil Sie stabile und gleichmäßige Temperatur ermöglichen. Brikette liefern hohe Temperatur und erhalten sie bis zu vier Stunden.

**Holzkohle** ist aus Holz, das verkohlt wurde, hergestellt. Die Kohle glimmt und gibt Hitze ab.

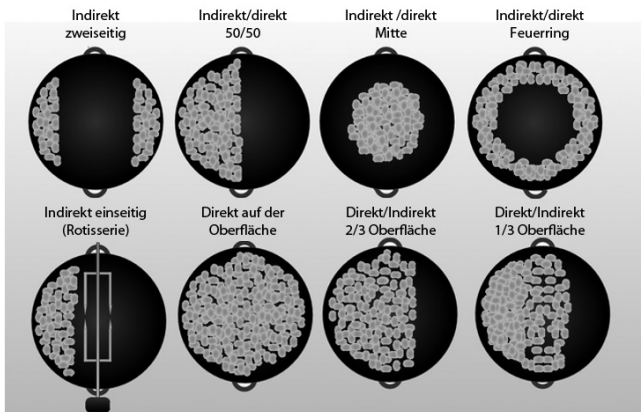
**Bemerkung und Vorschlag:** Wir empfehlen herzlich den Kauf des Zündungsbehälters, damit Sie das Feuer nicht im Voraus vorbereiten und auf die angemessene Glut warten müssen um das Essen vorzubereiten.

Um die Kohle in Zündungsbehälter vorzubereiten brauchen Sie nur 10 Minuten ums für grillen bereit zu sein.

## Der Unterschied zwischen direkter und indirekter Hitze

Bei der Methode des **direkten Bratens** werden die Nahrungsmittel über nur eine Hitzequelle, der Kohle, gebraten. Diese Methode ist die angemessenste für Zubereitung der Gerichte, die in 25 Minuten oder weniger fertig sind (Schnitzel, Hühnerbrust ohne Knochen, Fische, Burger und ähnliches). Nahrungsmittel sollte man umdrehen, damit beide Seiten gleichmäßig der Hitze ausgestellt sind und schön gebraten werden. Während des Bratens werden die Nahrungsmittel mit dem charakteristischen Duft nach Rauch durchgetränkt.

Bei der Methode des **indirekten Bratens** braten wir nicht direkt über der Hitzequelle. Wir schieben die Kohle an den Rand der Feuerstätte, so dass sich die Nahrungsmittel nicht direkt über der Kohle befinden. Damit simulieren wir das Braten im Bratofen. Wir stellen die Nahrungsmittel in die Mitte des Gitters. Diese Methode des Bratens wird für Nahrungsmittel gebraucht, die man längere Zeit braten muss. Geflügel mit Knochen, Rippen und größere Fleischstücke. Wir drehen das Fleisch nach Bedarf um, und braten es gleichmäßig auf allen Seiten. Oft können wir auch die Kombination beider Methoden anwenden, zum Beispiel bei Schnitzel. Zuerst braten wir auf direkter Hitzequelle, damit das Fleisch durchgebraten wird und danach verteilen wir die Kohle und braten bis die Kruste schön gebraten ist.



## 5. Temperaturübersichtstafel für verschiedene Nahrungsmittelvorbereitung

WILD	GEFLÜGEL	GEMÜSE	FISCH	SCHNITZEL
130 – 180 °C	140 – 200 °C	150 – 180 °C	160 – 180 °C	250 – 300 °C

Die Temperaturangaben sind informativ, da an die Bratzeit viele verschiedene Faktoren Einfluss haben. Zum Beispiel (die Größe der Nahrungsstücke, Lufttemperatur und die Menge der Nahrungsmittel auf dem Gitter).

## 6. Zubereitung des Essens im Kessel

Die Kessel sind aus Kupfer, gusseisern oder emailliert. In diesen Kessel verteilt sich die Hitze gleichmäßig. Die Nahrungsmittel sollten sich bei richtiger Anwendung nicht an die Oberfläche verkleben.

### Arten und Formen der Kessel:

Die Tulpe, Unterhalb des Randes geengte Form	Klassische Kessel (unten schmaler, oben breiter)		
emailliert	emailliert	Aus Kupfer	gusseisern
			

Die Kessel sind mit einem Belag gegen das klebrige Zusammenbacken beschichtet, deswegen ist es nicht nötig sie einzufetten und zu trocknen. Säubern und Pflege ist einfach, man kann den Kessel ohne Waschmittel waschen. Wir bringen das Wasser im Kessel zu kochen. Die Nahrung wird von alleine vom Kessel getrennt und danach waschen wir es nur mit Wasser ab.

### Der Kochvorgang

Das Feuer sollte mittelgroß sein, da wir das Brennholz dazu legen können. Wir kochen nicht über großem Feuer.

- **Pyramidenfeuer:** Wir legen das Brennholz in Form eines Kegels auf. Zuerst legen wir das Zündholz und schmalere Bretten auf und danach erst die breiteren. Diese Form ist für hängende Kessel geeignet.
- **Kochen über der Glut:** Wir bereiten die Glut in Zündungsbehälter für Zündung der Briketten vor, genau wie für das Grill. Danach legen wir nach Bedarf Kohle dazu. Die Intensivität des Feuers regulieren wir mit dazugeben und abnehmen des Brennholzes. Damit das Feuer genügend Luft erhält, soll der Abstand zwischen Feuer und dem Kessel 10 cm betragen.

## 7. Zubereitung nach der Methode Unter der Glut

Unter der Glut, beziehungsweise SAČ ist traditionelle Bratmethode in Bosnien und Herzegowina und einigen Teilen von Kroatien, Serbien und Montenegro. Es handelt sich um braten unter einem Eisernem Deckel, den man mit Glut überdeckt.

Der Behälter für diese Methode ist aus dem unteren Teil und kuppelförmigen Deckel zusammengestellt. Am Rand des Deckels befindet sich ein Geländer, das die Glut am Deckel behält. Einige Variationen beinhalten auch einen dreibeinigen Untersatz (sadžak), auf den wir die Pfanne (tepsija) legen. Es gibt mehrere verschiedene Behälter fürs braten; geschmiedete und gusseiserne Behälter.

**Bevor der ersten Benutzung, oder falls der Behälter rostet:** Bevor der ersten Benutzung säubern wir den Behälter. Das können wir am einfachsten auf einem Gasbrenner durchführen. Falls der Behälter nicht zu groß ist, können wir es auch im Backofen machen. Wir gießen mindestens 3 Liter Wasser in den Behälter (fast bis zum Rand), geben 20 Deckagramm Kochsalz dazu und lassen das Wasser 20 Minuten kochen. Benutzung der Schütz Handschuhe ist notwendig. Danach gießen wir das Wasser ab und trocknen die Innerteile des Behälters mit einem trockenen Tuch ab. Wir beschichten alle Innerteile mit Koch Öl und verheizen den abgedeckten Behälter so weit, dass das Fett sehr viskos wird aber passen auf, dass es nicht verbrennt. Nach ein paar Minuten wischen wir den Rest des Fetts ab bis zu trockenem. Der Behälter ist jetzt für den ersten Gebrauch vorbereitet.

**Nach jeder Benutzung:** Wir gießen Wasser in den Behälter und kochen es einige Minuten, damit die Essensreste selbst abkommen. Wenn das Wasser genügend abkühlt, gießen wir es ab. Die anderen Essenreste entfernen wir mit einem Tuch. Wir spülen den Behälter ab, trocken ihn ganz und beschichten ihn mit Koch Öl. Man sollte niemals den Behälter trocken lagern, da es zu rosten anfangen kann. Auch keine Waschmittel sollten angewendet werden.

## Feuerzubereitung

Bereiten Sie das Feuer früh genug vor, damit Sie auch genügend Glut haben. Dafür benötigen Sie mindestens eine Stunde. Nehmen Sie dickes Brennholz, denn das ergibt Leistungsvolle Glut. Das Essen bereiten wir langsam zu, auch bis zu 3 Stunden. Passen Sie auf das Feuer und auf die Kochtemperatur auf, der Behälter ist nämlich ein guter Wärmeleiter und kann schnell zu heiß werden. Das Feuer erhalten Sie mit Spänen. Passen Sie auf, wo sie den Deckel des Behälters ablegen, da er sehr heiß ist. Glut können Sie mit Kohle vorbereiten; Sehen Sie den Kapitel 4, Vorbereitung der Temperatur fürs grillen

## Was braten wir unter der Glut

Allerlei Fleisch (Lammfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Truthuhn, den ganzen Hähnchen oder in Stücken, Hasenfleisch). Die Fleischstücke sollen groß und eingesalzt sein, so lassen wir sie über Nacht ruhen. Auch der Krake ist toll. Gemüse, zum Beispiel Kartoffeln, Süß Kohl, Auberginen und ähnliches sorgen für Saftigkeit und guten Geschmack. Das Gemüse soll in große Stücke geschnitten werden. Im gemischten Gemüse sollen Zwiebeln und Knoblauch nicht fehlen.

## Bratvorgang

Wir waschen das Gemüse und schneiden es in große Stücke. Das Fleisch lassen wir in einem oder in großen Stücken und geben Öl hinzu (Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Kokosfett).



Wir verteilen die Glut unter dem Untersetzer über die ganze Fläche des Behälters – seien Sie aufmerksam, dass es horizontal aufgestellt ist. Nur so werden die Saft bei braten gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilt. Wir belegen den Boden der Bratschüssel mit Gemüse und legen Fleisch darauf.

Nach 20 Minuten des Bratens gießen wir ein halbes Liter Wasser dazu und decken es mit dem Deckel ab. Den Deckel überdecken wir mit der Glut. Wir kontrollieren das Braten mit gelegentlichen abdecken des Deckels. Dabei sind wir aufmerksam, da der Deckel heiß und voller Asche ist. Nach Bedarf fügen wir Gewürze und Salz hinzu. Wir heben den Deckel Vorsichtig und vertikal, so das die Asche nicht in das Essen fällt. Wenn wir uns dem Ende des Bratvorgangs nähern, zerschneiden wir das Fleisch in größere Stücke und lassen es mit Gemüse und Soße vermischen. Wir nehmen es vom Feuer und lassen es 20 Minuten ruhen.

## Feuerwarnungen

Mit Feuer sollte man aufmerksam handeln und es ständig unter Kontrolle haben. Im Falle eines Brandes benachrichtigen Sie sofort die Feuerwehr unter der Telefonnummer 113!

Achtung:

Sie benutzen offenes Feuer und Glut, hohe Temperaturen werden entwickelt. Deswegen beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

- a. Während des Gebrauchs der Feuerstätte Pixie 650 benutzen Sie Schutzhandschuhe, die auf die Hitze widerstandsfähig sind und Sie vor Verbrennungen schützen. Sie sollten so lang sein, das auch die Handgelenke abgedeckt sind.
- b. Laufen Sie niemals barfuß um die Feuerstätte herum, da Sie auf die Glut treten könnten.
- c. Lassen Sie die Feuerstätte Pixie 650 während des Gebrauchs niemals unbeabsichtigt und bewegen Sie es nicht. Kinder sollten einen sicheren Abstand halten, da die heißen Teile gefährlich sind und Verbrennungen verursachen können.
- d. Benutzen Sie die Feuerstätte Pixie 650 nicht in geschlossenen Räumen, wie zum Beispiel in Wintergärten, in der Garage und ähnlichem. Das Feuer ist ein großer Sauerstoff Verbraucher und deswegen ist die Feuerstätte nur draußen zu benutzen.
- e. Benutzen Sie die Feuerstätte Pixie 650 nicht beim starken Wind.
- f. Putzen Sie die Feuerstätte Pixie 650 nicht bevor sie völlig abgekühlt ist und einige Teile noch heiß seien könnten.
- g. Benutzen Sie die Feuerstätte Pixie 650 nicht, wo offenes Feuer nicht erlaubt ist.
- h. Es ist verboten die Feuerstätte 650 in der Nähe von hochbrennbaren Materialien zu benutzen. Die müssen von der Feuerquelle mindestens 10 Meter entfernt sein.
- i. Für eventuelle Verluste, Schaden und Körperverletzungen, bei Ihnen oder bei anderen, sowie für Materialschaden auf Ihren oder auf den Eigentum von anderen, die eine Folge von falschem Gebrauch, Missbrauch der Artikels sind, oder aus nicht beachten der beigelegten Benutzeranweisungen der Feuerstätte Pixie 650 resultieren, tragen Sie das Risiko und die Verantwortung selbst.

Veseli bomo, če se nam boste v primeru nejasnosti,  
vprašanj ali pobud javili vaša razmišljanja na:

Telefon: **+386 30 351 731**  
Email naslov: **info@fireplacepixie.si**  
Spletna stran: **www.fireplacepixie.si**  
Facebook: **Fireplace Pixie**  
Instagram: **Fireplace Pixie**

---

We will be pleased if, in case of uncertainty,  
questions or complaints, you will contact us at:

Mobile: **+386 30 351 731**  
Email: **info@fireplacepixie.si**  
Web page: **www.FIREPLACEPIXIE.si**  
Facebook **Fireplace Pixie**  
Instagram **Fireplace Pixie**

---

Wir würden uns freuen, wenn Sie im Falle von Unklarheiten,  
Fragen oder Anregungen Ihre Meinungen an die folgenden Adressen melden:

Telefon: **+386 30 351 731**  
Email: **info@fireplacepixie.si**  
Webseite: **www.fireplacepixie.si**  
Facebook: **Fireplace Pixie**  
Instagram: **Fireplace Pixie**

**Na Deželi d.o.o., Velike Brusnice 7, 8321 Brusnice, Novo mesto**