

# TUNDRA GRILL

## HANDBUCH

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl und wünschen  
Ihnen angenehme Zeiten und leckere  
Geschmackerlebnisse am offenen Feuer!



**Betriebsadresse:**

Tempontie 8  
FIN - 80330 REIJOLA

**Postadresse:**

P.O. Box 222  
FIN - 80101 JOENSUU

Tel.: +358 (0)13 2728 200

Fax: +358 (0)13 2728 232

[www.kotakeittio.fi](http://www.kotakeittio.fi)

[www.rakennustempo.fi](http://www.rakennustempo.fi)

Email:

[kotakeittio@rakennustempo.fi](mailto:kotakeittio@rakennustempo.fi)

2/2006



# Inhaltsverzeichnis

## MASSE

Masse 80	3
Masse 100	4

## TECHNISCHE INFORMATION

Technische Information und Materialien	5
Masse und Gewichte:	6

## LIEFERLISTE

Grundausstattung	7
Zusätzliche Ausstattung, Zubehör	8

## EINBAUANWEISUNGEN

Einbau: 80 und 100	9
Einbau: 80 und 100	10
Einbau und Gebrauchsanweisung des Flammhalsterbrettes	11
Grillpfanne und Räucherkegel	12
Wenn Sie eine Grillhütte bauen Rauchlos innen	13
Einbauanweisung für den Schornstein	14
Zu beachten für sicheren Einbau	15
Sicherheitsvorschriften	16

## ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

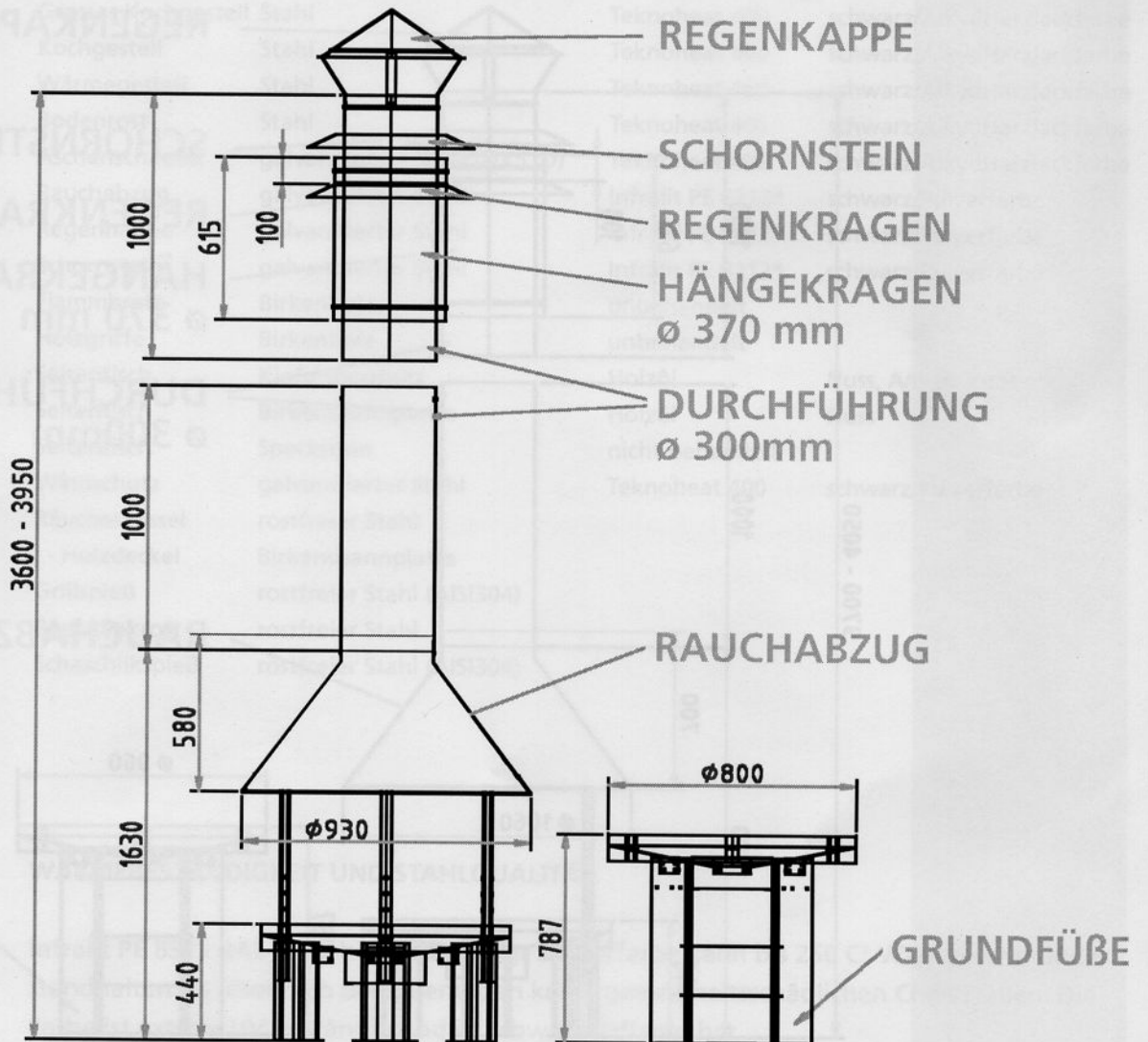
## REINIGUNG, PFLEGE UND GARANTIE

## RAKENNUSTEMPO AG

20

# TUNDRA GRILL

Masse 80

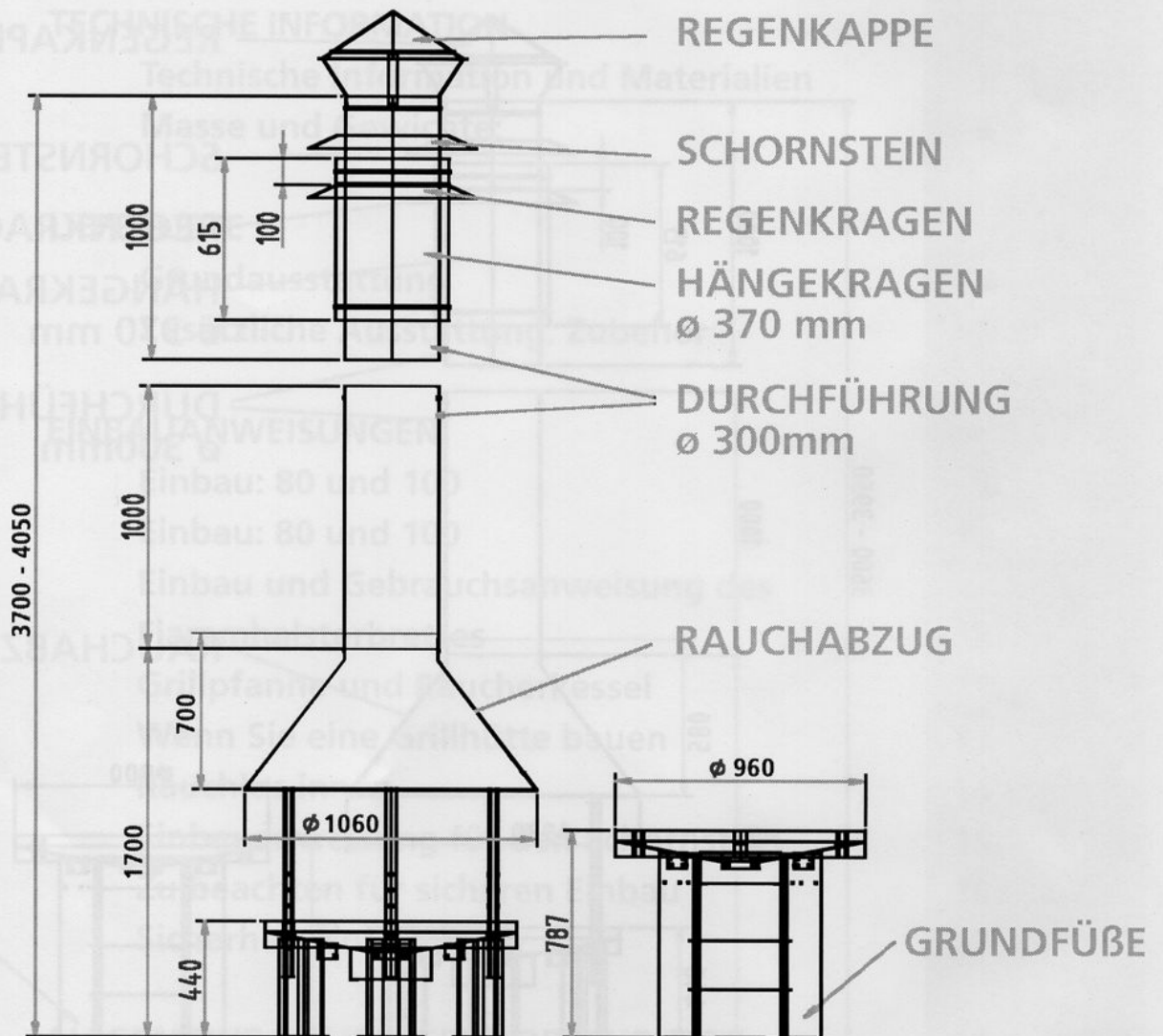


Teflonbeschichtung bis zu 300°C hitzebeständig. Es entstehen kleine Farbveränderungen bei 400°C. Es lösen sich beim Benutzen keine gesundheitsschädlichen Chemikalien. Fußbodenplatten in der Mitte der Feuerstelle und an den Drehstellen sind durch das Feuer leicht gebräunt. Gebrauchsanweisungen.

Alle Stahlteile des Tundragrills sind aus feinschweißbaren Stahlarten hergestellt.

# TUNDRA GRILL

Masse 100



REINIGUNG, PFLEGE UND GARANTIE

RAKENNUSTEMPO AG

# TUNDRA GRILL

## Technische Information und Materialien

PRODUKT	MATERIAL	OBERFLÄCHEN- BEHANDLUNG	FARBE/QUALITÄT
Feuerstelle	Stahl (dekapiertes DOMEX 240)	Teknoheat 400	schwarz/AlkydHarzlackfarbe
Füße	Stahl	Infralit PE 8312*	schwarz/Pulverfarbe
Grosses Kochgestell	Stahl	Teknoheat 400	schwarz/AlkydHarzlackfarbe
Kochgestell	Stahl	Teknoheat 400	schwarz/AlkydHarzlackfarbe
Wärmegestell	Stahl	Teknoheat 400	schwarz/AlkydHarzlackfarbe
Bodenrost	Stahl	Teknoheat 400	schwarz/AlkydHarzlackfarbe
Aschenschaufel	galvanisierter Stahl (DX51D)	Teknoheat 400	schwarz/AlkydHarzlackfarbe
Rauchabzug	galvanisierter Stahl	Infralit PE 8312*	schwarz/Pulverfarbe
Regenhaube	galvanisierter Stahl	Infralit PE 8312*	schwarz/Pulverfarbe
Schornstein	galvanisierter Stahl	Infralit PE 8312*	schwarz/Pulverfarbe
Flambrett	Birkenholz	unbehandelt	
Holzgriffe	Birkenholz	unbehandelt	
Seitentisch	Kiefersperrholz	Holzöl	Nuss, A/B-qualität
Seitentisch	Birkenspannplatte	Holzöl	Nuss
Seitentisch	Speckstein	nicht behandelt	
Windschutz	galvanisierter Stahl	Teknoheat 400	schwarz/Pulverfarbe
Räucheressel	rostfreier Stahl		
- Holzdeckel	Birkenspannplatte		
Grillspieß	rostfreier Stahl (AISI304)		
Beefsteakrost	rostfreier Stahl		
Schaschlikspieß	rostfreier Stahl (AISI304)		

### WÄRMEBESTÄNDIGKEIT UND STAHLQUALITÄT

**Infralit PE 8312 RAL-9005** hitzebeständige Pulverfarbe kann bis 250 C° Wärme unverändert standhalten. Es lösen sich beim Benutzen keine gesundheitsschädlichen Chemikalien. Die Farbe ist extrem UV beständig und ist schwer entflammbar.

**Teknoheat 400** ist bis 300 C° hitzebeständig. Es entstehen kleine Farbveränderungen bei 400 C°. Es lösen sich beim Benutzen keine gesundheitsschädlichen Chemikalien. Farbablösungen in der Mitte der Feuerstelle und an den Drehgestellen sind durch das Feuer bedingte normale Gebraucherserscheinungen.

Alle Stahlteile des Tundragrills sind aus finnischen Stahlsorten hergestellt worden.

# TUNDRA GRILL

## Masse und Gewichte:

PRODUKT	GEWICHT	Packmassen (Länge x Breite x Höhe cm)
Feuerstelle 80	37 kg	80 x 80 x 30
Feuerstelle 100	47 kg	98 x 98 x 30
Mittelfuß	17 kg	74 x 45 x 9
Grundfüße	7 kg	50 x 40 x 17
Drehgestellhalterungen 780 mm	3 kg	78 x 3,5
Grosses Kochgestell	3 kg	
Kochgestell	2 kg	
Warmhaltegestell	1,5 kg	
Grillrost	0,5 kg	ø 38 cm (rund)
Flambretter	1,0 kg	
Gusseiserne Pfanne	4,5 kg	
Wendbare Rostfläche	1 kg	
Aschenschaufel	1 kg	
Schürhaken	200 g	
Befestigungsstifte 6 St.	100 g	
Rauchabzug 80	10 kg	90 x 58
Rauchabzug 100	13 kg	107 x 70
Regenhaube	2 kg	
1 m Schornsteinverlängerung	6 kg	100 x 30
0,5 m Schornsteinverlängerung	3 kg	50 x 30
Dachdurchführung	5 kg	62 x 36
Hängekragen	0,5 kg	
Regenkragen	0,5 kg	
Windschutz	1 kg	75 x 22
Räucheressel	4 kg	ø 37 cm (rund)
Grillspieß	1 kg	
Seitentisch aus Holz	1 kg	60 x 20 x 2
Seitentisch aus Speckstein	8 kg	60 x 20 x 2
Beefsteakrost	0,5 kg	ø 50 cm (rund)
Schaschlikspieß (6 St.)	0,5 kg	60 cm

# TUNDRA GRILL

## Lieferumfang

### **FEUERSTELLE 80 ODER 100, GRUNDMODELL**

- eine Feuerstelle 80 oder 100
- ein Paket FüÙe für das Grundmodell  
(3 St. 370 mm FüÙe)
- ein Päckchen Schrauben
- Rauchabzug und Regenhaube sowie Grundausstattung wie unten beschrieben

### **FEUERSTELLE 80 ODER 100, HOHES MODELL**

- eine Feuerstelle 80 oder 100
- ein Paket mit hohen FüÙen  
(3 Seitenblätter, 2 Ablagefächer, 1 Grundplatte und Schraubenpäckchen)
- Rauchabzug und Regenhaube sowie Grundausstattung wie unten beschrieben

### **CAMPIGNKÜCHE 40**

- eine Campingküche 40 + Deckel
- ein Kochgestell + Klemmarm
- eine Tragstange
- ein Gitterrost
- ein RST-Windschutz

### **GRUNDAUSSTATTUNG für alle Modelle**

- 3 einstell- und drehbare Kochgestelle  
(ein großes Pfannengestell, ein Kochgestell und ein Wärmegestell).
- 3 Tragstangen für die Gestelle
- 2 Flammbretter (mit RST-Aufhänger und Päckchen Schrauben)
- Gusseiserne Pfanne
- Grillrost
- Schürhaken
- Bodenrost zum Umdrehen
- Aschenschaufel
- Ein Päckchen ( 6 St.) Befestigungsstifte

# TUNDRA GRILL

## Lieferliste

### ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

- 1 Rauchabzug 80 + Regenkappe in Edelstahl oder Antikkupferfarbe, Schraubenpäckchen
- 1.1 Rauchabzug 100 + Regenkappe in Edelstahl oder Antikkupferfarbe, Schraubenpäckchen
- 2 Set von Schornsteinrohren 2 x 1 m  
(beinhaltet die Dachdurchführung, Trag- und Regenkragen und die Schornsteine)
- 2.1 Set von Schornsteinrohren 1,5 m  
(beinhaltet die Dachdurchführung, Trag- und Regenkragen und die Schornsteine)
- 3 Schornsteinverlängerung 1 m
- 3.1 Schornsteinverlängerung 0,5 m
- 4 Windschutz
- 5 Räucheressel mit Holzdeckel
- 6 Grillspieß mit zwei Befestigungseisen
- 7 Seitentisch aus Sperrholz mit 2 St. RST – Aufhänger.
- 7.1 Seitentisch aus Kiefer mit 2 St. RST – Aufhänger.
- 7.2 Seitentisch aus Speckstein mit 2 St. RST – Aufhänger.
- 8 Beefsteakrost Ø 500 mm (RST)
- 9 Zwei zusätzliche Flambretter mit Gestellen und Schrauben
- 10 Schaschlikspieße, 6 St./Serie
- 11 Gusseiserne Pfanne



# TUNDRA GRILL

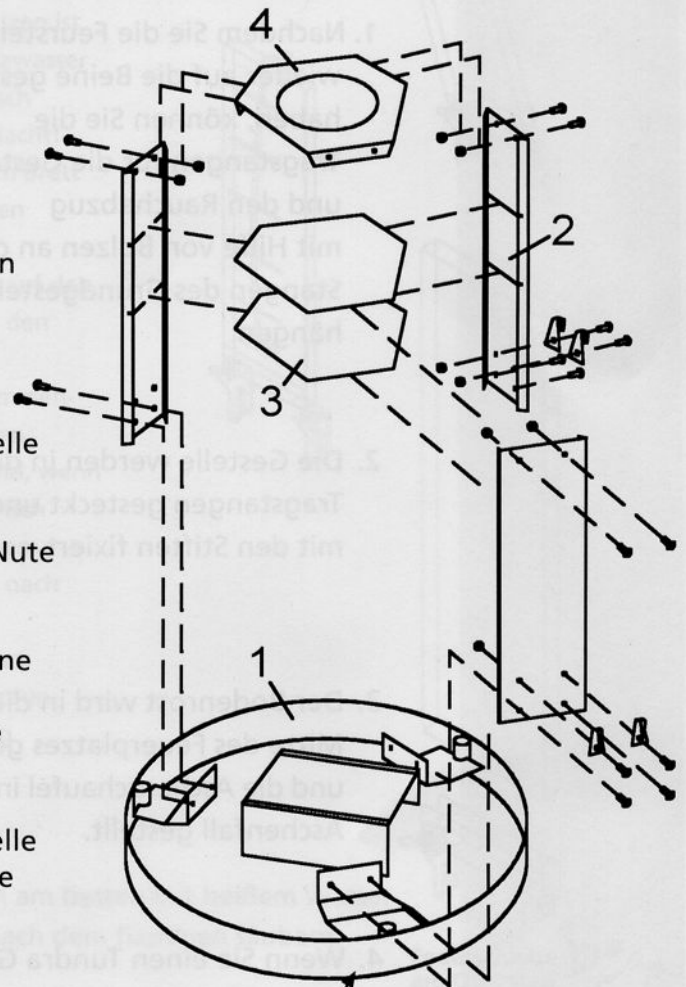
## Einbau: 80 und 100

### DIE TEILE VOM HOHEN FUß

Seitenplatten 3 St.  
Ablagefläche 2 St.  
Grundplatte 1 St.  
Haken 4 St.  
ein Päckchen Schrauben

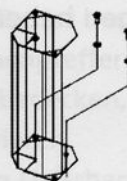
### EINBAUANWEISUNGEN FÜR DEN HOHEN FUß

1. Der Feuerstelle (1) wird auf den Kopf gestellt.
2. Die Seitenplatten (2) 3 St. werden mit der Hand an den Befestigungseisen der Feuerstelle angeschraubt.
3. Die Ablagefläche wird an die Nute der Seitenplatten befestigt.
4. Die mit einer Öffnung versehene Grundplatte wird mit den Schrauben und Muttern an die Seitenplatten angeschraubt.
5. Die Schrauben von der Feuerstelle werden zuerst festgezogen, die Schrauben der Seitenplatten zuletzt.
6. Die Haken (4 St.) werden in den Löchern der Seitenplatten befestigt.



### EINBAUEN DER GRUNDFÜßE

Die 3 Füße werden an den Befestigungseisen der Grundplatte angeschraubt.

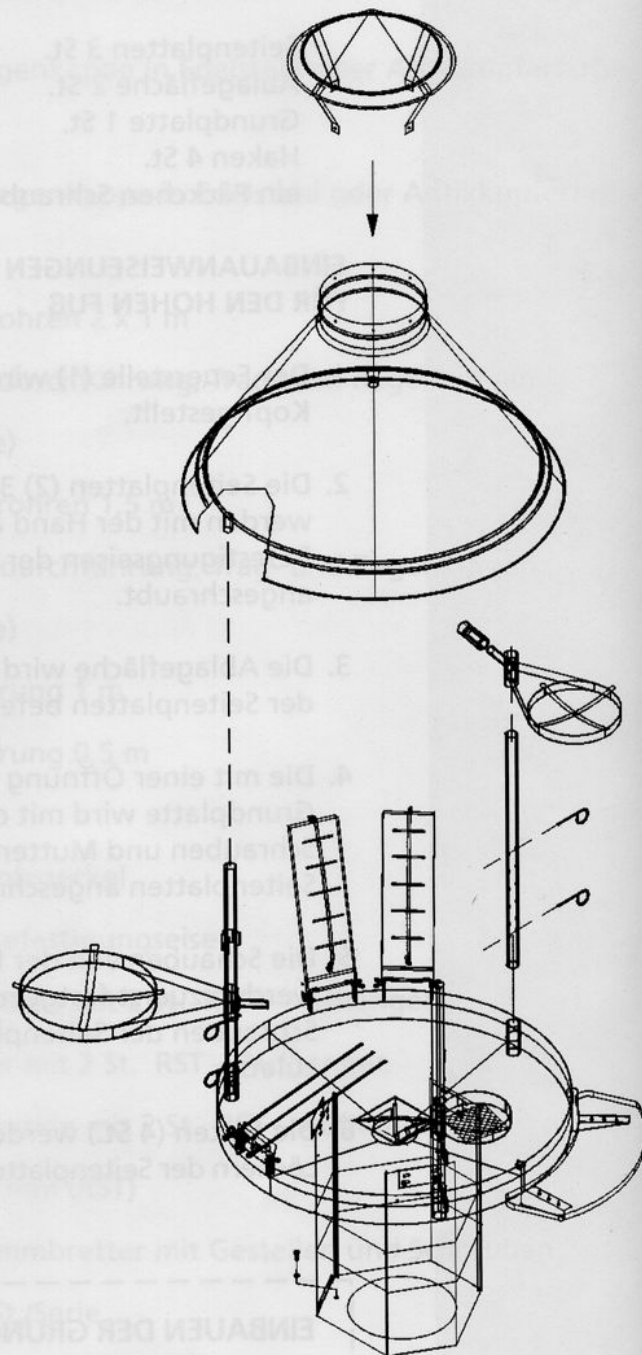


# TUNDRA GRILL

Einbau: 80 und 100

## EINBAUANWEISUNG:

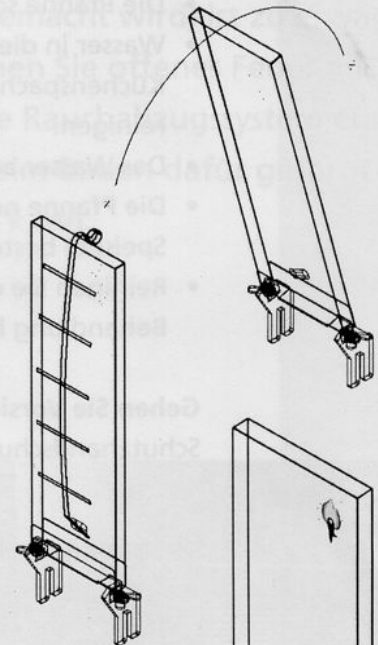
1. Nachdem Sie die Feurstelle wieder auf die Beine gestellt haben, können Sie die Tragstangen für die Gestelle und den Rauchabzug mit Hilfe von Bolzen an die Stangen des Grundgestells hängen.
2. Die Gestelle werden in die Tragstangen gesteckt und mit den Stiften fixiert.
3. Der Bodenrost wird in die Mitte des Feuerplatzes gelegt und die Aschenschaufel in den Aschenfall gestellt.
4. Wenn Sie einen Tundra Grill ohne einen Schornstein zusammenbauen, können Sie die Regenhaube auf den Rauchabzug schrauben, bevor Sie den Abzug auf die Tragstangen heben.



# TUNDRA GRILL

## Einbau und Gebrauchsanweisung des Flammhalterbrettes

1. Das neue Holzbrett wird leicht mit Speiseöl vor dem ersten Gebrauch gestrichen.
2. Schneiden Sie von großen Fischen Filets. Kleine Fische können Sie ganz flammen.
3. Salzen Sie die Filets 1 – 2 Stunden vor dem Flammen. Wenn der Fisch nicht gesalzen ist, können Sie es beim flammen mit Salzwasser bestreichen oder das Salz auf den Fisch streuen. Verwenden Sie Salz mit Bedacht!
4. Befestigen Sie den Fisch/Filet auf dem Brett – die Hautseite auf dem Brett und den Kopfteil nach unten.
5. Stecken Sie die Flammhalterbretter auf den Rand der Feuerstelle und richten Sie den Fisch zum Feuer.  
Richten Sie das Brett so, dass die Flammenwärme möglichst gleichmäßig auf den Fisch trifft. Die Temperatur ist passend, wenn Sie die Hand 10 Sekunden vor dem Fisch halten können. Beginnen Sie mit einem kleinen Feuer und vergrößern Sie es nach Bedarf.
6. Der Fisch ist, je nach Größe des Fisches, in ung. 1-2 Stunden gar. Er ist goldbraun und an der Oberfläche etwas brüchig.



### WASCHEN

Der Halster und das Brett kann man am besten mit heißem Wasser und mit einer Waschbürste direkt nach dem flammen säubern.

### KLEINE TIPPS

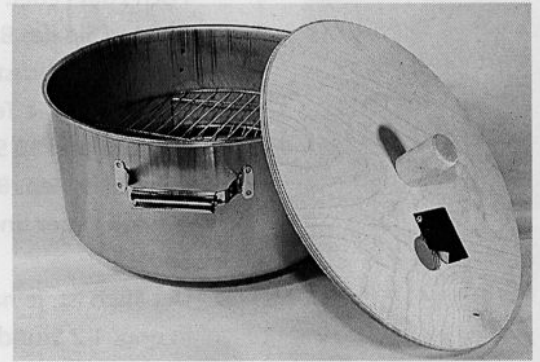
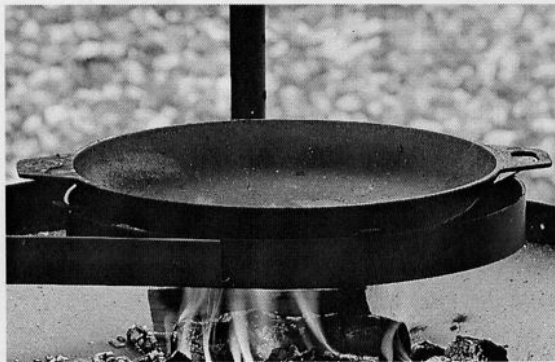
- Beim Flammen sollen Sie beachten, dass ein wenig Fischöl fließt. Flammen Sie mit Geduld – langsam wird es lecker. Stellen Sie die Bretter über der Wind, wenn es windig ist.
- Im Winter werden die Bretter zuerst z.B. mit heißem Wasser erwärmt. Stellen Sie den Fisch erst dann an das Feuer wenn es gut brennt bzw. genügend Glut vorhanden ist.
- Sie können den Fisch auch mit salzigen Butter bestreichen. Man kann ihn auch mit z.B. Dill, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone, Zitronenpfeffer oder Weinbrand würzen.
- Wenn Sie das Brett mit Aluminiumfolie bedecken, können Sie den Fisch mit z.B. Reis und Salat dekorieren und auf dem Tisch servieren.
- Versuchen Sie es auch mit verschiedenen Fleischarten.

# TUNDRA GRILL

## Pflege der Grillpfanne

- Die Pfanne so heiß aufheizen, dass sie grau wird.
- Wasser in die Pfanne gießen und aufkochen lassen. Die Pfanne gleichzeitig mit Küchenspachtel und Stahlwolle oder mit einem anderen geeigneten Reinigungsmittel, reinigen.
- Das Wasser ausgießen und die oben genannte Behandlung wiederholen.
- Die Pfanne nochmals aufheizen, Speiseöl eingießen und die Pfanne von innen mit dem Speiseöl bestreichen.
- Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch und wiederholen Sie die obengeschilderte Behandlung hin und wieder oder nach Gebrauch von starkgewürzten Speisen.

**Gehen Sie Vorsichtig** mit der heißen Pfanne und heißem Wasser um und tragen Sie Schutzhandschuhe !



## Räucheressel mit Holzdeckel

Der Räucheressel ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit einem Holzdeckel versehen. Er passt auf jeden Grill, ist aber ideal für den Finnischen Tundra Grill.

### HOLZDECKEL

Für den Räucheressel eignet sich am besten der Holzdeckel, weil er keine Tropfen kondensiert. Achten Sie darauf, dass das Feuer nicht über die Hälfte des Kessels steigt, damit der Deckel nicht brennt. Ein kleines Feuer oder gar Glut ist am besten.

### PFLEGEN UND LAGERN

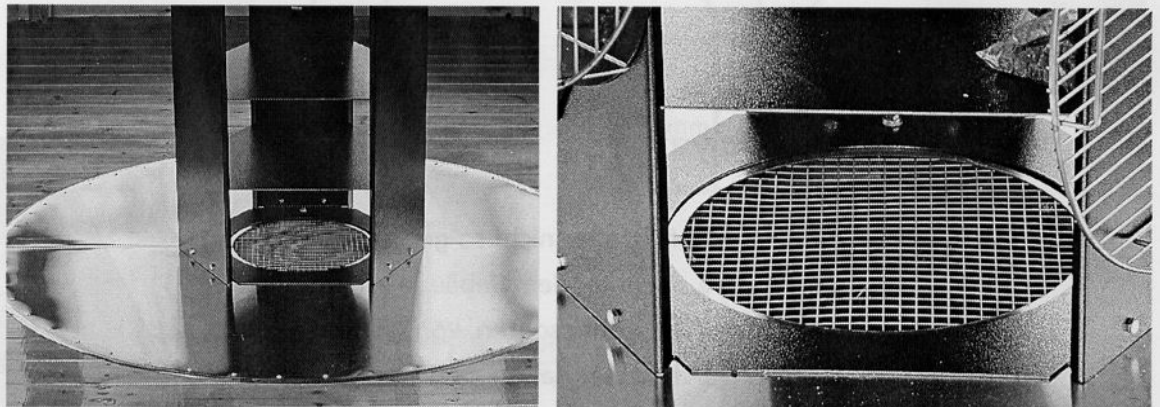
Den Kessel mit Wasser abspülen und mit einer Bürste reinigen. Falls der Kesselboden glühend erhitzt wird ist die Rostfreiheitsgarantie schon nach einigen Erhitzungsvorgängen nicht mehr gewährleistet.

Den Kessel und den Deckel immer in einer trockenen Stelle lagern, am Besten auf den Kopf gestellt.

# TUNDRA GRILL

## Wenn Sie eine Grillhütte bauen

Wenn ein offenes Feuer in Innenräumen gemacht wird, ist zu erwarten, dass Rauch entsteht. Mit dem Tundra Grill können Sie offenes Feuer auch innen ohne Rauch haben. Der leicht installierbare Rauchabzugssystem entfernt die Rauchgase effektiv und sicher, wenn Sie beim Bauen dafür gesorgt haben, dass ausreichend frische Luft nachströmen kann.



Ein gutes Beispiel vom Einbau und Vergitterung der Frischluftzufuhr. Ein Fußbodenblech, das die Brandschutzregelungen füllt.

Substitutionsluft ist wichtig für einen guten Rauchabzug. Man braucht mindestens so viel Frischluftzufuhr, wie durch den Rauch abzieht.

Wenn man innen Feuer macht, entsteht Luftverlust. Deshalb muß für ausreichend Frischluft gesorgt werden damit ein entsprechender Abzug gewährleistet werden kann.

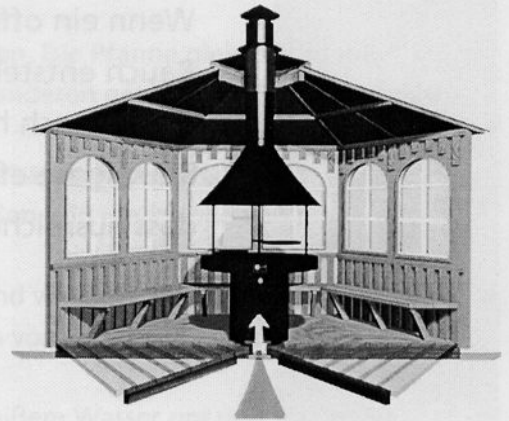
Man braucht also für frische, rauchlose Innenluft einen Schornstein von ca. 30 cm Durchmesser und ausreichend Zuluft.

# TUNDRA GRILL

## Rauchlos innen

### ALTERNATIV 1

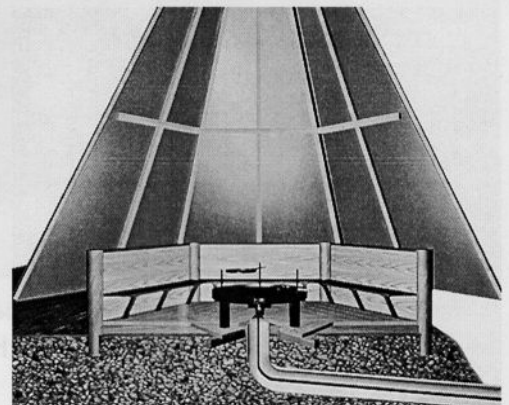
Der beste Alternative, ohne Zugluft, ist ein radial verlaufender, mit Schalungsträgern gebauter Boden, den man unter den Bodenbrettern offen läßt. Man schneidet einen Loch von 25-30 cm unter die Feuerstelle. Daraus steigt Luft direkt in den Rost. So entsteht einen guter, gleichmäßiger Luftzug.



### ALTERNATIV 2

Allgemein üblich, aber nicht so gut ist, die Luft durch Rohre, die unter dem Gebäude verlegt sind, einzuleiten. Die Rohre sollten von wenigstens 150 mm Durchmesser haben, und wenigstens in 4 Richtungen gehen.

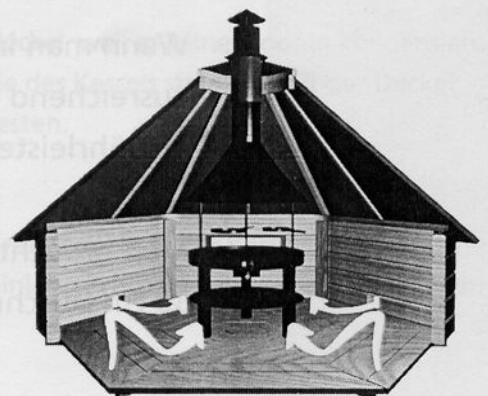
Sie sollten wegen des Durchzugs zum dem Grill möglichst viel Steigung haben. Horizontale Rohre ergeben keinen reichlichen Luftzug.



### ALTERNATIV 3

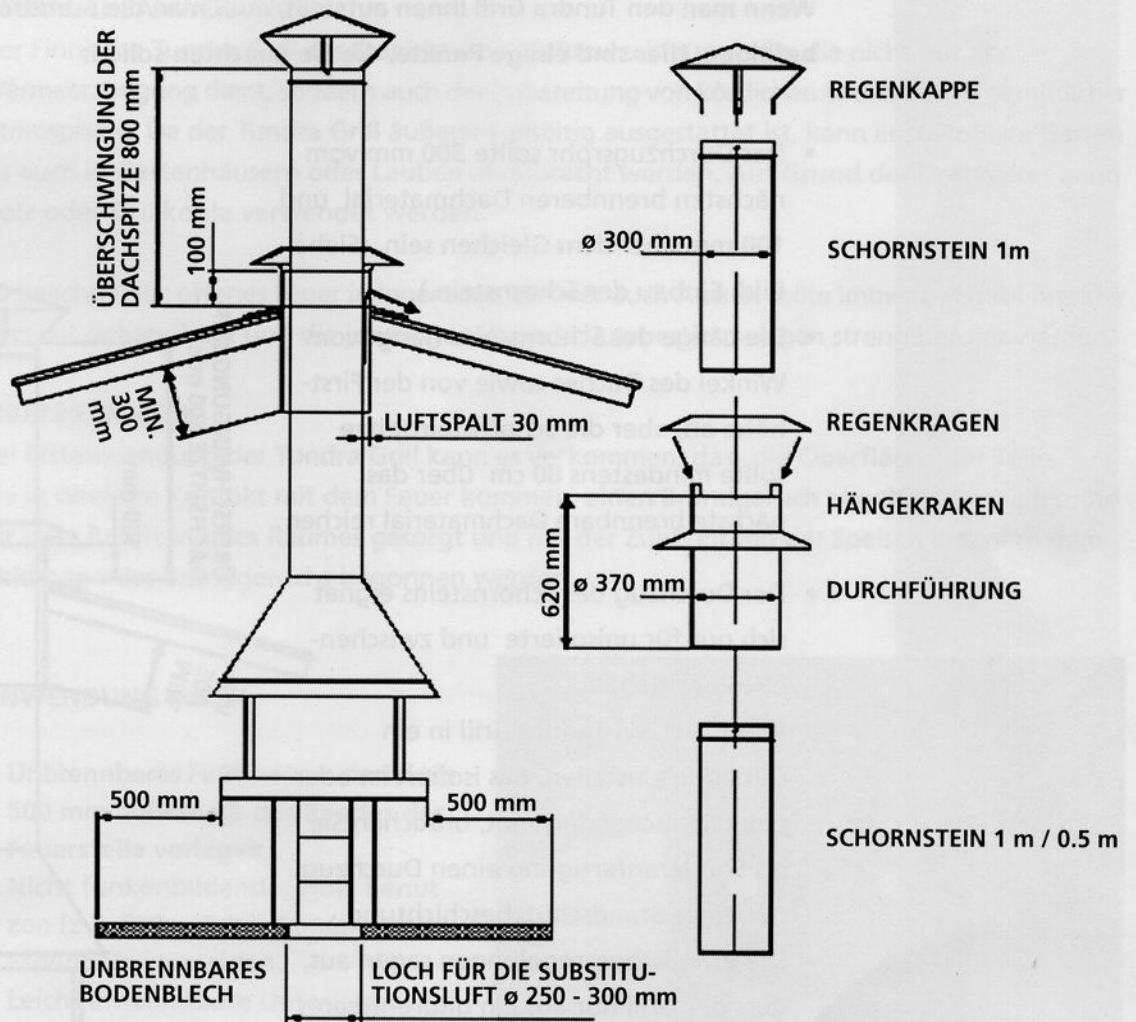
Nicht zu Empfehlen sind verschiedene Öffnungen unter der Türe oder in den Wänden.

Luft strömt zu stark und verwirbelt den Rauch im Raum. Im Winter bekommen Sie auch kalten Zug auf die Füße.



# TUNDRA GRILL

## Einbauanweisung für den Schornstein



1. Der zusammengebaute Tundra Grill wird unter das Schornsteinloch ( $\text{Ø } 370 \text{ mm}$ ) gestellt.
2. Der Hängekragen wird eng auf die Nute an der oberen Ende der Durchführung gespannt. Die Klappe wird durch den Haft aufgezogen und auf den Haft rückgebogen, um den Kranz festzuklemmen.
3. Die Durchführung ( $\text{Ø } 36 \text{ cm}$ ) wird von oben her durch das Dach gesteckt, so dass sie auf dem Kranz gestützt abhängt.
4. Der Schornsteinrohre ( $\text{Ø } 30 \text{ cm}$ ) werden zusammen von oben her durch das Dach gesteckt und mit dem Rauchabzug so angebaut, dass das gerade Ende auf dem Reduktionsstück steht. Keine extra Befestigung ist nötig. Die oberen Löcher sind für die Befestigung des Regenkragens.
5. Der Regenkragen wird auf den Schornstein angeschraubt.
6. Der kleinere Kragen wird zuletzt auf die Blechblättchen an oberen Ende der Durchführung gestellt und festgeklemmt wie oben. Dieser Kragen sichert, dass kein Regenwasser nicht in die Durchführung hinein fließt.
7. Die Fuge zwischen Kragen und dem Rohr wird sorgfältig mit wärmebeständigem Silikonmasse gefüllt.

# TUNDRA GRILL

## Zu beachten für sicheren Einbau

Wenn man den Tundra Grill innen aufstellt, muß man die Brandschutzregelungen sorgfältig befolgen. Hier sind einige Punkte, die Sie Beachten sollen:

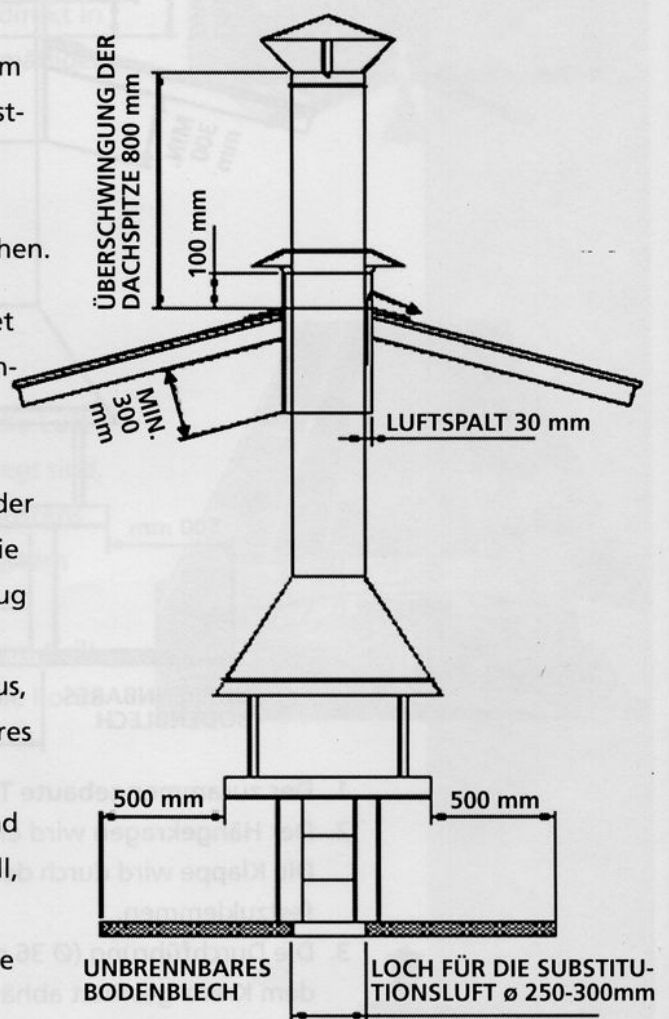
- Das Durchzugsrohr sollte 300 mm vom nächsten brennbaren Dachmaterial und 100 mm über dem Gleichen sein. (Siehe Bild: Einbau der Schornstein.)
- Die Länge des Schornsteins hängt vom Winkel des Daches sowie von der Firsthöhe ab, aber die Schornsteinspitze sollte mindestens 80 cm über das nächste brennbare Dachmaterial reichen.

- Der Durchzug des Schornsteins eignet sich nur für unisolierte und zwischendachlose Gebäude.

Wenn Sie den Tundra Grill in ein Gebäude einstellen, das isoliert ist oder einen Zwischendach hat, brauchen Sie als Sonderanfertigung einen Durchzug mit einer Brandschutzbeschichtung.

- Die Brandschutzregelungen sagen aus, dass der Grill nur auf ein unbrennbares Bodenmaterial, wie z.B Beton oder Schutzblech, gestellt werden darf und dass diese Unterlage so gross sein soll, dass diese Unterlage bis 500 mm ausserhalb der Ränder der Feuerstelle reicht.

- **Gehen Sie bitte mit besonderer Sorgfalt mit Feuer um!**





# TUNDRA GRILL

## Sicherheitsvorschriften

### GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Der Finnische Tundra Grill aus Stahl ist eine Mehrzweckfeuerstelle, die nicht nur der Wärmeerzeugung dient, sondern auch der Zubereitung von köstlichen Leckereien in gemütlicher Atmosphäre. Da der Tundra Grill äußerst vielseitig ausgestattet ist, kann er sowohl im Garten als auch in Gartenhäusern oder Lauben angebracht werden. Auf Grund des Drehrostes kann Holz oder Grillkohle verwendet werden.

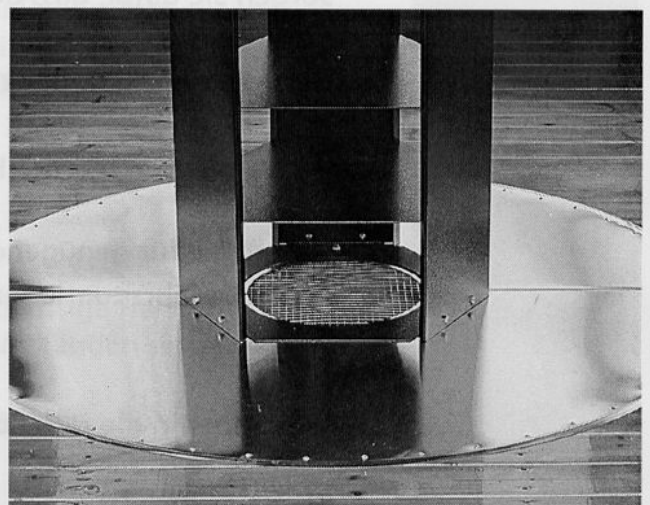
Zu beachten ist: offenes Feuer in Innenräumen oder auch Aussen sollte immer mit gebührender Vorsicht gehandhabt und die jeweiligen Brandschutzbestimmungen streng befolgt werden.

### INBETRIEBNAHME

Bei Erstanwendung der Tundra Grill kann es vorkommen, dass die Oberfläche der Teile, die in direkten Kontakt mit dem Feuer kommen, einen Brandgeruch abgeben. Deshalb sollte für gute Belüftung des Raumes gesorgt und mit der Zubereitung der Speisen erst nach dem Abklingen des Brandgeruchs begonnen werden.

### ANWENDUNG INNEN

- **Unbrennbares Fußbodenmaterial bis 500 mm außerhalb des Randes der Feuerstelle verlegen.**
- Nicht funkenbildendes Holz benutzen (z.B. Birke, Erle). Tannen- und Espenholz vermeiden.
- Leicht entzündbare Unterlagen auf Sitzen vermeiden.
- Zu empfehlen ist das Anzünden mit Naturmaterialien (z.B. Holzspäne, Rinde) als mit Zündflüssigkeit.
- Den Abbrand erst abgekühlt entfernen, jedoch vor dem nächsten Anzünden.
- Weil der Schwerpunkt des hohen Modells hoch liegt, sollte der Fuß auf die Bodenplatte befestigt sein.
- **Nach Bedarf und Umgebung bitte mäßige Feuerhöhe beachten. Maximale Flammenhöhe liegt in der Mitte des Feuerplatzes und dem Rauchfang. (siehe Linie)**



# TUNDRA GRILL

## Allgemeine Sicherheitsvorschriften

**Man soll das Feuer nie mit Benzin oder mit ähnlichen Zündstoffen anzünden!**

Lassen Sie keine Zündungsmittel an Plätzen, wo die Kinder sie erreichen können!

Bei Handhabung der heißen Kochgestelle (heben, schwingen) benutzen Sie bitte die dafür vorgesehenen Holzgriffe oder benutzen Sie Schutzhandschuhe.

Bitte kein Einweggeschirr, Plastik, Pappe etc. verbrennen, die die Umwelt verschmutzen.

Weil Stahl beim Gebrauch des offenen Feuers sehr heiß wird, soll man ihn nicht berühren.

Die maximale Flammenhöhe darf die Mitte des Feuerplatzes und den Rauchfang nicht überschreiten.

Sorgen Sie dafür, dass der Feuerplatz gut an den Boden befestigt ist.

Nicht an den Feuerplatz gut auf dem Boden befestigt ist.

Verwenden Sie nur das Holz von Laubbäumen.

Sorgen Sie für genügend Löschvorrichtung und führen Sie ihre Gäste ein wie sie sich in Gefahrensituationen verhalten sollen.

**Nie Kinder in die Nähe des Feuers alleine lassen!**



**Beachten Sie die örtlichen Brandschutzbestimmungen!**

# TUNDRA GRILL

## Reinigung, Pflege und Garantie

### Reinigung und Pflege

Entfernen Sie alle Brennreste nach dem Gebrauch, wenn sie abgekühlt sind.

Nach dieser Reinigung werden die Brennflächen mit Speiseöl bestrichen.

Legen Sie den Rauchfang für den Winter gerade auf den Tundra Grill auf, nachdem Sie die Stütze und die Kochgestelle entfernt haben. Sie können diese Teile unter dem Rauchfang aufbewahren.

Den Tundra Grill bitte trocken bewahren.

### Garantie

**Rakennustempo Oy gibt eine Garantie für die Arbeit und die Materialien demnächst:**

- Garantie ist 2 Jahre (24 Mon.) vom Einkauf gültig.
- Vorgesehen, dass Sie die Quittung mit Einkaufstag und -ort zu zeigen haben.
- Die Garantie vergütet während der Garantiezeit festgestellte Arbeits- und Materialfehler.

### Von der Garantie sind ausgeschlossen:

Schäden durch falschem Gebrauch, nachlässige Handlung, mangelhafte Pflege oder Schäden die durch Fremdeinwirkung entstanden sind.

Fracht- und Reisekosten oder andere indirekte Kosten.

### Vorgehensweise im Schadenfall

Rakennustempo Oy repariert das Produkt auf den ordnungsgemäßen Zustand.

Eine Garantiereparatur verlängert die Garantiezeit des Produktes oder des beschädigten Teils nicht.

Schäden müssen dem Verkäufer oder dem Produzenten innerhalb von 14 Tagen nach Schadensauftritt schriftlich angezeigt werden.

Im Allgemeinen beruht die Garantie auf allgemein bestehenden Verbraucherschutzrechten.



## Rakennustempo Ag

### Überblick

Rakennustempo AG ist eine Maschinenfabrik, die nicht nur eigene Produkte konstruiert und herstellt, sondern auch als Unterlieferant für die Metallindustrie fungiert. Der Stammsitz der Firma befindet sich in der Nähe der ostfinnischen Stadt Joensuu in Nord-Karelien. Das Unternehmen wurde im Jahre 1978 von zwei Familien, Turunen und Päivänurmi, gegründet.

Rakennustempo AG gehört international zu den führenden Herstellern von mechanischen Vollerntemaschinen. In ca. 23 Jahren hat die Firma 260 Erntemaschinen hergestellt. Sie werden weltweit mit dem Namen JOONAS in über 20 Länder exportiert. Die allradgetriebene Maschine eignet sich für z.B. Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Hagebutten und Stachelbeeren.

Neben der Produktion von Erntemaschinen gehört zu der Firma eine separate Abteilung, die Metallkomponenten von hohem Qualität z.B. für Forstmaschinen, mit Hilfe von neuester Lasertechnologie, als Unterlieferant produziert.

Einer der stark wachsenden Sektoren von Rakennustempo ist die Produktion von GreenFire - Kraftanlagen, die Biobrennstoffe wie Hackschnitzel – auch feuchte - verbrennen.

Und selbstverständlich die finnischen Tundra Grills gehören mit Zubehör auch zu der Produktpalette von Rakennustempo AG. Der Tundra Grill hat eine führende Stellung von Aussengrillen auf dem finnischen Markt erworben und wird mehr und mehr ins Ausland exportiert.

Unsere Konkurrenzfähigkeit basiert auf guter Qualität und Liefersicherheit.

