***Hier leggen we uit hoe het Geba vuur werkt!***

***1. Het Geba vuur installeren***

Het Geba vuur bestaat uit 5 losse onderdelen: bakplaat, rooster, kegel, onderstel en deksel. Omdat de onderdelen zwaar zijn (zeker bij het groot model), adviseren wij u deze met twee personen op te tillen voor installatie en verplaatsing.

1. Plaats het onderstel op een vlakke ondergrond op veilige afstand van brandbare of hitte gevoelige voorwerpen. Let daarbij op dat op een lichtgekleurde ondergrond vlekken kunnen ontstaan als gevolg van hitte (as), koken (vet).
2. Als u een model hebt met regelvoetjes regel deze dan uit tot het onderstel niet meer wankelt.
3. Plaats de kegel zo op het onderstel dat hij in het grote ronde gat steunt op de drie steunpunten die voorzien zijn van een vuurvaste dempingtape. De stand van de kegel in het gat kan gebruikt worden om de plaat waterpas te krijgen. Dit is belangrijk om het vet en de olie naar het midden te laten lopen.
4. Leg de bakplaat op de kegel. Pas daarbij op dat uw vingers niet tussen de plaat en de kegel komen. Houdt hiervoor de plaat op het laatste moment aan de binnenzijde vast. Het is raadzaam om handschoenen te dragen.

***2. Het Geba-vuur inbranden voor gebruik***

Het Geba-vuur functioneert het beste nadat hij één of twee keer is gebruikt en olie in de plaat is gebrand. Dit vergemakkelijkt het bakproces en beschermt de plaat tegen roesten wanneer deze niet in gebruik is.

We raden een olie aan die tegen hoge temperaturen kan zoals Arachideolie of zonnebloemolie.

Wanneer u voor de eerste keer een vuur stookt is het noodzakelijk om de eerste 20-25 minuten een klein vuur te maken en dit pas hierna te vergroten. Doordat de plaat aan de binnenzijde aanmerkelijk warmer wordt dan aan de buitenzijde zal de plaat bij verwarming altijd hol trekken. Wanneer echter bij de eerste keer een te groot vuur gemaakt wordt, dan zal de plaat in de toekomst veel holler trekken dan wanneer dit vuur geleidelijk aan wordt opgebouwd. De plaat moet zich zetten. Na de eerste keer stoken is deze procedure niet meer nodig. Als de temperatuur bij het vergroten van het vuur oploopt wrijf je regelmatig de gekozen olie op de bakplaat zodat deze een laag op de bakplaat vormt. Herhaal dit bij het eerste gebruik enkele keren.

**3. Met de juiste olie inbranden!**

Een veel voorkomend probleem is dat niet de juiste olie wordt gebruikt voor het inbranden. Het is belangrijk om een neutrale olie te gebruiken die hoge temperaturen kan bereiken, zoals arachide-, lijnzaad, koolzaad of zonnebloemolie. Olijfolie is niet geschikt voor het inbranden de bakplaat omdat het niet neutraal is en geen hoge temperaturen kan verdragen.

Op de juiste manier inbranden?

Je krijgt alleen een mooie laag als je niet te veel olie gebruikt. Er mag tijdens het inbranden geen plasje olie ontstaan. Daardoor ontstaat een te dikke laag. Het gevaar van dikke lagen is dat ze niet goed aan de pan hechten en op een gegeven moment losraken. De truc is om meerdere dunne laagjes in te branden.

Dat doe je door de olie op keukenpapier te doen en de bakplaat in te smeren. Vervolgens moet je de pan met een ander stukje keukenpapier na-wrijven zodat de laag olie er echt heel dun op zit. Daarna wakker je het vuur verder aan.

Laat de plaat heet worden. Zo heet dat de pan begint te verkleuren en de olie lichtjes begint te roken. Dat roken is nodig, want alleen dan weet je dat de olie de juiste temperatuur bereikt. Laat het vuur weer even afkoelen tot hanteerbare temperatuur. Wrijf uit en breng weer een nieuw laagje olie aan volgens bovenstaande werkwijze (op een afgekoelde plaat!).

De laag is geslaagd als die mooi egaal donkerbruin/ zwart is. Deze kleur ontstaat alleen als je meerdere laagjes aan hebt gebracht. Ons advies: breng 6 tot 10 laagjes aan. Verwacht overigens nog niet dat de plaat direct goede anti-aanbak resultaten geeft. Daar gaat nog een aantal keren mee bakken overheen, de eerste keren zal de plaat nog steeds wat aanbakken. Met iedere keer de plaat te gebruiken wordt het laagje telkens weer wat dikker.

Gaat het fout?

Is de laag niet mooi gelukt of gelijkmatig verdeeld, dan kun je het beste de laag weer verwijderen. Dit kun je op verschillende manieren doen, zoals afwassen met afwasmiddel en een schuursponsje, maar het beste werkt het met een slijpmachine en een schuurschijf om de laag volledig weg te krijgen en opnieuw te kunnen beginnen.

***4. Onderhoud en gebruik***

1. Maak de plaat schoon met een oude keukenhanddoek of keukenpapier. Eventuele roest kan simpel met staalwol of een staalborstel verwijderd worden.
2. Maak een wigwam van gedroogd hout en steek daaronder aanmaakblokjes aan. Oven gedroogd beuken, berk en essenhout werken heel goed. Vermijdt altijd behandelde of gelijmde houtsoorten!
3. Wrijf met een oude keukenhanddoek of keukenpapier de enigszins opgewarmde plaat met de olie in. Herhaal deze handeling een aantal keer.
4. Laat na gebruik het vuur uit zichzelf uitgaan. Na de plaat een paar keer gebruikt te hebben wordt deze geleidelijk bruin/zwart door het inbranden van de olie.

***5. Zo gebruik je de Geba-vuur vuurschaal***

**Temperatuur**

Als het vuur in de vuurschaal goed brandt duurt het nog ongeveer 30-45 minuten alvorens de maximale kooktemperatuur van ongeveer 250-300 ̊C wordt bereikt. De plaat wordt in het midden het warmst. Waar het hout wordt neergelegd alsmede de wind hebben ook invloed op de plaats waar de plaat het warmst wordt. Bij het opwarmen wordt de plaat enigszins hol richting het midden. Dit heeft geen invloed op het bakproces en als de plaat afgekoeld is trekt deze vanzelf weer recht.

**Olie (bij voorkeur arachideolie of zonnebloemolie)**

Wanneer de plaat warm begint te worden krabt u deze eenvoudig schoon met een spatel om mogelijke olie- of vetresten van het vorige gebruik te verwijderen. Vervolgens wrijft u de plaat weer in met olie en doet u wat extra olie op de plaats waar u gaat bakken. Terwijl u bakt kunt u naar behoefte verder olie toevoegen.

**Cederhouten plankjes**

Om voedsel langzaam te garen of het een rooksmaak mee te geven kunt u de ingrediënten op cederhouten plankjes leggen.

***6. Na gebruik***

**Het vuur doven**

Het is het gemakkelijkste om het vuur uit zichzelf te laten doven.

**PAS OP: De bakplaat kan nog uren na gebruik warm zijn.**

**Schoonmaken**

Wanneer de plaat is afgekoeld tot een lauwwarme temperatuur, krab deze dan nog een keer schoon met de spatel en wrijf hem nog een keer in met olie. De plaat is dan goed beschermd tegen eventueel roesten en klaar voor het volgende gebruik. De as kan simpel met een handborstel en blik uit de kegel verwijderd worden (zonder de plaat te verwijderen). Pas goed op dat de as volledig is afgekoeld wanneer deze wordt weggegooid.

**Onderhoud**

Het Geba vuur behoeft weinig onderhoud. Hij kan het hele jaar buiten staan met het deksel. Je kan eventueel om het jaar de bakplaat proper schuren met een schuurapparaat en deze opnieuw inbakken. De plaat ziet er dan weer als nieuw uit. Hoe vaker de plaat gebruikt wordt des te beter deze is beschermd, omdat regelmatig olie wordt ingebrand. Dus de beste manier om goed voor de barbecue te zorgen is deze veel te gebruiken!

Leg na gebruik en wanneer het vuur gedoofd is het deksel op de bakplaat, dit is belangrijk gezien het deksel niet hittebestendig is. Het deksel zorgt ervoor dat het geheel proper blijft en verlengt de levensduur van uw toestel, het geeft tevens ook nog een mooi uiterlijk