

Betriebsanleitung für den Grill / Smoker 70x34 cm

Wichtig : Vor Gebrauch bitte lesen !



- Prüfen Sie bitte, ob alle Verschraubungen fest angezogen sind, also der Grill in sich stabil ist.
- Die Ablagen (vorn und seitlich) an beiden Halterungen richtig einrasten !
- Stellen Sie den Grill auf einen festen, ebenen Untergrund.
- **Betreiben Sie den Grill niemals in Innenräumen oder anderen geschlossenen Räumen !**
- Die Oberflächen des Grills werden sehr heiß, beachten Sie unbedingt, dass die nähere Umgebung hitzebeständig sein muss, damit keine Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie ausschließlich zum Grillen vorgesehene Grillkohle oder Holz und ein geeignetes Verfahren zum Anzünden. Wenn Sie Holz benutzen möchten, denken Sie daran, dass jede Holzart beim Grillgut einen anderen Geschmack erzeugt.
- **Zum Anzünden oder Wiederanzünden niemals Spiritus oder Benzin verwenden !**
- Während des Betriebs darf der Grill nicht bewegt werden.

Die an der Grillwanne seitlich angebrachten Belüftungsschieber dienen zur Regelung der Luftzufuhr des Brennmaterials. Sollte zum Anzünden offen sein und dann deutlich kleiner gestellt werden.

Offen : viel Glut und Hitze, dadurch besseres anbrennen aber schnellerer Verbrauch.

Geschlossen : weniger Hitze, langsames Garen.

Die am Deckel seitlich angebrachten Belüftungsschieber dienen zur Regelung der Temperatur im Grillraum. Diese kann am angebrachten Thermometer abgelesen und entsprechend reguliert werden.

Deckel geöffnet : normale Grillfunktion mit praktischer Warmhalte-Ablage.

Deckel geschlossen : behutsames Garen größerer Fleischstücken.

Kohle Anzünden mit flüssigem Sicherheitsanzünder

- Füllen Sie die Wanne ca. 3-5 cm hoch mit Grillkohle.
- Geben Sie einige große Spritzer flüssigen Anzünder darüber (Achten Sie darauf, dass Hände und Kleidung nichts abbekommen !)
- **Entzünden Sie die Kohle niemals, wenn Sie oder Ihre Kleidung mit flüssigem Anzünder benetzt sind !**
- Lassen Sie den Anzünder ca. 30 Sekunden einziehen.
- Verwenden Sie zum Anzünden ein langes Streichholz.

Kohle oder Holz Anzünden mit festen Zündwürfeln

- Legen Sie einige Zündwürfel in die Mitte der Wanne und entzünden Sie diese mit einem Streichholz.
- Verteilen Sie die Grillkohle rund um die brennenden Würfel. Nach Bedarf mehr Grillkohle hinzufügen und pyramidenförmig aufschichten.
- **Oder**
- Legen Sie etwas dünnes Holz darüber und warten Sie bis dieses richtig brennt. Schichten Sie dann größere Stücke darüber.

Öffnen Sie die unteren, seitlich angebrachten Belüftungen, damit das Brennmaterial „Zug“ bekommt und besser anbrennt.

Bei beiden Verfahren brennt erst einige Zeit eine sichtbare Flamme. Wenn die Flammen erlöschen und das Brennmaterial nur noch glüht, kann es mit einem geeigneten Werkzeug gleichmäßig in der Wanne verteilt werden.

Lassen Sie Kohle mindestens 30 Minuten durchglühen !

Vergewissern Sie sich, dass die Roste richtig in den seitlichen Führungen eingerastet sind, bevor Sie Grillgut auflegen.

Fassen Sie die Roste nur an den beiliegenden Handgriffen an und den Grill nur mit geeigneten Handschuhen !

Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern !

Verwenden Sie immer geeignete Grillhandschuhe !

Nach Gebrauch reinigen Sie den Grill bitte mit warmem Wasser und die Roste mit Grillreiniger und einer Drahtbürste oder ähnlichem !