

Benutzerhandbuch

- Teile-Liste
- Aufbauanleitung
- Bedienungshinweise
- Sicherheitshinweise
- Pflegeanleitung
- Garantiebestimmungen

Hohe Funktionalität in kompakter Form!



Besonderheiten:

- Besonders stabile Konstruktion
- 2 seitliche, einstellbare Lüftungsöffnungen
- Seitliche Ablagefläche aus Bambus
- Seitlicher Auszug
- Deckel mit stabilen Scharnieren
- Großer Griff aus massivem Bambus
- Gusseisernes Grillrost
- 2-teilige Grillroste, einfach herausnehmbar
- Feuerrost
- Integrierte Ascheauffangschale
- Stabiles Untergestell aus Rundrohr
- Fahrbar durch zwei stabile Kunststoffräder
- Pulverbeschichtete Oberflächen

Importeur/Vertrieb durch:



BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzufen
Germany

Telefon: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-0
Telefax: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-11
E-Mail: info@bbq-scout.de
Internet: www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.bbq-scout.de

Aufbauanleitung

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills.

WICHTIGER HINWEIS:

Ziehen Sie keine Schrauben oder Muttern fest, bis der Grill vollständig zusammengebaut ist.

Teile-Liste:

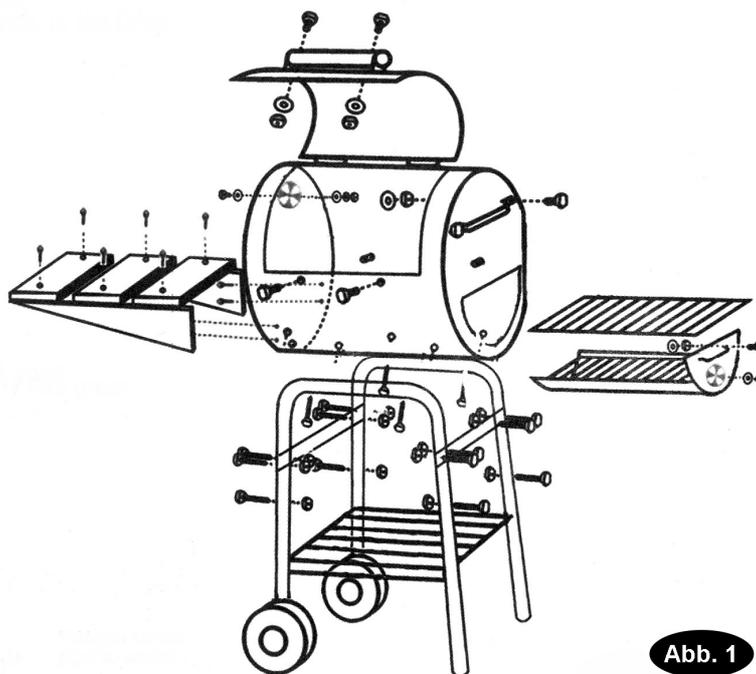
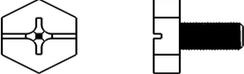


Abb. 1

Teil Nr.	Anzahl	Beschreibung	Teil Nr.	Anzahl	Beschreibung
1	1	Grill-Kammer	7	1	Seitliche Ablage aus Bambus
2	1	Schublade mit Asche-Auffangschale	8	2	Grillrost-Element
3	1	Feuerrost	9	2	Lüftungsgitter rund
4	1	Metall-Griff klein	10	1	Ablagegitter
5	1	Bambusgriff für Deckel	11	4	Standbeine
6	1	Metall-Griff groß	12	2	Kunststoff-Räder

Montagematerial (Hardware Kit)

	<p>Gewindeschraube 12 mm 11 Stück <i>1/4" - 20 x 1/2" Bolt</i></p>
	<p>Gewindeschraube 40 mm 16 Stück <i>1/4" - 20 x 1 1/2" Bolt</i></p>
	<p>Sprengring 6 mm 9 Stück <i>1/4" Lock Washer</i></p>
	<p>Unterlegscheibe flach 6 mm 5 Stück <i>1/4" Flat Washer</i></p>
	<p>Schraubenmutter 6 mm 35 Stück <i>1/4"-20 Hex Nut</i></p>
	<p>Achskappe 2 Stück <i>Axle Cap</i></p>
	<p>Verschlusshaken 1 Stück <i>Lock plate</i></p>

Bitte beachten:

Sollten Teile oder Montagematerial in der Verpackung fehlen oder benötigen Sie Unterstützung bei der Montage, dann setzen Sie sich bitte direkt mit uns in Verbindung. Sie erreichen uns per E-Mail oder telefonisch unter den oben angegebenen Kontaktdaten (siehe Seite 1).

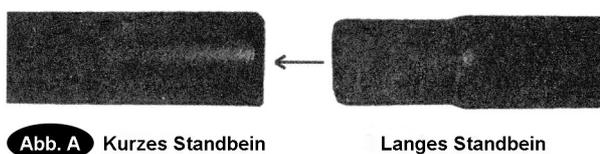
Aufbauanleitung

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills.

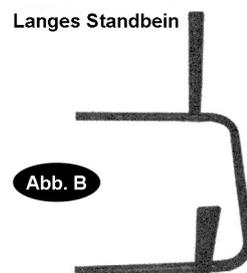
WICHTIGER HINWEIS:

Ziehen Sie keine Schrauben oder Muttern fest, bis der Grill vollständig zusammengebaut ist.

1. Nehmen Sie den Patio Classic und alle enthaltenen Teile aus dem Karton und entfernen Sie die Verpackungen. Entnehmen Sie auch die Aschepfanne aus der Grillkammer des Patio Classic. Stellen Sie den Grill so hin, dass die Seite mit der Lüftungsöffnung nach oben zeigt. Öffnen Sie den Deckel um an die Innenseite der Grillkammer zu gelangen und führen Sie folgende Schritte aus.

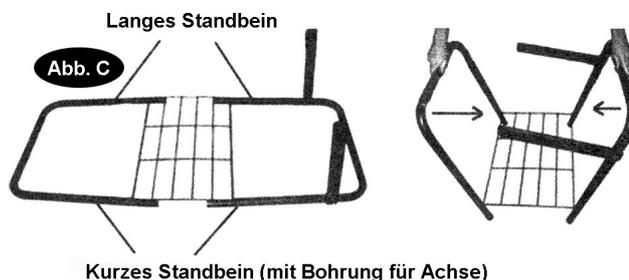


2. Fügen Sie jeweils ein Standbein mit Achse und ein Standbein ohne Achse in einen Standbeinbogen. Siehe Abbildung A (**Abb. A**). Achten Sie darauf, dass die oberen Löcher im Bogen zu der gleichen Seite zeigen wie die Aufnahme für das untere Ablagegitter. Befestigen Sie die Teile mit jeweils einer Gewindeschraube 40mm und einer Schraubenmutter 6mm. Die Schraubenmutter sollte sich auf der Innenseite befinden. Wiederholen Sie den Schritt mit der anderen Seite. Achten Sie darauf, dass sich die Halterungen für das Ablagegitter und die Schraublöcher für den Grillkörper auf der Innenseite befinden und die beiden Radaufnahmen auf einer Seite.

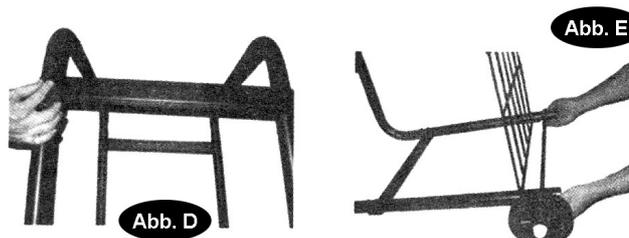


3. Befestigen Sie die beiden **QUERSTREBEN** an der jeweiligen Außenseite der eben zusammengefügt **STANDBEINE**. Siehe Abbildung B (**Abb. B**). Verwenden Sie dazu zwei Gewindeschrauben 40mm und Schraubenmutter für jede **QUERSTREBE**, jedoch nur fingerfest anziehen.

4. Fügen Sie alle vier Ecken der unteren **ABLAGE-PLATTE** in die vier Löcher, die sich in der Unterseite, innen von den vier **STANDBEINEN** befinden. Siehe Abbildung C (**Abb. C**). Dann drehen Sie die **BEINE** aufwärts bis sie vertikal stehen. Wichtig: Stellen Sie sicher, dass sich die zwei langen Beine an demselben Ende befinden.



5. Befestigen Sie nun unter Verwendung der Gewindeschrauben 40mm und Schraubenmutter das andere Ende der **QUERSTREBE** am entsprechenden Bein; jedoch nur fingerfest anziehen. Siehe Abbildung D (**Abb. D**).



Aufbauanleitung

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills.

WICHTIGER HINWEIS:

Ziehen Sie keine Schrauben oder Muttern fest, bis der Grill vollständig zusammengebaut ist.

6. Schieben Sie nun ein Rad auf das Achsstück an einem Bein und sichern Sie es mit einem Splint. Schlagen Sie nun vorsichtig eine Radkappe auf das Achsstück. Wiederholen Sie dies auf der anderen Seite.

7. Stellen Sie das **UNTERGESTELL** jetzt aufrecht hin. Befestigen Sie daran mit vier Gewindeschrauben 40mm und vier Schraubenmutter den **GRILLKÖRPER** (stellen Sie dabei sicher, dass die runde Luftöffnung auf derselben Seite ist, wie die Räder). Es gibt zwei Löcher in der Vorderseite und zwei in der Hinterseite des **GRILLKÖRPERS**. Siehe Abbildung F (**Abb. F**).

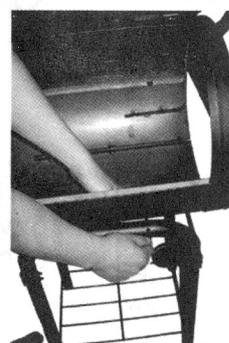


Abb. F

8. Den Bambusgriff mit zwei Gewindeschrauben 12mm an der Mitte der Vorderkante der Grillhaube anbringen; befestigen Sie diesen als nächstes von der Innenseite des Grillkörpers mit Sprengringen und Schraubenmutter an den Gewindeschrauben. Siehe Abbildung 1 & G (**Abb. 1 & Abb. G**).

9. Den Seitengriff (Metallstange) am Ende des Grills oberhalb der seitlichen Schublade mit zwei Gewindeschrauben 12mm, zwei Sprengringen und zwei Schraubenmutter befestigen. Siehe Abbildung 1 & G (**Abb. 1 & Abb. G**).

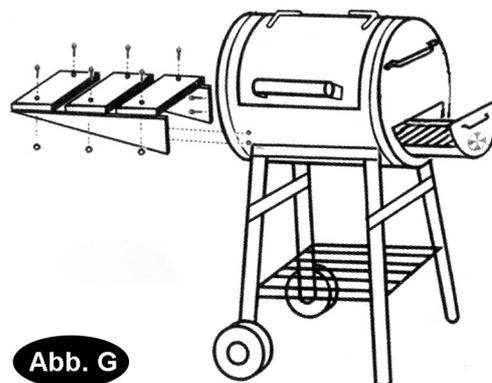


Abb. G

10. Befestigen Sie die beiden **HALTERUNGEN** für die **SEITENABLAGE** in den vier Löchern in der linken Seite der unteren Hälfte des Grillkörpers mit den Gewindeschrauben 12mm und Schraubenmutter. Dann befestigen Sie die drei **BAMBUSBRETT** an den Halterungen mit sechs Schloss-Schrauben 25mm und Schraubenmutter. Schrauben Sie die mitgelieferten Haken in die vorgebohrten Löcher an der Unterseite der Ablage. Siehe Abbildung 1 & G (**Abb. 1 & Abb. G**).

Aufbauanleitung

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills.

WICHTIGER HINWEIS:

Ziehen Sie keine Schrauben oder Muttern fest, bis der Grill vollständig zusammengebaut ist.

11. Befestigen Sie das runde **LÜFTUNGSGITTER** auf der Innenseite der Aschefanne mit einer Gewindeschraube 12mm, zwei flachen Unterlegscheiben, einem Sprengring und einer Schraubenmutter. Dazu wird die Gewindeschraube zunächst durch eine flache Unterlegscheibe und durch die Wand der Aschefanne, dann durch das runde Lüftungsgitter, durch eine flache Unterlegscheibe und durch einen Sprengring geführt und schließlich mit einer Schraubenmutter befestigt. Siehe Abbildung 1 (**Abb. 1**).
12. Den Griff der Aschefanne mit zwei Sprengringen und Schraubenmuttern befestigen. Siehe Abbildung 1 (**Abb. 1**).
13. Das runde Lüftungsgitter auf der linken Seite im Inneren des Grills an der Lüftungsöffnung mit zwei 12mm Gewindeschrauben, zwei flachen Unterlegscheiben, einem Sprengring und einer Schrauben befestigen. Siehe Abbildung 1 (**Abb. 1**).
14. Ziehen Sie jetzt **alle** Schrauben und Schraubenmuttern am Grill fest an.
15. Das Feuerrost auf die Aschefanne legen und dann die Aschefanne in die Grillkammer schieben, abschließend setzen Sie noch die beiden gusseisernen Grillrost-Elemente ein.



Bedienungshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

1. Um die Innen- und Außenbeschichtung zu schützen und unnatürliche Geschmäcke bei Ihrer ersten Mahlzeit zu verhindern, sollten sie ihren Grill vor Ihrem ersten Gebrauch wie folgt behandeln:
(A) streichen sie alle Oberflächen im Inneren des Grillkörpers insbesondere das GRILLROST NUR LEICHT mit Pflanzenöl ein.
(B) entzünden sie ein mittel-großes Feuer auf dem Feuerrost.
(C) wenn die Kohlen beginnen zu aschen, setzen sie das Grillrost ein, schließen sie nun den Deckel und heizen den Grill für zwei Stunden auf etwa 120°C (250° F).
Füllen sie dann Kohle nach, um für weitere zwei Stunden auf etwa 100°C (200° F) zu heizen.
Ihr GRILL ist nun gebrauchsfertig.

ÜBERSCHREITEN SIE NIE 200° C (400° F), WEIL DAS DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNTE UND ZU ROST FÜHREN KANN. FÜR DIE AUSSENFARBE GIBT ES KEINE GARANTIE, DIESE MUSS VON ZEIT ZU ZEIT ERNEUERT WERDEN. DIESES GERÄT IST NICHT GEGEN ROST GESCHÜTZT.

2. Grill anzünden: Stapeln sie ca. 15 Briketts pyramidenförmig in den Grill und durchfeuchten sie diese mit Grillanzünder (VERWENDEN SIE kein BENZIN). Zünden sie die Kohlen an mehreren Stellen an, schließen sie den Deckel erst nachdem die Briketts aschen oder Halbgrau sind. Anschließend verteilen sie die glühenden Kohlen auf dem Feuerrost im Grill und fangen an zu grillen. Wenn eine Seite des Grills heißer wird als die andere, gebrauchen sie eine Grillzange um die Kohlen zu verteilen um so eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu erhalten.
3. **FOLGEN SIE IMMER DEN GEBRAUCHSANWEISUNGEN DER HERSTELLER VON HOLZKOHLE UND GRILLANZÜNDERN. VERWENDEN SIE IHREN GRILL NUR DRAUSSEN AUF EINER NICHTBRENNBAREN OBERFLÄCHE - MINDESTENS 3 METER ENTFERNT VON HOLZ UND ZÜNDSTOFFEN.**
4. Regulieren sie die Hitze durch die Menge und Art des BRENNSTOFFES sowie durch Einstellen der seitlichen Lüftungsgitter für Zu- und Abluft. Holz brennt heißer als Kohlen. Höhere Luftzufuhr bedeutet mehr Hitze.
5. Um ein Aufflammen zu vermeiden, grillen Sie mit geschlossenem Deckel. Zum räuchern, einfach mit Wasser angefeuchtete Hartholzbriketts (Wood-Chips oder ähnliches) hinzufügen.
6. Wenn sie den Grill zu hoher Hitze (über 200°C) aussetzen, kann dies Rost begünstigen. Lassen Sie alte Asche nicht länger in der Aschepfanne, da die Asche Feuchtigkeit zieht und damit zu Rost führen kann. Dieser Grill ist aus Stahl und Gusseisen gefertigt, daher **ist es BESONDERS wichtig ihn angemessen zu pflegen da er andernfalls ROSTEN kann.**
8. Selbstzündende Holzkohle sollte in diesem Grill nicht verwendet werden, da es zu einem unnatürlichen Geschmack führen kann. Lassen sie jeglichen Grillanzünder vollständig verbrennen bevor sie den Deckel schließen.

9. Nach dem Gebrauch sollten sie die Innengittern und Roste leicht mit Pflanzenöl bestreichen solange diese noch warm sind um einem Verrosten vorzubeugen. Auf der Grill-Außenseite sollte jeglicher Rost gleich mit einer Metallbürste entfernt werden und anschließend mit hitzebeständiger Farbe (verfügbar in den meisten Baumärkten) nachgestrichen werden.
10. HINWEIS: Wenn der gusseiserne Grillrost verkrustet ist, können sie dieses in den Ofen legen und das Selbstreinigungsprogramm starten. So wird das Rost sauber, es muss aber vor dem erneuten Gebrauch erst wieder leicht mit Pflanzenöl eingestrichen werden.
11. Sie können auf Wunsch, nicht benötigte Löcher oder Bohrungen im Grill (vorgesehen für das optionale Zubehör) mit Schrauben und Muttern verschließen (nicht im Lieferumfang enthalten).
12. Die **maximale Belastbarkeit** der seitlichen Ablage beträgt 5 kg. Die untere Ablagefläche zwischen den Standbeinen darf nicht mit mehr als 3 kg belastet werden.

BEACHTEN SIE:

Rauch kann an anderen Stellen als dem Lüftungsgitter entweichen. Dies beeinträchtigt nicht das Grillen.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills aufmerksam durch.

- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!**
- **VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Das Grillgerät vor dem Gebrauch auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufstellen!**

- Seien sie vorsichtig beim Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills, an den scharfen Rändern könnten sie sich kratzen oder Schürfwunden zuziehen.
- Benzin, Petroleum oder Alkohol dürfen nicht verwendet werden um Holzkohle anzuzünden. Der Gebrauch von diesen oder ähnlichen Produkte könnte eine Explosion verursachen, die zu ernsthaften körperlichen Verletzungen führen könnte.
- Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten. Wenn der Grill in Gebrauch ist, diesen niemals unbeaufsichtigt lassen. Lassen sie Vorsicht walten wenn sie den Grill bewegen, um eine Überbeanspruchung der tragenden Teile zu verhindern. Der Grill sollte mindestens 3 mtr. von jeglichen Zündstoffen (Decken, Gebäude, Zäune, Bäume, Sträucher, usw.) entfernt aufgestellt werden.
- Wenn Sie Holzkohle und/oder Holz nachfüllen, lassen Sie bitte äußerste Vorsicht walten.
- Bringen Sie ihren Grill nie in die Nähe brennbarer Flüssigkeiten, Gase, oder dorthin wo brennbare Dämpfe sein können.
- Seien sie vorsichtig, wenn plötzlich frische Luft ins Feuer kommt, kann es aufflammen. Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie Hände, Gesicht und Körper fern vom heißen Dampf und eventuell auflodernden Flammen.
- Eine Temperatur von 200° C (400° F) sollte nicht überschritten werden. Legen Sie Holzkohle und/oder Holz nicht direkt an die Grill-Wände, da dies die Lebensdauer des Metalls und der Beschichtung maßgeblich reduzieren kann.
- Tragen Sie immer Topf- bzw. Grillhandschuhe, um ihre Hände vor Brandwunden zu schützen. Vermeiden Sie es die heißen Oberflächen zu berühren.
- Wenn sie den Deckel öffnen, stellen Sie sicher, dass er komplett geöffnet ist und auf den Deckelhalterungen aufliegt, sonst kann die Deckelhaube plötzlich zufallen und ernsthafte körperliche Verletzungen verursachen.
- Schließen sie den Deckel und die seitliche Luftzufuhröffnung um Flammen zu ersticken.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel am Bambusgriff fest, um ein unerwartetes Schließen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kohlen und heiße Asche nie unbeaufsichtigt. Bevor sie den Grill unbeaufsichtigt lassen, müssen Kohlen und Asche entfernt werden. Füllen sie die restlichen Kohlen und Asche in einem nichtbrennbaren Metallbehälter und füllen sie diesen völlig mit Wasser. Lassen Sie Kohlen und Wasser 24 Stunden im Metallbehälter bevor sie dies Entsorgen.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren Sie das Grillfleisch gekühlt auf und tauen diese im Kühlschrank oder Mikrowelle auf. Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln auf. Waschen sie Alles was in Kontakt mit rohem Fleisch war. Garen sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen sie Reste sofort. Grillen sie Fleisch medium oder durch.

Pflege des Grillrost

Vor dem ersten Grillen erhitzen Sie das beschichtete, gusseiserne Grillrost im Grill'n Smoke Patio Classic auf 200° Fahrenheit (entspricht ca. 100° Celsius), um die Schutz-Wachs-Schicht zu entfernen.

Zur Pflege bestreichen Sie die Oberflächen des Grillrost (beide Elemente) mit Pflanzenöl (bevorzugt mit Speck oder Bratenfett) und erhitzen Sie diese im Grill'n Smoke Patio Classic für 2 Stunden auf 300 ° Fahrenheit (entspricht ca. 150° Celsius). Streichen Sie den Grillrost erneut mit Pflanzenöl ein und heizen Sie den Grillrost für eine weitere Stunde bei 200° Fahrenheit.

Wurde das Grillrost wie zuvor beschrieben gepflegt, so erhalten Sie ein gutes Grillergebnis, das sich mit der Zeit sogar noch weiter verbessert. Direkt nach der Pflege können die Grillrost-Gitter zunächst eine gelbliche Beschichtung aufweisen, mit der Zeit wird das Grillrost wieder schwarz und sorgt für einen verbesserten Geschmack.

Durch fehlerhafte Pflege oder unsachgemäße Benutzung kann der Grillrost anfangen zu rosten. Falls dies passiert, bürsten Sie den Grillrost ab und pflegen Sie es, wie oben beschrieben.

Zur Reinigung nach dem Grillen entfernen Sie zunächst die Essensreste vom Grillrost. Verwenden Sie dazu bitte keine scharfen Gegenstände (z.B. Messer) oder Scheuermittel. Spülen Sie dann den Grillrost im warmen Wasser und wischen es mit einem Spültuch ab. Bestreichen Sie den Grillrost anschließend mit etwas Pflanzenöl.

Das Grillrost nicht scheuern oder im Geschirrspüler reinigen, da ansonsten die pflegende Schutzschicht verloren geht.

Garantiebestimmungen

1. **Allgemein**

Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle Grill'n Smoke Produkte (Grill, SideFireBox, Cover und Zubehör) die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Reklamationen an Lack und Farbe nach Erstgebrauch sowie Mängel durch unsachgemäße Behandlung.

2. **Gewährleistungszeit**

Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

3. **Reklamation**

Die Reklamation bedarf der Schriftform durch den Kunden oder Händler. Die Vorlage des Kaufbelegs mit Datum sowie des reklamierten Artikels können erforderlich sein.

4. **Leistung**

Anerkannte Mängel werden durch die sofortige Lieferung eines neuwertigen Ersatzteiles behoben. Die Lieferung erfolgt frei Haus.

5. **Rücksendung**

Die Rücksendung des reklamierten Teils erfolgt nur auf ausdrückliche Anforderung der BBQ-Scout. In diesem Fall trägt die BBQ-Scout die Versandkosten.

6. **Ausschluß**

Bei unsachgemäßer Behandlung der Grill'n Smoke Produkte wird die Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Kunde die Kosten für das Ersatzteil.

Die Oberflächenbeschichtung (Farbe/Lack) der Grill'n Smoke Barbecue-Grills und der Feuerbox sind von dieser Garantie grundsätzlich ausgeschlossen. Eine Garantie gegen Durchrostung wird ebenfalls nicht gewährt.

Sie haben Fragen zu den Garantiebestimmungen?

Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per eMail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.