

Benutzerhandbuch

- Teile-Liste & Skizze
- Montagematerial
- Aufbauanleitung
- Bedienungshinweise
- Sicherheitshinweise
- Garantiebestimmungen



Produktmerkmale/Ausstattung:

- Grillfläche ca. 102 x 48,5 cm
- Inklusive Feuerbox mit Warmhalteplatte
- 2-teiliges porzellan-emailliertes Grillrost in der Grillkammer
- 2-teiliges Feuerrost in der Grillkammer
- 1-teiliges porzellan-emailliertes Grillrost in der Feuerbox
- 1-teiliges Feuerrost in der Feuerbox
- Praktische Tür in der Feuerbox
- Einstellbare Lüftungsöffnung in der Feuerbox
- Integriertes Thermometer mit Anzeige in Celsius und Fahrenheit
- Ablagefläche vorne und unter dem Grill
- Große „Cool-touch“ Griffe
- Stabiles Untergestell aus Rundrohr
- Fahrbar durch zwei große Eisenräder
- Gefertigt aus 2,5 mm Stahl mit pulverbeschichteten Oberflächen
- Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör
- Ideal geeignet zum indirekten Grillen und Räuchern (Smoken)
- Gewicht: ca. 108 kg

Importeur/Vertrieb durch:

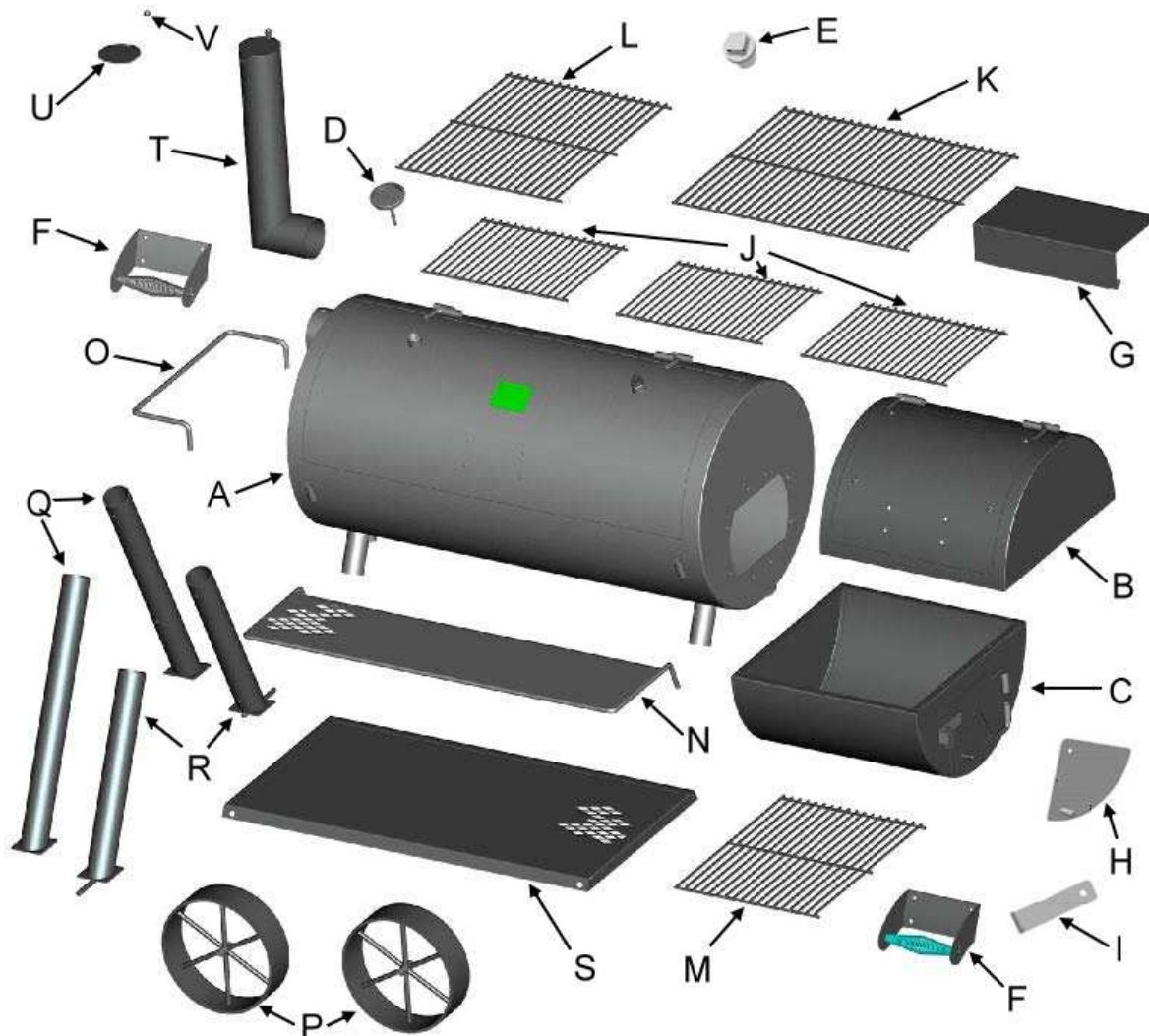


BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzungen
Germany

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



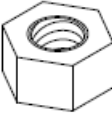


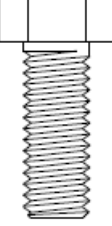
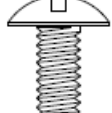
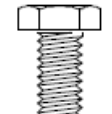
Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.grillnsmoke.de

Teile-Liste & Skizze



Teil Nr.	Anzahl	Beschreibung	Teil Nr.	Anzahl	Beschreibung
A	1	Garkammer mit Deckel	M	1	Grillrost ca. 36 x 46,5 cm
B	1	Feuerbox Oberteil	N	1	Vordere Ablage
C	1	Feuerbox Unterteil	O	1	Seitengriff
D	1	Thermometer	P	2	Eisenrad
E	1	Verschlusschraube	Q	2	Standbein lang
F	2	„Cool-touch“ Griff	R	2	Standbein kurz
G	1	Warmhalteplatte	S	1	Bodenplatte
H	1	Lüftungseinsatz	T	1	Schornstein
I	1	Türriegel	U	1	Schornstein-Deckel
J	3	Feuerrost ca. 36 x 27 cm	V	1	Schraubverschluss
K	1	Grillrost ca. 58 x 48,5 cm	---	1	Montagematerial
L	1	Grillrost ca. 44 x 48,5 cm	---	1	Benutzerhandbuch

Montagematerial (Hardware Kit)

	Splint 2 Stück <i>Hitch Pin</i>
	Flanschmutter M6x1 16 Stück <i>1/4-20 Flange Nut</i>
	Schraubenmutter 8 Stück <i>3/8-16 Hex Nut</i>
	Unterlegscheibe flach 12 mm 4 Stück <i>12 mm Flat Washer</i>
	Sprengring 9,5 mm 8 Stück <i>3/8" Lock Washer</i>
	Sechskantschraube M10x1,5x25 mm 17 Stück <i>3/8-16x1" Hex-Head Bolt</i>
	Schraube M6x1x12mm 12 Stück <i>1/4" - 20 x 1 1/2" Bolt</i>
	Sechskantschraube M6x1x12 mm 4 Stück <i>1/4-20x1/2" Hex-Head Bolt</i>

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

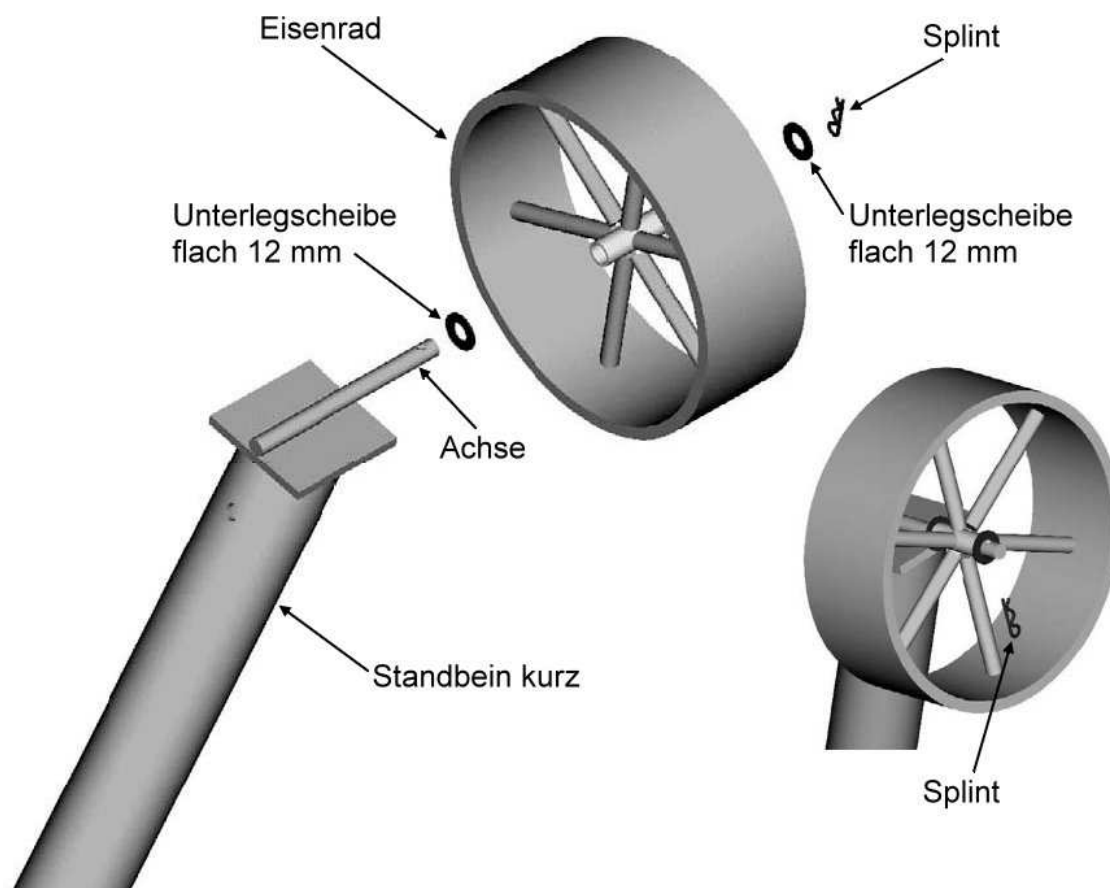
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme Ihres Grills. Dieses Benutzerhandbuch ersetzt alle eventuell in der Verpackung vorhandenen Einleger oder Hinweise. Tragen Sie beim Zusammenbau immer Schutzhandschuhe.

Schritt 1:

BESORGEN SIE SICH ZUNÄCHST EINEN HELFER! Das Gerät ist sehr schwer. Um es anzuheben oder zu verschieben, wird eine zweite Person benötigt. **ALS NÄCHSTES** wählen Sie einen geeigneten Platz, um die Arbeiten auszuführen. Öffnen Sie den Verpackungskarton und schneiden Sie die Kanten vorsichtig auf, um den Karton flach auf den Boden zu legen. Auf diese Weise erhalten Sie eine schützende Unterlage für den Zusammenbau. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und entnehmen Sie die Teile, die sich im Inneren der Feuerbox und der Garkammer befinden.

Schritt 2:

Schieben Sie an jedem der **kurzen Standbeine (Teil Nr. R)** zunächst eine Unterlegscheibe (12 mm flach) auf die Achse, dann ein **Eisenrad (Teil Nr. P)** und schließlich eine weitere Unterlegscheibe (12 mm flach). Montieren Sie einen Splint in der Bohrung am Ende der Achse.



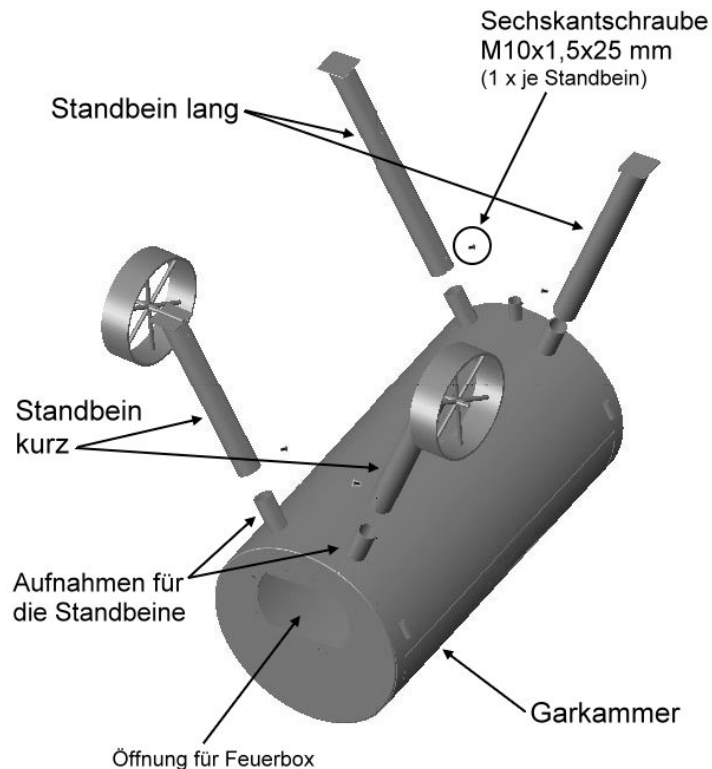
Schritt 3:

Rollen Sie nun die **Garkammer (Teil Nr. A)**, mit jeweils einer Person an den Außenseiten der Garkammer, vorsichtig auf die Pappe, die Sie zuvor neben dem Gerät auf dem Boden ausgebreitet haben. Positionieren Sie das Gerät so, dass es auf den Scharnieren des Garkammer-Deckels aufliegt und die Aufnahmen für die Standbeine nach oben weisen.

Stecken Sie die beiden kürzeren **Standbeine (Teil Nr. R)** in die dafür vorgesehenen Aufnahmen auf der rechten Seite (mit Öffnung für Feuerbox). Die Räder müssen dabei nach außen weisen.

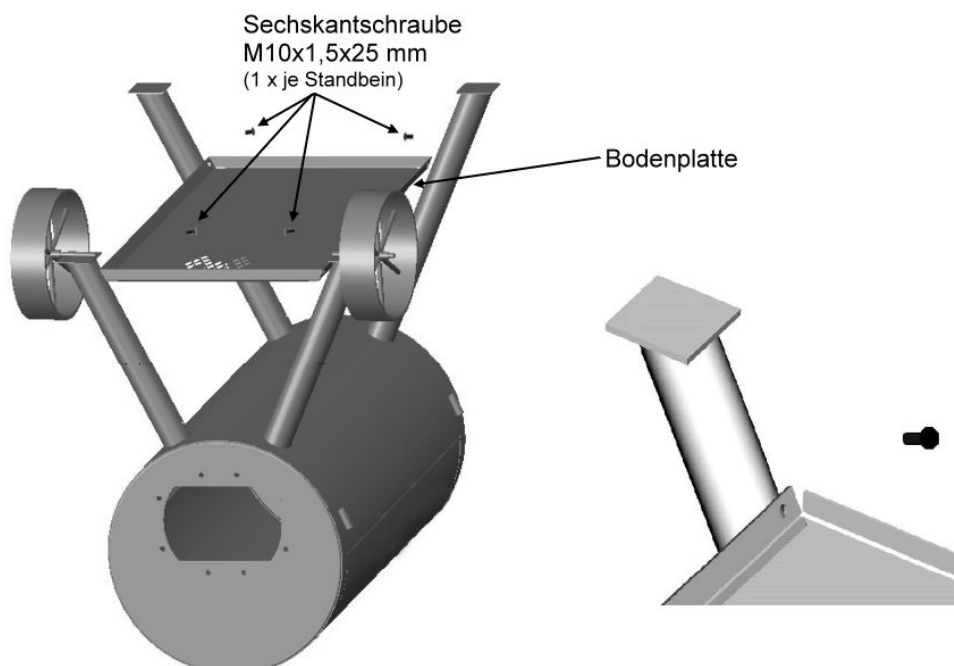
Stecken Sie die beiden längeren **Standbeine (Teil Nr. Q)** in die dafür vorgesehenen Aufnahmen auf der entgegengesetzten Seite.

Befestigen Sie die vier Standbeine jeweils mit einer Sechskantschraube M10x1,5 x 25 mm (3/8-16x1") an den Aufnahmen. **Ziehen Sie die Schrauben jetzt noch nicht fest!**



Schritt 4:

Lassen Sie eine Person die **Bodenplatte (Teil Nr. S)** in der gezeigten Position halten, während eine andere Person die Bodenplatte mit vier Sechskantschrauben M10x1,5 x 25 mm (3/8-16x1") an den vier Standbeinen befestigt. **Ziehen Sie diese vier Schrauben nun fest.**



Schritt 5:

Stellen Sie sicher, dass die Schrauben der Standbeine so fest angezogen sind, dass sich die Standbeine nicht aus den Aufnahmen lösen können.

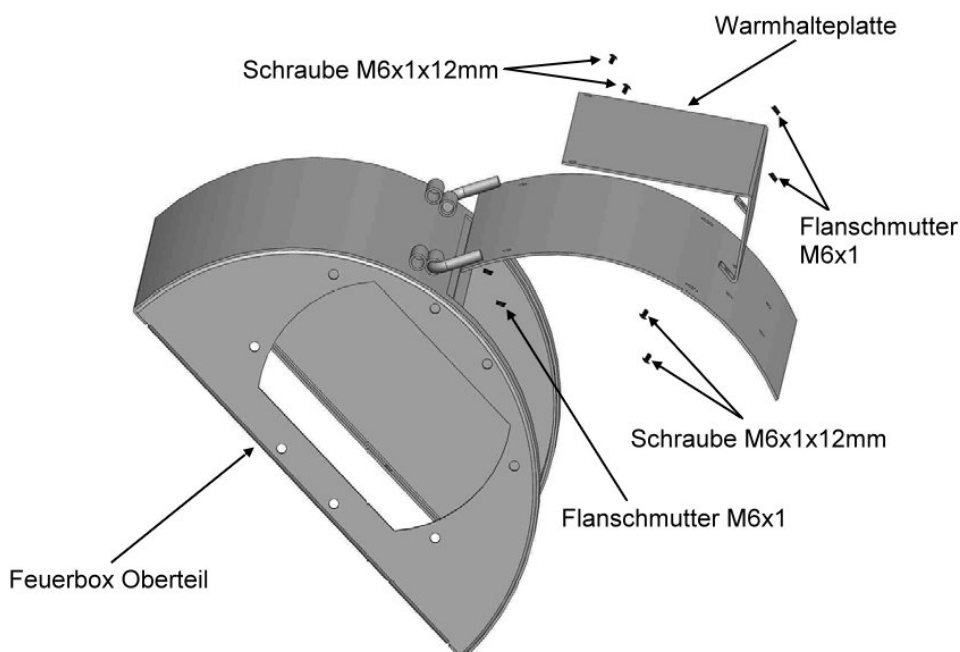
Stellen Sie das Gerät **mit Unterstützung durch einen Helfer** auf seine Standbeine, indem Sie es über die Griffbügel abrollen.

Wenn das Gerät aufrecht steht, **ziehen Sie die vier Schrauben der Standbeine noch einmal richtig fest an.**



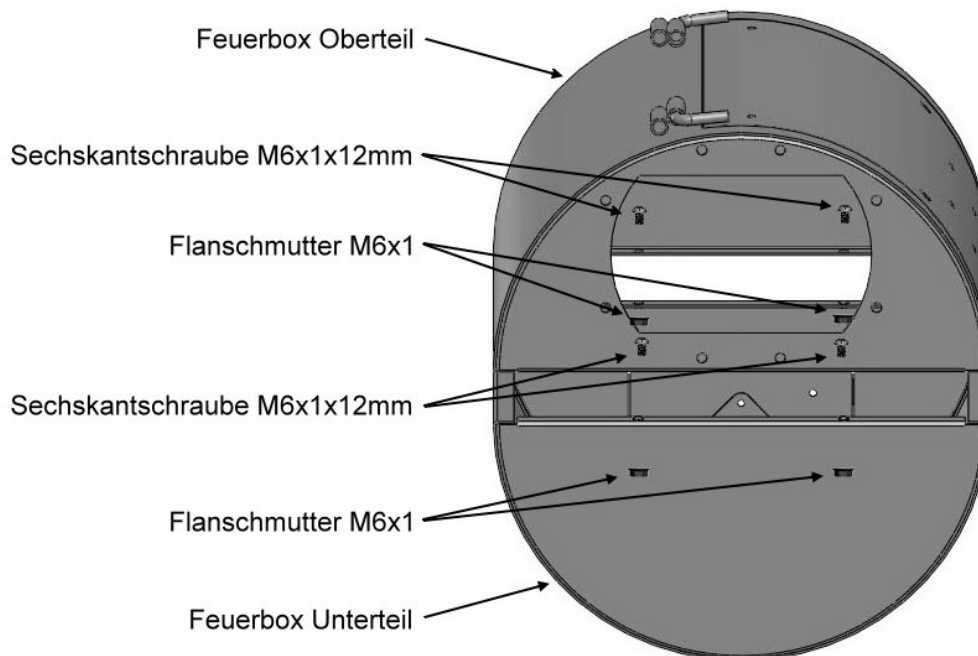
Schritt 6:

Befestigen Sie die **Warmhalteplatte (Teil Nr. G)** mit vier Schrauben M6x1 x 12 mm (1/4-20x1/2") und vier Flanschmutter M6x1 (1/4-20) am **Oberteil der Feuerbox (Teil Nr. B)**. Ziehen Sie abschließend die Schraubverbindungen fest.



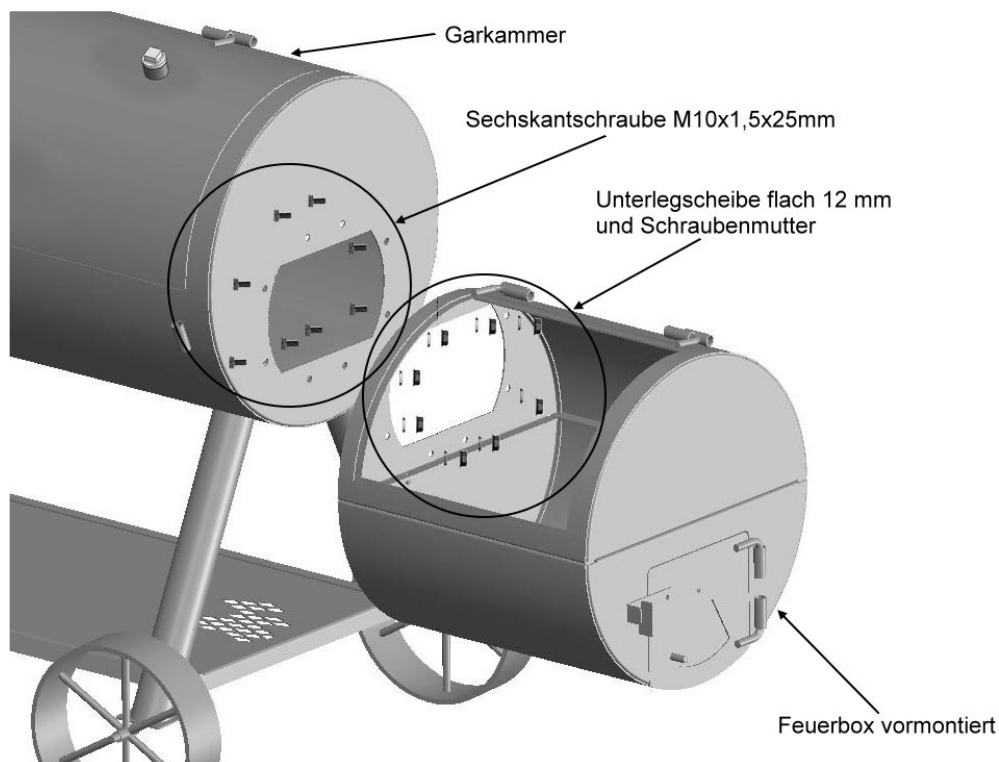
Schritt 7:

Verbinden Sie das Oberteil mit dem **Unterteil der Feuerbox (Teil Nr. C)**. Verwenden Sie hierfür vier Sechskantschrauben M6x1 x 12 mm (1/4-20x1/2") und vier Flanschmutter M6x1 (1/4-20). Ziehen Sie die Schraubverbindungen fest.



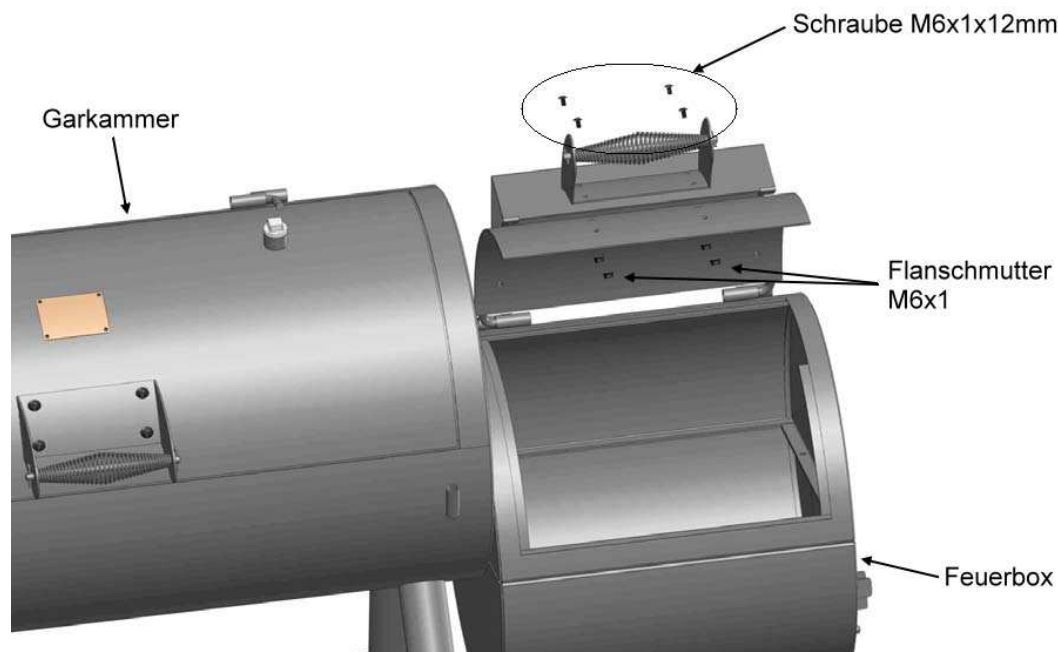
Schritt 8:

Verbinden Sie **mit Unterstützung durch einen Helfer** die Feuerbox und die Garkammer miteinander. Verwenden Sie hierfür acht Sechskantschrauben M10x1,5 x 25 mm (3/8-16x1"), Sprengringe 9,5 mm (3x8) und Sechskantmutter M10x1,5 (3/8-16). Ziehen Sie die Schraubverbindungen fest.



Schritt 9:

Befestigen Sie jeweils einen **Griff (Teil Nr. F)** am Deckel der Garkammer und am Deckel der Feuerbox. Verwenden Sie hierfür acht Schrauben M6x1 x 12 mm (1/4-20x1/2") und Flanschmutter M6x1 (1/4-20). Ziehen Sie die Schraubverbindungen fest.

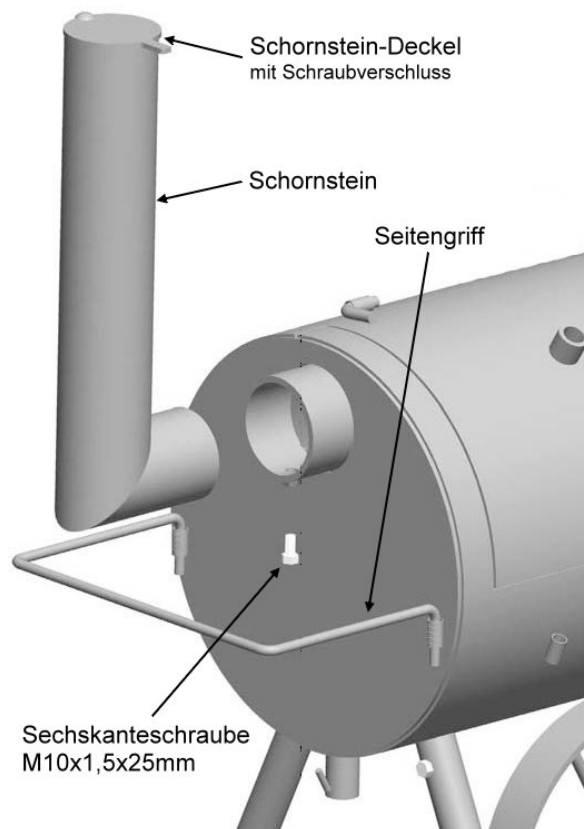


Schritt 10:

Montieren Sie den **Schornstein (Teil Nr. T)** auf der linken Seite der Garkammer, indem Sie ihn in die dafür vorgesehene Aufnahme stecken.

Während Sie den Schornstein senkrecht halten, ziehen Sie die Schraube M10x1,5 x 25 mm (3/8-16x1") fest.

Anschließend stecken Sie den **Seitengriff (Teil Nr. O)** in die an die Garkammer angeschweißten Befestigungswinkel.



Schritt 11:

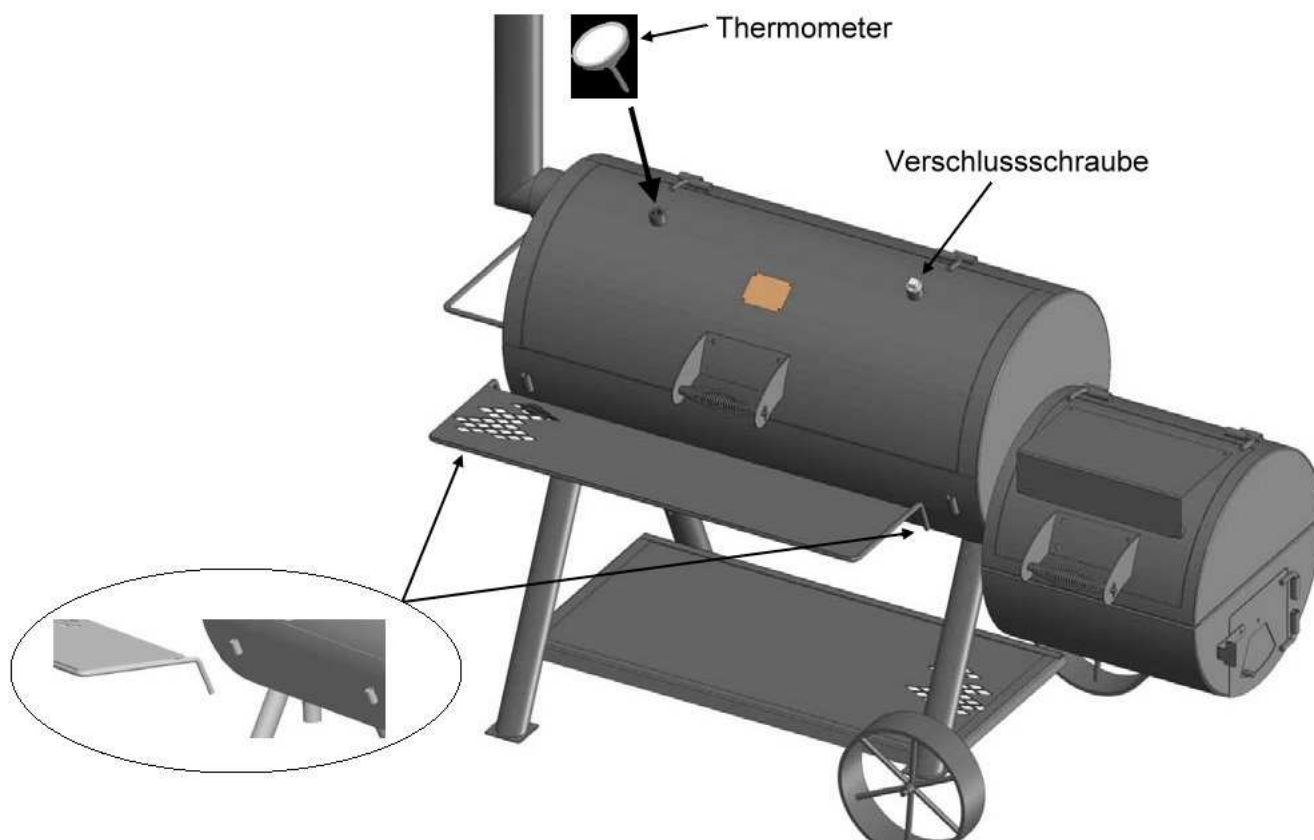
Bringen Sie die **vordere Ablage (Teil Nr. N)** an der Garkammer an, indem Sie die Enden des Ablagerahmens in die beiden Aufnahmen links und rechts an der Vorderseite der Garkammer schieben.

Anschließend schrauben Sie das **Thermometer (Teil Nr. D)** in die Aufnahmeöffnung im Deckel der Garkammer ein. Richten Sie das Thermometer nun anhand der Anzeige aus und befestigen Sie es mit der Kontermutter, die am Gewinde des Thermometers aufgeschraubt ist.

Hinweis:

Das Thermometer kann wahlweise in die linke oder rechte Aufnahmeöffnung eingeschraubt werden. Die nicht genutzte Öffnung verschließen Sie mit der **Verschlusschraube (Teil Nr. E)**.

Wir empfehlen den Einbau des Thermometers in der rechten Aufnahmeöffnung. Optional kann auch ein zweites Thermometer eingesetzt werden. Dies ist als Zubehör erhältlich.



Schritt 12:

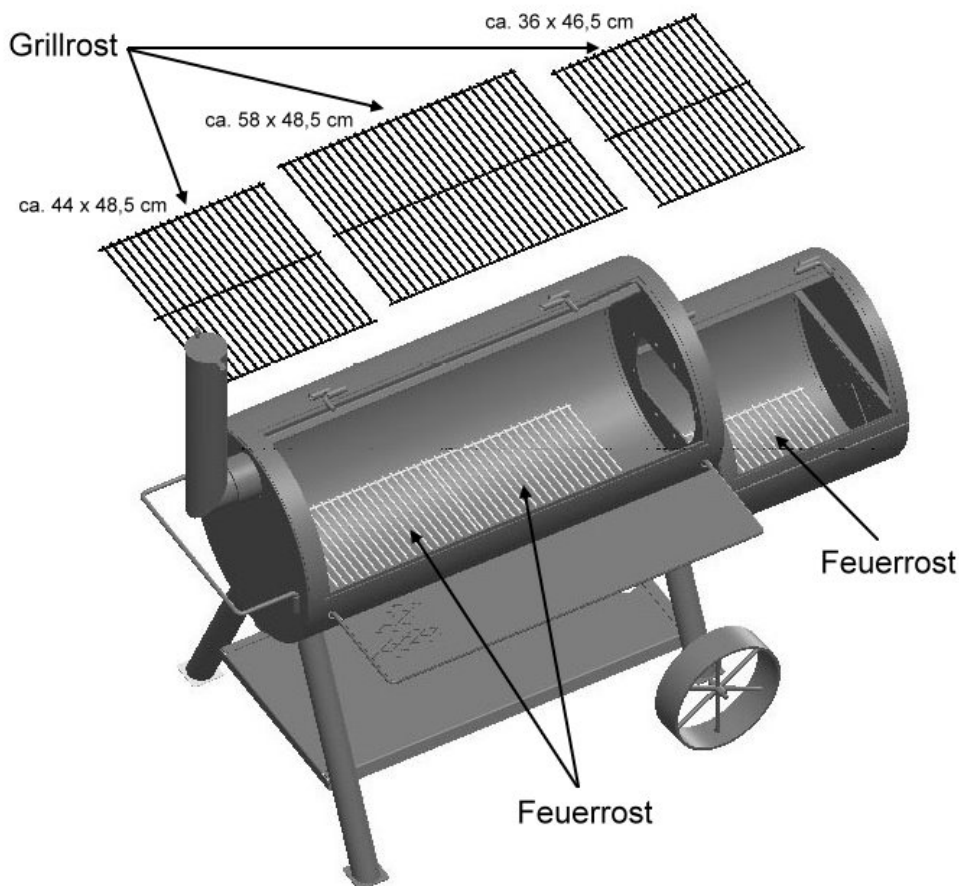
Setzen Sie zwei **Feuerroste (Teil Nr. J)** unten in die Garkammer und ein Feuerrost in die Feuerbox ein.

Anschließend legen Sie den porzellan-emaillierten **Grillrost ca. 58 x 48,5 cm (Teil Nr. K)** und den **Grillrost ca. 44 x 48,5 cm (Teil Nr. L)** nebeneinander auf die dafür vorgesehenen Führungsschienen in die Garkammer ein.

Den porzellan-emaillierten **Grillrost ca. 36 x 46,5 cm (Teil Nr. M)** setzen Sie nun in die Feuerbox ein.

Herzlichen Glückwunsch!

Ihr Grill'n Smoke Big Boy BBQ-Smoker ist nun fertig zusammengebaut. Um Ihren Smoker grillbereit zu machen, gehen Sie bitte entsprechend den Anweisungen ab Seite 11 vor.



Bitte beachten Sie die Bedienungs-/Sicherheitshinweise auf den folgenden Seiten, bevor Sie Ihren Grill'n Smoke BBQ-Grill & Smoker in Betrieb nehmen!

Bedienungshinweise

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

Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch Ihres Smokers führen Sie bitte sorgfältig die folgenden Schritte durch, um das Oberflächenfinish einzubrennen und um die Stahlflächen im Inneren des Smokers grillbereit zu machen. Sollten Sie die nachstehenden Anweisungen nicht befolgen, kann dies zu Schäden am Oberflächenfinish führen. Außerdem kann das Grillgut anfangs einen metallischen Geschmack annehmen.

1. Streichen Sie alle Innenflächen einschließlich der Grillroste nur leicht mit Pflanzenöl ein.
2. Zünden Sie auf dem Feuerrost (in der Garkammer und Feuerbox) ein kleines Feuer an, wobei keine Holzkohle oder Briketts an den Seitenwänden anliegen darf.
3. Schließen Sie die Deckel der Garkammer und Feuerbox. Stellen Sie die Lüftungsöffnung der Feuerbox und am Schornstein auf ein Viertel geöffnet ein. Das Feuer sollte mindestens zwei Stunden so weiterbrennen – je länger, desto besser. Anschließend beginnen Sie, die Temperatur zu erhöhen, indem Sie die Lüftungsöffnung der Feuerbox und am Schornstein halb öffnen und weitere Holzkohle bzw. Briketts nachfüllen. Ihr Smoker ist jetzt bereit für den Gebrauch.

Beachten Sie:

Auf der Innenseite Ihres Smokers kann sich Rost bilden. Zum Schutz Ihres Gerätes können Sie die Innenflächen leicht mit Pflanzenöl bestreichen. Die Außenflächen des Smokers bedürfen möglicherweise gelegentlich einer Auffrischung. Wir empfehlen hierfür die Verwendung eines handelsüblichen hitzebeständigen Lacksprays. **BRINGEN SIE AUF KEINEN FALL IM INNEREN DES GERÄTES FARBEN ODER LACKE AUF!**

Grillen

Als Brennstoff empfehlen wir qualitativ hochwertige Briketts, wobei sich für das Grillen auch Holzkohle oder eine Kombination aus Holzkohle und Holzstücken (Wood Chips) eignet. Der Brennstoff muss sich dabei auf dem Feuerrost befinden und dort angezündet werden. Achten Sie darauf, dass das Feuer nicht zu groß ist. Wir empfehlen, zunächst nicht mehr als 2 kg Holzkohle (ca. 60 Holzkohlebriketts) einzufüllen. Während des Grillens können Sie bei Bedarf weitere Holzkohle oder Briketts nachlegen. Wenn das Feuer bis auf die Glut heruntergebrannt ist, legen Sie die Grillroste in den Smoker ein. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann schwere Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben.

Räuchern und Niedrigtemperaturgaren

Wenn Sie den Smoker zum Räuchern oder zum Niedrigtemperaturgaren verwenden möchten, entnehmen Sie den Grillrost aus der Feuerbox und entzünden Sie das Feuer auf dem Feuerrost in der Feuerbox. Als Brennstoff können Sie sowohl Holzkohle oder Briketts als auch Holzstücke verwenden. Wir empfehlen jedoch die Verwendung von Holz, und zwar wegen seiner Verbrennungsgeschwindigkeit und wegen des typischen Geschmacks, der sich so erzielen lässt. Für das Räuchern eignet sich abgelagertes Holz von Holzarten wie Hickory, Mesquite, Kirsche, Eiche sowie zahlreiche andere Fruchthölzer. Das Holz sollte keine Rinde aufweisen bzw. die Rinde sollte zunächst abgebrannt werden, da sie einen hohen Säureanteil aufweist und das Grillgut sonst einen strengen Geschmack annehmen würde.

Nachdem das Feuer bis auf die Glut heruntergebrannt ist, schließen Sie die den Smoker und regeln Sie mit der Lüftungsöffnung in der Feuerbox und oben am Schornstein die Temperatur und den Rauch. Im Gerät bildet sich Rauch, wodurch die Brenngeschwindigkeit reduziert wird und das Grillgut einen Rauchgeschmack annimmt.

Vermeiden Sie Temperaturen von mehr als 230°C in der Garkammer. Legen Sie das Grillgut in die Garkammer und überwachen Sie die Temperatur. Da das Garen und Räuchern mit indirekter Hitze erfolgt, brauchen Sie nicht zu befürchten, dass durch abtropfendes Fett entstehende Flammen das Grillgut schädigen.

Legen Sie kein Grillgut in weniger als 15 cm Abstand von der Feuerbox in die Garkammer ein. Als generelle Faustregel für die Gardauer gilt beim Garen größerer Fleischstücke ca. eine Stunde pro 450 g. Bei speziellen Fleischgrößen sehen Sie bitte in Ihrem Kochbuch nach. Öffnen Sie die Klappe der Garkammer nur kurzzeitig, da sich ansonsten durch die entweichende Hitze die Garzeit verlängert.

Grillen mit Wood Chips (Holzspäne) und Wood Chunks (kleine Holzstücke)

Um bei Verwendung von Briketts oder Holzkohle als Brennstoff einen stärkeren Rauchgeschmack zu erzielen, können Sie zusätzlich Holzspäne (sogenannte Wood Chips) oder kleine Holzstücke (sogenannte Wood Chunks) auf die Glut geben. Späne oder Stücke unterschiedlichster Holzsorten lassen sich alleine oder zusammen mit Holzkohle bzw. Briketts verwenden.

Als Faustregel gilt:

Für das Garen eignet sich Holz aller Früchte oder Nüsse tragenden Laubbäume. Dabei lassen sich mit unterschiedlichen Holzarten auch unterschiedliche Geschmacksrichtungen erzielen. Experimentieren Sie mit verschiedenen Hölzern, um Ihren Lieblingsgeschmack zu finden, und verwenden Sie nur gut abgelagertes Holz. Bei Verwendung von grünem oder frisch geschlagenem Holz kann das Grillgut schwarz werden und einen bitteren Geschmack annehmen.

Unsere Empfehlungen:

Geflügel	– Erle, Apfel, Hickory, Mesquite, Sassafras
Rindfleisch	– Hickory, Mesquite, Eiche, Weinrebe
Schweinefleisch	– Fruchthölzer Hickory, Eiche, Sassafras
Lammfleisch	– Fruchthölzer, Mesquite
Kalbfleisch	– Fruchthölzer, Weinrebe
Meeresfrüchte	– Erle, Mesquite, Sassafras, Weinrebe
Gemüse	– Mesquite

Kerntemperaturen beim Garen

Hackfleisch	Rind, Schwein, Kalb, Lamm	160°F (71°C)
	Pute, Hähnchen	165°F (74°C)
Frisches Rind, Kalb, Lamm	Medium Rare (englisch) (vor dem Aufschneiden drei Minuten stehen lassen)	145°F (63°C)
	Medium (halb durchgebraten)	160°F (71°C)
	Well Done (durchgebraten)	170°F (77°C)
Geflügel	Hähnchen und Pute, ganz	165°F (74°C)
	Geflügelteile	165°F (74°C)
	Ente und Gans	165°F (74°C)
Frisches Schwein	Medium Rare (englisch) (vor dem Aufschneiden drei Minuten stehen lassen)	145°F (63°C)
	Medium (halb durchgebraten)	160°F (71°C)
	Well Done (durchgebraten)	170°F (77°C)

Tipps für das Grillen und Garen

Entfachen des Feuers

Schichten Sie Holzkohlebriketts oder Holz in Pyramidenform auf dem Holzkohlenrost oder in der Ascheschale auf. Wir empfehlen, zum Entfachen des Feuers knapp zwei Kilogramm (ca. 60 Briketts) einzufüllen und bei Bedarf mehr nachzulegen.

Bei Verwendung von Flüssiganzünder durchtränken Sie die Holzkohlebriketts mit dem Flüssiganzünder und lassen Sie ihn ca. fünf Minuten lang einziehen. Bei Verwendung eines Anzündkamins, eines Elektro-Grillanzünders oder anderer Anzündhilfen entfachen Sie das Feuer gemäß den Herstellerangaben.

Nachdem der Flüssiganzünder richtig eingezogen ist, zünden Sie den Briketthaufen an mehreren Stellen an, um so eine gleichmäßige Glut zu erhalten. **Entfachen Sie das Feuer immer bei geöffnetem Deckel.** Lassen Sie den Deckel offen, bis die Briketts vollständig entzündet sind. Anderenfalls können sich beim Öffnen des Grills Dämpfe des Flüssiganzünders explosionsartig entzünden.

Gießen Sie auf keinen Fall Flüssiganzünder auf heiße oder warme Kohlen, da so möglicherweise eine Stichflamme entsteht, die Verletzungen zur Folge haben kann.

Mit dem Grillen können Sie beginnen, wenn die Holzkohle oder Briketts mit einer leichten Ascheschicht überzogen ist und rot glüht (nach ca. 12 bis 15 Minuten).

Abhängig von Ihrer Garmethode lassen Sie entweder die Briketts aufgehäuft oder verteilen Sie sie mit einem Schüreisen mit langem Griff gleichmäßig auf dem Feuerrost.

Um Verletzungen zu vermeiden, gehen Sie beim Umgang mit heißer Kohle immer vorsichtig vor. Wir empfehlen Ihnen das Tragen von Grillhandschuhen beim Entfachen des Feuers.

So erkennen Sie, wann Ihre Glut grillbereit ist

Erfolgreiches Grillen mit Holzkohle oder Briketts ist von einer guten Glut abhängig. Als allgemeine Regel gilt: Um mit dem Grillen beginnen zu können, müssen mindestens 80 Prozent der Holzkohlen oder Briketts eine leichte Ascheschicht aufweisen. Ist dies noch nicht der Fall, so ist es noch zu früh, und wenn alle Kohlen rot glühend sind, ist die Hitze wahrscheinlich zu stark.

Hier einige Tipps, um die richtige Temperatur zu erzielen:

- Ist die Glut zu heiß, so verteilen Sie die Kohlen etwas mehr auf dem Feuerrost, bis die Glut weniger intensiv ist.
- Schließen Sie die Belüftungsöffnungen im Grill teilweise. Auf diese Weise reduziert sich die Menge an Sauerstoff, die das Feuer zum Brennen benötigt.
- Grillen Sie indirekt. Bei dieser Grilltechnik befinden sich die Holzkohlen oder Briketts seitlich neben einer Abtropfschale und das Grillgut wird über der Schale anstatt über den Kohlen auf den Rost gelegt.
- Besprühen Sie auflodernde Flammen mit Wasser aus einer Sprühflasche. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, damit keine Asche aufgeworfen wird.
- Füllen Sie immer zwei oder drei Briketts auf einmal nach, um die Brennzeit zu verlängern. Warten Sie zehn Minuten, bis die Kohlen von einer Ascheschicht überzogen sind, bevor Sie weitere nachfüllen

Temperaturkontrolle der Holzkohle

Temperaturbereich	Anzahl der Sekunden, die Sie Ihre Handfläche im Abstand von zehn Zentimetern über die Glut halten können		Temperaturbereich (°C)	Optische Kriterien
Heiße Kohlen	2	200°C bis 230°C		mit sehr feiner grauer Ascheschicht überzogen, tiefrot glühend
Mäßig heiße bis heiße Kohlen	3	190°C bis 230°C		mit dünner grauer Ascheschicht überzogen, tiefrot glühend
Mäßig heiße Kohlen	4	160°C bis 190°C		mit erheblicher grauer Ascheschicht überzogen, rot glühend
Mäßig abgekühlte Kohlen	5	150°C bis 160°C		mit dicker grauer Ascheschicht überzogen, mattrot glühend

Pflege des Smokers

Die Häufigkeit, mit welcher der Smoker gereinigt werden muss, ist davon abhängig, wie stark er genutzt wird. Bevor Sie das Innere des Smokers reinigen, achten Sie darauf, dass die Kohlen keinerlei Glut mehr aufweisen und der Smoker vollständig abgekühlt ist.

Zur gründlichen Reinigung der Innenflächen bringen Sie mit einer Scheuerbürste eine Lauge aus Spülmittel und Wasser auf. Spülen Sie sie mit Wasser sorgfältig ab. Trocknen Sie die Innenflächen des Smokers vollständig und streichen die Innenflächen anschließend wieder leicht mit Pflanzenöl ein.

Durch den Gebrauch des Smokers bildet sich auf den Innenflächen eine sogenannte Patina. Diese Patina schützt die Innenflächen vor Rost.

Wenn Sie die Grillroste mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen, achten Sie darauf, dass bis zur nächsten Benutzung keine losen Borsten auf der Grillfläche bleiben. Garflächen sollten nur in abgekühltem Zustand des Gerätes gereinigt werden.

HILFREICHE TIPPS

- Wenn das Gargut zu rauchig oder zu dunkel wird, bevor die Garzeit abgelaufen ist, bedecken Sie es lose mit starker Aluminiumfolie.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die vollständig abgekühlte Asche.
- Abgedeckte Beilagen können in der Garkammer erwärmt werden.
- Um auflodernde Flammen zu vermeiden, pinseln Sie das Fleisch vor dem Grillen leicht mit Öl ein.
- Halten Sie eine kleine Sprühflasche gegen auflodernde Flammen bereit.

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 Topfhandschuhe, 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 Deckelgriff 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.

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 BBQ-Grills & Smoker 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 E-Mail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.