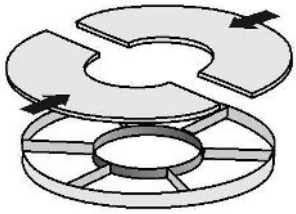
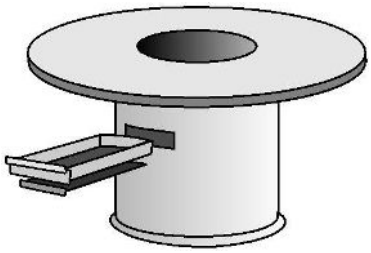
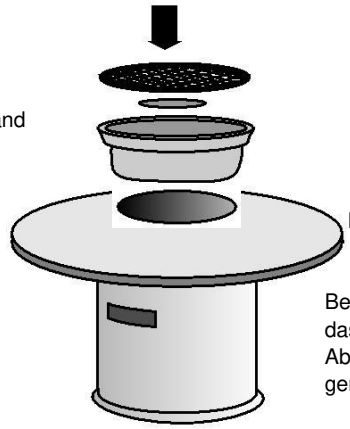


Legen Sie das Isolierband aus Metall in das Loch der Steinplatte, wo es frei auf dem Aschenkanal im Bein liegt. Führen Sie den Stahlofen durch das Loch in der Steinplatte und richten Sie es am Loch des Feuerrosts und der Aschenwanne aus. Bringen Sie das Abdichtungsband entlang der Rille des Ofens an.

Isolierband aus Metall



Abdichtungsband



Isolierband aus Metall

Bevor Sie den Grill nutzen, statten Sie ihn aus mit: Rost, Verschlussklappe für das Gasloch, Aschenwanne, Grillrost. Passen die Ketten so an, dass der Abstand zwischen dem Tisch und dem Abzug ca. 40 cm beträgt und der Abzug gerade über dem Tisch hängt.

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie mindestens eine volle Ladung Holz oder Kohle im Ofen verbrennen. Entfernen Sie die (erkaltete!) Asche, wenn diese den Rost erreicht. Sie können Grillkohle und Holz verwenden. Im Falle von Grillkohle legen Sie diese auf den Boden des Ofens. Im Falle von Holz sollten Sie Holzspäne von ca. 5-10 cm Länge oder trockene Blätter, die weder viel Rauch noch Funken erzeugen, benutzen. Entfachen Sie das Feuer mit Anzündern oder Anzündwürfeln. Die Luftzirkulation kann am Ventil des Grillbeins reguliert werden. Die Größe der Aschenwanne wird durch die Löcher seiner Tragekonstruktion reguliert. Bei Benutzung von Papier entwickelt sich viel Rauch, der durch den Abzug abgeleitet werden sollte. **Falls Sie flüssige Anzündhilfen benutzen, sollten Sie nicht zu viel benutzen, um ein zu hohes Feuer, das die Farbe des Abzugs beschädigen könnte, zu vermeiden.** Der Abstand des Abzugs vom Grillniveau kann durch Anheben und Herunterziehen des Abzugs reguliert werden. Die Ketten halten den Abzug in der gewünschten Position. Der Abzug sollte ca. 40 cm über dem Tischniveau hängen. Achten Sie darauf, dass die Ketten fest angezogen sind. Der nicht-benötige Kettenabschnitt hängt oben über. Nun können Sie mit einer Kette den Abstand des Abzugs regulieren, indem Sie die Kettenspannung in der offenen Ringschraube verändern. Stellen Sie den Abzug je nach Grillart ein. Je mehr Rauch und Gase es gibt, desto niedriger sollte der Abzug sein. **Bei der Anpassung des Abzugs sollten Sie hitzebeständige Handschuhe verwenden, da Sie sich sonst ernste Verbrennungen zuziehen können!** Beim Grillen mit Holz oder Kohle sollten Sie keine entflammbaren oder explosiven Flüssigkeiten in der Nähe des Grillbeins aufbewahren. Wenn der Grill nicht genutzt wird, kann der Abzug in die oberste Position gebracht werden. Falls es viel Rauch oder Gase gibt, können diese durch den Abzug und die oberen Lüftungslöcher entweichen. Im Winter sollten die Metallteile an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Vorher sollten sie gründlich gereinigt werden. Zur Reinigung der Granitoberfläche benutzen Sie am besten Spülmittel und einen feuchten Schwamm.

Viel Spaß mit dem Apetit Tischgrill!

Hansagarten24 GmbH
Willibaldstraße 19
80687 München, Deutschland
+49 (0)895 520 9480