



RÄUCHERGRILL

"OSLO"

ARTIKEL-NR. 17468



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

**DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM**

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEITSHINWEISE.....	3
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2 TECHNISCHE DATEN.....	3
3 TEILELISTE	4
4 MONTAGE & AUFBAU	5
5 BEDIENUNG	5
5-1 Anzünden.....	5
5-2 Räuchern	6
5-3 Weitere Tipps für´s Räuchern	6
5-4 Regulierung des Feuers	6
5-5 Zugabe von Wasser.....	6
5-6 Hinzufügen von Holzkohle/Holz.....	6
5-7 Löschen des Feuers	7
6 WARTUNG	7

1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie den Grill vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Der Grill ist nur für den Außenbereich geeignet, verwenden Sie ihn niemals in Innenräumen bzw. Gebäuden!
- Achten Sie darauf, dass der Grill sich immer in einer stabilen, senkrechten Lage befindet.
- Verwenden Sie als Brennstoff nur Holz und (Holz-)Kohle.
- Verwenden Sie den Räuchergrill nicht, wenn es windig bzw. stürmisch ist.
- Verwenden Sie handelsübliche Grillanzünder, verwenden Sie kein Brennspiritus!
- Benutzen Sie den Räuchergrill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile fest sitzen.
- Lassen Sie den Grill niemals während der Nutzung unbeaufsichtigt!
- Berühren Sie den Grill nur an den Griffen! Berühren Sie niemals die metallischen Teile des Grills während der Nutzung!
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Materialien und Gegenstände in der Nähe des Grills befinden!
- Schützen Sie sich vor Feuer und Dampf, wenn Sie den Deckel oder die Zugangstüren öffnen, während der Räuchergrill in Betrieb ist.
- Verwenden Sie hitzeresistente (Ofen-)Handschuhe wenn Sie mit dem Grill hantieren!
- Verwenden Sie den Grill immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Halten Sie Kinder, unbeteiligte Dritte und Haustiere vom Grillbereich fern!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG


















- Der Grill eignet sich zum Grillen und Räuchern von Lebensmitteln im Freien.
- Der Grill eignet sich nicht zum Grillen und Räuchern in Räumlichkeiten!

2 TECHNISCHE DATEN

Grillrost Ø	ca. 37 cm
Maße (BxTxH)	ca. 52x42x80 cm
Gewicht	ca. 5,6 kg

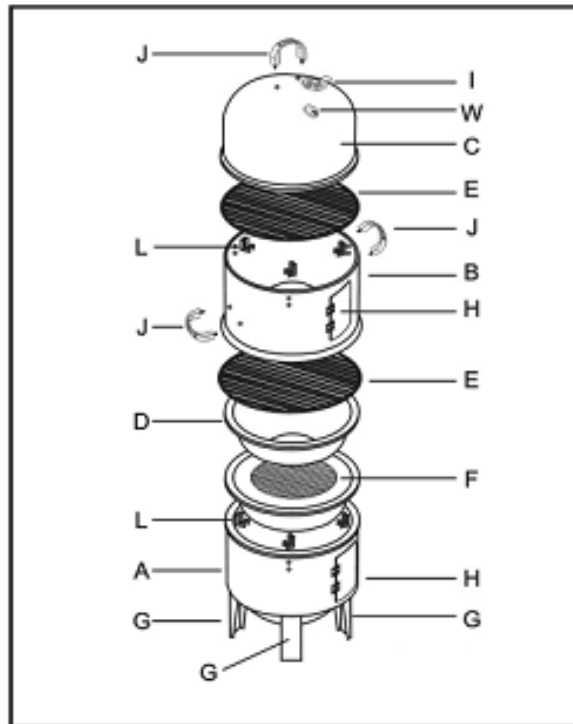
3 TEILELISTE

- Nehmen Sie die Teile aus der Verpackung und prüfen Sie ob alle Teile vorhanden sind. Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung falls ein Teil fehlt

	1 Stk.		1 Stk.
	1 Stk.		2 Stk.
	2 Stk.		1 Stk.
	3 Stk.		2 Stk.
	1 Stk.		3 Stk.
 $\Phi 6 \times 14$	12 Stk.		6 Stk.
 M6	6 Stk.		
 $\Phi 5 \times 10$	7 Stk.		1 Stk.
 M5	7 Stk.		
 $\Phi 3 \times 8$	8 Stk.		
 M3	8 Stk.		

4 MONTAGE & AUFBAU

- Verwenden Sie für den Aufbau die folgende Montageskizze und ziehe Sie falls möglich eine weitere Person als Hilfe für den Aufbau hinzu:



Zuordnung der Schrauben:

H: Schraube Ø3x8

J/G: Schraube Ø6x14

L/I: Schraube Ø5x10

5 BETRIEBUNG

5-1 ANZÜNDEN

- Nehmen Sie den Deckel, das obere Segment, die Grillroste und die Auffangschale ab.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kohlerost in der Kohlenpfanne sitzt und die Kohlenpfanne sicher auf allen 3 Beinen ruht.
- Öffnen Sie die Tür des unteren Segments. Wenn möglich, drehen Sie die Tür in den Wind, um das Anzünden des Feuers und die Luftzirkulation im Räuchergrill zu verbessern.
- Holzkohle oder Holz (kein Kiefernholz) pyramidenförmig in die Mitte des Kohlerosts legen.
- Anzünden und dabei den Deckel, das obere Segment und die Auffangschale abnehmen.
- Lassen Sie die Holzkohle/das Holz etwa 25 Minuten lang brennen. Die Kohlen sollten leicht mit grauer Asche bedeckt sein, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
- Kohlen/Holz gleichmäßig auf dem Kohlerost verteilen, um ein gleichmäßiges Feuer zu erhalten. Die Tür des unteren Segments schließen.

5-2 RÄUCHERN

- Stellen Sie die Tropfschale sicher auf die 3 Halterungen des unteren Schichtkörpers.
- Sie können diese Schale mit ein wenig Wasser füllen.
- Legen Sie einen Grillrost direkt auf die Auffangschale. Legen Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht auf den Grillrost, mit etwas Abstand zwischen den einzelnen Stücken, so dass Rauch und Hitze gleichmäßig um die Lebensmittel herum zirkulieren können.
- Oberes Segment auf das untere Segment legen. Tür geschlossen halten.
- Setzen Sie den anderen Rost auf die Halterungen des oberen Segments und vergewissern Sie sich, dass der Rand des Rostes fest auf den Halterungen aufliegt. Legen Sie das Gargut auf den Rost.
- Deckel auf den Räuchergrill setzen und mit dem Garen beginnen!

5-3 WEITERE TIPPS FÜR ´S RÄUCHERN

- Während des Räucherns sollten Sie den Deckel nicht anheben, um das Gargut zu kontrollieren. Bei geöffnetem Deckel entweicht die Hitze, so dass zusätzliche Garzeit erforderlich ist.
- Wenn Sie den Deckel während des Räuchervorgangs abnehmen, heben Sie ihn zur Seite statt gerade nach oben. Heben Sie den Deckel gerade nach oben, erzeugt dies einen Luftstrom im Räucherofen, der die Asche auf das Essen saugt.

5-4 REGULIERUNG DES FEUERS

- Es ist absolut notwendig, eine konstante, gleichmäßige und niedrige Hitze von +/- 70° im Inneren des Räuchergrills aufrechtzuerhalten. Sie sollten die Außenseite des Räuchergrills im Bereich des Garguts gerade noch berühren können, ohne sich die Hand zu verbrennen.
- Wenn das Feuer zu heiß ist, legen Sie den Deckel auf den Räuchergrill und schließen Sie die Entlüftung des Deckels. Sie können auch einige nasse Holzspäne auf das Feuer legen, um die Temperatur zu senken und einen schwelenden Rauch zu erzeugen, der den Geschmack verbessert.
- Wenn das Feuer zu schwach ist, vergrößern Sie die Entlüftungsöffnung des Deckels und die Zugangstür zum unteren Teil des Geräts, um Luft hineinzulassen und das Feuer anzuheizen.

5-5 ZUGABE VON WASSER

- Gießen Sie das Wasser langsam mit einem Trichter oder einem Behälter mit Ausgießer durch die Zugangstür des oberen Schichtkörpers.

5-6 HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE/HOLZ

- Nehmen Sie langsam den Deckel vom Räuchergrill ab und öffnen Sie vorsichtig mit Grillhandschuhen die Zugangstür zum unteren Segment des Geräts.
- Verwenden Sie eine lange Zange, um Holzkohle oder Holz hinzuzufügen und vermeiden Sie es, Asche und Funken aufzuwirbeln.
- Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Deckel wieder auf den Räuchergrill, sobald die Holzkohle oder das Holz wieder stark brennt.

5-7 LÖSCHEN DES FEUERS

- Deckel auf den Räuchergrill setzen.
- Schließen Sie einfach alle Lüftungsschlitze und Türen, um das Feuer zu löschen. Versuchen Sie auch, die Kohlen mit Sand zu bedecken. niemals Wasser verwenden!

6 WARTUNG

- Nach dem vollständigen Erlöschen des Feuers und Abkühlen des Grills können Sie die Asche entnehmen und entsorgen.
- Entnehmen Sie den Grillrost und reinigen diesen mit Wasser und einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel.
- **WICHTIG:** Vermeiden Sie, dass Wasser mit der noch heißen Oberfläche des Grills in Kontakt kommt. Dies kann die Oberflächenversiegelung beschädigen!
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen und witterungsgeschützten Ort.