

BEDIENUNGSANLEITUNG

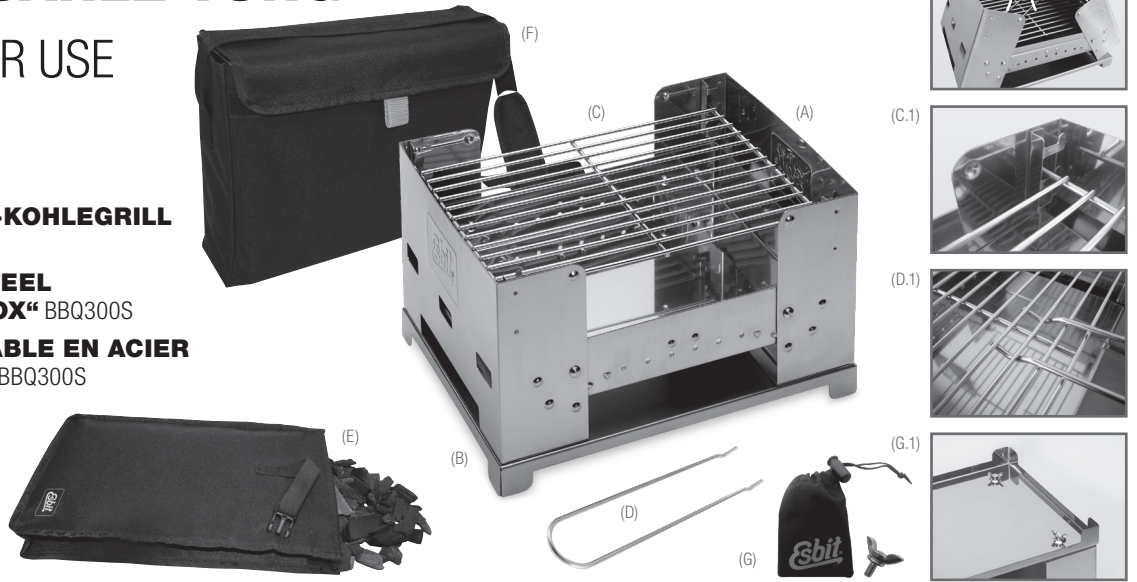
INSTRUCTIONS FOR USE

MODE D'EMPLOI

KLAPPBARER EDELSTAHL-KOHLEGRILL „BBQ-BOX“ BBQ300S

FOLD-AWAY STAINLESS-STEEL CHARCOAL GRILL "BBQ-BOX" BBQ300S

BARBECUE CHARBON PLIABLE EN ACIER INOXYDABLE « BBQ-BOX » BBQ300S



DEUTSCH

Vielen Dank

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kohlegrill „BBQ300S“ von Ebit® entschieden haben. Der Kohlegrill ist ideal für das Grillen unterwegs. Er lässt sich schnell zusammenklappen und komfortabel in der Tragetasche transportieren. Ihre Grillkohle können Sie in dem praktischen Kohlebeutel im Grill verstauen und mitnehmen. So transportieren Sie auf kleinem Raum alles für den Grillspaß unterwegs.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Kohlegrill.

Kohlegrill auspacken

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Kinder können Teile des Verpackungsmaterials verschlucken oder sich über den Kopf ziehen. Dies kann zum Erstickten des Kindes führen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial direkt nach dem Auspacken.

Packen Sie das Gerät aus. Heben Sie die beiden Schutzfolien (s. Lieferumfang H + I) für die spätere Verwendung auf. Überprüfen Sie den Inhalt anhand des Lieferumfangs.

Lieferumfang

- (A) Faltbarer Kohlegrill
 - (B) Stand
 - (C) Grillrost
 - (D) Abnehmbarer Griff
 - (E) Kohlebeutel (Grillkohle nicht im Lieferumfang enthalten.)
 - (F) Tragetasche
 - (G) Verschiebbarer Beutel mit 5 Schrauben (4 zum Gebrauch, eine als Ersatz)
- (Abbildung)
- (H) Schutzfolie zwischen Grill und Stand
 - (I) Schutzfolie für den Grillrost

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Kohlegrill darf nur im Freien verwendet werden. Der Kohlegrill ist ausschließlich zum Grillen geeigneter Lebensmittel mit Holzkohle bestimmt. Er darf nicht als Feuerstelle verwendet werden. Jede weitere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Bedienungsanleitung

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Kohlegrills diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf. Falls Sie den Kohlegrill weitergeben, geben Sie die Bedienungsanleitung mit.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise, sonst kann es zu schweren Personen- und Sachschäden kommen!

Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt, und halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Alle Teile des Grills werden bei der Benutzung sehr heiß. Berühren Sie den Grill nicht, und bewegen Sie den Grill nicht, solange dieser heiß ist. Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern: Tragen Sie beim Grillen stets Grillhandschuhe und verwenden Sie eine Grillzange. Eine Grillschürze schützt Ihre Kleidung zusätzlich.

Umgebungsbedingungen

Ein geeigneter Grillplatz ist sehr wichtig für den sicheren Betrieb des Grills. Beachten Sie dazu die folgenden Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie den Kohlegrill nur auf einem ebenen, festen und nicht entflammenden Untergrund.
- Benutzen Sie den Kohlegrill nicht in geschlossenen Räumen oder auf überdachten Flächen.
- Benutzen Sie den Kohlegrill nur dort, wo sich keine hitzeempfindlichen oder brennbaren Gegenstände in der unmittelbaren Umgebung befinden.

Bedienung

Kohlegrill aufbauen

1. Wählen Sie einen festen und ebenen Aufstellplatz im Freien mit gutem Abstand zu allen brennbaren Materialien.
2. Öffnen Sie die Tragetasche und entnehmen Sie den Inhalt.
3. Nehmen Sie den Stand vom Kohlegrill und entfernen Sie die Schutzfolie.
4. Klappen Sie den Kohlegrill auf, indem Sie die beiden Seitenteile zu den Seiten hin wegklappen. (Abbildung A.1)
5. Entnehmen Sie den Grillrost mit der Schutzfolie, den Griff und den Kohlebeutel.
6. Schrauben Sie den Stand mit vier Schrauben an die Unterseite des Kohlegrills. (Abbildung G.1)
7. Stellen Sie den Kohlegrill auf den gewählten Aufstellplatz.

Kohle einfüllen und anzünden

WARNUNG

- Verbrennungsgefahr durch Stichflammen!
- Beim Anzünden der Kohle können explosionsartige Verpuffungen entstehen, die zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können.
- Verwenden Sie niemals Benzin, Spiritus (Alkohol) oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills.
- Geben Sie niemals Grillanzünder auf den heißen Grill. Kontrollieren Sie vor Zugabe von Grillanzünder stets, ob der Grill noch heiß ist.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Kohle ausschließlich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Angaben der Hersteller.

1. Schichten Sie die Holzkohle pyramidenförmig im Grill auf.
2. Stecken Sie einen Würfel vom Grillanzünder unten in die Holzkohle.
3. Zünden Sie den Grillanzünder an.
4. Lassen Sie die Kohle brennen, bis sie gleichmäßig glüht und sich eine weiße Schicht Asche auf ihr bildet. Beginnen Sie dann erst mit dem Grillen.
5. Verteilen Sie die heiße Kohle mit einem geeigneten Werkzeug im Grill. Lassen Sie zur Schonung des Grills etwas Abstand zwischen Kohle und Seitenwänden.

Grillen

VORSICHT

Gefahren durch heißes Fett!

- Heiße Fettspritzer sind sehr schmerzhaft. Wenn Fett verbrennt, können sich außerdem gesundheitsschädliche Stoffe bilden.
- Für das Grillen von stark fettigem oder mariniertem Grillgut empfehlen wir, eine Grillschale aus Aluminium oder Stahlblech zu benutzen.

1. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Grillrost.
2. Haken Sie den Griff an einer Seite des Grillrosts in den zweiten und dritten Gitterstab ein. (Abbildung D.1)
3. Der Grill bietet drei Stufen für den Grillrost. Legen Sie den Grillrost auf die gewünschte Stufe, indem Sie die Seitenstreben des Grillrosts in die Auflagen am Grill einlegen. Achten Sie darauf, dass der Grillrost waagrecht positioniert ist und sicher aufliegt. (Abbildung C.1)
4. Nehmen Sie den Griff ab.
5. Legen Sie das Grillgut auf und beginnen Sie mit dem Grillen. Lassen Sie das Grillgut bräunen, aber nicht schwarz verbrennen: Angebrannte und verkohlte Fleischstücke können gesundheitsschädliche Stoffe enthalten.
6. Lassen Sie nach dem Grillen die Kohle ausglühen und den Grill vollständig auskühlen. Löschen Sie zur Schonung des Grills die Glut nicht mit Wasser.

Kohlegrill verpacken und transportieren VORSICHT

- Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und verpacken.

1. Entfernen Sie die kalte Asche.
2. Schrauben Sie den Stand vom Grill ab und verstauen Sie die Schrauben im verschließbaren Beutel.
3. Säubern Sie den Grill. Benutzen Sie dabei keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie den Grill.
5. Schlagen Sie den Grillrost in die Schutzfolie ein und legen Sie Grillrost, Griff und Schrauben in den Grill.
6. Füllen Sie den Kohlebeutel mit Kohle für Ihr nächstes Grillen, schließen Sie ihn und legen Sie ihn in den Grill.
7. Klappen Sie die Seitenteile des Grills nach innen, bis sie eine gerade Fläche bilden. (Abbildung A)
8. Legen Sie die Schutzfolie auf diese Fläche und legen Sie den Stand mit den Füßen nach unten auf. (Abbildung B)
9. Verstauen Sie den zusammengeklappten Kohlegrill in der Tragetasche. (Abbildung F)

HINWEIS

Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen. Das Verfärben ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

Technische Daten

Gesamtgewicht: ~ 2.380 g
Packmaß eingeklappt: Breite 305 mm, Tiefe 230 mm, Höhe 90 mm
Maße aufgestellt: Breite 305 mm, Tiefe 230 mm, Höhe 180 mm