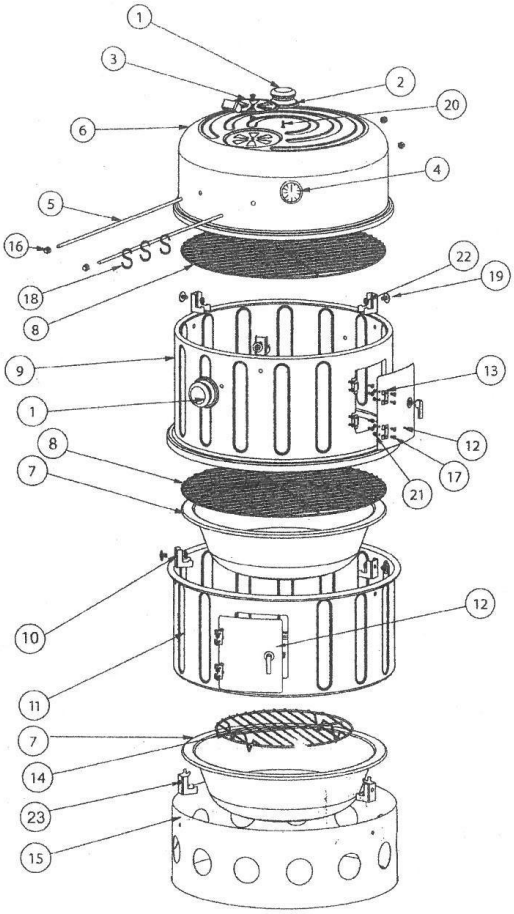
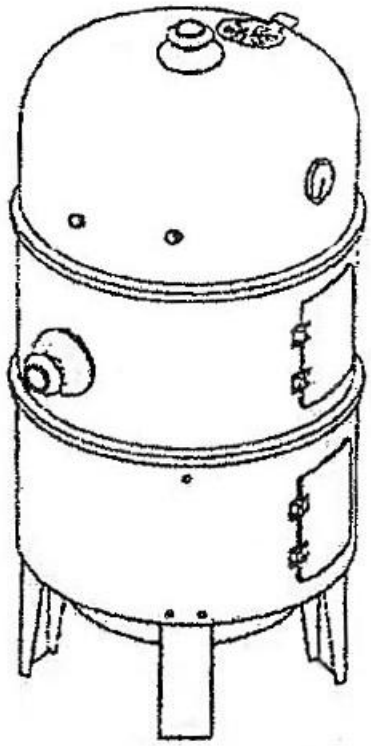
Räucher-Grill-Ofen
Anwendungshinweise



1 3pcs	2 3pcs	3 1pc	4 1pc	5 2pcs	6 1pc	7 2pcs	8 2pcs
9 1pc	10 6pcs	11 1pc	12 2pcs	13 4pcs	14 1pc	15 1pc	16 4pcs
17 16pcs	18 3pcs	19 9pcs	20 3pcs	21 16pcs	22 9pcs	23 3 pcs	

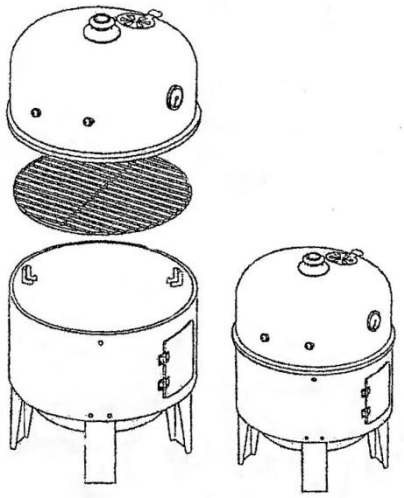


Anwendung

Der Räucher-Grill-Ofen wurde so konstruiert, dass verschiedene Garmethoden angewandt werden können. Durch die variable Höhe des Gerätes können Sie das Gerät je nach Menge oder Art der Garmethode verschieden einsetzen.

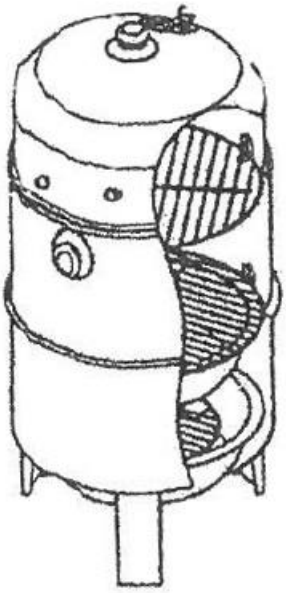
Grillen

Befüllen Sie die untere Feuerschale mit Brennmaterial und befeuern Sie den Ofen entsprechend. Legen Sie den Grillrost wie in der Abbildung dargestellt auf die unteren Halterungen. Je nach Bedarf kann bei dieser Methode der Deckel benutzt werden.



Dämpfen

Befüllen Sie die untere Feuerschale mit Brennmaterial und befeuern Sie den Ofen entsprechend. Befüllen Sie die Wasser-Schale mit Wasser und setzen diese wie in der Abbildung dargestellt in die dafür vorgesehene Halterung. Je nach Menge des Gar-Gutes können Sie nun variabel den Mittelring (Gebrauch von zwei Rosten auf zwei verschiedenen Ebenen) nutzen. So können Sie z.B. Kartoffeln auf der unteren Ebene und Gemüse auf der oberen Ebene gleichzeitig garen.



Backen

Befüllen Sie die untere Feuerschale mit Brennmaterial und befeuern Sie den Ofen entsprechend. Zur besseren Wärmebildung können Sie die Wasserschale ohne Befüllung einsetzen. Das Backwerk findet auf dem oberen Grill-Rost des Mittelteils Platz. Bei Hefe- und Blätterteigen empfiehlt sich der Einsatz von wenig Wasserdampf.

Räuchern Variante I

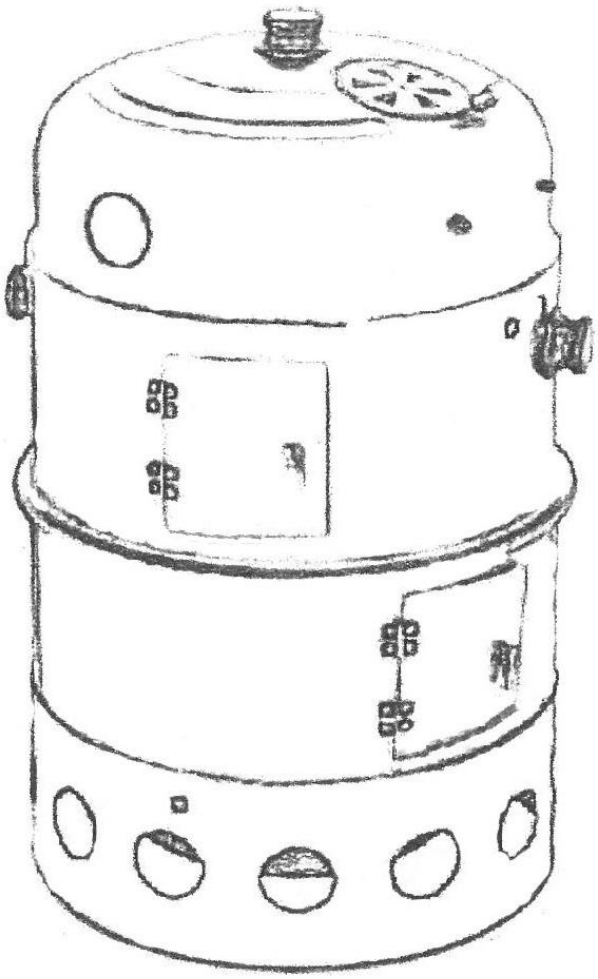
Befüllen Sie die untere Feuerschale mit Brennmaterial und befeuern Sie den Ofen entsprechend (Räuchermehle geben Sie für den Rauchvorgang direkt auf das Brenngut). Setzen Sie die Wasserschale ein und befüllen Sie diese mit Wasser. Hängen Sie das Räuchergut mit den im Lieferumfang enthaltenen Haken an die Haltestange im Deckel oder legen Sie es auf einen der Roste (je nach Beschaffenheit des Räucherguts).

Räuchern Variante II

Befüllen Sie die untere Feuerschale mit Brennmaterial und befeuern Sie den Ofen entsprechend. Setzen Sie die Wasserschale ein und nutzen diese als „Feuerschale“ für das Räuchermehl. Legen Sie auf den unteren Rost des Ofens Aluminiumfolie aus, um hinab tropfende Flüssigkeiten aus dem Räuchergut aufzufangen (in das glimmende Räuchermehl hinab tropfende Flüssigkeiten können beim Verdampfen gesundheitsschädlich sein und/oder den Geschmack beeinträchtigen).

Benutzerhinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur im Freien!
- Stellen Sie den Räucher-Grill-Ofen immer auf einen feuerfesten Untergrund
- Sorgen Sie dafür, dass er ebenerdig und standfest positioniert wird und dass sich im Umkreis von 3 m keine leicht entflammbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten befinden
- Stellen Sie bei der Benutzung des Gerätes sicher, dass sich keine Kinder daran verletzen könnten
- Bauliche Veränderungen am Gerät können zu Gesundheitsgefährdung führen und lassen die Garantie erlöschen



Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
Alle Teile dieses Räucher-Grill-Ofens können empfindlich heiß werden.
Achten Sie beim Öffnen des Ofens auf ausweichende Dämpfe.