

Optionen / Erweiterungen / Zubehör

Grillspieße, handgefertigt aus VA-Edelstahl, langlebig und pflegeleicht

A.-Nr. 60112	Mangal Schaschlikspieße VA 10er Pack	59,90€
A.-Nr. 60112	Mangal Schaschlikspieße VA 5er Pack	34,95€
A.-Nr. 6014	Churrasco Grillspieß 8mm Vierkant	25,95€
A.-Nr. 6015V	Churrasco- und Rodizio Grillspieß V-Form	49,80€
A.-Nr. 6011	Grillspieß 3mm Vierkant, 10er Pack	29,90€
A.-Nr. 6065	3fach Grillspieß Poseidon 3mm Vierkant	7,95€

Grillklammern aus VA-Edelstahl

A.-Nr. 61100	Churrasco Fleischklammer 4cm X 45 cm	19,95€
A.-Nr. 6010	Spießklammern 2er Set	13,90€
A.-Nr. 6110	Fisch- und Fleischklammer 3mm X 18cm	10,90€
A.-Nr. 6111	Doppelspießklammer	11,90€

Grillmotoren, 12V mit 230V Netzadapter

A.-Nr. 60500	3V Power Batterie Grillmotor GT7	34,90€
A.-Nr. 6054	12V / 230V Grillmotor GT3plus bzw. Black Edition	74,90€

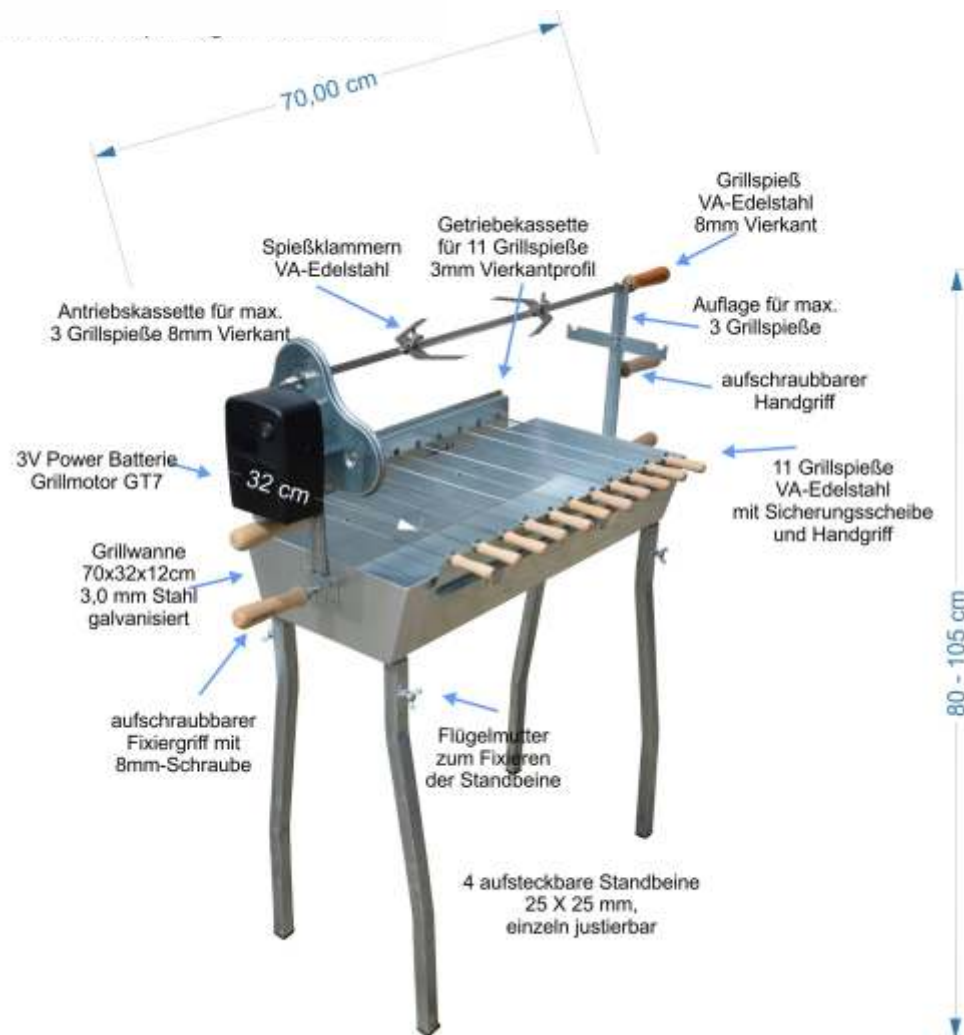
Weiteres Zubehör:

A.-Nr. 6003	System-Grillrost aus VA-Edelstahl für obere Grillebene	79,90€
A.-Nr. 6030	Fischkorb 70 aus VA-Edelstahl	84,90€
A.-Nr. 6022	Windschutzprofile 2er Set	44,90€
A.-Nr. 6019	Passgenauer Schutzdeckel	29,95€
A.-Nr. 1001-1	Ascherost 3mm Lochblech, 2teilig	24,95€
A.-Nr. 6009	Kohleschaufel VA-Edelstahl	26,95€
A.-Nr. 60142	Gyros Set, VA-Stahl: 2 Scheiben, 2 Klammern	39,90€
A.-Nr. 60190	Grillup, die Grillzange mit dem Dreh, Nirosta, patentiert	19,95€

Alle Preise inklusive gesetzliche MwSt. ab Lager Soest, Stand 07/22, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten, maßgeblich ist der im Shop angegebene Preis

Teileliste und Bedienungshinweise

Kombi Spiessgrill 70 ECO 3mm A.-Nr. 20245





Teileliste:

- 1 Grillwanne ca. 70 X 32 X 12 cm, Stärke 3mm
- 4 Standbeine mit Flügelschrauben, einzeln justierbar
- 1 Antriebsmechanismus für 11 Grillspieße mit Zentralantrieb und Motoraufhängung
- 1 steckbare Auflage für 11 Grillspieße
- 11 Grillspieße aus VA-Edelstahl mit Holzgriff, 3 mm Vierkant, 45cm mit Sicherungsscheibe
- 1 Antriebskassette für max. 3 Grillspieße 8mm Vierkant mit passender Spießauflage
- 1 Grillspieß aus VA-Edelstahl 8mm Vierkant, max. Nutzlänge ca. 70 cm
- 1 Satz Spießklammern aus VA-Edelstahl
- Grillmotor: Power Batterie Grillmotor GT7 (2X Mono Typ „D“ im Lieferumfang nicht enthalten), optional 12V GT3plus
- 2 Handgriffe mit eingearbeiteter Mutter M8
- 2 Fixiergriffe mit eingearbeiteter Schraube 8mm

Allgemeine Hinweise:

Verwenden Sie bei allen Montagetätigkeiten geeignete **Schutzhandschuhe!**
 Wenden Sie niemals Gewalt an!
 Sofern nicht anders geliefert empfehlen wir, vor der ersten Inbetriebnahme alle Holzgriffe mit Holzschutzmittel, Bootslack oder einem anderen geeigneten Imprägniermittel zu behandeln.
 Die Montage der oberen Grillebene (Schritt 3-6) kann auch seitenverkehrt erfolgen (Rechts- oder Linkshänder optimiert)

Ihr neuer Spiessgrill ist ein in handwerklicher Serienfertigung hergestelltes Produkt, das Ihnen lange Jahre Freude bringen wird. Eventuelle kleine optische Unregelmäßigkeiten dokumentieren die Einmaligkeit dieses Grills.

Wir empfehlen, gelegentlich alle beweglichen Stellen mit etwas hitzeverträglichem Fett zu **schmieren** und den Grill über den Winter trocken zu lagern.

Die **Drehmechanismen** sind im Auslieferungszustand ungeschmiert. Bei normalem Gebrauch ist eine Schmierung nicht notwendig. Sollte sich eine erhöhte Geräusentwicklung im Betrieb bemerkbar machen, können sie mit etwas Maschinenöl o.ä. gefettet werden. Dazu etwas Öl in die Aussparung für den Motor einbringen, den Motor starten und eine Weile laufen lassen, damit sich das Fett auf die Zahnräder verteilen kann. Überschüssiges, austretendes Öl sofort entfernen.

Je nach Modell werden die **8mm-Grillspieße** aus verpackungstechnischen Gründen ohne Griffe beige packt. Die passenden Holzgriffe liegen bei. Bitte schlagen Sie diese gerade auf den Spieß, so dass zwischen Führungsnut und Griff etwa 10 mm Platz bleiben.

Hängen Sie immer erst den Grillmotor ein und dann die Grillspieße. Diese können mit etwas Übung problemlos auch bei laufendem Motor eingesteckt werden. Dazu den Grillspieß locker in Drehrichtung in das Antriebsloch stecken - der laufende Drehmechanismus wird Ihnen helfen, den Grillspieß in seine korrekte Position zu ziehen.

Für ein perfektes Grillergebnis ist eine ausbalancierte Spießung entscheidend. Bitte lesen Sie unsere „Tipps zum korrekten Spießen“ aufmerksam.

Das Spiessgriller-Team wünscht Ihnen viel und lange Freude mit Ihrem Spiessgrill!

