

Optionen / Erweiterungen

Edelstahl-Grillspieße:

A.-Nr. 6011	Grillspieß 3mm Vierkant 10er Pack	29,90€
A.-Nr. 6065	Dreifach Grillspieß „Poseidon“	7,95€
A.-Nr. 6014	Churrasco Grillspieß 8mm Vierkant	25,95€
A.-Nr. 6015V	Churrasco- und Rodizio Grillspieß V-Form	44,95€
A.-Nr. 601120	Mangal Grillspieße, Flachformat 3X12mm, 5er Pack	29,90€
A.-Nr. 601120	Mangal Grillspieße, Flachformat 3X12mm, 10er Pack	49,90€

Edelstahl Grillklammern:

A.-Nr. 61100	Churrasco Fleischklammer 4cm X 45 cm	19,95€
A.-Nr. 6010	Spießklammern 2er Set	12,90€
A.-Nr. 6110	Fisch- und Fleischklammer 3mm X 18cm	9,95€
A.-Nr. 6111	Doppelspießklammer	10,95€

Grillmotoren:

A.-Nr. 60500	3V Power Batterie Grillmotor GT7	34,90€
A.-Nr. 6051	12V / 230V Grillmotor GT3plus	74,90€

Weiteres Zubehör:

A.-Nr. 6003	Grillrost aus VA-Edelstahl für obere Grillebene	69,90€
A.-Nr. 6030	Fischkorb 70 aus VA-Edelstahl	89,90€
A.-Nr. 6022	Windschutzprofile 2er Set	39,90€
A.-Nr. 6019	Passgenauer Schutzdeckel	24,95€
A.-Nr. 6022S	Wetterschutzkit (Windschutz+Deckel)	59,90€
A.-Nr. 1001-1	Ascherost 3mm Lochblech	24,95€
A.-Nr. 6062	Baumstriezel Buchenholzrolle für 8mm-Grillspieß	64,90€
A.-Nr. 6061	Flammlachs-Brett, handgefertigt, 59X19 cm	74,90€
A.-Nr. 60142	Gyros-Set, 2Gyros-Scheiben, 2 Gyrosklammern	39,90€

Die Feuer-Box, spektakuläre Anzündhilfe für Kaminöfen und Grills

A.-Nr. 78032	Feuer-Box 32er Pack	29,90€
A.-Nr. 78064	Feuer-Box 64er Pack	58,90€
A.-Nr. 78096	Feuer-Box 96er Pack	84,90€

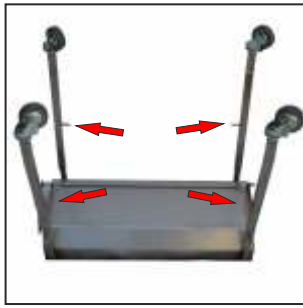
Erweiterungskit Automatischer Schwenkgrill

A.-Nr. 8120	Antrieb, Halterung, 2 Roste, Grillmotor GT2	299,00€
-------------	---	---------



Montageanleitung und Bedienungshinweise Holzkohlegrill Spiessgrill Churrasco 70 ECO II

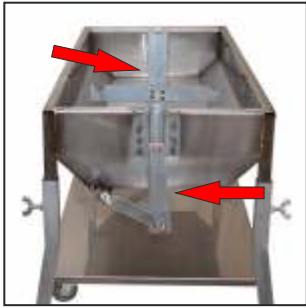




Schritt 1



Schritt 2



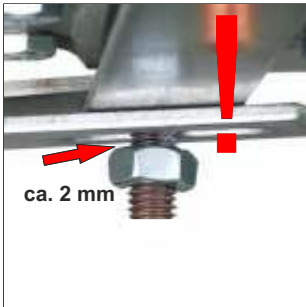
Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5



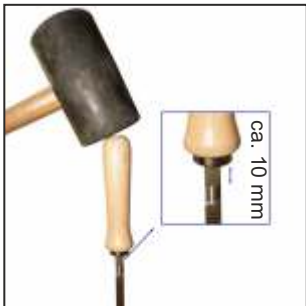
Achtung!



Schritt 6



Schritt 7



Schritt 8



Erst den Grillmotor starten,
dann die Grillspieße einstecken

Schritt 9



Erst den Grillmotor starten,
dann die Grillspieße einstecken

Schritt 10

Allgemeine Hinweise:

Verwenden Sie bei allen Montagetätigkeiten die mitgelieferten **Schutzhandschuhe!** Wenden Sie niemals Gewalt an!
Sofern nicht anders geliefert empfehlen wir, vor der ersten Inbetriebnahme alle Holzgriffe mit Holzwachs, Bootsack 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. **Die Spießaufnahmen der 3mm-Antriebe** sind ab Werk möglicherweise etwas eng. Sie finden ihre endgültige Form nach einigen Einsätzen. Wir empfehlen, dies zu prüfen und sie ggfls. vor dem ersten Einsatz mit einem Grillspieß mehrmals zu durchstoßen.

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!

