

Optionen / Erweiterungen

Edelstahl-Grillspieße:

A.-Nr. 6012	Grillspieß 4mm Vierkant 10er Pack	74,90€
A.-Nr. 6075	Dreifach Grillspieß „Poseidon“ Halfsize (Fischspieß)	13,95€
A.-Nr. 6076	Dreifach Grillspieß „Poseidon“ Fullsize (Picanha)	18,95€
A.-Nr. 6070	Grillspieß 8mm Vierkant für 4mm-Antrieb (50cm)	24,95€
A.-Nr. 6016	Grillspieß 8mm Vierkant (Nutzlänge 90 cm)	29,95€

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	10,90€

Grillmotoren:

A.-Nr. 6008	12V/230V Grillmotor GT1 mit Monacor Netzteil 3A	159,00€
A.-Nr. 6052	12V Grillmotor GT3plus mit Monacor Markennetzteil	74,90€

Weiteres Zubehör:

A.-Nr. 6006	Grillrost aus VA-Edelstahl ca. 110 X 45 cm mit Griffen	169,00€
A.-Nr. 8660	Ferkel-Kit: 16mm Grillspieß, Antrieb,Auflage, Zubehör	299,00€
A.-Nr. 1001-3	Kohlerost 3mm Lochblech, 2teilig	44,95€
A.-Nr. 6009	Kohleschaufel aus VA-Edelstahl	24,95€
A.-Nr. 60142	Gyros-Set, 2Gyros-Scheiben, 2 Gyrosklammern	39,90€

Erweiterungskit Automatischer Schwenkgrill

A.-Nr. 8120	Antrieb, Halterung, 2 Roste, Grillmotor Gt2, Klammern	399,00€
-------------	---	---------

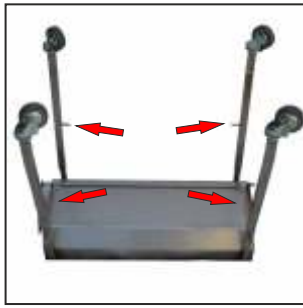
Die Feuer-Box, spektakuläre Anzündhilfe für Kaminöfen und Grills

A.-Nr. 78040	Feuer-Box Anzündhilfe 32erPack	29,95€
A.-Nr. 78064	Feuer-Box 64er Pack	58,90€
A.-Nr. 78096	Feuer-Box 96er Pack	84,90€



Montageanleitung und Bedienungshinweise Holzkohlegrill Spiessgrill Churrasco 90 Catering

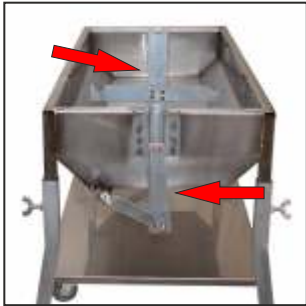




Schritt 1



Schritt 2



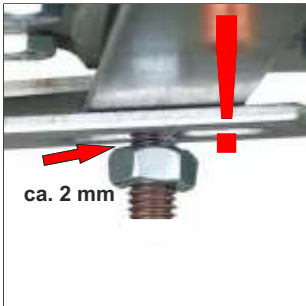
Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5



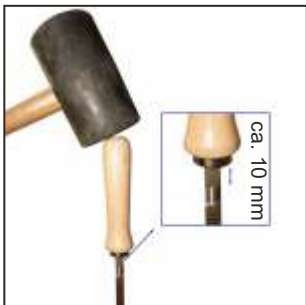
Achtung!



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 Holzschutz, 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 Geräuschentwicklung 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!

