



Wood Fired Grills



## **Gratulation!**

Sie haben sich für einen TiGER FiRE Grill entschieden und freuen sich nun auf unvergessliche Erlebnisse, köstliches Barbeque und gemütliche Stunden mit Freunden und Familie! Gerne unterstützen wir Sie dabei mit folgenden Ratschlägen und unserem zahlreichen Zubehör wie Grillrost, WOK-Pfanne, Spiesse-Set sowie Oelkanne und Spachtel. Lassen Sie sich in unserem Laden beraten.

## **Installation Grill:**

### **Sockel**

Stellen Sie den Sockel auf eine möglichst ebene Fläche, Vorsicht bei wärmeempfindlichen oder entflammbareren Oberflächen. Platzieren Sie bei Bedarf die TiGER FiRE Grillmatte darunter, um Ihre Terrasse vor möglichen Schäden zu schützen.

### **Feuerschale**

Stellen Sie die Feuerschale auf den Sockel. Bei einigen Modellen muss der mitgelieferte Nivellerring zuerst auf die Basis gelegt werden.

### **Der Grill-Ring**

Legen Sie den Grill-Ring mit der Aufschrift TOP auf die Feuerschale.

### **Positionierung**

Richten Sie die Feuerschale mit Hilfe einer Wasserwaage aus, bis sie vollkommen waagrecht ist.

## **Feuer machen:**

Um ein Minimum an Rauch zu erzeugen, gehen Sie am besten wie folgt vor: Bauen Sie einen Turm oder eine Pyramide aus Holz, zuerst kleines Holz, dann erst grosse Holzblöcke, bis zum Rand des Grillrings locker füllen. Verwenden Sie natürliche Anzündhilfen, z.B. aus Holzwolle oder ähnliches. Entzünden Sie den ersten Anzünder und bauen Sie weiter. Etwa in der Hälfte platzieren Sie erneut einen Anzünder und zuoberst noch den letzten. Zum Schluss noch etwas kleines Holz um den Turm legen. Jetzt kann das Feuer für ca. 20 Minuten brennen und Sie erhalten bereits gute Hitze auf Ihrem Grillring. Wenn Ihr TiGER FiRE aufgewärmt ist, werden Sie sehen, dass die überschüssige Kochflüssigkeit zum Feuer geht und verbrennt. Dieser Effekt ist auf die leichte Biegung in der Mitte des Backblechs zurückzuführen. In der Mitte erreicht das Backblech eine Gartemperatur von 200°C bis 350°C, je nach der Menge des Holzes, das in die Feuerschale gegeben wird.

Reinigen Sie die Grillplatte während des Erhitzens mit dem Spatel und einem Küchentuch. Auf diese Weise können Sie das alte Öl bei der ersten Verwendung wegwischen. Wenn nur wenig Rost vorhanden ist, können Sie ihn mit Stahlwolle oder einer Stahlbürste entfernen.

Vergessen Sie nie, den Ring einzuölen, um ihn vor Korrosion zu schützen und zum Kochen/Grillen: Mit dem Ölkännchen GACC2 eine Spur aussen auf dem Ring auftragen und mit dem Spachtel GACC1 verteilen. Verwenden Sie ein Pflanzenöl, welches hitzebeständig ist wie Kokosfett, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl.

### **Nach Gebrauch:**

Lassen Sie das Feuer von selbst erlöschen oder legen Sie weitere Holzscheite auf das Feuer.

Der TIGER FIRE ist die perfekte Heiz- und Lichtquelle für warme und gemütliche Abende.

### **Wartung & Lagerung:**

Der TIGER FIRE ist sehr wartungsarm. Lediglich der Grillring soll wie oben erwähnt immer mit einer Ölschicht versehen sein. Verwenden Sie den passenden Deckel, um den Grillring bei Nichtgebrauch zu schützen. Ascherückstände werden nicht nass und er ist vor Korrosion geschützt.

### **Sicherheitswarnung:**

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiss. Nachdem das Feuer gelöscht ist, bleibt es noch lange Zeit heiss. Die Person, die das Gerät bedient, muss daher sicherstellen, dass Personen in der Nähe das Gerät nicht berühren, solange es heiss ist.

Das Gerät ist für die Verbrennung von Holz, Holzkohle oder Kokosnuszbriketts ausgelegt. Es ist verboten, einen anderen Brennstoff zu verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Asche abgekühlt ist, bevor Sie sie entfernen.

### **Haftungsverzicht:**

Der ordnungsgemässe und sichere Gebrauch dieses Produkts liegt in der Verantwortung des Käufers und Benutzers.

Der Käufer akzeptiert, dass weder der Hersteller noch sein Vertriebspartner, seine Angestellten oder ehrenamtlichen Mitarbeiter, die dauerhaft, vorübergehend oder gelegentlich tätig sind, für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemässen Gebrauch dieses Produkts entstehen, haftbar gemacht werden können.

Wir wünschen Ihnen unbeschwertes Grillvergnügen!