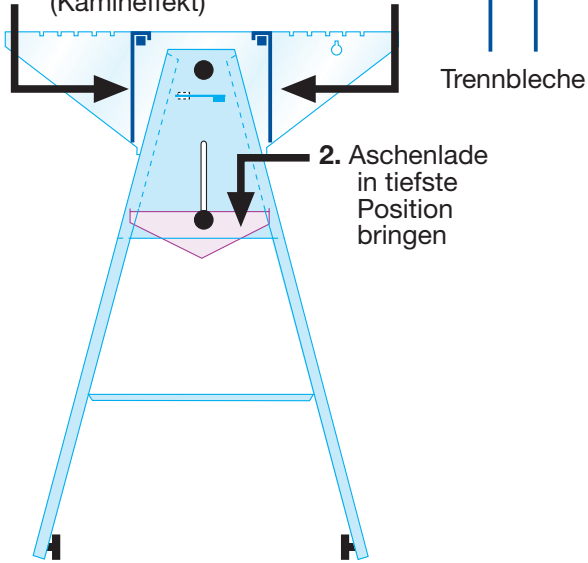
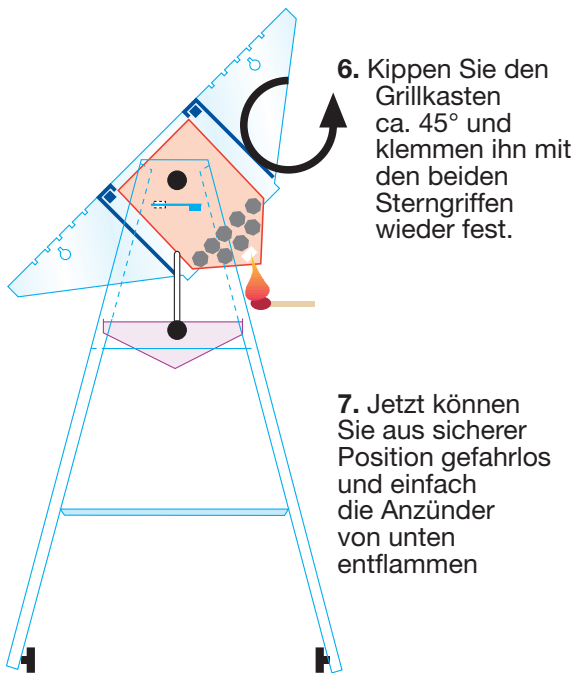


Start in die perfekte INOX-Grill®-Party

1. Trennbleche unbedingt immer vor Betriebsnahme einhängen (Kamineffekt)



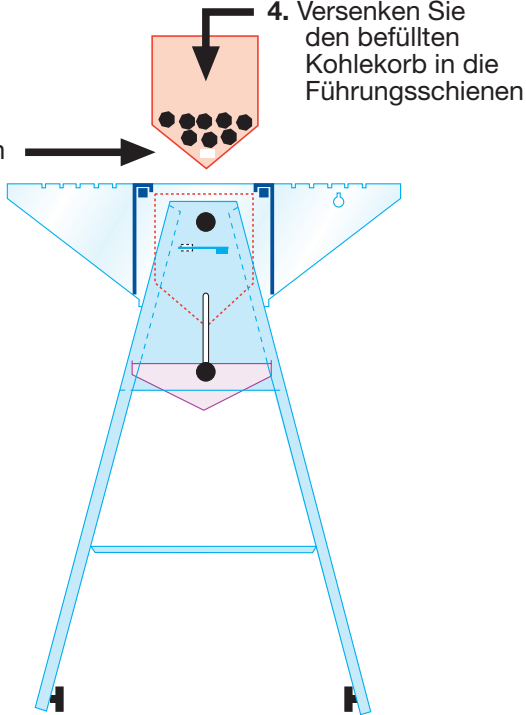
2. Aschenlade in tiefste Position bringen



6. Kippen Sie den Grillkasten ca. 45° und klemmen ihn mit den beiden Sterngriffen wieder fest.

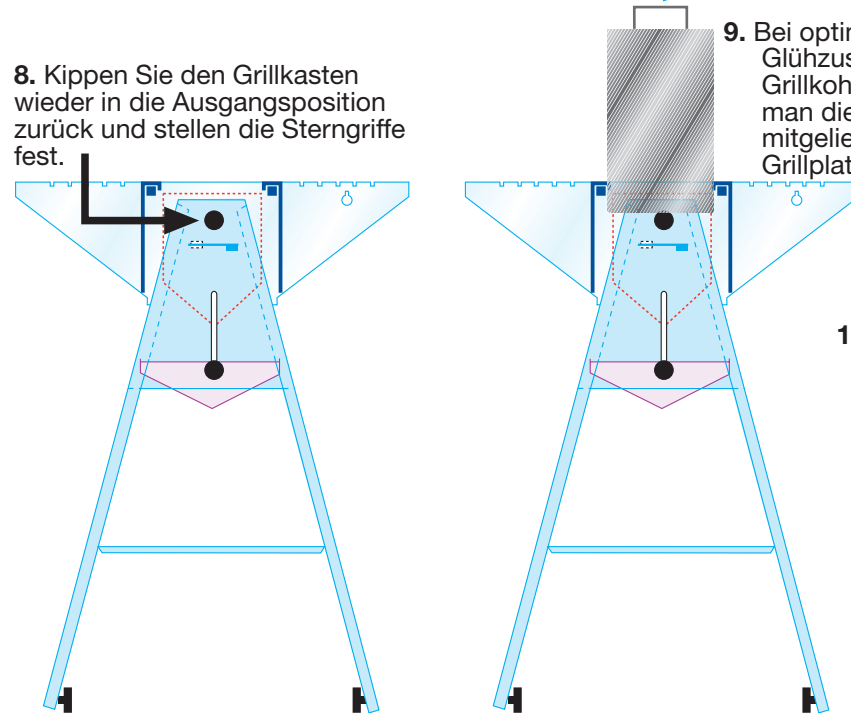
7. Jetzt können Sie aus sicherer Position gefahrlos und einfach die Anzünder von unten entflammen

3. Legen Sie auf den Kohlekorbboden 2-3 trockene Anzünder und füllen maximal bis 1/3 Höhe trockene Grillkohle ein.



4. Versenken Sie den befüllten Kohlekorbboden in die Führungsschienen

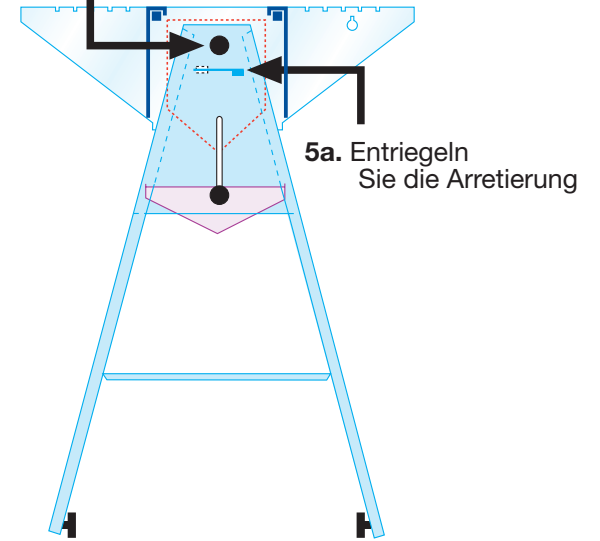
8. Kippen Sie den Grillkasten wieder in die Ausgangsposition zurück und stellen die Sterngriffe fest.



9. Bei optimalen Glühzustand der Grillkohle legt man die mitgelieferte Grillplatte auf

10. Jetzt können Sie mittels der beweglichen Aschenlade durch heben oder senken dieser, die Temperatur regeln.

5. Lösen Sie beidseitig die Sterngriffe



5a. Entriegeln Sie die Arretierung

11. Ein vergrößern oder verkleinern der Grillfläche auch während des Betriebes erreichen Sie im Handumdrehen, indem die eingehängten Trennbleche mittels des beiliegenden Hakens ein- oder wieder ausgehängt werden.

