

farmer grill

Gebrauchsanleitung – Smoker

Zum Kauf Ihres neuen *farmer grill* (Barbecue-Grill) beglückwünschen wir Sie herzlich. Mit diesem qualitativ hochwertigen Produkt haben Sie sich die typische Grillart aus den USA nach Hause geholt. Wenn Sie die nachfolgenden Tipps beachten können Sie sich lange an Ihrem *farmer grill* erfreuen.

Einfuern

Vor dem ersten Grillen muss der Grill ca. 1 – 1 ½ Stunden bei einer Temperatur von ca. 150°C eingefeuert werden. Das ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die bis 450°C hitzebeständige Farbe einzubrennen.

Achtung: Die Temperatur darf 200°C nicht übersteigen! Wenn das Innere Ihres Grills vom Rauch schwarz bedeckt ist, ist er für den Grillbetrieb bereit. Während des Einfuerns darf der Deckel der Brennkammer nicht ganz verschlossen sein. Lediglich gegen Ende des Einfuerns kann man ihn einige Minuten komplett schließen.

ACHTUNG!!! VORSICHT!!! GEFAHR!!!

- Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden! (Verbrennungsgefahr!!!)
- Nicht in geschlossenen Räumen, nicht unter einem Vordach oder in der Nähe einer Hauswand grillen! (Brandgefahr!!!)
- Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten! Während des Grillens, und noch Stunden danach, ist der Grill sehr heiß! (Verbrennungsgefahr!!!)
- Zum (Wieder-)Anzünden des Grills keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten verwenden! (Explosionsgefahr!!!)
- Beim Aufstellen des Grills unbedingt darauf achten, dass er eben steht und eine gute Standfestigkeit des Grills gewährleistet ist! (Kippgefahr!!!)
- Nach dem Grillen die Kohle ausbrennen lassen und nicht mit Wasser ablöschen. Kohle zum Ausglühen nie auf den Rasen, unter Büsche oder auf den Acker schütten.
- Entsorgen Sie Grillkohle und Asche erst, wenn diese erkaltet ist und füllen Sie sie zur Sicherheit nie in Kartons oder Plastikbehälter.

Feuer anzünden

Es gibt verschiedene Arten, wie Sie Ihr Feuer entfachen können. Wichtig ist, dass Sie sich selbst, Ihre Kinder, Bekannte oder Nachbarn nicht gefährden! Deshalb sollten Sie einige Tipps befolgen: Öffnen Sie die Regulierklappe an der Brennkammer und die Lüftungsklappe am Kamin. Entfachen Sie mit einem Anzündholz ein Feuer und legen Sie nach und nach größere Holz- oder Kohlestücke hinein. Sehr schnell erreichen Sie mit relativ wenig Holz bzw. Kohle die empfohlene Temperatur. Schließen Sie nun langsam und gleichmäßig sowohl die Regulierklappe als auch die Lüftungsklappe. Je höher Sie die Temperatur haben möchten, desto mehr müssen die Klappen geöffnet werden. Falls Holz oder Kohle nachgelegt werden müssen, schieben Sie die glühende Restkohle zusammen und legen Sie

farmer grill

neues Holz bzw. Kohle nach. Öffnen Sie dabei die Regulier- und Lüftungsclappe wieder etwas mehr, um die Luftzufuhr zu erhöhen.

Indirektes Grillen

Feuern Sie in der Brennkammer Holz oder Kohle an. Sofern Sie keine chemischen Anfeuerhilfen benutzen, können Sie gleich mit dem indirekten Grillen beginnen. Falls doch, verfahren Sie nach der im jeweiligen Produkt angegebenen Anweisung. Je nach Empfindlichkeit oder Grilldauer legen Sie das Grillgut näher zur Brennkammer (heißer) oder in Richtung Kamin (weniger heiß). Mit der Regulierclappe an der Brennkammer kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Optimal sind zwischen 130° und 180°C. Falls Flammen von der Brennkammer in die Garkammer züngeln, reduzieren Sie die Luftzufuhr an der Brennkammer, bis sich das Feuer auf die gewünschte Größe eingestellt hat. Ein großer **Vorteil** des indirekten Grillens besteht darin, dass kein Fett in die Glut tropfen kann und sich somit keine Schadstoffe bilden können. Das Grillgut kann somit nicht anbrennen oder gar verbrennen.

Direktes Grillen

Falls Sie weitere Grillflächen benötigen, kann auch in der Garkammer direkt mit Holz oder Kohle angefeuert werden oder in der Brennkammer Grillgut aufgelegt werden. Achten Sie beim direkten Grillen darauf, dass kein Feuer mehr brennt, sondern nur eine Glut vorhanden ist. Sie erreichen durch direktes Grillen in der Garkammer sehr hohe Back- bzw. Grilltemperaturen von über 200°C.

HINWEIS: Das Grillgut beim Grillen erst dann auflegen, wenn der Brennstoff (Holz, Kohle) mit einer Ascheschicht bedeckt ist!

Indirekte Niedertemperatur - Garweise mit Holzgeschmack (Barbecuen)

Hier verfahren Sie wie beim indirekten Grillen. Holz oder Kohle wird in der Brennkammer angefeuert. Anschließend werden weitere Holz- oder Kohlestücke auf die Glut aufgelegt. Dabei bleibt die Regulierclappe der Brennkammer ganz geöffnet. Der Deckel der Brennkammer sollte teilweise offen stehen. Das Grillgut kann danach sofort auf den Rost in der Garkammer gelegt werden. Bei einer relativ niedrigen Temperatur von ca. 120° - 130°C „barbecuen“ Sie nun das Grillgut. Je mehr die Regulierclappe, die Lüftungsclappe und vor allem der Brennkammerdeckel geschlossen werden, desto intensiver wird der Holz- und Rauchgeschmack des Grillguts. Aus diesem Grund ist die Qualität des Holzes bei dieser Methode entscheidend. Bei langen Garzeiten verwenden Sie am Besten zu Beginn und gegen Schluss Holz, zwischendurch aber Holzkohle, damit das Grillgut langsam gegart wird, ohne einen zu starken Rauchgeschmack zu erhalten.

Vorteil: Hier müssen Sie das Grillgut weder wenden noch überwachen. Sie können zwischendurch Stücke des Grillguts abschneiden und den Rest weiter in der Grillkammer garen lassen.

Räuchern

Hier verfahren Sie ebenso wie beim indirekten Grillen. Verwenden Sie hierzu möglichst aromatisches Holz (z. B. Fruchtbaumhölzer wie Kirsche, Apfel usw.) oder Sägemehl mit Wacholderbeeren und schließen Sie die Regulier- und die Lüftungsclappe. Aufgrund der geringen Luftzirkulation erzielen Sie eine relativ tiefe Temperatur. Je tiefer die Temperatur, desto länger kann das Grillgut geräuchert werden. Warm geräuchert wird bei ca. 60 - 80°C.

Backen

Mit gut verbranntem Holz können in der Garkammer problemlos Pizza und Brot gebacken werden.

farmer grill

Backzeiten:

- ◆ Pizza (Pizzablech): ca. 10 - 15 Minuten bei 220°C,
- ◆ Zwiebelkuchen oder Apfelstrudel: ca. 40 Minuten bei 200°C,
- ◆ Brot: pro Kilogramm Teig ca. 45 Minuten bei ca. 180°C.

Kochen und Braten

Auf der Kochplatte über der Brennkammer können Sie braten oder auch kochen. Darüber hinaus können Sie Speisen warm halten oder Teller vorwärmen. Zum Kochen wird von der Stirnseite her eingefeuert.

Holz- und Rauchgeschmack

Den Holz- und Rauchgeschmack können Sie mit folgenden Mitteln leicht selbst bestimmen und dosieren:

- Wahl der Grillvariante,
- Holzsortenwahl,
- Stellung des Brennkammerdeckels,
- Luftklappenregulierung bei der Brennkammer und beim Kamin,
- Grillzeit,
- Temperatur.

Beachten Sie: Je höher die Temperatur, desto schneller wird gegart. Dabei verlieren die Speisen aber auch die meiste Flüssigkeit. Je länger Sie garen, umso stärker bleibt der natürliche Geschmack im Grillgut und der Holzgeschmack wird intensiver.

Allgemeines

Der *farmer grill* ist aus massivem Stahl gefertigt. Die Grillroste bestehen aus Edelstahl, der Feuerrost in der Brennkammer aus Stahl. Der *farmer grill* verfügt über gummierte Stahlräder sowie über ein Thermometer zum exakten Bestimmen der Gartemperatur. Unterhalb der Garkammer befindet sich ein Ablaufstutzen. Mit Hilfe eines Sammelbehälters (kleiner Eimer) wird dort das auslaufende Fett aufgefangen.

Pflege und Reinigung

Nach jedem Gebrauch Ihres *farmer grill* sollten Sie ein paar einfache, aber wichtige Regeln beachten, dann werden Sie viele Jahrzehnte Freude an Ihrem farmer grill haben. Auf was Sie nach dem Abkühlen Ihres farmer grill achten sollten:

Reinigung der Brennkammer

Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.

Reinigung der Garkammer

Die Grillroste können nach Abkühlen des Grills mit einer handelsüblichen Grillbürste gereinigt werden.

Das Reinigen der Garkammer geht sehr schnell und einfach. Bürsten Sie die Innenseite der Garkammer mit Ihrer Grillbürste und ausreichend heißem Wasser aus. So lösen sich sehr schnell alle verkrusteten Speise- und Marinadereste. Benutzen Sie hierzu nach Möglichkeit nur ausreichend heißes Wasser ohne etwaige Reinigungszusätze.

Äußere Pflege / Farbe

Ihr *farmer grill* wurde mit einer feuerfesten Farbe behandelt. Im Laufe der Zeit wird es dennoch notwendig sein, einige Farbauffrischungen vorzunehmen. Sobald Sie Anzeichen von Rost feststellen, bürsten Sie diesen mit einer Stahlbürste weg und lackieren Sie den Grill mit einer feuerfesten Farbe (Ofenlackausbesserungsfarbe) nach. Diese Farbe ist in den meisten Baumärkten erhältlich. Schützen Sie Ihren *farmer grill* vor Witterungseinflüssen und

farmer grill

benutzen Sie eine entsprechende Abdeckhaube. Eine passende Abdeckhaube für dieses Modell ist ebenso als Zubehör erhältlich. Der Grill kann und wird nach einiger Zeit von außen rosten. Dies beeinflusst jedoch die Innenseite keineswegs, da diese durch den Rauch und das Fett versiegelt wird.

Garantie

Wir gewährleisten Ihnen auf alle Materialien des Grills, ausgenommen Holz, bei sachgerechter Behandlung, Wartung und Pflege (s. o.) eine Garantie von **5 Jahren** auf Funktionalität und Durchrostung (nur von außen nach innen!). Eine witterungsbedingte Rostbildung auf einzelnen Teilen des Grills ist von der Garantie ausgeschlossen. Bitte bewahren Sie Ihren Zahlungsbeleg sorgfältig auf, da das Kaufdatum für den Beginn der Garantie entscheidend ist.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Grill wünscht Ihnen

Ihr **farmer grill** Team



- Schnelle Grillbereitschaft
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Gesünderes Grillen



Bei Problemen oder Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Schweiz:

Thosa Trade GmbH • Blegistraße 23 • Postfach 2657 • CH- 6342 Baar
Telefon: +41 (0) 41 760 87 87 • Fax: +41 (0) 41 760 43 60

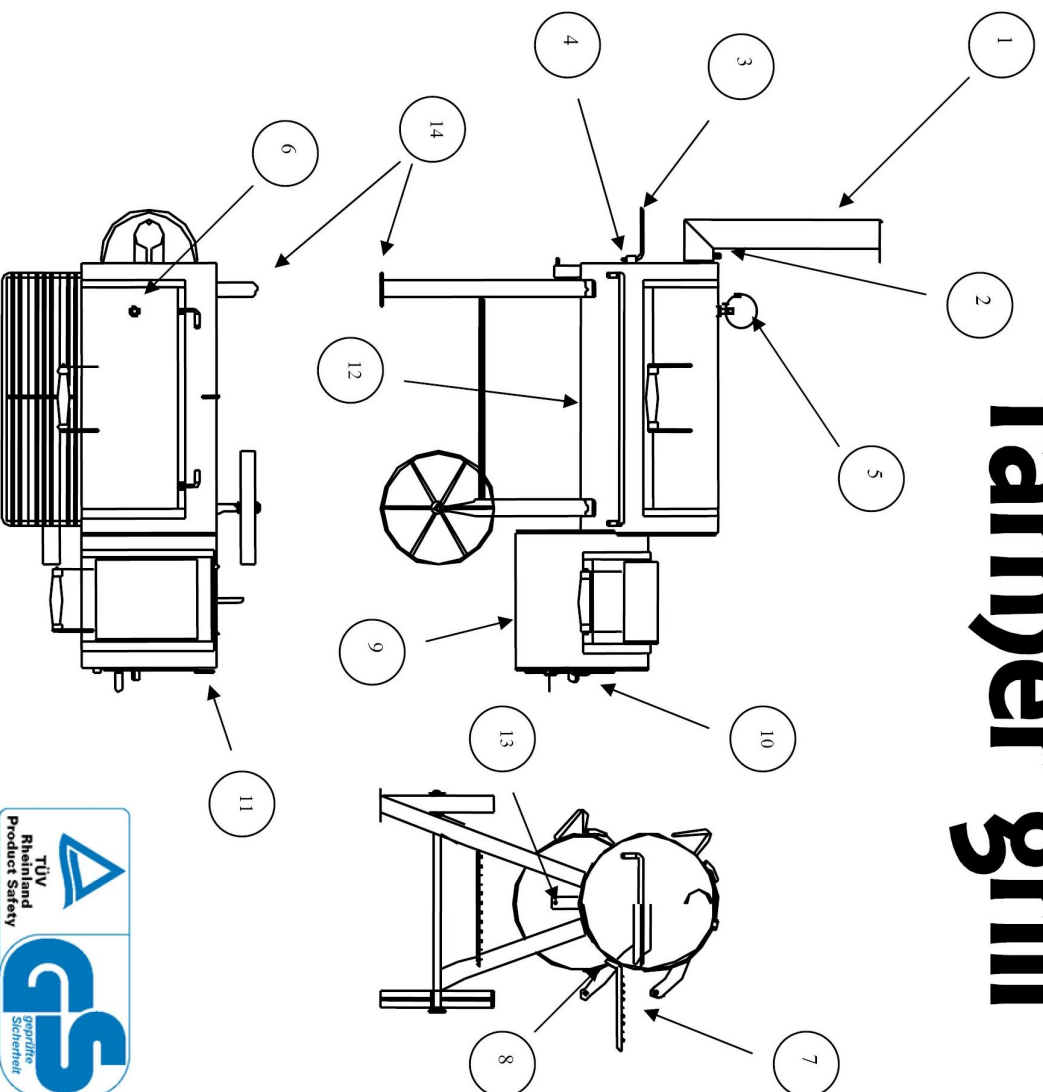
Deutschland:

Thosa Trade • Schaffhauser Straße 27 • 79798 Jestetten
Telefon: +49 (0) 7745 928019 • Fax: +49 (0) 7745 928022

E-Mail: info@thosa-trade.com

Internet: www.thosa-trade.com

farmer grill



Montageanleitung

Die Montage Ihres **farmer grill** kann mit wenigen Handgriffen sehr einfach ausgeführt werden.

- Kamin (1) auf die Kaminöffnung aufsetzen und mit der Kaminschraube (2) fixieren.
- Tragebügel (3) in die entsprechenden Halterungen (4) an der Stirnseite des Grills einsetzen.
- Eindrehen des Thermometers (5) in die dafür vorgesehene Gewindeöffnung (6) auf dem Deckel der Garkammer und mit der Befestigungsschraube fixieren. Die Schraube nur ganz leicht anziehen, um ein Überdrehen zu vermeiden
- Einsetzen der Frontablage (7) in die Halterung (8) unter der Garkammeröffnung.
- Legen Sie nun den Gitterrost für die Kohle (Holz) in die Heizkammer (9) durch die seitliche Öffnung (10) ein.
- Hängen Sie nun die Belüftungsklappe in das Türcharnier (11) ein.
- Die zwei großen Grillroste (aus Edelstahl) werden in die Garkammer (12) eingelegt. Die zwei kleinen Gitterroste sind nur dann in die Heizkammer (9) einzulegen, wenn man ein direktes Grillen über der Glut beabsichtigt.
- Zum Schluss hängen Sie noch den verzinkten Auffangemner, für die Flüssigkeitsaufnahme am Hacken unter dem Ablaufstützen (13) ein und stützen die zwei Gummipoppen über den unteren Teil der Standfüße(14).
- Zusätzlich erhalten Sie einen Asche Schieber zum Auskratzen und Reinigen der Gar- und Brennkammer.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem **farmer grill**

Bei Problemen oder Rückfragen wenden Sie sich an:

Internet: www.thosa-trade.com E-Mail: info@thosa-trade.com
 Schweiz: Thosa-Trade GmbH, Blegistrasse 23, Postfach 26 57, 6342 Baar, Telefon: +41 (0) 41 7608787, Fax: +41 (0) 41 7604360
 Deutschland: Thosa Trade, Schaffhauser Strasse 27, 79798 Jestetten, Telefon: +49 (0) 7745 928019, Fax: + 49 (0) 7745 928022

