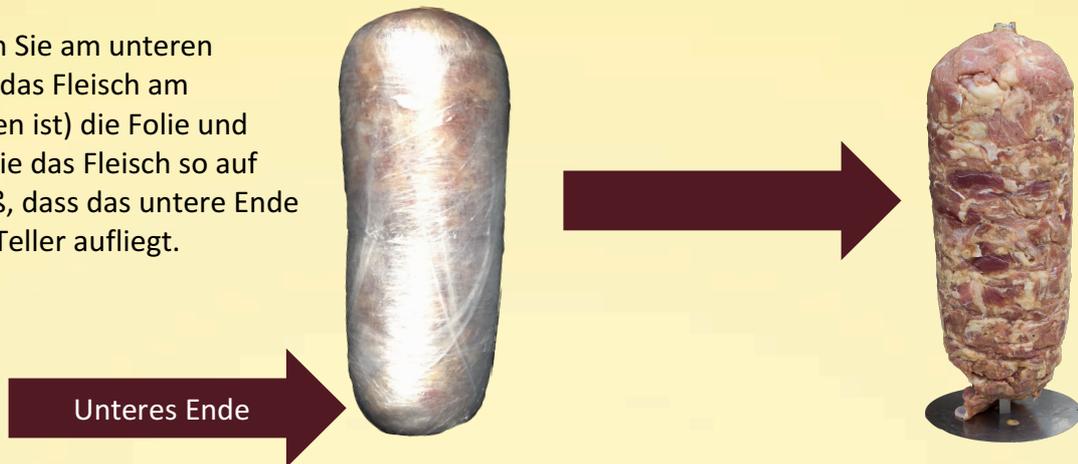


Der Grillvorgang

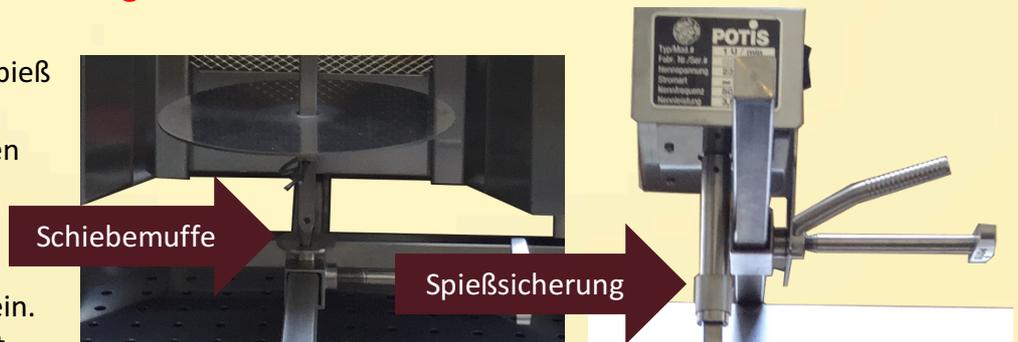
- Die Fleischspieße werden nach der Herstellung tiefgefroren und werden so oder leicht aufgetaut auf das Grillgerät gesteckt.
- Bereits nach ca. 60 Minuten kann erstmals Fleisch abgeschnitten werden. Am besten den Grill ca. 90 Minuten vorher einschalten.

- Entfernen Sie am unteren Ende (wo das Fleisch am schmalsten ist) die Folie und stecken Sie das Fleisch so auf den Spieß, dass das untere Ende auf dem Teller aufliegt.



Achtung! Achten Sie bitte darauf, dass das Quadrat was sich am Teller befindet nach Unten zeigt! Das Fleisch darf nicht aufliegen da es sonst zerfallen könnte!

- Stecken Sie nun den Spieß in die untere Schiebemuffe, schieben anschließend die Spießsicherung am Motor nach oben und haken den Spieß ein.
- Anschließend den Rest der Folie entfernen.



- Nun wird der Motor am Grillgerät gestartet, die Brenner angezündet und auf die höchste Stufe gestellt (evtl. Entfernung des Spießes zur Flamme etwas anpassen).

Die Reinigung

- Vor jeder Reinigung muss der Netzstecker gezogen werden sowie die Brenner ausgeschaltet sein.
- Das Gehäuse sowie die Fettwanne, der Spieß mit Teller und die Schaufel können mit Spülmittel und einem Schwamm gereinigt werden (**kein Backofenreiniger oder andere chemische Mittel benutzen!**).
- **Tipp:** kurzes aufheizen des Grills vor der Reinigung erleichtert das Entfernen der Verschmutzungen.

Allgemeine Gebrauchs- und Sicherheitshinweise

- **Den Spieß auf garkeinen Fall komplett auftauen da er sonst auseinanderfallen könnte!**
- **Bei Reinigung keinen Wasserschlauch oder Wasserstrahl benutzen!**
- **Das elektrische Messer wird von uns gereinigt und nachgeschärft!**