

Jet-Line[®]
e-trade

Aufbauanleitung zu Grill

Indianapolis



gartenmoebelkauf.de

KBW Trading GmbH
Gewerbering 2
Untere Bergen
D-88518 Herberlingen

Tel.: +49 (7586) 92116-0
Fax: +49 (7586) 92116-16
E-Mail: info@jet-line.de of 8

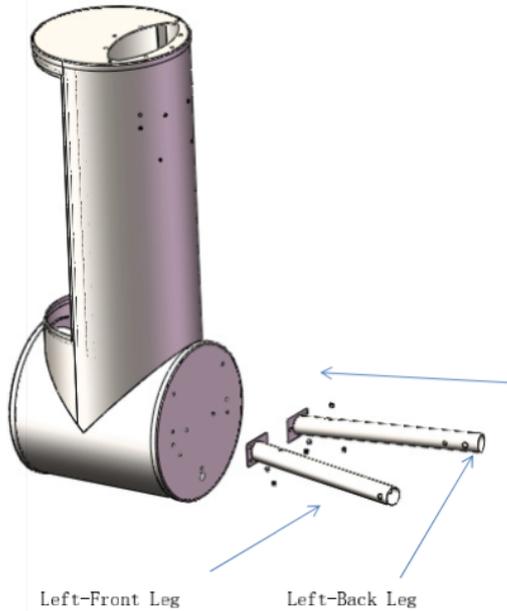
Lieferumfang / Delivery Content

No.	Part	Photo	Qty	No.	Part	Photo	Qty
1	Grill Body		1	16	Front Shelf		1
2	Smoker Body		1	17	Bracket		2
3	Side Box		1	18	Feet Bracket		4
4	Damper Locker		1	19	Bottom Grid		1
5	Grid in Side Box		2	20	Right Front Leg		1
6	Grid in Grill Body		2	21	Right Back Leg		1
7	Chimney		1	22	Left-Front Leg		1
8	Grid in Smoker Body		3	23	Left Back Leg		1
9	Smoker Lid		1	24	Charcoal Pan in Side Box		1
10	Chimney Lid		1	25	Alex		1

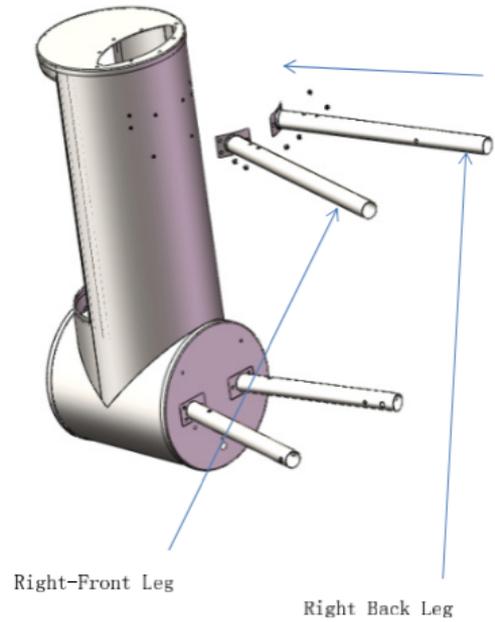
11	Grill Lid		1	26	Wheel		2
12	Side Box Lid		1	27	Oil Cup		1
13	Handle		2	28	Oil Cup Hooker		1
14	Side Box Handle		1	29	Charcoal Door		1
15	Charcoal Pan in Grill Body		1	30	Thermometer		2

Nr.	Begriff	Nr.	Begriff
1	Grillkörper	16	Frontablage
2	Rauchbehälter	17	Halterung
3	Seitenbehälter	18	Fußhalterung
4	Luftzufuhrverschluss	19	Bodengitter
5	Gitter für Seitenbehälter	20	Rechtes Vorderbein
6	Gitter für Grillkörper	21	Rechtes Hinterbein
7	Kamin	22	Linkes Vorderbein
8	Gitter für Rauchbehälter	23	Linkes Hinterbein
9	Rauchbehälter-Klappe	24	Kohlepfanne
10	Kamingriff	25	Alex
11	Grill-Klappe	26	Rad
12	Seitenbehälter-Klappe	27	Ölbehälter
13	Griff	28	Ölbehälter-Halter
14	Seitenbehälter-Griff	29	Kohletür
15	Frontablage	30	Thermometer

1. Montieren Sie den linken Fuß
2.1 Assemble the left leg



2. Montieren Sie den rechten Fuß
2.2 Assemble the Right Leg



3. Montieren Sie den Bodengrill
2.3 Assemble the bottom grid

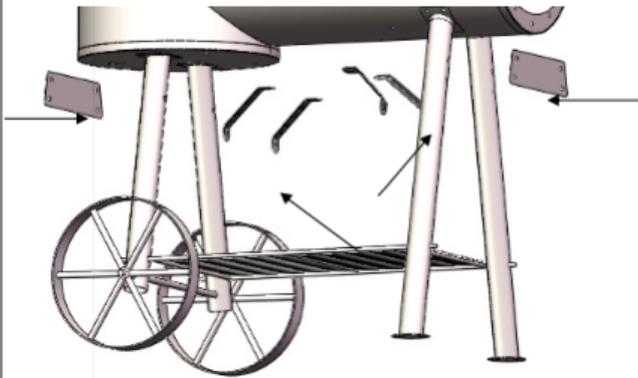


4. Montieren Sie die Räder am linken Fuß
2.4 Assemble the wheel and axle on the Left leg



5. Montieren Sie die Fußhalterung

2.5 Assemble the feet bracket



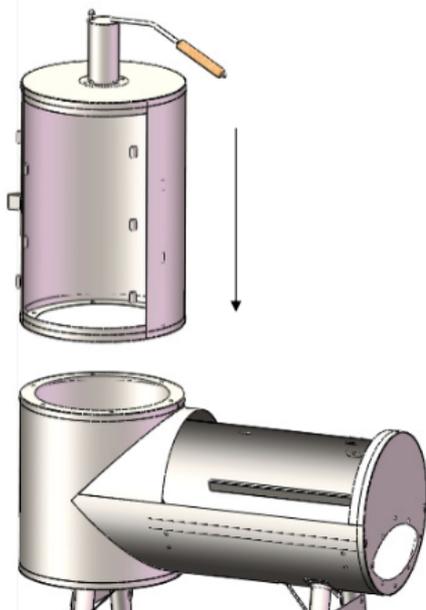
6. Montieren Sie den Kamin auf den Rauchbehälter

2.6 Assemble the Chimney on the Smoker body



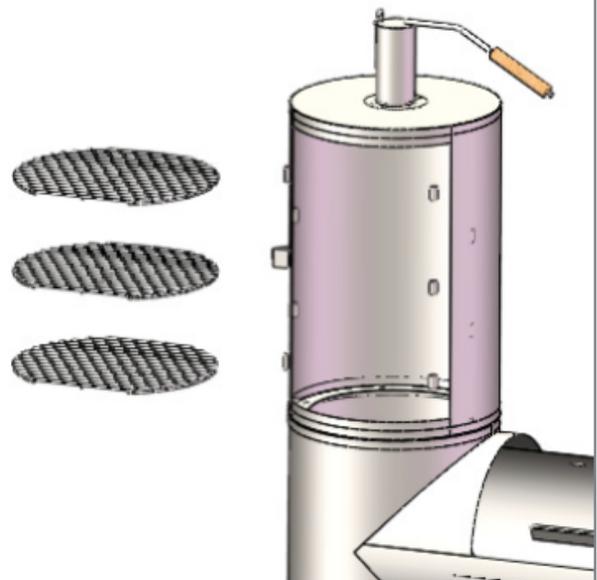
7. Montieren Sie den Rauchbehälter

2.7 Assemble the smoker body

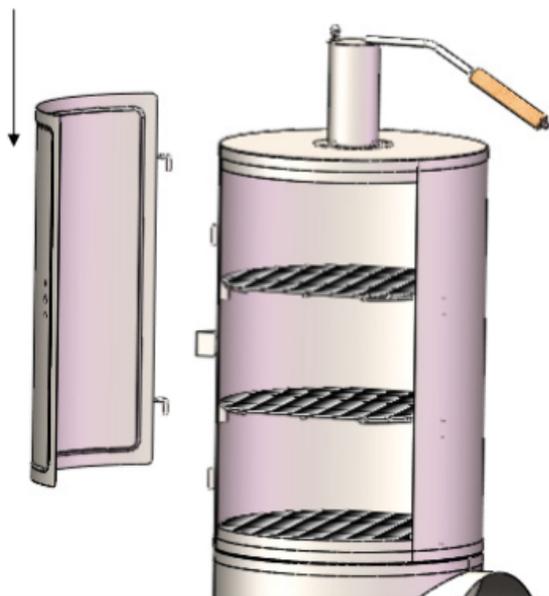


8. Montieren Sie den linken Fuß

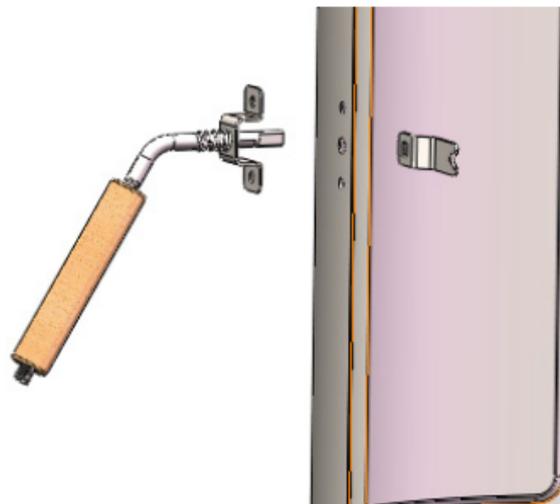
2.8 Assemble the grid in the smoker body



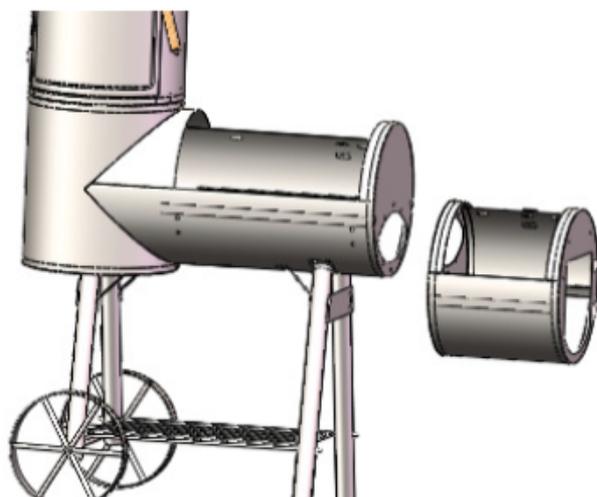
9. Montieren Sie die Klappe am Rauchbeh.
2.9 Assemble the smoker lid



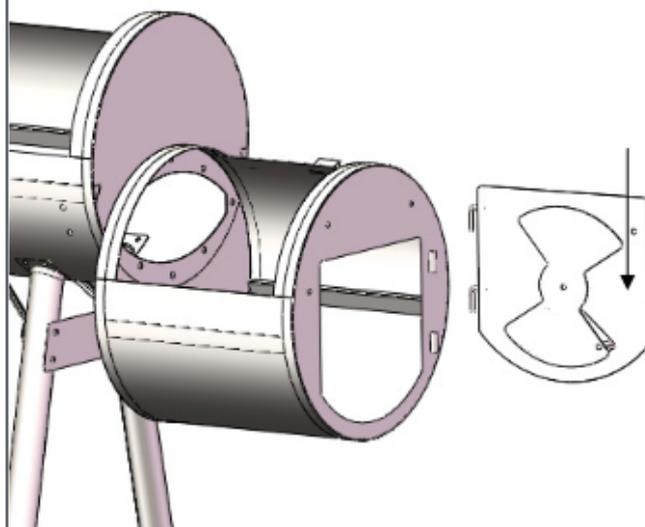
10. Montieren Sie den Griff an die Klappe
2.10 Assemble the handle on the lid



11. Montieren Sie den Seitenschacht
2.11 Assemble the Side box

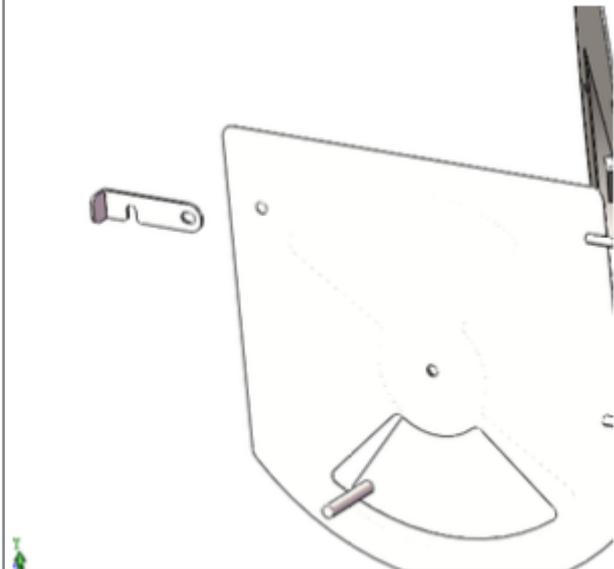


12. Montieren Sie die Kohleklappe
2.12 Assemble the charcoal door



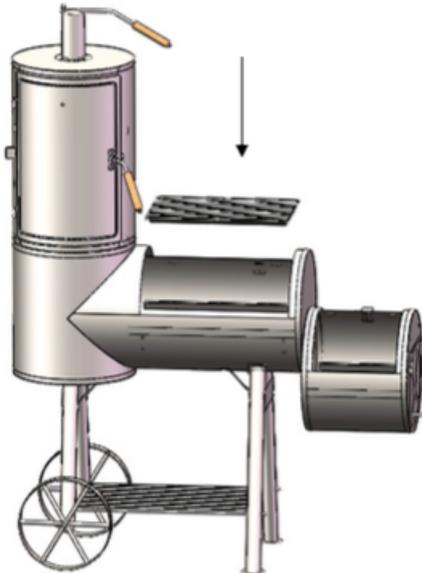
13. Montieren Sie den Luftzufuhr-Regler

2.13 Assemble the damper locker



14. Montieren Sie die Kohlpfanne in den Grill

2.14 Assemble the charcoal pan in the grill



Sicherheitshinweise / Safety Note

Benutzen Sie eine kratzfreie Unterfläche zur Montage, damit das Produkt nicht beschädigt wird und überprüfen Sie die Vollständigkeit des Lieferumfangs vor dem Aufbau (Lieferumfang siehe oben).

1. Um die Innen- und Außenbeschichtung zu schützen und unnatürliche Geschmäcke bei Ihrer ersten Mahlzeit zu verhindern, sollten Sie Ihren Grill vor Ihrem ersten Gebrauch wie folgt behandeln:

(A) streichen Sie alle Oberflächen im Inneren des Grillkörpers insbesondere das GRILLROST und das Warmhalterost (soweit vorhanden) NUR LEICHT mit Pflanzenöl ein.

(B) entzünden Sie ein mittel-großes Feuer auf dem Feuerrost (Hauptgrillkammer und Feuerbox).

(C) wenn die Kohlen beginnen zu aschen, setzen Sie das Grillrost ein, schließen Sie nun den Deckel und heizen den Grill für zwei Stunden auf etwa 120°C (250° F).

Füllen Sie dann Kohle nach, um für weitere zwei Stunden auf etwa 100°C (200° F) zu heizen. Ihr GRILL ist nun gebrauchsfertig.

BEACHTEN SIE: Aus dem Grill wird, während dieser Vorbereitung und auch für mehrere Anwendungen danach, aus der Unterseite Öl träufeln. Jedoch wird dies im Lauf der Zeit nachlassen. ÜBERSCHREITEN SIE NIE 200° C (400° F), WEIL DAS DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNTE UND ZU ROST FÜHREN KANN. FÜR DIE AUSSENFARBE GIBT ES KEINE GARANTIE, DIESE MUSS VON ZEIT ZU ZEIT ERNEUERT WERDEN. DIESES GERÄT IST NICHT GEGEN ROST GESCHÜTZT.

2. Grill anzünden: Stapeln Sie 50-60 Briketts pyramidenförmig in den Grill und durchfeuchten Sie diese mit Grillanzünder (VERWENDEN SIE kein BENZIN). Zünden Sie die Kohlen an mehreren Stellen an, schließen Sie den Deckel erst nachdem die Briketts aschen oder Halbgrau sind. Anschließend verteilen Sie die glühenden Kohlen auf dem Feuerrost im Grill und fangen an zu grillen. Wenn eine Seite des Grills heißer wird als die andere, gebrauchen Sie eine Grillzange um die Kohlen zu verteilen um so eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu erhalten.

3. FOLGEN SIE IMMER DEN GEBRAUCHSANWEISUNGEN DER HERSTELLER VON HOLZKOHLE UND GRILLANZÜNDERN. VERWENDEN SIE IHREN GRILL NUR DRAUSSEN AUF EINER NICHTBRENNBAREN OBERFLÄCHE - MINDESTENS 3 METER ENTFERNT VON HOLZ UND ZÜNDSTOFFEN.

4. Regulieren sie die Hitze durch die Menge und Art des BRENNSTOFFES, der seitlichen Luftöffnung und des HÖHENVERSTELLBAREN FEUERROSTES (soweit vorhanden). Regulieren Sie die Höhe vom Feuerrost immer nur auf einer Seite. Holz brennt heißer als Kohlen. Höhere Luftzufuhr bedeutet mehr Hitze.

5. Um ein Aufflammen zu vermeiden, grillen Sie mit geschlossenem Deckel. Zum räuchern, einfach mit Wasser angefeuchtete Hartholzbriketts hinzufügen.

6. Wenn sie den Grill zu hoher Hitze (über 200°C) aussetzen, kann dies Rost begünstigen. Lassen Sie alte Asche nicht länger in der Aschepfanne, da die Asche Feuchtigkeit zieht und damit zu Rost führen kann. Dieser Grill ist aus Stahl und Gusseisen gefertigt, daher ist es BESONDERS wichtig ihn angemessen zu pflegen, da er andernfalls ROSTEN kann.

7. Selbstzündende Holzkohle sollte in diesem Grill nicht verwendet werden, da es zu einem unnatürlichen Geschmack führen kann. Lassen sie jeglichen Grillanzünder vollständig verbrennen bevor sie den Deckel schließen.

8. Nach dem Gebrauch sollten sie die Innengittern und Roste leicht mit Pflanzenöl bestreichen solange diese noch warm sind um einem Verrosten vorzubeugen. Auf der Grill-Außenseite sollte jeglicher Rost gleich mit einer Metallbürste entfernt werden und anschließend mit hitzebeständiger Farbe (verfügbar in den meisten Baumärkten) nachgestrichen werden.

Please use a scratch-proofed underlayment for the assembly to avoid damages at your product and check for completeness of the delivery content before assembly (Delivery content see above).

1) Never cook indoors.

2) Only use at a flat, stable ground

3) Keep grill away from kids or pets

4) Don't touch or move grill while using

5) Don't use benzine or spirits for lighting.

6) Don't put charcoal out of the charcoal box

7) Use charcoal or briquettes for lightning.

8) Maximum capacity of charcoal box: 600 grams

9) When the charcoal becomes white, you reached the perfect grill temperature.

10) Don't put the grill top on the grill when the hot rust is still laying on it.

11) Attention when opening grill - only open it with cooking gloves or with the help of the air holes

12) Don't clean the grill with water when it's still hot - the material can be damaged

13) Put the charcoal out of the charcoal box after it has cooled down and dispose it environmentally appropriate

14) Clean the charcoal box and the grill box with a soft cleaner

15) Dry the grill after cleaning to avoid oxidising.