

2018 DER GEBRATENE KLAUWE:



DIE KLAUWE SETUP ZUBEHÖR:

Klauwe hat einige spezielle KLAUWE SetUp Zubehör ausgedacht und entwickelt die Ihren KLAUWE Experience weiter verbessern. Der Gebratene KLAUWE ist einer diesen Zubehör. Der Gebratene KLAUWE ist speziell hergestellt für Ihren KLAUWE, the bbq & smoking drum. Damit passt es genau zu Ihrem KLAUWE.

Die KLAUWE SetUp Zubehör sind separat erhältlich und können separat und in kombination mit dem KLAUWE genützt werden.

In diesem Dokument machen wir Ihnen aufmerksam auf einige wichtige Sicherheitsanweisungen, Anwendungstipps und auch einige Reinigungshinweise.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN:

Die Anweisungen lesen und befolgen:

Der Gebratene KLAUWE wird benützt in Kombination mit dem KLAUWE, the bbq & smoking drum. Die Sicherheitsanweisungen für den KLAUWE, the bbq & smoking drum gelten also auch wenn Sie den Gebratene KLAUWE benützen. Die Bedienungsanleitung von dem KLAUWE, the bbq & smoking drum haben Sie bei der Lieferung von dem KLAUWE als Broschüre erhalten. Diese Bedienungsanleitung können Sie auch digital herunterladen auf unsere Website www.klauwe.com.

Bevor Sie den Gebratene KLAUWE benützen sollen Sie deshalb die ganze Bedienungsanleitung lesen und gute Kenntnis nehmen von der Inhalt dieser Anleitung.

Das erste Teil der Bedienungsanleitung von dem KLAUWE, the bbq & smoking drum erhält wichtige Information und Anweisungen über die mögliche Gefahren des Produkts und erhält auch Warnungen und Vorsichtsmassnahmen. Es handelt sich bei dem ersten Teil der Bedienungsanleitung auch um die Pflege und Aufmerksamkeitpunkte von Ihrem KLAUWE, the bbq & smoking drum.

Lesen Sie bitte alle (in dem ersten und zweiten Teil) dieser Bedienungsanleitung erwähnte Sicherheitsanweisungen und Information bevòr Sie den KLAUWE, the bbq & smoking drum und den Gebratene KLAUWE benützen werden. Alle Sicherheitsanweisungen aus die Bedienungsanleitung gelten auch wenn Sie den KLAUWE, the bbq & smoking drum zusammen mit dem Gebratene KLAUWE anwenden.

Befolgen Sie immer die Anweisungen sehr sorgfältig. Wenn der KLAUWE, the bbq & smoking drum und der Gebratene KLAUWE auf eine andere Weise installiert oder benützt werden, kann es führen zu Brand und materiellen und persönlichen Schaden. Schaden aufgrund nicht befolgen der Anweisungen (falsche Montage, Installation, Missbrauch, falsche Wartung, usw.) fällt leider nicht unter Garantie.

DER GEBRATENE KLAUWE:

Mit dem Gebratene KLAUWE grillen Sie auf Ihre eigene hausgemachte Holzkohle! Sie schüren nämlich Holz womit Sie ein schönes, gemütliches und warmes Feuer haben und die glühende Holzteile können Sie dann unter dem handgefertigten Edelstahl-Grillrost ziehen oder schieben.

Wegen der Entwurf und Konstruktion von dem Gebratene KLAUWE sind Sie in der Lage zu grillen auf eigene hausgemachte Holzkohle! Sie grillen auf Holz und das heisst Südafrikanisches Grillen ("Braajen").

Wie funktioniert der Gebratene KLAUWE:

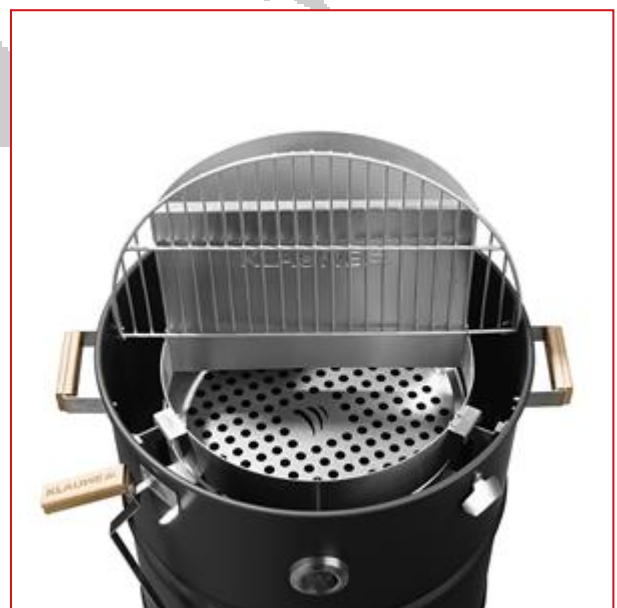
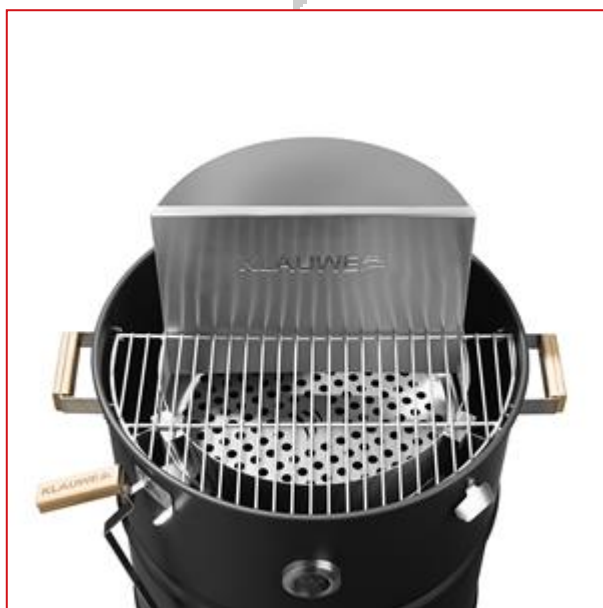
Der Gebratene KLAUWE funktioniert sehr einfach. Der Gebratene KLAUWE platzieren Sie auf der erste (höchste) Stufe in Ihrem KLAUWE, the bbq & smoking drum.

Bevor Sie den Gebratene KLAUWE gebrauchen können sollen Sie erst noch einige Dinge machen damit Sie den Gebratene KLAUWE betriebsfertig haben.

Der Wasserring, das Wasserreservoir und der normale Grillrost brauchen wir nicht und Sie können diese Teile aus Ihren KLAUWE, the bbq & smoking drum holen. Dann is es wichtig dass Sie die Feuerschale auf Stufe 4 (oder zweite Stufe von oben) legen. Die Feuerschale dient jetzt als Boden für Ihren Gebratene KLAUWE.

Der Gebratene KLAUWE setzen Sie als Einheit auf der erste (höchste) Stufe in Ihrem KLAUWE. Der Gebratene KLAUWE hat 3 herausstechende Unterstützungen die genau auf den Ständer in dem KLAUWE passen. Wenn die Feuerschale und der Gebratene KLAUWE sich auf die richtige Stelle befinden und der KLAUWE, the bbq & smoking drum horizontal und fest steht dann können Sie los gehen.

Das Holz schüren Sie in dem halbrunden "Rohr". Damit bekommen Sie ein schönes, warmes und gemütliches Feuer. Diese brennende Holzscheite liefern unten in dem Rohr glühende Holzteile. Sie können den edelstahl Grillrost hoch und vertikal stellen (mit Hitzeschutzhandschuh!) gegen dem Rohr. Dann können Sie mit KLAUWE Hebestab die hausgemachte Holzkohle nach vorne schieben. Die Holzkohle sollen unter dem Grillrost liegen. An dem Moment können Sie auch grillen mit dem Gebratene KLAUWE.



TIPPS:

- Bauen Sie das Feuer in dem Gebratene KLAUWE ruhig auf.
- Das Holz dass Sie in dem Gebratene KLAUWE verbrennen soll gut und einfach in dem Schornstein passen. Gebrauchen Sie deswegen nicht zu grosse und zu lange Holzscheite. Im Zweifelsfall ist es besser die Holzscheite kleiner zu machen.
- Gebrauchen Sie immer gut getrocknetes Holz.
- Natürlich ist der Gebratene KLAUWE geeignet für alle Holzsorten. Wenn Sie aber schönere Holzkohle machen wollen dann ist Eichenholz sehr gut. Damit bekommen Sie ein schöneres Resultat.
- Der Gebratene KLAUWE ist gemacht aus Edelstahl. Durch die Hitze kann der Gebratene KLAUWE sehr heiss, aber auch von der Farbe her rot/blau werden. Das Material kann die Hitze haben, aber seien Sie vorsichtig. Noch immer handelt es sich um offenes Feuer. Betrachten Sie die angegebenen Sicherheitsanweisungen.
- Weil der Gebratene KLAUWE aus Edelstahl gemacht worden ist, wird der Gebratene KLAUWE verfärben. Der Gebratene KLAUWE wird dunkler und brauner werden. Das ist normal und gehört zu Edelstahl.
- Selbstverständlich können Sie beim grillen auf dem Gebratene KLAUWE direkt und indirekt grillen. Die allgemeine Grillprinzipien gelten auch bei dem Gebratene KLAUWE.
- Wenn Sie fertig sind mit dem Gebrauch von dem Gebratene KLAUWE sollten Sie den Gebratene KLAUWE ruhig abkühlen lassen. Schnell wechseln nach einer anderer Art gebrauch/kochen ist nicht zu empfehlen weil der Gebratene KLAUWE sehr heiss sein wird. Gebrauchen Sie in keinem Fall Wasser um dem Gebratene KLAUWE schneller abkühlen zu lassen!
- Wenn Sie den KLAUWE, the bbq & smoking drum mit dadrauf den Gebratene KLAUWE ausmachen möchten (Feuer löschen), machen Sie dann in **KEINEM Fall(!)** der Deckel von dem KLAUWE, the bbq & smoking drum (auf welche Art auch) auf den Gebratene KLAUWE! Die Temperatur kann so hoch sein dass die Pulverbeschichtung an der Innen- und Aussenseite von dem Deckel beschädigen wird(!) Achten Sie bitte dadrauf! Eine solche Beschädigung fällt nich unter der Garantie von KLAUWE. Schliessen Sie einfach die Luftschlitze an der Vorder- und Hinterseite und ruhig warten ist was Sie machen sollen.
- Während des Gebrauchs Ihren Gebratene KLAUWE können Sie die Temperatur (mehr oder weniger Feuer) einfach regulieren mit den Luftschlitze an der Vorder- und Hinterseite von Ihrem KLAUWE, the bbq & smoking drum. Mehr Luft is mehr Feuer und weniger Luft is weniger Feuer. Passen Sie bitte auf; bei viel Luft, Feuer und Holz wird der Gebratene KLAUWE ganz viel Hitze geben!

WICHTIGE REINIGUNGSHINWEISE:

Der Gebratene KLAUWE und auch der Grillrost sind aus Edelstahl hergestellt worden. Sie können den Gebratene KLAUWE sauber machen mit einer weichen Bürste. Wenn der Schmutz etwas hartenäckig ist dann können Sie den Schornstein auch mit warmes/heisses

Wasser und Seifenwasser sauber machen. Nützen Sie in keinem Fall Reinigungschemikalien.

Der Grillrost aus Edelstahl können Sie auf derselbe Art und Weise sauber machen. Der Grillrost können Sie aber auch sehr schön und leicht reinigen mit einer Topfkratzer aus Edelstahl.

