

## Bedienungsanleitung Kugelgrill „GRILLMAX“

### 1. Briketts anzünden

- A. Häufen Sie die Grillkohle bzw. Briketts pyramidenförmig auf.
- B. Legen Sie 2-3 Anzünder zwischen die Kohlen bzw. Briketts und zünden Sie sie vorsichtig mit einem Streichholz an.
- C. Verteilen Sie die Kohle bzw. Briketts auf dem Grillrost, sobald sie glühen und Flammen und Rauch nachgelassen haben. Greifen Sie niemals glühende Kohlen an und verwenden Sie niemals Kunststoffteile oder brennbare Gegenstände, um diese zu bewegen. Verwenden Sie Grillbesteck.
- D. Achten Sie darauf, dass der Grillrost korrekt positioniert ist.
- E. Legen Sie bei Bedarf Grillkohle nach.

### 2. Grillmethoden

- A. Direktes Grillen: Verteilen Sie die Kohle gleichmäßig auf der gesamten Fläche des Grillrosts. Legen Sie das Grillgut direkt über die glühende Kohle, wie auf der Abbildung ersichtlich.



Diese Methode eignet sich für Hühnerfilets, Riesengarnelen, Steaks und kleinere Fleischstücke, mit einer Garzeit von maximal 20 Minuten.

- B. Indirektes Grillen: Verteilen Sie die Kohle am Rand des Grillrosts wie auf der Abbildung ersichtlich und stellen Sie eine Tropfschale aus Aluminium in die Mitte, um heruntertropfendes Fett und Fleischsäfte aufzufangen und so unnötige Rauchentwicklung zu vermeiden.



Diese Methode eignet sich für Lammkeulen, ganze Fische, Huhn, Rinderfilets, Braten und andere größere Fleischstücke, mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten.

- C. Kreisförmiges Grillen: Verteilen Sie die Kohle kreisförmig und gleichmäßig, wie auf der Abbildung ersichtlich, am Rand des Grillrosts. Legen Sie einen Pizzastein in die Mitte des Grillrosts, um Flüssigkeiten aufzufangen und so unnötige Rauchentwicklung zu vermeiden. Legen Sie dann den Pizzaring auf den Grill und schließen Sie den Deckel.



Diese Methode eignet sich für Pizza, Quiche, Brot, Kuchen, Truthahn und andere größere Fleischstücke. Durch den Pizzaring lässt sich der Gargrad leicht feststellen. Nehmen Sie die Pizza mit einer Pizzaschaufel oder einem anderen Kochwerkzeug heraus.