



DER BAWOSMOK

Artikelnummer: GS068-OD

GEBRAUCHSANWEISUNG / WARNHINWEISE

Vielen Dank für Deinen Einkauf in unserem Webshop!

Wir freuen uns, Dich als "Lunser" begrüßen zu dürfen. Damit Du lange Freude an unseren Produkten hast, empfehlen wir Dir, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen. Hier findest du wichtige Hinweise zu Sicherheit, Anwendung und Pflege. Bitte überprüfe beim Erhalt der Ware, ob alles unbeschadet und vollständig bei Dir angekommen ist. Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, solltest Du vor Gebrauch gründlich reinigen. Solltest du Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehen wir Dir gerne zur Verfügung. ZÜNDEN!!!

PRODUKTINFORMATIONEN

- Modell: Der BaWoSmok
- Material: Hochwertige, wetterbeständige Materialien (auch komplett in Edelstahl möglich)
- Gewicht: ca. 1000 kg
- Grillroste für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
- Verwendungszweck: Backen, Woken, Smoken & Grillen - die vielseitige Outdoor-Küche
- Maße: Individuell angepasst, Sondergrößen auf Anfrage
- Entwickelt und handgefertigt in Sachsen-Anhalt von Carsten Sens, Sens Outdoor Grills, On-Demand-Fertigung

SICHERHEITSHINWEISE GEMÄSS PRODUKTSICHERHEITSGESETZ (PRODSG)

WICHTIG - LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

- Erstickungsgefahr! Bitte entsorge die Verpackungsmaterialien - insbesondere Plastiktüten - sachgerecht und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Der BaWoSmok ist ausschließlich für den Außenbereich konzipiert.
- Stell den Smoker auf eine stabile, feuerfeste Fläche mit ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien.
- Lass das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange Glut oder Flammen aktiv sind.
- Nur geeignete Brennstoffe wie Holzkohle, Grillbriketts oder Holz verwenden. Keine brennbaren Flüssigkeiten zum Anzünden benutzen - Explosionsgefahr!
- Der Smoker kann sehr heiß werden! Kinder und Haustiere fernhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nach dem Gebrauch die Glut vollständig ausbrennen und den Smoker erst nach vollständigem Abkühlen reinigen oder bewegen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verwende das Produkt ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Beachte alle Hinweise zur sicheren Montage, Benutzung und Wartung.
- Das Produkt darf nicht verändert oder manipuliert werden.
- Bei sichtbaren Beschädigungen darf das Produkt nicht verwendet werden.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VORBEREITUNG

- Stell den BaWoSmok an einem gut belüfteten Ort auf.
- Überprüfe, ob alle Komponenten stabil sitzen und sicher montiert sind.
- Wähle die gewünschte Zubereitungsmethode: Backen, Woken, Smoken oder Grillen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Smoken & Grillen: Verwende Holzkohle, Grillbriketts oder Holz. Lass die Glut durchglühen, bis sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.
- Woken: Den Wok-Aufsatz nutzen und eine gleichmäßige Hitzeentwicklung abwarten.
- Backen: Den BaWoSmok auf die gewünschte Temperatur bringen und das Backgut in das Backfach einlegen.
- Hitze kontrollieren: Luftzufuhr regulieren, um die gewünschte Temperatur zu halten.

NACH DEM KOCHEN

- Glut vollständig ausbrennen lassen oder vorsichtig mit Sand ersticken (kein Wasser verwenden, um Materialschäden zu vermeiden).
- Grillroste und Arbeitsflächen mit warmem Wasser und mildem Reiniger säubern.
- Nach vollständigem Abkühlen mit einer Abdeckhaube schützen oder an einem trockenen Ort lagern.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nach jedem Gebrauch mit einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Grillroste regelmäßig einölen, um Korrosion zu vermeiden.
- Alle beweglichen Teile auf festen Sitz prüfen und gegebenenfalls nachziehen.

HERSTELLERANGABEN KONTAKT & KUNDENSERVICE

Bei Fragen oder Problemen kontaktiere uns unter:
Die Grillshow
Kaiserstraße 36
33330 Gütersloh

E-Mail: bestellungen@diegrillshow.de
Telefon: 05241 2303912
www.diegrillshow.de