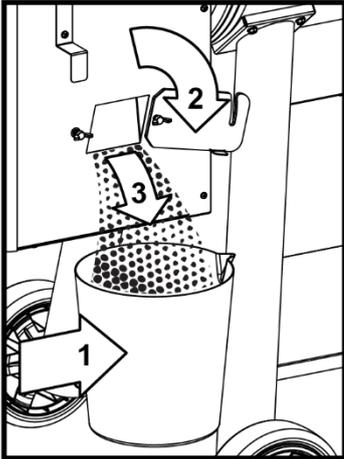


# WARTUNG

## PELLET TRICHTER REINIGEN

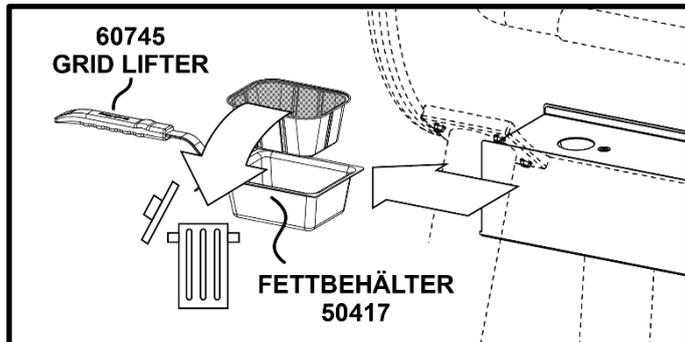
Ihr Broil King® Smoke™ Pellet Grill hat ein Trichterentleerungssystem, das das leichte Entsorgen überschüssiger Pellets, oder den Wechsel der unterschiedlichen Pellets, nach dem Gebrauch ermöglicht.



1. Halten Sie einen Eimer unter die Klappe
2. Öffnen Sie die Klappe
3. Fangen Sie die Pellets auf
4. Verschießen Sie die Klappe wieder

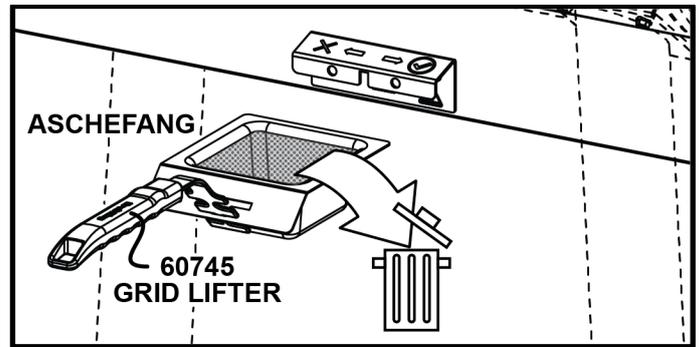
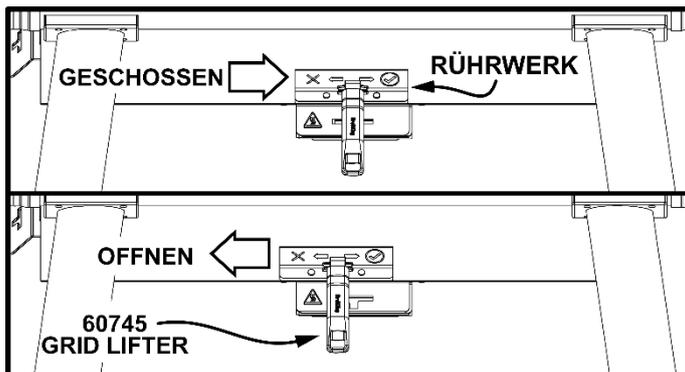
## FETTBLAUFLAU REINIGEN

Fettbrände werden verursacht, indem der Grill nicht ordnungsgemäß gewartet wird und das Fettauffangsystem nicht regelmäßig gereinigt wird. In dem unwahrscheinlichen Fall eines Fettbrandes während des Grillens, das Gerät ausschalten / den Netzstecker ziehen und den Deckel geschlossen halten, bis das Feuer vollständig gelöscht ist. Halten Sie den Deckel während eines Fettbrandes niemals offen.



## ASCHEFANG REINIGEN

Warten Sie nach jedem Ausbrennen, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Ascheschale entnehmen und leeren. Zuerst müssen Sie das Rührwerk in die auf der Abdeckung angegebene Entriegelungsposition öffnen. Sie können das Rührwerk zwischen Verriegelung und Entriegelung schieben, damit die Asche in das Tablett fällt. Entsorgen Sie nur vollständig gekühlte und gelöschte Asche.



Bringen Sie das Rührwerk wieder in die geschlossene Position, bevor Sie den Grill erneut verwenden

## ENTSORGUNG DER ASCHE

Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dichten Deckel gefüllt werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder auf dem Boden fern von allen brennbaren Materialien aufgestellt werden. Wenn die Asche durch Verschüttung im Erdreich entsorgt oder anderweitig lokal verteilt wird, sollten sie im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis die Glut/Asche vollständig abgekühlt ist.

## PFLEGE UND WARTUNG

Der Broil King® Smoke™ Pellet Grill bietet Ihnen viele Jahre hervorragenden Nutzen bei minimaler Pflege. Der Räucherprozess trägt dazu bei, die inneren Stahlkomponenten zu erhalten. Verwenden Sie eine Edelstahlbürste, um die Gussroste und verschmutzte Teile zu reinigen.

Eventuell müssen Sie Ihre Gussroste reinigen und neu einölen bzw. einbrennen. Bürsten Sie diese gründlich mit einer Broil King® (# 64014) Edelstahl-Grillbürste ab, um alle Rückstände zu entfernen und tragen Sie eine dünne Schicht Öl mit hohem Rauchpunkt auf. Legen Sie dann die Gussroste in Ihren Grill und erhitzen Sie diese ca. 1 Stunde bei ca. 200°C. Wiederholen Sie den Vorgang wenn gewünscht. Diese Ölbeschichtung schützt Ihre Gussroste und sorgt für jahrelangen störungsfreien Betrieb.

Reinigen Sie das Äußere mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie zum Reinigen des Innenraums eine Edelstahl-Grillbürste von Broil King® (# 65641), um eventuelle Rückstände aus der Grillkammer zu entfernen. Die Ölschicht, die sich innerhalb des Smokers ansammelt/einbrennt - die Patina - ist gleich einer Schutzschicht und muss nicht regelmäßig gereinigt werden.

Lassen Sie Ihren Broil King® Smoke™ Pellet Grill bei Nichtgebrauch immer abgedeckt - verwenden Sie die Broil King® Schutzhülle #67069 für Regal Pellet 500 (Modell # 496051) oder die Schutzhülle #67065 für Regal Pellet 400 (Modell # 495051)

