

Kurzanleitung



ACHTUNG: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH LESEN SIE BITTE DIE VOLLSTÄNDIGE BEDIENUNGSANLEITUNG!

- **ANFEUERN:** Entfernen Sie den Deckel und geben Sie für SS1-Modelle ca. 1,5 kg Holzkohle oder Briketts (WICHTIG: Briketts frühestens nach der 3. Grill-Session verwenden, da zuvor der Lehm vollständig ausgehärtet sein muss) und für SS2-Modelle ca. 2 kg Holzkohle oder Briketts in den Tandoor. Machen Sie eine kleine Mulde in der Mitte der Kohle und legen Sie einen Anzünder für Grillkohle hinein und entzünden Sie ihn.

- Während des Anheizens bleiben Deckel und Lüftungsregler geöffnet. Achten Sie darauf, dass keine heiße Kohle aus dem Schacht fällt und legen Sie nichts Brennbares in die Nähe der Öffnung.

Ihr SS1-Tandoor ist in ca. 25-30 Minuten, Ihr SS2-Tandoor nach ca. 35-40 Minuten einsatzbereit.

- **VORBEREITUNG:** Bereiten Sie die Spieße vor (Fleisch, Gemüse, Fisch, Brotteig und vieles mehr), indem Sie die marinierten Stücke auf die Spieße stecken (ACHTUNG: die Spieße sind sehr spitz!).

Um das Grillgut vor der direkten Hitze und dem Abrutschen zu schützen, geben Sie als Abschluss eine halbierte Kartoffel (oder Zwiebel) auf den Spieß. TIPP: mit unseren praktischen Stoppfern können Sie auf die Verwendung von Lebensmitteln als Hitzeschild verzichten.

Der Abstand zum Deckel sollte mindestens 10 bis 15 cm betragen. Das unterste Grillgut sollte rund 15 bis 20 cm von der Glut entfernt sein.

- Stellen Sie die Spieße möglichst senkrecht in die Glut und lehnen Sie sie oben gegen den Rand der Öffnung.

- Die **TEMPERATUR** im Inneren wird durch das Verschieben des Lüftungsreglers und des Deckels geregelt:

geschlossen = niedrige Temperatur um die 200° C

teilweise geschlossen = mittlere Temperatur um die 250° C

geöffnet = hohe Temperatur bis zu 350° C

- Nehmen Sie vorsichtig die Spieße aus dem Tandoor und lösen Sie das Grillgut mithilfe eines Grillhandschuhs und einer Grillzange bzw. Grillgabel. Da die Spieße sehr heiß sind, halten Sie sie von schmelzbaren Materialien (z.B.: Anrichteplatten oder Gartentisch aus Kunststoff) fern.

- Wir empfehlen Grillhandschuh, Grillgabel, Grillzange, hitzebeständige Anrichteplatten usw.

Kurzanleitung

