

**\*Montage**

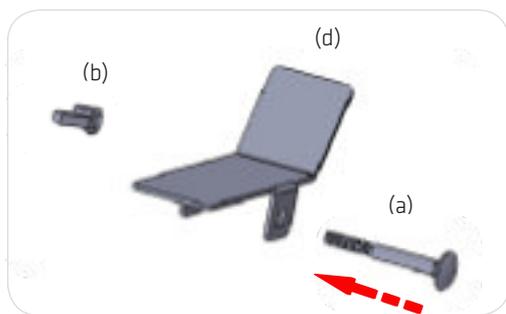
## „It's PAN'BBQ-Time!“

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Moesta PAN'BBQ für den Smokin'PizzaRing!

Wichtig! Bitte lesen Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise vor der Montage. Bitte prüfen Sie auch den Inhalt der Verpackung und bauen die Teile nach Anleitung zusammen.

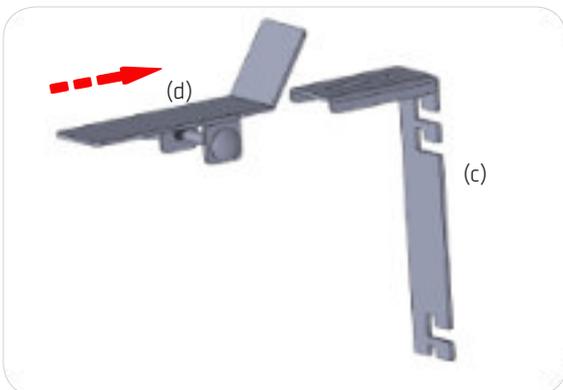
Lieferumfang: (kann nach bestelltem Set abweichen)

- 3 x Flachrundschaube M6, 45 mm (a)
- 3 x Flügelmutter für M6 (b)
- 3 x Basishalter (c)
- 3 x Verschiebeelement (d)
- 1 x PAN'BBQ Pfanne (e)  
(nur im Komplett Set)



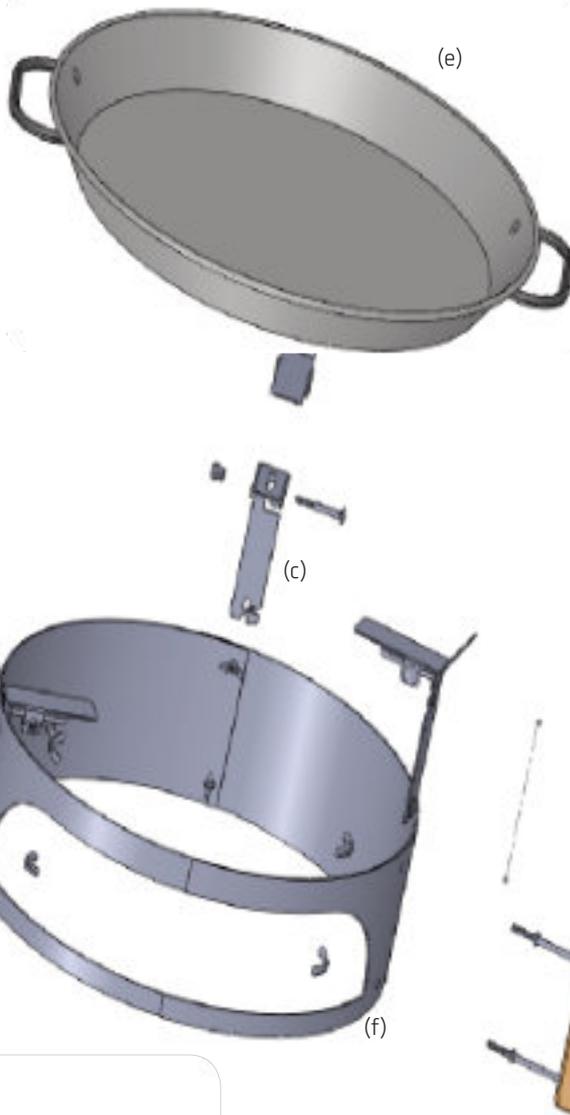
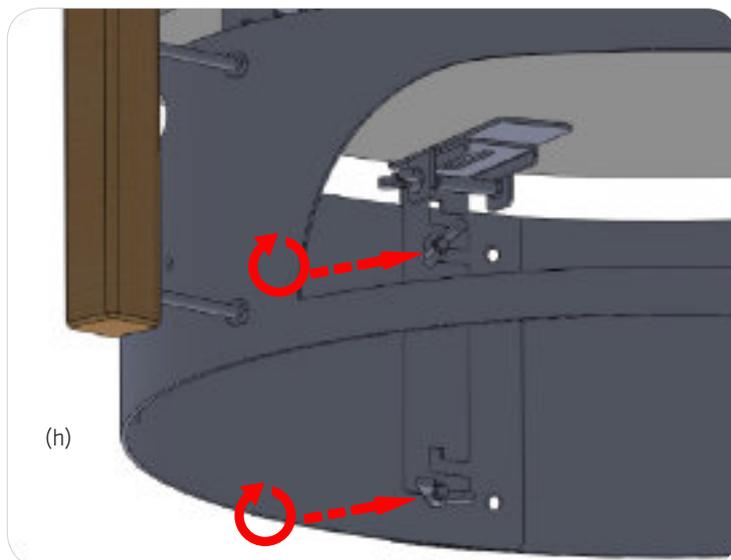
### Montage:

Führen Sie die Flachrundschaube (a) in das Verschiebeelement (d) und schrauben die Flügelmutter (b) auf - Wichtig! Noch nicht fest anziehen. Schieben Sie dann das Verschiebeelement (d) auf den Basishalter (c) ohne diesen mit der Flügelmutter zu fixieren.



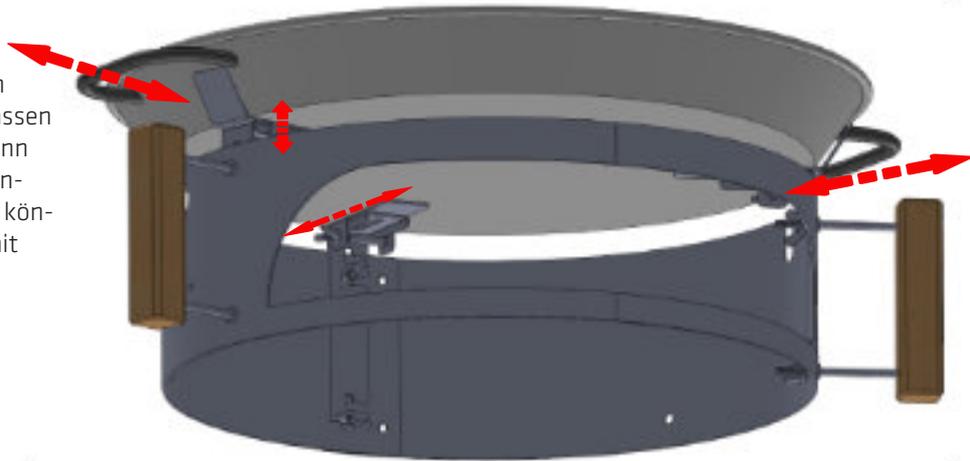
Befestigen Sie dann den montierten Halter (g) an den bereits vorhandenen Schrauben an der Smokin' PizzaRing Innenseite. (f).

Wichtig! Für den Pfanneneinsatz wählen Sie die obere Befestigungsstufe (h) Stufe, damit umlaufend bei aufliegender Pfanne ein Spalt enteteht, wo die Temperatur gleichmäßig entweichen kann



### Montage der Pfanne:

Bringen Sie die Pfanne auf die bereits montierten Halter (g). Um den genauen Durchmesser anzupassen legen Sie die Pfanne auf und zentrieren diese. Dann werden die Verschiebeelemente (d) an den Pfannenrand angepasst. Nach dem Entfernen der Pfanne können Sie nun die Flügelmuttern anziehen und somit die Verschiebeelemente fixieren.



**Wichtig**

### Achtung!

Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheitswarnungen.  
Bewahren Sie die Montage/Bedienungsanleitung sicher auf.  
Beachten Sie auch immer in Ergänzung die Montage/Bedienhinweise des Grillherstellers.

### Betrieb:

Vor dem ersten Benutzen alle Aufkleber vorher vollständig entfernen.

Die Pfanne hat im Auslieferungszustand eine Versiegelung als Transport- und Oxydationsschutz. Daher vor dem ersten Benutzen bitte den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen ausreiben. Die Pfanne mit Wasser füllen und das Wasser ca. 5 Min. in der Pfanne kochen lassen. In der Anfangszeit bitten wir sie, Ihre Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten, dadurch beginnt sich die Eisenpfanne zu bräunen und wird immer dunkler und besser. So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert.

Leichte Beulen und Einkerbungen sind nicht auszuschließen und normal. Dies beeinträchtigt jedoch die Koch- und Brateigenschaften der Pfanne in keinsten Weise!

Wichtig! Bei dem Einsatz von Speiseöl muss zwecks Selbstentzündungsgefahr immer die Temperatur überwacht werden und bei zu großer Hitze muss ggf. mit Hilfe einer zweiten Person, die Pfanne vom Grill entfernt werden!

Achtung! Alle zugänglichen Teile können bei Betrieb sehr heiß werden - Verbrennungsgefahr! Kinder sind fernzuhalten!

Betrieb immer auf einem ebenen, trockenen und feuerfesten Untergrund! Betrieb auch nur bei windstiller Umgebung!

Nur draußen im freien verwenden und ohne Überdachung!

Im Betrieb sollte gegebenenfalls mit Schutzhandschuhen gearbeitet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Grundsätzlich gilt: Durch den Grill kann bei Fehlbedienung sehr viel Leistung freigesetzt werden und Ihnen dann auch schnell mal etwas anbrennen oder die Pfanne sich verwerfen, daher beachten Sie diesen Rat: Braten oder Dünsten Sie aus der Mitte heraus. Benutzen Sie nur soviel Briketts, dass der Boden des Grills damit bedeckt ist. Für eine optimale Hitzeverteilung ist ein Verschluss den Smokin`PizzaRings zu verwenden.

### Aufbewahrung und Reinigung:

Nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig (falls Ihnen mal etwas eingebrannt ist) in die Pfanne etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte Schmutz. Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen, diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen.

Die Pfanne trocken reiben und mit etwas Speiseöl einölen und danach an einem trockenen Platz aufbewahren. Nach dem Gebrauch die Stahlpfanne bitte immer nur mit Wasser reinigen - kein Spülmittel verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt.