

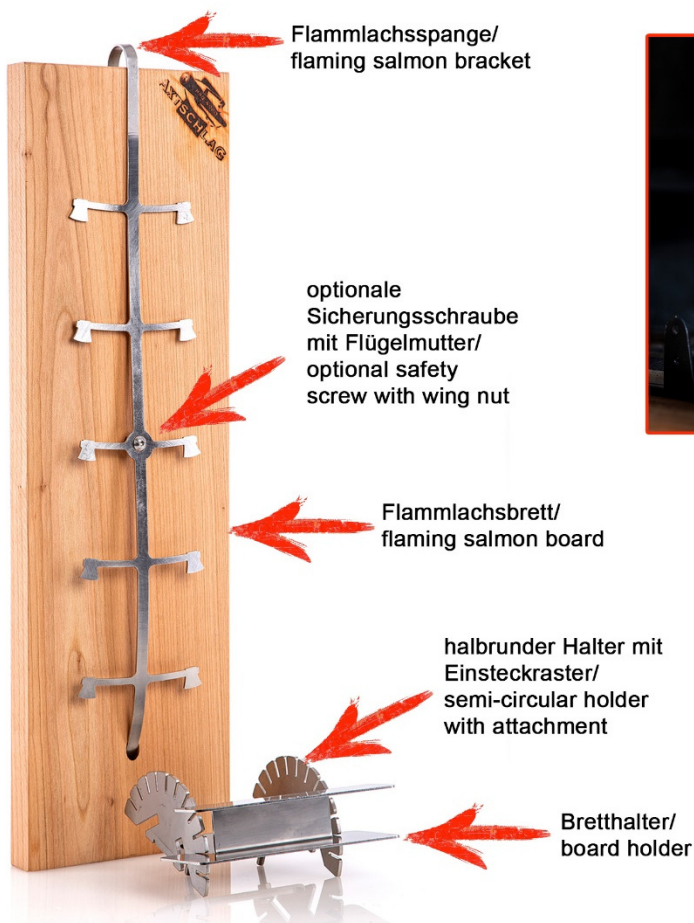
Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Axtschlag Flammlachsboardes. Sind Sie mit unserem Produkt zufrieden, dann **!bewerten! Sie bitte unser Produkt.** Sollte es wider Erwarten **Probleme** geben, melden Sie sich bitte per **E-Mail oder telefonisch** bei uns. Wir helfen Ihnen weiter.

1 Sicherheitshinweise

Achtung Gefahr! (Verbrennung) Während, und noch Stunden nach dem Grillen sind die Geräte und Anbauteile sehr heiß. Nicht nur die Edelstahlteile, auch das Holz, werden sehr heiß. Während des Grillvorgangs und auch danach nur mit feuerfestem Schutz anfassen. **Achtung heiß!** (spritzendes) Fett heißer Gerichte.

Kinder gehören nicht an den Grill oder die Feuerschale! Flammlachsboard nur im Freien verwenden. Beim Grillen auf ausreichend Abstand zu Hauswänden, Vordächern, Bäumen, Pflanzen und brennbaren Gegenständen achten, denn es besteht eine **erhöhte Brandgefahr** durch Funkenflug. Bitte achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen und insbesondere beim Entfachen des Feuers, weder sich, Ihre Kinder, Nachbarn oder andere gefährden. Bei geschlossenen Grillsystemen ist darauf zu achten, immer die Zu- und Abluft offen zu halten. **Standstabilität!** Bitte prüfen Sie, dass Ihr Grillgerät einen sicheren Stand hat und auch beim Anbringen des Flammlachsboards dieser nicht kippen kann.



Gegenstück Halter zur Montage
auf dem Grillrost mit 2
Inbusschrauben M5
und 2x Flügelmuttern M5/

additional holder to mount the
board onto a grill grate with 2
socket-head screws M5 and 2
wing nuts



* Abb. weicht vom aktuellen Produkt ab

* Bitte beachten Sie, dass die oben dargestellte Abbildung eine ältere Version des Produktes zeigt. In der neuen, verbesserten Version wurde das Mittelloch zur Befestigung der Edelstahlspange verlängert (Langloch), damit der Fisch noch besser fixiert und gegart werden kann.

2 Lieferumfang

1x **Flammlachsbrett** aus Kirschholz (Maße: 150x500x25mm)

1x **Flammlachsspange** (mit optional zu verwendender Sicherungsschraube mit Flügelmutter)

1x **Bretthalter**

Universalhalterung für Grillroste (bestehend aus, 1x halbrunden Halter mit Einsteckraster, 1x Gegenstück Halter, 2x Inbusschrauben M5, 2x Flügelmuttern M5, 1x Brettaufnahme)

3 Anwendungsbereiche und Funktionsweise des Flammlachsgrillens

Das Axtschlag® Flammlachsbrett dient zur Zubereitung und Fixierung von Lachsfilet oder anderen Lebensmitteln auf dem Flammlachsbrett. Der Lachs wird mit Hilfe der Flammlachsspange auf dem Brett fixiert und kann durch die Flammlachshalterung und den Universalhalter für Grillroste an **allen gängigen Grillgeräten, Feuerschalen, Feuertonnen, Feuerkörben und Smokern** mit einer Materialstärke bis zu 7mm befestigt werden. Mittels Wärmequelle (Holzfeuer, Holzkohlebrand, Gasgrill, Elektrogrill) wird das Lebensmittel, ca. 60-70 Grad zur Wärmequelle geneigt, gegart. Bitte beachten Sie je nach Lebensmittel die Kerntemperatur, die Sie mindestens erreichen müssen - bei Lachs und Lachsforelle sind das ca. 60 Grad Celsius.

4 Montageanleitung

Das Anbringen der Halterung auf dem Grill oder der Feuerschale muss vor dem Anfeuern beziehungsweise Einschalten des Gerätes erfolgen!

4.1 Montage der Universalhalterung an einem Grillrost

Das halbkreisförmige Element der Grillrosthalterung ist, wie im Bild 1 zu sehen, auf dem Grillrost zu platzieren und mit dem Gegenstück (Bild 2) auf der Unterseite des Rostes mittels den zwei Flügelmuttern und Inbusschrauben zu befestigen. Die Halterung ist mit Hilfe der Flammlachshalterung und des -bretts so zu platzieren, dass im Betrieb das Flammlachsbrett hineingestellt und auch wieder entnommen werden kann.

Bild 1:

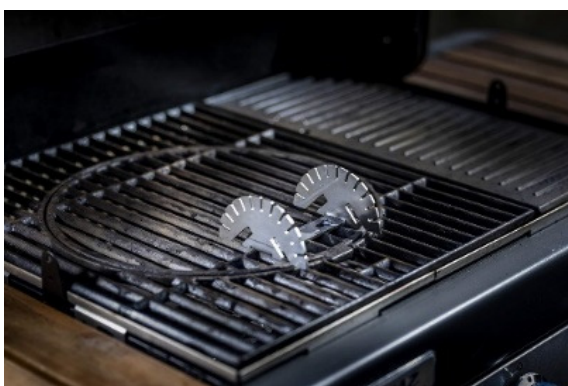


Bild 2:



Achtung! Bitte ziehen Sie die Schrauben nur handfest an, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Grillrostes beschädigt wird. Um das Kippen zu verhindern, achten Sie bitte darauf den Halter nicht an beweglichen Teilen des Grillrostes zu montieren. Ist die Halterung für den Grillrost montiert, überprüfen Sie noch einmal, ob sich das Flammlachsbrett problemlos im Grillgerät platzieren lässt. Wenn nicht, nehmen Sie entsprechende Korrekturen vor.

4.2 Wässern und Lage des Holzfeuers

Es ist nicht nötig das Flammlachsbrett vor der Anwendung zu Wässern, mit dem Wässern provoziert man eine zusätzliche Verformung des Brettes und die Haltbarkeit des Brettes wird nicht wesentlich verlängert.

Achten Sie stattdessen darauf, dass gerade im unteren Bereich des Flammlachsbrettes die Glut mindestens 25 cm vom Brett bzw. vom Feuerschalenrand entfernt ist und machen Sie nur ein kleines Feuer. Platzieren Sie das Holzfeuer auf der gegenüberliegenden Seite vom Flammlachsbrett und benutzen Sie zum Feuer machen nur eine Seite der Feuerschale.

4.3 Aufstecken der Flammlachshalterung auf eine Feuerschale, Feuerkorb, Feuertonne, Smoker

An Feuerschalen, Feuerkörben, Feuertonnen oder Smokern kann der Flammlachshalter direkt auf den Rand gesteckt werden (Bild 3). Die zwei unterschiedlich großen Aussparungen ermöglichen das Anbringen an unterschiedlichen Materialstärken. (3-7mm). Bitte benutzen Sie den Flammlachshalter nicht bei Feuerschalen, Feuerkörben und Feuertonnen unter 3 mm Materialstärke.

Bild 3:



Kontrollieren Sie den Anstellwinkel und festen Halt des Bretts vorab, um ein Kippen zu verhindern. Der Anstellwinkel ist anhand des Rasters immer so zu wählen, dass der Lachs nicht direkt mit den Flammen in Berührung kommt (Bild 3).

4.4 Klemmen des Lebensmittels

Vor der ersten Anwendung des Bretts entfernen Sie die Folie. Bitte salzen Sie den Fisch 1-2 Stunden vor der Zubereitung. Platzieren Sie den Fisch/Filet mittig auf dem Brett mit der Hautseite zum Brett und dem Kopfteil nach unten. Anschließend wird der Fisch mit Hilfe der Flammlachsspange auf dem Brett fixiert, so dass er sicher aufgestellt werden kann. Die Flammlachsspange ist durch die Bohrung des Bretts und am oberen Ende durch den Bügel zu befestigen (Bild 4;5). Zur zusätzlichen Sicherung ist in der Spange und im Brett, mittig eine Bohrung, so dass mit Hilfe der Sicherungsschraube das Gut durchstochen und fixiert werden kann (Bild 6).

Bild 4:



Bild 5:



Bild 6:



4.5 Anwendungsvarianten

Je nach Gerät gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, das Flammlachsbrett zu nutzen. Anwendungshinweise finden Sie in nachfolgender Liste.

4.5.1 Verwendung an einer Feuerschale, Feuerkorb und Feuertonne

Das Flammlachsbrett wird nur mit der Flammlachsbretthalterung an die Feuerschale angebracht und leicht zur Schale geneigt. Das Lachsfilet sollte dabei nicht direkt mit den Flammen Kontakt haben.

Verwenden Sie zum Feuern nur trockenes, unbehandeltes Holz und nur folgende Holzarten: Buche, Erle, Birke, Kirsche, Apfel. Sind diese Holzarten nicht zur Hand, verwenden Sie Grillkohle und lassen diese durchglühen. Verwenden Sie nicht zu viel Holz und lassen Sie das Holz vor der Anwendung ordentlich durchbrennen, so dass ein Glutnest ohne viel Rauchentwicklung vorhanden ist. Platzieren Sie das Feuer auf der gegenüberliegenden Seite vom Flammlachsbrett und lassen Sie mindestens 25 cm Platz zum Rand (*Bild 3*)

Tipp: Bei starkem Wind bitte das Flammlachsbrett auf die windabgewandte Seite stellen um ein Verbrennen zu vermeiden.

4.5.2 Verwendung am Kugelgrill (mit Holzkohle oder Gas betrieben) bzw. offenen Holzkohlegrill

Bedingung ist das vorherige Anbringen der Universalhalterung am Grillrost. Bringen Sie den Flammlachshalter auf die Universalhalterung an und neigen Sie den Lachs zur Hitze.

4.5.3 Verwendung im Gasgrill bei offenem Deckel

Bedingung ist das vorherige Anbringen der Universalhalterung für den Grillrost. Bringen Sie den Flammlachshalter auf der Universalhalterung an und neigen Sie den Lachs zur Hitze.

4.5.4 Verwendung am Smoker unter Verwendung der Sidefirebox

Das Flammlachsbrett wird nur mit der Flammlachsbretthalterung an den Smoker angebracht und leicht zum Feuer geneigt. Das Lachsfilet sollte dabei nicht direkt mit den Flammen Kontakt haben.

5 Pflege und Reinigung

Das Flammlachsbrett mit klarem, warmen Wasser und Spülmittel gründlich reinigen und stehend, mit genügend Freiraum, trocknen lassen. Reinigen Sie auch die Bohrungen im Holz gründlich. Die Metallteile sind spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie, dass das Flammlachsbrett ein Naturprodukt ist und sich während und nach der Anwendung verformen wird. Das schränkt die Anwendung jedoch nicht ein.

6 Rezeptvorschlag

Das Lachsfilet mit der Flammlachsspange auf dem Kirschholzbrett fixieren. Mit dem Axtschlag BBQ Rub für Lachs oder Salz würzen und kurze Zeit einziehen lassen. Nach ca. 20- 30 Minuten, je nach Wetterlage und Windrichtung, ist der Lachs servierfertig. Dies erkennt man daran, dass das Eiweiß ausgetreten ist.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem Axtschlag® Flammlachsbrett. Weitere Tipps und Rezepte finden Sie auf www.axtschlag.de.

Axtschlag GmbH

| Kolberger Str. 11 | 15754 Heidesee | Telefon: +49(0)33767 899 537 | Email: info@axtschlag.de | www.axtschlag.de |
