



415181 – Spanferkelgrill

	<p>Allgemeine Informationen</p> <p>Arbeitshöhe 96cm Kohlekorb: Sufenlos, vertikal verstellbar Spiesslänge 100cm Traglast max 25kg Thermometer: Aluminium Handrad Fettwanne mit Ablauf und 3 GN-Behälter</p> <p>Bereifung 150/50 Niederquerschnittsreifen, 6.5 Zoll Tiefbettfelgen Fahrgestell: Lenkachse vorne Deichsel: abnehmbar Bremse: Radverriegelung</p>
	<p>Bedienung</p> <p>Gebrauchsanweisung Spanferkel</p> <p>Wichtig bei der Vorbereitung ist eine genaue Planung der Feier sowie Zeiteinteilung beim Grillen. Am Vortag würzt man die Spansau, damit das Salz kräftig einziehen kann. Alternativ lässt man das Spanferkel durch die Metzgerei professionell würzen und die Haut einritzen – hat auch den Vorteil, dass es bis kurz vor dem Grillen kühl gelagert ist.</p> <p>Das Spanferkel kräftig von innen und aussen mit Salz einreiben. Einstiche im Schinken und in der Schulter, um mit Salz das Fleisch von innen zu würzen. Knoblauch zerdrücken, mit Pfeffer, Paprika und Öl mischen und die Rippen von innen einreiben (sofern Kümmel gewünscht diesen mahlen und mit der Knoblauch-Öl Paste vermischen). Paprika-Pfeffer und Öl mischen und die Spansau von aussen damit einreiben. Sofern möglich die Haut vorsichtig mit einem guten Messer in Karos einritzen. Das Spanferkel auf dem Spiess befestigen. Dabei die Vorderpfoten eng an die Backen binden (am Besten mit einem dickerem Draht.) Die Hinterläufe nach Hinten „spannen“. Den Bauch mit Draht zunähen, das Ferkel in ein Tuch einwickeln und kühl für den kommenden Tag lagern.</p> <p>Holzfeuer aufbauen und anzünden. Wenn das Holzfeuer schön brennt nach und nach einen halben Sack Kohle aufbringen, bis sich eine schöne Glut entwickelt. Nun den Spiess auf die Böcke montieren und mit einem guten Abstand zur Glut langsam das grillen beginnen. Gleichmässig die Haut von aussen mit Öl bepinseln. Beim Grillen fängt das Ferkel an zu „schwitzen“. Immer wieder in regelmässigen Abständen die Haut einölen (ca. alle halbe Stunde). Nach der ersten Grillstunde kann man die Glut näher an das Ferkelchen schieben – später nach und nach anpassen um eine höhere Effektivität der Kohle zu erreichen. Je nach Grösse des Spanferkels dauert es länger, bis alles fertig ist. Immer wieder mal mit einem Fleischthermometer die Temperatur messen. Das fertige Spanferkel hat eine innere Temperatur überall von mind. 70° C – Ideal ist eine Temperatur von 70–80° C.</p>

Hinweis:

Sofern Hitzeblasen auf der Haut entstehen, diese mit einer Spitze anstechen. Wenn die Haut sich vom Fleisch lösen sollte bzw. aufplatzt, diese mit kleinen Metallspießen befestigen.

Tipp:

Ideales Hilfsmittel ist ein Fleischthermometer. Hinter der Keule, tief in das Fleisch eingestochen, sollte eine Temperatur von mind. 70° C sein. Ideal ist eine Temperatur von 70–80° C.

Kalkulation:

Feier mit:	Beispiel:	Grilldauer:
15–20 Personen	18 Pers., 20 kg lebend, 15 kg	grillbereit ca. 6 h
20–30 Personen	28 Pers., 25 kg lebend, 18 kg	grillbereit ca. 6–7 h
30–40 Personen	40 Pers., 38 kg lebend, 27 kg	grillbereit ca. 7 h
35–45 Personen	40 Pers., 41 kg lebend, 29,3 kg	grillbereit ca. 8 h
40–50 Personen	50 Pers., 45 kg lebend, 32 kg	grillbereit ca. 8 h

Pflege und Wartung

Entfernen Sie lose Ablagerungen mit einem nassen Schwamm. Vermeiden Sie, die Oberfläche durch Trockenwischen zu zerkratzen. Verwenden Sie dann ein weiches, sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser. Sie können auch handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Nach der Reinigung immer mit frischem Wasser abwaschen, um verbleibendes Reinigungsmittel zu entfernen. Mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen. Nach der Reinigung können Sie den Grill mit handelsüblichem Pflanzenöl einreiben, dies vermindert die Flugrostbildung.

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder Scheuerpads, da diese permanente Markierungen auf den Oberflächen hinterlassen. Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken von der Oberfläche zu entfernen, da diese gesundheitsschädlich sind und nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen. Ausserdem können damit versehentlich die Beschriftungen auf dem Frontpanel entfernt werden.

Für einen fortlaufenden sicheren und störungsfreien Betrieb befolgen Sie einfach diese Anweisungen:

- Legen Sie den Boden der Grillwanne vor dem Einsatz mit einer Lage Alufolie aus. Entfernen Sie diese Alufolie immer nach dem Einsatz, um die Ansammlung von Fett zu verhindern. Ein durch Fett verursachtes Feuer kann zu Schäden am Gerät führen, die nicht von der Gewährleistung abgedeckt sind.
- Verwenden Sie zum Reinigen heisses Seifenwasser und vermeiden Sie schleifende Reinigungsmittel oder Bürsten, da diese die Oberfläche und die Beschriftungen stark verkratzen können. Reinigen Sie das ganze Gerät nach jedem Gebrauch gründlich, um es in guter Betriebsbereitschaft zu halten.
- Halten Sie die Spießstange, sowie die Fleischhaken, Griffe und die Edelstahlschalen immer sauber, da diese in Kontakt zu Ihrem wertvollen Grillgut kommen.

	<p>Der Spanferkelgrill wird von uns TOP EVENTS gereinigt, wir bitten Sie jedoch eine kleine Vorreinigung durchzuführen.</p> <p>Sicherheitshinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerät nur im Freien betreiben. • Der Spiessmotor muss vor Wasser oder Dampf geschützt und darf nicht im Regen verwendet werden. • Der Stecker des Spiessmotors muss über eine abgesicherte Steckdose angeschlossen werden. • Der Anschluss über eine festverlegte Leitung ist nicht gestattet. Er sollte jedoch nicht bei feuchter Witterung verwendet werden, weil es zu einem Stromschlag kommen kann. • Gerät stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen. • Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr. • Reparaturen am Gerät nur durch TOP EVENTS. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
	<p>Reinigung</p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p>
	<p>Anschluss</p> <p>Holzkohle und Elektro T13</p>