

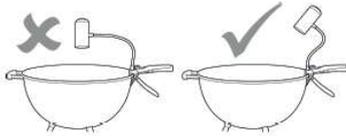


Bedienungsanleitung

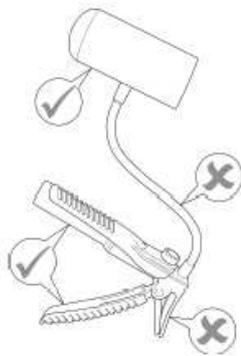
Der BBQ Dragon versorgt Feuer mit einem stetigen, langsamen aber jedoch starkem Luftstrom. Er minimiert die Wartezeit, bis Grillkohle die optimale Temperatur zum Grillen erreicht. Auch andere Feuerstellen werden schneller entfacht. Feuer ist ein Produkt aus einem Brennstoff, Holz oder Kohle und Sauerstoff. Je mehr Sauerstoff zur Verfügung steht, desto schneller und heißer brennt das Feuer. Der BBQ Dragon nutzt eine patentierte Technologie um Feuer mehr Sauerstoff zu geben. Es kann beim Grillen genutzt werden, aber auch bei anderen Feuern die Sie zum brennen bringen, beschleunigen oder erhitzen wollen.

Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch, da Fehler bei der Benutzung zu Verletzungen und Schäden führen können.

- Positionieren Sie den BBQ Dragon niemals direkt über der Feuerstelle. Das Gerät muss so ausgerichtet werden, dass es kalte Luft vom Feuerplatz fern hält. Fehler bei der Aufstellung können das Gerät beschädigen.



- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem BBQ Dragon. Die Innenseite der Klammer und der flexible Hals können heiß werden und bei Berührung Verbrennungen verursachen. Nutzen Sie den Kunststoffgriff und das Edelstahl-Lüftergehäuse um den BBQ Dragon neu zu positionieren. Stellen Sie vor jeder Berührung sicher, dass das Gerät kühl ist.
- Bitte beachten Sie die Batteriepolartität (+/-) beim Einlegen in den BBQ Dragon.
- Um das Verletzungsrisiko zu minimieren nutzen Sie bitte nur wieder aufladbare Batterien. Nutzen Sie keine anderen Batterietypen, da diese platzen könnten und somit zu Schäden und Verletzungen führen können.
- Achten Sie darauf, dass der BBQ Dragon nicht nass wird. Wasser kann Schäden an den Batterien und an den elektronischen Komponenten hervorrufen
- Achten Sie darauf, das Gerät so zu positionieren, dass durch den Wind kein Feuer in das Lüftergehäuse geraten kann, da sonst Schäden am Gerät entstehen.
- **Dieses Produkt sollte nur von erfahrenen Personen genutzt werden und darf nicht in die Hände von Kindern oder körperlich bzw. geistig eingeschränkten Personen gelangen.**
- **Treffen Sie ausreichende Vorsichtsmaßnahmen im Umgang mit Feuer. Fehler beim Umgang können schwere Brände, Schäden an Gegenständen und Verletzungen verursachen.**



- Wenn die Kohle angefangen hat zu brennen, warten Sie 2-3 Minuten bevor Sie den BBQ Dragon zum Einsatz bringen.
- Positionieren Sie das Gerät so, dass die kühle Luft außerhalb des Grills auf das Feuer geleitet wird. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Luftzufuhr für Ihr Feuer ein.
- Lassen Sie den BBQ Dragon so lange an Ihrem Grill befestigt, bis die Kohle grau und bereit ist, dies dauert ca. 5-7 Minuten bei einer kleinen Kohlemenge. Bei einer größeren Menge ca. 7-10 Minuten.
- Wenn die Kohlen durchgezogen sind, entfernen Sie das Gerät von Ihrem Grill.
- **Tipp:** Sie können den BBQ Dragon jederzeit neu aufstellen, damit Ihr Feuer von allen Seiten gleichmäßig mit Sauerstoff versorgt wird. Fassen Sie das Gerät jedoch dabei immer am Kunststoffgriff an, da das restliche Gerät heiß wird.
- **Tipp:** Sie können das Gerät ebenfalls dazu nutzen, Kohlen wieder zu entzünden, die begonnen haben auszukühlen. Auch wenn Sie neue Kohlen nachlegen wollen, können Sie das Gerät zum Einsatz bringen um diese schneller zum Brennen zu bringen. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein und warten Sie bis ihr Feuer die gewünschte Stärke erreicht hat.

Bedienung von Keramik-Grills und Smokern

Keramik-Grills arbeiten, indem sie einen vertikalen Luftstrom im Inneren erzeugen. Um diesen Effekt zu verstärken, können Sie den BBQ Dragon zur Hilfe nehmen. Um die Befuerung zu starten oder die Temperatur zu erhöhen:

1. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Luft in den unteren Teil des Grills geblasen wird. Dies ist möglich, indem Sie den BBQ Dragon am Bein des Grills befestigen und das Lüftergehäuse auf die Luftzufuhr des Grills ausrichten.
2. Schalten Sie das Gerät ein und stellen die gewünschte Luftzufuhr ein.
3. Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Kohlen glühen und die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

Tipp: Passen Sie genau auf. Der BBQ Dragon kann die Temperatur Ihres Grills in kürzester Zeit auf 300° C erhitzen.

Smoker erfordern die Zugabe von Holz zur Kohle, um Rauch zu produzieren. Wenn die Tür des Grills geöffnet wird, sinkt die Temperatur und es dauert länger um Ihr Essen zu räuchern.

Nutzen Sie den BBQ Dragon um die Befuerung zu starten oder die Temperatur Ihres Smokers zu erhöhen:

1. Positionieren Sie das Gerät so, dass die Luft auf die Kohlenkammer trifft. Befestigen Sie den BBQ Dragon dafür an der Tür, einem Bein oder auf dem Boden.
2. Schalten Sie das Gerät ein und bestimmen Sie die Geschwindigkeit des Luftstroms.

Bedienung von einem Holzkohlegrill

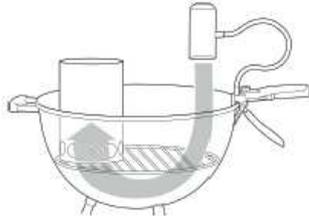
- Zünden Sie die Holzkohle an. Es empfiehlt sich, die BBQ Dragon Anzünder zu verwenden. Sie können aber auch jeden anderen Anzünder verwenden, den Sie normalerweise nutzen würden.

3. Schalten Sie das Gerät ab, sobald die Kohlen glühen und die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

Tipp: Wir empfehlen Ihnen bei der Nutzung des Gerätes bei einem Smoker nur eine geringe Geschwindigkeit einzustellen, da bei hohen Geschwindigkeiten die Gefahr besteht, dass Asche aufgewirbelt wird und sich auf Ihr Essen legt.

Bedienung bei der Nutzung eines Kohle-Kamins

1. Befüllen Sie den Kamin und stellen Sie ihn an eine Seite Ihres Kessel-förmigen Grills über einen Anzündler.



2. Befestigen Sie den BBQ Dragon an der gegenüberliegenden Seite des Grills und positionieren Sie die Lüftung so, dass der Luftstrom von unten auf Ihren Kamin trifft. Die Form Ihres Grills wird die Luft so umleiten, dass die Kohle in einem Bruchteil der normalen Zeit bereit sein wird, trotz der Nutzung eines Kamins.

Bedienung für Kamine, Lagerfeuer, Feuerstellen und Holzöfen

1. Nutzen Sie einen Anzündler um Ihr Feuer zu starten.
2. Sobald das Holz angefangen hat zu verbrennen, stellen Sie den BBQ Dragon so auf, dass die Luft auf das Feuer trifft. Sie können es an jeder beliebigen Stelle befestigen. Das kann ein Tischbein sein, ein Ast, die Tür des Ofens oder ähnliches.



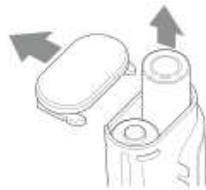
3. Schalten Sie den Dragon ein und stellen die gewünschte Geschwindigkeit ein.

Tipp: Der BBQ Dragon kann zum neu entzünden eines erlöschenden Feuers genutzt werden. Auch wenn Sie mehr Holz auf das Feuer legen kann das Gerät Ihnen behilflich sein. Positionieren Sie das Gerät einfach zum Feuer, stellen Sie es ein und beobachten Sie wie Ihr Feuer zu neuem Leben erwacht.

Batteriewechsel

1. Entfernen Sie die Batteriefach-Klappe.

2. Entnehmen Sie die alten Batterien und entsorgen Sie sie umweltgerecht. Schmeißen Sie Batterien niemals ins Feuer, da diese explodieren und somit schwere Verletzungen verursachen können.



3. Fügen Sie neue Batterien ein, achten Sie dabei auf die Batteriepolarität.

4. Fügen Sie die Batteriefach-Klappe wieder ein.

Nutzung von wieder-aufladbaren Batterien

Ihr BBQ Dragon ist mit einem Micro-USB Eingang ausgestattet. Dies erlaubt es Ihnen wieder-aufladbare Batterien zu nutzen und diese dann über diesen Eingang und ein entsprechendes Kabel zu laden. Laden Sie niemals Alkaline Batterien. Sie können Ihre eigenen aufladbaren Batterien nutzen und sie mit jedem beliebigen Kabel aufladen oder das „High-Power-Auflade-Set“ kaufen.

1. Stellen Sie sicher, dass die Akkus richtig im Gerät liegen.

2. Stecken Sie Ihr USB-Kabel in den Micro-USB-Eingang ein. Die rote Ladelampe wird aufleuchten und zeigen, dass das Gerät aufgeladen wird. Sie können den BBQ

Dragon auch an der Steckdose oder Ihrem Autokabel aufladen.

3. Nach ca. 20 Stunden ist das Gerät vollständig aufgeladen. Es ist nicht notwendig das Gerät gleich auszustechen, da es so konzipiert ist, dass die Batterien trotz weiterer Stromzufuhr keinen Schaden nehmen können.

Tipp: Wir empfehlen Ihnen das Gerät über Nacht zu laden, damit Sie sicher gehen können, dass der BBQ Dragon für den nächsten Gebrauch bereit ist.

Tipp: Wenn Sie vergessen haben Ihre Batterien zu laden, können Sie jederzeit die aufladbaren Batterien durch normale Batterien ersetzen.

Tipp: Bitte recyceln Sie die aufladbaren Batterien und werfen Sie sie nicht in den regulären Müll. Alle aufladbaren Batterien beinhalten Ressourcen die wieder verwertet werden können.

Zusätzliche Tipps

- Wenn Sie den BBQ Dragon anfassen wollen, achten Sie darauf, dass Sie niemals die Klammer und den Hals dafür nutzen, da diese sehr heiß werden können. Nutzen Sie den Kunststoffgriff oder das Lüftergehäuse um das Gerät neu zu positionieren. Beide Stellen wurden dafür entwickelt damit Sie das Gerät auch während dem Gebrauch berühren können. Stellen Sie immer sicher, dass die Stellen kalt sind, bevor Sie sie anfassen.
- Der BBQ Dragon hat verstellbare Geschwindigkeiten um eine Vielzahl von Anwendungen zu bieten. Wenn der beste Stellplatz um Ihre Kohlen zu erreichen weiter weg ist, können Sie das Gerät mit einer hohen Geschwindigkeit einstellen damit die Kohlen optimal mit Sauerstoff versorgt werden. Die optimale Geschwindigkeit für die Luftzufuhr ist abhängig von der Größe des Grills, der Menge der Kohle und der Größe des zu grillenden Objektes.
- Funkenflug? Senken Sie die Geschwindigkeit.
- Mit Höchstgeschwindigkeit wird Ihre Kohle schneller heiß, verbrennt aber auch schneller. Finden Sie die beste Geschwindigkeit die zu Ihrem Grill-Stil passt.
- Lassen Sie Ihren Grill und den BBQ Dragon nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie den BBQ Dragon nicht für längere Zeit auf Ihrem Grill. Sie werden feststellen, dass ein mit dem BBQ Dragon gestartetes Feuer um ein vielfaches heißer wird als ein herkömmliches Feuer. Wenn Sie das Gerät zu lange auf dem Grill lassen, kann dies zu Verletzungen oder Schäden führen.

Der schnellste Weg um Ihr Feuer zu zünden



Hochleistungslüfter - liefert eine hohe Menge kühler Luft mit niedriger Geschwindigkeit um die Kohle zu entzünden ohne Asche aufzuwirbeln

Flexibler Edelstahl Hals – Positionieren Sie den Dragon da wo Sie ihn benötigen

Edelstahl Konstruktion – falls Sie den Dragon draußen aufbewahren

Grill-Gitter – lassen unerwünschte Dinge außerhalb des Gerätes

Variable Geschwindigkeiten – die richtige Menge an Luft für jede Feuergröße

Micro-USB Eingang – versorgt Ihre aufladbaren Batterien mit Strom

4 AA Batterien – erhöhen die Menge der Starts

Grill Lock™ Design – befestigt den Dragon sicher am Grill

Vielseitige federbelastete Klammer – lässt sich weit öffnen und passt auf eine Vielzahl von Grills, Feuerstellen und mehr

Ergonomische Griffe – sind immer außerhalb des Grills, so bleiben sie immer kalt