

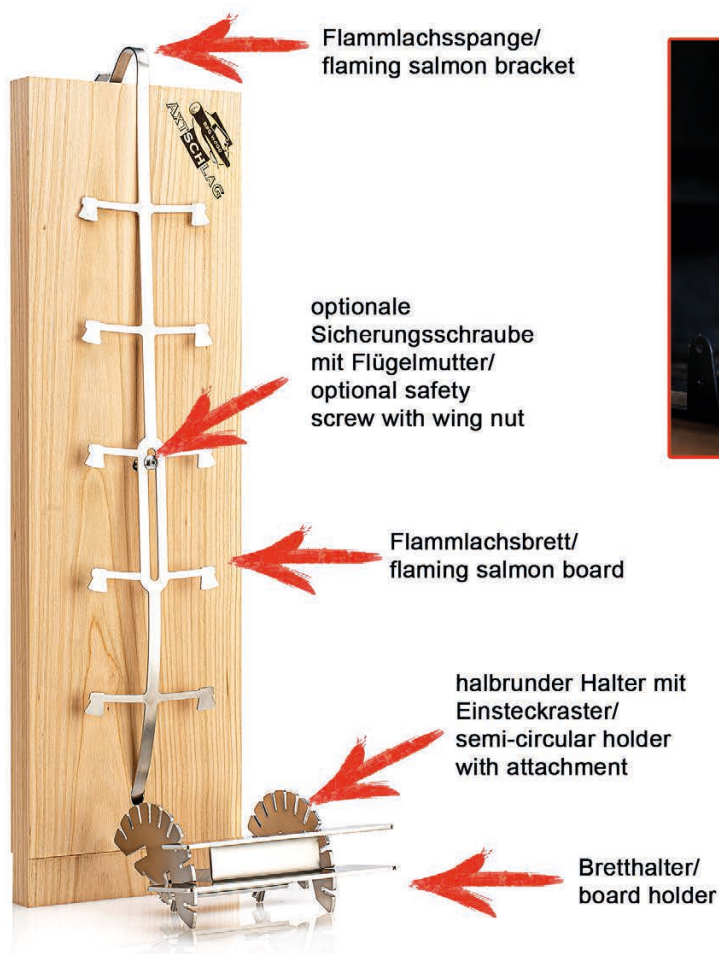
# Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Axtschlag Flammlachsbrettes. 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!** Flammlachsbrett 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 Flammlachsbrettes 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



\* Abbildungen können vom Original abweichen.

## 2 Lieferumfang

1x **Flammlachsbrett** (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 -brettes 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 Brettes 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 Brettes 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 Brettes 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 der 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 Holzbrett fixieren. Mit dem Axtschlag BBQ Rub für Lachs oder Salz würzen und kurze Zeit einziehen lassen. Nach ca. 20 - 30 Minuten garen, 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](http://www.axtschlag.de).

---

### Axtschlag GmbH

| Kolberger Str. 11 | 15754 Heideseen | Telefon: +49(0)33767 899 537 | Email: [info@axtschlag.de](mailto:info@axtschlag.de) | [www.axtschlag.de](http://www.axtschlag.de) |

## 4.5 Various applications

Depending on the equipment you're using, there are different ways of using the flaming salmon board. Tips for use can be found in the following list.

### 4.5.1 For use with a brazier, fire basket, and fire drum

The flaming salmon board should be attached to the brazier with the flaming salmon board mount and slightly tilted toward the bowl of the grill. The salmon fillet should not come into direct contact with the flames.

Only use dry, untreated wood for starting fires, and use the following types of wood: beech, alder, birch, cherry, and apple. If these hard woods are not available, use charcoal and let it reduce to embers before grilling. Don't use too much wood and before you start grilling, let the wood burn through so that there are glowing embers without too much smoke. Place the wood fire on the opposite side of the grill as the flaming salmon board and leave at least 25 cm of space between the board and the edge (*Figure 3*)

**Tip:** If there is strong wind, please place your flaming salmon board on the opposite side from the direction the wind is blowing in order to prevent your food from burning.

### 4.5.2 For use with a kettle grill (operated with charcoal or gas) or an open charcoal grill

First, attach the universal mount to the grill grate. Attach the flaming salmon bracket to the universal mount and tilt the salmon toward the heat.

### 4.5.3 For use with a gas grill with an open cover

First, attach the universal mount to the grill grate. Attach the flaming salmon bracket to the universal mount and tilt the salmon toward the heat.

### 4.5.4 For use with a smoker using a side fire box

The flaming salmon board should be attached to the smoker with the flaming salmon board mount and tilted slightly toward the fire. The salmon fillet should not come into direct contact with the flames.

## 5 Care and cleaning

Clean the flaming salmon board with clear, warm water and dish soap. Allow it to dry with plenty of space around it. Be sure to clean the holes in the wood thoroughly. The metal parts are dishwasher safe. Please note that the flaming salmon board is a natural product and will warp during and after use. However, you can keep using it even if this happens.

## 6 Recipe suggestion

Attach a salmon fillet to the wood board using the flaming salmon bracket. Season the salmon with the Axtschlag BBQ Rub for Salmon or just with salt. Allow it to sit for a short while. After around 20 - 30 minutes of grilling, depending on weather conditions and wind direction, the salmon will be finished. You can tell it's done when the white protein starts to seep out from it.

We hope you enjoy using your Axtschlag® flaming salmon board. For more tips and recipes, please visit us at [www.axtschlag.de](http://www.axtschlag.de)

## 4.2 Rinsing and placing the wood fire

It is not necessarily to rinse the flaming salmon board before use. Water can cause your board to warp, and will not substantially increase the life of your board. Instead, make sure that, in the area under the flaming salmon board, the embers are at least 25 cm away from the board or the edge of the brazier, and only make a small fire. Place the wood fire on the opposite side of the grill as the flaming salmon board and only use one side of the brazier for the fire.

## 4.3 Attach the flaming salmon mount to a brazier, fire basket, fire drum, or smoker

The flaming salmon mount can be attached directly to the edge of braziers, fire baskets, fire drums, or smokers (figure 3). The two sizes of notches make it possible to attach to different material thicknesses. (3-7mm). Please do not use the flaming salmon mount with braziers, fire baskets, and fire drums that have a thickness of under 3 mm.



Figure 3:



Check the angle at which the board is tilted and attach the board firmly to prevent it from tipping over. The board's angle should be selected so that the fish does not come into direct contact with the flames (figure 3).

## 4.4 Attaching food

Before using your board for the first time, remove the foil. Salt the fish 1-2 hours before preparation. Place the fish in the middle of the board with the skin side down, facing the board, and the head pointed downward. After that, attach the fish to the board using the flaming salmon bracket so that it can be securely positioned. The flaming salmon bracket can be attached through the hole in the board and by securing the curved hook at the upper end around the board (figures 4 and 5). For additional security, there are holes in the middle of the bracket and in the board where the safety screw can be threaded through and fastened (figure 6).



Figure 4:



Figure 5:



Figure 6:

## 2 Supplies included

- 1x flaming salmon board (size: 150x500x25mm)
- 1x flaming salmon bracket (with optional safety screw and wing nut)
- 1x board holder
- universal mount for grill grate (consisting of 1x semi-circular holder with attachment notches, 1x mounting plate, 2x socket-head screws M5, 2x wing nuts M5, 1x board mount)

## 3 Various applications and functions for grilling with the flaming salmon board

The Axtschlag® flaming salmon board serves allows you to prepare and secure salmon fillets and other foods on the flaming salmon board. The salmon is attached to the board with the help of our special bracket and - with the use of the flaming salmon mounting plate and the universal bracket for grill grates - can be attached to all **common grills, braziers, fire drums, fire baskets, and smokers** with a material thickness up to 7mm. The food is cooked by exposure to the heat source (wood fire, charcoal fire, gas grill, electrical grill), at around 60-70 degrees Celsius. Please consider the minimum core temperature you need to reach for each different type of food. For salmon and trout, the temperature is about 60 degrees Celsius.

## 4 Assembly instructions

You must attach the mount to the grill or brazier before you light the fire or switch the equipment on!

### 4.1 Attaching the universal mount onto a grill

The semicircular element of the grill mount is placed on the grill as seen in the figure 1. It is attached onto the lower surface of the grill grate by using mounting plate (figure 2) and the two wing nuts and socket-head cap screws. Use the flaming salmon bracket and board to help you see how to place the mount in such a way that the flaming salmon board can be set into the grill and taken out again.

Figure 1:



Figure 2:



**Warning!** Please only tighten the screws by hand so that the surface of the grill grate is not damaged. In order to prevent tipping over, please make sure not to attach the mount to a moving part of the grill grate. Once the mount is installed, check again whether the flaming salmon board can be easily placed into the grill. If not, make the appropriate corrections.

# Instruction Manual

Congratulations on purchasing your Axtschlag Flaming Salmon Board.

If you are happy with our product, **please consider leaving us a product review**. If you have any **problems** with our product, please don't hesitate to contact us by **e-mail or phone**. We would be happy to help you.

## 1 Safety Information

**Warning: danger! (burning)** While you're grilling and for hours afterwards, your grill and its equipment and attachments are very hot. This applies not only to the stainless steel parts, but also to the wood. During the grilling process and for the hours afterward, only touch the equipment with heat-resistant protection.

**Warning: hot!** There is a danger of hot oils spraying out from hot foods. **Children should not use the grill or the brazier!** Only use the flaming salmon board outdoors. While grilling, make sure there is adequate distance between you and the walls of the house, awnings, trees, plants, and other flammable objects because there is an **increased fire risk** due to flying sparks. While you're grilling, and especially when you're starting the fire, please make sure not to endanger yourself, your children, your neighbors, or anyone else. With a closed grill system, you should make sure to keep the air intake and exhaust open. **Stability!** Please make sure that your grilling equipment is securely positioned and that it won't tip over when you attach the flaming salmon board.

Flaming salmon bracket

optionale  
Sicherungsschraube  
mit Flügelmutter/  
optional safety  
screw with wing nut

Flammachsbrett/  
flaming salmon board

halbrunder Halter mit  
Einstecker/  
semi-circular holder  
with attachment

Brethalter/  
board holder

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

