

"Kugelgrill"

Montage- und Betriebsanleitung

Vorwort

Bevor Sie den hochwertigen **GRILLCHEF** Grill in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montage- und Betriebsanleitung sorgfältig durch.

Sie werden schnell feststellen:

Aufbau und Handhabung sind leicht und einfach.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill darf ausschließlich nur für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Es müssen dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

Nur für den privaten Gebrauch!

Sicherer Betrieb des Grillgerätes

Vor Erstgebrauch sollte der Grill ca. 30 Minuten mit Brennstoff (Holzkohle bzw. Briketts) aufgeheizt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



WARNUNG vor Verbrennung!

- ⇒ Der Grill muss während des Betriebes auf einem stabilem und festem Untergrund stehen, da er sonst umkippen kann.
- ⇒ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ⇒ Tragen Sie beim Grillen Grillhandschuhe oder benutzen Sie eine Grillzange .
- ⇒ Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.
- ⇒ **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⇒ **VORSICHT!** Nur Anzündhilfen entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden!
- ⇒ Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.



WARNUNG vor Erstickung!

- ⇒ Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!



GEFAHR für Kinder und Haustiere!

- ⇒ Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- ⇒ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage

Lesen Sie bitte die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung! Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

Beachten Sie bitte: Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

Einzelteilliste







- | | | |
|-----|---------------------------|---|
| 1. | Handgriff | 3 |
| 2. | Lüftungsscheibe | 2 |
| 3. | Haube | 1 |
| 4. | Haubenhalter | 1 |
| 5. | Grillrost | 1 |
| 6. | Kohlerost | 1 |
| 7. | Feuerschüssel | 1 |
| 8. | Stativverstärkung | 3 |
| 9. | Radstativ | 2 |
| 10. | Ascheauffangblechhalter | 3 |
| 11. | Rad | 2 |
| 12. | Drahtablage | 1 |
| 13. | Stativkappe (vormontiert) | 1 |
| 14. | Ascheauffangblech | 1 |
| 15. | Standstativ | 1 |
| 16. | Kohleteiler | 2 |




Montage vorbereiten

Überprüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Liste und Zeichnung die Vollständigkeit der Einzelteile. Legen Sie die Teile und das benötigte Werkzeug zum Zusammenbau bereit.

Verbindungselemente

(AUCH VORMONTIERTE VERBINDUNGSELEMENTE SIND MIT AUFGEFÜHRT!)

					
M6x25	M4x10	M6x10	Ø4	Ø6xØ10	Ø6xØ20
3x	2x	6x	2x	6x	3x

		
M4	M6	M8
2x	6x	2x

Montage durchführen

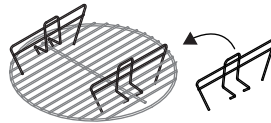


VORSICHT!

Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, da es sonst zu Verletzungen kommt.

Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an, sonst kommt es zu unerwünschten Material-Spannungen.

1. Stecken Sie über jedes obere Stativende (9 + 15) einen Ascheauffangblechhalter (10) und eine Stativverstärkung (8). Montieren Sie die Stative (9 + 15) in der abgebildeten Anordnung an die Feuerschüssel (7). Verwenden Sie die M6x20 Schrauben und Unterlegscheiben $\varnothing 6 \times \varnothing 20$.
2. Hängen Sie die vordere Nase der Drahtablage (12) in die untere Bohrung des Standstatives (15). Führen Sie die Enden der Drahtablage (12) durch die unteren Bohrungen in den Stativen (9). Montieren Sie die Räder (11) mittels der Stopfmutter M8 an die Enden der Drahtablage (12).
3. Verschrauben Sie zwei der Handgriffe (1) an der Feuerschüssel (7) mittels der M6x10 Schrauben, Unterlegscheiben $\varnothing 6 \times \varnothing 10$ und Muttern M6. Der Haubenhalter (4) wird an der Innenseite der Haube (3) mittels M6x10 Schrauben, Unterlegscheiben $\varnothing 6 \times \varnothing 10$ und Muttern M6 mit dem Handgriff (1) befestigt.
4. Befestigen Sie die Lüftungsscheiben (2) mit M4x10 Schrauben, Unterlegscheiben $\varnothing 4$ und Muttern M4 von außen an der Feuerschüssel (7) und an der Haube (3).
5. Klemmen Sie das Ascheauffangblech (14) in die Ascheauffangblechhalter (10) zwischen den Stativen (9 + 15).
6. Setzen Sie den Kohlerost (6) und den Grillrost (5) in die Feuerschüssel (7) ein. Bei Bedarf setzen Sie die Kohleteiler (16) auf den Kohlerost (6).



Beachten Sie auch die Hinweise auf den Folgeseiten.



WARNUNG!

Der Grill muss während des Betriebes auf einem stabilem und festem Untergrund stehen, da er sonst umkippen kann.

Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes

Der Grill muß während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.

Verwenden Sie nur ungefährliche Anzündmittel (wie z.B. LANDMANN-Feststoffanzünder).

Der Brennstoffbehälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 kg.

Vor Erstgebrauch sollte der Grill ca. 30 Minuten mit Brennstoff (Holzkohle bzw. Briketts) aufgeheizt werden.

Direktes Grillen

Die wohl bekannteste und am meisten angewandte Methode.

Unter direktem Grillen versteht man das Garen des Grillgutes in unmittelbarer, waagerechter Lage über der Wärmequelle (Holzkohle, Gasbrenner, Elektroheizelement). Die Wirkung der Wärmestrahlung auf das Grillgut ist bei dieser traditionellen Methode am stärksten und hält die Garzeit niedrig (Kurzgebratenes).

Kugel- und Haubengrills verfügen zusätzlich über einen Haubendeckel, sowie Lüftungsschieber in Haube und Kohlebecken. Mit geschlossener Haube und geöffnetem Zustand der Lüftungsschieber kann die Garzeit weiter

verkürzt werden; gleichzeitig kommt das Holzkohlearoma noch stärker zur Geltung.

Allerdings besteht beim ungeschützten, direkten Grillen auch immer die Möglichkeit, daß vom Grillgut abtropfendes Fett oder Marinade in die Wärmequelle gelangt und dort verbrennt.

Im Falle von stark fettigem oder mariniertem Grillgut empfiehlt sich der Einsatz einer Grillschale aus Aluminium oder besser aus emailliertem Stahlblech.



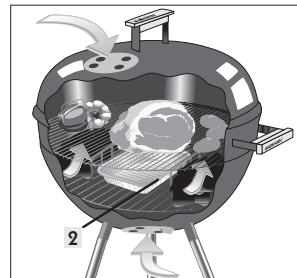
Indirektes Grillen

Um die Feuerschüssel für das indirekte Grillen vorzubereiten, werden die sogenannten Kohleteiler (16) (meist Gitterwände aus Draht) in die dafür vorgesehenen Halterungen des Behälters bzw. auf den im Behälter liegenden Kohlerost gesetzt. Somit wird die Feuerschüssel in drei Zonen unterteilt: Zone 1 und 3 sind die Zwischenräume zwischen Kohleteilern (16) und Seitenwand des Brennstoffbehälters.

Zone 2 ist der Raum zwischen den Kohleteilern (16). Dieser Raum bleibt frei. Hier können Sie ggf. eine Tropfschale oder einen Teller zum Auffangen des herabtropfendes Fettes platzieren. Die Zonen 1 und 3 werden mit Brennstoff befüllt und dieser gemäß der Zündanleitung entzündet. Sobald der optimale Glutzustand erreicht ist, kann mit dem indirekten Grillen begonnen werden.

Der oberhalb der Glut liegende Grillrost ist meist so ausgebildet, daß über den Zonen 1 und 3 noch Platz zum direkten Grillen bleibt, sodass beide Varianten gleichzeitig betrieben werden können. Zum langsamen und schonenden, indirekten Grillen benötigen Sie immer eine Haube. Mit dieser wird die Feuerschüssel abgedeckt und somit ein geschlossener Garungsraum gebildet.

Die Lüftungsschieber am Boden der Feuerschüssel und an der Oberseite der Haube müssen beim indirekten Grillen zwecks Sauerstoffzufuhr geöffnet sein. So wirkt der Garungsraum prinzipiell wie ein Umlufttherm. Die Garungszeit ist beim indirekten Grillen natürlich deutlich länger als beim direkten Grillen. Ein Wenden des Grillgutes und somit ein häufiges Öffnen der Haube ist aber nicht notwendig, da die Wärmezufuhr von allen Seiten erfolgt.



Anzünden des Brennstoffes



WARNUNG vor Verbrennung!

Beim Anzünden mit Benzin oder Spiritus kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Benutzen Sie nur ungefährliche Verbrennungsmaterialien, wie z.B. Feststoffanzünder. Der Grill muss während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

1. Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse von **LANDMANN**, wie **LANDMANN**-Holzkohle, **LANDMANN**-Briketts und **LANDMANN**-Feststoffanzünder.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts auf dem Kohlerost (6) auf. Beim indirekten Grillen befüllen Sie den Zwischenraum zwischen Kohleteiler (16) und Feuerschüsselwand (7) mit Brennstoff. Der Raum zwischen den Kohleteilern(16) bleibt beim indirekten Grillen frei.
3. Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz an. Legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle bzw. Briketts.
4. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Feuerschüssel (7) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts.
5. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie das Brenngut, mit einem geeigneten Metall-Werkzeug, gleichmäßig in der Feuerschüssel (7).
6. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Reinigung / Pflege



WARNUNG vor Verbrennung!

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen. Benutzen Sie niemals Wasser, um den heißen Grill abzuschrecken. Es kommt sonst zu Verbrennungen und Verbrühungen.

Zur Erhaltung des schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

1. Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Sind die emaillierten Teile stärker beschmutzt, verwenden Sie einen handelsüblichen Emailreiniger (Backofenreiniger). Beachten Sie die Anweisung des Herstellers des anzuwendenden Mittels.
3. Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem rostfreiem Putzkissen.

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen

Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.