

Model 613-401326

Gebrauchsanweisung
Instruction manual

DE

GB



Manufacturer:
EXPO-Börse GmbH
Industriestr. 12
D-49577 Ankum
www.expo-boerse.de

KUGELGRILL

Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Grill möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Grills später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Material:	Emaillierter Stahl
Durchmesser:	43 cm
Höhe:	72 cm
Mit 4 Beinen, 2 Räder und Drahtablage	

Besondere Sicherheitshinweise



- Den Grill nicht in geschlossenen Räumen und/oder Wohnungen, z. B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile oder Boote, verwenden. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- **WARNUNG!** Der Grill wird sehr heiß und darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass Kinder und Tiere einen Sicherheitsabstand einhalten.

- **WARNUNG!** Verwenden Sie niemals Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie ausschließlich Zündmittel gemäß EN 1860-3
- Darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.

Der Grill sollte vor dem Anzünden auf eine feste, ebene Oberfläche gestellt werden.

Die Oberfläche muss nicht-entflammbar sein, z. B. Fliesen, Pflastersteine oder gestampfte Erde. Unter oder in der Nähe des Grills darf es keine entzündlichen Objekte wie Gras, Pflanzen oder Abfall geben.

Wir empfehlen, den Grill anzuzünden und die Briketts mindestens 30 Minuten lang rotglühend zu lassen, bevor mit der Zubereitung begonnen wird.

Beginnen Sie mit der Zubereitung erst, wenn der Brennstoff einen Überzug aus Asche hat. Gießen Sie **NIEMALS** Feuerzeugbenzin, Benzin, Paraffin oder andere entzündliche Flüssigkeiten in den Grill, während er heiß ist.

Dies kann Flammen oder Explosionen verursachen, die zu schweren Verbrennungen führen können!

Entsorgen Sie niemals Glut oder heiße Asche aus dem Grill in Abfallsäcken.

Verwenden Sie verschiedene Grillutensilien für rohes und zubereitetes Fleisch.

Halten Sie sie getrennt, um die Übertragung von Bakterien auf das zubereitete Fleisch und die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden.

Zusammenbau

Es wird auf die Abbildungen im hinteren Teil dieser Gebrauchsanweisung verwiesen.

1. Schrauben Sie den Handgriff (16) an der Außenseite des Deckels (1) und schrauben Sie die Deckelhalterung (17) an der Innenseite des Deckels mit Schrauben (15), Scheiben (18) und Muttern (19) fest.
2. Schrauben Sie die Handgriffe (22) am Kessel (4) mit 2 Schrauben (23) und 2 Muttern (24) an jeder Seite fest.
3. Setzen Sie auf jedes Bein (6, 7) eine Beinhalterung (5) und schrauben Sie die Beine mit Schrauben (20) und Scheiben (21) am Kessel fest.
Achten Sie darauf, dass sich der eine Handgriff (22) zwischen den 2 kurzen Beinen (6) und der andere Handgriff sich zwischen den 2 langen Beinen (7) befinden muss.
Drehen Sie die Beine so, dass sie zu der Drahtablage und den Rädern korrekt ausgerichtet sind.
4. Befestigen Sie die Drahtablage (9) zwischen den 4 Beinen. Die gebogenen Enden der Drahtablage müssen zuerst in die Löcher an den langen Beinen (7) eingesetzt werden. Schieben Sie danach die Radachsen durch die Löcher in den kurzen Beinen.
5. Bringen Sie an jedem der kurzen Beine einen Abstandhalter (10), ein Rad (11), eine Scheibe (12) und eine Verschlusskappe (13) an.
6. Setzen Sie auf jedes der langen Beine eine Kappe (14).
7. Stellen Sie den Grill so auf, dass er auf den Beinen steht.

8. Bringen Sie den Ascheauffangbehälter (8) zwischen den Beinen an und drehen Sie ihn so, dass er einrastet.
9. Ziehen Sie alle Schrauben und Muttern nach.
10. Legen Sie den Kohlenrost (3) und den Grillrost (2) in den Kessel.
11. Der Grill kann jetzt benutzt werden.

Gebrauch

Es wird empfohlen, dass Grillkohle oder -briketts verwendet werden, und dass nicht mehr als ca. 1 kg Brennstoff in den Kastengrill gelegt werden.

Zünden Sie den Grill an. Ein Grillstarter wird empfohlen. Beginnen Sie mit der Zubereitung erst, wenn der Brennstoff einen Überzug aus Asche hat.

Reinigung

Reinigen Sie den Grillrost während er noch warm ist mit einer Grillbürste. Weichen Sie den Grillrost in Seifenwasser ein und schrubben Sie ihn dann mit einem Scheuerschwamm oder dergleichen, um festgebranntes Essen zu entfernen. Spülen Sie ihn mit Wasser ab und tragen Sie Speiseöl auf, bevor Sie ihn erneut benutzen.

Garantie und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Garantie nicht abgedeckt.

KETTLE BARBECUE

Introduction

To get the most out of your new barbecue, please read through these instructions before use. We also recommend that you save the instructions in case you need to refer to them later.

Technical data

Material:	enamelled steel
Diameter:	43 cm
Height:	72 cm
With 4 legs, 2 wheels and wire shelf	

Special safety instructions



- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon poisoning fatality.
- Warning. This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Warning. Keep children and pets away.
- Warning. Do not use spirit or petrol for lightning or re-lightning! Use only firelighters complying to EN 1860-3.
- Do not use indoors.

The barbecue should be placed on a firm, level surface before being lit.

This surface must be non-flammable, e.g. flagstones, paving stones or packed earth. There must be no flammable objects such as grass, plants or rubbish under or near to the barbecue.

We recommend lighting the barbecue and leaving the briquettes glowing red for at least 30 minutes before you start cooking.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

NEVER pour lighter fluid, petrol, paraffin or other flammable liquids onto the barbecue while it is hot! Doing so can cause flames or explosions, which can result in very serious burns!

Do not dispose of embers and hot ash from the barbecue in rubbish sacks.

Use separate cooking utensils for raw and cooked meat. Keep them separate to avoid transfer of bacteria to the cooked meat and the risk of food poisoning.

Assembly

Please refer to the illustrations at the back of these user instructions.

1. Screw the handle (16) securely to the outside of the lid (1), and screw the lid holder (17) securely to the inside of the lid using screws (15), washers (18) and nuts (19).
2. Screw the handles (22) securely to the kettle (4) using 2 screws (23) and 2 nuts (24) on each side.
3. Place one leg holder (5) on each leg (6, 7) and screw the legs onto the kettle using screws (20) and washers (21).
Please note that one handle (22) must be between the 2 short legs (6), and that the second handle must be between the 2 long legs (7).

Rotate the legs so that they are facing the right way for the fitting of the wire shelf and wheels.

4. Secure the wire shelf (9) between the 4 legs. The bent ends of the wire shelf must be inserted into the holes on the long legs (7) first. Then insert the wheel axles through the holes in the short legs.
5. Secure a spacer (10), wheel (11), washer (12) and cap nut (13) onto each of the short legs.
6. Place a cap (14) on each of the long legs.
7. Lift the barbecue so that it rests on its legs.
8. Insert the ash trap (8) between the legs and turn it so that it engages.
9. Tighten all screws and nuts.
10. Place the charcoal rack (3) and the barbecue rack (2) in the kettle.
11. The barbecue is now ready for use.

Use

It is recommended that barbecue charcoal or briquettes be used, and that no more than approximately 1 kg fuel be placed on the barbecue.

Light the barbecue. A barbecue starter is recommended. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

Cleaning

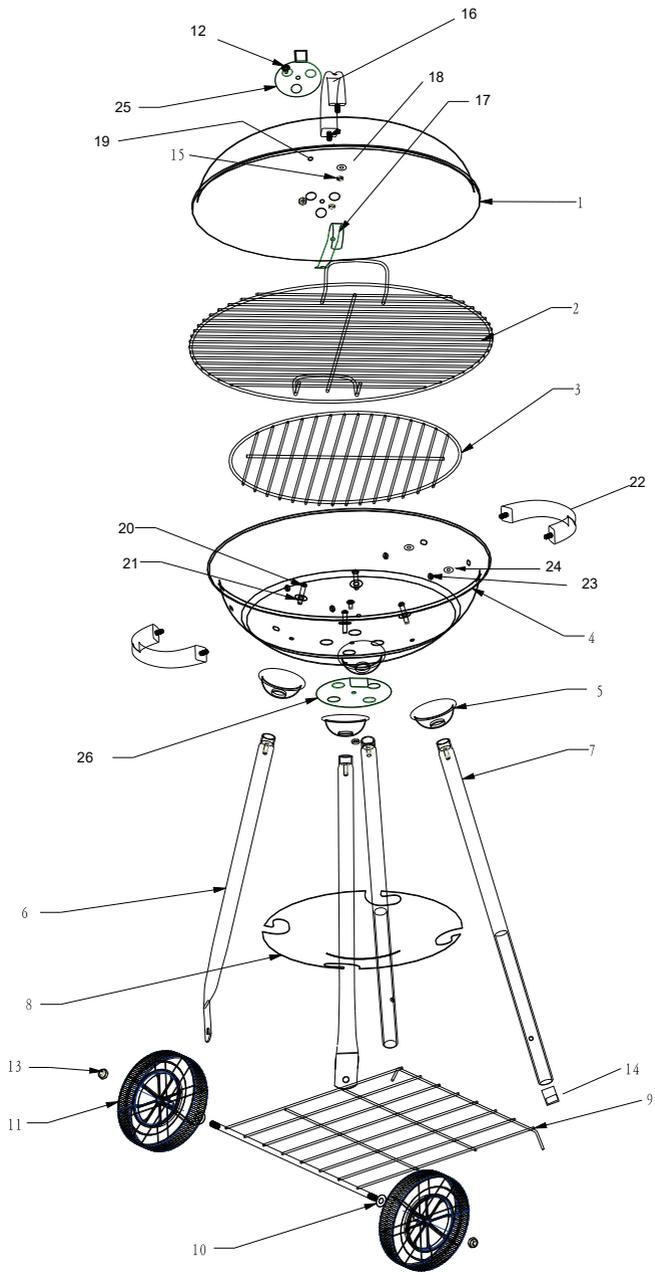
Clean the barbecue rack with a barbecue brush while still warm. To remove burnt-on food, soak the rack in soapy water, and then scrub with a scouring pad or similar. Rinse with water and apply cooking oil before using again.

Guarantee and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

The product is covered by a 2-year guarantee from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the guarantee.



DE

GB

ID	Part	Qty	ID	Part	Qty
1	Lid	1	15	Screw for lid handle	2
2	Cooking grid	1	16	Lid handle	1
3	Charcoal grid	1	17	Lid hanger bracket	1
4	Kettle	1	18	Washer	2
5	Leg holder	4	19	Vent nut	2
6	Short leg	2	20	Leg screw	4
7	Long leg	2	21	Leg washer	4
8	Ash tray	1	22	Kettle handle	2
9	Wire shelf	1	23	Screw for kettle handle	4
10	Spacer	2	24	Washer for kettle handle	4
11	Wheel	2	25	Vent for lid	1
12	Vent Screw	2	26	Vent for kettle	1
13	Cap nut	2			
14	Leg cap	2			

