

BEDIENUNGSANLEITUNG

HOLZKOHLENGRILL SMOKER (ZGONC Nr. 601-57)

Technische Änderungen vorbehalten



„**ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!“

„Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!“

„**ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!“

„**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!“

„Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.“



Vergewissern Sie sich, dass alle Schrauben fest angezogen sind.

Stellen Sie den Grill auf eine stabile, horizontale Fläche.

Vor dem ersten Grillen muss der Grill **1 bis 2 Stunden** bei einer Temperatur von 100°C bis 200°C eingefeuert werden.

Beginnen Sie mit dem Braten erst, wenn eine Ascheschicht den Brennstoff bedeckt.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE



Gefahr: Brandgefahr!

Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten, um für den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Die große Brennkammer mit max. 1,5 kg Holzkohle/Holzkohlenbriketts befüllen.
- Die kleine Brennkammer nur zum Räuchern verwenden.
- Die kleine Brennkammer mit max. 0,75 kg Holz befüllen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.



Gefahr: Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.

- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.
Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen. (Handschuhe der Kategorie II mit Hitzeschutz, z. B. nach DIN EN 407; sie müssen der PSA-Verordnung entsprechen).
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.



Gefahr: Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
- Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.



Gefahr: Vergiftungsgefahr!

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxid. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.



Gefahr: Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



Gefahr: Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten kleine Teile verschlucken und daran ersticken.

 Gefahr: Verletzungsgefahr!

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

MONTAGE**VORBEREITUNG** **Gefahr: Verletzungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.
- 1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
- 2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
- 3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

GRILL ZUSAMMENBAUEN

Die Montageschritte sind am Ende dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildet. **Befolgen Sie diese, denn eine falsche Montage kann gefährlich sein.**

1. Legen Sie die Einzelteile des Artikels auf einen flachen und weichen Untergrund. (**Achtung:** Ein Aufbau auf hartem Untergrund kann zur Verkratzung des Artikels und des Bodens führen!)

Hinweis: Teile des Artikels sind im Auslieferungszustand mit einer Schutzfolie versehen. Entfernen Sie diese Folie.

2. Montieren Sie alle Teile des Artikels wie in Abb. 1-23 gezeigt. Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schrauben fest an, um unerwünschte Materialspannungen zu vermeiden.

Hinweis: Achten Sie auf das richtige Zusammensetzen der Einzelteile.

GRILL AUFSTELLEN**Achtung: Beschädigungsgefahr!**

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
- **Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.**

VOR DEM GRILLEN

- Betreiben Sie das Grillgerät nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.
- Waschen Sie die Grillroste und das Warmhaltegitter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Einfeuern

Vor dem ersten Grillen muss der Grill 1 bis 2 Stunden bei einer Temperatur von 100°C bis 200°C eingefeuert werden.

Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Während des Einfeuerns sollte der Deckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss den Deckel einige Minuten komplett schließen.

Achtung: Während des Einfeuerns darf die Temperatur nicht über 260 °C steigen!

BEDIENUNG **Gefahr: Verbrennungsgefahr!**

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

GRILLEN

Zum Grillen die große Brennkammer (1) verwenden.

1. Den Deckel öffnen und den Grillrost (23) entfernen.
2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 1,5 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
4. **Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch 1 bis 2 Stunden eingefeuert werden.** Siehe Abschnitt **Vor dem Grillen**.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost (24). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
6. Den Grillrost auflegen und zum Grillen vorbereiten.
7. **Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.** Ein Teller mit dem Grillgut kann auf die vordere Ablage (25) gestellt werden.
8. Je nach Art des Grillguts den Deckel geöffnet lassen oder schließen. Wird eine längere Garzeit für das Grillgut benötigt, wird empfohlen, den Deckel zu schließen. Das an dem Deckel befindliche

Thermometer (2) zeigt die Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur für das entsprechende Grillgut nicht zu hoch wird, da es sonst verbrennen kann.

9. Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsreglern (17) an der Seite der kleinen Brennkammer (16) oder mit dem Rauchregulierer (4).

RÄUCHERN

1. Entfachen Sie ein Feuer mit Holz, Holzkohle oder Holzkohlebriketts auf dem Kohlerost (21) in der kleinen Brennkammer (16).
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillroste (23) in die große Brennkammer (1).
3. Schließen Sie den Deckel der großen Brennkammer (1). Der Rauch, der in der kleinen Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr. Verwenden Sie in der kleinen Brennkammer nicht mehr als 0,75 kg Brennholz.
4. Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsreglern (17) an der Seite oder mit dem Rauchregulierer (4). Lesen Sie die Temperatur am Thermometer (2) im Deckel der großen Brennkammer (1) ab. Die ideale Räuchertemperatur liegt im Bereich von 60°C bis 90°C.
5. Achten Sie darauf, dass eine Blechdose zum Auffangen des Fettes eingehängt wurde.
 - Zum Räuchern eignen sich insbesondere Buchenholz und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2-3 Jahre). Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Holzlieferanten nach geeigneten Holzarten.
 - Räucherrezepte können Sie entsprechenden Rezeptbüchern entnehmen oder diese im Internet suchen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr: Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr: Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünnern, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung: Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren und reinigen Sie den Fettaufangtopf nach bzw. vor jeder Nutzung.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen. Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.**
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen. Da der Grill aus Stahl hergestellt ist, wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Ofenlack oder hitzebeständigem Lack bis mindestens 600 °C ausbessern. Es ist wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale entfernen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet, da dies zu Rostschäden führt.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

ENTSORGUNG



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll!

Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen

Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale

Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

TECHNISCHE DATEN

Gerätebezeichnung:	HOLZKOHLENGRILL SMOKER
Modellnummer:	601-57
Abmessungen (L x B x H):	Grill: ca. 124,5 x 53,5 x 122 cm
Grillfläche:	ca. 69 x 34 cm & 32 x 30,5 cm
Brennstoff:	Holzkohle/-briketts nach DIN EN 1860-2
Brennstoffmenge:	Große Brennkammer max. 1,5 kg Kleine Brennkammer max. 0,75 kg
Gewicht:	ca. 27,5 kg

LIEFERUMFANG (Abb. A)

1 x Holzkohlegrill, zerlegt (1-27)

1 x Montagematerial (A-G)

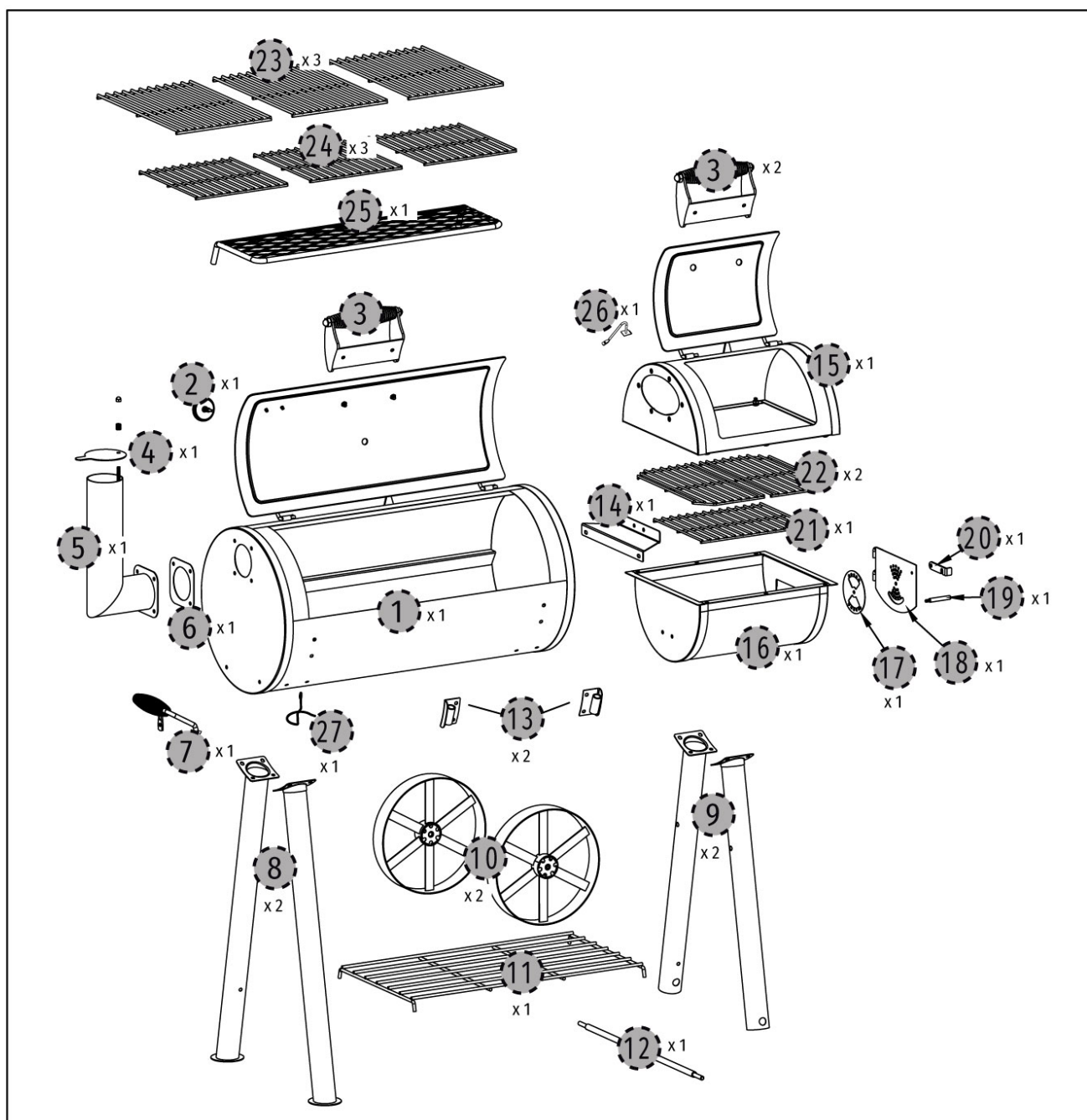
1 x Bedienungsanleitung

Hersteller und Ansprechpartner:

ZGONC Handel GmbH

Für technische Unterstützung oder Ersatzteile wenden Sie sich
bitte an den ZGONC-Kundenservice.

TEILELISTE (Abb. A)

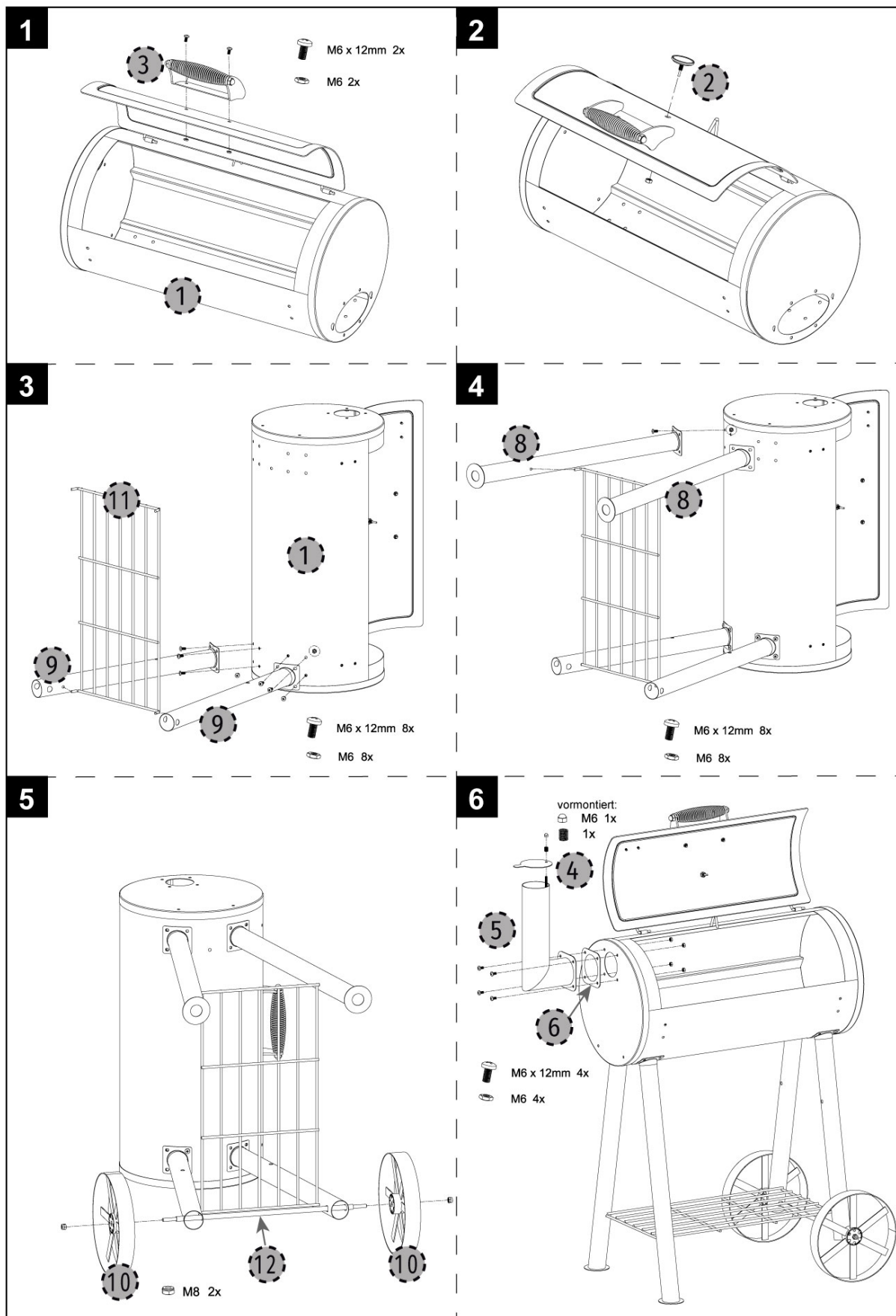


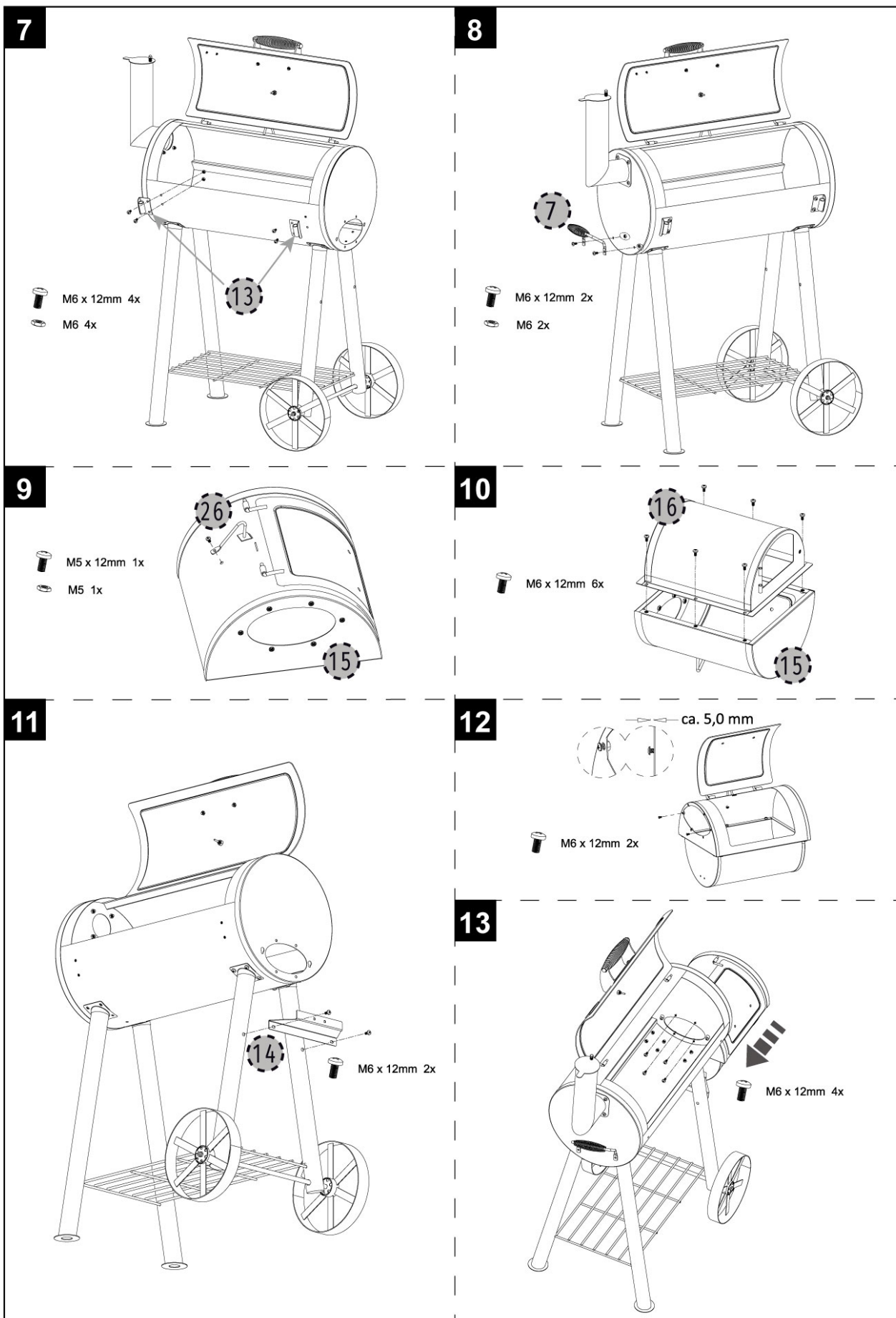
Montagematerial:

Teile-#	Beschreibung	Anzahl
A	Schraube M6x12	47x
B	Abstandsschraube M6x14	1x
C	Schraube M5x12	1x
D	Abstandsschraube M5x12	1x
E	Mutter M8	2x
F	Mutter M6	33x
G	Mutter M5	3x

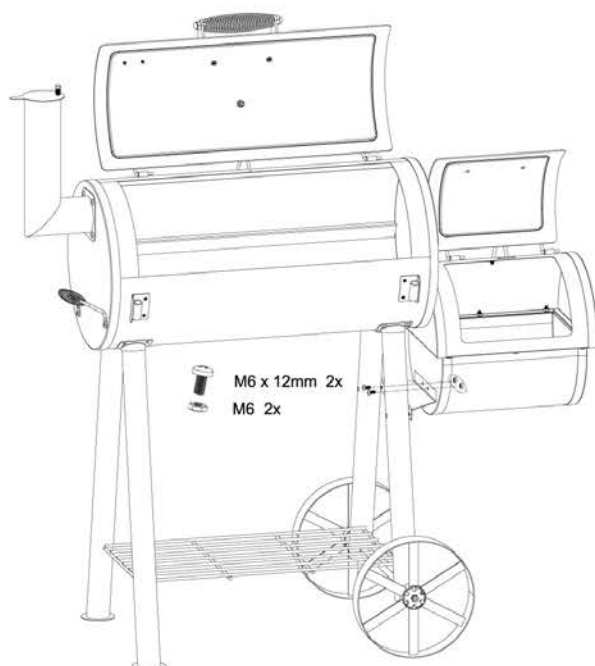


Benötigtes Werkzeug: 1 x Kreuzschlitzschraubendreher, 1 x verstellbarer Maulschlüssel.

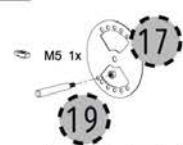




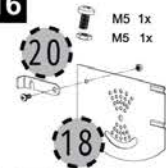
14



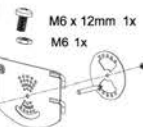
15



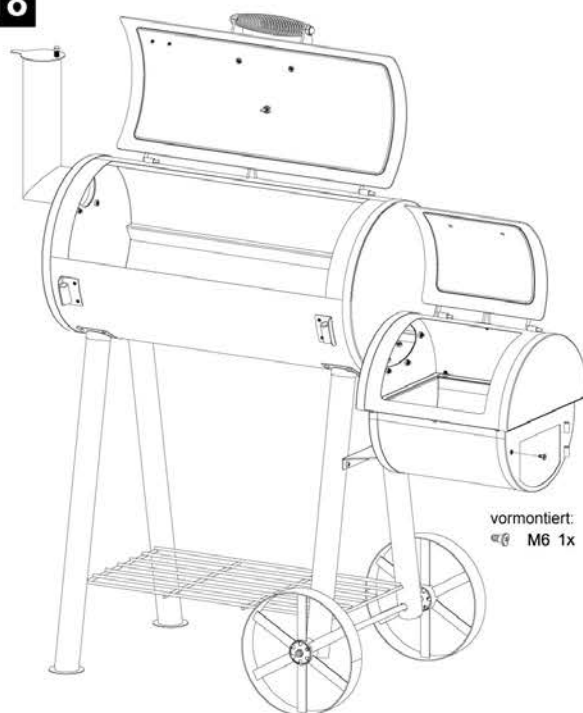
16



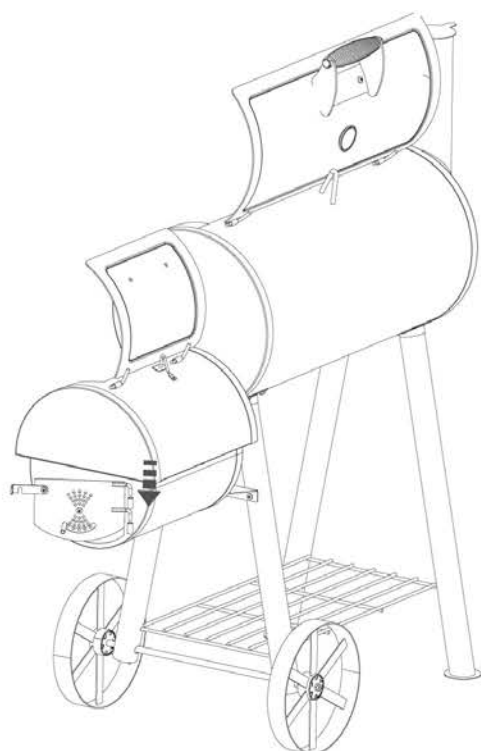
17



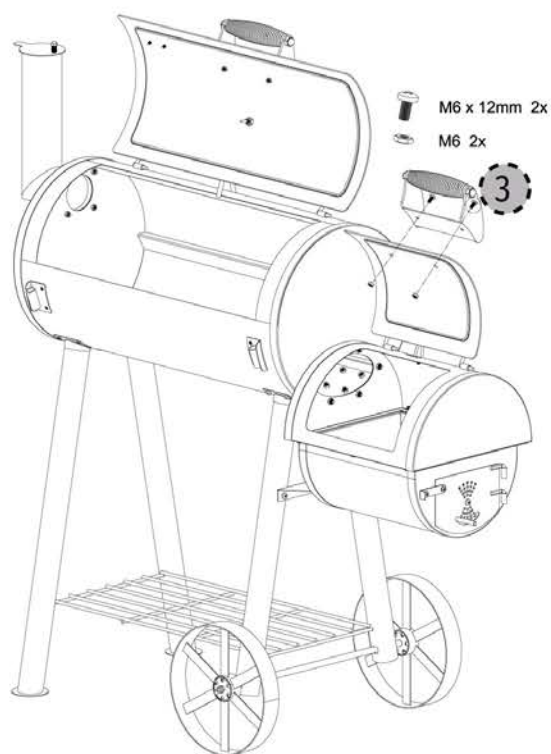
18



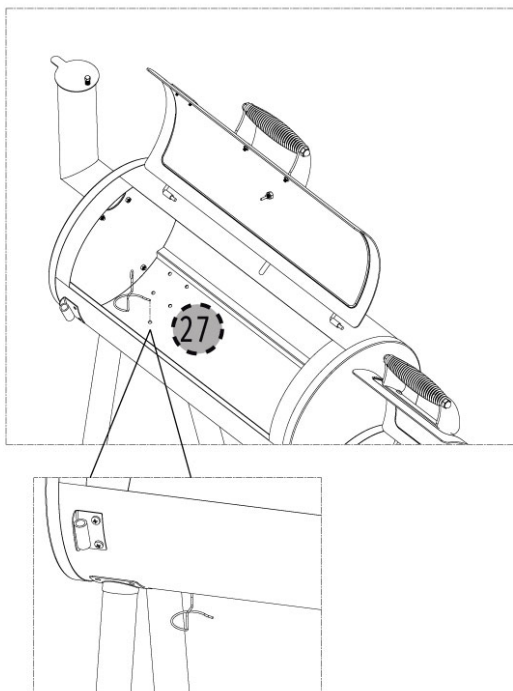
19



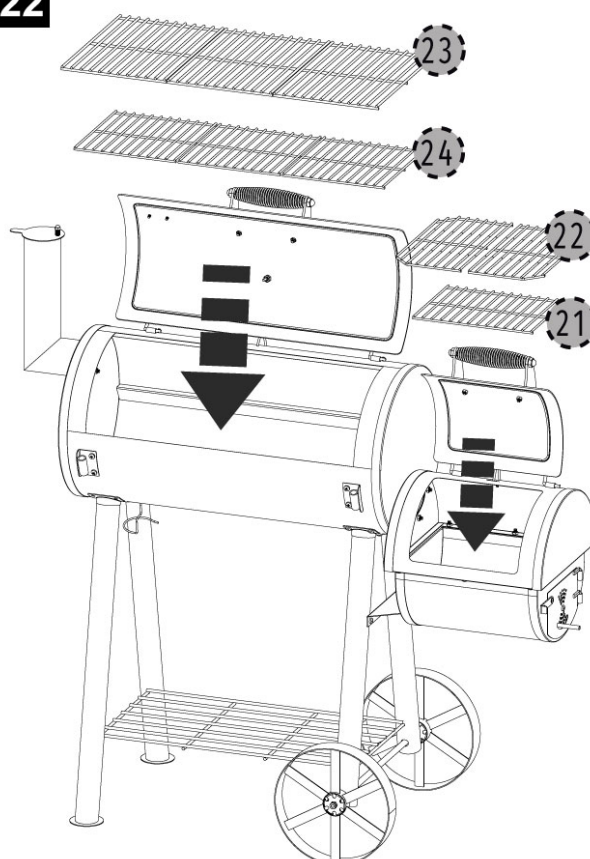
20



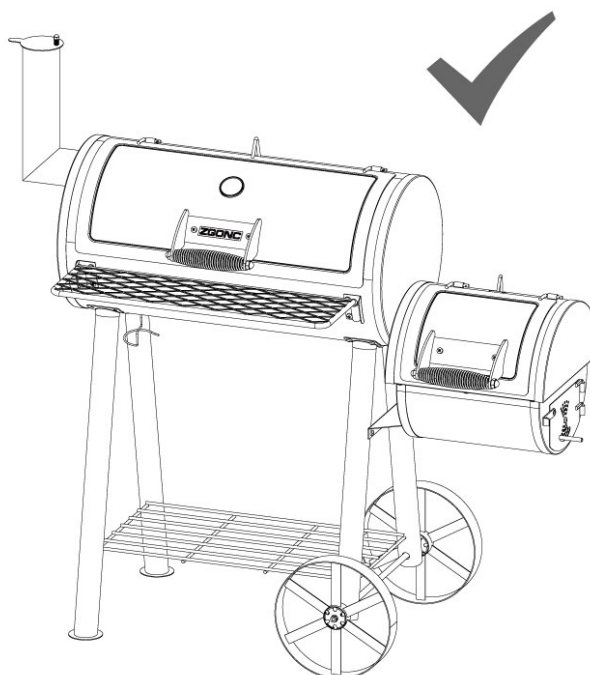
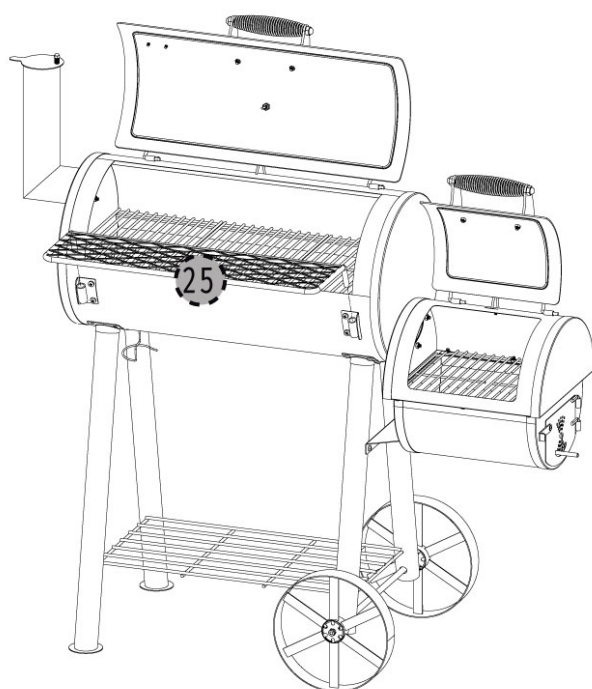
21



22



23



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.