

# KUGELGRILL CALDERA PRO



Modell-Nr.: 809299

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG



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

[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

**Enders®**

# INHALT

<b>ZU DIESEM KUGELGRILL</b>	<b>2</b>	<b>ZUM CALDERA KUGELGRILL</b>	<b>15</b>
		FUNKTION	15
<b>ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG</b>	<b>3</b>	TIPP	15
<b>KUGELGRILL AUSPACKEN/MONTAGE</b>	<b>4</b>	<b>KUGELGRILL REINIGEN</b>	<b>16</b>
SICHERHEITSHINWEISE	4	<b>AUFBEWAHREN</b>	<b>16</b>
BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL	4	<b>ENTSORGEN</b>	<b>16</b>
TEILEBESCHREIBUNG	4	<b>GARANTIE/GARANTIENACHWEIS</b>	<b>17</b>
LIEFERUMFANG	5	<b>HERSTELLER</b>	<b>20</b>
MONTAGEABLAUF	6		
<b>KUGELGRILL BETREIBEN</b>	<b>11</b>		
SICHERHEITSHINWEISE	11		
ANZÜNDANWEISUNG	11		
DIREKT GRILLEN	12		
INDIREKT GRILLEN	13		
TIPP	13		
SWITCH GRIDS	13		
KLAPPBARER GRILLROST	14		
DECKELHALTER	14		
<b>TECHNISCHE DATEN</b>	<b>14</b>		
<b>STÖRUNG UND WARTUNG</b>	<b>14</b>		
SICHERHEITSHINWEIS	14		

## ZU DIESEM KUGELGRILL

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Enders Produkts!

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben.

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und beachten Sie diese.

Diese Gebrauchsanleitung kann auch im PDF-Format von unserer Internetseite [www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com) heruntergeladen werden.

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Wir empfehlen zwei Personen für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern.

Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug (Schraubendreher und Maulschlüssel) in Griffnähe bereit. Verbinden Sie alle Teile zunächst nur lose miteinander.

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

Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie bitte trotzdem vorsichtig mit den Einzelteilen dieses Gerätes um und tragen Sie Sicherheitshandschuhe, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders-Gerät.

## ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Dieses Zeichen steht für das Signalwort **ACHTUNG** und warnt Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Gerät.



Benutzen Sie beim Öffnen der Verpackung **keinen Cutter** oder ähnliche scharfe Gegenstände, um Kratzer am Gerät zu vermeiden.



Nützliche **Tipps** und **Informationen**.



Legen Sie während der Montage eine **weiche Unterlage** unter die Bauteile, um ebenfalls Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.



Tragen Sie bei der Montage **Sicherheitshandschuhe**, um Schnittverletzungen zu vermeiden.



**Gebrauchsanleitung** beachten



**Werkzeuge** werden benötigt. Halten Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher sowie Maulschlüssel SW 8, 10, 13 und 14 zur Montage bereit.

# KUGELGRILL AUSPACKEN/MONTAGE

## SICHERHEITSHINWEISE



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien von den Einzelteilen und überprüfen Sie den Lieferumfang auf seine Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile außerhalb von deren Reichweite auf.

## BENÖTIGTES WERKZEUG/HILFSMITTEL

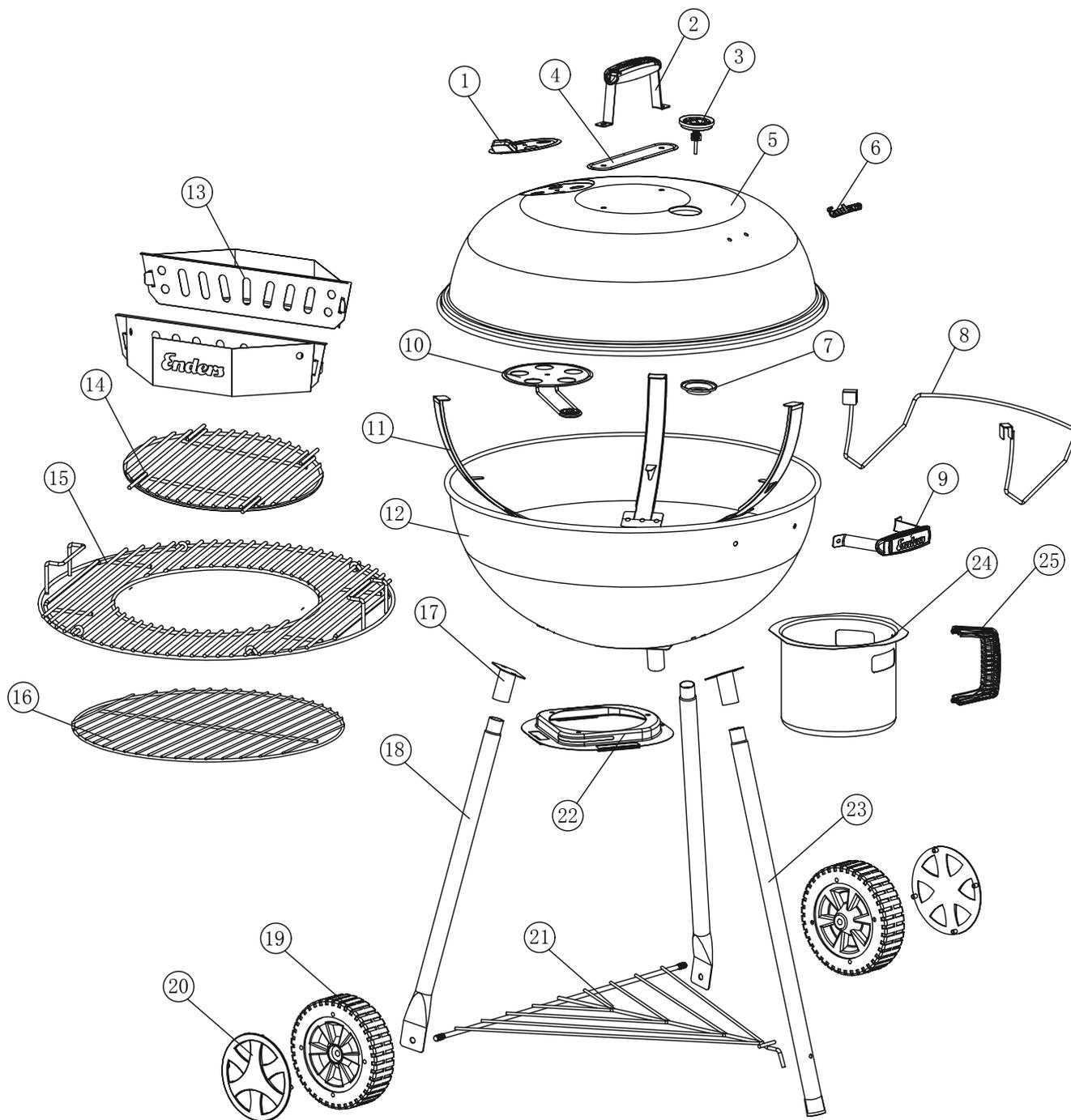


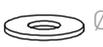
## TEILEBESCHREIBUNG

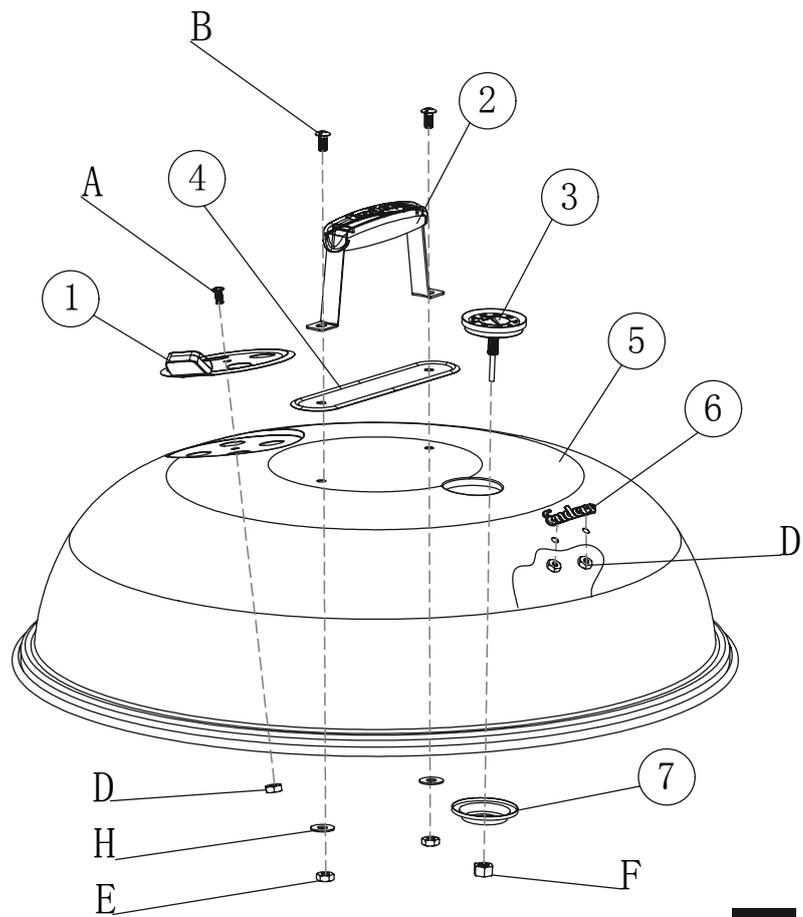
Nr	Bezeichnung	Menge
1	Deckellüfter	1
2	Deckelgriff	1
3	Deckelthermometer	1
4	Hitzeschutz für Deckelgriff	1
5	Deckel	1
6	Logo	1
7	Gegenhalter für Thermometer	1
8	Deckelhalterung	1
9	Griff für Grillschale	1
10	Lüftungsregler	1
11	Rosthalterungen	3
12	Grillschale	1
13	Kohlekörbe	2
14	Grillrost Einsatz	1
15	Grillrost	1
16	Kohlerost	1
17	Beinhalterungen	3
18	Stützbeine hinten	2
19	Räder	2
20	Radkappen	2
21	Stützgitter	1
22	Halterung für Aschebehälter	1
23	Stützbein vorne	1
24	Aschebehälter	1
25	Griff für Aschebehälter	1

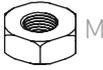
Nr	Bezeichnung	Menge
A	Schraube M5 x 10	5
B	Schraube M6 x 12	10
C	Schraube M6 x 45	3
D	Mutter M5	7
E	Mutter M6	12
F	Mutter M10	1
G	Sicherungsmutter M8	2
H	Unterlegscheibe Ø 6 x Ø 16	4
I	Schraube M4 x 8	2
J	Mutter M4	2

LIEFERUMFANG

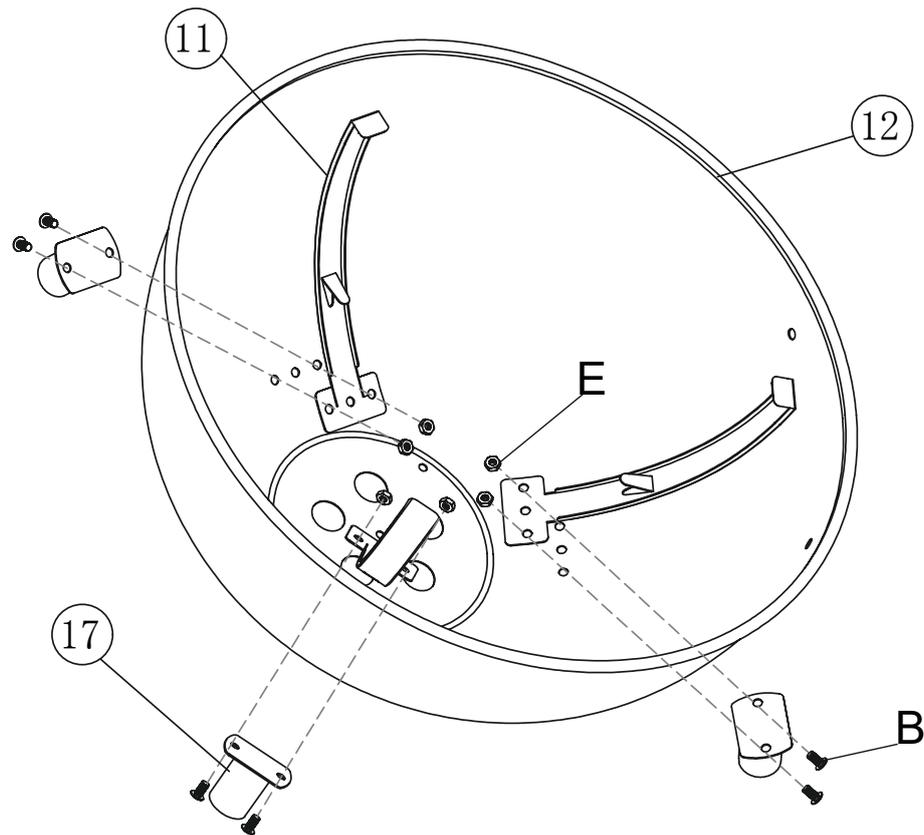
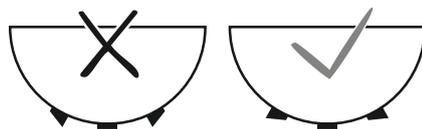


Nr.	Abbildung	Menge
A	 M5 x 10	1
B	 M6 x 12	2
D	 M5	3
E	 M6	2
F	 M10	1
H	 Ø6 x Ø16	2



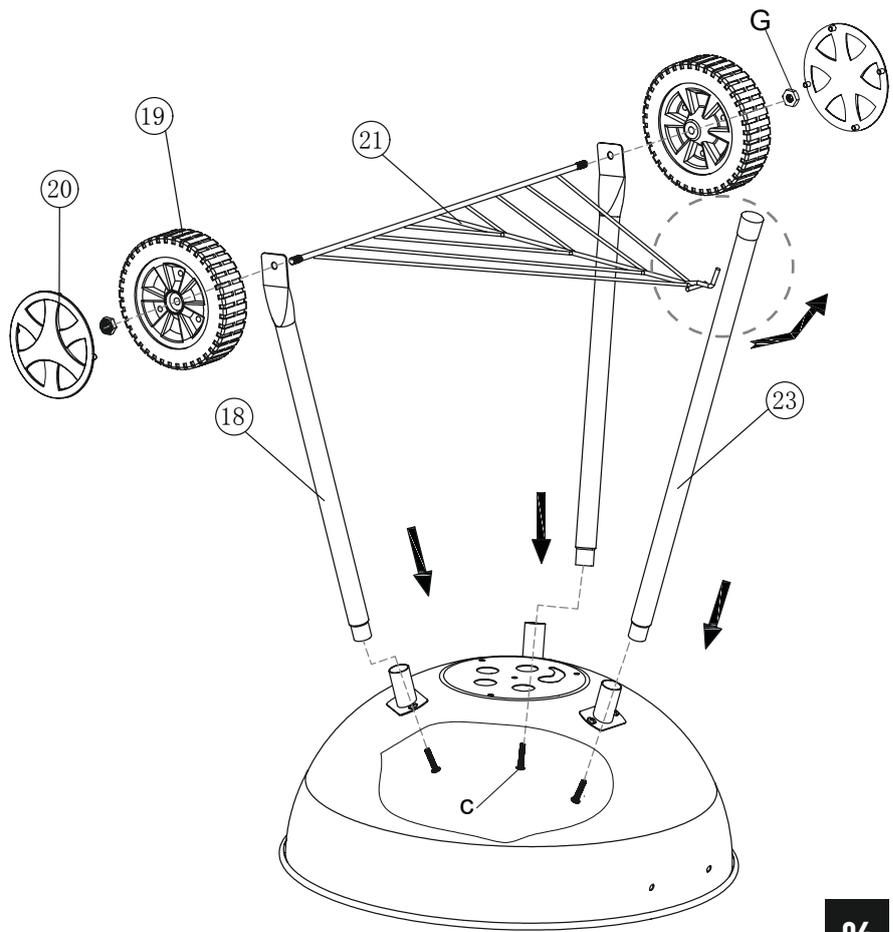
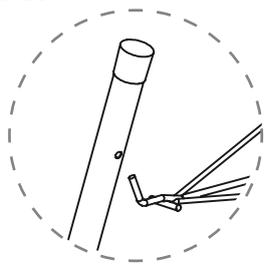
Nr.	Abbildung	Menge
B	 M6 x 12	6
E	 M6	6

**ACHTUNG:** Die Beinhalterungen müssen nach innen geneigt montiert werden



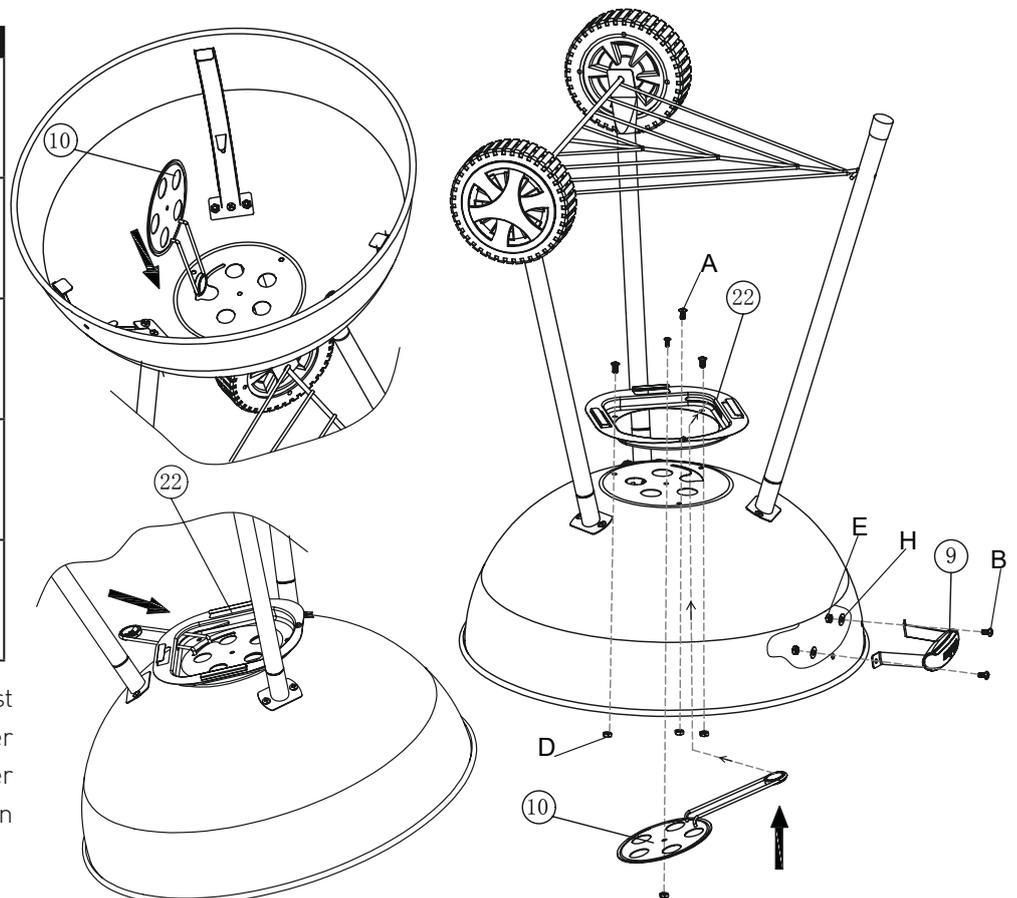
Nr.	Abbildung	Menge
C	 M6x45	3
G	 M8	2

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass das Stützbein [23] vorne auf der Seite der Bohrlöcher für den Griff richtig herum eingesetzt wird. Die Öffnung für das Stützgitter [21] muss nach innen zeigen. Bevor sie die beiden hinteren Stützen [18] mit den Rädern [19] befestigen muss das Stützgitter [21] in das vorder Stützbein [23] eingehängt werden.

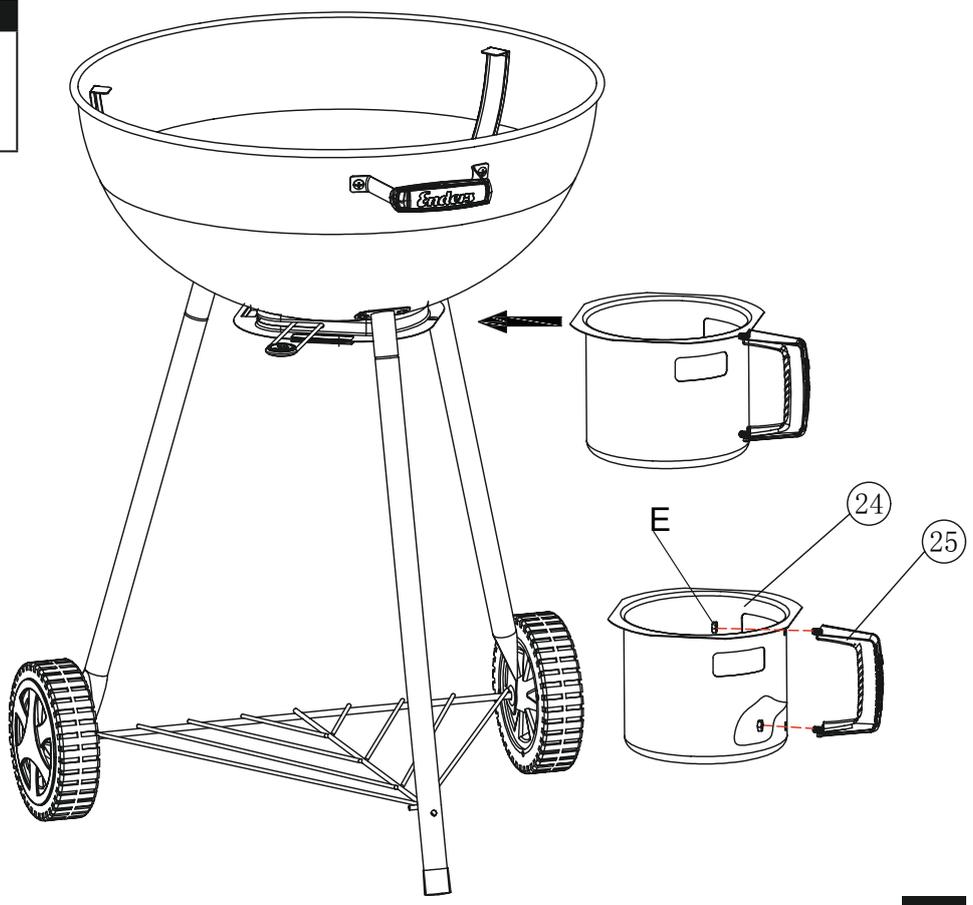


Nr.	Abbildung	Menge
A	 M5 x 10	4
B	 M6 x 12	2
D	 M5	4
E	 M6	2
H	 Ø6 x Ø16	2

**ACHTUNG:** Befestigen Sie zuerst den Lüftungsregler [10] mit einer Schraube M5 x 12 (A) und einer Mutter M5 (D) bevor sie die Halterung für den Aschebehälter [22] montieren.

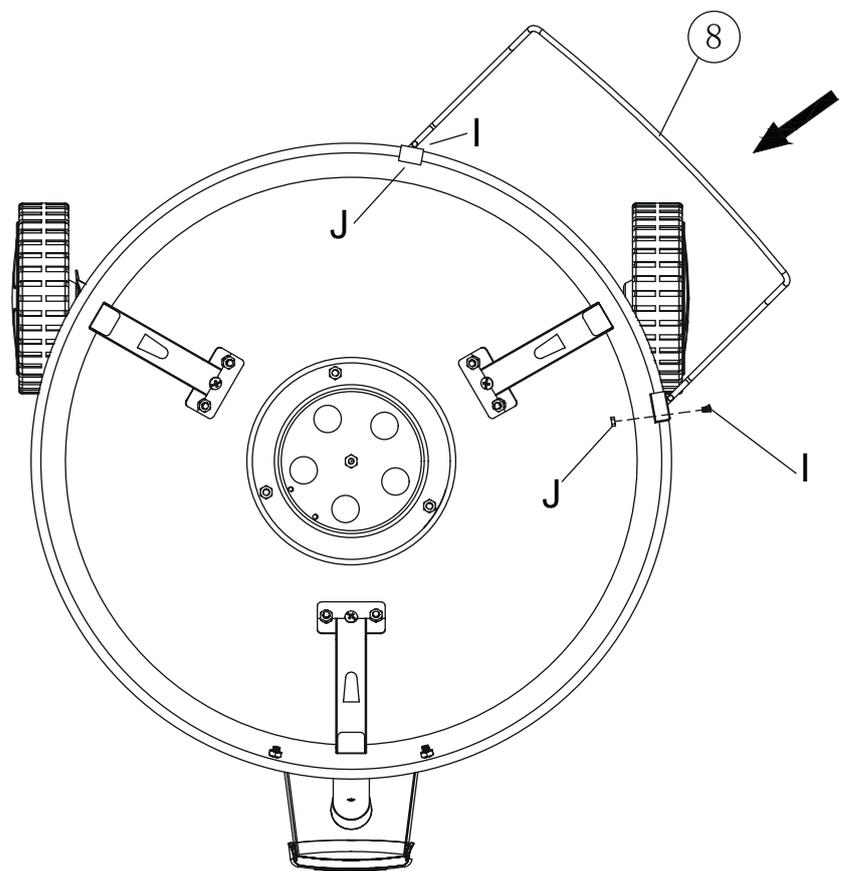


Nr.	Abbildung	Menge
E	 M6	2

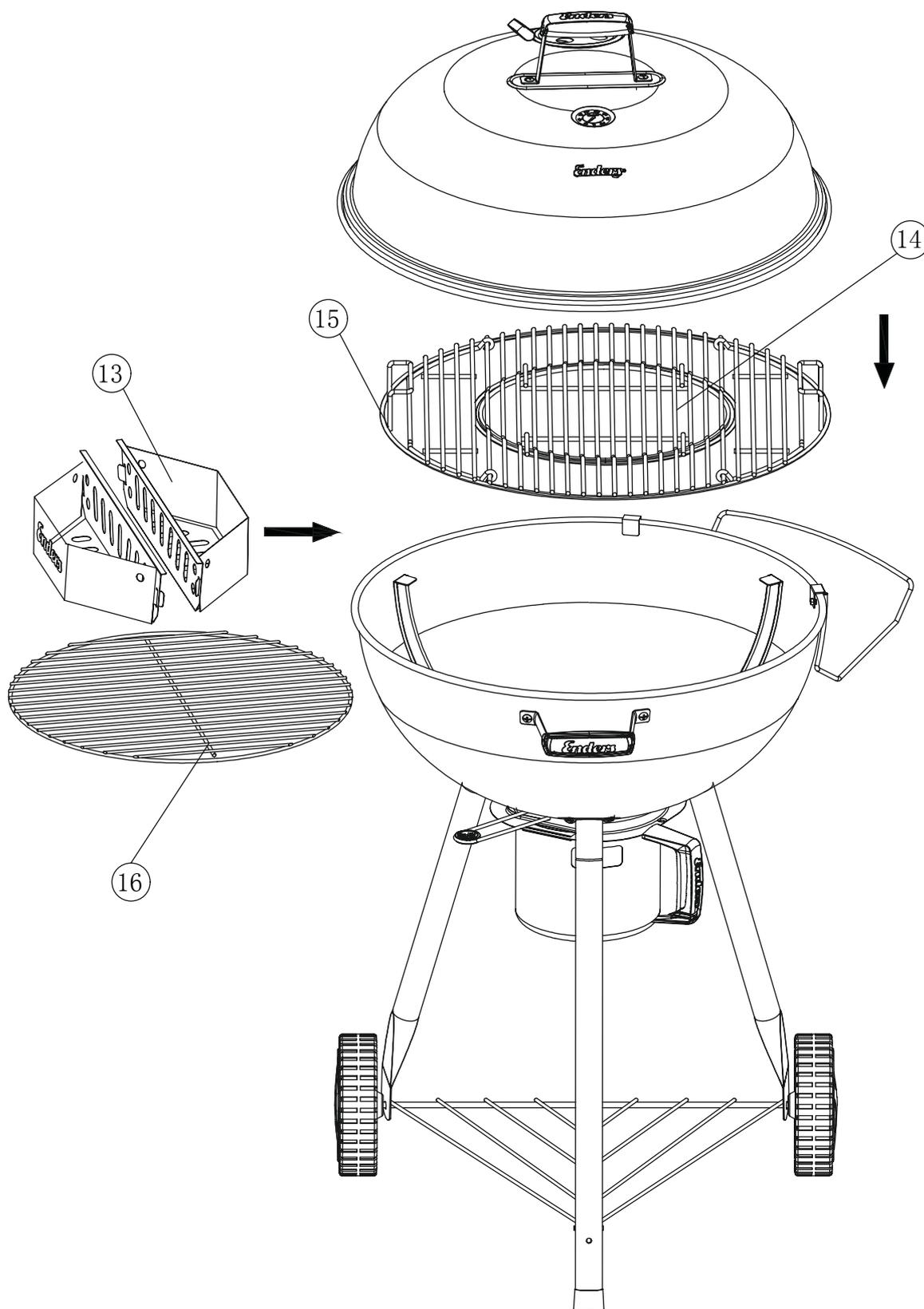


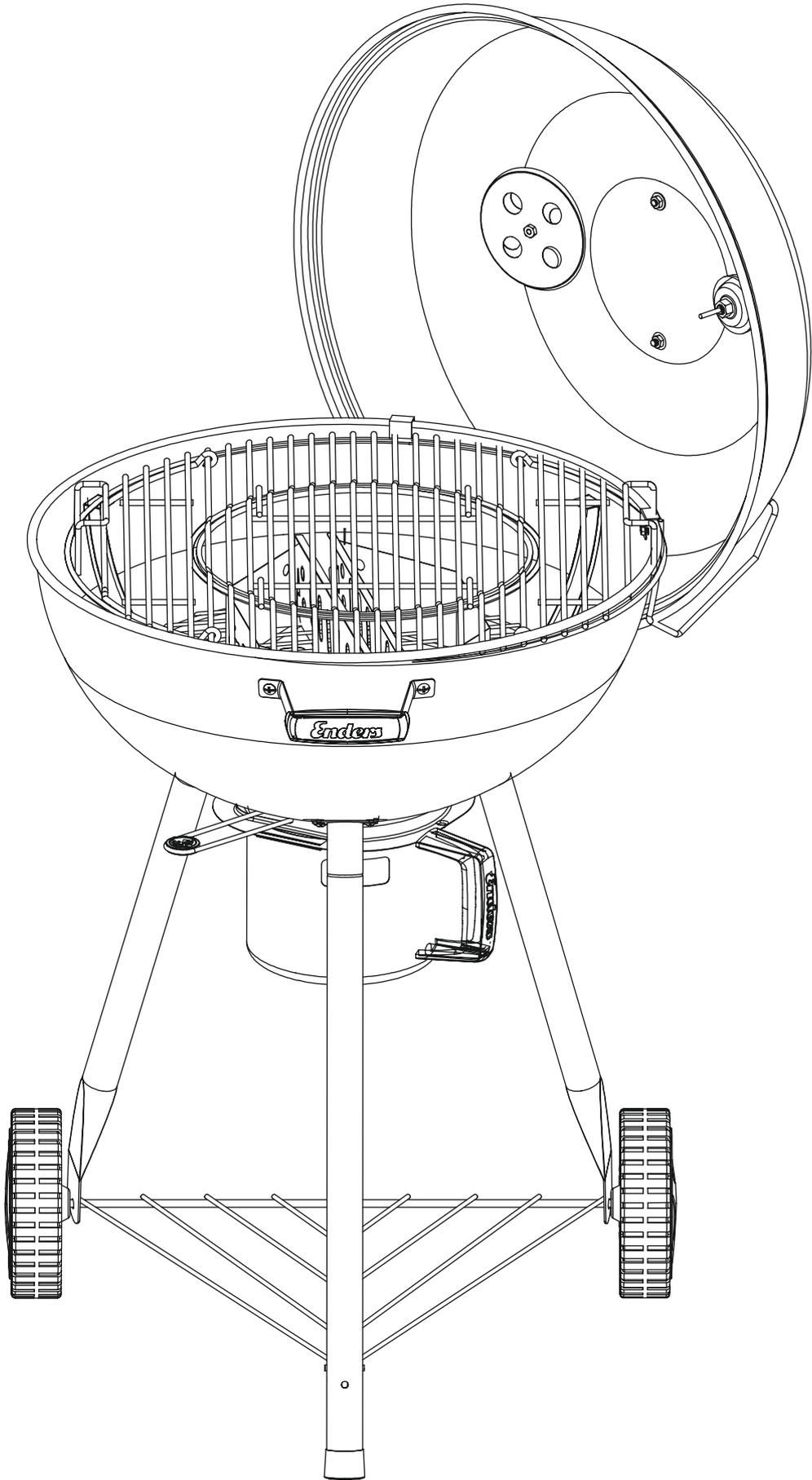
Nr.	Abbildung	Menge
I	 M4 x 8	2
J	 M4	2

**ACHTUNG:** Die Deckelhalterung (8) nur wie abgebildet montieren, damit der Grill beim Betrieb einen sicheren Stand hat und nicht kippen kann. Die Deckelhalterung (8) muss mit der Schraube (I) und Mutter (J) fest an der Grillschale (12) an der gezeigten Position angeschraubt werden.



**ACHTUNG:** Platzieren sie die Kohle-  
körbe ( 13 ) gegenüberliegend unter den  
klappbaren Seiten des Grillrostes ( 14,  
15 ) auf dem Kohlerost ( 16 ).





# KUGELGRILL BETREIBEN

## SICHERHEITSHINWEISE



### VOR GEBRAUCH UNBEDINGT BEACHTEN

- Dieser Grill darf nur mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts, die den Anforderungen der DIN EN 1860-2 entspricht/entsprechen in einer maximalen Menge von 1,5 kg verwendet werden.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein.
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben.**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Der Grill muss während des Betriebes auf stabilem und ebenem Boden stehen!
- Das Gerät darf nicht im warmen Zustand transportiert werden.
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit flüssigem Brennstoff betrieben werden.
- Wir empfehlen, den Grill vor dem ersten Grillen aufzuheizen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel glühen zu lassen. Dadurch werden mögliche Produktionsrückstände weggebrannt.
- Die Grillkohle nach dem Anzünden nicht aus der Grillschale (12) oder den Kohlekörben (13) herausnehmen.
- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals Metallteile des Grills mit bloßen Händen. Diese Teile können sehr heiß sein.
- Tragen Sie beim Grillen, Zubereiten von Speisen oder zum Nachlegen von Holzkohle immer Grillhandschuhe entsprechend DIN EN 407.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Leeren sie nach jedem Gebrauch den Aschebehälter (24). Achten Sie dabei darauf, dass sich keine Glut mehr im Aschebehälter (24) befindet.
- Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des Gerätes.
- Der Grill muss ordnungsgemäß und entsprechend der Anleitung montiert werden. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass sich die Montageverbindungen nicht gelöst haben.

## ANZÜNDANWEISUNG



- Vor dem Entzünden der Holzkohle ist der Grillrost (14, 15) aus dem Grill zu entnehmen und der untere Lüftungsregler (10) komplett zu öffnen, damit der Brennstoff nach dem Anzünden das Maximum an Sauerstoff erhält.
  - Grillgut darf erst auf den Grillrost (14, 15) aufgelegt werden, wenn die gesamte Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist.
- Der einfachste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins. Dabei ist wie folgt vorzugehen:
1. Etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier oder einige Anzündwürfel in die Mitte des Kohlerostes (16) legen und den Anzündkamin darüber stellen.
  2. Den Anzündkamin mit Holzkohle befüllen und dann die Anzündwürfel oder die Zeitung mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug durch die Löcher unten in der Wand des Anzündkamins entzünden.
  3. Der Anzündkamin bleibt so lange auf dem Kohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet und mit weißer Asche überzogen ist. Bevor Grillgut auf den Rost gelegt wird, müssen auch die Anzündwürfel vollständig verbraucht sein.

Holzkohle kann selbstverständlich auch ohne Anzündkamin entzündet werden. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Holzkohle in der Mitte des Kohlerostes (16) zu einer Pyramide auftürmen und einige Anzündwürfel mit in die Pyramide legen.
2. Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug entzünden. Die Holzkohle wird anschließend von den Anzündwürfeln entzündet.
3. Bis Grillgut auf den Grillrost gelegt werden darf, müssen die Anzündwürfel verbraucht und die Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein.

Soll indirekt gegrillt werden, können dafür die mitgelieferten Kohlekörbe (13) genutzt werden. Die Holzkohle kann bei Verwendung der Körbe mit einem Anzündkamin entzündet werden oder aber die Holzkohle wird vor dem Anzünden bereits auf die Kohlekörbe (13) verteilt.

### WICHTIG

- Die Holzkohlekörbe (13) müssen unabhängig von der Anzündmethode vor dem Anzünden in der Grillschale (12) auf dem Kohlerost (16) platziert werden.
- Die Holzkohle sollte sich nicht in der Nähe des Grillschalegriffs (9) und beim Auflegen des Deckels nicht direkt unter dem Deckelthermometer (3) und dem Deckellüfter (1) befinden.



Bei Verwendung eines Anzündkamins wird dieser zwischen den auf gegenüberliegenden Seiten zu positionierenden Kohlekörben (13) auf der Mitte des Kohlerostes (16) platziert. Die Holzkohle ist dann nach dem oben beschriebenen Vorgehen zu entzünden.

Werden die Holzkohlen ohne Anzündkamin direkt in den Kohlekörben (13) entzündet, ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Kohlekörbe (13) mit Holzkohle befüllen und einige Anzündwürfel oben auf und zwischen die Kohlen legen, sodass die Anzündwürfel leicht bedeckt sind.
2. Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug entzünden. Die Holzkohle wird anschließend von den Anzündwürfeln entzündet.
3. Bis Grillgut auf den Grillrost (14, 15) gelegt werden darf, müssen die Anzündwürfel verbraucht und die Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein.

### DIREKT GRILLEN

**ACHTUNG** Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe und Lüftungsschieber. Beim Umgang mit dem Kugelgrill sind daher stets hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Wenn das Grillgut bei direkter Hitze gegart werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

1. Bei vollständig entzündeter Holzkohle ist diese mit einer langen Zange oder einem Holzkohlerechen gleichmäßig auf dem gesamten Kohlerost (16) zu verteilen. Wurde ein Anzündkamin verwendet, sind die heißen Kohlen auf den Kohlerost (16) umzuschütten. Dabei kann Funkenflug entstehen. Da auch der Griff des Anzündkamins sehr heiß werden kann, sind zwingend Grillhandschuhe zu tragen.
2. Die Lüftungsschlitze in Deckel (5) und Grillschale (12) vollständig öffnen.
3. Grillrost (14, 15) in den Grillschale einsetzen, Deckel auflegen und den Grillrost 10 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Wenn der Grillrost (14, 15) vorgeheizt ist, kann das Grillgut aufgelegt werden. Der Deckel kann währenddessen bequem in den seitlichen Deckelhalter (8) geschoben werden.
5. Den Deckel wieder auf den Grill setzen. Durch Verändern der Lüftungsöffnungen kann die Temperatur im Grill bei Bedarf reduziert werden (siehe Funktionsweise des Kugelgrills).

Nach dem Grillen kann die Glut gelöscht werden, indem beide Lüftungsschieber (1, 10) geschlossen werden.

## INDIREKT GRILLEN

**ACHTUNG** Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe (2, 9) und Lüftungsschieber (1, 10). Beim Umgang mit dem Kugelgrill sind daher stets hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen.

Wenn das Grillgut bei indirekter Hitze gegart werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

1. Falls die Holzkohle noch nicht vor dem Anzünden auf die Kohlekörbe (13) verteilt wurde, ist dies nun bei vollständig entzündeter Holzkohle aus dem Anzündkamin heraus mit einer langen Zange und Grillhandschuhen vorzunehmen. Die Kohlekörbe (13) sollen sich dabei nicht in der Nähe des Grillschalegriffs (9) und beim Auflegen des Deckels nicht direkt unter dem Deckelthermometer (3) und dem Deckellüfter (1) befinden. Zwischen den Kohlekörben (13) kann mittig auf dem Kohlerost (16) eine Aluschale positioniert werden, um heruntertropfende Säfte aufzufangen.
2. Die Lüftungsschlitze in Deckel (5) und Grillschale (12) vollständig öffnen.
3. Grillrost (14, 15) in die Grillschale (12) einsetzen und dabei darauf achten, dass sich die klappbaren Seiten des Grillrosts (15) direkt über den Kohlekörben (13) in der Grillschale (12) befinden. Anschließend den Deckel (5) auflegen und den Grillrost (14, 15) 10 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Wenn der Grillrost (14, 15) vorgeheizt ist, kann das Grillgut mittig, ggf. über der Tropfschale, auf dem Grillrost (14, 15) aufgelegt werden. Der Deckel (5) kann währenddessen bequem in den seitlichen Deckelhalter (8) geschoben werden.
5. Den Deckel (5) wieder auf den Grill setzen und darauf achten, dass sich das Thermometer (3) nicht direkt über der Holzkohle befindet, um es keiner direkten Hitze auszusetzen. Durch Verringern der Lüftungsöffnungen kann die Temperatur im Grill bei Bedarf und je nach Rezept reduziert werden (siehe Funktionsweise des Kugelgrills).

Nach dem Grillen kann die Glut gelöscht werden, indem beide Lüftungsschieber geschlossen werden.



### TIPP

- Mit einer Aluschale voll Wasser, die auf dem Kohlerost zwischen den Kohlekörben (13) platziert wird, kann die Temperatur im Grill bei einem „Low & Slow“-Gericht konstant gehalten werden. Das verdunstende Wasser verhindert gleichzeitig ein Austrocknen des Fleisches.

## SWITCH GRIDS

Der Kugelgrill ist mit dem SWITCH GRID von Enders ausgestattet. Der Edelstahlrost mit herausnehmbarem Rundelement bietet vielfältige Grillmöglichkeiten durch passende Einsätze, die als optionales Zubehör erhältlich sind.

### SWITCH GRID SEAR GRATE



### SWITCH GRID PFANNE



### SWITCH GRID PIZZASTEIN



### SWITCH GRID GEFLÜGELBRÄTER



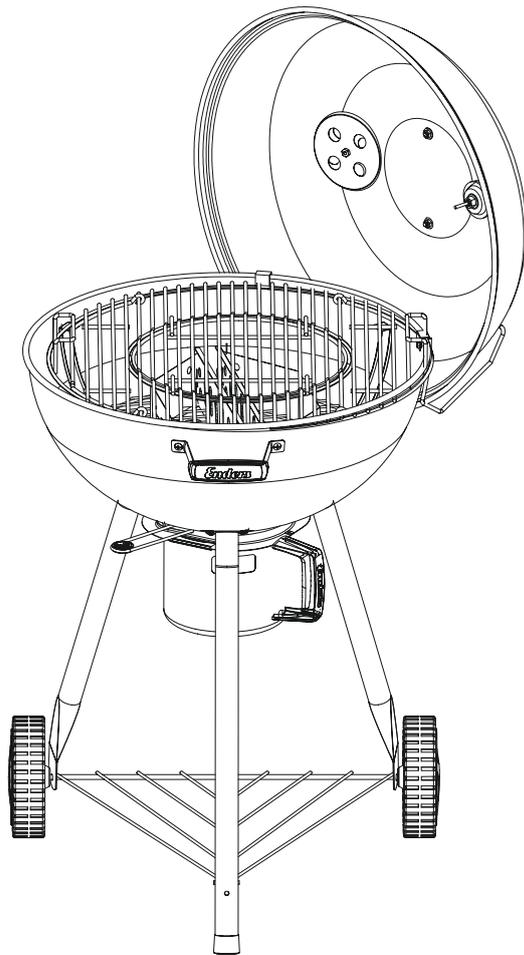
DEUTSCH

## KLAPPBARER GRILLROST

Der Grillrost (15) verfügt über zwei bewegliche Seitenteile, die hochgeklappt werden können, um während des Grillvorgangs Brennstoff nachzulegen.

## DECKELHALTER

An der Grillschale (12) befindet sich ein Deckelhalter (8), in den der Deckel (5) bequem geschoben und abgelegt werden kann.



## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell-Nr.:</b>	<b>809299</b>
<b>Art.-Nr. ALDI NORD:</b>	<b>4850</b>
<b>Abmessung</b>	
<b>geschlossen:</b>	<b>72,5 x 66 x 103 cm</b>
<b>Abmessung geöffnet:</b>	<b>74 x 70 x 121 cm</b>
<b>Arbeitshöhe:</b>	<b>78 cm</b>
<b>Grillrost außen (15):</b>	<b>Ø 540 x 5 x 5 mm</b>
<b>Grillrost innen (14):</b>	<b>Ø 300 x 5 x 5 mm</b>
<b>Fassungsvermögen:</b>	<b>1,5 kg Grillkohle</b>
<b>Gewicht:</b>	<b>13,2 kg</b>
<b>TÜV/GS geprüft:</b>	<b>ID 1111232617</b>
<b>Werbezeitraum:</b>	<b>IV/11/2022</b>



## STÖRUNG UND WARTUNG

### SICHERHEITSHINWEIS



**ACHTUNG** Heiße Oberfläche - Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Grillhandschuhe, wenn der Grill in Betrieb ist und warten Sie vor der Reinigung, bis der Holzkohlegrill genügend abgekühlt ist.

- **STÖRUNG:** Die Holzkohle glüht nicht.  
**ABHILFE:** Überprüfen sie, ob die Lüftungsschieber

komplett geschlossen sind. Feuer benötigt Luft. Öffnen sie die Lüftungsschieber ein wenig.

- **TIPP:** Damit die Lüftungsschlitze in der Grillschale nicht verstopfen und eine reibungslose Luftzirkulation gewährleistet ist, sollte die Asche regelmäßig aus dem Grill entfernt werden.
- Ziehen Sie die Schrauben in regelmäßigen Abständen nach, um immer einen sicheren Stand zu waren.

## ZUM CALDERA KUGELGRILL

### FUNKTION

Der Kugelgrill besteht aus zwei Hälften – dem Deckel (5) und dem Unterteil, der sogenannten Grillschale (12). Die Temperaturregelung des Kugelgrills erfolgt über Lüftungsschlitze, die sich im Deckel (5) und in der Grillschale (12) befinden. Diese lassen sich per Lüftungsschieber (Deckellüfter 1 und Lüftungsregler 10) öffnen und schließen. Die unteren Lüftungsschlitze regeln die Zuluft, die oberen Lüftungsschlitze die Abluft.



Beeinflusst wird die Temperatur im Grill grundsätzlich durch vier Faktoren: die Menge und Qualität des Brennstoffs (Briketts oder Holzkohle) sowie die untere und obere Luftzufuhr. Je mehr Sauerstoff dem Brennstoff zugeführt wird, desto mehr Glut entsteht – und damit auch mehr Hitze.

Hauptsächlich wird die Temperatur über die unteren Lüftungsschlitze gesteuert. Durch sie gelangt Sauerstoff an die Kohlen oder Briketts. Sind die Schlitze ganz geöffnet, wird die Glut mit dem Maximum an Sauerstoff versorgt, wodurch die Temperatur steigt.

Durch die oberen Lüftungsschlitze können Rauch und Hitze entweichen. Sind sie nur zur Hälfte geöffnet, bleiben Rauch und Hitze in der Kugel. Auf diese Weise kann der Kugelgrill auch als eine Art Smoker genutzt werden, um Fleisch oder Fisch zu räuchern.

Wird der Deckellüfter (1) bei gleichzeitig offenem Lüftungsregler (10) ganz geöffnet, kommt es zu einem Kamineffekt. Es entsteht ein Unterdruck, durch

den mehr Luft eingesaugt wird, mehr Sauerstoff an die Glut gelangt und die Temperatur im Grill steigt.

Wird einer der beiden Schieber geschlossen, sinkt die Temperatur im Grill und der Brennstoff wird mit der Zeit wegen Sauerstoffmangels ausgehen.



Der Grill verfügt über ein Deckelthermometer (3), mit dem die Temperatur im Grill überwacht werden kann. Direkt am Rost ist die Hitze größer. Für die meisten Grillzwecke ist das nicht weiter entscheidend. Für eine exakte Temperatursteuerung, wie sie insbesondere bei „Low & Slow“-Gerichten erforderlich ist, empfehlen wir die Verwendung eines separaten Grillthermometers mit einzeln positionierbaren Temperaturfühlern.



### TIPP

- Wenn die Einstellung eines Lüftungsschiebers (1, 10) verändert wird, kann es bis zu 15 Minuten dauern, bis sich die Änderung auf die Hitze im Grill auswirkt. Geduld ist also anstatt hektischem Nachjustieren gefragt, wenn nicht sofort eine Temperaturänderung im Deckelthermometer (3) angezeigt wird.
- Es ist hilfreich, die einzelnen Einstellungspositionen des Lüftungsregler (10) (zu, viertel, halb, dreiviertel und vollständig geöffnet) mit einem Stift zu markieren. Wenn der Grill erstmal mit Kohle oder Briketts befüllt ist, ist kaum noch zu erkennen, wie weit die unteren Lüftungsschlitze geöffnet sind.

# KUGELGRILL REINIGEN

## SICHERHEITSHINWEISE



- Trotz sorgfältiger Verarbeitung aller Einzelteile, können einzelne Bauteile scharfkantig sein. Tragen Sie deshalb Sicherheitshandschuhe um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von Fettablagerungen, um Fettbrand zu vermeiden. Achten Sie dabei besonders auf Fettablagerungen am Grillrost (14, 15), Kohlerost (16), an den Kohlekörben (13) und der Grillschale (12).
- Heiße Oberfläche: Warten Sie vor der Reinigung, bis der Holzkohlegrill genügend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

## REINIGEN



- Reinigen Sie den Grill komplett nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Trocknen Sie danach die Oberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- Vor jeder Benutzung sollten Asche und alte Holzkohlereste vom Boden der Grillschale (12) entfernt und der große Aschebehälter, (24) entleert werden. Er sorgt dafür, dass die Asche nicht herumgewirbelt wird und lässt sich ganz einfach herausnehmen.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Das Grillrost (14, 15, 16) kann im heißen Zustand einfach mit einer Edelstahlbürste abgebürstet werden.
- Die Kohlenkörbe (13), den Aschebehälter (24) und die Roste (14, 15, 16) können Sie mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen. Zum Entfernen eingebraunten Grillgutreste am Rost empfiehlt sich vorheriges Einweichen in warmem Wasser. Anschließend sollte der Rost mit klarem Wasser abgewaschen werden. Grobe Verunreinigungen auf dem Grillrost (14, 15) können vorab mit einer Bürste entfernt werden.
- Lassen Sie den Grill vor dem nächsten Betrieb vollständig trocknen.

## AUFBEWAHREN



- Bewahren Sie das Gerät in einem frostfreien und trockenen Raum auf.
- Decken Sie das Gerät ab, um Verschmutzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

## ENTSORGEN



- Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien, die der Wiederverwertung zugeführt werden können. Entsorgen Sie diese sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.
- Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, werfen Sie diesen nicht in den Hausmüll. Fragen Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung nach Möglichkeiten einer umweltgerechten und Ressourcen schonenden Entsorgung.
- Entsorgen Sie die verbrannte Holzkohle nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall oder anderen nicht brennbaren Materialien.

# GARANTIE/GARANTIENACHWEIS



Wir übernehmen für **3 Jahre** die **Garantie** auf Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.

**Die Garantie erlischt nach Ablauf der Garantiezeit oder sofort, wenn eigenständig Veränderungen am Gerät durchgeführt wurden.**

Sollte Ihr Produkt trotz unserer Qualitätskontrollen einmal einen Defekt aufweisen, dann bringen Sie es bitte nicht zurück zum Einzelhändler, sondern setzen Sie sich direkt mit Enders in Verbindung. So können wir eine schnelle Reklamationsbearbeitung gewährleisten.

Service:

**[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)**

**Tel. 02392 9782222**

**Enders Colman AG**

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

**Bitte ausfüllen und Garantiekarte sowie Kaufbeleg für Rückfragen aufbewahren!**

\_\_\_\_\_  
Modellname

\_\_\_\_\_  
Artikelnummer Hersteller

\_\_\_\_\_  
Seriennummer (siehe Rückseite Gerät)

\_\_\_\_\_  
Kaufdatum

\_\_\_\_\_  
Kaufort

Kaufbeleg anheften





# HERSTELLER

**Enders Colzman AG**

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Germania

Tel. 02392 9782222

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns farbliche  
und technische Änderungen vor.**