

STAND: 03-2017

indoba 
HAUS + GARTEN

ⓓ **Montage- und Betriebsanleitung für Säulengrill CARBO**



IND-70533-SGCA

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Sicherheitshinweise	2
Vorwort	3
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage.....	3
Montage vorbereiten	3
Einzelteilliste	4
Schraubenbeutel	4
Montage	6
Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes	11
Anzünden des Brennstoffes	11
Tipps zum Grillen	11
Reinigung / Pflege	12
Aufbewahrung	12
Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen	12
Garantiekarte	13

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.
- Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Nur geprüfte Anzündungshilfen zum Grillen, wie z.B. DIN-Feststoffanzünder, verwenden!
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.



GEFAHR für Kinder, geistig-körperlich behinderte Menschen und Haustiere!

- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt. Kinder, geistig-körperlich behinderte Menschen und Haustiere fernhalten.



WARNUNG vor Erstickung!

Vorwort

Bevor Sie den hochwertigen Grill in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montage- und Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie werden schnell feststellen: Aufbau und Handhabung sind leicht und einfach. Funktionsstörungen sind bei bestimmungsgemäßem Gebrauch als Holzkohlegrillgerät zur Verwendung im Freien ausgeschlossen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Gerätes mit.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill darf ausschließlich nur für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden und es müssen dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden. **Nur für den privaten Gebrauch!**

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. Wählen Sie zum Aufstellen vor dem Gebrauch eine sichere und ebene Unterlage. **Beachten Sie bitte:** Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.










Montage vorbereiten

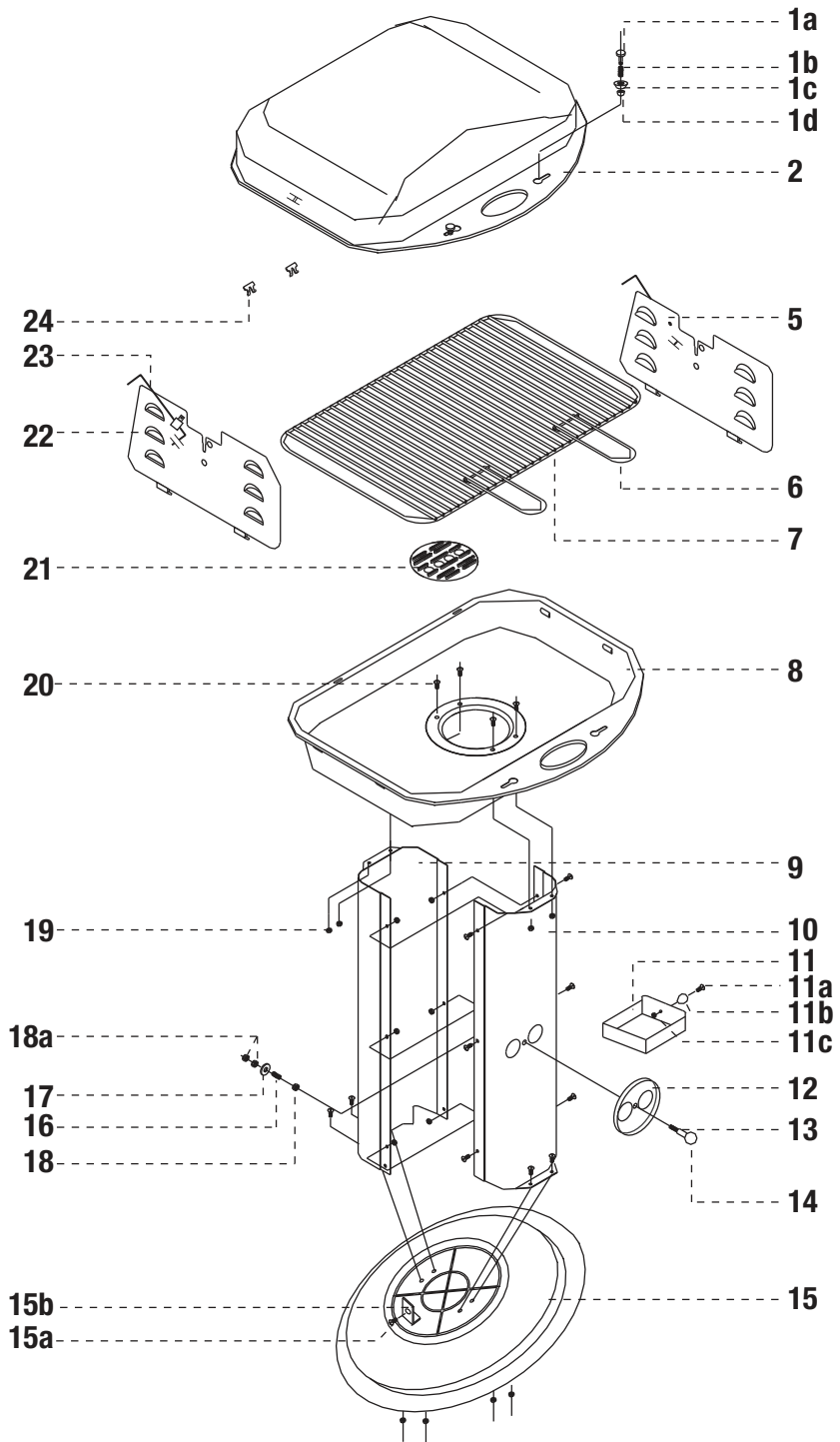
Überprüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Liste und Zeichnung die Vollständigkeit der Einzelteile. Legen Sie die Teile und das benötigte Werkzeug zum Zusammenbau bereit.

Einzelteilliste

1:	Deckelverschluss	2
	(a) Sicherungsschraube (vormontiert)	2
	(b) Feder (vormontiert)	2
	(c) Unterlegscheibe (vormontiert)	2
	(d) Mutter (vormontiert)	2
2:	Deckel	1
3:	-	-
4:	-	-
5:	Windschutz rechts	1
6:	Griff für Grillrost (vormontiert)	2
7:	Grillrost	1
8:	Kohleschüssel	1
9:	Säulenrückwand	1
10:	Säulenfront	1
11:	Aschekasten	1
	(a) Schraube M5x25	1
	(b) Knauf	1
	(c) Mutter M5	1
12:	Lüftungsscheibe	1
13:	Gewinde (vormontiert)	1
14:	Knauf (vormontiert)	1
15:	Sockel	1
	(a) Schraube M5x10	1
	(b) Lasche (vormontiert)	1
16:	Feder	1
17:	Unterlegscheibe Ø6,4xØ18	1
18:	Mutter M5	1
	(a) Stoppmutter M5	2
19:	Mutter M5	14
20:	Schraube M5x8	14
21:	Kohlerost	1
22:	Windschutz links	1
23:	Schließbügel	2
24:	Scharnier	2

Verbindungselemente

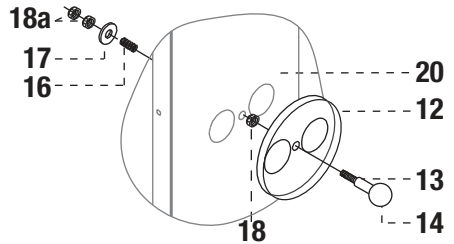
								
15a	20	11a	11c/18/19	18a	17	1	16	24
M5x10	M5x8	M5x25	M5	M5	Ø6,4xØ18	Deckel- verschluss		
1x	14x	1x	16x	2x	1x	2x	1x	2x



Montage durchführen

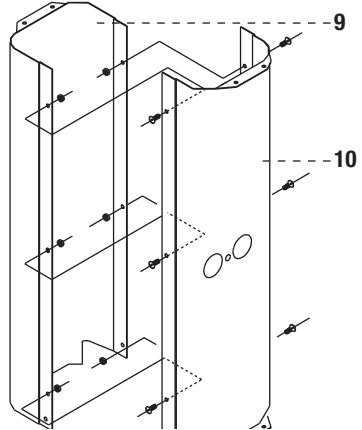
Montageschritt 1

- Befestigen Sie die Lüftungsscheibe (12) wie rechts gezeigt mit der flachen Seite an der Säulenfront (10).
- Die Lüftungsscheibe (12) wird auf den Drehknopf (13/14) gesetzt und mittels der M5 Mutter (18) fixiert.
- Die montierte Lüftungsscheibe (12) mit dem Drehknopf (13/14) wird von der Außenseite, die Feder (16), die Unterlegscheibe $\text{Ø}6,4 \times \text{Ø}18$ (17) und die zwei Muttern M5 (18a) werden von der Innenseite angesetzt und verschraubt.



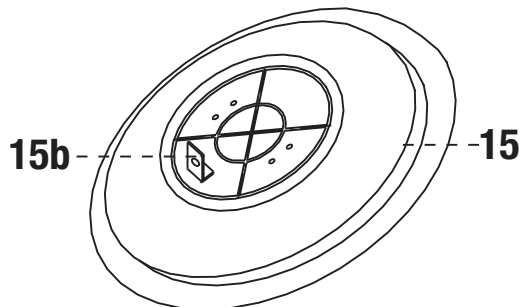
Montageschritt 2

- Verschrauben Sie die Säulenfront (10) und die Säulenrückwand (9) mittels M5x8 Schrauben (20) und Muttern M5 (19) wie dargestellt miteinander.



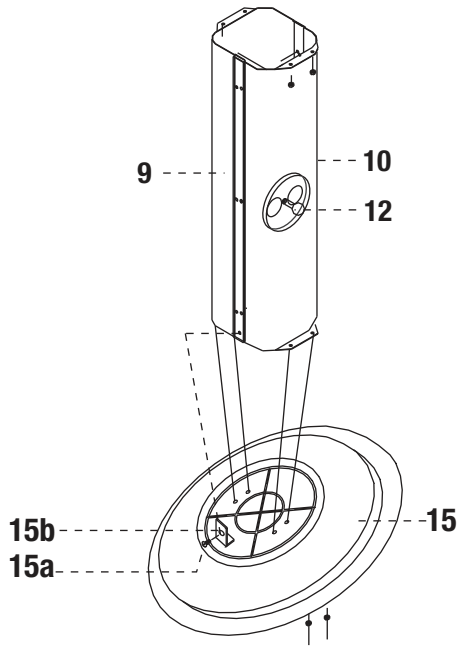
Montageschritt 3

- Entfernen Sie die Schutzhülle von der Lasche (15b)!
- Achten Sie darauf, dass die Lasche (15b) auf dem Sockel (15) von innen, mittels M5x10 Schraube (15a), mit den Säulenhälften (9 + 10) verbunden wird! Hierfür wird keine M5 Mutter benötigt, da sich ein Gewinde in der Lasche (15b) befindet.



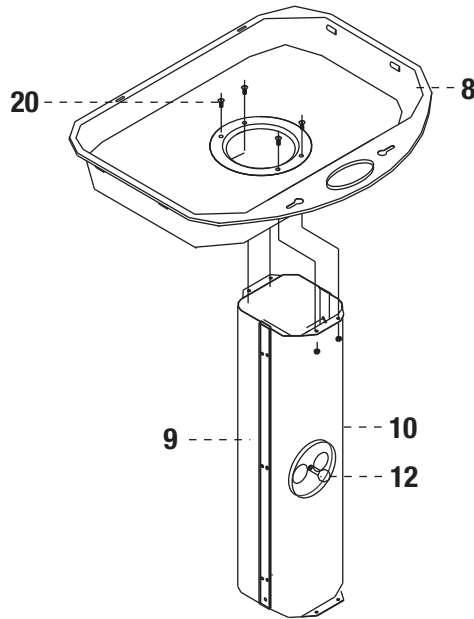
Montageschritt 4

- Verschrauben Sie die komplette Säule (9 + 10) mittels M5x8 Schrauben (20) und Muttern M5 (19) auf dem Sockel (15).



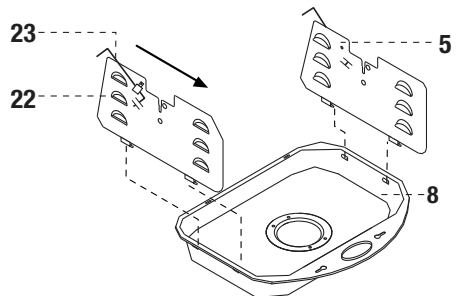
Montageschritt 5

- Verschrauben Sie die Kohleschüssel (8) mit M5x8 Schrauben (20) und Muttern M5 (19) auf der Säule (9 + 10).
- Beachten Sie, dass die ovale Aussparung (Feuerschüsselgriff) zur vorderen Seite der Säule zeigt. Achtung: An der Säulenfront (10) befindet sich die Lüftungsscheibe (12).
- **Ziehen Sie alle Schraubverbindungen fest an.**



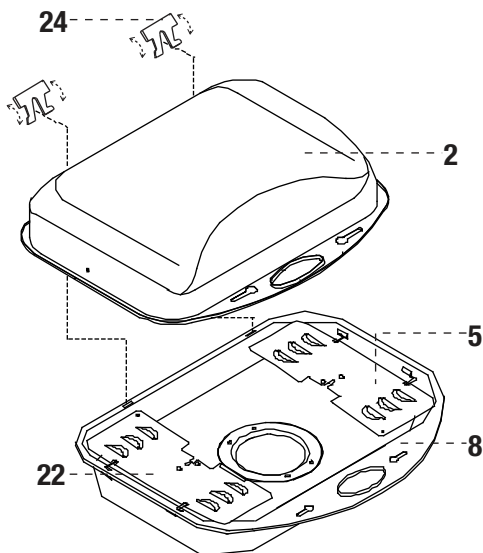
Montageschritt 6

- Schieben Sie die Windschutzteile (5 + 22) in die entsprechenden Schlitzungen an den Seiten der Kohleschüssel (8) und klappen Sie die Windschutzteile (5 + 22) in die Kohleschüssel (8).
- Achten Sie darauf, dass die Bohrungen in dem Windschutz (5 + 22) wie in der Abbildung nach hinten zeigen. Damit der Deckel dort befestigt werden kann.



Montageschritt 7

- Legen Sie den Deckel (2) auf die Kohleschüssel (8) und verbinden sie die Teile mittels der Scharniere (24). Achten Sie darauf, dass die Wölbung der Scharniere zum Grill zeigen.
- Klappen Sie den Deckel (2) auf und befestigen Sie die Windschutzteile (5 + 22) mittels M5x15 Flachkopfschrauben (26) und Flügelmutter M5 (23).

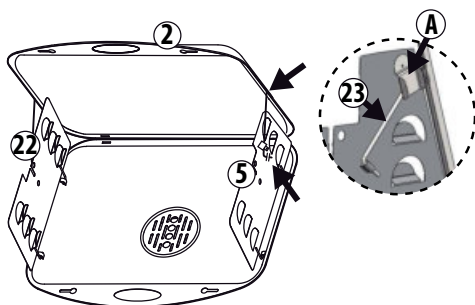


Montageschritt 9

- Klappen Sie den Deckel (2) auf und befestigen Sie die Windschutzteile (5 + 22) mittels der Schließbügel (23) am Deckel (2).

Haken Sie den Schließbügel (23) in das Seitenteil (5, bzw. 22) und den Deckel (2) ein.

Zum Fixieren der Seitenteile (5 + 22) drehen Sie den Verschlusshaken (A), sodass dieser den Schließbügel (23) fixiert.



Montageschritt 10

- Setzen Sie den Kohlerost (21) in die Kohleschüssel (8) ein.

Montageschritt 11

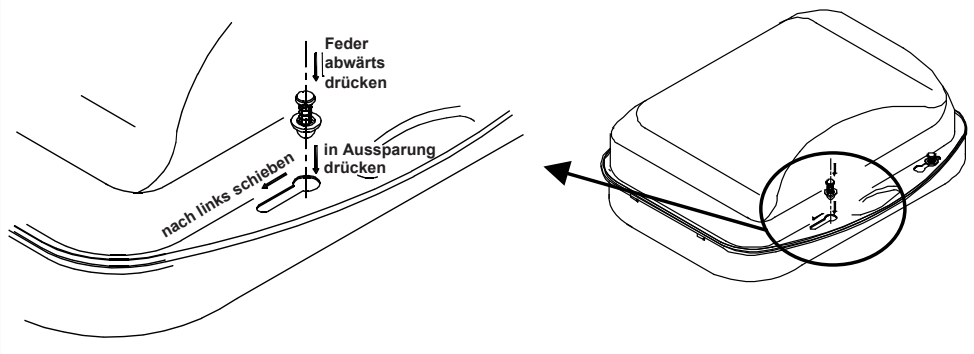
- Setzen Sie den Grillrost (7) in den Windschutz (5 + 22) ein.

Montageschritt 12

- Schrauben Sie den Knauf (11b) mittels M5x25 Schraube (11a) und Mutter M5 (11c) an den Aschekasten (11).
- Schieben Sie den Aschekasten (11) in den unteren Teil der Säule (9 + 10) ein.

Montageschritt 13

- Um den Grill **im kalten Zustand** transportieren zu können, lösen sie die Windschutzteile (5 + 22) vom Deckel (2) und klappen Sie diese ein.
- Legen Sie den Grillrost (7) auf die eingeklappten Windschutzteile (5 + 22).
- Schließen Sie den Deckel (2) und benutzen Sie die im Schraubenbeutel beigelegten Deckelverschlüsse (1).



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. DIN-Feststoffanzünder).

Der Kohleschüssel (8) hat ein Fassungsvermögen von ca. 1,5 kg. Heizen Sie den Grill vor Erstgebrauch ca. 30 Minuten auf, und lassen Sie den Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen.

Anzünden des Brennstoffes

1. Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse nach DIN, wie DIN-Holzkohle, DIN-Briketts und DIN-Feststoffanzünder.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts in der Kohleschüssel (8) auf. Achten Sie darauf, dass Sie maximal 1,5 kg des Fassungsvermögens der Kohleschüssel (8) einfüllen.
3. Zum Anheizen wird zusätzlich Sauerstoff benötigt. Ziehen Sie deshalb am Knauf (14) der Lüftung und drehen Sie die Lüftungsscheibe (12) so, dass beide Öffnungen übereinander stehen und Luft einströmen kann. Später können Sie mit Hilfe der Lüftungsscheibe (12) die Temperatur am Grill beeinflussen: je höher die Sauerstoffzufuhr, desto höher die Temperatur und desto schneller läuft der Brennvorgang ab.
4. Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz an. Legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle bzw. Briketts.
5. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Kohleschüssel (8) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts.
6. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Verteilen Sie das Brenngut gleichmäßig in der Kohleschüssel (8).
7. Setzen Sie den eingefetteten Grillrost (7) ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Tipps zum Grillen

- Zum Grillen eignen sich Fleisch, Fisch Gemüse und auch Früchte.
- Verwenden Sie Alu-Grillschalen oder Alufolie, um das Tropfen von Fett und überschüssiger Marinade in die Glut zu vermeiden.
- Verkohltes Fleisch ist gesundheitsschädlich und sollte nicht mehr gegessen werden.
- Stechen Sie Fleisch nicht an. Verwenden Sie Grillbesteck zum Wenden, um Saftverlust zu vermeiden.
- Den Garzustand können Sie mit der Grillzange prüfen, wenn Sie auf das Fleisch drücken:
... es fühlt es sich weich an, wenn das Fleisch im Inneren noch roh ist.
... es gibt leicht nach wenn das Fleisch rosa/medium ist.
... es fühlt sich fest an, wenn das Fleisch durchgegart ist.
- Lassen Sie Schweinefleisch und Geflügel vor dem Verzehr immer ganz durchgaren.
- Fleisch erst unmittelbar vor dem Grillen salzen, damit es kein Wasser zieht.
- Fleischstücke bei jedem Wenden mit Öl oder Marinade bestreichen

Reinigung / Pflege

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

ACHTUNG!

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen abkühlen. Benutzen Sie niemals Wasser um den heißen Grill abzuschrecken.

- Fegen Sie die restliche ausgekühlte Asche in die Mitte der Kohleschüssel (8), damit sie durch den Kohlerost (21) in den Aschekasten (11) fallen kann. Jetzt können Sie bequem die Asche entleeren.

ACHTUNG!

Kippen Sie evtl. noch glimmende Holzkohlereste nicht in den Mülleimer.

- Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder rauen Putzschwämme.
- Reinigen Sie den Grillrost (7) nach jeder Benutzung mit Spülmittel oder rostfreiem Putzkissen.

Aufbewahrung

Reinigen Sie den Grill wie oben beschrieben, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum nicht mehr benutzen. Schrauben Sie anschließend die Flügelmuttern ab (gut aufbewahren), und klappen Sie die Windschutzteile in das Kohlebecken. Schließen Sie den Deckel und befestigen Sie ihn mit den Sicherungsschrauben. Möglichst an einem trockenen Ort aufbewahren.

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. Für Verpackungsmaterial und Altgeräte gelten die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

indoba GmbH
Bodenbacher Str. 81
D-01277 Dresden

Hotline

Mo - Fr 10:00 bis 17:00Uhr

Tel.: +49 (0) 351 216670-00