

JUSTUS



"BLACK J'EGG XL"

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für JUSTUS entschieden haben! JUSTUS bietet Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

JUSTUS GmbH

Oranier Straße 1
35708 Haiger / Sechshelden
Telefon: +49 (0) 27 71 / 2630-0
Telefax: +49 (0) 27 71 / 2630-349

Kundenservice / Ersatzteile

eMail: kundendienst@justus.de
Telefon: +49 (0) 27 71 / 2630-360
Telefax: +49 (0) 27 71 / 2630-369

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do: 7.30 - 17.00 Uhr
Fr: 7.30 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Länderververtretungen:

Österreich

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Blütenstraße 15/4
4040 Linz

Vertrieb:

eMail: vertrieb-ht@oranier.com
Telefon: +43 (0) 7 32 / 66 01 88-10
Telefax: +43 (0) 7 32 / 66 01 88-30

Kundenservice/Ersatzteile:

eMail: service-ht@oranier.com
Telefon: +43 (0) 7 32 / 66 01 88-20

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Hinweise zur Lebensmittelsicherheit	5
Teileliste	6
Die Ursprünge des Keramikgrills	7
Montage	7
Bevor es losgeht	13
Grill anheizen	13
Ende des Grillvorganges	14
Nützliche Tipps zum Gebrauch	14
Nützliches Zubehör	15
Grillmethoden	16
Die Zubereitung	17
Hinweise zur Reinigung und Pflege	18
Gerätebeschreibung	19
Technische Daten	19
JUSTUS-Werksgarantie	19



Bitte geben Sie bei Ersatzteilbestellungen und eventuellen Servicefällen immer die Geräte-Kenndaten an.
Sie finden diese Informationen auf der hinteren Umschlagseite.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!

Vor dem Gebrauch

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen!

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb im Freien und ausschließlich für privaten und nicht für gewerblichen Bedarf geeignet!

Das Gerät darf nicht bewegt werden, solange es in Betrieb ist!

Jede Veränderung am Gerät kann gefährliche Folgen haben und ist mit dem Verlust der Betriebserlaubnis verbunden!

Versiegelte Teile des Gerätes dürfen auf keinen Fall vom Benutzer manipuliert werden!

Wichtig

Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit. Wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach bereits erfolgter bzw. begonnener Montage hinsichtlich Vollständigkeit können leider nicht anerkannt werden.



ACHTUNG! WICHTIG!

Gefahr von Bränden und Explosionen!

Es obliegt der Verantwortung des Benutzers darauf zu achten, dieses Gerät ordnungsgemäß zusammenzusetzen, zu installieren und beim Betrieb zu beaufsichtigen!

Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und der Hinweise dieser Bedienungsanleitung führen möglicherweise zu ernsthaften Verletzungen und/oder Sachschäden!

Jede Veränderung am Gerät, Missbrauch oder Nichtbeachtung von Hinweisen ist gefährlich und führen in jedem Fall zum Verlust der Garantieleistungen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes!

ACHTUNG: Verwenden Sie unter keinen Umständen Spiritus, Alkohol, Benzin, Kerosin o.ä. zum Anzünden! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Benützen Sie AUSSCHLIESSLICH Anzündhilfen nach EN 1860-3!

Schütten Sie NIEMALS Anzündflüssigkeit bzw. mit Anzündflüssigkeit getränkte Objekte auf heiße oder warme Holzkohle!

Tragen Sie während der Verwendung und beim Anzündendes Grills keine weite Kleidung mit weiten Ärmeln!

Verschließen Sie Behälter mit Anzündflüssigkeiten nach der Benutzung sorgfältig und verwahren Sie sie in sicherem Abstand zum Grill!

Entfernen Sie vor dem Anzünden aus dem Grillkörper austretende Anzündflüssigkeit.

Berühren Sie NIEMALS gezündete Holzkohle, Grillroste, Asche oder den Grillkörper, um die Temperatur zu überprüfen! **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind!

Der Genuss von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann Sie in der Fähigkeit, diesen Grill ordnungsgemäß zusammenzusetzen oder zu betreiben, beeinträchtigen.

Benutzen Sie den Grill nicht, bevor alle Bestandteile ordnungsgemäß montiert und sicher befestigt sind!

Halten Sie während der Garvorgänge geeignetes Löschmaterial griffbereit! Löschen Sie brennendes Fett NIEMALS mit Wasser, sondern verwenden Sie einen Feuerlöscher, Sand oder eine Feuerdecke zum Löschen der Flammen! Wenn die eigenen Löschversuche nicht zum Erfolg führen, rufen Sie sofort die Feuerwehr!

Lassen Sie den in Betrieb befindlichen Grill niemals unbeaufsichtigt! Insbesondere Kleinkinder und Haustiere müssen unbedingt ferngehalten werden! Auch zugängliche Teile können sehr heiß werden. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Verwenden Sie nur Holzkohle nach DIN EN 1860-2.

ACHTUNG! Zugängliche Teile können im Betrieb sehr heiß sein. Kinder fern halten!

Das Gerät muss während des Betriebes von brennbaren Materialien ferngehalten und darf währenddessen nicht bewegt werden!

Der Grill darf nur im Freien verwendet werden. In geschlossenen oder an schlecht gelüfteten Orten können sich giftige Dämpfe ansammeln, die möglicherweise zu schweren Gesundheitsschäden oder gar zum Tode führen können!

Verwenden Sie den Grill deshalb nur im Freien oder anderen gut belüfteten Orten. Nie zwischen eng stehenden Gebäuden, Garagen o.ä.!

Achten Sie auf austretende, aufsteigende Heißluft und heißen Dampf! Benutzen Sie immer Grillhandschuhe! **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Tragen Sie bei der Höhenverstellung des Grillrostes (falls vorhanden) immer geeignete Handschuhe! **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Betreiben Sie diesen Grill ausschließlich auf festen, soliden und hitzefesten Untergründen, niemals in oder auf Booten oder Fahrzeugen jedweder Art! Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass ein eventuell vorhandener Aschebehälter ordnungsgemäß eingesetzt und vollständig entleert ist.

Benutzen Sie ausschließlich originale Ersatzteile! Der Einsatz anderer als originaler Ersatzteile kann Beschädigungen verursachen, ist gefährlich und führt in jedem Fall zum Erlöschen der Garantieleistungen.

Lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten im Umkreis von ca. 8 m um dieses Gerät!

Halten Sie beim Betrieb des Grills einen Mindestabstand von 1,5 m von den Seitenwänden und der Rückwand zu brennbaren Konstruktionen ein! Betreiben Sie das Gerät nie unterhalb einer brennbaren Überdachung!

Leeren Sie die entstandene Asche erst nach vollständiger Abkühlung des Grills auf Umgebungstemperatur.

Verwenden Sie niemals Wasser oder Getränke zum Regeln von Flammen oder auch der Glut!



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!

Nach Beendigung und Abschluss des Grillvorganges sollte die Restglut gelöscht werden.

Tragen Sie beim Umgang mit dem entzündeten oder sich abkühlenden Grill stets wärmeisolierende Grillhandschuhe.

Benutzen Sie ein geeignetes Grillbesteck mit ausreichend langen Griffen.

ACHTUNG! Entsorgen Sie nur völlig abgekühlte Asche! BRANDGEFAHR!

Halten Sie den unmittelbaren Bereich um den Grill frei von entflammenden Flüssigkeiten (Kraftstoffe, Alkohol etc.) Gasen und anderen brennbaren Materialien.

Elektrische Kabel und Leitungen müssen von dem in Betrieb befindlichen Grill ferngehalten werden.

Ein Grill ist kein Heizkörper und darf auch nicht als solcher verwendet werden.

Das Auslegen von Aluminiumfolie im Grillkörper verhindert eine ausreichende Luftzirkulation!

Der Grill muss regelmäßig gereinigt werden. Zur Reinigung von Rosten und Grill dürfen keine scharfkantigen Gegenstände oder aggressive Flüssigkeiten benutzt werden. Die Oberflächen könnten dadurch beschädigt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen nach DIN EN 1860-3! Beachten Sie bei deren Verwendung unbedingt die Bedienungsanleitungen bzw. Gebrauchsvorschriften des Herstellers.

Während des Gebrauchs können sich Verschraubungen allmählich lockern. Prüfen Sie deshalb vor jeder Benutzung alle Verschraubungen des Grills auf Festigkeit, um die Stabilität des Grills sicher zu gewährleisten.

Verpackungsfolien sind kein Spielzeug! Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien oder kleinen Montageteilen spielen! Erstickungsgefahr!



HINWEISE ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Tauen Sie gefrorene Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf, sondern lassen Sie Geflügel, Fleisch und Fisch im Kühlschrank auftauen.

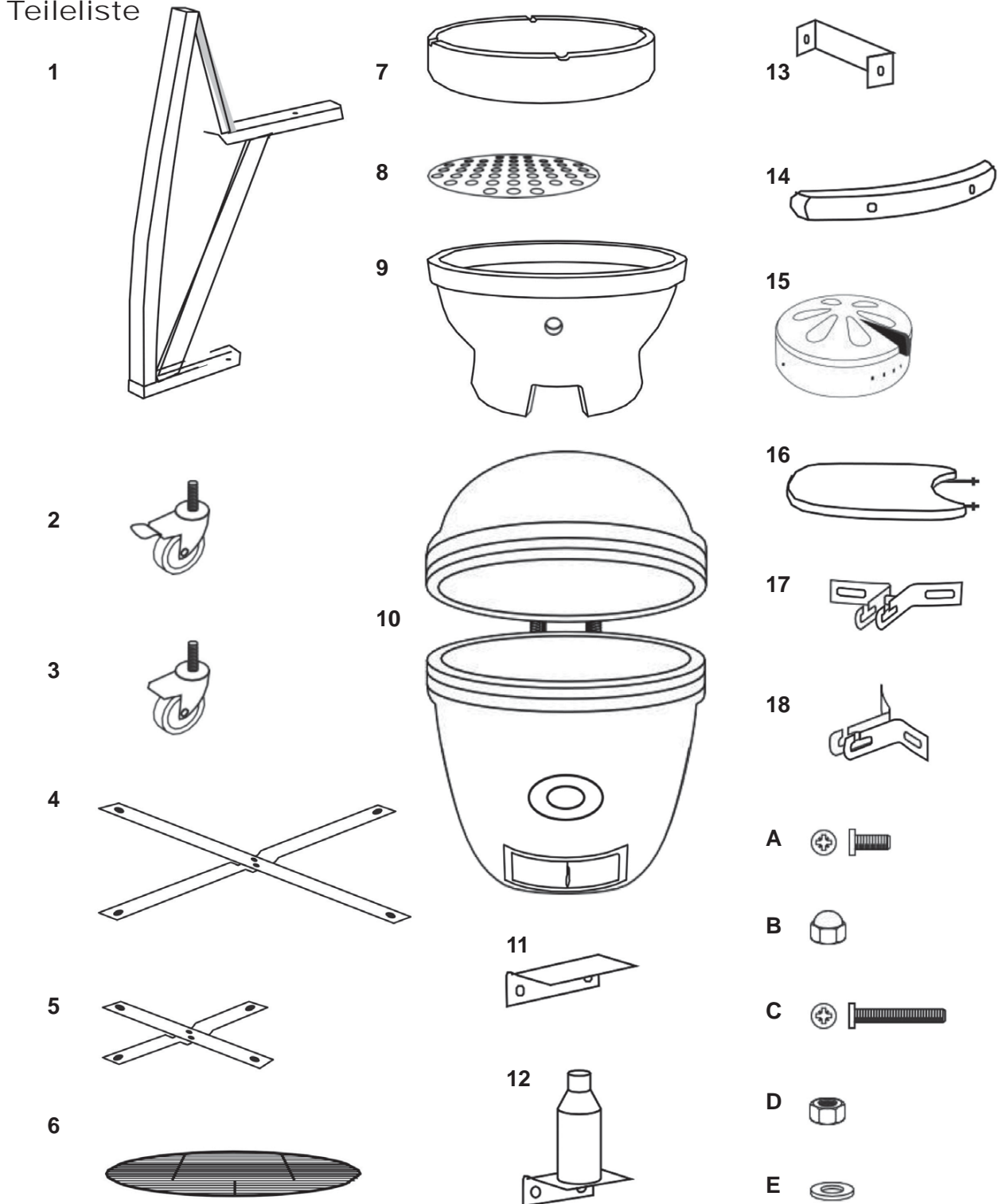
Verarbeiten Sie zubereitete Speisen nicht zusammen mit rohem Fleisch, Geflügel und Fisch. Verwenden Sie unterschiedliches Geschirr, Besteck und Arbeitsflächen (Schneidbretter, Platten).

Bevor Sie an die Vorbereitung bzw. Verarbeitung von Speisen gehen, waschen sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife.

Waschen Sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife, sofort nach dem Sie mit frischem Fleisch, frischem Fisch und frischem Geflügel hantiert haben.

Reinigen Sie alle Kochflächen, Kochgegenstände und Arbeitsflächen, die mit frischem Fleisch, frischem Fisch und frischem Geflügel in Berührung gekommen sind, sorgfältig mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.

Teileliste



- 1 Standbein (4x)
- 2 Rolle mit Feststellbremse (2x)
- 3 Rolle (2x)
- 4 Verbindungskreuz groß (1x; 2 Teile)
- 5 Verbindungskreuz klein (1x; 2 Teile)
- 6 Grillrost (1x)
- 7 Feuerring (1x)
- 8 Kohlerost (1x)
- 9 Firebox (1x)
- 10 Baugruppe Grillkörper mit Deckel (1x)
- 11 Anschlagblech (1x)
- 12 Anschlagdämpfer (1x)

- 13 Handgriffhalter (2x)
- 14 Handgriff (1x)
- 15 Abluftregler (1x)
- 16 Seitliche Ablage (2x)
- 17 Ablagenhalter links (2x)
- 18 Ablagenhalter rechts (2x)
- A Kreuzschlitzschraube kurz (20x)
- B Hutmutter (4x)
- C Kreuzschlitzschraube lang (4x)
- D Sechskantmutter (20x)
- E Beilagscheibe (24x)

Die Ursprünge des Keramikgrills

Über 3000 Jahre alt ist diese Form der Kochstelle! In China und Vietnam wurden diese Lehm- und Erdöfen „Kamado“ genannt und in fast jedem Haushalt genutzt. In den 50er Jahren brachte ein US-Soldat die Idee mit nach Amerika. Weiterentwickelt wurde der Keramikgrill in Mexico.

Heute wird auf dieser Basis das Grillen, Räuchern und Kochen neu zelebriert: Ob zarter Fisch, saftiges Fleisch, schonend gegartes Gemüse oder knusprige Pizza und sogar Brot!

Dank des geschlossenen Keramikgefäßes, das die Hitze lange speichert, wird alles genau so, wie es sich der Grillmeister wünscht! Der Keramikgrill verbindet die Eigenschaften eines Grills oder Smokers mit denen eines Steinofens – **Gourmetgrillen auf höchstem Niveau!**

Durch die stark dämmende Keramik und den gewölbten Deckel wird die Hitzezirkulation optimiert, so dass mit einem äußerst geringen Einsatz von Holzkohle Temperaturspannen von niedrigen bis zu sehr hohen Bereichen erreicht werden. Durch die hohen Temperaturen reinigt sich der Keramikgrill zusätzlich nahezu von selbst, da Rückstände an der Keramik ausgebrannt werden – nach dem einfachen Pyrolyse-Prinzip!



Montage

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen und das Gerät in Betrieb nehmen.

Wählen Sie einen geeigneten Platz, um den Grill zusammenzubauen. Er muss ausreichend Platz bieten und sollte besenrein sein.

Alle genannten Teilenummern beziehen sich auf die Übersichtsgrafiken. Dies dient zur eindeutigen Bestimmung der entsprechenden Einzelteile.

Der Zusammenbau einiger Teile soll durch zwei Personen erfolgen.

Tragen Sie während der Montage Schutzhandschuhe! Obwohl von Herstellerseite aus alles getan wurde, um bei der Herstellung die Entstehung scharfer Kanten zu vermeiden, kann es trotzdem nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen könnte.

Um den Verlust herabgefallener Kleinteile zu vermeiden, sollte die Montage des Grills auf einer ebenen und glatten Fläche, ohne Vertiefungen oder Öffnungen, durchgeführt werden. Teppiche und Teppichboden sind als Montageort **nicht geeignet**, sie könnten während der Montagearbeiten beschädigt werden.

Führen Sie die Montagearbeiten in der angegebenen Reihenfolge durch!

Entfernen Sie vor dem Zusammenbau alle Schutzfolien.

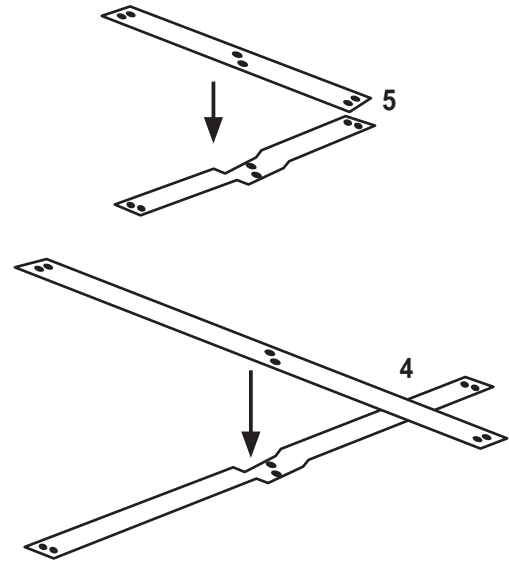
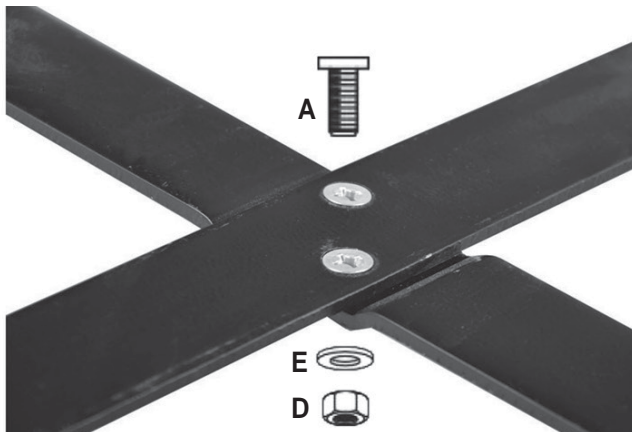
Wenden Sie niemals Gewalt an! Dies führt in der Regel zu Verletzungen oder aber zumindest zu Beschädigungen!

Ziehen Sie durchzuführende Schraubverbindungen, wenn möglich, erst einmal nur handfest an. Erst nach Ausführung aller in einem Montageschritt beschriebenen Arbeiten sollten Schraubverbindungen endfest angezogen werden.

Schritt 1

Setzen Sie das **Verbindungskreuz klein (5)** und das **Verbindungskreuz groß (4)** gemäß nebenstehender Abbildung zusammen.

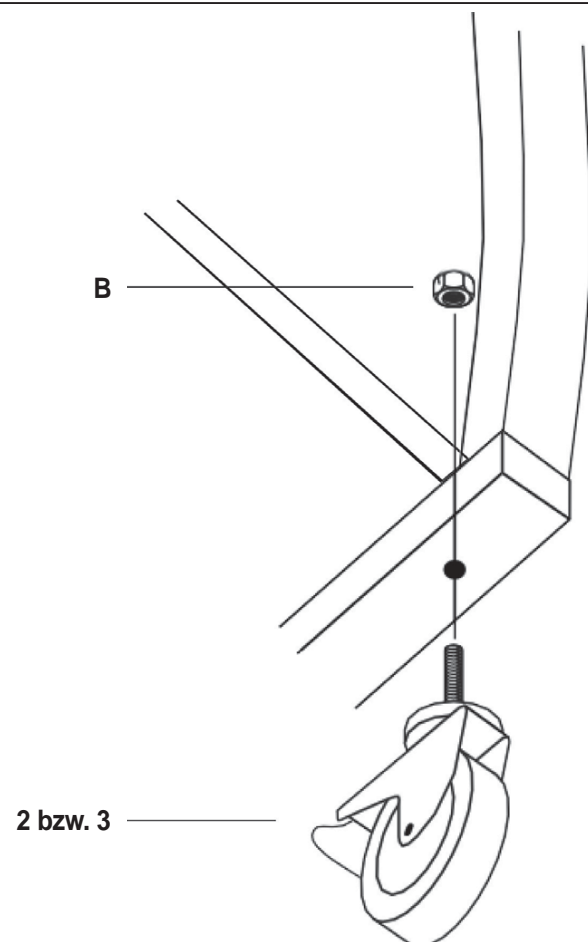
Dabei werden jeweils das gestreckte Blech auf das abgewinkelte Blech gleicher Größe gelegt und beide Bleche mit **2 Kreuzschlitzschrauben kurz (A)**, **2 Beilagscheiben (E)** und **2 Sechskantmuttern (D)** miteinander verschraubt.



Schritt 2

Montieren Sie **2 Rollen (3)** und **2 Rollen mit Feststellbremse (2)** einzeln an die **4 Standbeine (5)**.

Dabei wird das Gewindestück an der Oberseite des Rades von unten in das **Standbein (5)** eingesetzt und von oben mit **Sechskantmutter (B)** gesichert.



Schritt 3

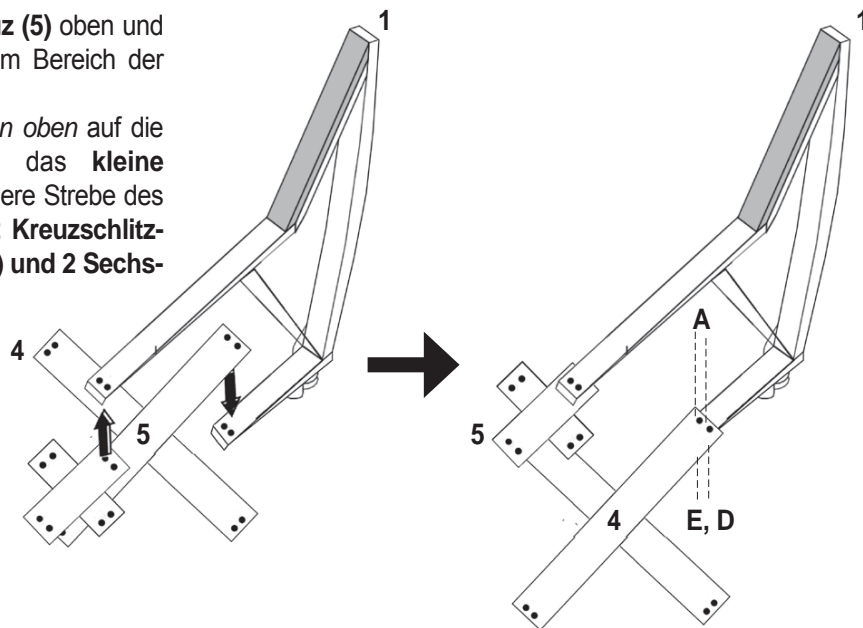
Die mit **Rollen (2, 3)** versehenen **Standbeine (1)** werden nun mit Hilfe der **Verbindungskreuze (4, 5)** zur **Baugruppe Untergestell** zusammengesetzt:

Dabei kommt das **kleine Verbindungskreuz (5)** oben und das **große Verbindungskreuz (4)** unten im Bereich der Rollen zur Anwendung.

Das **große Verbindungskreuz (4)** wird *von oben* auf die untere Strebe des **Standbeines (1)**, das **kleine Verbindungskreuz (5)** *von unten* an die obere Strebe des **Standbeines (1)** gesetzt und jeweils mit **2 Kreuzschlitzschrauben kurz (A)**, **2 Beilagscheiben (E)** und **2 Sechskantmuttern (D)** miteinander verschraubt.

Achten Sie bitte darauf, dass jeweils die **Rollen (3)** und die **Rollen mit Feststellbremse (2)** jeweils nebeneinander platziert werden.

Siehe dazu auch untenstehende Abbildung der komplettierten **Baugruppe Untergestell**:



Schritt 4

Entnehmen Sie alle in der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** befindlichen Einzelteile (**Grillrost (6)**, **Feuerring (7)**, **Kohlerost (8)** und **Firebox (9)**).

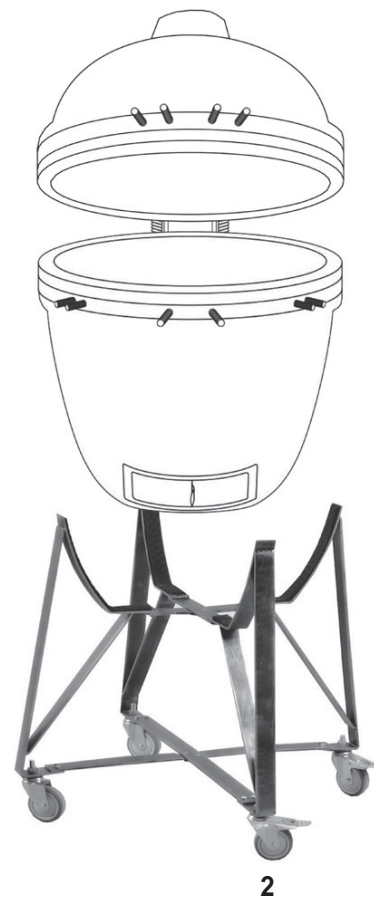


ACHTUNG: Wir empfehlen Ihnen dringend, den folgenden Arbeitsschritt von min. 2 Personen ausführen zu lassen!

Heben Sie die derart erleichterte **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** auf die **Baugruppe Untergestell**.

Richten Sie die **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** dabei so aus, dass die einstellbare Zuluftöffnung im unteren Bereich des Grillkörpers nach vorne zum Bediener weist, also zweckmäßigerweise mittig zwischen den beiden Standbeinen positioniert ist, die mit den **Rollen mit Feststellbremse (2)** versehen sind.

So ist gewährleistet, dass die einstellbare Zuluftöffnung stets bequem zugänglich ist.



2

2

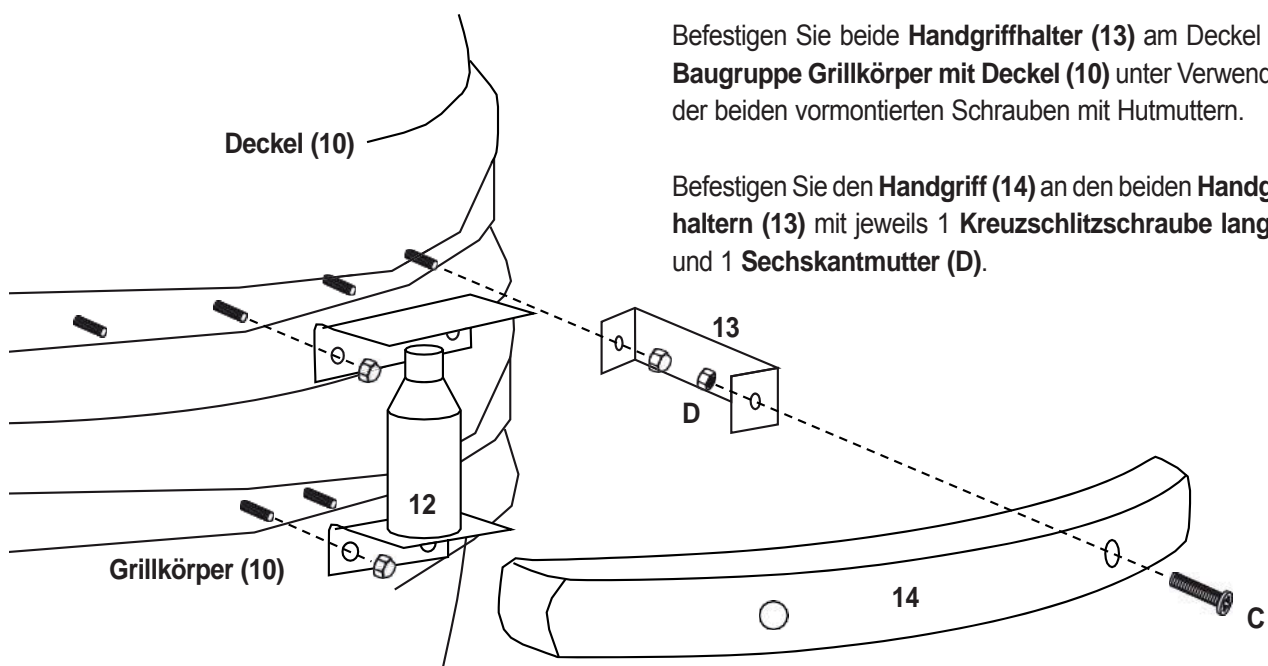
Schritt 5

Befestigen Sie das **Anschlagblech (11)** am Deckel der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** unter Verwendung der beiden vormontierten Schrauben mit Hutmuttern.

Befestigen Sie den **Anschlagdämpfer (12)** am Grillkörper der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** unter Verwendung der beiden vormontierten Schrauben mit Hutmuttern.

Befestigen Sie beide **Handgriffhalter (13)** am Deckel der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** unter Verwendung der beiden vormontierten Schrauben mit Hutmuttern.

Befestigen Sie den **Handgriff (14)** an den beiden **Handgriffhaltern (13)** mit jeweils 1 **Kreuzschlitzschraube lang (C)** und 1 **Sechskantmutter (D)**.



Schritt 6

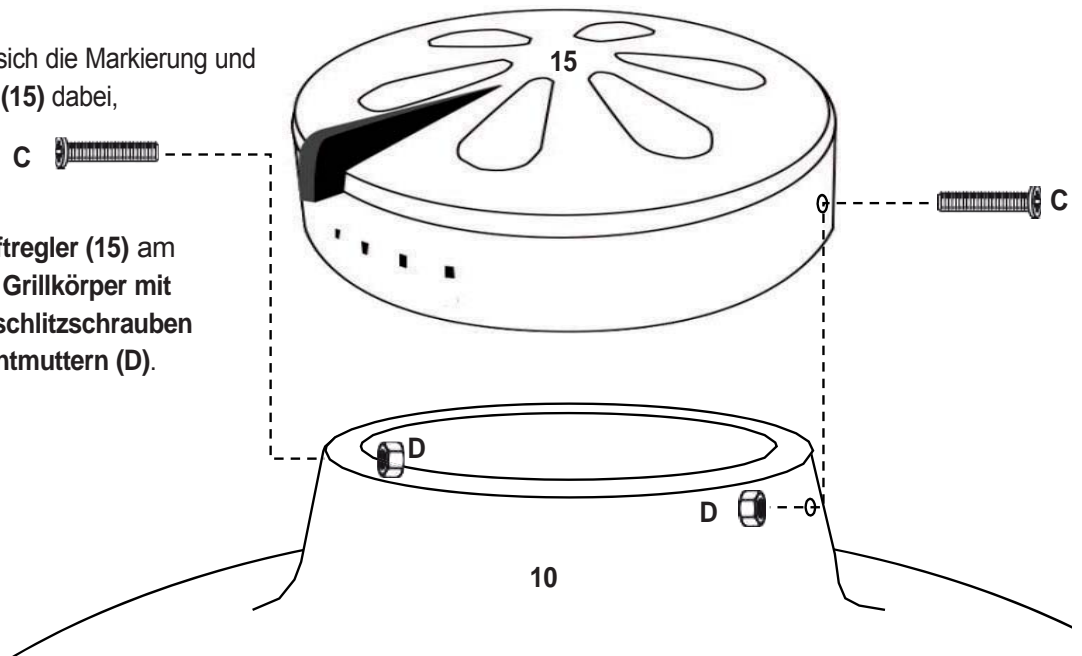
Setzen Sie den **Abluftregler (15)** von oben auf die Öffnung des Deckels der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)**.

Bringen Sie die Bohrungen im umlaufenden Rand des **Abluftreglers (15)** in Deckung mit den beiden Bohrungen Kamin des Deckels der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)**.

Achten Sie darauf, dass sich die Markierung und Skala des **Abluftreglers (15)** dabei, von vorne betrachtet, links befindet.

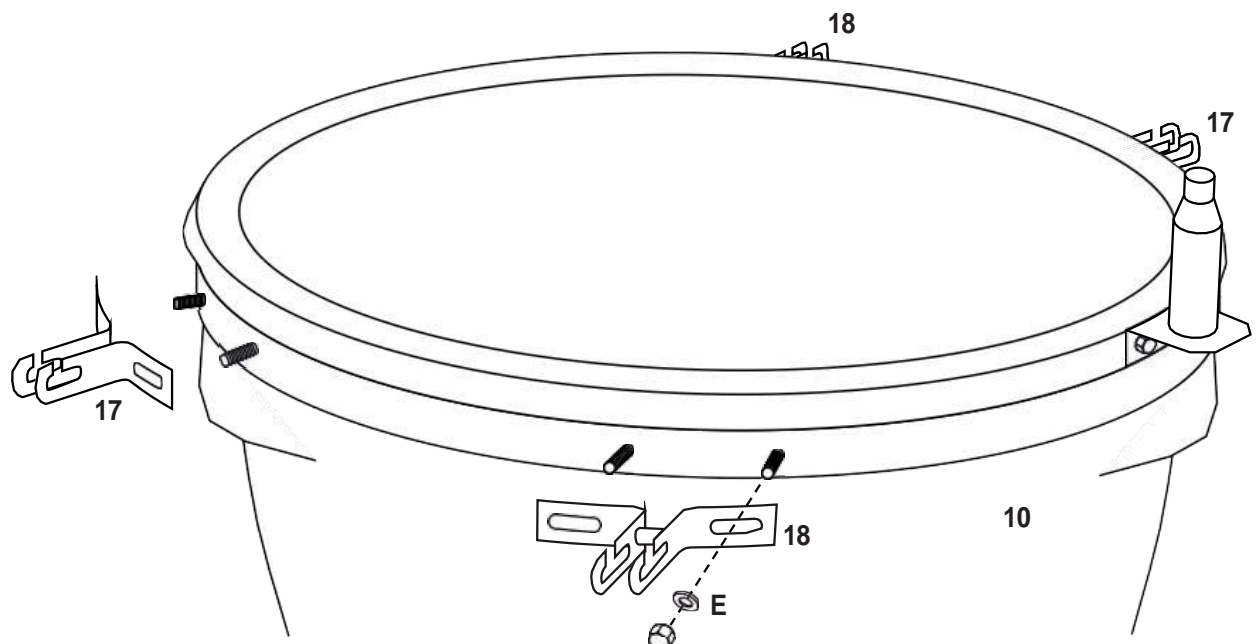
Befestigen Sie den **Abluftregler (15)** am Deckel der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** mit 2 Kreuzschlitzschrauben lang (C) und 2 Sechskantmuttern (D).

Befestigen Sie den **Abluftregler (15)** am Deckel der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** mit 2 Kreuzschlitzschrauben lang (C) und 2 Sechskantmuttern (D).



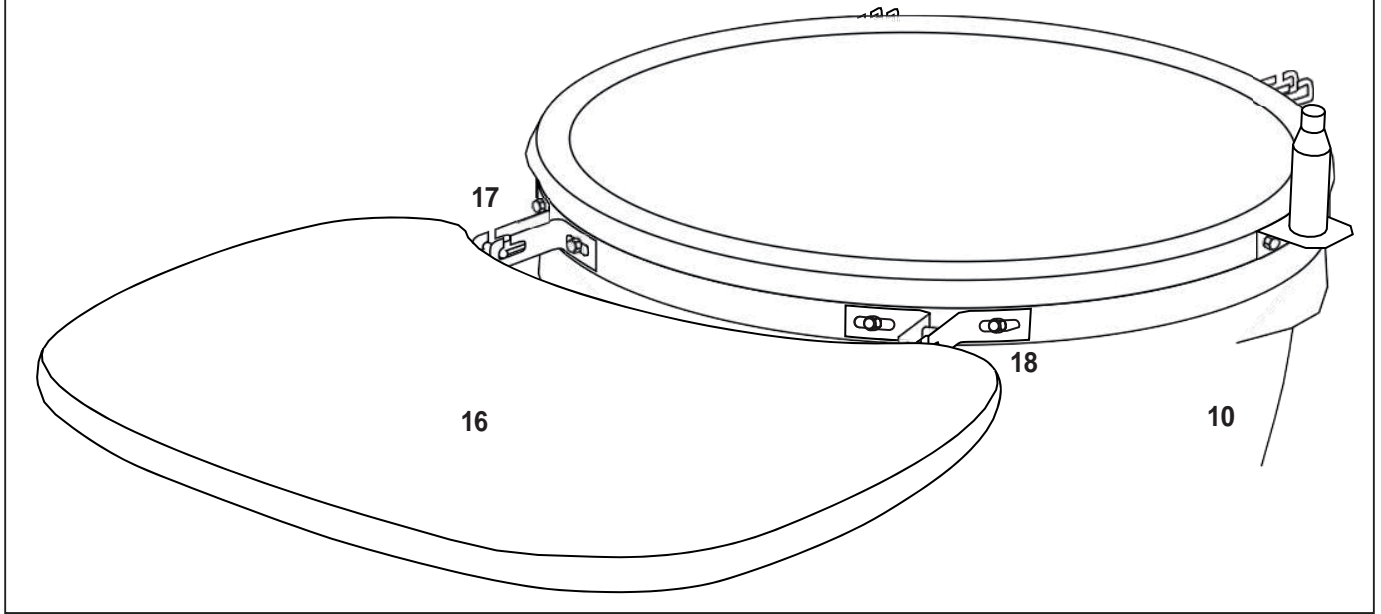
Schritt 7

Montieren Sie jeweils links und rechts seitlich am Grillkörper der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** je einen **Ablagenhalter links (17)** und einen **Ablagenhalter rechts (18)** unter Verwendung der vormontierten Schrauben mit Hutmutter und 8 **Beilagscheiben (E)**.



Schritt 8

Hängen Sie jeweils links und rechts am Grillkörper der **Baugruppe Grillkörper mit Deckel (10)** je eine **seitliche Ablage (16)** in die Schritt 7 montierten **Ablagenhalter links (17)** und **Ablagenhalter rechts (18)** ein.



Sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Justus Grill-Gerätes!

Grillen soll Spaß machen. Deshalb haben wir ein einige nützliche Tipps und Grundlagen des Grillens zusammengestellt damit Sie mit Ihrem neuen Produkt optimale Ergebnisse erhalten.

Wir empfehlen Ihnen, für die Zeit, bis Sie im Umgang mit dem Gerät eine gewisse Routine entwickelt haben, den Grill nur in gewohnter und bekannter Umgebung einzusetzen.

Viel Spaß beim Grillen wünscht

Ihr JUSTUS (Grill-)Team

Bevor es richtig losgeht:



NUR IM FREIEN VERWENDEN!

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes!

ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fern halten!

Das Gerät muss während des Betriebes von brennbaren Materialien ferngehalten und darf währenddessen nicht bewegt werden!

Keine Veränderungen an dem Gerät vornehmen!

- Auf sicheren Stand des Grills achten:
Den Grill auf einen ebenen Platz stellen.
- Feststellbare Räder (falls vorhanden) blockieren.
- Mindestabstände einhalten.
- **Unbedingt die Zündvorschriften beachten!**
- Um eine spätere leichtere Reinigung und ein verbessertes Ergebnis zu erhalten, ist es empfehlenswert, den noch kalten Grillbereich leicht mit Speiseöl zu behandeln.

Grill anheizen

Bevor Sie mit dem Grill zum ersten Mal Speisen garen, sollte das Gerät etwa eine halbe Stunde mit normaler Betriebstemperatur, aber ohne Gargut, betrieben worden sein!

Für die optimale Nutzung der Eigenschaften des Grills muss unbedingt hochwertige, natürliche Holzkohle verwendet werden.

Bei der Verwendung von Holzkohlebriketts oder Holz ist die in der Konstruktion festgelegte Menge Luft nicht passend, so dass die für die Benutzung optimale Brenneigenschaften nicht erreicht werden, bzw ein Temperaturniveau erreicht werden kann, welches zu einer bleibenden negativen Veränderungen des Grills führen kann.

Für die Verwendung von Räucherchips bestehen hingegen keine Bedenken

Zum Zünden die Firebox komplett mit Holzkohle befüllen. Ordnen Sie die Kohlen zu einen annähernden Kegel. Den unteren Edelstahl-Luftschieber komplett öffnen.

Bei geöffnetem Deckel die Holzkohle idealerweise mit einem Heißluftgebläse oder aber mit rein natürlichem Anzünder entzünden.

Von der Verwendung paraffinhaltiger oder vergleichbaren Anzündern raten wir ab, da diese Stoffe bedenklich bei der Zubereitung von Lebensmitteln sind

Ist das Feuer ausreichend gezündet, kann der Deckel geschlossen werden. Dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass die obere Öffnung am Deckel (der „Schornstein“) maximal geöffnet ist.

So bald die anfängliche Rauchentwicklung und Flammenbildung vorüber ist und die Kohlen mit einer gleichmäßigen Schicht grauer Asche bedeckt sind (nach ca. 30 Minuten), verteilen Sie die heißen Kohlen entsprechend Ihren Anforderungen im Grillkörper.

Dabei ist es möglich, durch Schaffung glutfreier Bereiche im Randbereich des Grillrostes zusätzlich Zonen mit verringerter Strahlungshitze zu schaffen.

Um die Grillzeit zu verlängern, können von Zeit zu Zeit kleinere Mengen Holzkohle auf die Glut gelegt werden. Nie die Glut mit frischer Holzkohle vollständig bedecken!

Einstellen der Temperatur

Unteren Edelstahl-Luftschieber so einstellen, dass die gewünschte Temperatur an der Temperaturanzeige angezeigt wird.

Somit können die Speisen scharf angebraten werden, aber auch sehr schonend bei Niedertemperatur gegart werden.

Ende des Grillvorganges



**ACHTUNG!
GEFAHR!**

**Warten Sie unbedingt bis der Grill und die Asche komplett abgekühlt sind, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Bespritzen Sie einen heißen Grill NIEMALS mit Wasser! Schütten Sie NIEMALS Wasser in den heißen Grill! VERBRENNUNGSGEFAHR!

**Benutzen Sie IMMER Schutzhandschuhe, solange der Grill nicht vollständig abgekühlt ist!
VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Sollte sich nach dem Beenden des Grillens noch glühende Holzkohle vorhanden sein, kann diese durch Schließen des unteren Edelstahl-Luftschiebers und der oberen Öffnung durch Sauerstoffentzug gelöscht werden.

Nützliche Tipps zum Gebrauch

Wenn die Grillkohle brennt, kann der Grillrost auf der Firebox positioniert werden. Legen Sie die Speisen nicht zu zeitig auf den Grill! Warten Sie stets bis sich eine leicht graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat.

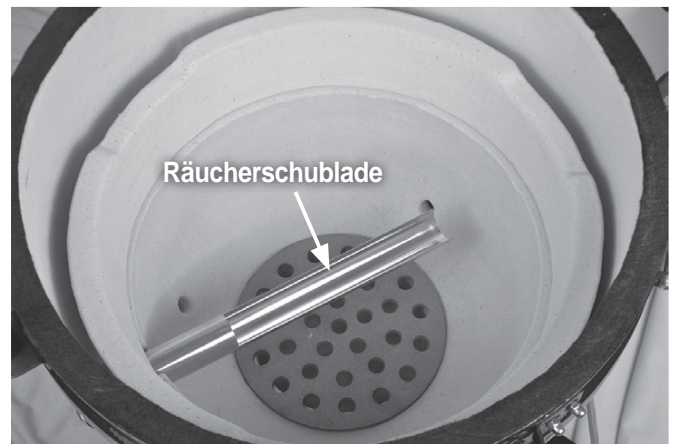
Sobald die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind, was normalerweise maximal eine halbe Stunde dauert, kann die heiße Kohle mit einem geeigneten, langstieligen Werkzeug entsprechend Ihren Anforderungen angeordnet werden.

Für zusätzliche Aromen sorgen spezielle Räucherchips oder auch frische oder getrocknete Kräuter wie beispielsweise Thymian, Rosmarin, oder auch Lorbeerblätter als Beigaben in der Glut. Legen Sie derartige Räucherchips bzw. Kräuter einfach in die spezielle Räucherschublade.



Nützliche Tipps zum Gebrauch

Räucherschublade herausziehen, Räucherchips oder Kräuter hineinstreuen und Räucherschublade wieder einschieben - fertig!



Um Flammenbildung zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen die Grillroste sauber zu halten, hohe Gartemperaturen zu vermeiden und die Verwendung von magerem Fleisch.

Empfindliches Gargut wie z.B. Fisch und Gemüse sollte in Aluminiumfolie verpackt werden. Platzieren Sie empfindliches Gargut etwas abseits der Glut oder verwenden Sie den oberen Warmhalterost (falls vorhanden).

Um das Grillgut saftig zu erhalten, sollten Sie zum Wenden keine Gabel, sondern eine Grillzange oder Fleischswender benutzen. Wenden Sie das Grillgut nur einmal!

Grillspieße, spezielle Grillkörbe oder Geflügelhalter erweitern die Möglichkeiten der Zubereitung, verkürzen u.U. die Dauer der Zubereitung und erleichtern die Reinigung.

Reinigen Sie Roste und Grillkörper nach jeder Benutzung sorgfältig mit einer geeigneten, speziellen Grillbürste. Verwenden Sie Schutzhandschuhe!

Bestreichen Sie gereinigte Roste mit etwas Speiseöl, reinigen Sie die Fettauffanggefäße (falls vorhanden), säubern Sie auch die Außenseiten des Gasgrills und schützen Sie ihn durch eine passende Hülle vor Umwelteinflüssen.

Entleeren Sie regelmäßig das Ascheauffanggefäß.

Grillmethoden

Man unterscheidet beim Grillen generell zwischen direktem und indirektem Grillen. Bei beiden Methoden kann, beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben..

Die Temperatur im Inneren des geschlossenen Grills wird über die Luftzufuhr geregelt. Benutzen Sie dafür den unteren Edelstahl-Luftschieber und die obere Öffnung. Hoher Luftdurchsatz erzeugt hohe Temperatur, niedriger Luftdurchsatz vermindert die Temperatur.

Um eine leichtere Reinigung und ein verbessertes Ergebnis zu gewährleisten, ist es empfehlenswert, den Grillrost vor dem Gebrauch leicht mit Speiseöl zu behandeln

Direktes Grillen:

Das direkte Grillen ist die am meisten verbreitete Form des Grillens und wird von vielen als "die Grillmethode schlechthin" bezeichnet. Während des Grillens wird direkt unterhalb des Rostes die Hitze erzeugt und dem Grillgut "direkt" zugeführt.

Das Grillgut wird dabei einer starken Strahlungshitze ausgesetzt (270°C), was zur Bildung einer Kruste an der Oberfläche des Grillgutes führt.

Durch die sich dabei verschließenden Poren kann das Gargut relativ saftig bleiben, wenn es denn nicht übermäßig lange dieser starken Strahlungshitze ausgesetzt wird.

Um die Gefahr eines Austrocknens an der Oberfläche zu minimieren, kann das Grillgut mariniert oder mit ölhaltigen Substanzen bestrichen werden.

Möglicher Nachteil dieser Grillmethode: Es bildet sich eine zu stark gebräunte Kruste, trotzdem kann das Innere ist noch nicht ausreichend gegart sein. Das Grillgut kann dabei „verbrennen“.

Eine weitere Möglichkeit beim direkten Grillen die Strahlungshitze zu variieren, ist die Grillkohle im Grillkörper unterschiedlich zu platzieren. Am besten geeignet ist es, die Konzentration der Glut der Grillkohle im Randbereich des Grillrostes zu reduzieren. Dadurch entstehen Zonen geringerer Strahlungshitze, durch vergrößerten Abstand des Grillrostes zur glühenden Holzkohle. Dabei wird die Temperatur geringer, wenn der Abstand vergrößert wird.

Diese Zonen geringerer Strahlungshitze eignen sich vor allem zum langsameren Garen von dickerem Gargut, aber auch für Geflügel, welches aus lebensmittelhygienischen Gründen unbedingt eine komplette Durchgarung erfordert.

Nachteilig empfunden wird die längere Zubereitungszeit, welche aber auch durch die Größe des Grillgutes bedingt ist.

In den Zonen geringerer Strahlungshitze bildet sich an der Oberfläche des Grillgutes keine oder nur wenig Kruste, das Grillgut wird nicht so schön knusprig.

Deswegen wird, um ein optimales Grillergebnis zu erhalten, empfohlen, die Vorteile hoher und etwas geringerer Strahlungshitze sinnvoll miteinander zu kombinieren, um ein optimales Ergebnis zu erzielen!

Indirektes Grillen:

Beim indirekten Grillen wird das Grillgut bei mittlerer / erhöhter Temperatur (ca. 130 - 220 °C) in einem geschlossenen Grill gegart. Das Grillgut befindet sich dabei entweder **neben** der Hitzequelle oder **seitlich versetzt oberhalb** der Hitzequelle. Die Strahlungshitze erreicht das Grillgut daher nicht direkt. Sie wird an der Innenseite des Grills reflektiert. Durch die Reflektion der Hitze ergibt sich der Begriff "indirektes Grillen".

Wie bei einem Heißluft- bzw. Umluft-Ofen wird das Grillgut von erhitzter Luft weitgehend gleichmäßig umströmt.

Der Hauptvorteil des indirekten Grillens besteht darin, dass das Grillgut gleichmäßig gegart wird, weil die Hitze nicht nur direkt unterhalb des Grillgutes entsteht, sondern durch Reflexion gleichmäßig im Grill verteilt ist und so Gelegenheit hat, aus allen Richtungen ins Innere des Grillgutes vorzudringen, ohne exponierte Stellen zu verbrennen.

Durch die Zugabe von aromatisierenden Stoffen kann der Geschmack beeinflusst werden.

Dies ist besonders vorteilhaft bei dickerem Gargut, aber auch bei Geflügel, welches aus lebensmittelhygienischen Gründen eine komplette Durchgarung erfordert.

Des Weiteren bleibt der Bratensaft erhalten und das Wenden des Gargutes ist für ein optimales Grillergebnis nicht mehr notwendig.

Nachteilig empfunden wird die längere Zubereitungszeit, welche auch durch die Größe des Grillgutes bedingt ist.

Bei dieser Grillmethode bildet sich an der Oberfläche des Grillgutes keine oder nur wenig Kruste, das Grillgut wird nicht so schön knusprig.

Kombination von direktem und indirektem Grillen

Um ein optimales Grillergebnis zu erhalten, kann es sinnvoll sein, die Vorteile des direkten und indirekten Grillens miteinander zu kombinieren.

Die Zubereitung

„Das perfekte Steak“

(Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von nicht zu magerem Fleisch!)

Das Grillgut direkt über der Glut 45-60 Sekunden scharf anbraten.

Anschließend das Grillgut um 90° drehen und weitere 45-60 Sekunden warten. Dann Steaks wenden. Für die zweite Seite wie bereits für die erste Seite beschrieben verfahren.

Anschließend die Steaks in einer Zone geringerer Strahlungshitze fertigbaren.

Je nach Geschmack können die Steaks mit einer Marinade verfeinert werden.

Geflügel(teile)

Achtung! Geflügel sollte aus lebensmittelhygienischen Gründen stets vollständig durchgegart werden!

Geflügelspeisen vollständig durchgaren, um möglicherweise vorhandene Bakterien und Viren zu inaktivieren. Geflügelfleisch soll im Kern des Produktes min. 70°C erreichen, d.h. an allen Stellen durchgegart sein!

Hähnchenfleisch ganz kurz beidseitig kross anbraten und anschließend in einer Zone geringerer Strahlungshitze fertigbaren.

Fisch/Meeresfrüchte

Die oberste Fisch-Grillregel lautet: Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, da Fisch sehr leicht austrocknet und somit die Gefahr besteht, dass er verbrennt!

Je nach Fisch ist die Festigkeit der Muskelstruktur unterschiedlich, wobei fast jeder Fisch zum Grillen geeignet ist.

TIPP: Wird der Fisch nicht in Alufolie oder einem speziellen Fischkorb gegrillt, ist es empfehlenswert, den Grillrost einzuölen, damit das Grillgut leichter gelöst werden kann.

Fisch sollte nur einmal gewendet werden. Je nach Fisch oder Meeresfrüchten ist die Verwendung von Grillschalen, Pfannen oder einem speziellen Fischkorb sinnvoll.

Bratwurst - der Klassiker auf dem Grill!

Bei Bratwürsten unterscheidet man zwischen den sogenannten Brühwürsten und rohen Bratwürsten.

Brühwürste sind bereits vorgegart. Grundlegend sollte die Wurst nicht zu heiß gegrillt werden.

Die Zubereitungszeit gebrühter Wurst ist kürzer als die der Rohwurst. Auch die Dicke der Wurst hat einen maßgebenden Anteil auf die Grillzeit.

Besonders die Brühwurst kann langsamer gegrillt werden. Bei Rohwurst hingegen wird häufig eine krosse Außenhaut gewünscht, deshalb sind Rohwürste in Zonen hoher Strahlungshitze zu garen.

Gemüse

Auch der Zubereitung von Gemüse sind durch die Anpassung der Grilltemperatur (fast) keine Grenzen gesetzt!

Es gibt eine Vielzahl ausgesprochen leckere Rezepte für vegetarische Gemüsegerichte vom Grill! Zu erwähnen sind hier mit Käse gefüllte Paprika, überbackene Zucchini oder aber auch Pilze.

Die Zubereitung kann sowohl mit direkter als auch indirekter Hitze erfolgen. Die Hitzezufuhr sollte nicht zu hoch sein, da einige Gemüsearten einen unangenehmen Bittergeschmack annehmen können. Zur Zubereitung empfehlen wir die Verwendung von handelsüblichen Grillschalen aus Aluminium.

Hinweise zur Reinigung und Pflege

Im Sinne einer möglichst langen Lebensdauer empfehlen wir Ihnen, das Gerät mit einer Schutzhaube zu versehen, falls es im Freien gelagert wird. Dies gilt insbesondere für eine Lagerung während der Wintermonate.



**ACHTUNG!
GEFAHR!**

Warten Sie unbedingt, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Bespritzen Sie NIEMALS den heißen Grill mit Wasser! Schütten Sie NIEMALS Wasser in den heißen Grill! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Benutzen Sie IMMER Schutzhandschuhe, solange der Grill nicht vollständig abgekühlt ist! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Roste

Reinigen Sie die Roste mit heißem Seifenwasser. Um hartnäckige Verkrustungen zu lösen, können Sie geeignete Reinigungsmilch oder spezielle Reinigungspads benutzen. Sehr wirksam ist auch das Einweichen in Seifenlauge.

Grillkörper

Entfernen Sie regelmäßig Schmutz, Fett und Verkrustungen mit einem Schaber aus Holz oder Kunststoff. Dabei ist es nicht wirklich notwendig, die Verschmutzungen vollständig zu entfernen.

Wenn Sie eine vollständige Reinigung durchführen möchten, benutzen Sie heißes Seifenwasser zusammen mit einem Lappen oder einer Nylonbürste.

Vor einer vollständigen Reinigung müssen alle Roste und die Brenner entfernt werden.

Lagerung

Lagern Sie Ihren wertvollen Grill an einem kühlen und trockenen Platz.

Gerätebeschreibung

Modell BLACK J'EGG XL Art Nr 1458 01

Holzkohle Keramikgrill

- Brennerschale aus dickwandiger Keramik
- Abklappbare Seitenteile
- Regulierbare Zu- und Abluft zur Leistungsanpassung
- Rost partiell zu öffnen, zum leichten Nachfüllen von Holzkohle
- Thermometer

Technische Daten

Grillfläche Ø 47 cm

Gewicht (aufgebaut): ca. 85 kg

Abmessungen (aufgebaut): 117,5 x 72,5 x 130,5 cm

Gewicht (verpackt): ca. 101 kg

Abmessungen (verpackt): ca. 83 x 64 x 85 cm

Max. Belastung der Seitenablagen: 4,5 kg



JUSTUS-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere JUSTUS-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die JUSTUS-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen.

Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die JUSTUS-Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen JUSTUS-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des JUSTUS-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das JUSTUS-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen.

Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Holz gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel.

- Verschleiß der feuerberührten Teile, insbesondere der Feuerraumauskleidung, der Dichtungen sowie der entsprechenden Stahl- und Gussteile.

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger / Sechshelden

Geräte-Kenndaten

Bitte bei Ersatzteilbestellungen und eventuellen Servicefällen immer angeben.

Modell / Model / Modèle:

BLACK J'EGG XL

Serie / Serial / Série:

1458 01 A01