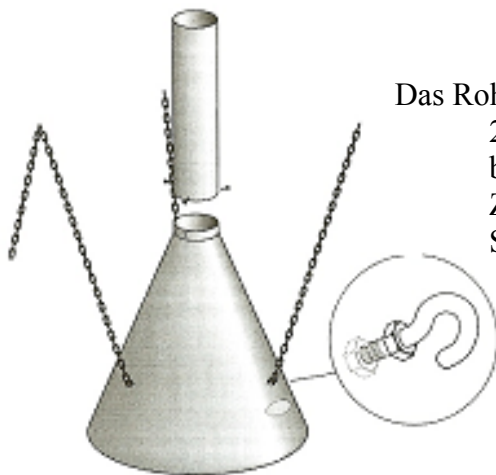
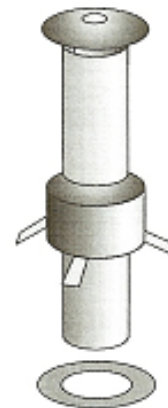


Aufbauanleitung Grillanlage LuxusKota

Die Installation mit der Abdeckung am Dach beginnen, an dem bereits Das Doppeldach und das obere Rohr befestigt sind. Die Schornstein-Anlage wird auf das Dach installiert und an die Decke um das Durchgangsloch zentriert und mit 3 Stück 4,5 x 25 mm Schrauben an das Dach befestigt. Bitte darauf achten, dass die Dacheindeckung bis innerhalb der Schornsteinabdeckung reichen muss. Wenn der Schornstein auf's Dach montiert wird, muss für Wasserdichtigkeit Gesorgt werden. Die untere Stütze des Rohres (Ring) innerhalb der Kota um das Rohr legen und an der Decke befestigen. (4 Stück 4,5 x 25 Sschrauben).



Das Rohr des Rauchabzugs mit 3 Stck.

2,5 x 13 mm Blechschrauben an dem Abzug befestigen. Ebenfalls 3 Stck. Ösenschrauben befestigen. Zwei davon sind sogenannte feste und eine offene Schraube, die als Schraube der Justierkette fungiert.

Den Rauchabzug mit den Rohren an seinen Platz heben und die Deckenhaken mit den Ösenschrauben des Abzugs in einer Höhe an die Stützbretter der Decke befestigen.

Die untersten Kettenglieder von 2 Ketten öffnen und sie in die festen Ösenschrauben einfädeln. Die Glieder wieder verschließen, den Rauchabzug nach oben heben, während der Grill installiert wird. Kette dementsprechen kurz in die Ösen hängen, damit der Abzug oben bleibt.

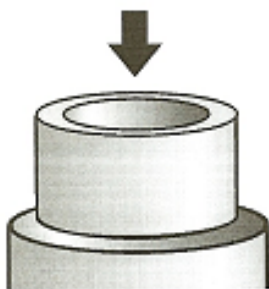
Der Grillfuß kann auf einem Holzboden installiert werden, der das Gewicht des Grills aushält, ca. 150 kg. Zuerst den Deckel der Zuluftöffnung an das Fußteil des Grills mit M6 x 20mm Schlossschraube befestigen, die gebogene Kante nach oben. Die Trageecken der Platte – 4 Stck. – auf ihren Platz drücken. Den Grillfuß im Abgleich mit dem Abzug zentrieren. Die Ascheschublade kann dabei beliebig ausgerichtet werden. Die Zuluft muß dann eingerichtet werden, anschließend den Fuß festschrauben.



Abbildung:
Befestigung an den Boden
6 x 120 mm Schraube 1 Stck.

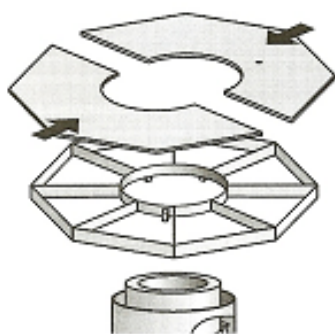
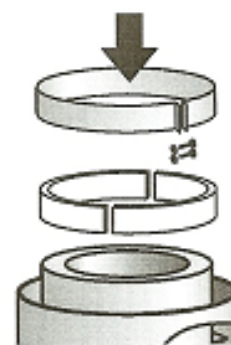
Zuluftöffnung 160 mm

Zuluftöffnungdeckel
M6 x 16 mm Schlossschraube



Das Grill – Element in den Fuß hinein heben und das Gitter parallel zu der Öffnung des vom Aschebehälters ausrichten. Den Grill zur Mitte des Fußteils ausrichten. Anschließend die Isolierbänder mit dem Schutzblech (2 Stck. M4 x 20 mm) an das Oberteil des Grills wie in der Abbildung befestigen.

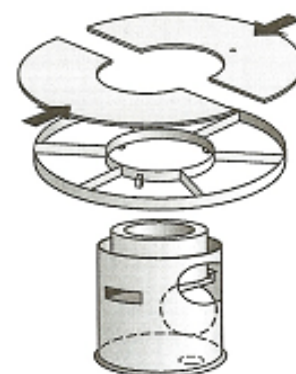
Den Grill nicht am Fußteil befestigen

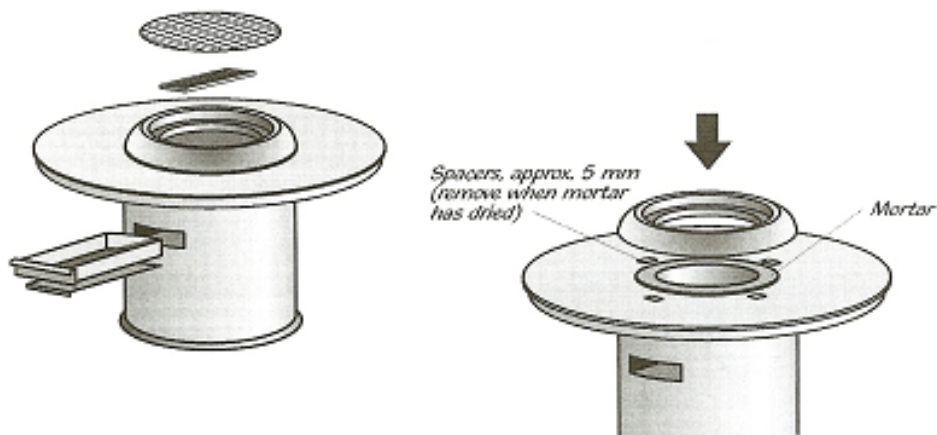


Das Metallgestell so platzieren, dass die Befestigungsstücke im inneren Bogen in das Innere des Fußes zeigen. Mit der selbstschneidenden Schraube das Fußteil und das Gestell an den Befestigungspunkten verbinden. Auf die Oberfläche des Metallgestells das Befestigungssilikon auftragen (nicht auf den Außenring). Mitgelieferte Metallstreifen mittig falten und zum Ausrichten auf den Rand des Grills hängen. Die Steinplatte mit der glänzenden Seite nach oben auf das Gestell heben, und so zentrieren, das die Platte an allen

Seiten ca. 2 cm über das Gestell herausragt. Das Bohrloch im Stein ist für den Fuß der regelbaren Grillfläche, es kann beliebig ausgerichtet werden.

Den mitgelieferten Mörtel in einem Gefäß mit $\frac{1}{3}$ l Wasser mischen. Den Mörtel auf die Oberfläche des Grills so auftragen, dass er den ganzen Rand abdeckt. Die Zwischenstücke auf die Tischplatte legen – ca 5 mm Luft durch Plättchen – wie abgebildet, die nach dem Trocknen des Mörtels entfernt werden. Den Feuerstellenbegrenzungsring auf den Grill legen. Den überquellenden Mörtel so glatt streichen, dass der Raum zwischen Brennraum und Ring möglichst dicht ist.





Den Grill vor dem Gebrauch bestücken:

Grillrost, Abdeckung der Gasöffnung, Ascheschublade, Gitter, Grillrost. Mit Hilfe von Ketten so justieren, dass der Abzug senkrecht zum Tisch hängt. Den Abstand variieren, bis der Grill das Best mögliche Ergebnis erzielt.

Bedienungs- Pflegeanleitungen

Die Asche entfernen, wenn sie bis zum Gitter reicht (keine heiße Asche in den Müll).

Der Grill kann mit Kohle oder Holz betrieben werden. Die Grillkohle wird auf dem Boden der Brennkammer platziert. Wenn Holz verwendet wird, soll es in 5 – 10 cm lange Stücke geteilt werden, am besten, man nimmt trockenes Laubholz, da so weniger Rauch entsteht und keine Funken fliegen.

Das Feuer mit Anzündern oder entsprechender Flüssigkeit anzünden. Die Zuluft für den Grill kommt durch den Fuß und wird mit der Ascheschublade reguliert. Sollte mit Papier gezündet

werden, entsteht viel Rauch, der teils am Abzug vorbei geht. Bei Zündflüssigkeit sparsam sein, damit die Flamme nicht so hoch schlägt, evtl. die Lackierung des Abzugs beschädigt.

Die Entfernung zwischen Abzug und Grill kann durch Anheben oder Absenken des Abzugs reguliert werden. Der Abzug kann durch die Ketten in einer Höhe fixiert werden; ca. 40 cm, die Ketten sollten alle gleich stramm sein. Die überflüssigen Ketten bleiben oben. Nun kann der Abzug mit Hilfe von nur einer Kette justiert werden durch ändern des Kettengliedes an dem Haken, der offen ist.

Der Abzug sollte während des Grillens entsprechend reguliert werden, je mehr Rauch- und Geruchbildung des Grillguts, desto tiefer sollte der Abzug hängen. Beim Regulieren bitte einen wärmebeständigen Handschuh anziehen, da der Abzug so heiß werden kann, dass man sich verbrennt.

An der Tischplatte, am Begrenzungsring oder der Brennkammer können während des Heizens Haarrisse entstehen, verursacht durch eine Wärmedehnung bei der Runden Form der Teile. Hierdurch wird die Konstruktion und die Funktionalität nicht beeinträchtigt, sondern die Haarrisse schließen sich nach Abkühlung wieder.

Im Fuß keine brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten lagern.

Wenn der Grill nicht benutzt wird, kann der Abzug nach oben geschoben werden..

Die Metallteile für den Winter an einem trockenen Platz aufbewahren, sie von Ruß und Fett befreien und z.B. mit Speiseöl einreiben. Es wird empfohlen die Granitoberfläche der Tischplatte mit Geschirrspülmittel und feuchtem Schwamm zu reinigen.

Wir wünschen angenehme Grillstunden in ihrer Luxus – Kota mit dem Luxus – Grill.