



# Kugelgrill „ROCKFORD“

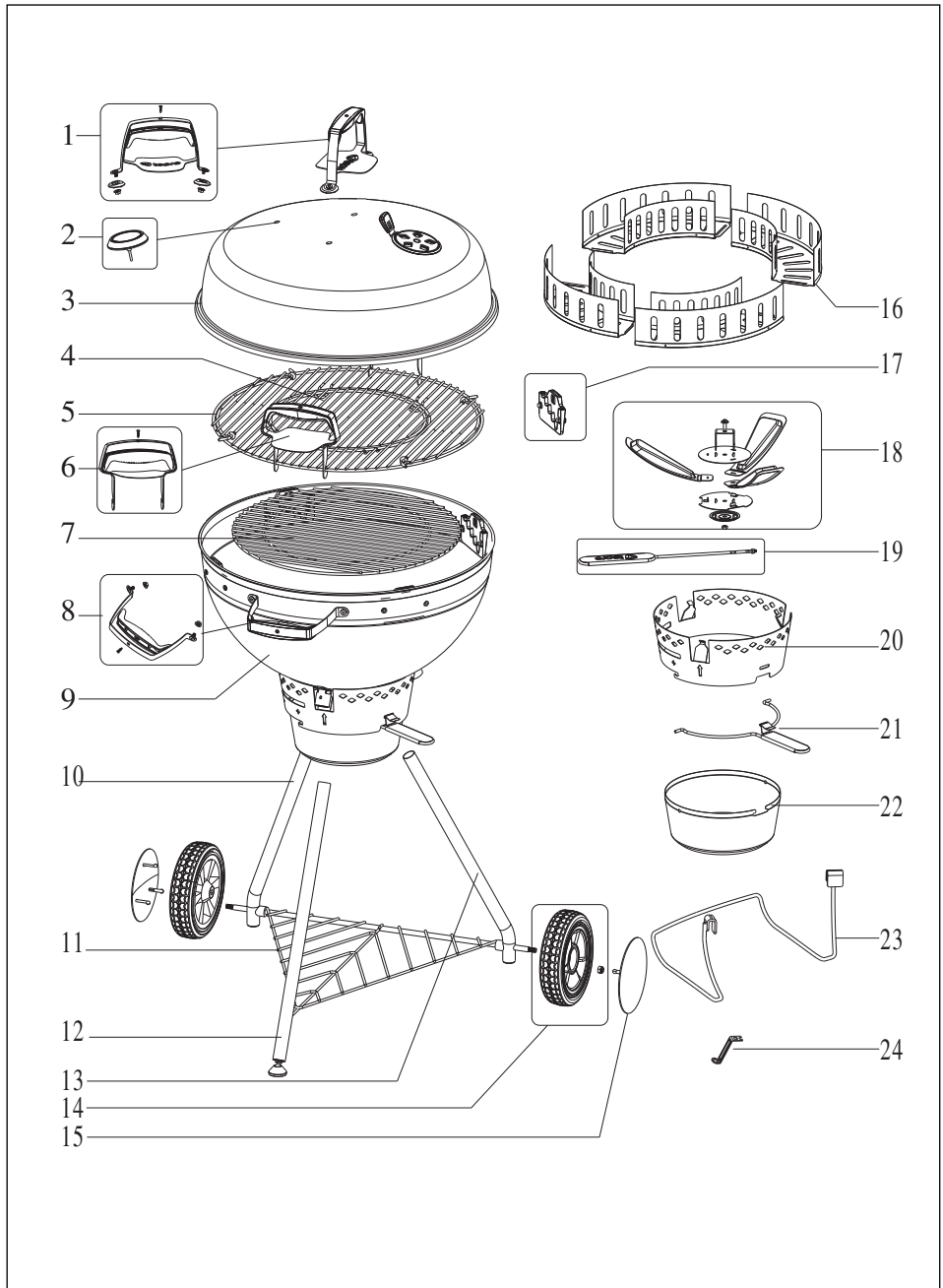
## Holzkohlengrill

### Bedienungsanleitung



made for **ZEUS GmbH & Co. KG**  
Celler Straße 47, D-29614 Soltau  
[www.zeus-online.de](http://www.zeus-online.de)

**Art. Nr. 1119H**  
**11/15**



# Inhalt

<b>Bevor Sie das Gerät benutzen.....</b>	<b>4</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....</b>	<b>5</b>
<b>Zu Ihrer Sicherheit .....</b>	<b>5 - 7</b>
Signalsymbole .....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
<b>Montage .....</b>	<b>7 - 12</b>
Vorbereitung .....	7
Benötigtes Werkzeug .....	7
Grill zusammenbauen .....	8 - 12
<b>Grill aufstellen.....</b>	<b>12</b>
<b>Vor dem Grillen .....</b>	<b>12</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>12 - 13</b>
<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>14</b>
<b>Entsorgung.....</b>	<b>14</b>
<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>15</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>15</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>15</b>
<b>Service .....</b>	<b>15</b>
<b>Inverkehrbringer .....</b>	<b>15</b>
<b>Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....</b>	<b>16 - 17</b>
<b>Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....</b>	<b>18</b>

## Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



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.

## Lieferumfang

Nr.	Beschreibung	Anzahl
1	Deckelgriff	1
2	Thermometer	1
3	Deckel	1
4	Grillrosteinsatz (austauschbar)	1
5	Grillrost	1
6	Grillrostgriff	2
7	Kohlerost	1
8	Feuerschalengriff	1
9	Feuerschale	1
10	Radbein links	1
11	Bodengitter	1
12	Frontbein	1
13	Radbein rechts	1
14	Rad	2
15	Radkappe	2
16	Kohleteiler	4
17	Funktionsteil	4

Nr.	Beschreibung	Anzahl
18	Belüftungs- und Reinigungssystem	1
19	Belüftungshebel	1
20	Halter für Ascheauffangbehälter	1
21	Griff für Ascheauffangbehälter	1
22	Ascheauffangbehälter	1
23	Deckelhalter	1
24	Montagewerkzeug	1

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

# 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.

## Zu Ihrer Sicherheit

### Signalsymbole

#### **Gefahr Hohes Risiko!**



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

#### **Achtung Mittleres Risiko!**



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

#### **Vorsicht Geringes Risiko!**



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- bei jedem Gebrauch zu beachten
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

## 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 und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 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.
- Grill mit **max. 2 kg** Holzkohle 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.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

---

**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 Wissen 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 sich 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.
- 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 Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

---

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, 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 kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die 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.

---

**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.

---

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

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

---

## 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 ein bis zwei Quadratmetern.
  3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
  4. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.

---

## Benötigtes Werkzeug

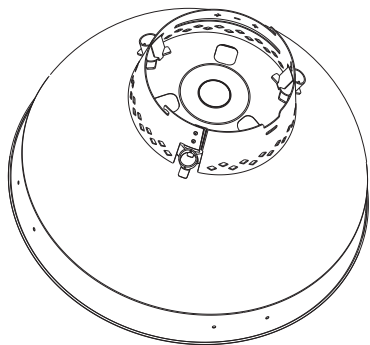
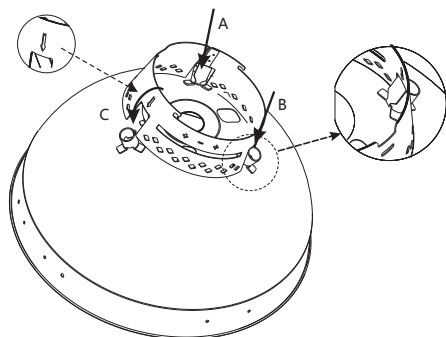
Montagewerkzeug (24) ist im Lieferumfang enthalten.

## Grill zusammenbauen

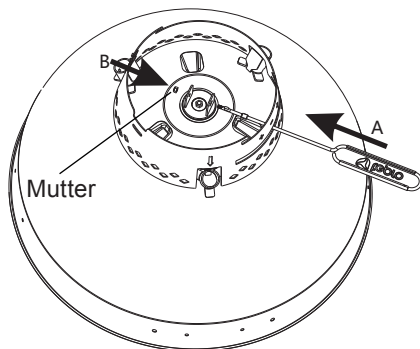
### 1. Grill auspacken

Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen. Beim Zusammenbau die Abbildung des Grills beachten.

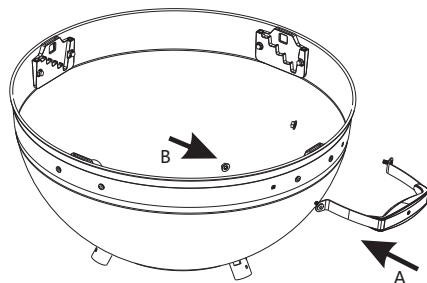
- ### 2. Befestigen Sie den Halter für den Ascheauffangbehälter (20) unter der Feuerschale (9). Der Pfeil des Halters (20) muss nach vorne zeigen. Beachten Sie, dass die Klemmen des Halters für Ascheauffangbehälter (20) komplett in den drei Beinaufnahmen einrasten.



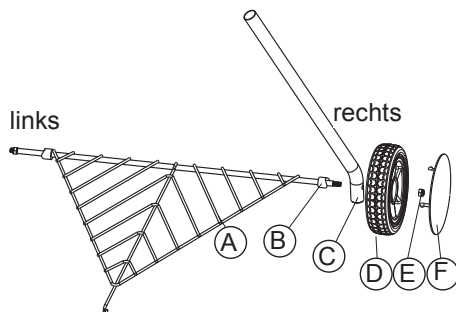
- ### 3. Den Belüftungshebel (19) unter der Feuerschale (9) einfädeln und mit der Mutter befestigen.



- ### 4. Den Feuerschalengriff (8) an der Feuerschale (9) befestigen.

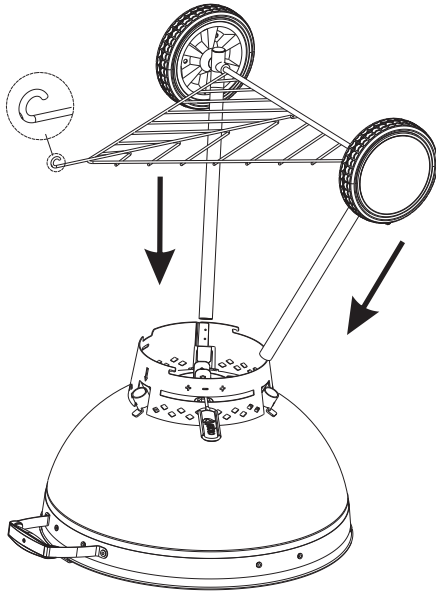


- ### 5. Die Radbeine (10,13), Räder (14) und Radkappen (15) am Bodengitter (11) befestigen. Beachten Sie die R und L Kennzeichnungen an den Beinen und platzieren Sie die Räder mit dem Keil zur Innenseite.

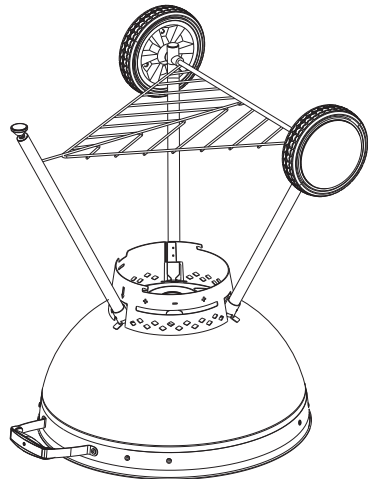
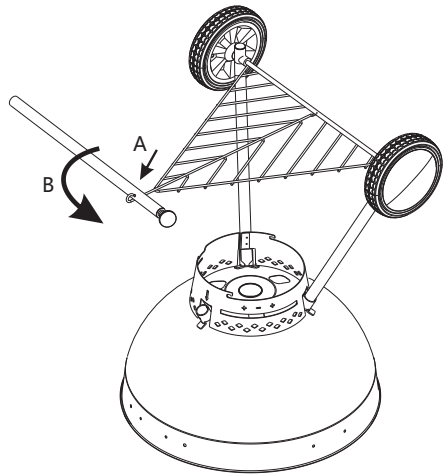




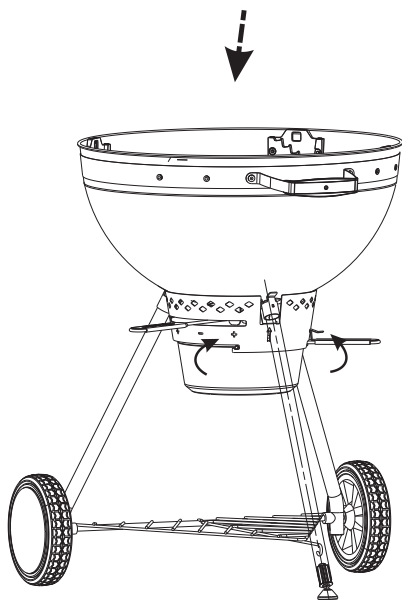
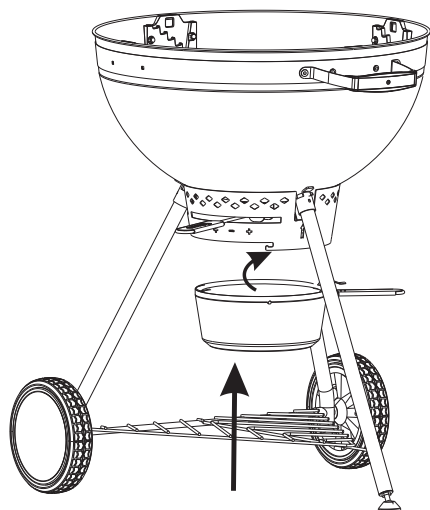
6. Die Radbeine (10,13) und das Bodengitter (11) an der Feuerschale (9) befestigen.  
Achtung! Die Radbeine nur einstecken, nicht drehen.



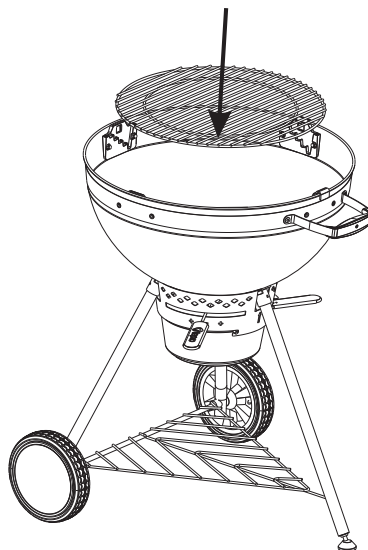
7. Das Frontbein (12) am Bodengitter einhaken und dann unter der Feuerschale einstecken.  
Achtung! Das Frontbein nur einstecken, nicht drehen.



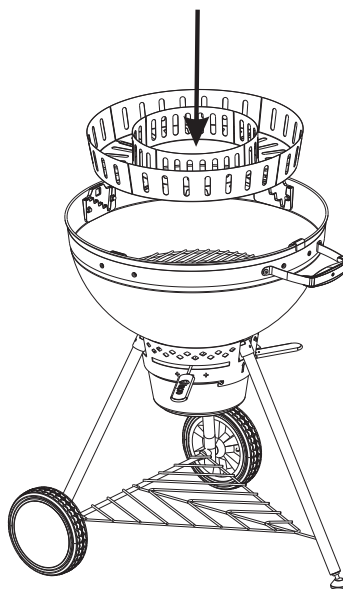
8. Den Griff für den Ascheauffangbehälter (21) am Ascheauffangbehälter (22) befestigen. Zur Befestigung am Halter (20) erst seitlich einhängen und dann vordere Lasche einrasten lassen.



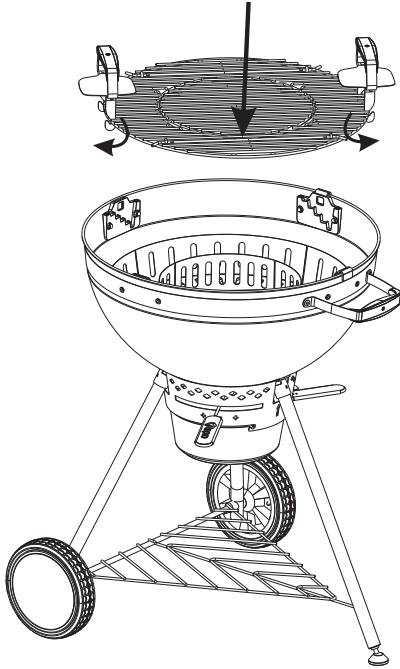
9. Den Kohlerost (7) einsetzen.



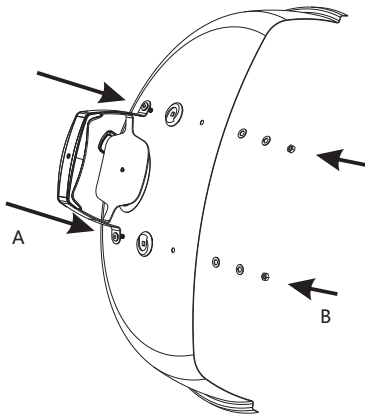
10. Die Kohleteiler (16) einsetzen.



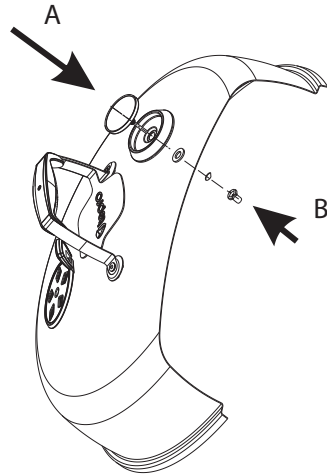
11. Den Grillrost (5) mit Grillrostgriffen (6) auf das Funktionsteil (17) setzen.



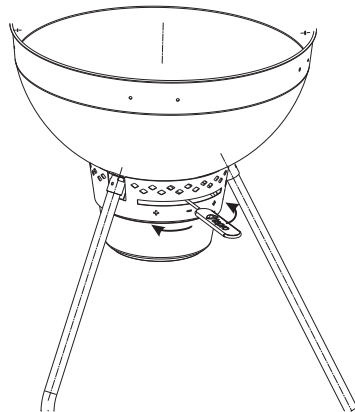
12. Den Deckelgriff (1) befestigen.



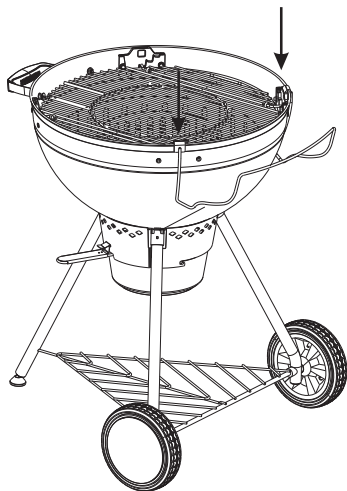
13. Das Thermometer (2) am Deckel (3) befestigen. Teile an der Deckelinnenseite in folgender Reihenfolge anbringen: Unterlegscheibe, Sprengring, Flügelschraube.



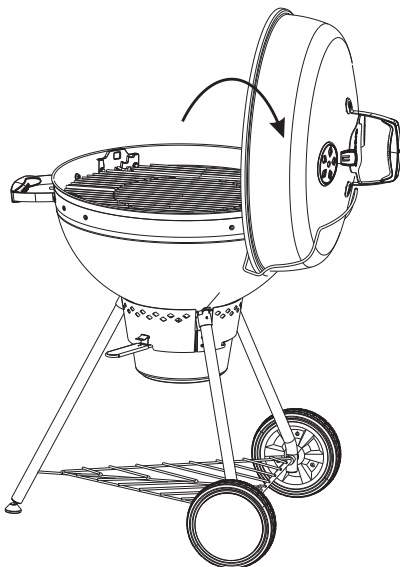
14. Das Belüftungssystem testen.



15. Den Deckelhalter (23) in die Schlitzze am Funktionsteil (17) der Feuer-  
schale einhaken.



16. Den Deckel (3) einhängen.



**Wichtig: Alle Schrauben müssen  
fest angezogen sein.**

## 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.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einen ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

## Vor dem Grillen

- Waschen Sie den Grillrosteinsatz und den Grillrost (4,5) vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfuern**  
Vor dem ersten Grillen muss der Grill min. 30 Minuten bei einer Temperatur von 100 °C - 200 °C eingefuert werden. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen.

## 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.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- 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.
- 

1. Nehmen Sie den Deckel, und den Grillrost mit Grillrosteinsatz ab.
2. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts (7). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 2 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch min. 30 Minuten eingefeuert werden. Siehe Abschnitt *Vor dem Grillen*.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie nach Bedarf in den Kohleteilern (16). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
6. Der Belüftungshebel (19) dient zur Regulierung der Luftzufuhr und diese kann darüber gesteuert werden. Hierzu finden Sie die Zeichen „+“ und „-“ auf dem Halter für den Ascheauffangbehälter (20). Je mehr der Belüftungshebel auf „-“ gestellt ist desto weniger Luft wird zugeführt.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.
8. Setzen Sie den Grillrost auf die Halterung in der Feuerschale.
9. Bei der **direkten Grillmethode**, wird das Grillgut direkt über die gleichmäßig verteilte Glut auf den Grillrost gelegt und bei hohen Temperaturen von ca. 280 °C bis 320 °C gegart. Diese Methode ist für Würstchen und Fleischsorten geeignet, die nicht länger als 25 Minuten gegrillt werden.
10. Sie können den Deckel auf den Grill legen um Flammenbildung zu vermeiden. Regeln Sie die Luftzufuhr mit der Belüftungsscheibe am Deckel und am Ascheauffangbehälter. Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Grillgut und drehen es um. Vermeiden Sie, dass das Grillgut zu dunkel wird.
11. Bei der **indirekten Grillmethode** wird die Holzkohle mit Hilfe der Kohleteiler (16) getrennt und seitlich auf dem Kohlerost platziert. Das Grillgut wird mittig auf den Grillrosteinsatz gelegt. Stellen Sie bei Bedarf eine Aluminiumschale zwischen die Kohleteiler, um Fett oder Bratensaft aufzufangen. Alle 4 Kohleteiler aneinander gesteckt ergeben einen Ring. Diese Methode ist z.B. für ganze Hähnchen und Braten, aber auch für Brot und Pizza geeignet. Schließen Sie zum indirekten Grillen immer den Deckel und regeln Sie die Luftzufuhr mit der Belüftungsscheibe. Ein Wenden des Grillguts ist nicht erforderlich. Die Temperatur sollte zwischen 180 °C und 220 °C liegen.
12. Der Grillrost lässt sich durch passende Grillrosteinsätze um verschiedene Funktionen erweitern. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel ‚Passendes Zubehör‘ ab Seite 16.

## 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 Verdüner, 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 Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale 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 Feuerschale durch Rostbefall Schaden nehmen.**

- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrosteinsatz und den Grillrost (**4,5**) ab und reinigen Sie die Teile gründlich mit Spülwasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Grillrosteinsatz und den Grillrost sorgfältig 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 Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

## Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



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.

## Konformitätserklärung

---

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1)

## Technische Daten

---

Produkt: Art. Nr. 1119H  
Kugelgrill „Rockford“

Gewicht: ca. 19,3 kg

Gesamtmaße,  
Grill aufgebaut: ca. 80 x 65 x 110 cm  
(B x T x H)

Grillfläche: ca. Ø 53 cm

Max.

Brennstoffmenge: 2 kg max.

## Garantie

---

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Missbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

## Service

---

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

## Inverkehrbringer

---

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Email: [info@tepro-gmbh.de](mailto:info@tepro-gmbh.de) oder

[backoffice@tepro-gmbh.de](mailto:backoffice@tepro-gmbh.de)

Web: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

made for ZEUS GmbH & Co. KG

Celler Straße 47, D-29614 Soltau

[www.zeus-online.de](http://www.zeus-online.de)

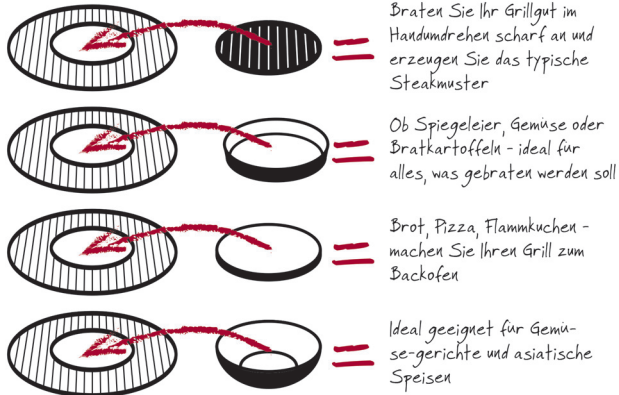
# Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

## Schritt 1: Grillrostmitte entfernen



## Schritt 2: Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen



## Guss-Grillrost-Einleger

Artikelnummer 8571H



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Grillrost, ca. Ø 30,5 cm



## Guss-Pfanne-Einleger

Artikelnummer 8573H



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Pfanne, ca. Ø 31,7 x 3,5 cm

## Pizzastein-Einleger

Artikelnummer 8572H



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost System rund Ø 57 cm
- Pizzastein aus Cordierit, ca. Ø 28,5 cm

## Guss-Wok-Einleger

Artikelnummer 8580H



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Wok ca. 35,3 cm × 8 cm (Ø x H)

## Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

---

### Universal Abdeckhaube für Kugelgrill Groß

Artikelnummer 8601H



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300 x 250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV Strahlen
- Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- Material:
  - Außenseite: PVB (Polyvinylbutyral)
  - Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße: ca. 73 x 90 cm (ØxH)