



## Bedienungs- und Montageanleitung mit Grillertipps



Symbolbild

**B08504 Space 800 Feuerstelle**

[www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)

Kundendienst

**DKB Household Switzerland AG**

Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf

Tél. 043 266 16 00 - Fax 043 266 16 10

Mail: [servicecenter@dkbrands.com](mailto:servicecenter@dkbrands.com)

# Inhaltsverzeichnis

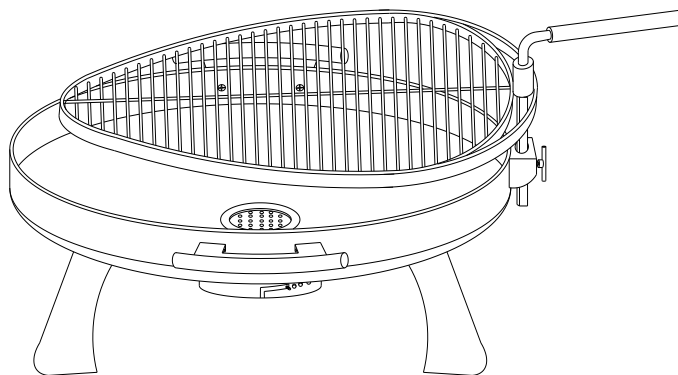
.....	Seite
Wichtige Hinweise.....	2
Montageanleitung.....	3
Betrieb, Unterhalt und Garantie .....	6
Grillertipps .....	8
Rezepte.....	8

## Wichtige Hinweise


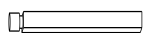



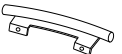
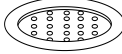
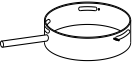
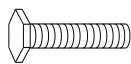

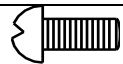





1. Unsachgemässe Montage kann gefährlich sein. Befolgen Sie bitte genau die Anweisungen der Montageanleitung.
2. Die KOENIG BBQ Feuerstelle darf nur im Freien benutzt werden! Grillieren Sie nicht bei starkem Wind.
3. Stellen Sie Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle vor Inbetriebnahme auf eine harte und ebene Fläche. Benutzen Sie die KOENIG BBQ Feuerstelle nicht unter Überdachungen. Im Umkreis von ca. 150 cm um das Gerät sollten sich keine brennbaren Materialien befinden. Bitte während der Benutzung den Standort nicht verändern.
4. Vorsicht! Verwenden Sie keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie ausschliesslich die in den Geschäften erhältlichen Grillanzünder und befolgen Sie die Gebrauchsanweisung.
5. Geben Sie niemals Grillanzündmittel auf heisse Kohle. Die Anzündmittel müssen vollständig verbrannt sein, bevor Grillgut zum Grillieren aufgelegt wird. Halten Sie Grillanzünder ausserhalb der Reichweite von Kindern.
6. Verwenden Sie ausschliesslich Holzkohlebriketts, die den EN186/2 Spezifikationen entsprechen.
7. Lassen Sie die Holzkohle für 30 Minuten in der BBQ Feuerstelle brennen und dann abkühlen, bevor Sie Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle zum ersten Mal zum Grillieren benutzen.
8. Warten Sie mit dem Auflegen des Grillgutes jeweils solange, bis sich eine dünne Schicht Asche auf der Holzkohle gebildet hat (Dauer ca. 30 Minuten).
9. Achtung! Die BBQ Feuerstelle wird bei Gebrauch sehr heiss. Die BBQ Feuerstelle sollte niemals unbeaufsichtigt bleiben. Halten Sie Kinder und Tiere fern.
10. Tragen Sie Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Rost hantieren und verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen zum Schutz Ihrer Hände. Beugen Sie sich während des Grillierens niemals über das offene Gerät. Das entsprechende Zubehör ist auf unserer Webseite [www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com) ersichtlich und im Fachhandel käuflich.
11. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig erloschen und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche aus der KOENIG BBQ Feuerstelle entfernen.
12. Reinigen Sie Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle und das Zubehör sorgfältig nach jedem Gebrauch.
13. Bitte kontaktieren Sie unser Service-Center für Ersatzteile und Wartung.
14. Für einen optimalen Schutz vor Witterungseinflüssen empfehlen wir die KOENIG Abdeckhaube B08982 zur Feuerstelle Space 800 welche im Fachhandel käuflich ist.

**Bewahren Sie diese Hinweise sicher auf, um sie bei Bedarf nachzulesen.**

# Montageanleitung



## Teile

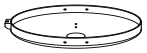
Nr.:	Beschreibung:		Menge:
A	Grillrost		1
B	Fixierstab für Grillrost		1
C	Schraube		2
D	Feuerschüssel		1
E	Beine		3
F	Griffe		2
G	Aschesieb		1
H	Aschepfanne		1
I	Schrauben		9
K	Muttern		6
L	Schrauben		4
M	Muttern		4
N	Aufhängevorrichtung für Aschepfanne		1
O	Unterlagsscheiben		13
P	Handgriff		1
Q	Gitterhaube		1

## Aufbau

Zur Vermeidung von Kratzern bitte eine weiche Unterlage wählen.

### Schritt 1

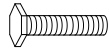
Legen Sie die Feuerschüssel (D) umgekehrt auf den Boden und befestigen Sie die Aufhängevorrichtung der Aschepfanne (N) mit den 3 Schrauben (I), den Unterlagscheiben (O) und den Muttern (K)



1 x D



1 x N



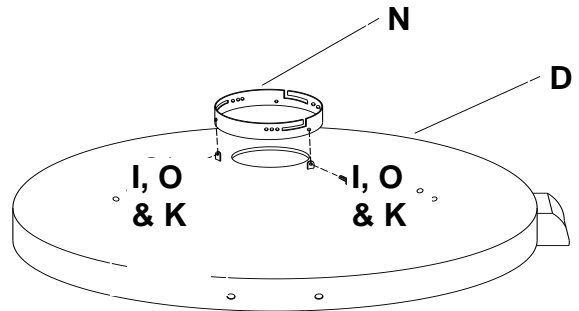
3 x I



3 x K

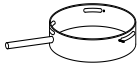


3 x O

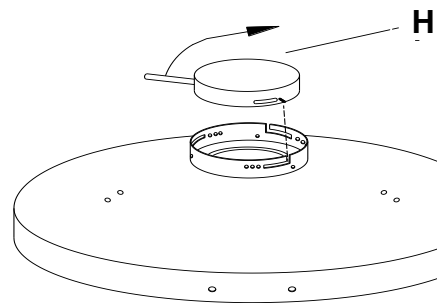


### Schritt 2

Führen Sie die Aschepfanne (H) in die Halterung am Unterboden der Feuerschüssel.



1 x H

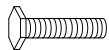


### Schritt 3

Befestigen Sie die 3 Beine (E) an der Aschepfanne (D) mit den je 2 Schrauben (I) den Unterlagscheiben (O) und den Muttern (K). Die Feuerpfanne kann anschliessend gedreht und auf die Beine gestellt werden.



3 x E



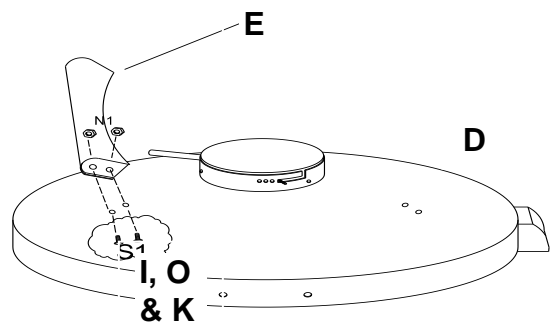
6 x I



3 x K

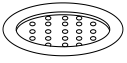


6 x O

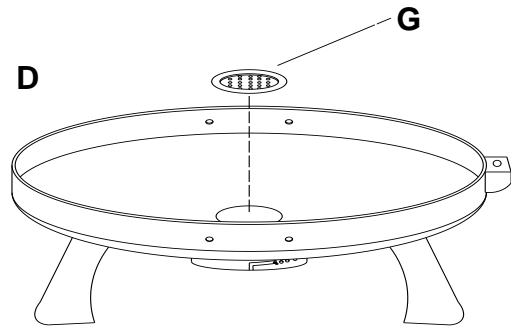


### Schritt 4

Legen Sie das Aschesieb (G) in die Feuerschüssel (D) ein.

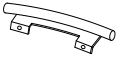


1 x G



### Schritt 5

Befestigen Sie die 2 Griffe (F) mit den Muttern (K), den Schrauben (L) und den Unterlagscheiben (O) an der Feuerschüssel (D).



2 x F



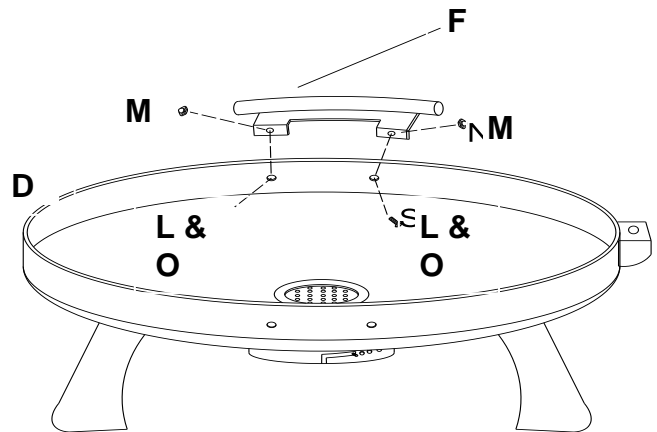
4 x L



4 x M



4 x O



### Schritt 6

Montieren Sie den Handgriff (P) am Grillrost (A)

Befestigen Sie den Fixierstab (B) für den Grillrost (A) mit der Schraube (C) an der Feuerschüssel (D).

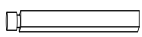
Fixieren Sie den Grillrost (A) am Fixierstab (B). Regulieren Sie die Höhe nach Ihren Wünschen mit der Schraube (C).

Verwenden Sie die Gitterhaube (Q) als Schutz vor Sprühfunken.

Die KOENIG BBQ Feuerstelle ist nun betriebsbereit.



1 x A



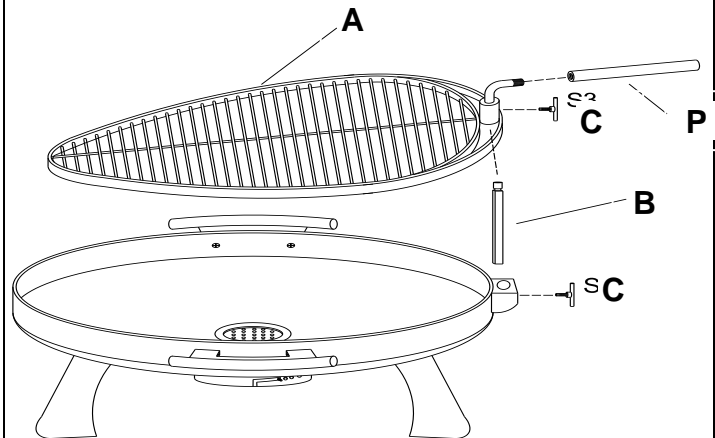
1 x B



2 x C



1 x P



# Betrieb, Unterhalt und Garantie

## Betrieb

1. Aufbau der KOENIG BBQ Feuerstelle gemäss Montageanleitung.
2. Füllen Sie etwas Holzkohle in Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle und zünden Sie diese mit handelsüblichem Anzündmittel. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Herstellers. Verwenden Sie das Holzkohle-Anzündrohr von Genius/KOENIG (Bestell-Nr. B08370) für eine schnellere Glut.
3. Sobald die Holzkohle anfängt zu brennen, fügen Sie weitere Briketts in pyramidenartiger Form hinzu. Achtung, überladen Sie die Grillschale nicht. Sie soll zu maximal 70% ihrer Kapazität mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts gefüllt sein.
4. Warten Sie mit dem Auflegen des Grillgutes solange, bis sich eine dünne Schicht Asche auf der Holzkohle gebildet hat (Dauer: ca. 30 Minuten / ca. 15 Minuten mit Holzkohle-Anzündrohr).
5. Legen Sie das Grillgut auf den heissen Grillrost und grillieren Sie gemäss Rezept oder verwenden Sie die KOENIG BBQ Feuerstelle als Wärmequelle.

## Reinigung und Unterhalt

Eine regelmässige Pflege/Reinigung verlängert die Lebensdauer der KOENIG BBQ Feuerstelle.

1. Warten Sie solange, bis Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle abgekühlt und die Holzkohle ausgeglüht ist. Sprengeln Sie zur Sicherheit Wasser auf die Holzkohle, bis alles erloschen ist.
2. Entfernen Sie den Grillrost und die Asche aus der KOENIG BBQ Feuerstelle.
3. Reinigen Sie Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle innen und aussen mit mildem Seifenwasser oder mit einem handelsüblichen Grillreinigungsmittel. (Keine scharfen Gegenstände verwenden.)
4. Mit sauberem Wasser nachwischen und die KOENIG BBQ Feuerstelle mit einem weichen Tuch trocken reiben.
5. Zur Reinigung des Grillrostes, Essensreste nach dem Grillieren zu Asche verbrennen lassen und mit einer Drahtbürste abbürsten. Bei Bedarf können Grillroste auch in Seifenwasser eingelegt werden, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
6. Lagern Sie Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle an einem von Witterungseinflüssen geschützten und trockenen Ort. (Feuchtigkeit fördert die Bildung von Rost.)
7. Behandeln Sie Ihre KOENIG BBQ Feuerstelle mindestens 1 x pro Jahr mit Spezial-Grillfarbe. Die Feuerstelle ist aus Stahl mit hitzebeständiger Farbe beschichtet. Wenn ein Kratzer entsteht kann die Feuerschale rosten (Genau wie bei einem Auto). Es ist jedoch einfach die Feuerstelle vor weiterer Korrosion zu schützen. Beseitigen Sie den Rost und bestreichen Sie die Feuerschale mit hitzebeständiger Farbe. Ihre Feuerstelle sieht danach wieder wie neu aus. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Herstellers.

## **Garantie**

Auf die KOENIG Feuerstellen gewähren wir eine **Bring-In-Garantie** von einem Jahr ab dem Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Grills, welche infolge vom Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Garantieansprüche können zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

Nicht als Garantiefälle zu betrachten sind folgende Punkte:

- Defekte, die durch eine falsche Benützung, eine unsachgemässe Installation oder durch Fahrlässigkeit entstanden sind.
- Kleinere Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede
- Reparaturen sowie Ersatzteile, die nicht durch KOENIG oder dessen Vertragspartner geliefert und repariert wurden, sowie von diesen verursachte Schäden.
- Bei Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Schäden, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind.
- Höhere Gewalt.
- Normaler Verschleiss.

Ihr Gerät wird bei einem **Garantiefall** selbstverständlich kostenlos in unserem Service-Center in Bassersdorf oder in einer unserer autorisierten Servicestellen repariert. Die Einsendung hat in einer transportsicheren Verpackung zu erfolgen. Nutzen Sie die verkehrsgünstige Lage unseres Service Centers in 8303 Bassersdorf (Kloten). Sollten Sie jedoch nicht die Zeit finden uns zu besuchen, organisieren wir den Transport für den KOENIG Grill, auf **ihre** Kosten. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen unsere Webseite [www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com).

# Grillertipps

1. Grillieren ist die beliebteste Art des Kochens im Freien. Wie und was Sie grillieren, richtet sich ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.
2. Das Grillgut rechtzeitig vorbereiten, damit Sie während des Grillvorgangs nicht in Zeitnot geraten. Bei Verwendung von Marinaden oder Gewürzen sollte das Fleisch damit behandelt werden, bevor es auf den Grillrost kommt. Grillstücke ca. 2 Stunden marinieren. Eher flüssige Marinaden sollten leicht abgetupft werden (überschüssiges Öl entfernen), bevor Grillgut auf den Grillrost gelegt wird. Das Grillgut ca. 30-40 Minuten vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annehmen kann.
3. Gehen Sie beim Grillieren von Fleisch sparsam mit Salz um. Das Fleisch bleibt saftiger, wenn es erst nach dem Grillieren gesalzen wird.
4. Gemüse wird am besten in Aluminium-Folie gegart, damit genügend Feuchtigkeit für das Dämpfen erhalten bleibt. Die Garzeiten für Gemüse sind ähnlich wie beim Braten oder Dämpfen auf der elektrischen Herdplatte.
5. Um das Austrocknen von Steaks zu verhindern, benützen Sie lieber eine Zange als eine Gabel zum Wenden. Im allgemeinen bleibt die Feuchtigkeit in dickeren Fleischstücken besser erhalten.
6. Um zu testen, ob das Fleisch gar ist, nehmen Sie ein Grillthermometer und messen Sie die Kerntemperatur des Grillguts. (Temperaturangaben siehe Tabelle unten)

## Temperaturangaben für das Fleischthermometer:

Rindfleisch	saignant	60°C
Rindfleisch	à point	68°C
Rindfleisch	bien cuit	77°C
Lamm	à point	63°C
Lamm	bien cuit	77°C
Schweinefleisch	bien cuit	75°-80°C
Geflügel	bien cuit	83°-88°C
Fisch	bien cuit	70°-75°C

# Rezepte

## Pikante Kräuter-Steaks

**Zutaten:** 4 Rindersteaks (3-4 cm dick), 1½ Esslöffel gehackter Estragon, 1 Esslöffel fein geschnittener Schnittlauch, 4 durchgepresste Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz.

**Zubereitung:** Kräuter und Knoblauch mit einer Gabel verkneten, bis eine Paste entsteht. Die Steaks auf beiden Seiten damit einreiben und 2 Stunden marinieren lassen. Vor dem Grillieren Marinade abstreifen. Auf den Grillrost legen und anbraten. Wenden und bis zum gewünschten Grad fertig garen.

## Gebackene Kartoffeln

**Zutaten:** 6 mittelgrosse Kartoffeln, 6 Esslöffel geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, geriebener Parmesan.

**Zubereitung:** Kartoffeln halbieren, mit geschmolzener Butter beträufeln, Gewürze und Parmesan darüber streuen. Die Stücke einzeln in Alufolie wickeln, gut verschliessen und auf den Grillrost legen. Ca. 35 Min. grillieren bis die Kartoffeln gar sind.