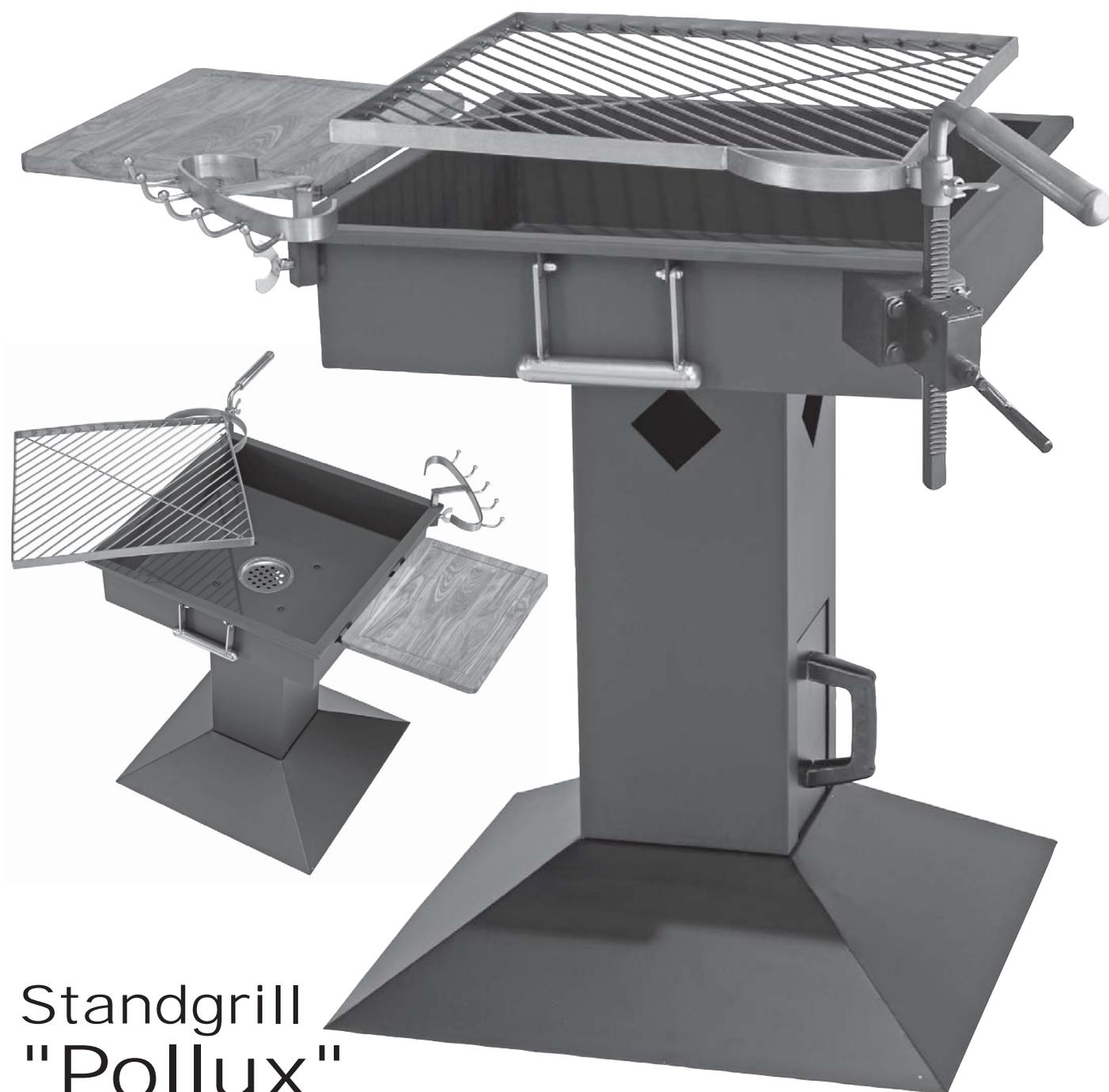


# JUSTUS



Standgrill  
"Pollux"

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:

## Kundenservice / Ersatzteile

eMail kundendienst@justus.de

Telefon 0 64 62 / 9 23-360

Telefax 0 64 62 / 9 23-369

## Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr

Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

## Ländervertretungen:

### Österreich

ORANIER Heiztechnik GmbH  
Niederlassung Österreich  
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88

Telefax <43> 07 32 / 66 02 23

eMail sales@oranier.at

## Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
<b>Hinweise zur Lebensmittelsicherheit</b>	<b>5</b>
<b>Teileliste</b>	<b>7</b>
<b>Montage</b>	<b>8</b>
<b>Bevor es losgeht</b>	<b>14</b>
<b>Grill anheizen</b>	<b>14</b>
<b>Ende des Grillvorganges</b>	<b>14</b>
<b>Nützliche Tipps zum Gebrauch</b>	<b>15</b>
<b>Grillmethode</b>	<b>15</b>
<b>Die Zubereitung</b>	<b>16</b>
<b>Hinweise zur Reinigung und Pflege</b>	<b>17</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>18</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>18</b>
<b>JUSTUS-Werksgarantie</b>	<b>19</b>



## 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.

## Teilleiste

Teilenummer	Stückzahl	
<b>A</b>	<b>1</b>	
<b>B</b>	<b>1</b>	
<b>C</b>	<b>1</b>	
<b>C2</b>	<b>1</b>	
<b>D</b>	<b>1</b>	
<b>E</b>	<b>1</b>	
<b>F</b>	<b>1</b>	
<b>G</b>	<b>1</b>	
<b>H</b>	<b>1</b>	
<b>I</b>	<b>1</b>	
<b>J</b>	<b>2</b>	
<b>K</b>	<b>1</b>	
<b>S1</b>	<b>8</b>	
<b>S2</b>	<b>4</b>	
<b>S3</b>	<b>4</b>	
<b>S4</b>	<b>4</b>	
<b>S5</b>	<b>2</b>	

- A** Feuerschale
- B** Standsäule
- C** Schwenkgrillrost
- C2** Schwenkgriff
- D** Aschekasten
- E** Seitliche Ablage
- F** Aschesieb
- G** Höhenverstellung Grillrost
- H** Halterung für Grillzubehör
- I** Standfuß
- J** Transportgriff
- K** Auflageblech
- S1** Inbusschraube M8x20
- S2** Sechskantschraube
- S3** Linsenkopfschraube M6x15
- S4** Hutmutter M6
- S5** Flügelschraube M8

## 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 muss eventuell 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.

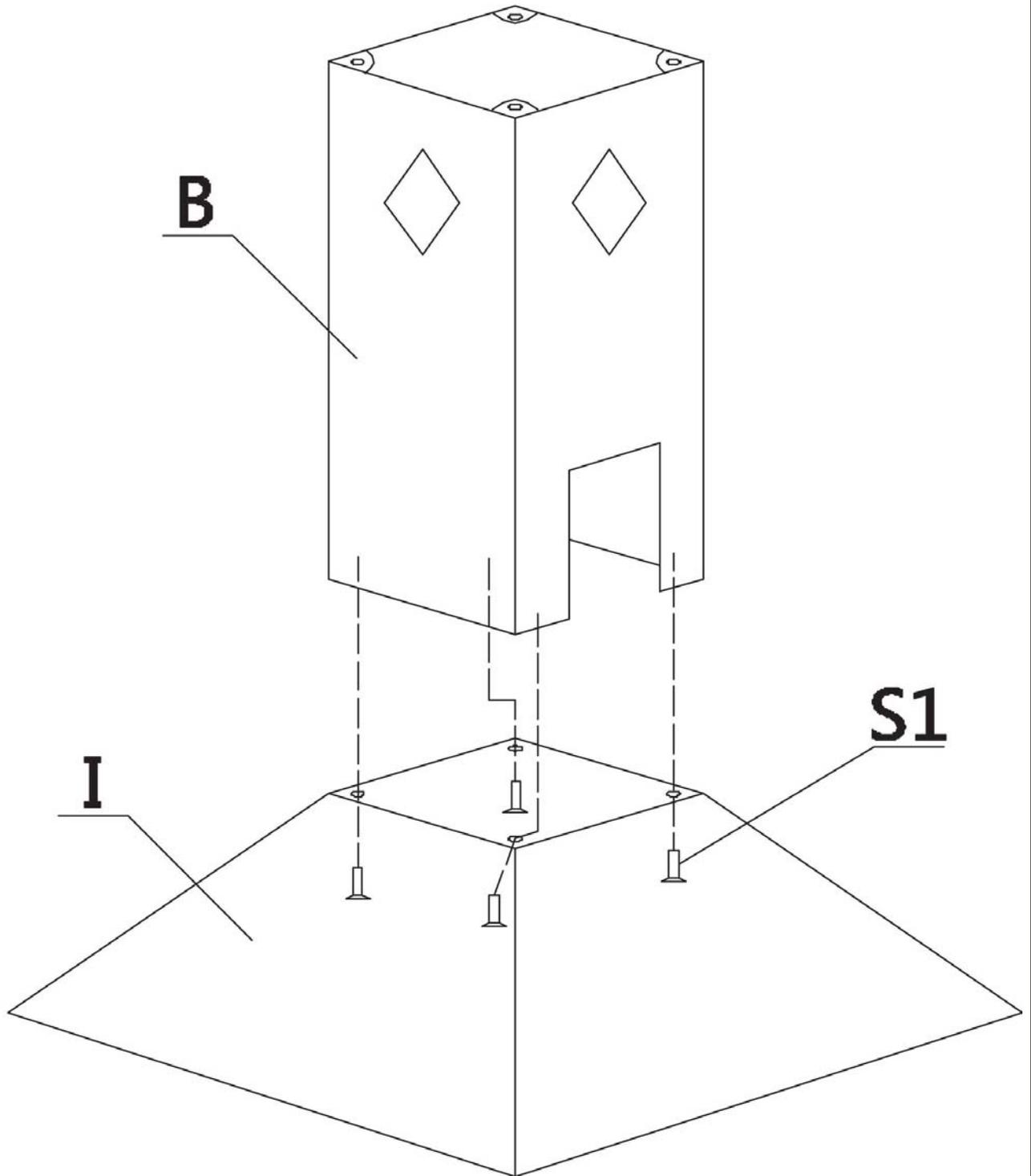
**Wenden Sie niemals Gewalt an! Dies führt in der Regel zu Verletzungen oder aber zumindest zu Beschädigungen!**

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

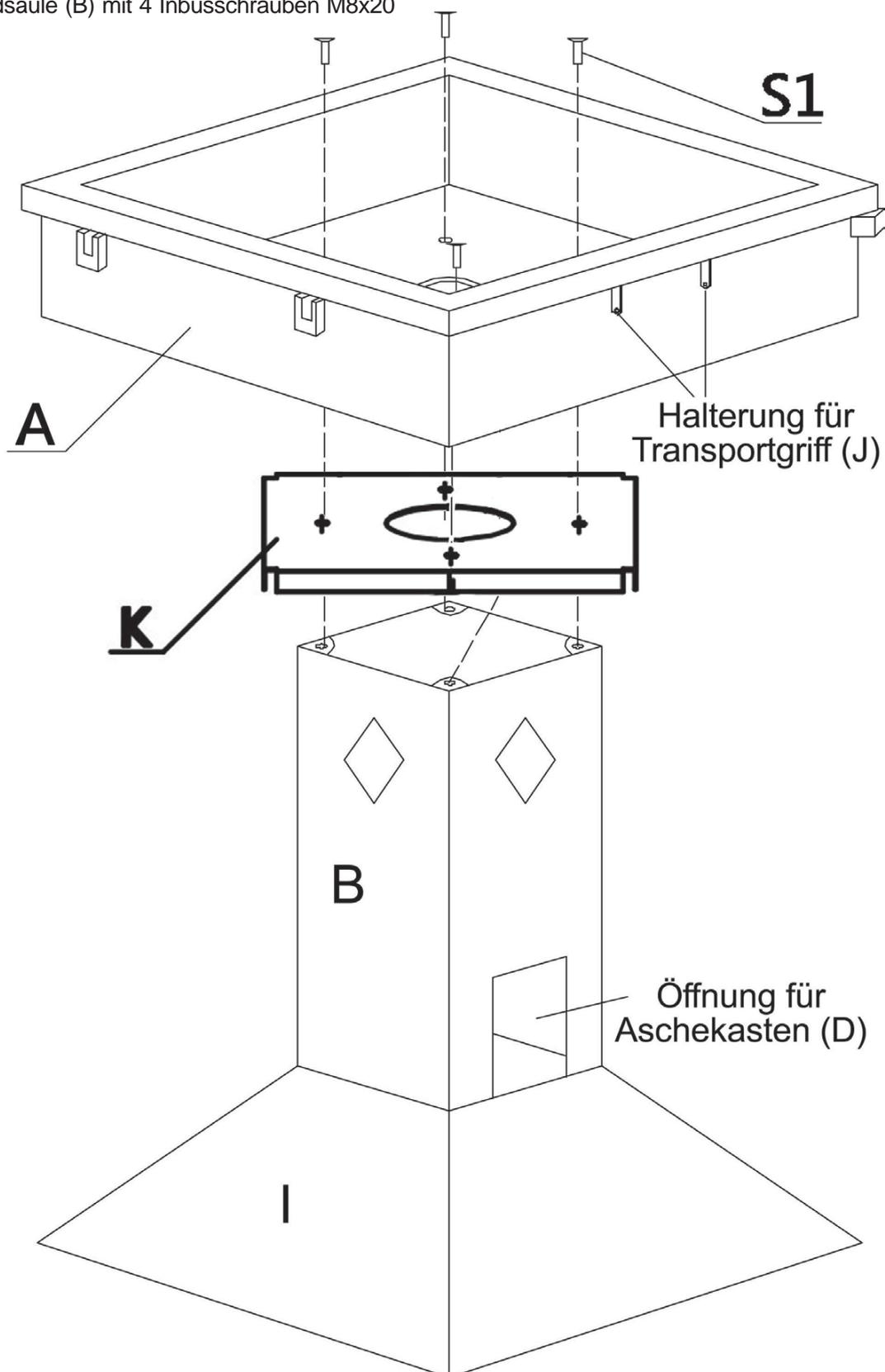
Setzen Sie die Standsäule (B) auf den Standfuß (I) und verbinden Sie beide Teile mit 4 Inbusschrauben M8x20 (S1).



## Schritt 2

Platzieren Sie das Auflageblech (K) auf dem oberen Ende der Standsäule (B). Setzen Sie die Feuerschale (A) das Auflageblech (K). Die beiden Halterungen für die Transportgriffe werden dabei wie die Öffnung für den Aschekasten ausgerichtet.

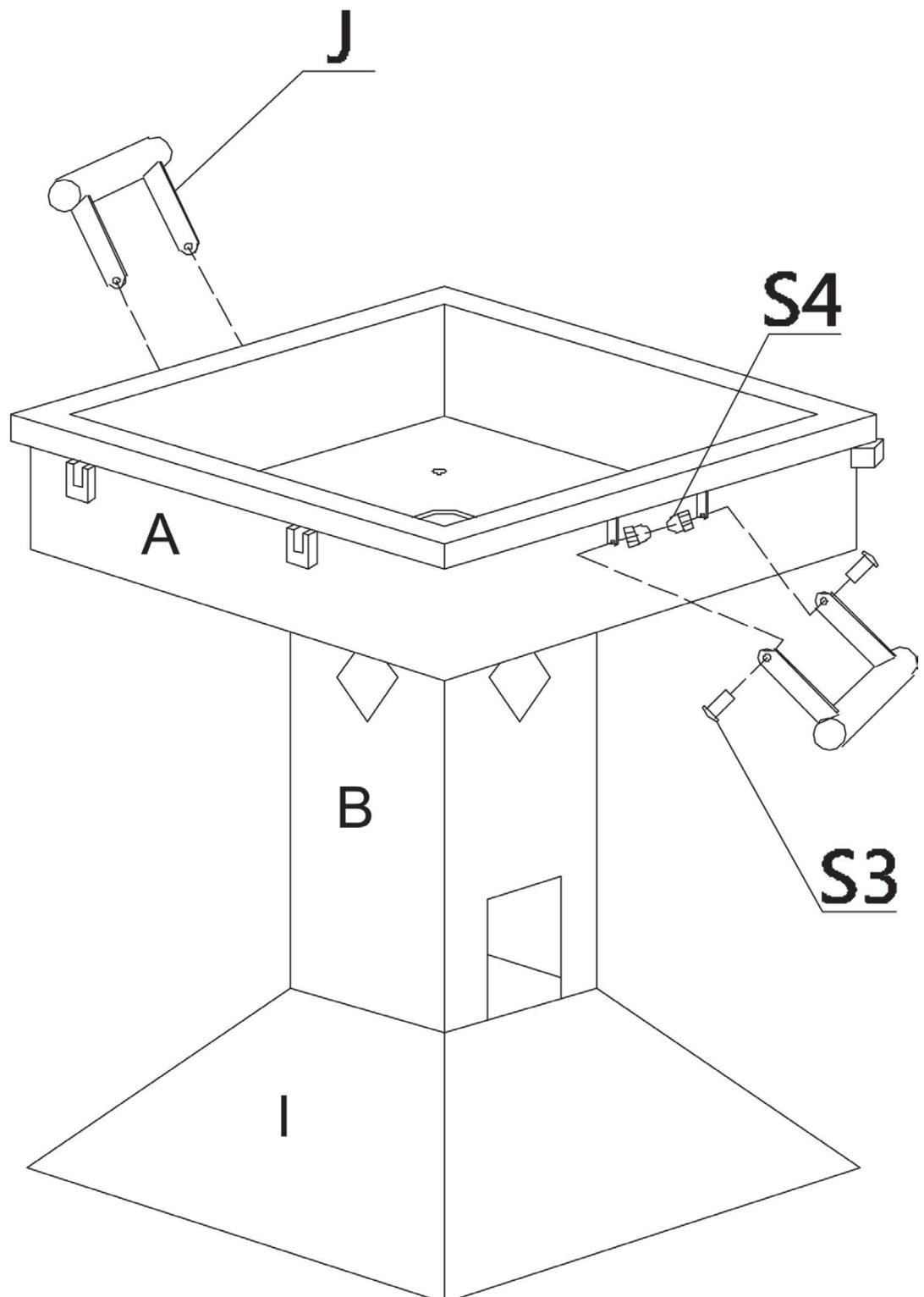
Verbinden Sie Feuerschale (A), das Auflageblech (K) und die Standsäule (B) mit 4 Inbusschrauben M8x20 (S1).



## Schritt 3

Montieren Sie die Transportgriffe (J) an den gegenüberliegenden Halterungen an der Feuerschale (A) mit jeweils 2 Hutmuttern M6 (S4) und 2 Linsenkopfschrauben M6x15 (S4).

Die Hutmuttern werden innerhalb der Transportgriffe eingesetzt (siehe Montageskizze).

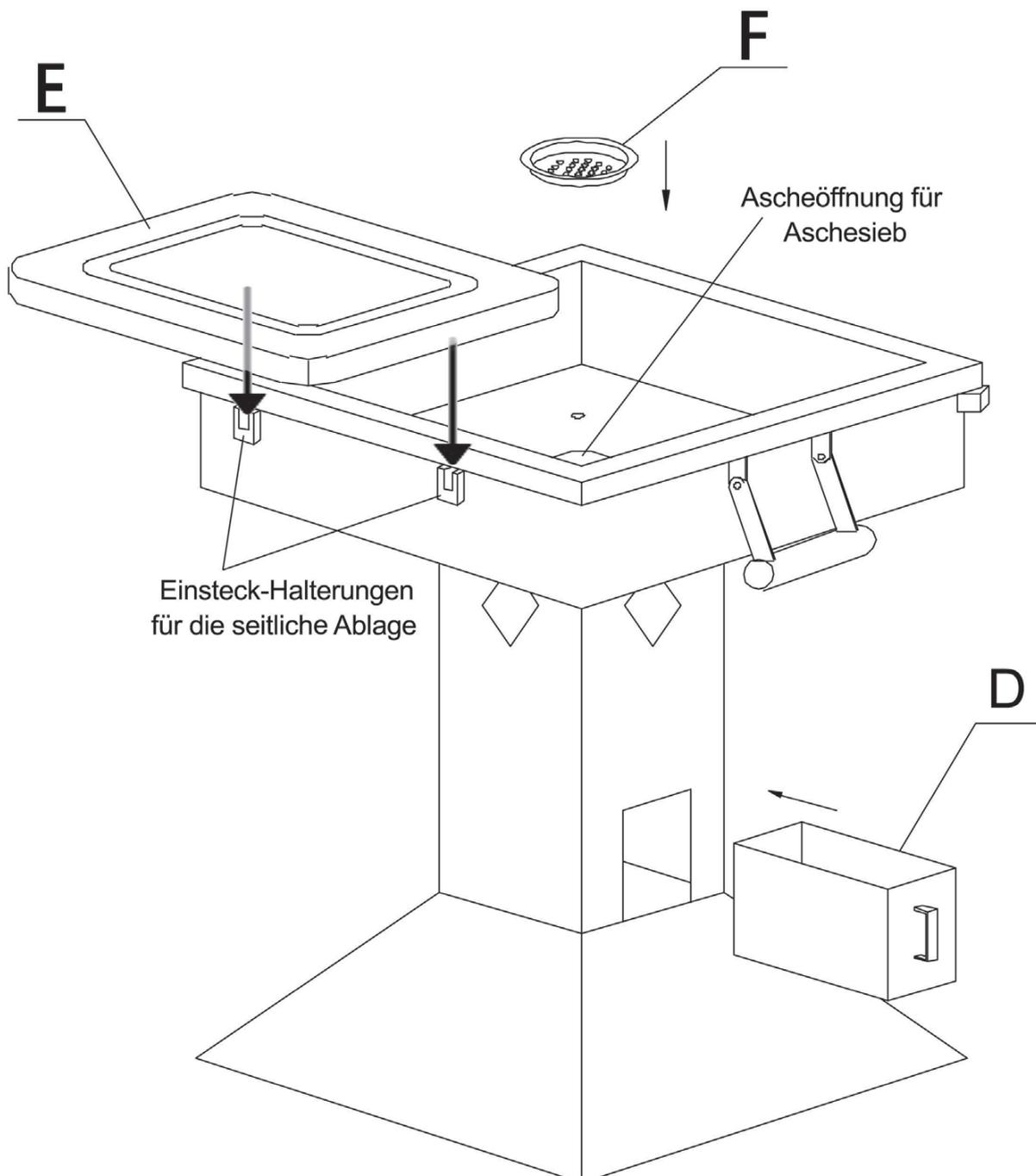


## Schritt 4

Stecken Sie die seitliche Ablage (E) in die beiden Einsteck-Halterungen an der Feuerschale (A).

Legen Sie das Aschesieb (F) in die Ascheöffnung am Boden der Feuerschale (A).

Schieben Sie den Aschekasten (D) in Öffnung im unteren Bereich der Standsäule (B).



## Schritt 5

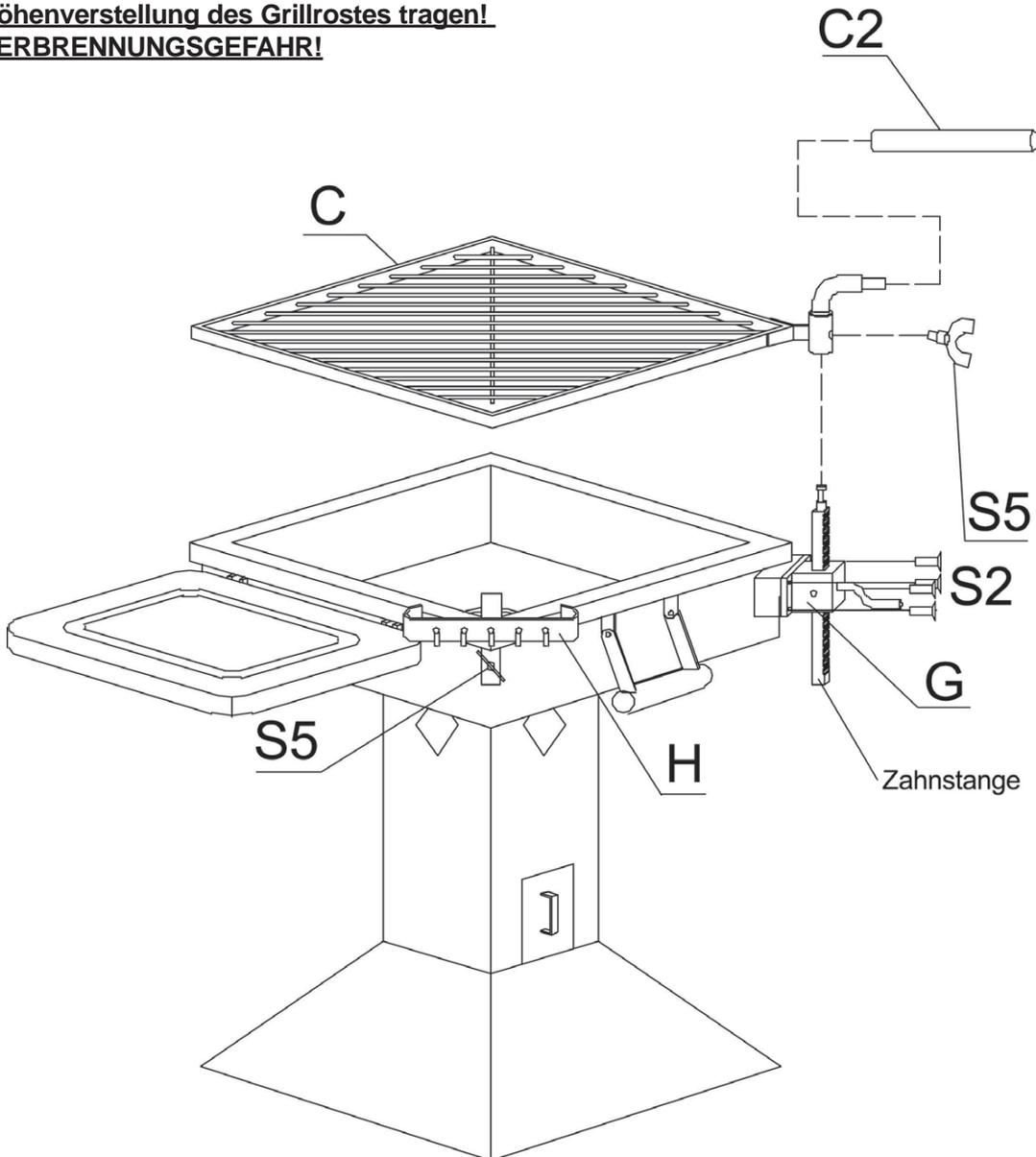
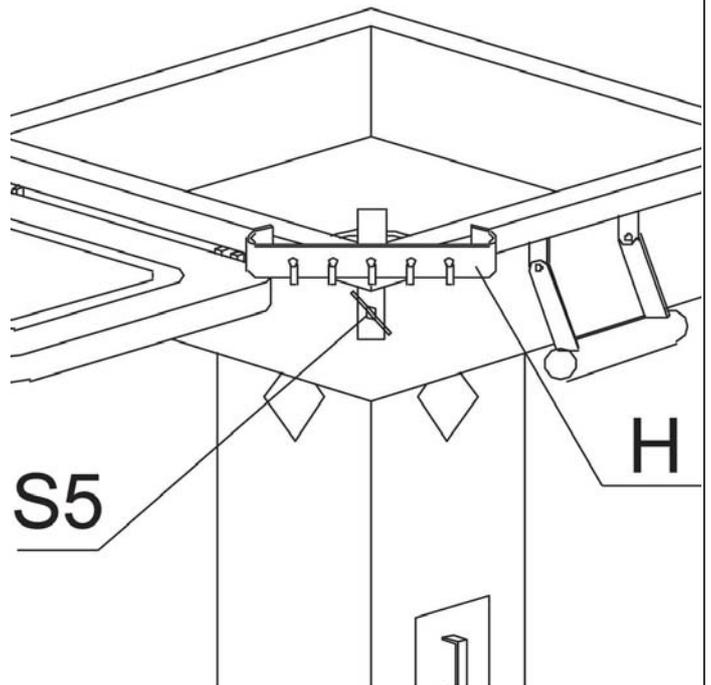
Stecken Sie die Halterung für Grillzubehör H von oben in die Aufnahme an der Feuerschale (A) (Abb. rechts). Befestigen Sie sie mit einer Flügelschraube (S5).

Montieren Sie die Höhenverstellung des Grillrostes (G) mit 4 Sechskantschrauben (S2) an der zugehörigen Aufnahme der Feuerschale (A).

Setzen Sie den Schwenkgrillrost (C) auf das obere Ende der Zahnstange der Höhenverstellung (G). Sichern Sie den Schwenkgrillrost (C) mit einer Flügelschraube (S5) an der Zahnstange.

Schrauben Sie abschließend den Schwenkgriff (C2) an den Schwenkgrillrost (C).

**Unbedingt geeignete Handschuhe bei der Höhenverstellung des Grillrostes tragen!**  
**VERBRENNUNGSGEFAHR!**



# JUSTUS

So präsentiert sich Ihnen der Grill  
nach erfolgreichem Zusammenbau:



## 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!**

**Füllen Sie eine Schicht normaler Holzkohle bzw. Holzkohle-Briketts (jeweils nach DIN EN 1860-2) in den Grillkörper. Dabei ist die Menge ausreichend, die erforderlich ist, den Boden des Grillkörpers zu bedecken.**

**Ordnen Sie die Kohlen zu einen annähernden Kegel. Verwenden Sie ausschließlich spezielle blockförmige oder flüssige Grillanzünder nach DIN EN 1860-3.**

**Beachten Sie bei der Verwendung derartiger Anzündhilfen unbedingt die Herstellervorgaben!**

**So bald Rauchentwicklung und Flammenbildung vorbei 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!**

## 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!**

## Nützliche Tipps zum Gebrauch

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 direkt auf die Kohlen.

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 Fleischwender 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.

## Grillmethode

**Bei Grills dieser Bauart wird das Grillgut durch direkte Strahlungshitze gegart. Man spricht hier deshalb von "Direktem 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, 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, aber das Innere ist noch nicht ausreichend gegart. Das Grillgut kann dabei „verbrennen“.

Eine Möglichkeit 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!

## 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 "Pollux"  
Art Nr. 1410 01

### Holzkohle Säulengrill

Dickwandige Feuerschale  
Großzügig dimensioniert, stabiler Standfuß mit integrierter Brennluftführung und leicht zu entnehmendem Aschebehälter.

Grillrost stufenlos höhenstell- und schwenkbar aus Edelstahl, arretierend.

## Technische Daten

Grillfläche ca. 52 x 52 cm

Gewicht (aufgebaut): ca. 24,0 kg

Abmessungen (aufgebaut): ca. 60 x 60 x 84 cm

Gewicht (verpackt): ca. 27,0 kg

Abmessungen (verpackt): ca. 86 x 67 x 22 cm

Max. Tragfähigkeit des Hakens: 0,5 kg

Max. Belastung der Seitenablage: 2,0 kg

Max. Brennstoffmenge: 5,0 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 bzw. den Ersatz gerechtfertigter weise beanstandeter 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 Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kaufbeleg 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 reguliert. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des JUSTUS-Gerätes unserer Kundendienstzentrale 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 Art und Umfang der durchzuführenden Maßnahmen entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

**5.** Die instandgesetzten bzw. ersetzten Teile 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.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl 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 (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Metall.

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.

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

**JUSTUS GmbH**  
**Weidenhäuser Str. 1 - 7**  
**35075 Gladenbach**

**JUSTUS**

---