

Bedienungs- anleitung



LUKULL® 2000
de Luxe

Infrarot-Grillgerät

LUKULL® MARKE DES VERTRAUENS

LUKULL® 1

Grillhaube 2teilig

de Luxe

Grillhaube hochglanzpoliert
mit Infrarotstrahlensatz

Festmontierter Stielgriff
mit Handschutz,
Wippschalter für EIN (I)
und AUS (O), festmontierter
Zuleitung mit Schukostecker

Grillrost zweiseitig
verwendbar

Grilluntersatz – mit Hitze-
abstrahlplatte – auf wärme-
beständigem Kunststoff

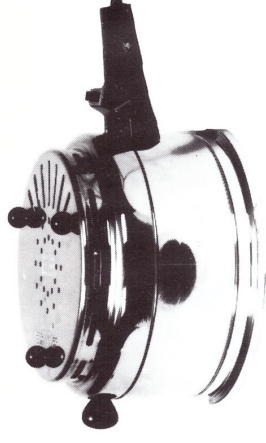
DEMETALL-Topf mit extra
starkem Boden

Grillbuch und Bedienungs-
anleitung mit vielen farbigen
Bildern und Hinweisen wie
und wo grillt man was

Mit einem wartungsfreien
Grillspießautomaten,
bestehend aus:

- 1 Grillmotor, 1 Batterie,
- 1 Grillspieß, 1 Grillspieß-
halterung, 2 Grillguthalter,
- 2 Distanzscheiben,
- 4 Grillgutmadeln.

Diese Teile lassen sich lt.
Abbildungen verwenden.



Die zweiteilige Grillhaube ist vorteilhaft zu reinigen, indem
man, nur in kaltem Zustand, die Feststellschraube lockert,
den oberen Teil hebt und ausklinkt, nun kann dieser
gereinigt werden.

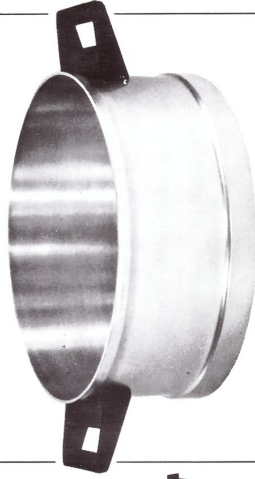
Danach wieder genauso befestigen.

Zum Reinigungsvorgang auch Rückseite der Bedienungs-
anleitung beachten.

Die Grillhaube ist immer beim Gebrauch auf den
DEMETALL-Topf zu setzen.



3 DEMETALL-Topf



Sie können in diesem DEMETALL-Topf – mit extra starkem Boden – unabhängig vom weiteren LUKULL-Zubehör auch kochen, braten und dünsten. Der DEMETALL-Topf ist beim Grillvorgang immer auf den Grilluntersatzer zu stellen.

4 Untersatz



Er besteht aus hitzebeständigem Kunststoff und ist zusätzlich mit einer Hitzeabstrahlplatte versehen.

5 Grillbuch Bedienungsanleitung

Im Grillbuch finden Sie viele delikate Rezepte. Die im Grillbuch genannten Zubereitungszeiten sind nur Anhaltswerte. Nach kurzem Gebrauch des LUKULL haben Sie aber Ihre eigenen Erfahrungswerte, denn jeder Gaumen hat seine Geschmacksempfindung, sei es „englisch“ oder „durch“ oder irgendwie dazwischen.

6 Grillmotor



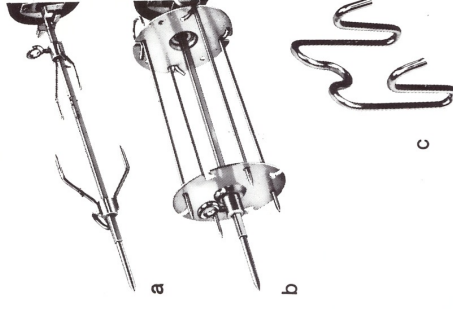
An der Stirnseite befindet sich die Halterung, mit welcher der Motor eingehängt wird, ebenso ein Vierkantloch, in welches das Ende des Grillspießes eingesteckt wird.

7 Batterie



Zum Betreiben des Grillmotors wird in den Motorgriff eine Batterie eingelegt, indem man den Motorgriff durch Linksdrehung abschraubt. Immer nur Batterien mit Geräteschutz-Garantie einlegen.

8 Grillspießgarnitur 10teilig

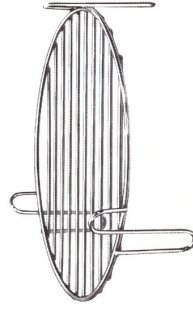


Zum Grillen großer Fleischstücke am Spieß, wie Hähnchen, Spießbraten u. ä., verwenden Sie den Spieß wie Abbildung **a** zeigt. Die beiden Grillguthalter fest in das Grillgut eindrücken und dann mittels Schrauben festdrehen, abstehende Teile gut festbinden, Braten fest rollen und binden. Achten Sie darauf, das Grillgut zentrisch aufzuspießen, um eine gleichmäßige Bräunung und Garung zu erzielen. Beim Grillen kleinerer Stücke am Spieß, wie Schaschlik, Wurst-, Schweizer-spieß u. ä., verwenden Sie den Spieß wie Abbildung **b** zeigt. Die beiden runden Distanzscheiben auf dem Spieß und im benötigten Abstand zueinander festschrauben. Nachdem Sie das Grillgut auf die Nadeln gesteckt haben, führen Sie die Spitze in die Löcher der einen Scheibe und befestigen die Enden mit einer Vierteldrehung in den Schlitz der zweiten Scheibe. Nach einigen Minuten werden die Nadeln um 180 Grad gedreht (Grillhandschuhe verwenden), um eine gleichmäßige Bräunung und Garung zu erzielen. Die Grillspießhalterung **c** dient als gegenüberliegende Auflage des Grillspießes und wird deshalb nur auf dem Topfrand eingehängt.



Beim abnehmen der Grillhaube diese ausschalten und auf den Kugelfüßchen abstellen.

2 Grillrost



Grillrost, zweiseitig verwendbar. Bei hohem Grillgut kurze Füße nach unten, bei flachem Grillgut hohe Füße nach unten.

LUKULL®

de Luxe

- Sonderzubehör bestehend aus:
- 1 Topfdeckel
- 1 Grilleinsatzpfanne
- 1 Allzweckkorb
- 1 Grillaufsatzring

9 Topfdeckel



Mit diesem wird aus dem Demetall-Topf ein Kochtopf.

12 Grillaufsatzring



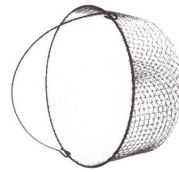
Grillaufsatzring, speziell für großes Grillgut und zur schnellen Bräunung. Dieser ist immer beim Gebrauch auf den DEMETALL-Topf aufzusetzen.

10 Grilleinsatzpfanne

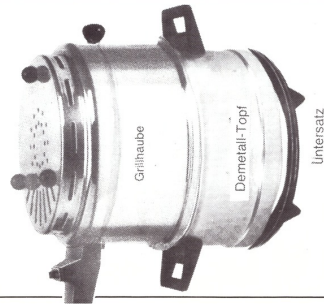


Grilleinsatzpfanne – mit Spezial-Profil – für ganz flaches Grillgut – auch mit Aufsatzring zu verwenden. Diese ist immer auf den DEMETALL-Topf zu stellen.

11 Allzweckkorb



Ist vielseitig verwendbar, zum garen und dünsten von Gemüse u. ä. sowie waschen von Salaten und abtropfen.



Dieses Grillgerät darf zum Grillen nur in der oben abgebildeten Zusammenstellung betrieben werden.

Wichtig

Schnelle Wärme ist immer besser als langsames Brutzeln oder langes Warmhalten.

Darum vor dem Grillen das Gerät 3 – 5 Minuten im geschlossenen Zustand vorheizen, damit sich beim Einlegen des Grillgutes sofort die Poren schließen und somit der Saft darin bleibt.

Vor Beginn des Grillvorganges geben Sie in den Demetall-Topf ca. 3 – 5 mm Wasser, dadurch wird Ihr Grillgut noch saftiger und der Reinigungsvorgang vereinfacht.

Alles Grillgut soll eine glatte Oberfläche haben.

Beim gleichzeitigen Grillen mehrerer Stücke müssen alle gleich hoch sein.

Grillgut niemals **vorher** salzen, sondern nur – wenn die Diätvorschrift dies nicht verbietet – mit Öl bepinseln.

Fleisch kann auch vorher in Öl gelegt werden, das mit Kräutern gewürzt ist.

Grillgut erst einlegen, wenn gut vorgeheizt ist. Flaches Grillgut nur einmal wenden, dabei nicht mit der Gabel einstechen.

Erste Seite etwas länger grillen als die zweite. Grillgut ist gar, wenn auf der nach dem Wenden oben liegenden Seite kleine Saftperlen austreten.

Größere Fleischstücke nach dem Grillen erst etwa 3 – 5 Minuten ruhen lassen, ehe man sie aufschneidet, da sonst der Saft zu rasch ausläuft.

Reinigen des

LUKULL® de Luxe Infrarot-Grillgerät

Alle Teile – außer Grillhaube, Zuleitung, Grillmotor – werden ganz normal gespült, die Grillhaube nach dem Grillen in ausgeschaltetem Zustand (sie kann noch etwas warm sein) mit einem feuchten Tuch auswaschen. Der Innenspiegel wird mit der Zeit einen dunklen Filmüberzug aufzeigen. Dies beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Grillgutes oder die Leistung des Gerätes. Von Zeit zu Zeit kann man die Grillhaube innen mit einem handelsüblichen Spray o. ä. Mitteln reinigen.

Einen guten Reinigungserfolg der Grillhaube erzielen Sie, indem das Grillgerät im geschlossenen Zustand etwa 30 Minuten aufgeheizt wird, dadurch verbrennen die durch Spritzer entstandenen Grillgut-rückstände.

Technische Veränderungen bleiben vorbehalten.
Garantieleistungen innerhalb 5 Jahre auf alle Teile.

Das Infrarot-Grillgerät LUKULL ist nach den neuesten VDE-Richtlinien geprüft und besitzt den Zeichengenehmigungsausweis der VDE-Prüfstelle sowie das Funkschutzzeichen.

Bei Beschädigung der Anschlußleitung dieses Gerätes darf diese nur durch die Deutsche Metallwerke GmbH, Amalienstraße 42, 67434 Neustadt/Weinstraße, ersetzt werden, da Spezialwerkzeuge erforderlich sind.



LUKULL®

Gesellschaft mbH
Goethestraße 11
97072 Würzburg