

# BLACKBULL

## GRILLSCHALE BIGQUBE GAS

Feuerplattengrill BigQube in der Größe M  
Ausführung Gas  
Cortenstahl



**Aufbau- und Bedienungsanleitung, sowie  
Garantie- und Gewährleistungserklärung**



# BLACKBULL

## BigQube – Grillschale

---

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

es freut uns, dass Sie sich für den Erwerb einer beim Patent- und Markenamt geschützten Grillschale des Typs BigQube der Marke BlackBull entschieden haben. Unser Bestreben ist es, Produkte der besten Qualität anzubieten, die Ihren hohen Erwartungen gerecht werden.

Damit Sie lange und sicher Freude an unseren Produkten haben, gilt es die nachfolgenden Hinweise genau zu lesen.

Für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns und wünschen viel Freude beim „Grillieren“ auf Ihrem BigQube Gas.

Ihr Team von BlackBull.

## Erste Schritte:

---

Vor der ersten Inbetriebnahme der Grillschale ist es zunächst erforderlich, das Verpackungsmaterial vorsichtig zu entfernen. Bitte verwenden Sie hierbei – insbesondere beim Entfernen der Schutzfolie – keine spitzen Gegenstände wie Messer etc., da hierdurch der Lack beschädigt werden könnte.

Die Grillschale ist standardmäßig in witterungsbeständigem und pflegeleichtem Cortenstahl ausgeführt und optional lackiert in schwarz, grau oder silberfarbig erhältlich. Weitere Farbvarianten sind auf Nachfrage möglich.

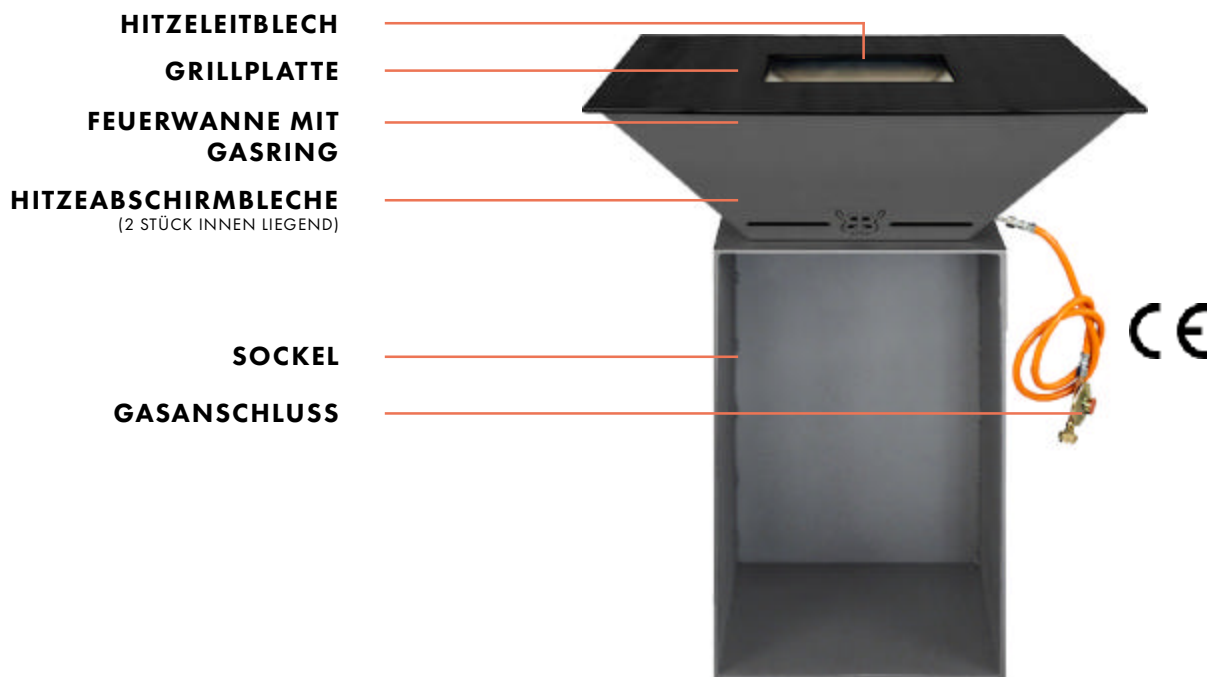


# BLACKBULL

**Kontrollieren Sie den Lieferumfang bitte auf Vollständigkeit!**

**Im Lieferumfang enthalten sind:**

Pos.	Menge	Beschreibung
1.	1	Sockel
2.	1	Feuerwanne mit Gasring, Zündung, Regler, Gasanschluss inkl. Schlauch
3.	1	Hitzeleitblech
4.	1	Grillplatte
5.	2	Hitzeabschirmbleche
6.	je 4	Schrauben und Muttern



# BLACKBULL

## Aufbauanleitung:

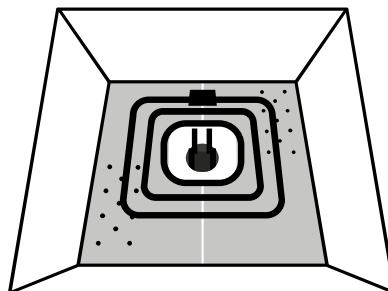
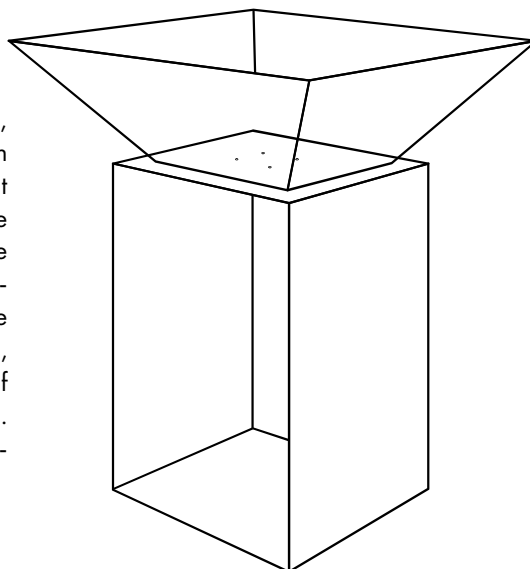
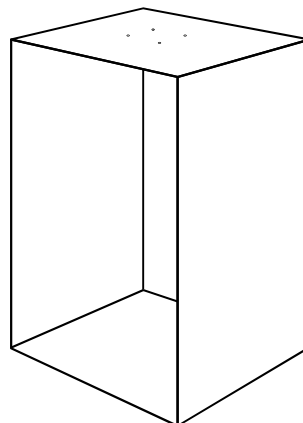
Arbeiten Sie die folgenden vier Schritte bitte bewusst nacheinander ab und achten Sie hierbei auf die nötige Sorgfalt.

1. Sobald das Verpackungsmaterial entfernt ist, stellen Sie den Sockel auf einen ebenen Untergrund. Zu brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen ist zwingend ein ausreichender Abstand einzuhalten. Am besten wirkt die Grillschale, wenn sie komplett „frei“ bspw. im Rasen steht und von allen Seiten zugänglich ist.

Richten Sie den Sockel mit Hilfe einer Wasserwaage so aus, dass dieser in alle Richtungen im waagrecht steht. Beachten Sie bei der Wahl des Standorts zudem, dass aufgrund von Fett Flecken auf dem Boden entstehen können. Durch den Cortensockel – aber auch durch den lackierten Sockel – kann es infolge von Witterungseinflüssen zu Verfärbungen des Bodens kommen.

2. Setzen Sie nun die Schale exakt so auf den Sockel, dass Sie von unten durch den Sockel die 4 Schrauben durch die Löcher stecken können und von oben jeweils mit einer mitgelieferten Mutter sichern können. Arbeiten Sie hierbei – auch aufgrund des Eigengewichts der Schale – mindestens mit einer weiteren Person zusammen. Beachten Sie bei der lackierten Variante, dass die Schale möglichst direkt passend auf den Sockel aufgesetzt wird, da es durch ein „Hin-und-Her-Schieben“ der Schale auf dem Sockel zu Kratzern und Lackschäden kommen kann. Die Verschraubung zwischen Sockel und Schale gewährleistet einen sicheren Stand.

3. Als nächsten Schritt legen Sie bitte die beiden Hitzeabschirmbleche wie in Abbildung 3 dargestellt unter dem Ringbrenner ein. Achten Sie hierbei auf eine genaue Positionierung und vergewissern Sie sich, dass weder das Kabel der Piezozündung, noch das Kabel der Zündsicherung „abgedrückt“ werden.

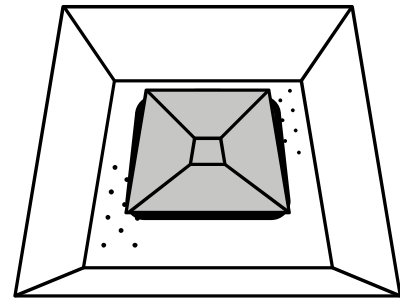


# BLACKBULL

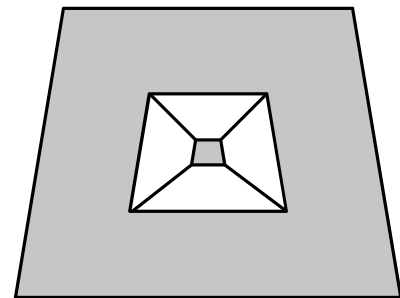
## Aufbauanleitung:

---

4. Nun stecken Sie das Hitzeleitblech auf die Rohrverlängerung auf. Sowohl Höhe als auch Ausrichtung können Sie hierbei geringfügig justieren.



5. Die schwere Grillplatte legen Sie nun auf die Schale und das Hitzeleitblech auf und achten Sie hierbei auf den korrekten Sitz. Die drei „Nasen“ (zwei Nasen an einer Seite [links und rechts] und eine Nase auf der gegenüberliegenden Seite [Mitte]) müssen hierbei im inneren Rand der Schale positioniert sein.



6. Als letzten Schritt kontrollieren Sie bitte sorgfältig den Gasanschluss auf Beschädigungen und schließen nun eine Propangasflasche mit dem entsprechenden Anzugsmoment an den Anschluss an. Ihre fertige BigQube Grillschale Gas sollte nun wie hier Abgebildet aussehen.



# BLACKBULL

## Vor der ersten Inbetriebnahme:

Damit einem langen und v.a. sicheren Umgang mit Ihrer Grillschale nichts im Wege steht, ist diese zunächst „**auszubrennen**“.

Hintergrund dieses Vorgangs ist, dass trotz des Verwendens einer hochwertigen Lackierung der Plancha aus Gesundheitsgründen ein erstes Ausbrennen dringend empfohlen wird. Ggf. vorhandene Lackrückstände und Öle/Fette werden so beseitigt. Zudem führt diese Methode dazu, dass die Lackschicht eine bessere Verbindung mit dem Stahl aufnimmt und somit einen längeren Witterungsschutz verspricht.

Zur Inbetriebnahme öffnen Sie bitte zunächst das Ventil der Gasflasche. Vergewissern Sie sich, dass kein Gas bestimmungswidrig aus dem Anschluss der Flasche oder dem Verbindungsventil an der Grillschale austritt.

Sodann stellen Sie den Drehregler auf die höchste Flamme („3-Uhr-Position“ – ausgerichtet auf den Piezozündknopf) an der Grillschale. Drücken und halten Sie diesen nun gedrückt. Sie hören Gas in den Ring einströmen. Unter weiterem Gedrückthalten des Reglers betätigen Sie bitte unmittelbar den Piezozünder. Die Gasschale zündet. Um die Züandsicherung zu überbrücken, halten Sie den Regler bitte weiterhin für ca. 10 Sekunden gedrückt. Nun nehmen Sie die Hand vom Regler. Die Flamme erlischt nun nicht mehr und brennt selbständig weiter.

Sobald die Flamme selbständig brennt, reiben Sie die Grillplatte /-plancha bitte mit Olivenöl ein. Olivenöl führt zu einem schnellen Nachdunkeln der Platte und schützt diese vor Korrosion. Beim späteren Grillvorgang empfehlen wir jedoch hochwertige Pflanzenöle, da diese hitzebeständiger sind (bspw. Sonnenblumen- oder Rapsöl).

### **SICHERHEITS- UND WARNHINWEIS 1:**

Sämtliche Teile der Grillschale werden beim Grillvorgang heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass diese Teile nicht mit den Hautflächen in Berührung kommen.

#### **Halten Sie Kinder von der Schale fern!**

Zudem ist die Grillschale nur im Freien zu betreiben und das Abkühlen nach dem Grillen kann – witterungsabhängig – mehrere Stunden dauern, währenddessen nach wie vor Verbrennungsgefahr an den heißen Flächen besteht.

Achten Sie darauf, dass die Grillschale auf einer ebenen Fläche steht, damit sie nicht umkippen kann und überschüssiges Öl / Fett nicht in Ihre Richtung tropfen kann!



# BLACKBULL

## Technische Informationen:

Die BigQube Grillschale Gas darf als Gasgrillgerät zwingend nur im Freien verwendet werden!

BESTIMMUNGSLÄNDER:	DE/AT/CH/HU	GASART:	Propan (G31), Butan (G30)
HERSTELLER:	BlackBull GmbH	GERÄTEKATEGORIE:	I3B/P (50)
NAME:	BigQube Gas (BQ Gas-0015)	GEPRÜFT NACH:	EN 498:2012
WÄRMEBELASTUNG:	2,0 – 14,0 kW regelbar	EINGANGSDRUCK:	50 mbar

### SICHERHEITS- UND WARNHINWEIS 2:

Sollte die Grillschale nicht innerhalb des ersten Zündvorgangs zünden, schließen Sie bitte die Gaszufuhr wieder. Blasen Sie eventuell angefallenes Gas durch die Öffnungen der Schale heraus und vergewissern Sie sich im Anschluss (!), dass der Piezozünder einen Zündfunken auf den Gasring absetzt. Versuchen Sie keinesfalls, die Gasschale mehrfach hintereinander zu zünden und beseitigen Sie stets unverbranntes Gas. Andernfalls besteht bei einem neuen Zündversuch die Gefahr der Gasverpuffung.

### SICHERHEITS- UND WARNHINWEIS 3:

Beim Umgang mit Propangas ist eine gesteigerte Sorgfaltspflicht und ein vorsichtiger Umgang zu gewährleisten. Das Propangas kann durch Entzündung / Verpuffung zu erheblichen Sach- und Gesundheitsschäden (Verbrennungen etc.) bis hin zum Tode führen.

Zünden Sie den Gasring unmittelbar nach einem Drücken und Halten des Reglers der Grillschale, damit kein Propangas unverbrannt entweichen und es so zu einer Verpuffung kommen kann! Beachten Sie zudem, dass Propangas schwerer als Luft ist und daher zu Boden sinkt.

Sollte die Grillschale während des Betriebes einmal ausgehen, zünden Sie diese nicht sofort erneut, sondern vergewissern Sie sich, dass keine Gasansammlung im Boden der Feuerwanne vorhanden ist! Der Sockel der Grillschale muss immer auf einem ebenen und festen Untergrund stehen.

Nach dem ersten Ausbrennvorgang, welcher mindestens 10 Minuten dauern sollte, ist Ihre Grillschale nun betriebsbereit.



# BLACKBULL

## Bedienungsanleitung:

---

Nachdem Sie – wie unter „Vor der ersten Inbetriebnahme“ beschrieben – die Grillschale vorsichtig gezündet haben, warten Sie einige Minuten, bis die Plancha auf Betriebstemperatur ist. Bis zu 350°C im inneren Bereich der Platte werden problemlos erreicht. Sodann können Sie Ihr Grillgut auf die Grillfläche auflegen. Ggf. fetten Sie die Grillfläche mit etwas Speiseöl ein.

Die Grillschale eignet sich für sämtliche Lebensmittel (von jeglichem Fleisch über Fisch, Gemüse etc.). Verschiedene Temperaturebenen können von Ihnen sinnvoll genutzt werden. Je näher Sie Ihr Grillgut in den Bereich des Hitzeleitbleches auf der Grillplatte legen, desto heißer ist diese Fläche. Nach außen hin nimmt die Temperatur stetig ab.

Während des Grillvorgangs kann die Gaszufuhr mithilfe des Drehreglers reguliert und so die gewünschte Temperatur der Plancha gesteuert werden.

Nach Beendigung des Grillvorgangs schließen Sie den Drehregler und vergewissern Sie sich, dass die Flammen des Gasrings erloschen sind. Schließen Sie dann das Ventil an der Propangasflasche.



### **SICHERHEITS- UND WARNHINWEIS 4:**

Sämtliche Teile der Grillschale werden beim Grillvorgang heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass diese Teile nicht mit den Hautflächen in Berührung kommen.

Halten Sie Kinder von der heißen Grillschale fern!

Zudem ist die Grillschale nur im Freien zu betreiben und das Abkühlen nach dem Grillieren kann – witterungsabhängig – bis zu einer Stunde dauern, währenddessen nach wie vor Verbrennungsgefahr an den heißen Flächen besteht.

Achten Sie darauf, dass die Grillschale auf einer ebenen Fläche steht, damit überschüssiges Öl nicht von der Grillplatte fließen und Sie verbrennen kann!

## Pflegehinweise und Schutz nach Ende des Grillvorgangs:

---

Wir empfehlen, die Feuerschale nach jeder Nutzung zu reinigen. Sobald die Grillplatte nur noch „lauwarm“ ist, können Sie Fett- und/oder Essensrückstände mit einer Spachtel und einem haushaltsüblichen Küchentuch entfernen. Perfekt reinigen lässt sich die Grillplatte mit Zitronensaft und Sprudel. Die Säure der Zitrone und die Kohlensäure des Wassers löst Essensrückstände und Eingebrauntes perfekt. Abschließend ölen Sie die Grillplatte mit einem Küchentuch mit Sonnenblumen- oder Rapsöl ein. Dieses Öl wirkt als Versiegelung und schützt das Metall.

Trotzdem kann von Zeit zu Zeit Flugrost auf der Platte entstehen. Dies stellt weder einen Mangel dar, noch müssen Sie befürchten, dass der Rost nicht zu entfernen ist. Mit einer leichten Stahlwolle oder einer Stahlbürste lässt sich oberflächlicher Rost einfach entfernen. Die Platte wird im Nachgang wieder eingeölt.

Der beste Korrosionsschutz besteht im eigentlichen Zweck der Schale: Je häufiger Sie grillen, desto besser „eingebraunt“ und geschützt ist die Platte.





# BLACKBULL

## Garantie- und Gewährleistungserklärung:

Mit dem Erwerb einer Grillschale der Marke BlackBull haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Damit Sie lange Freude hieran finden, gilt es die Bedienungs- und Pflegeanweisungen zu beachten. Da wir von unserer Qualität überzeugt sind, geben wir neben der gesetzlich bestehenden Gewährleistungsverpflichtung auch eine freiwillige Garantieerklärung ab.

Die Garantie umfasst hierbei sämtliche Bereiche der Grillschale mit Ausnahme der Farbbeschichtung. Da diese Farbbeschichtung im Wesentlichen von Ihrem Umgang mit dem Produkt (Witterung, Pflege, Sorgsamkeit und Temperatur) abhängt, ist die Farbbeschichtung sowohl von der Garantie-, als auch der Gewährleistung ausgenommen.

### Im Übrigen gelten nachfolgende Bedingungen:

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Wird die Grillschale gewerblich genutzt, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten. Die Garantie für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unser Garantieversprechen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler oder über BlackBull direkt, sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbeleges / der Rechnung und dieses Garantiescheins an uns.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden.

### HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

Farbveränderungen, Farbabplatzungen und oberflächliche (Flugrost-) Korrosion der Gehäuseinnen- und -außenseite oder der Grillplatte infolge von Hitze, Witterungseinflüssen oder Fett stellen weder einen Gewährleistungs- noch einen Garantiefall dar und sind produktbedingt leider unvermeidbar; selbiges gilt für ggf. auftretende Verformungen der Feuerschale und/oder der Grillplatte durch Hitze.

Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Ferner sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen – oder Sie – Arbeiten und/oder Veränderungen an dem Gerät vorgenommen haben.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung unsererseits. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht berührt.



