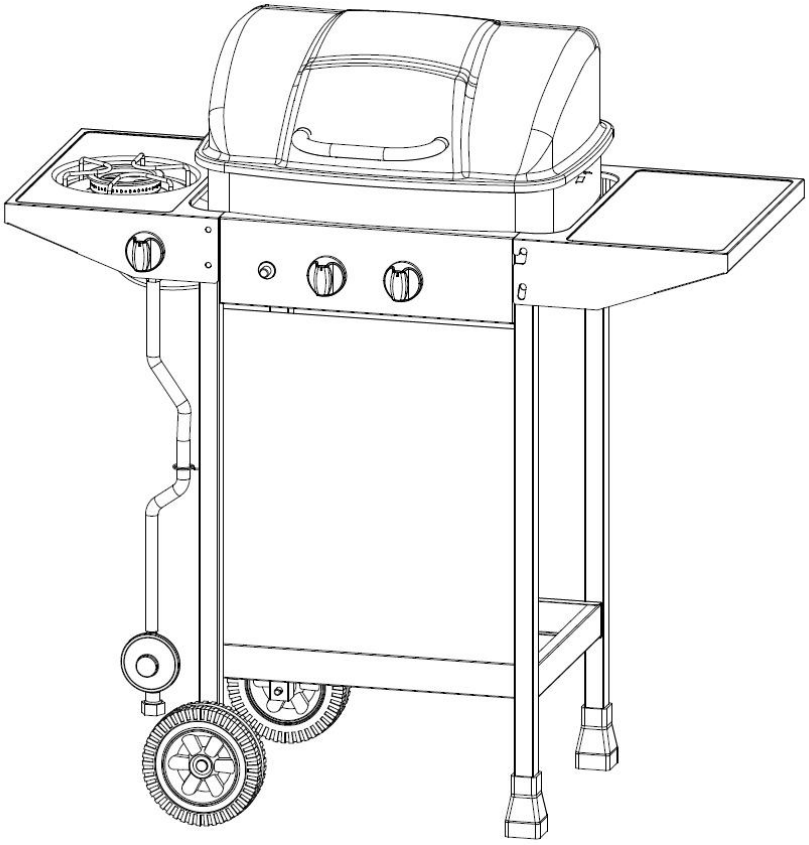
Gasgrill BBQ 200-1

Montageanleitung – Bitte zum späteren Nachschlagen aufbewahren



Abmessungen
Breite: 94,7 cm
Tiefe: 45,3 cm
Höhe: 99 cm

31983095

CE 2575 24

Sicherheits- und Pflegehinweise

Wichtig – Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden

- Montagezeit: ca. 45 Minuten.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
- Nur im Freien verwenden.
- Benutzen Sie den Grill nicht oder lagern Sie Gasflaschen nicht unter der Erde. LPG-Gas (Flüssiggas) ist schwerer als Luft. Wenn also ein Leck auftritt, sammelt sich das Gas auf einem niedrigen Niveau und könnte sich in Gegenwart einer Flamme oder eines Funkens entzünden.
- Nur zur Verwendung mit LPG-Flaschengas (Flüssiggas). Für Butan, Propan oder Gemische muss ein geeigneter Regler verwendet werden.
- Entfernen Sie vor dem Anzünden die Plastikfolie von allen Teilen.
- Nicht im Umkreis von 1 m von brennbaren Strukturen oder Oberflächen verwenden. Nicht unter brennbaren Oberflächen verwenden.
- LPG-Gasflaschen (Flüssiggas) sollten niemals direkt unter dem Grill platziert werden.
- LPG-Gasflaschen (Flüssiggas) sollten niemals liegend und horizontal gelagert oder verwendet werden. Ein Leck wäre sehr schwerwiegend und Flüssigkeit könnte in die Gasleitung gelangen und schwerwiegende Folgen haben.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals im Innenbereich.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Öffnen Sie den Grilldeckel vor dem Anzünden.
- Bewegen Sie den Grill erst, wenn er nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.
- Dieser Grill darf im angezündeten Zustand nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Der Deckelgriff kann sehr heiß werden. Fassen Sie den Griff nur in der Mitte an. Tragen Sie beim Kochen oder bei der Durchführung von Einstellungen am Grill immer Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie speziell entwickelte Grillwerkzeuge mit langen und hitzebeständigen Griffen.
- Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da beim Öffnen heißer Dampf im Inneren freigesetzt wird.
-  Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Decken Sie einen Grill niemals ab, bis er vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie diesen Grill nur auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Führen Sie vor der Verwendung dieses Grills einen Dichtheitstest durch. Nur so ist es möglich, nach der Montage eventuell austretendes Gas an Verbindungsstellen und Anschlüssen des Grills sicher zu erkennen.
- Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich und immer dann durch, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.
- Verwenden Sie in der Nähe dieses Grills keine Spraydosen.
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen im Handbuch kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.
- Verändern Sie das Gerät nicht. Änderungen an diesem Grill können gefährlich sein, sind nicht gestattet und führen zum Erlöschen jeglicher Garantie.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

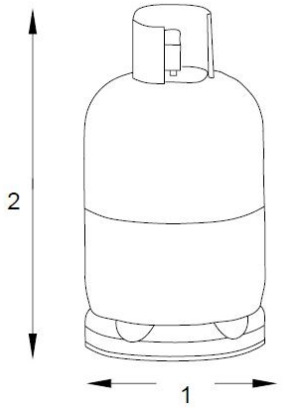
Sicherheits- und Pflegehinweise

Gas und Regler

Dieser Grill kann entweder Propan oder Butan oder Propan/Butan-Mischgas aus Flüssiggas (Flüssiggas) in Flaschen verwenden. Propangasflaschen liefern das ganze Jahr über Gas, auch an kalten Wintertagen. Butanflaschen liefern zwar im Sommer ausreichend Gas, können jedoch die Leistung des Grills beeinträchtigen und die verfügbare Wärmeleistung der Brenner einschränken, insbesondere wenn die Gastemperatur unter +10 °C zu sinken beginnt. Zum Wechseln der Gasflaschen kann ein Schraubenschlüssel erforderlich sein.

- Der Schlauch sollte frei hängen, ohne Biegungen, Verdrehungen, Spannungen, Falten oder Knicke, die den freien Gasfluss behindern könnten. Überprüfen Sie den Schlauch vor dem Gebrauch stets auf Schnitte, Risse oder übermäßige Abnutzung.
- Außer der Verbindungsstelle darf kein Teil des Schlauchs heiße Grillteile berühren. Wenn der Schlauch Anzeichen einer Beschädigung aufweist, muss er durch einen Schlauch ersetzt werden, der für die Verwendung mit Flüssiggas geeignet ist und den nationalen Normen des Verwendungslandes entspricht.
- Ein geeigneter Schlauch muss der EN16436-1 entsprechen und die Länge sollte 1,5 Meter nicht überschreiten.

Für eine optimale Leistung empfehlen wir die Verwendung einer 5–15 kg schweren Gasflasche. Die maximale Abmessung der Gasflasche beträgt 31,5 cm Durchmesser und 58 cm Höhe.



Schlüssel

1= maximaler Durchmesser

2= maximale Höhe

Montieren Sie die Gasflasche niemals unter dem Grill auf der Grundplatte, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder von Gegenständen führen kann. **Platzieren Sie die Gasflasche immer seitlich am Gerät. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt aufgestellt werden, ohne den Schlauch zu belasten. Die Schlauchlänge sollte 1,5 Meter nicht überschreiten. Bitte stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht den Boden des Grills berührt.** Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet. Der Schlauch sollte mit Schlauchklemmen/-muttern am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Grill ist für den Betrieb eines 28–30 mbar-Reglers mit Butangas oder eines 37 mbar-Reglers mit Propangas ausgelegt. Verwenden Sie einen geeigneten, nach EN16129 zertifizierten Regler.

Bitte wenden Sie sich an Ihren LPG-Händler, um Informationen zu einem geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

Installation

Auswählen eines Standorts

Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich sowie auf einer sicheren und ebenen Oberfläche aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill niemals unter der Erde auf. Achten Sie darauf, dass **der Grill auf einem nicht brennbaren Boden verwendet werden muss**. Die Seiten des Grills sollten NIEMALS näher als 1 Meter von brennbaren Oberflächen, einschließlich Bäumen und Zäunen, entfernt sein und sicherstellen, dass sich in der Nähe des Grills keine Wärmequellen befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.). Halten Sie diesen Grill von brennbaren Materialien fern!

Vorsichtsmaßnahmen

Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen im Grillgehäuse. Stellen Sie die Gasflasche auf ebenem Boden neben dem Grill und sicher entfernt von jeglichen Wärmequellen auf. Wenn Sie die Gasflasche installieren oder wechseln müssen, vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist und dass sich keine Zündquellen (Zigaretten, offenes Feuer, Funken usw.) in der Nähe befinden, bevor Sie fortfahren.

Befestigen eines Reglers an der Gasflasche

Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Grills in der Aus-Position befinden. Schließen Sie den Regler gemäß den Anweisungen Ihres Reglers und Flaschenhändlers an die Gasflasche an.

Dichtheitsprüfung (Führen Sie eine Dichtheitsprüfung immer in einem gut belüfteten Bereich durch)

Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Aus-Position befinden. Schalten Sie das Gas ein bzw. öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche oder am Regler. Überprüfen Sie, ob Lecks vorhanden sind, indem Sie eine Lösung aus ½ Wasser und ½ flüssigem Reinigungsmittel/Seife über alle Verbindungen des Gassystems streichen, einschließlich Gasflaschenventilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Regleranschlüsse. VERWENDEN SIE NIEMALS EINE OFFENE FLAMME, um zu irgendeinem Zeitpunkt Lecks zu prüfen. Wenn sich über einer der Verbindungen Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Alle Verbindungen nachziehen. Test wiederholen. Wenn sich erneut Blasen bilden, verwenden Sie den Grill nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort. Wischen Sie nach der Dichtheitsprüfung immer die gemischte Lösung (½ Wasser und ½ Flüssigwaschmittel/Seife) von allen Verbindungen und Anschlüssen ab. Jährliche Dichtheitsprüfung und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.

Betrieb



Warnung

- Bevor Sie fortfahren, stellen Sie sicher, dass Sie den Abschnitt ***WICHTIGE INFORMATION*** in diesem Handbuch verstanden haben.
- Ihr Grill ist nicht dafür ausgelegt, dass mehr als 50 % der Grillfläche als feste Platte verwendet wird – dazu zählen auch Backformen. Eine vollständige Abdeckung führt zu einem übermäßigen Hitzestau und beschädigt den Grill. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

Vorbereitung vor dem Kochen

Um zu verhindern, dass Lebensmittel an der Grillfläche haften bleiben, tragen Sie vor jedem Grillvorgang mit einer Bürste mit langem Stiel eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl auf. (Hinweis: Beim ersten Grillen können sich die Lackfarben dadurch leicht verändern. Dies ist normal und sollte erwartet werden.) Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, lassen Sie ihn etwa 20 Minuten lang aufheizen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen. Dadurch kann die lebensmittelechte Beschichtung aushärten (wie bei jedem Backofen). Während des Gebrauchs kann sich die Schutzschicht von der Kochfläche lösen. Das ist normal und nicht schädlich. Legen Sie die Fettpfanne mit Alufolie aus. Dies erleichtert die Reinigung.

Anzünden des Hauptbrenners

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe in der Aus-Position befinden. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche oder am Regler.
- Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn auf die Max-Position. Drücken Sie den Zündknopf mehrmals schnell, bis der linke oder rechte Teil des Brenners brennt. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf die Aus-Position und stellen Sie das Gas an der Flasche oder am Regler ab. Warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie dann die oben genannten Schritte. Nachdem eine Seite erfolgreich angezündet wurde, zünden Sie den restlichen Teil des Brenners. Wenn der Brenner nach dem oben beschriebenen Verfahren nicht zündet, drehen Sie alle Knöpfe in die Aus-Position. Schließen Sie den Gashahn an der Gasflasche. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die oben genannten Schritte. Wenn der Grill immer noch nicht zündet, lesen Sie bitte die Anleitung zur manuellen Zündung im folgenden Abschnitt.
- Nach dem Anzünden sollte der Brenner 3-5 Minuten lang auf höchster Stufe brennen, um den Grill vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Der Deckel (falls vorhanden) sollte

während des Vorheizens geöffnet sein.

- Nach Abschluss des Vorheizens sollte der Brenner normalerweise auf eine niedrigere Position heruntergedreht werden, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.

Anleitung zur manuellen Zündung des Hauptbrenners

- Führen Sie ein brennendes Streichholz durch das Zündholzloch an der Seite oder Unterseite des Grillgehäuses ein.
- Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position.
- Nachdem der linke oder rechte Teil des Brenners angezündet wurde, zünden Sie den verbleibenden Teil des Brenners an.
- Wenn der Brenner nicht zündet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.
- Nach dem Anzünden sollte der Brenner 3–5 Minuten lang auf maximaler Stufe brennen, um den Grill vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Der Deckel (falls vorhanden) sollte während des Vorheizens geöffnet sein.
- Nach Abschluss des Vorheizens sollte der Brenner normalerweise auf eine niedrigere Position heruntergedreht werden, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.

Anzünden des Seitenbrenners

- Halten Sie den Seitenbrenner frei.
- Stellen Sie den Bedienknopf auf Aus und schalten Sie die Gaszufuhr ein.
- Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position.
- Drücken Sie mehrmals den Zündknopf und der Brenner sollte zünden.
- Wenn der Brenner nach dem oben beschriebenen Verfahren nicht zündet, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und schließen Sie das Gasventil. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die oben genannten Schritte. Wenn der Grill immer noch nicht zündet, lesen Sie bitte die Anleitung zur manuellen Zündung im folgenden Abschnitt.

Anleitung zur manuellen Zündung des Seitenbrenners

- Stellen Sie den Bedienknopf auf die Aus-Position.
- Tragen Sie ein brennendes Streichholz auf den Spalt zu den Brenneröffnungen auf.
- Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Der Brenner sollte zünden. Wenn der Brenner nicht zündet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

Grillen

Die Brenner erhitzen den Flammenbändiger unter dem Grill, der wiederum die Speisen auf dem Grill erhitzt. Die beim Kochen entstehenden natürlichen Lebensmittelsäfte fallen auf den heißen Flammenbändiger darunter und verdampfen. Der anschließend aufsteigende Rauch übergießt das Essen auf seinem Weg nach oben und verleiht ihm den einzigartigen Grillgeschmack.

Kontrolle des Aufflackerns *Sehr wichtiger Hinweis*

Beim Grillen von Fleisch kommt es zu Entzündungen, bei denen Fett und Bratensaft auf den heißen Flammenbändiger fallen. Rauch trägt natürlich dazu bei, den Speisen ihren Grillgeschmack zu verleihen, aber es ist am besten, ein übermäßiges Aufflammen zu vermeiden, um ein Anbrennen der Speisen zu verhindern. Um Entzündungen vorzubeugen, ist es ÄUßERST WICHTIG, vor dem Grillen überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel zu entfernen, Kochsaucen und Marinaden sparsam zu verwenden und sehr billige Fleischstücke oder Fleischprodukte zu vermeiden, da diese tendenziell viel Fett und Wasser enthalten Inhalt. Außerdem sollten die Brenner beim Kochen immer auf der niedrigen Stufe stehen.

Wenn es zu Flammenflammen kommt, können diese normalerweise gelöscht werden, indem man Backpulver oder Salz direkt auf den Flammenbändiger aufträgt. Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie Gegenstände in der Nähe der Grillfläche anfassen, und achten Sie darauf, sich vor den Flammen zu schützen.

Sicherheits- und Pflegehinweise

Sollte es zu einem Fettbrand kommen, beachten Sie bitte die unten aufgeführten Anweisungen.

Fettbrände

Leeren und reinigen Sie die Auffangschale nach jedem Kochvorgang von Speiseresten. Wenn der Grill für große Zusammenkünfte genutzt werden soll, muss der Grill alle zwei Stunden ausgeschaltet und abgekühlt werden, um Speisereste aus der Auffangschale zu entfernen und diese zu reinigen. Wenn sehr fetthaltige Speisen oder billige Fleischprodukte gegart werden, muss die Reinigungszeit unter Umständen verkürzt werden. Andernfalls kann es zu einem Fettbrand kommen, der Verletzungen verursachen und den Grill ernsthaft beschädigen kann.

Bei einem Fettbrand:

- Wenn dies sicher möglich ist, drehen Sie alle Bedienknöpfe auf die „Aus"-Position.
- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Halten Sie alle Personen in sicherem Abstand zum Grill und warten Sie, bis das Feuer erloschen ist.
- Schließen Sie den Deckel des Grills nicht.
- NEVER DOUSE A BARBECUE WITH WATER. IF AN EXTINGUISHER IS USED, IT SHOULD BE A POWDER TYPE.
- DO NOT REMOVE THE DRIP TRAY.
- Wenn das Feuer nicht nachzulassen scheint oder sich zu verschlimmern scheint, wenden Sie sich an die örtliche Feuerwehr, um Hilfe zu erhalten.

Ende des Kochvorgangs

Drehen Sie nach jedem Kochvorgang die Grillbrenner auf die „hohe" Position und brennen Sie 5 Minuten lang. Dieser Vorgang verbrennt Kochrückstände und erleichtert so die Reinigung. Stellen Sie sicher, dass der Deckel während dieses Vorgangs geöffnet ist.

Schalten Sie Ihren Grill aus

Wenn Sie Ihren Grill nicht mehr benutzen, drehen Sie alle Steuerventile ganz im Uhrzeigersinn auf die „Aus"-Position und schalten Sie dann die Gaszufuhr an der Flasche ab.

Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel schließen.

Pflege und Wartung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Einsätzen und insbesondere nach längerer Lagerung. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Grill und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind. Setzen Sie den Grill nicht den äußeren Witterungseinflüssen aus und lagern Sie ihn nicht an feuchten und nassen Orten.

- Übergießen Sie den Grill niemals mit Wasser, wenn seine Oberflächen heiß sind.
- Fassen Sie heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen an.

Um die Lebensdauer zu verlängern und den Zustand Ihres Grills zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn es längere Zeit im Freien gelassen wird, insbesondere in den Wintermonaten

.

Auch wenn Ihr Grill zum Schutz abgedeckt ist, muss er regelmäßig überprüft werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu Schäden am Grill führen kann. Möglicherweise müssen Sie den Grill und die Innenseite der Abdeckung trocknen. Auf Fettrückständen an Teilen des Grills kann sich Schimmel bilden. Glatte Flächen sollten mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.

Entdeckter Rost, der nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einer hitzebeständigen Farbe gestrichen werden. Bei Bedarf kann für Chromteile ein Chromreiniger verwendet werden. Um Rostbildung zu vermeiden, wischen Sie verchromte Teile nach dem Spülen und Trocknen mit Speiseöl ab.

Sicherheits- und Pflegehinweise

Kochflächen

Wenn der Grill abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit heißem Seifenwasser. Um eventuelle Speisereste zu entfernen, verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -pulver, da diese die Oberfläche dauerhaft beschädigen können. Gut ausspülen und gründlich trocknen. Aufgrund des Gewichts der Kochflächen raten wir von einer Reinigung in der Spülmaschine ab.

Es ist völlig normal, dass auf der Kochfläche Oberflächenrost vorhanden ist. Wenn zwischen der Verwendung oder der Lagerung Rost auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Messingdrahtbürste. Achten Sie darauf, die Kochfläche nicht zu beschädigen, ölen Sie sie erneut und lassen Sie sie aushärten.

Brenner

Vorausgesetzt, dass sie ordnungsgemäß funktionieren, bleiben die Brenner bei normalem Gebrauch durch das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen sauber.

Die Brenner sollten jährlich oder immer dann, wenn starke Ablagerungen festgestellt werden, entfernt und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass weder in den Brennerluken noch im Primärlufteinlass der Brenner Anzeichen einer Verstopfung (Rückstände, Insekten) vorhanden sind. Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu beseitigen.

Achten Sie beim Wiedereinbau der Brenner darauf, dass der Brennerhals über den Ventilauslass passt.

Es ist völlig normal, dass sich auf den Brennern Oberflächenrost befindet. Wenn zwischen der Verwendung oder der Lagerung Rost auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Messingdrahtbürste.

Flammenbändiger

Entfernen Sie Speisereste mit einem Kunststoff- oder Holzschaber oder einer Messingdrahtbürste von der Oberfläche des Flammenbändigers.

Verwenden Sie keinen Stahlschaber oder eine Drahtbürste. Mit heißem Seifenwasser reinigen und gut ausspülen.

Tropfschale

Leeren Sie die Abtropfschale nach jedem Gebrauch und reinigen Sie sie von Fett- und Speiseresten, ggf. mit einem Kunststoff- oder Holzschaber.

Wenn es nicht sauber gehalten wird und sich übermäßig viel Fett ansammelt, kann es zu einem Fettbrand kommen. Dies kann gefährlich sein und den Grill schwer beschädigen. Dies stellt keinen Fehler des Grills dar und fällt daher nicht unter die Garantiebedingungen. Bei Bedarf kann das Tablett in heißem Seifenwasser gewaschen werden.

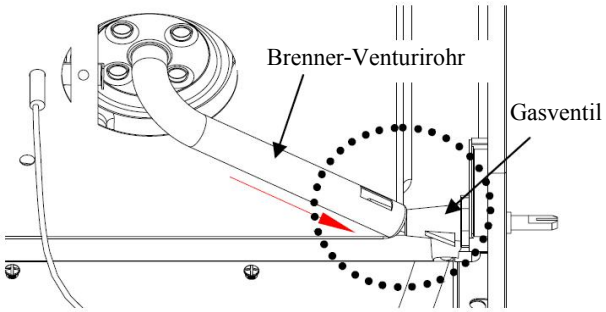
Grillkörper

Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett oder Fett mit einem in heißem Seifenwasser ausgewrungenen Tuch vom Grillkörper und trocknen Sie ihn gründlich ab. Überschüssiges Fett und Speisereste können mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber aus dem Körperinneren entfernt werden. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett vom Körper zu entfernen. Wenn Sie eine vollständige Reinigung benötigen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Entfernen Sie Kochflächen und Brenner vor der vollständigen Reinigung. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser. Überprüfen Sie die Brennerfunktion, nachdem Sie den Brenner vorsichtig wieder in das Gehäuse eingebaut haben.

Bei Bedarf kann für Edelstahlteile ein Edelstahlreiniger verwendet werden.

Wenn ein Grill zum ersten Mal zusammengebaut oder seine Brenner gereinigt werden, stellen Sie sicher, dass jede Gasventilspitze während des Zusammenbau- oder Wiederzusammenbauvorgangs vollständig in das Venturirohr des Brenners passt.

Sicherheits- und Pflegehinweise



Grilldeckel

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Tuch oder Pad und reinigen Sie es mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -pulver, da diese die Oberfläche dauerhaft beschädigen können.

Trolley

Mit einem in heißem Seifenwasser ausgewrungenen Tuch abwischen und trocknen.

Befestigungen

Alle Schrauben und Bolzen usw. sollten regelmäßig überprüft und nachgezogen werden.

Lagerung

Stellen Sie sicher, dass der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken oder lagern. Bewahren Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort auf. Es muss regelmäßig überprüft werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu Schäden am Grill führen kann. Möglicherweise müssen Sie den Grill und die Innenseite der Abdeckung trocknen, sofern diese verwendet wird. Unter diesen Bedingungen kann sich Schimmel bilden und sollte bei Bedarf gereinigt und behandelt werden. Festgestellter Rost, der nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einer hitzebeständigen Farbe gestrichen werden.

Grillroste sollten mit Speiseöl bestrichen sein.

Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, um zu verhindern, dass Insekten oder andere Fremdkörper die Brennerlöcher verstopfen.

Soll der Grill im Innenbereich gelagert werden, muss die Gasflasche abgeklemmt und draußen gelassen werden. Die Gasflasche sollte immer im Freien, an einem trockenen, gut belüfteten Ort und fern von Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder die Gasflasche nicht berühren.

Wenn Sie den Grill nach längerer Lagerung verwenden, befolgen Sie die Reinigungsverfahren.

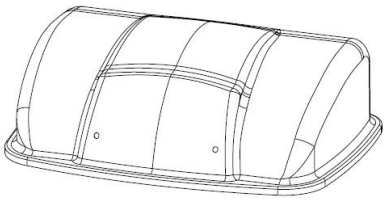
Gefahr durch Kohlenmonoxid

WARNUNG	**CARBON MONOXIDE HAZARD**
	**Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung – Zünden Sie dieses Produkt NIEMALS an und lassen Sie es NIEMALS in geschlossenen Räumen glimmen oder abkühlen.**

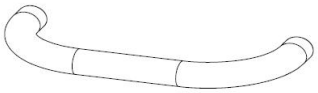
Hinweis: Bei Bedarf kann die nächste Seite ausgeschnitten und während der gesamten Montage als Referenz verwendet werden. Bewahren Sie diese Seite zusammen mit diesen Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

Komponenten – Teile

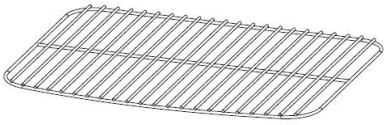
Bitte überprüfen Sie, ob alle unten aufgeführten Teile vorhanden sind



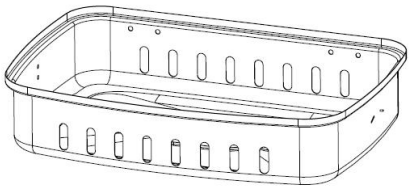
1 Deckel x1



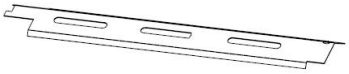
2 Deckelgriff x1



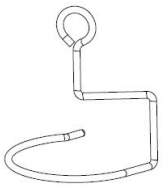
3 Grill x1



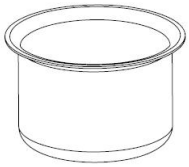
4 Feuerschale x1



5 Wärmezelt x1



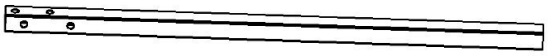
6 Fettbecher-Aufhänger x 1



7 Fettbecher x1



8 Beinkappe x2



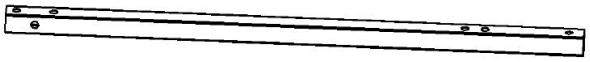
9 Rechtes Vorderbein x 1



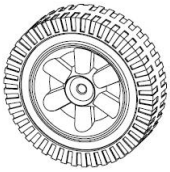
10 Rechtes Hinterbein x1



11 Linkes Vorderbein x 1



12 Linkes Hinterbein x1



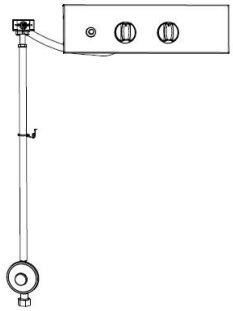
13 Rad x 2



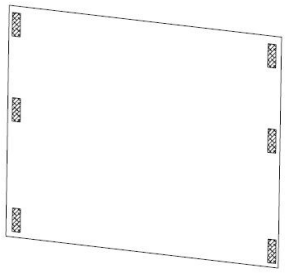
14 Obere Stütze x 2

Komponenten – Teile

Bitte überprüfen Sie, ob alle unten aufgeführten Teile vorhanden sind



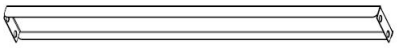
15 Bedienfeld-Montage x 1



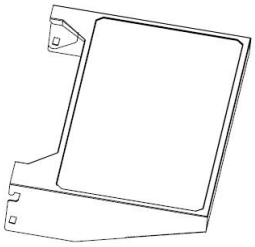
16 Vordere Leinwand x1



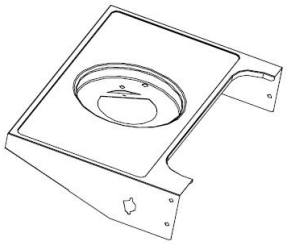
17 Vordere/hintere Wagenstütze x2



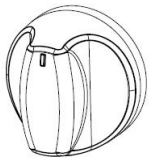
18 Linke/rechte Wagenstütze x2



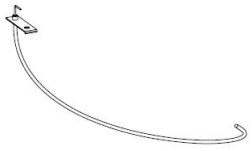
19 Beistelltisch x1



20 Seitenbrenner-Montage x1



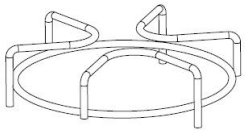
21 Seitenbrennerknopf x 1



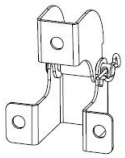
22 Seitenbrennerelektrode x 1



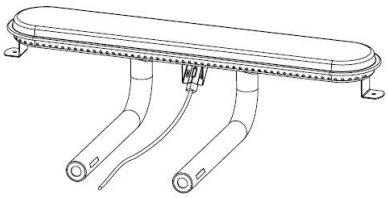
23 Seitenbrenner x 1



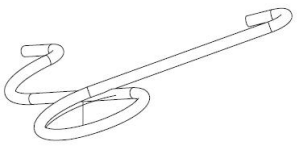
24 Seitenbrennerrost x 1



25 Scharnier x 2



26 Brenner x 1

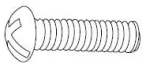
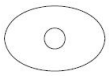
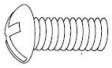
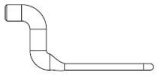
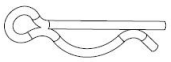
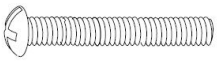


27 Venturi-Clip x 1

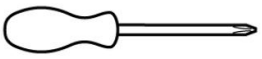
Komponenten – Beschläge

Bitte überprüfen Sie, ob alle unten aufgeführten Teile vorhanden sind

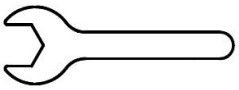
Hinweis: Bei den unten aufgeführten Mengen handelt es sich um die korrekte Menge für den Abschluss der Montage.

A  20-mm-Bolzen x 4	**B**  12-mm-Bolzen x 28	**C**  10-mm-Schraube x 2	**D**  M4-Mutter x 2
E  Unterlegscheibe x 2	**F**  M6-Mutter x 4	**G**  8-mm-Bolzen x 8	**H**  15-mm-Ansatzbolzen x 4
I  8-mm-Bolzen x 3	**J**  Achse x 2	**K**  Wärmezeltstütze * 1	**L**  R-Pin x 2
M  M5-Mutter x 6	**N**  35-mm-Bolzen x 2		

Benötigtes Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

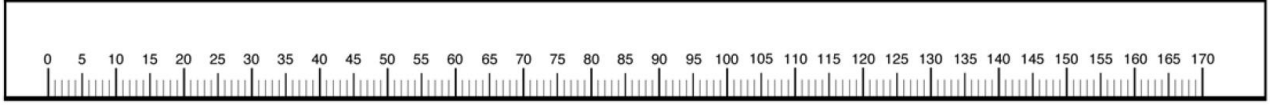

Kreuzschlitzschraubendre her


Kleiner Hammer


Schlüssel


Lineal/Maßband

Lineal – Verwenden Sie dieses Lineal, um die Schrauben richtig zu identifizieren

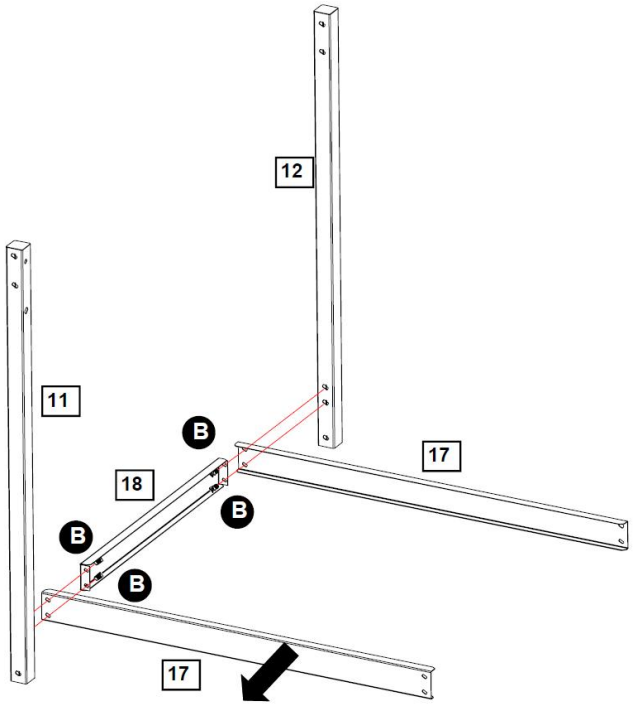


Montageanleitung

Schritt 1

Befestigen Sie das linke Vorderbein [11] und das linke Hinterbein [12] mit der vorderen/hinteren Wagenstütze [17] und der linken Wagenstütze [18] unter Verwendung von 12-mm-Bolzen (B).

Ziehen Sie die Bolzen mit dem Schraubendreher fest an.

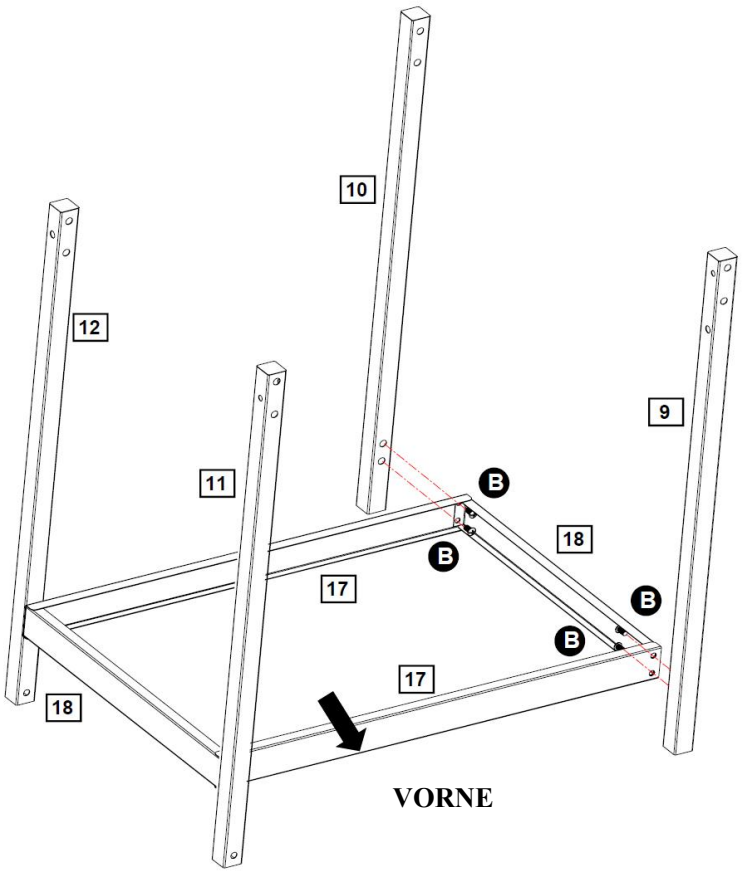


Schritt 2

Befestigen Sie das rechte Vorderbein [9] und das rechte Hinterbein [10] mit der vorderen/hinteren Wagenstütze und der rechten Wagenstütze [17] und der rechten Wagenstütze [18] unter Verwendung von 12 mm-Bolzen (B).

Ziehen Sie die Bolzen mit dem Schraubendreher fest an.

Achten Sie bei der Installation auf den Winkel, richten Sie die Schrauben an den Schraubenlöchern aus und verkanten Sie sie nicht.

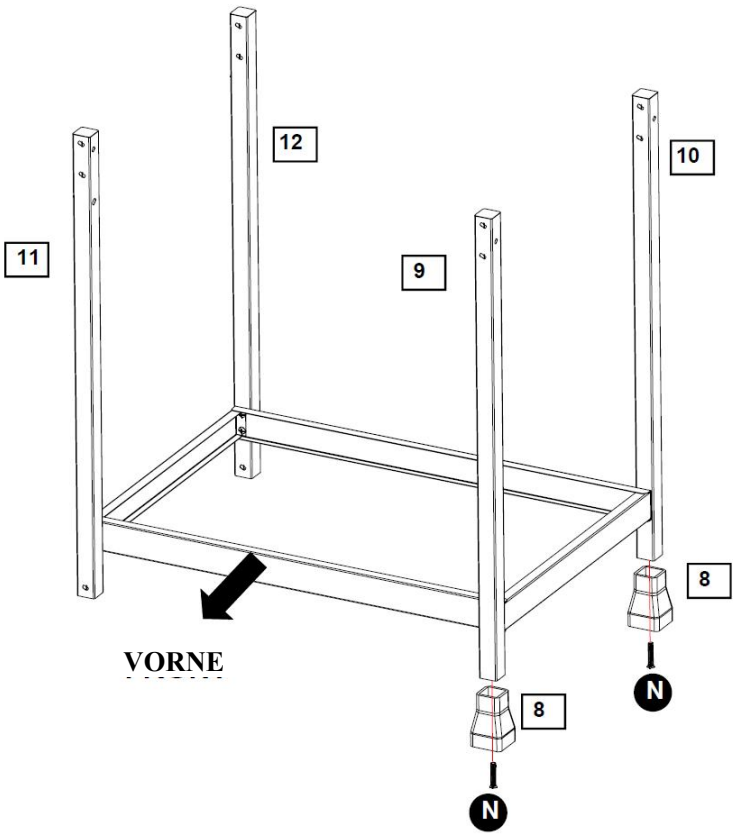


Montage In-

Schritt 3

Befestigen Sie die Beinkappen 8 mit 35-mm-Schrauben N am rechten Vorderbein 9 und am rechten Hinterbein 10.

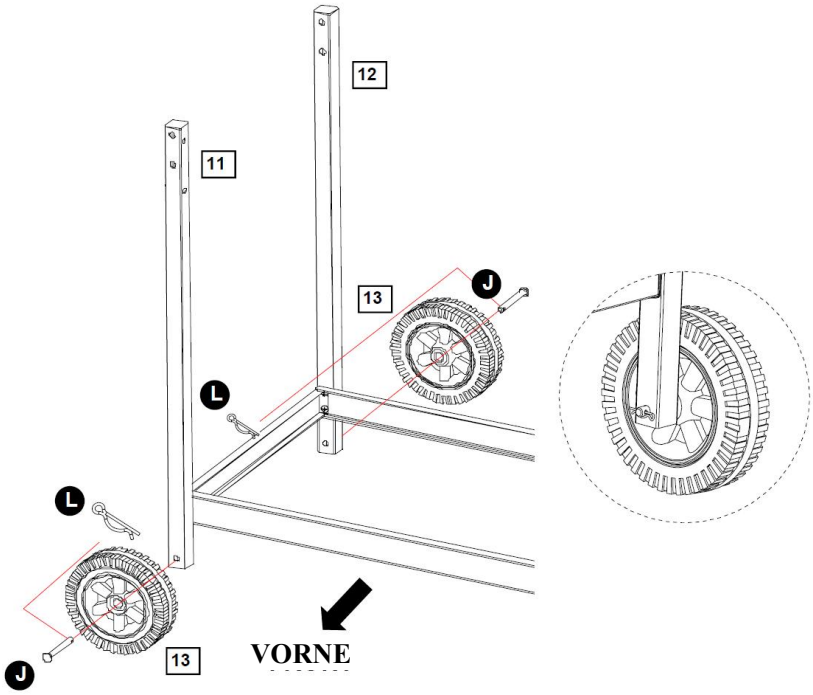
Schlagen Sie leicht auf die Beinkappen 8, um sie an den Beinen zu befestigen.



Schritt 4

Befestigen Sie die Räder 13 am linken Vorderbein 11 und am linken Hinterbein 12 mithilfe der Achsen J.

Befestigen Sie dann die Achsen J mit dem R-Stift L.



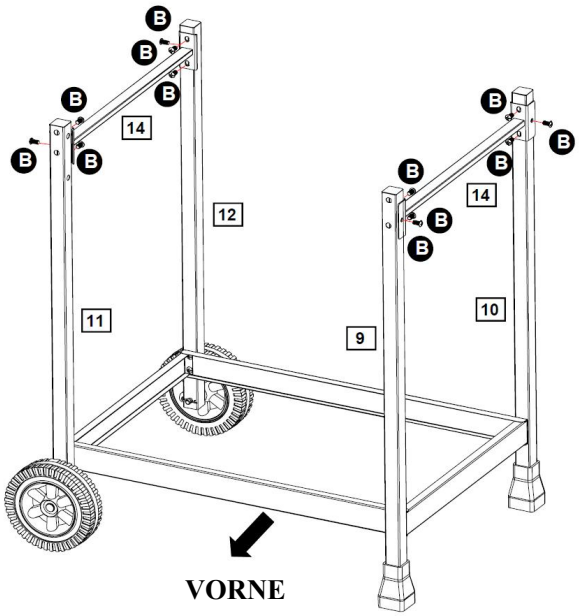
Montageanleitung

Schritt 5

Verbinden Sie die obere Stütze [14] mit dem linken Vorderbein [11] und dem linken Hinterbein [12] mit 12-mm-Bolzen (B).

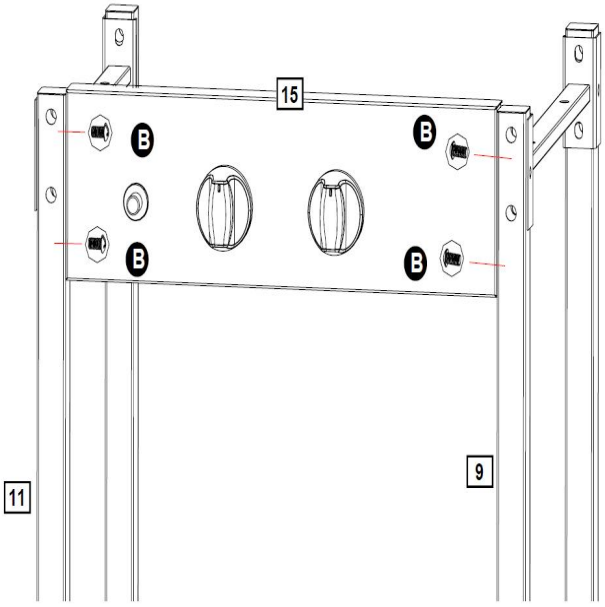
Wiederholen Sie die gleiche Verbindung der oberen Stütze [14] mit dem rechten Vorderbein [9] und dem rechten Hinterbein [10] unter Verwendung von 12-mm-Bolzen (B).

Ziehen Sie die Bolzen mit dem Schraubendreher fest an.



Schritt 6

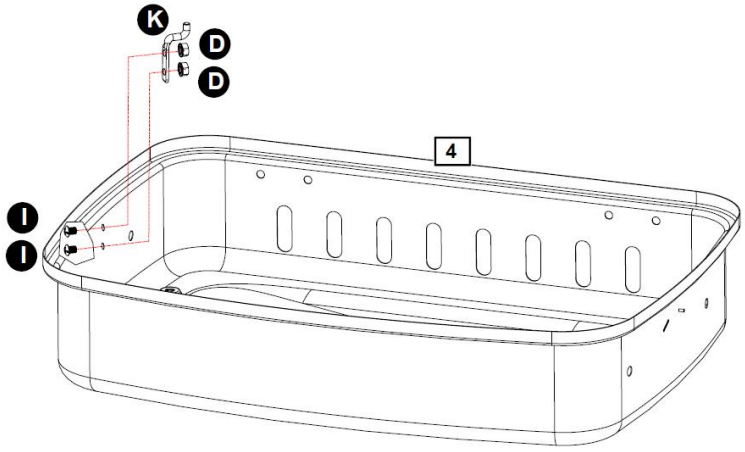
Befestigen Sie die Bedienfeld-Montage [15] am linken Vorderbein [11] und am rechten Vorderbein [9] unter Verwendung von 12-mm-Bolzen (B).



Montageanleitung

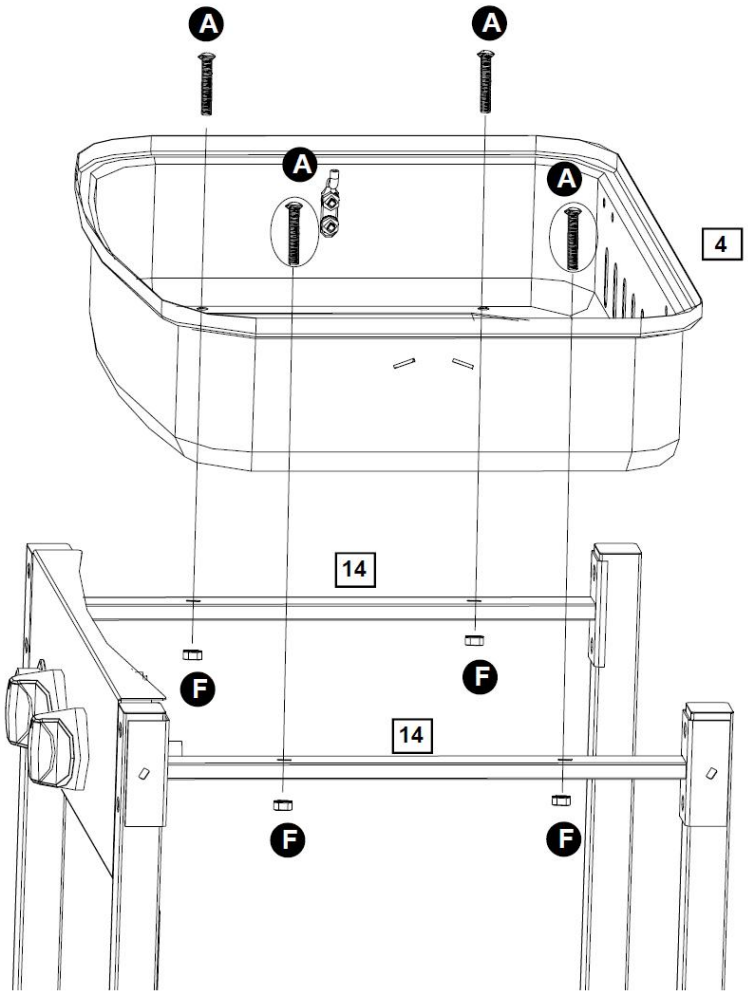
Schritt 7

Befestigen Sie die Wärmezelthalterung **K** an der Feuerschale **4** unter Verwendung von 8-mm-Bolzen **I** und M4-Muttern **D**.



Schritt 8

Setzen Sie die Feuerschale **4** unter Verwendung von 20-mm-Bolzen **A** und M6-Muttern **F** auf die obere Stütze **14**.



Montageanleitung

Schritt 9

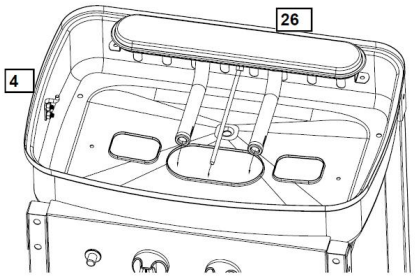
a: Stecken Sie den Brenner [26] durch das Loch der Feuerschale [4].

b: Richten Sie alle Ventile der Bedienfeld-Montage [15] an jedem Venturi des Brenners [26] aus.

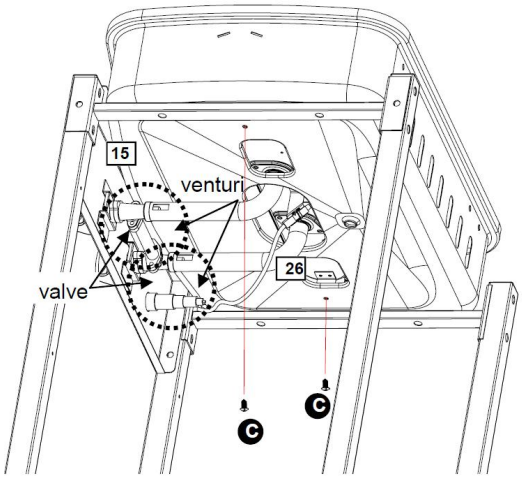
Wichtig:
Stellen Sie sicher, dass die Ventilspitze vollständig und gut ausgerichtet in das Venturirohr passt.

Befestigen Sie den Brenner [26] unter Verwendung von 10-mm-Schrauben (C) an der Feuerschale [4].

a:

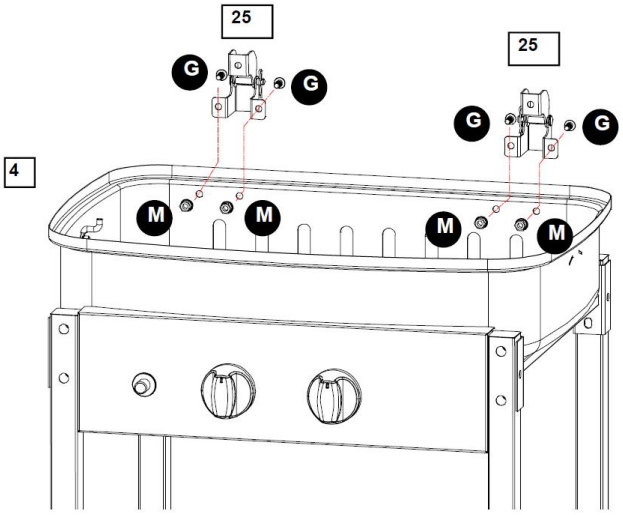


b:



Schritt 10

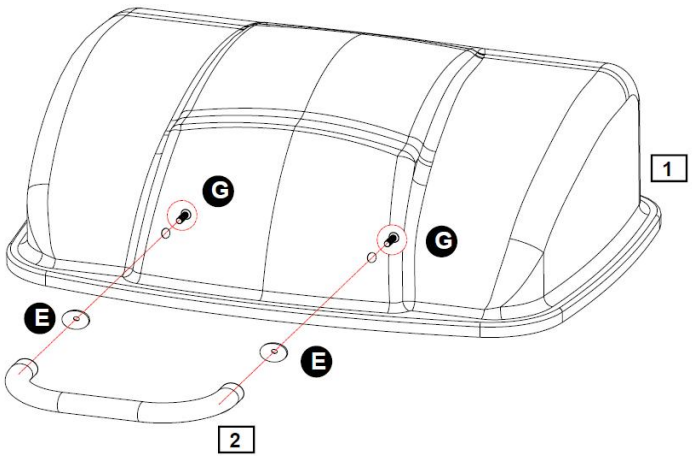
Befestigen Sie das Scharnier [25] an der Feuerschale [4] unter Verwendung von 8-mm-Bolzen (G) und M5-Muttern (M).



Montageanleitung

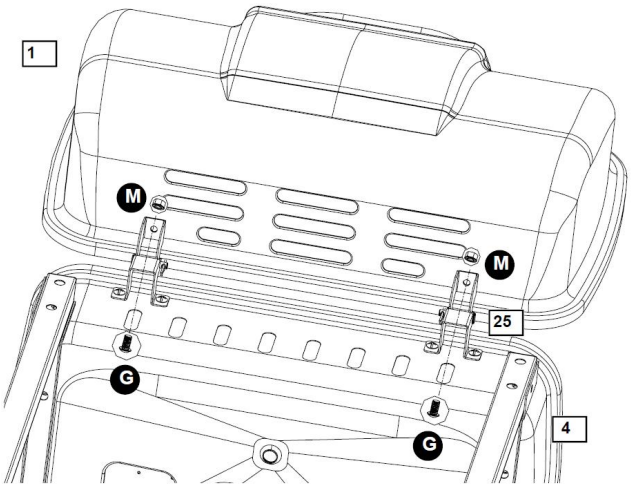
Schritt 11

Legen Sie die Unterlegscheiben E zwischen den Deckelgriff 2 und den Deckel 1.
Richten Sie die Löcher aus und befestigen Sie den Deckelgriff 2 am Deckel 1 unter Verwendung von 8-mm-Bolzen G.
Ziehen Sie die Bolzen mit dem Schraubendreher fest an.



Schritt 12

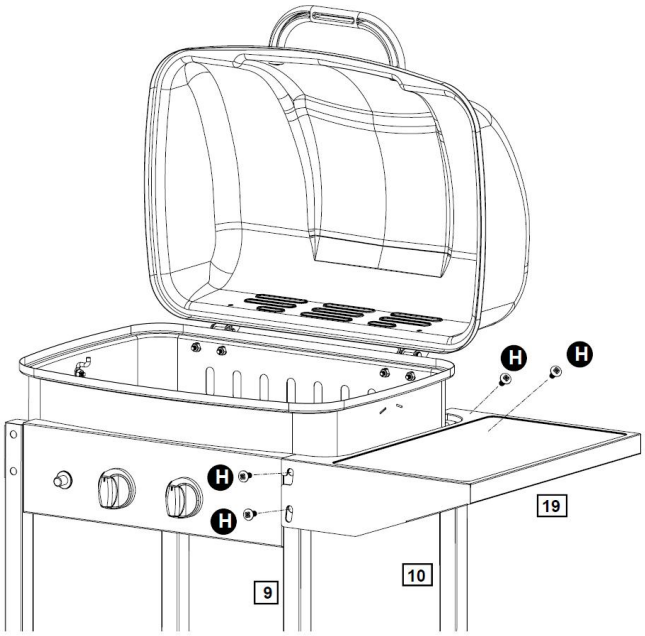
Befestigen Sie den Deckel 1 und die Feuerschale 4 am Scharnier 25 unter Verwendung von 8-mm-Bolzen G und M5-Muttern M.



Montageanleitung

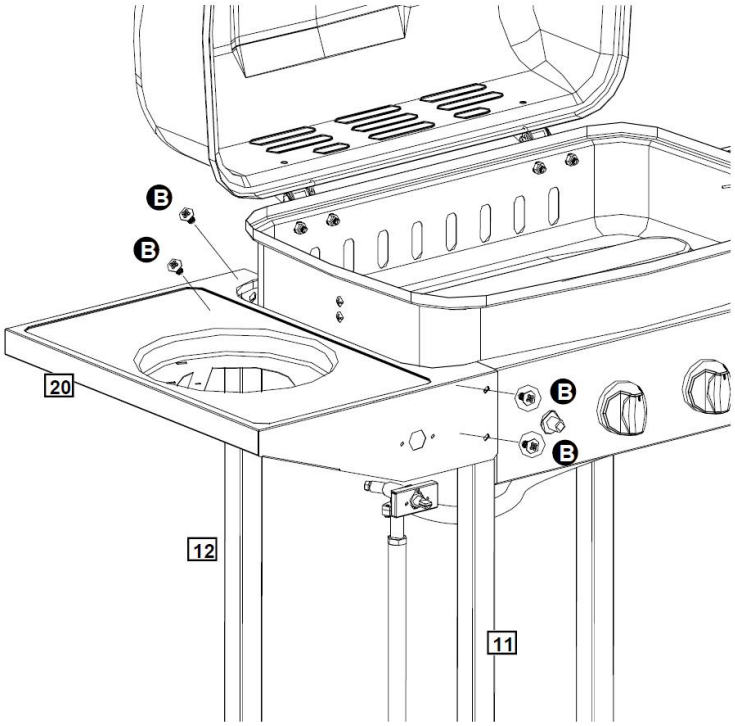
Schritt 13

Befestigen Sie die Seitenbrenner-Montage 19 am rechten Vorderbein 9 und am rechten Hinterbein 10 unter Verwendung von 15-mm-Ansatzbolzen H.



Schritt 14

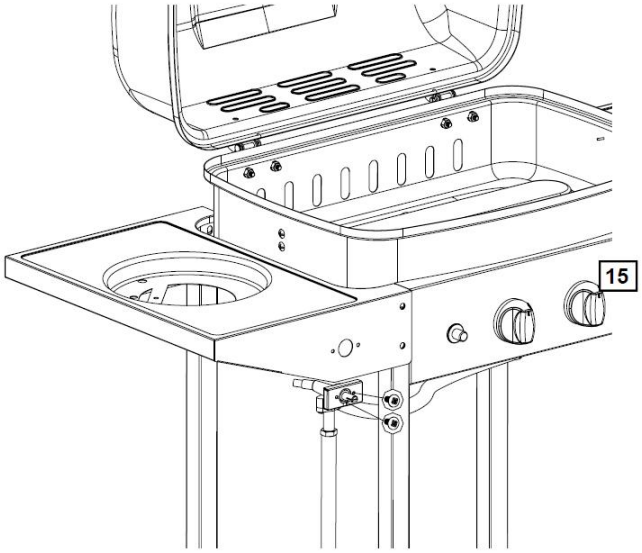
Befestigen Sie die Seitenbrenner-Montage 20 am linken Vorderbein 11 und am linken rechten Bein 12 unter Verwendung von 12-mm-Bolzen B.



Schritt 15

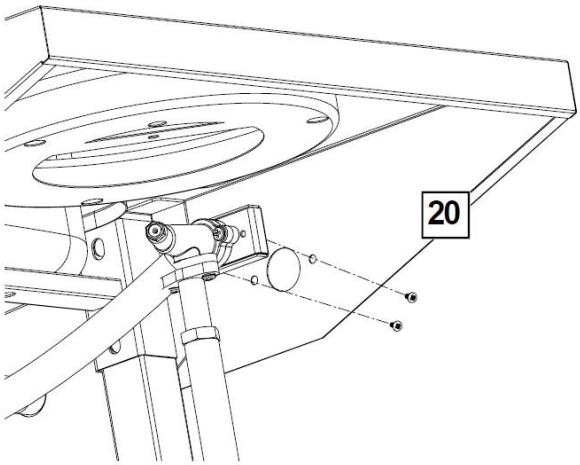
a: Lösen Sie die vormontierten Schrauben am Seitenbrennerventil der Bedienfeld-Montage [15] .

a:



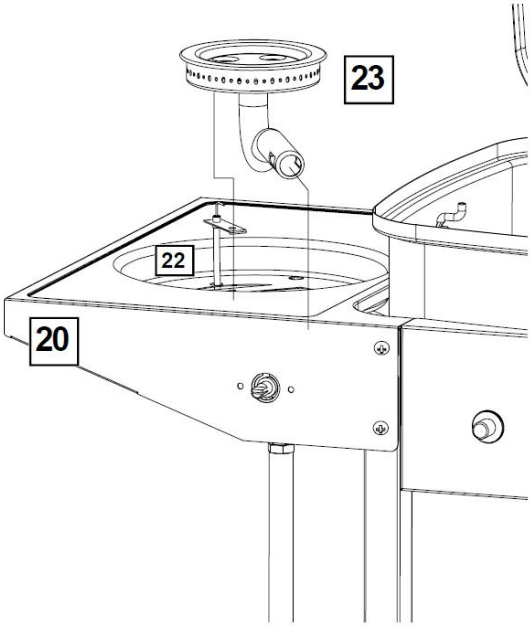
b: Befestigen Sie das Seitenbrennerventil mit den Schrauben an der Seitenbrennerplattenhalterung der Seitenbrenner-Montage [20] .

b:



c: Stecken Sie den Seitenbrenner [23] und die Seitenbrennerelektrode [22] durch das Loch der Seitenbrenner-Montage [20] .

c:



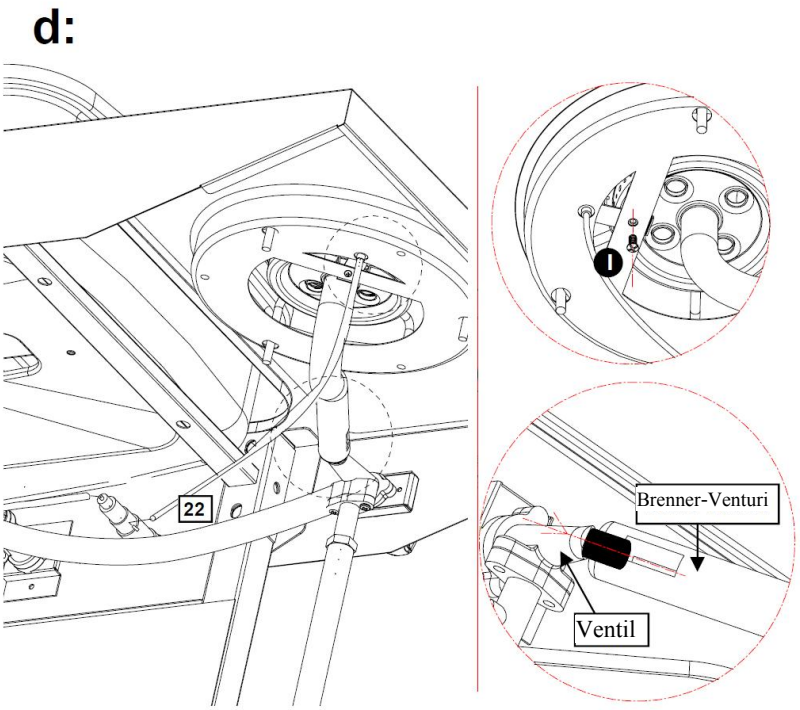
Schritt 15

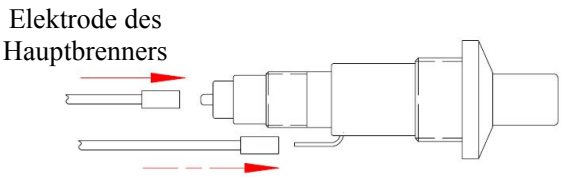
d: Richten Sie das Venturirohr des Seitenbrenners [23] am Ventil aus.

Wichtig:
Stellen Sie sicher, dass die Ventilspitze vollständig und gut ausgerichtet in das Venturirohr passt

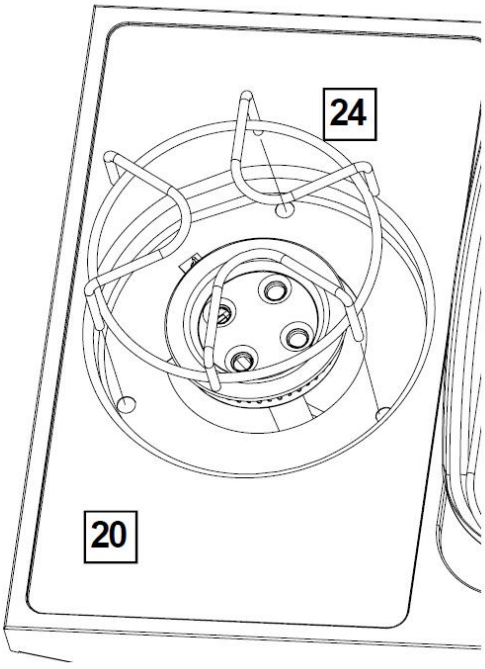
Ziehen Sie dann den Seitenbrenner unter Verwendung vom 8-mm-Bolzen (I) an der Seitenbrenner-Montage fest.
Verbinden Sie die Elektrode des Hauptbrenners [26] und die Elektrode des Seitenbrenners [22] mit dem Elektrodenende des Zündgeräts an der Bedienfeld-Montage [15].

e: Setzen Sie den Seitenbrennerrost [24] auf die Seitenbrennerbaugruppe [20] und richten Sie ihn an den 3 Löchern aus.





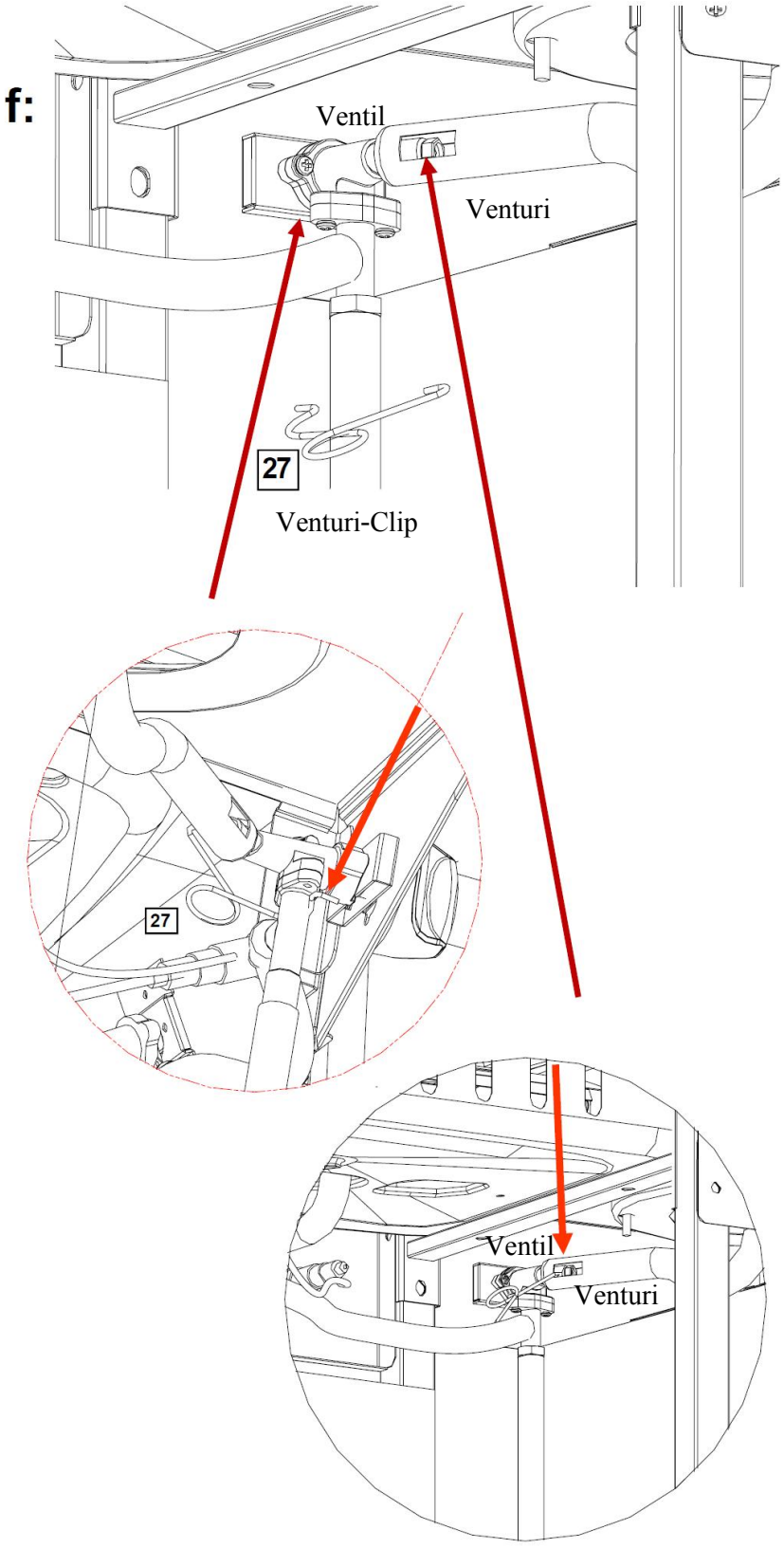
Elektrode des Seitenbrenners



Schritt 15

f: Führen Sie das Hakenende des Venturi-Clips 27 in das Luftloch des Seitenbrenner-Venturis ein. Befestigen Sie dann das andere Ende am Ventil des Seitenbrenners.

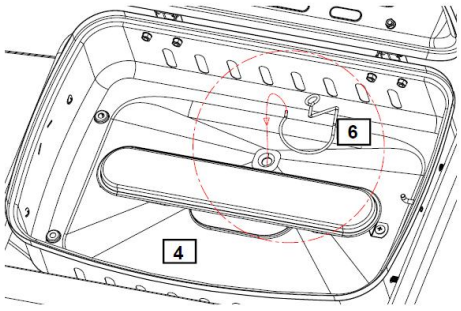
Der Venturi-Clip wird zur Stabilisierung des Seitenbrenners verwendet, um sicherzustellen, dass die Ventilspitze des Seitenbrenners sicher und in der richtigen Position in das Brenner-Venturi passt.

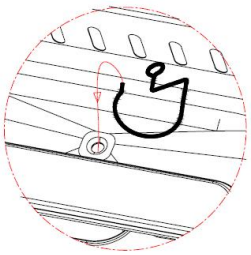


Montageanleitung

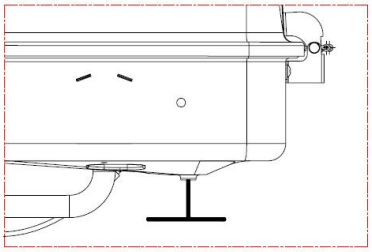
Schritt 16

Stecken Sie den Fettbecher-Aufhänger [6] durch das Loch der Feuerschale [4].





Ansicht von oben

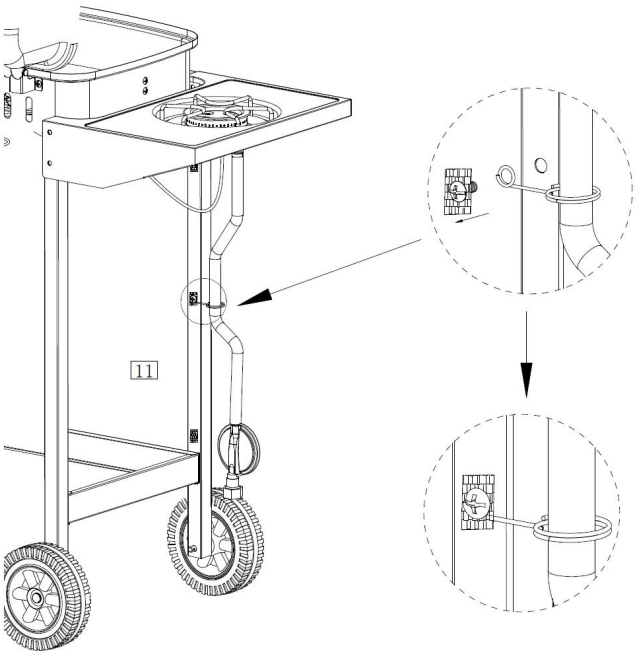


Seitenansicht

Schritt 17

Lösen Sie den 12-mm-Bolzen, der am Klettverschluss am linken Vorderbein [11] vormontiert ist.

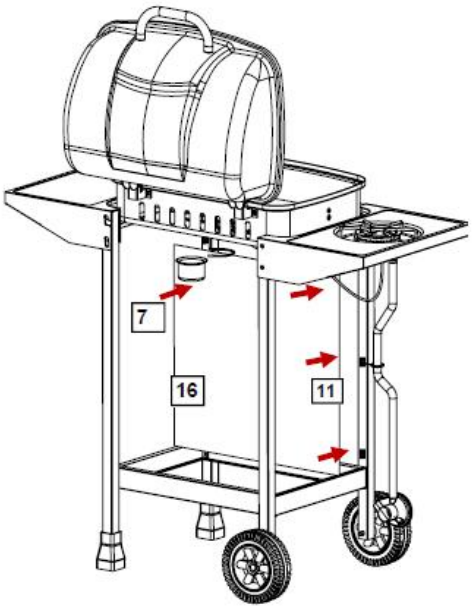
Befestigen Sie den Schlauchring am linken Vorderbein [11] mit dem 12-mm-Bolzen.



Montageanleitung

Schritt 16

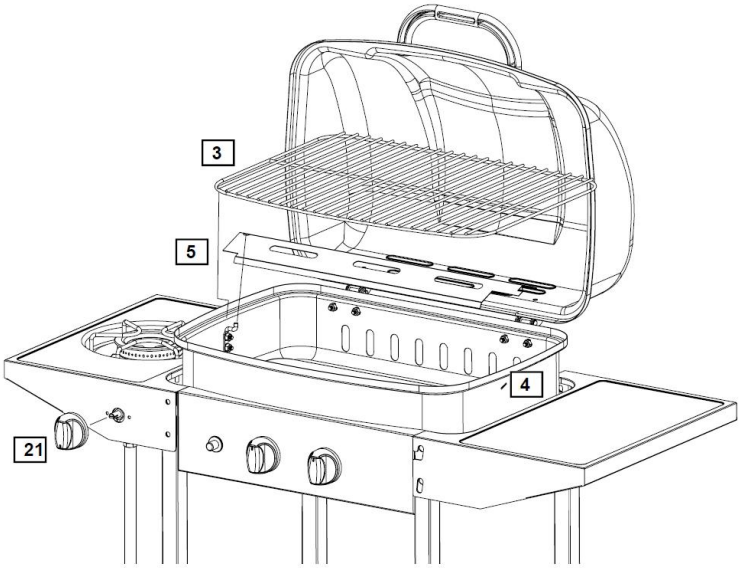
Hängen Sie den Fettbecher [7] an die Fettbecheraufhängung [6].
Befestigen Sie die vordere Plane [16] am linken Vorderbein [11] und am rechten Vorderbein [9].
Sichern Sie die Position mit dem Klettverschluss am Leinwandrand.



Schritt 17

Setzen Sie den Seitenbrennerknopf [21] auf die Seitenbrenner-Montage [20].

Stellen Sie das Hitzezelt [5] und den Grillrost [3] auf die Feuerschale [4].



Schritt 18

Die Montage ist abgeschlossen.

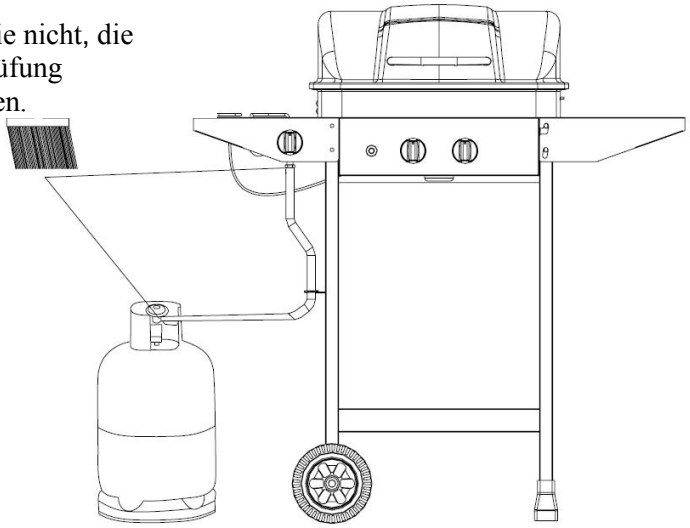
ALLE VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSE MÜSSEN NUN VOR DER BENUTZUNG DES GRILLS AUF DICHTHEIT GEPRÜFT WERDEN.

Jährliche Dichtheitsprüfung und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.

Platzieren Sie die Gasflasche immer seitlich am Gerät. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt aufgestellt werden, ohne den Schlauch zu belasten. Die Schlauchlänge sollte 1,5 Meter nicht überschreiten.

Bitte achten Sie darauf, dass der Schlauch den Boden des Grills nicht berührt

Vergessen Sie nicht, die Dichtheitsprüfung durchzuführen.



Technische Spezifikation

Modellnummer	31983095
Gaskategorie	I3+ B/P(50)
Art des Gases	Propan, Butan, Flüssiggas
Gasdruck	50 mbar
Pin-Nummer	2575DN34979
Injektorgröße (Hauptbrenner)	0,66 mm
Injektorgröße (Seitenbrenner)	0,64 mm
GesamteWärmeleistung	7,0 kW
2-Brenner-Wärmeleistung	4,7 kW
Wärmeleistung des Seitenbrenners	2,3 kW
Gasverbrauch	509 g/h
Bestimmungsland	CH

Benutzen Sie diesen Grill nicht außerhalb von Großbritannien und Irland.

Dieser Grill wird importiert durch:

BAHAG AG
Gutenbergstr. 21,
D-68167 Mannheim
Germany
service@bauhaus.info

Fehlerbehebung

Problem	*Mögliche Ursache*	*Lösung*
Der Brenner lässt sich über das Zündsystem nicht zünden	Die Flüssiggasflasche ist leer	Ersetzen durch vollen Zylinder
	Defekter Regler	Regler überprüfen lassen oder ersetzen
	Verstopfungen im Brenner	Brenner reinigen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Der Elektrodendraht ist locker oder von der Elektrode oder der Zündeinheit getrennt.	Kabel wieder anschließen
	Elektrode oder Draht ist beschädigt	Elektrode und Draht wechseln
	Defekter Druckknopfzünder	Zündgerät wechseln
Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz nicht zünden	Die Flüssiggasflasche ist leer	Ersetzen durch vollen Zylinder
	Defekter Regler	Regler überprüfen lassen oder ersetzen
	Verstopfungen im Brenner	Brenner reinigen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	Düsen und Gasschlauch reinigen
Geringe Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr – möglicherweise ist ein zischendes oder dröhnendes Geräusch zu hören)	Flüssiggasflasche zu klein	Verwenden Sie einen größeren Zylinder.
	Verstopfungen im Brenner	Brenner reinigen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Windige Bedingungen.	Benutzen Sie den Grill an einer geschützteren Stelle
Der Knopf des Gasventils lässt sich nur schwer drehen	Gasventil verklemmt	Gasventil ersetzen