

**POWERBURNER 250-1**  
**31920287**



**WARNUNG**

- Nur zur Verwendung im Freien. Nicht für den kommerziellen Gebrauch.
- Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zum Tod, zu schweren Körperverletzungen und/oder zum Verlust von Eigentum führen.
- Achtung: Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.
- Jegliche Veränderung des Geräts, unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen kann gefährlich sein und führt zum Erlöschen der Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben davon unberührt.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Prüfen Sie Ihren Grill jährlich auf Dichtheit. Stellen Sie sicher, dass die Schlauchverbindungen dicht sind und prüfen Sie sie jedes Mal, auf Dichtheit, wenn Sie den Gasbehälter wieder anschließen.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

### **ZU IHRER SICHERHEIT**

Wenn Sie Gas riechen:

1. Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie jede offene Flamme.
3. Grilldeckel oder Haube öffnen.
4. Wenn der Geruch anhält, stellen Sie die Verwendung ein und wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

### **ZU IHRER SICHERHEIT**


1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
2. Ein nicht angeschlossener Gasbehälter darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.



# Sicherheit und Pflegehinweise



WICHTIG! Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Geräts vollständig durch

- Montagezeit: ca. 45 Minuten.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien geeignet. Nicht in Innenräumen verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht und lagern Sie den Gasbehälter nicht unterhalb des Bodens. Flüssiggas ist schwerer als Luft, so dass sich bei einem Leck das Gas in einem niedrigen Bereich sammelt und sich in Gegenwart einer Flamme oder eines Funkens entzünden kann.
- Nur zur Verwendung mit Flüssiggasbehälter. Für Butan, Propan oder Mischungen muss ein geeigneter Regler verwendet werden.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von allen Teilen vor Gebrauch.
- Nicht in einem Abstand von weniger als 1 Meter zu brennbaren Strukturen oder Oberflächen verwenden. Nicht unter einer brennbaren Oberfläche verwenden.
- Flüssiggasbehälter sollten niemals direkt unter dem Grill platziert werden.
- Flüssiggasbehälter sollten niemals auf der Seite liegend, in horizontaler Position gelagert oder verwendet werden. Ein Leck kann sehr gefährlich sein und Flüssigkeit könnte in die Gasleitung eindringen, was schwerwiegende Folgen hätte.
- Lagern Sie Flüssiggasbehälter niemals in geschlossenen Räumen.
- Bewegen Sie den Grill während des Gebrauchs nicht.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Grillhaube.
- Bewegen Sie den Grill nicht, bevor er nach der Benutzung vollständig abgekühlt ist.
- Dieser Grill darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er angezündet ist.
- Der Griff der Haube kann sehr heiß werden. Greifen Sie nur in der Mitte des Griffs. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie kochen oder Einstellungen am Grill vornehmen.
- Verwenden Sie speziell entwickeltes Grillbesteck mit langen und hitzebeständigen Griffen.
- Seien Sie beim Öffnen der Haube vorsichtig, da beim Öffnen heißer Dampf freigesetzt wird.
-  **WARNUNG:** DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere fern.
- Drehen Sie den Gasbehälter ab, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
- Decken Sie einen Grill niemals ab, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einem stabilen und ebenen Untergrund.
- Führen Sie vor der Verwendung dieses Grills eine Dichtheitsprüfung durch. Dies ist die einzige sichere Methode, um nach dem Zusammenbau zu erkennen, ob Gas aus Verbindungen und Anschlüssen austritt.
- Die Dichtheit sollte jährlich geprüft werden und jedes Mal, wenn der Gasbehälter entfernt oder ersetzt wird.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Grills.
- Verwenden Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Grills. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

## Gas und Regler

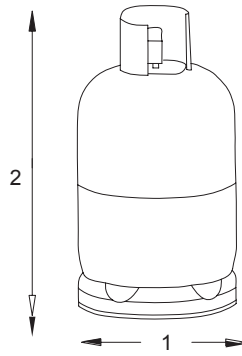
Dieser Grill kann entweder mit Propan oder Butan oder einem Propan/Butan-Gemisch aus LPG (Flüssiggas) in Behältern betrieben werden. Propangasbehälter liefern das ganze Jahr über Gas, auch an kalten Wintertagen. Butangasbehälter liefern im Sommer ausreichend Gas, können aber die Leistung des Grills beeinträchtigen und die Heizleistung der Brenner einschränken, insbesondere wenn die Gastemperatur unter +10°C fällt.

Zum Wechseln der Gasbehälter kann ein Schraubenschlüssel erforderlich sein.

- Der Schlauch sollte frei hängen und keine Biegungen, Verdrehungen, Spannungen, Falten oder Knicke aufweisen, die den freien Gasdurchfluss behindern könnten. Prüfen Sie den Schlauch vor der Verwendung immer auf Schnitte, Risse oder übermäßigen Verschleiß.
- Abgesehen von der Anschlussstelle darf kein Teil des Schlauches heiße Grillteile berühren. Wenn der Schlauch Anzeichen einer Beschädigung aufweist, muss er durch einen für die Verwendung mit Flüssiggas geeigneten Schlauch ersetzt werden, der den nationalen Normen des Verwendungslandes entspricht.
- Ein geeigneter Schlauch muss der Norm EN16436-1 entsprechen und sollte nicht länger als 1,5 Meter sein.

## Sicherheit und Pflegehinweise

1= maximaler Durchmesser  
2= maximale Höhe



Montieren Sie den Gasbehälter niemals unter dem Grill auf der Bodenplatte, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder Eigentum führen kann. **Platzieren Sie den Gasbehälter immer auf der linken oder rechten Seite des Geräts. Der Gasbehälter sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt aufgestellt werden, ohne den Schlauch zu belasten.**

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butanoder Propangas geeignet und wird über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler verbunden. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen/Muttern am Regler und am Gerät befestigt werden. **Dieser Grill ist für den Betrieb mit einem 28-30mbar-Regler mit Butangas oder einem 37mbar-Regler für Propangas oder einem 30/37/50mbar-Regler für Butan/Propan/LPG eingestellt.** Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN16129 zertifiziert ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für den Gasbehälter zu erhalten.

### Installation

#### Auswahl des Standorts

Dieser Grill ist nur für den Außenbereich geeignet und sollte in einem gut belüfteten Bereich und auf einer sicheren und ebenen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill niemals unterhalb des Bodens auf. Achten Sie darauf, dass **der Grill auf einem nicht brennbaren Boden verwendet wird.** Die Seiten des Grills sollten NIEMALS näher als 1 Meter von brennbaren Oberflächen, einschließlich Bäumen und Zäunen, aufgestellt werden; stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Grills keine Wärmequellen befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.). Halten Sie diesen Grill von allen brennbaren Materialien fern!

#### Vorsichtsmaßnahmen

Verstopfen Sie keine Lüftungsöffnungen im Grillgehäuse. Stellen Sie den Gasbehälter auf einer ebenen Fläche neben dem Grill und in sicherer Entfernung von jeder Wärmequelle auf. Wenn Sie den Gasbehälter einbauen oder auswechseln müssen, vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist und sich keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.) in der Nähe befinden, bevor Sie beginnen.

#### Befestigung des Reglers an den Gasbehältern

Stellen Sie alle Schalter des Grills in die Position 'AUS'. Schließen Sie den Regler an den Gasbehälter gemäß den Anweisungen Ihres Händlers an.

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

Stellen Sie sicher, dass alle Schaltknöpfe in der Position 'AUS' stehen. Drehen Sie das Gas auf/öffnen Sie das Gasregelventil an dem Gasbehälter oder am Regler. Prüfen Sie auf undichte Stellen, indem Sie eine Lösung aus Wasser und ½ Flüssigwaschmittel/Seife über alle Verbindungen des Gassystems streichen, einschließlich der Gasbehälterventilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Regleranschlüsse. Verwenden Sie NIEMALS eine offene Flamme, um die Dichtheit zu prüfen. Wenn sich an einer der Verbindungsstellen Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Drehen Sie die Gaszufuhr an dem Gasbehälter ab. Ziehen Sie alle Verbindungen nach. Wiederholen Sie den Test. Wenn sich erneut Blasen bilden, verwenden Sie den Grill nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler. Wischen Sie die gemischte Dichtheitsprüflösung anschließend immer von allen Verbindungen und Anschlüssen ab.

# Sicherheit und Pflegehinweise

## Betrieb



### WARNUNG

- Bevor Sie fortfahren, vergewissern Sie sich, dass Sie den Abschnitt **WICHTIGE INFORMATIONEN** in dieser Anleitung verstanden haben.
- Ihr Grill ist nicht dafür ausgelegt, mehr als 50% der Grillfläche durchgängig z.B. durch eine Backform abzudecken. 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 das Grillgut auf der Grillfläche festklebt, tragen Sie bitte vor jedem Grillvorgang mit einem langstieligen Pinsel eine leichte Schicht Speise- oder Pflanzenöl auf. (Anmerkung: Beim erstmaligen Kochen können sich die Farben leicht verändern. Das ist normal und sollte erwartet werden.) Wenn Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn ca. 20 Minuten aufheizen, bevor Sie das Grillgut einlegen. So kann die lebensmittelechte Beschichtung aushärten (wie bei jedem Ofen). Während des Gebrauchs kann sich die Schutzschicht von der Kochfläche lösen. Das ist normal und nicht schädlich. Um das Reinigen nach dem Grillen zu erleichtern, legen Sie die Auffangschale vor Gebrauch mit Alufolie aus.

## Anzünden des Hauptbrenners

- Öffnen Sie die Grillhaube.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Regler in der Position 'AUS' stehen. Öffnen Sie das Gasregelventil am Gasbehälter oder am Regler.
- Drücken Sie den Brennerregler ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er die Position 'MAX' erreicht.
- Drücken Sie die elektronische Zündungstaste und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner zu zünden.
- Wenn der Brenner nach dem oben beschriebenen Verfahren nicht zündet, drehen Sie alle Knöpfe auf die Position 'AUS' und schließen Sie das Gasventil am Gasbehälter. 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.
- Wiederholen Sie den obigen Schritt 3, um alle anderen Brenner zu zünden.
- Nach dem Anzünden sollte der Brenner 3-5 Minuten lang auf der Position 'HOCH' brennen, um den Grill vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Die Haube sollte während des Vorheizens geöffnet sein.
- Nach Beendigung des Vorheizens sollte der Brenner normalerweise auf eine niedrigere Position heruntergedreht werden, um beste Garergebnisse zu erzielen.

## Anleitung zur manuellen Zündung für den Hauptbrenner

- Öffnen Sie die Grillhaube.
- Führen Sie ein angezündetes Streichholz durch das Anzündloch an der Seite oder Unterseite des Grillkörpers.
- Drücken Sie den Schaltknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position 'MAX.' Der Brenner ist jetzt eingeschaltet.
- Wiederholen Sie den obigen Schritt, um den linken oder rechten Brenner zu zünden.
- Wenn der Brenner nicht zündet, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.
- Nach dem Anzünden sollte der Brenner 3-5 Minuten lang auf der Position "MAX" brennen, um den Grill vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Die Haube sollte während des Vorheizens geöffnet sein.
- Nach Beendigung des Vorheizens sollte der Brenner normalerweise auf eine niedrigere Position heruntergedreht werden, um beste Garergebnisse zu erzielen.

## Sicherheit und Pflegehinweise

- Drücken Sie hinein und drehen Sie den Schaltknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie einen Widerstand spüren, und halten Sie 4 Sekunden lang inne. Drehen Sie dann den Schaltknopf weiter, bis ein Klicken zu hören ist und der Brenner gezündet wird.
- Wenn der Brenner nach dem obigen Verfahren nicht zündet, drehen Sie den Schaltknopf in die Stellung 'AUS' 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 für Seitenbrenner

- Stellen Sie den Schaltknopf auf die Position 'AUS' .
- Legen Sie ein angezündetes Streichholz auf den Spalt zu den Brenneröffnungen.
- Drücken und drehen Sie den Schaltknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position 'MAX.' und der Brenner sollte sich entzünden. Wenn der Brenner nicht zündet, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.

### Kochen auf dem Grill

Die Brenner erhitzen den Flammendämpfer unter dem Grill, der wiederum das Grillgut erwärmt. Die beim Kochen entstehenden natürlichen Lebensmittelsäfte fallen auf den darunter liegenden heißen Dämpfer und verdampfen. Der anschließend aufsteigende Rauch bindet die Speisen und verleiht ihnen den einzigartigen Grillgeschmack.

### Warmhaltegestell

Warmhaltegestelle sind eine bequeme Möglichkeit, gekochte Speisen warm zu halten oder Gegenstände wie Brötchen aufzuwärmen. Es ist ratsam, das Grillgut (vor allem fetthaltige Speisen) vorne auf dem Warmhaltegestell zu platzieren, um zu vermeiden, dass Saft und Fett an der Rückseite des Grills herunterlaufen. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch immer, dass das Warmhaltegestell richtig montiert ist.

### ACHTUNG - wichtiger Hinweis: Kontrolle des Aufflammens

Es kommt zum Aufflammen, wenn das Fleisch gegrillt wird und sein Fett und sein Saft auf den heißen Dämpfer fallen. Der Rauch trägt natürlich dazu bei, dass die Speisen ihren Grillgeschmack erhalten, aber es ist am besten, ein übermäßiges Aufheizen zu vermeiden, damit die Speisen nicht anbrennen. Um Aufläufe zu vermeiden, ist es UNBEDINGT erforderlich, Fleisch und Geflügel vor dem Grillen von überschüssigem Fett zu befreien, Kochsaucen und Marinaden sparsam zu verwenden und sehr billige Fleischstücke oder Fleischprodukte zu meiden, da diese einen hohen Fett- und Wassergehalt aufweisen. Außerdem sollten die Brenner während des Kochens immer auf 'NIEDRIG' -Stellung gestellt werden.

### Kochflächen und Warmhaltegestell

Wenn der Grill abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit heißer Seifenlauge. Zum Entfernen von Lebensmittelrückständen verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Tuch. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerpulver, da diese die Oberfläche dauerhaft beschädigen können. Gut ausspülen und gründlich abtrocknen. Aufgrund des Gewichts der Kochflächen wird eine Reinigung in der Spülmaschine nicht empfohlen.

Es ist ganz normal, dass auf der Kochfläche Oberflächenrost vorhanden ist. Wenn zwischen den Einsätzen oder bei der Lagerung Rost auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Borstenbürste. Achten Sie darauf, die Kochfläche nicht zu beschädigen, ölen Sie sie erneut ein und lassen Sie sie aushärten.

### Brenner

Bei normalem Gebrauch hält das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen die Brenner sauber, vorausgesetzt, sie funktionieren einwandfrei.

## Sicherheit und Pflegehinweise

Wenn es zum Aufflackern kommt, kann man es in der Regel löschen, indem man Backpulver oder Salz direkt auf den Dämpfer gibt. Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie mit Gegenständen in der Nähe der Grillfläche hantieren, und achten Sie darauf, sich vor den Flammen zu schützen.

Wenn ein Fettbrand auftritt, beachten Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.

### Fettbrände

Leeren und reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Kochvorgang von Lebensmittelresten. Wenn der Grill für größere Veranstaltungen genutzt werden soll, muss er alle zwei Stunden ausgeschaltet und abgekühlt werden, um Speisereste aus der Auffangschale zu entfernen und diese zu reinigen. Die Zeit zwischen den Reinigungsvorgängen muss möglicherweise verkürzt werden, wenn sehr fetthaltige Lebensmittel oder billige Fleischprodukte zubereitet werden. Andernfalls kann es zu einem Fettbrand kommen, der zu Verletzungen und schweren Schäden am Grill führen kann.

### Im Falle eines Fettbrandes:

- Wenn dies gefahrlos möglich ist, drehen Sie alle Schaltknöpfe in die Position 'AUS'.
- Drehen Sie die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.
- Halten Sie alle Personen in sicherer Entfernung vom Grill und warten Sie, bis die Flamme ausgebrannt ist.
- Schließen Sie nicht die Haube oder den Deckel des Grills.
- GIESSEN SIE NIEMALS WASSER ÜBER EINEN GRILL. WENN EIN FEUERLÖSCHER VERWENDET WIRD, SOLLTE ES EIN PULVERLÖSCHER SEIN.
- ENTFERNEN SIE NICHT DIE TROPFSCHALE.
- Wenn das Feuer nicht nachlässt oder sich zu verschlimmern scheint, wenden Sie sich an Ihre örtliche Feuerwehr.

### Ende des Kochvorgangs

Schalten Sie nach jedem Garvorgang die Grillbrenner auf die Position 'HOCH' und lassen Sie diese 5 Minuten brennen. Auf diese Weise werden Kochrückstände abgebrannt, was die Reinigung erleichtert. Achten Sie darauf, dass die Haube während dieses Vorgangs geöffnet ist.

### Pflege und Wartung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Einsätzen und besonders nach längerer Lagerung. Stellen Sie sicher, dass der Grill und seine Komponenten vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind. Setzen Sie den Grill nicht den Witterungsbedingungen aus und lagern Sie ihn nicht in feuchten Räumen.

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

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn es längere Zeit im Freien steht, insbesondere in den Wintermonaten. Auch wenn Ihr Grill zum Schutz abgedeckt ist, muss er regelmäßig inspiziert werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu Schäden am Grill führen kann. Es kann notwendig sein, den Grill und die Innenseite der Abdeckung zu trocknen. Es ist möglich, dass sich auf den Fettresten des Grills Schimmel bildet. Dieser sollte von glatten Oberflächen mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.

Festgestellter Rost, der nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einem hitzebeständigen Anstrich versehen werden. Für Chromteile kann ein Chromreiniger verwendet werden, falls erforderlich. Um Rost zu vermeiden, können verchromte Teile nach dem Abspülen und Trocknen mit Kochsalzlösung abgewischt werden.

## Sicherheit und Pflegehinweise

Die Brenner sollten jährlich oder bei starken Ablagerungen ausgebaut und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass weder die Brenneröffnungen noch der Primärlufteinlass der Brenner verstopft sind (Schutt, Insekten). Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu beseitigen.

Achten Sie beim Wiedereinbau der Brenner darauf, dass der Brennerhals über dem Ventilausgang liegt.

Es ist ganz normal, dass die Brenner Oberflächenrost aufweisen. Wenn zwischen den Einsätzen oder bei der Lagerung Rost auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Borstenbürste.

### Dämpfer

Entfernen Sie Lebensmittelreste von der Oberfläche des Dämpfers mit einem Schaber aus Kunststoff oder Holz oder einer Borstenbürste. Verwenden Sie keine Stahlspachtel oder Drahtbürsten. Mit heißer Seifenlauge reinigen und gut abspülen.

### Auffangschale

Leeren Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch aus und reinigen Sie sie von Fett- und Speiseresten, gegebenenfalls mit einem Schaber aus Kunststoff oder Holz.

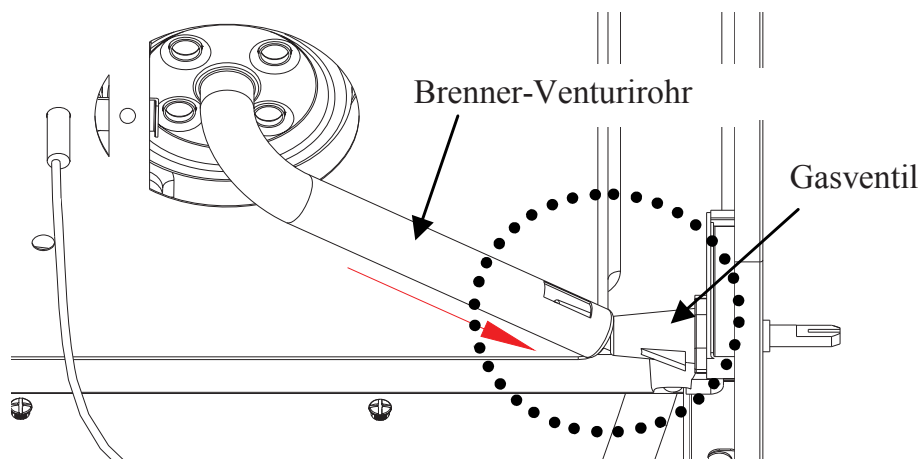
Wenn sie nicht sauber gehalten wird und sich zu viel ablagert, kann es zu einem Fettbrand kommen. Dies kann gefährlich sein und den Grill schwer beschädigen. Dies ist kein Fehler des Grills und fällt daher nicht unter die Garantiebedingungen. Bei Bedarf kann die Schale in heißer Seifenlauge gewaschen werden.

### Grillkörper

Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper mit einem in heißem Seifenwasser ausgewrungenen Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab. Überschüssiges Fett und Speisereste können mit einem weichen Plastik- oder Holzschaber aus dem Inneren des Körpers entfernt werden. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett vom Gehäuse zu entfernen. Wenn Sie das Gerät vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Verwenden Sie keine Schleifmittel. Entfernen Sie Kochflächen und Brenner vor der vollständigen Reinigung. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser ein. Prüfen Sie die Funktion des Brenners, nachdem Sie ihn vorsichtig wieder in das Gehäuse eingesetzt haben.

Für Edelstahlteile kann bei Bedarf ein Edelstahlreiniger verwendet werden.

Wenn ein Grill zum ersten Mal zusammengebaut oder seine Brenner gereinigt werden, stellen Sie sicher, dass jede Gasventilspitze während des Zusammenbaus oder der erneuten Montage vollständig in das Venturirohr des Brenners eingeführt wird.



# Sicherheit und Pflegehinweise

## Technische Spezifikationen

<b>CE 2575 24</b>			
Gasgerät für das Kochen im Freien			
Modus   Nummer	31920287		
Gas-Kategorie	3B/P(50)		
Gasart	Propan	Butan	LPG
Gasdruck	50 mbar		
Pin-Nummer			
Injektorgröße (Hauptbrenner)	0,76mm		
Injektorgröße (Seitenbrenner)	0,81mm		
Gesamte Wärmeleistung	9,36 kW		
2 Brenner Wärmeleistung	5,86 kW		
Seitenbrenner Wärmeleistung	3,5 kW		
Gasverbrauch	681 g/h		
Bestimmungsland	DE		

Produzent, Zertifikatsinhaber,  
Service und Ersatzteile:

BAHAG AG  
Gutenbergstr. 21,  
D-68167 Mannheim  
Germany  
[service@bauhaus.info](mailto:service@bauhaus.info)

# Sicherheit und Pflegehinweise

## Grillhaube oder Deckel

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Tuch oder Pad und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerpulver, da diese die Oberfläche dauerhaft beschädigen können.

## Rollwagen

Mit einem in heißer Seifenlauge ausgewrungenen Tuch abwischen und trocknen.

## Befestigungen

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

## Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken oder lagern. Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Er muss regelmäßig kontrolliert werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu einer Beschädigung des Grills führen kann. Es kann notwendig sein, den Grill und die Innenseite der Abdeckung zu trocknen, falls diese verwendet wird. Unter diesen Bedingungen kann sich Schimmel bilden, der bei Bedarf gereinigt und behandelt werden sollte. Festgestellter Rost, der nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einem hitzebeständigen Anstrich versehen werden.



Warmhalteroste und Grillroste sollten mit Speiseöl bestrichen werden.

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

Wenn der Grill in einem Raum gelagert werden soll, muss den Gasbehälter abgeklemmt und draußen aufbewahrt werden. Der Gasbehälter sollte immer im Freien, an einem trockenen, gut belüfteten Ort und fern von Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder nicht mit der Flasche hantieren.

Wenn Sie den Grill nach längerer Lagerung wieder in Betrieb nehmen, beachten Sie die Reinigungshinweise.

## Kohlenmonoxid-Gefahr

 <b>WARNUNG</b>	<b>KOHLNMONOXID-GEFAHR</b>  Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung - zünden Sie dieses Produkt <b>NIEMALS</b> an und lassen Sie es nicht in geschlossenen Räumen schwelen oder abkühlen.
	

## Fehlersuche

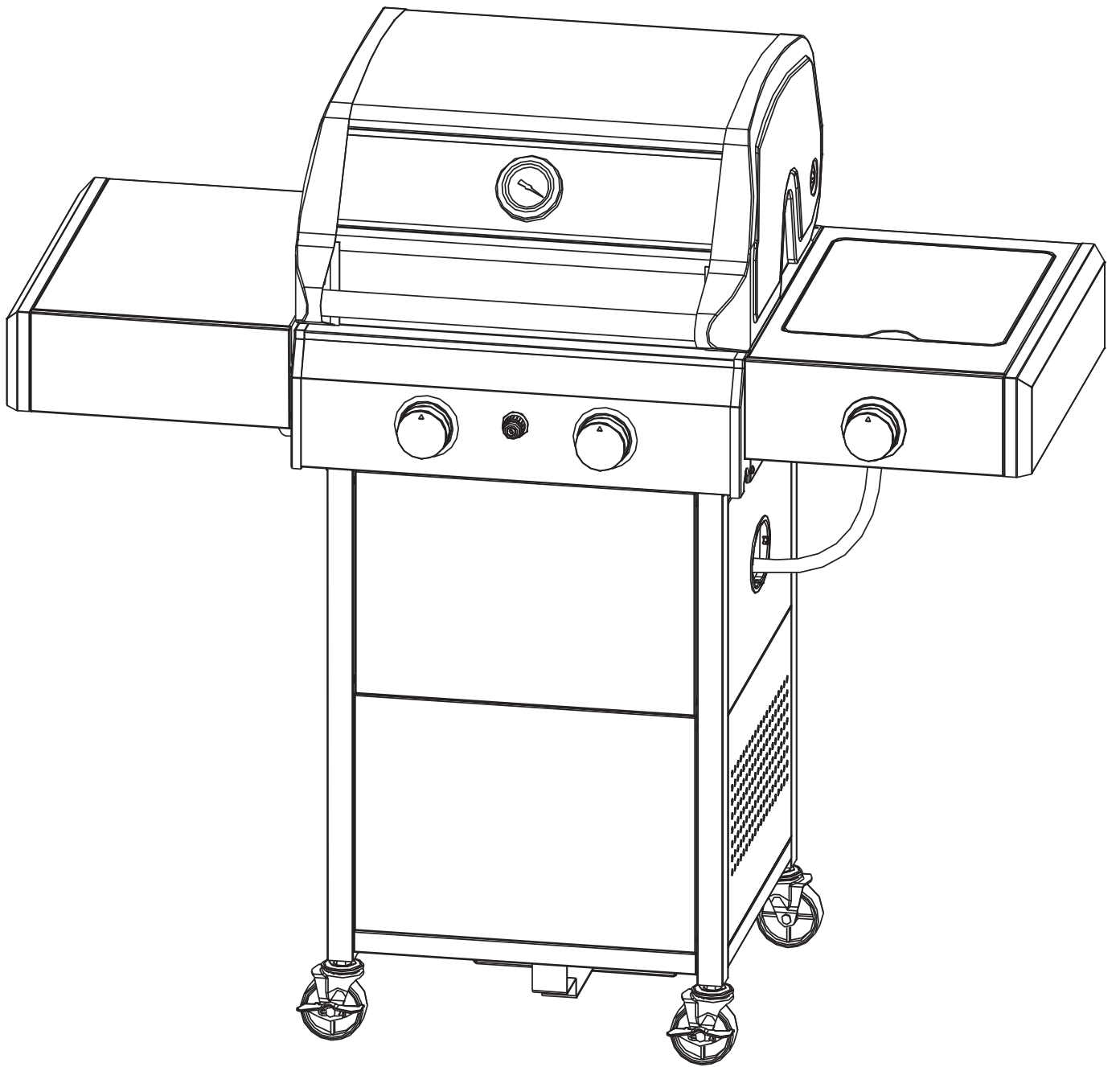
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zündet nicht über das Zündsystem	LP-Gasbehälter ist leer	Ersetzen durch vollen Zylinder
	Defekter Regler	Regler überprüfen oder ersetzen lassen
	Verstopfungen im Brenner	Brenner reinigen
	Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Der Elektrodendraht ist an der Elektrode oder an der Zündeinheit lose oder abgeklemmt.	Kabel wieder anschliessen
Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz anzünden	LP-Gasbehälter ist leer	Ersetzen durch vollen Zylinder
	Defekter Regler	Regler überprüfen oder ersetzen lassen
	Verstopfungen im Brenner	Brenner reinigen
	Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Geringe Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr - ein zischendes oder brüllendes Geräusch kann zu hören sein)	LP-Gasbehälter zu klein
Verstopfungen im Brenner		Brenner reinigen
Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch		Düsen und Gasschlauch reinigen
Windige Bedingungen.		Verwenden Sie den Grill an einem geschützteren Ort
Gasventilknopf lässt sich schwer drehen	Gasventil klemmt	Gasventil auswechseln

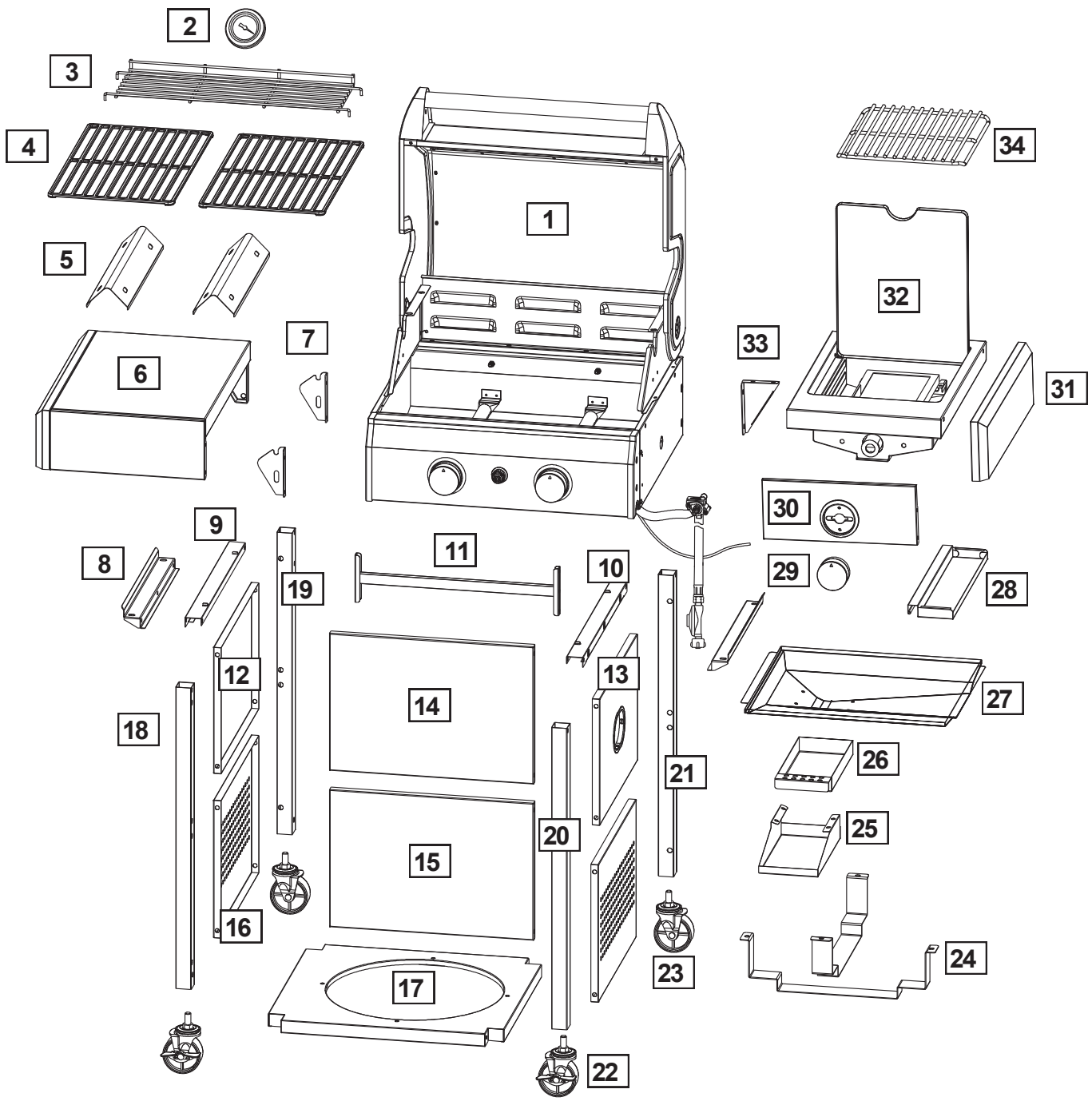
## Teileliste

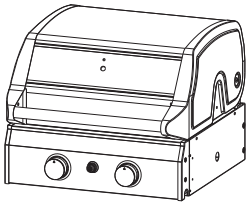
Die Mengen variieren je nach gekauftem Modell. Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Weitere Einzelheiten zur Hardware finden Sie im entsprechenden Hardware-Referenzdiagramm für Ihr Grillmodell.

TEIL	BESCHREIBUNG	ANZ
1	Hauptteil	1
2	Thermometer	1
3	Warmhaltegestell	1
4	Hauptbrenner Kochgrill	2
5	Flammenbändiger	2
6	Linker Seitentisch	1
7	Linke Stütze des Beistelltisches	2
8	Feststehende Platte des Hauptkörpers	2
9	Linke Verbindungsplatte des Rahmens	1
10	Rechte Verbindungsplatte des Rahmens	1
11	Hintere Stütze des Rahmens	1
12	Rahmen linke obere Platte	1
13	Rahmen rechts obere Platte	1
14	Vordere obere Platte des Rahmens	1
15	Vordere untere Platte des Rahmenslate	1
16	Untere Platte des Rahmens	2
17	Unteres Regal	1

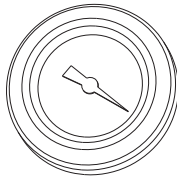
TEIL	BESCHREIBUNG	ANZ
18	Linkes Vorderbein	1
19	Linkes hinteres Bein	1
20	Rechtes Vorderbein	1
21	Rechtes hinteres Bein	1
22	Universalrad mit Schloss	2
23	Universalrad	2
24	Zylinderhalterung	1
25	Fettkastenhalterung	2
26	Fettkasten	1
27	Fettauffangwanne	1
28	Fettkasten für Seitenbrenner	1
29	Knopf	3
30	Bedienfeld des Seitenbrenners	1
31	Rechte Seitenplatte des Beistelltisches	1
32	Seitenbrenner	1
33	Rechte Stütze des Beistelltisches	1
34	Grill mit Seitenbrenner	1



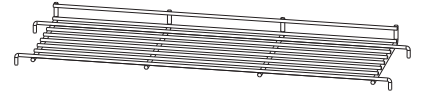




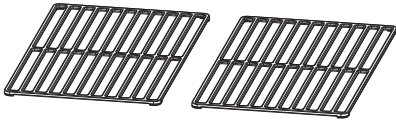
**1** Hauptteil



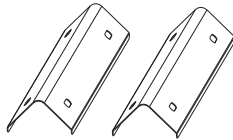
**2** Thermometer



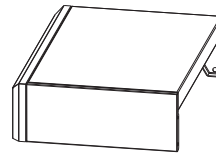
**3** Warmhaltegestell



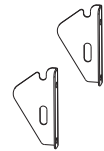
**4** Hauptbrenner Kochgrill



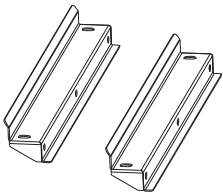
**5** Flammenbänder



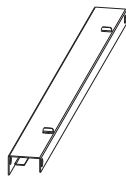
**6** Linker Seitentisch



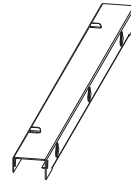
**7** Linke Stütze des Beistelltisches



**8** Feststehende Platte des Hauptkörpers



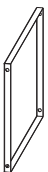
**9** Linke Verbindungsplatte des Rahmens



**10** Rechte Verbindungsplatte des Rahmens



**11** Hintere Stütze des Rahmens

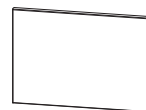


**12**



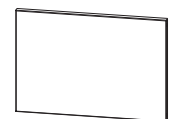
**13**

Rahmen linke obere Platte    Rahmen rechts obere Platte



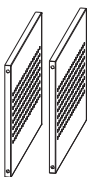
**14**

Vordere obere Platte des Rahmens

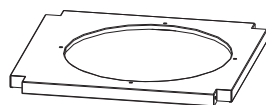


**15**

Vordere untere Platte des Rahmens



**16** Untere Platte des Rahmens



**17** Unteres Regal



**18** Linkes Vorderbein



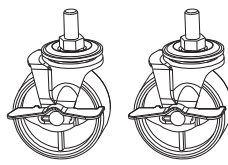
**19** Linkes hinteres Bein



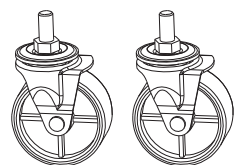
**20** Rechtes Vorderbein



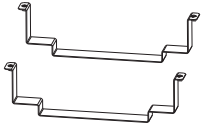
**21** Rechtes hinteres Bein



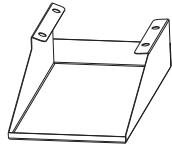
**22** Universalrad mit Schloss



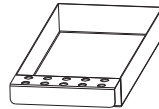
**23** Universalrad



**24** Zylinderhalterung



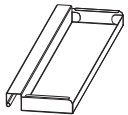
**25** Fettkastenhalterung



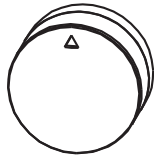
**26** Fettkasten



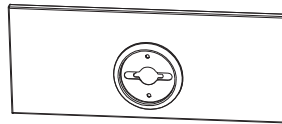
**27** Fettauffangwanne



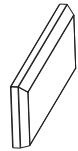
**28** Fettkasten für Seitenbrenner



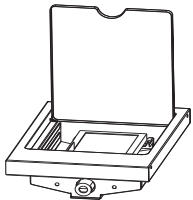
**29** Knopf



**30** Bedienfeld des Seitenbrenners



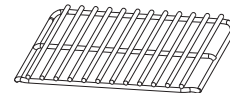
**31** Rechte Seitenplatte des Beistelltisches



**32** Seitenbrenner



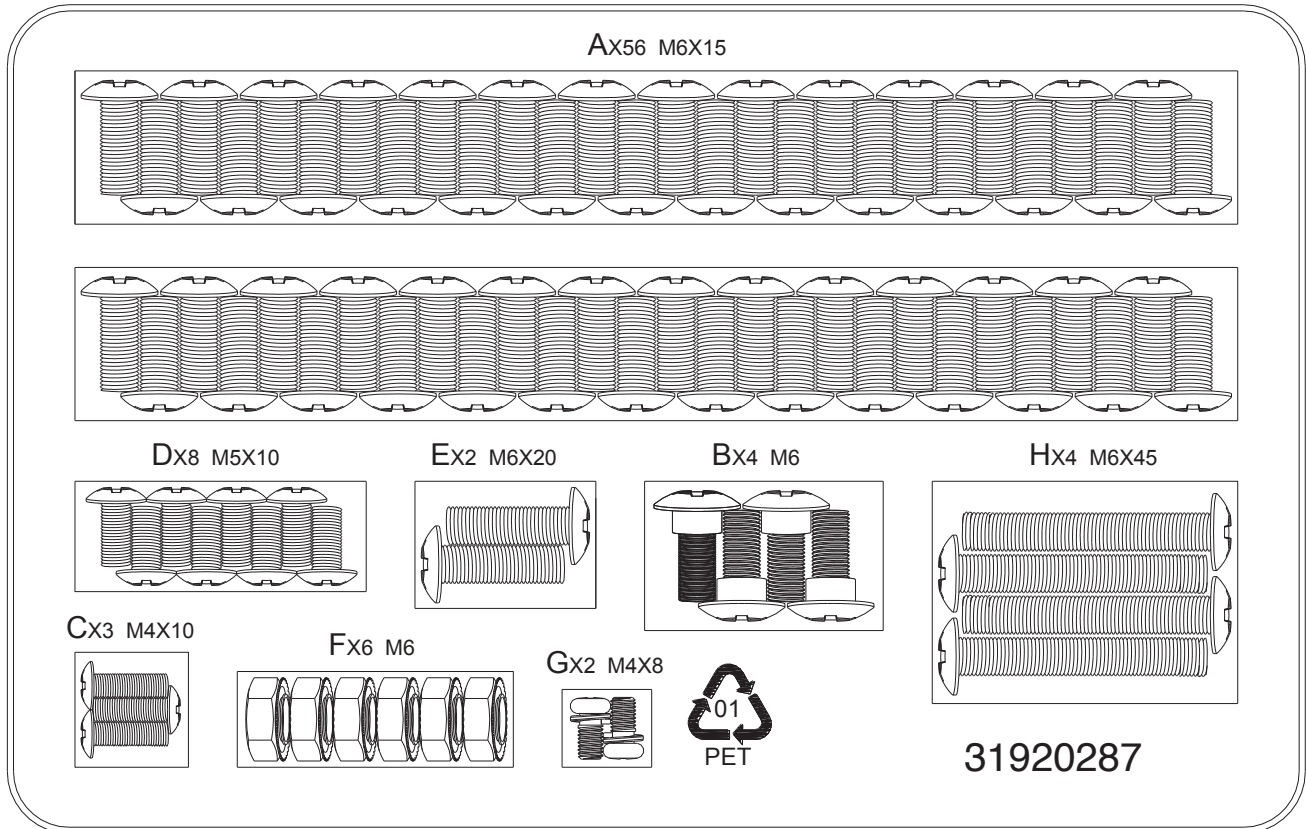
**33** Rechte Stütze des Beistelltisches



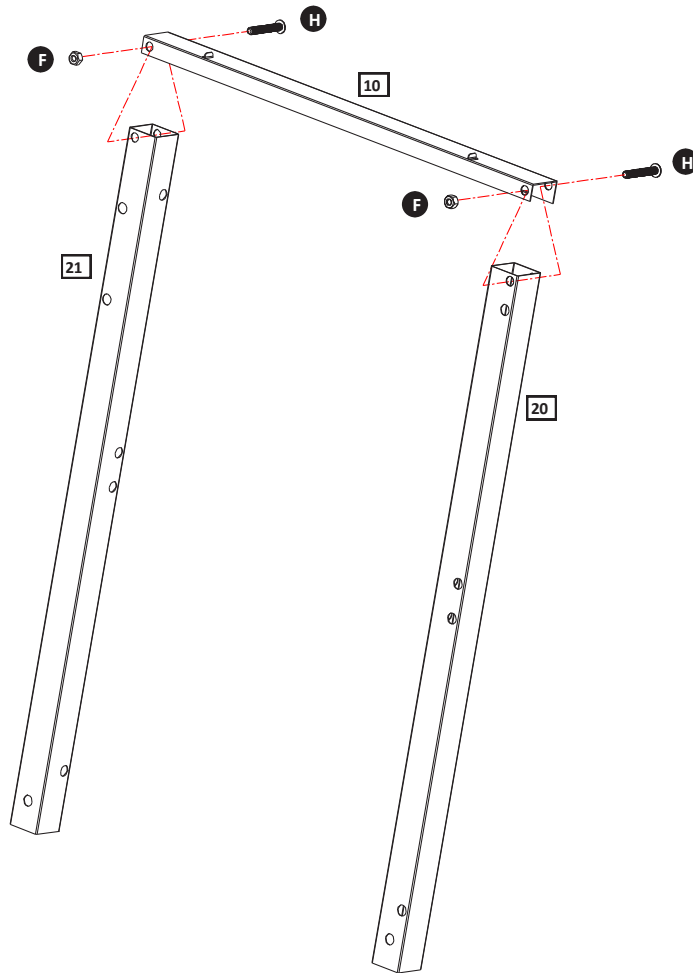
**34** Grill mit Seitenbrenner

# Hardware-Referenzdiagramm

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

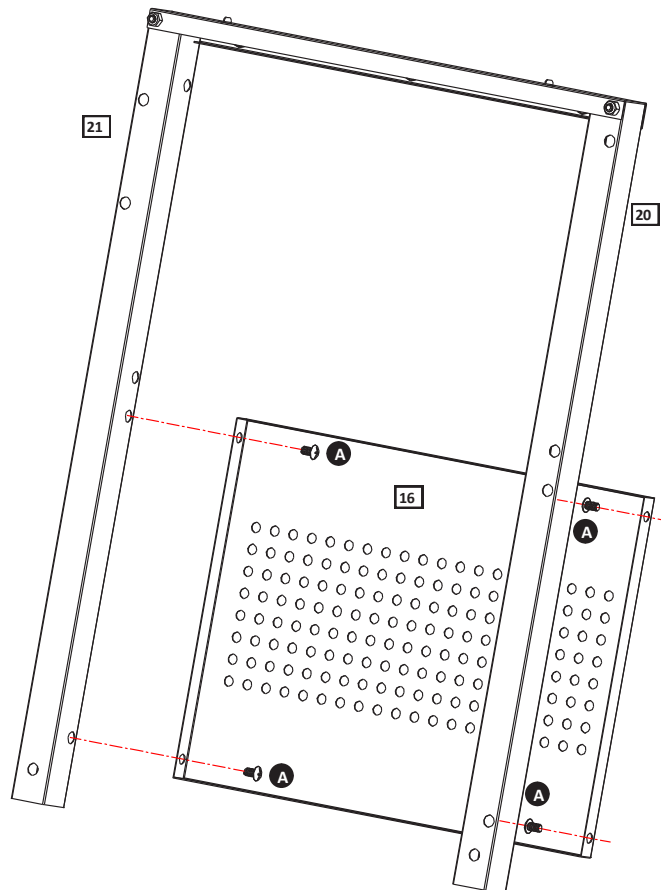


1



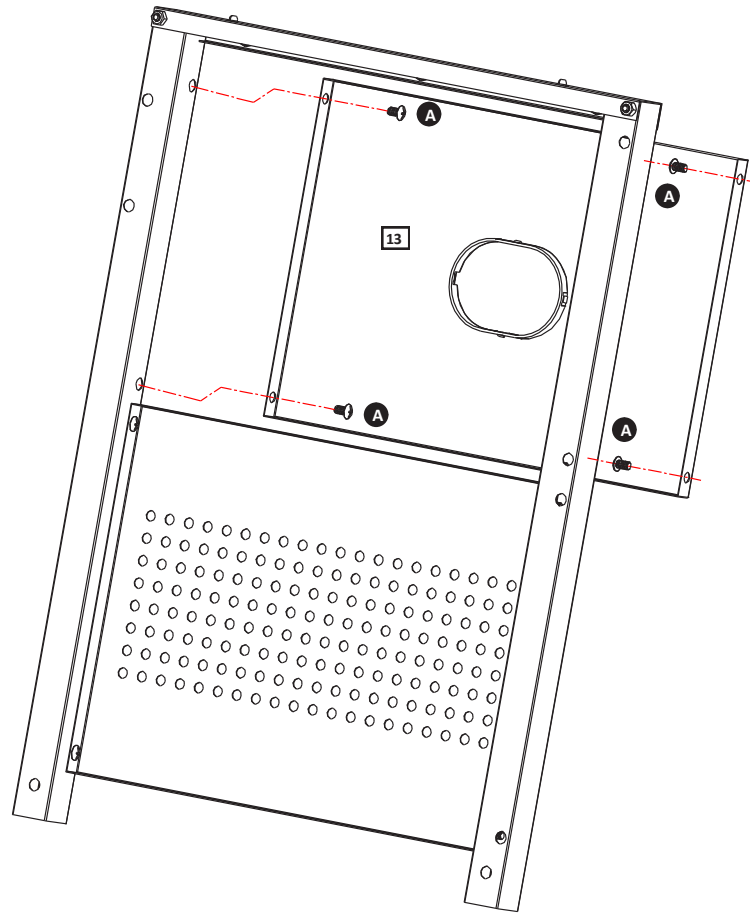
HX2  
FX2

2



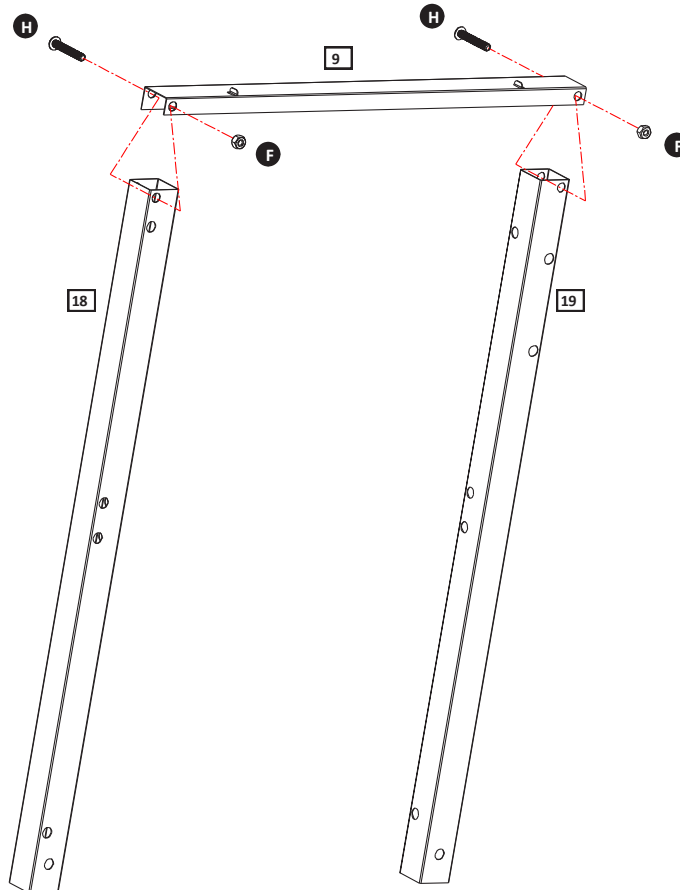
AX4

3



AX4

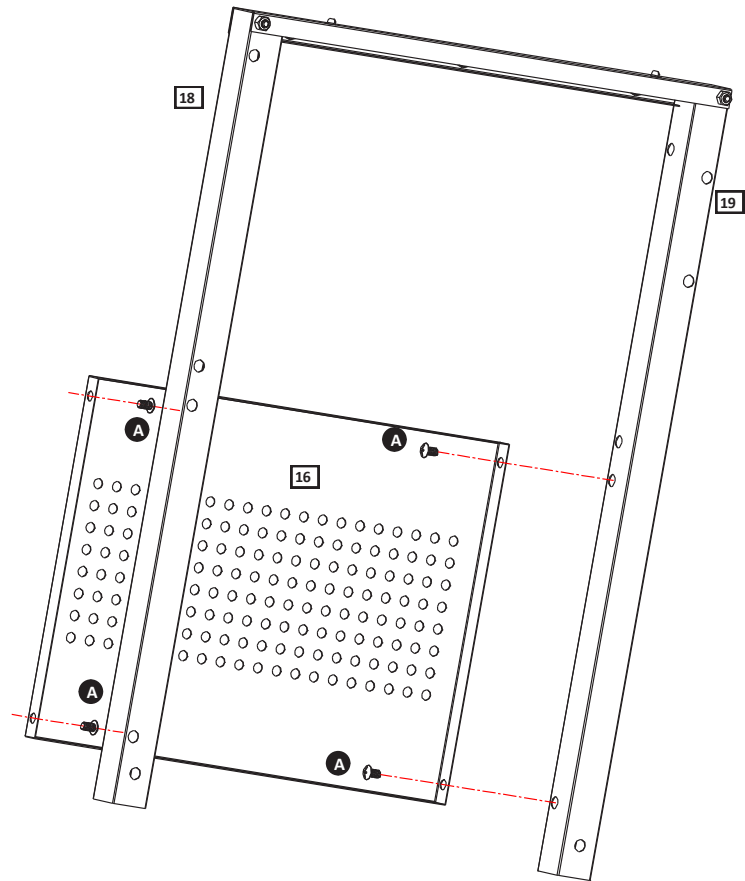
4



HX2

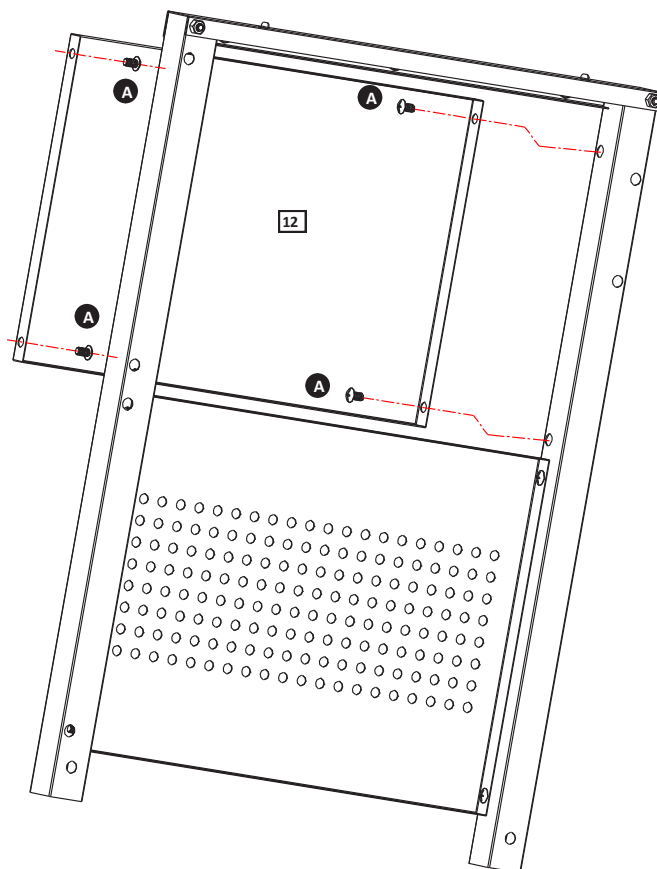
FX2

5



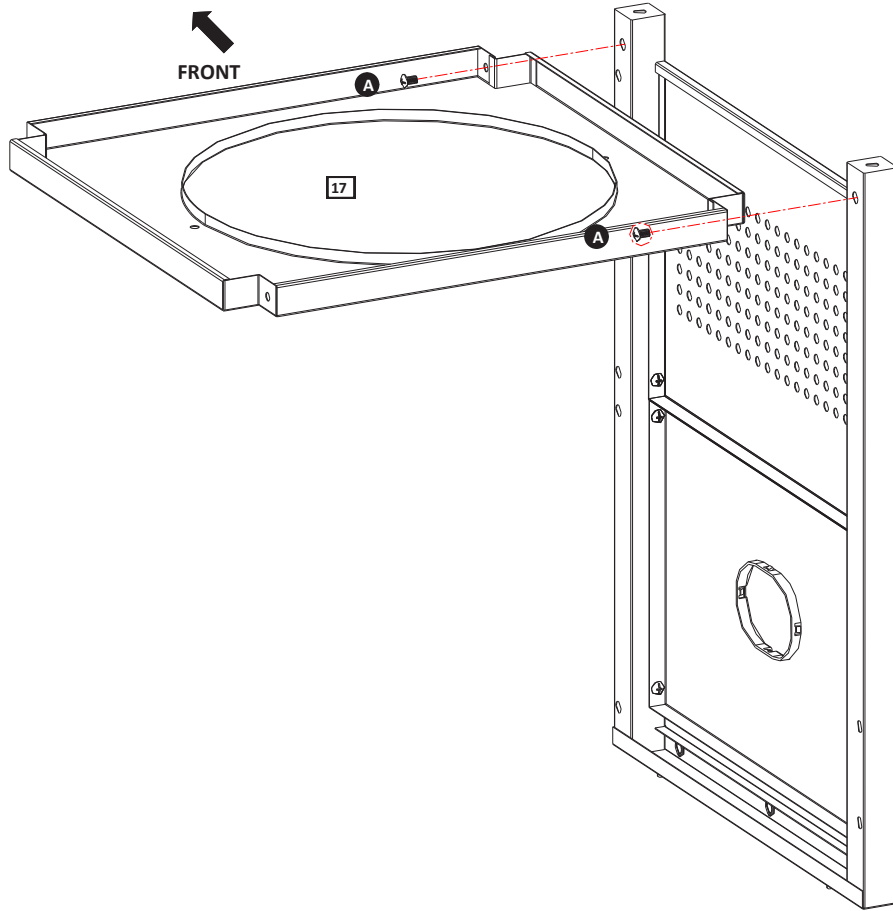
AX4

6



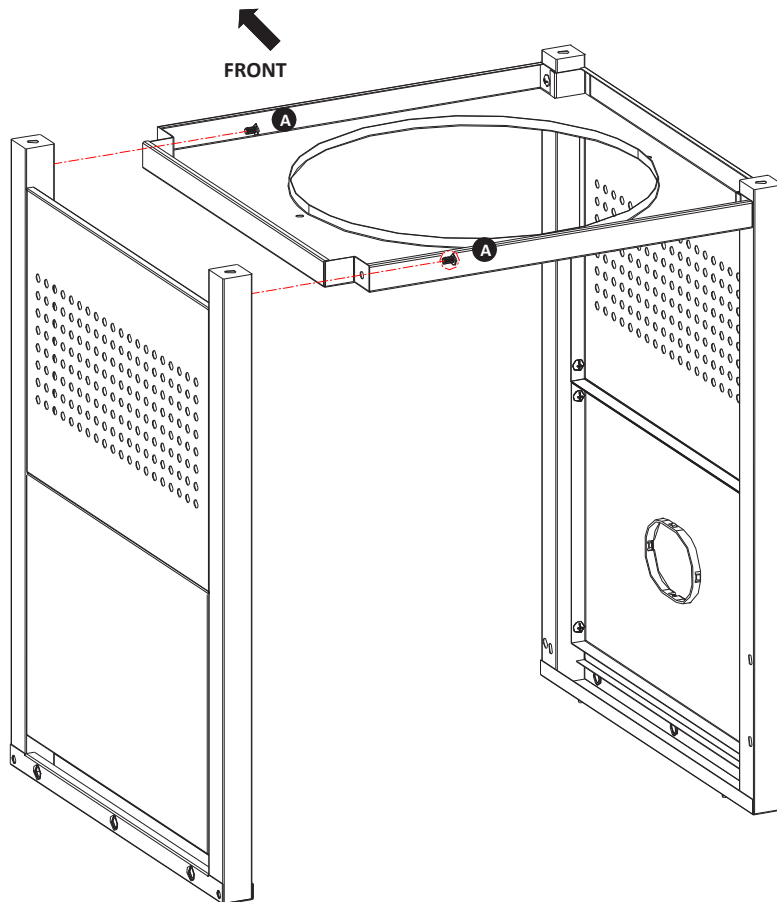
AX4

7



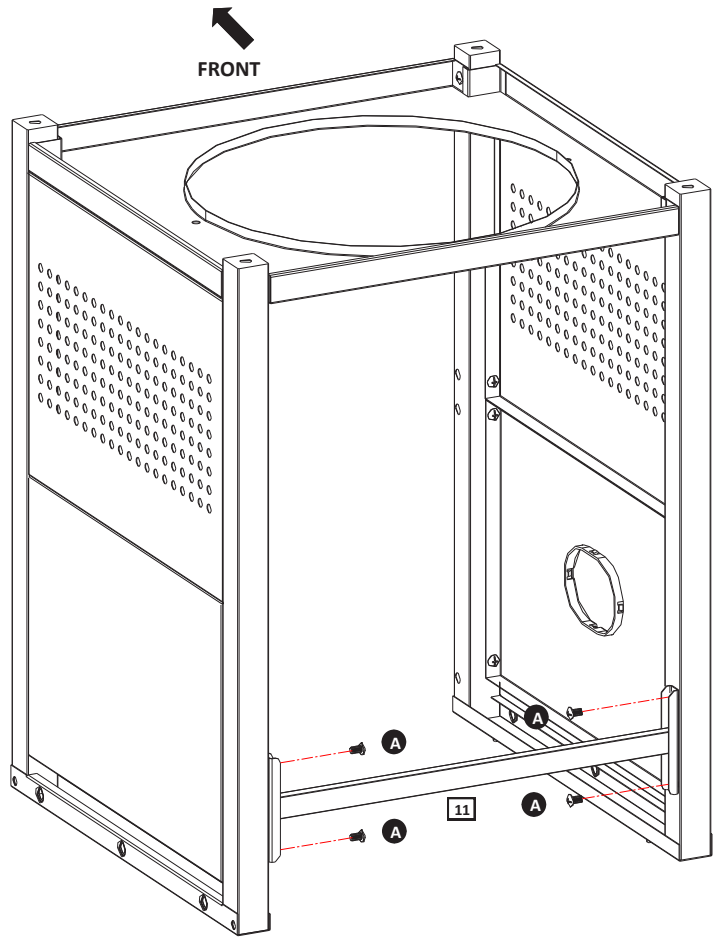
AX2

8



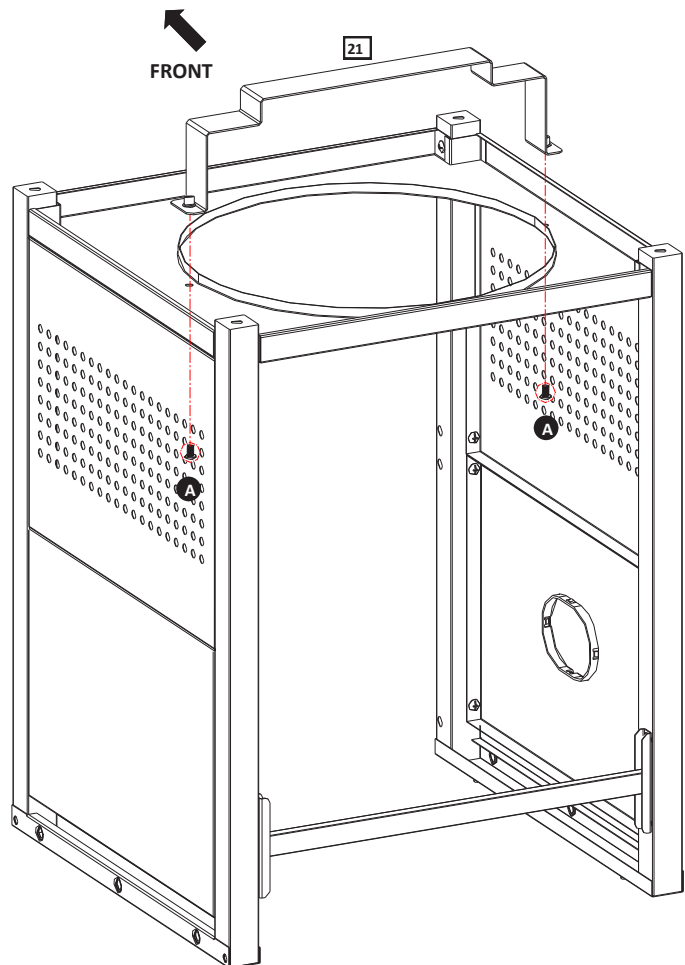
AX2

9



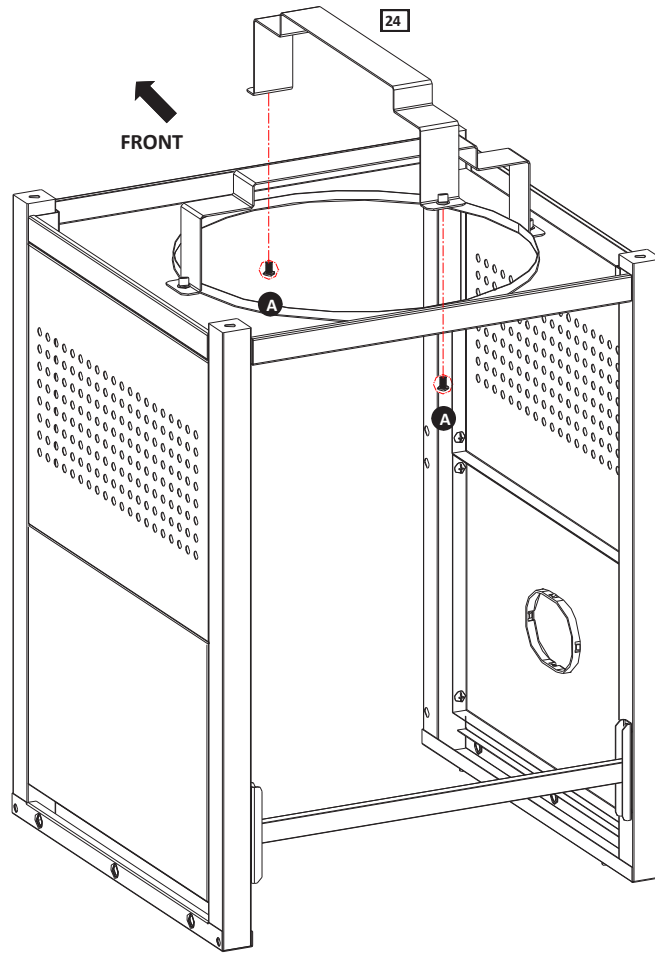
AX4

10



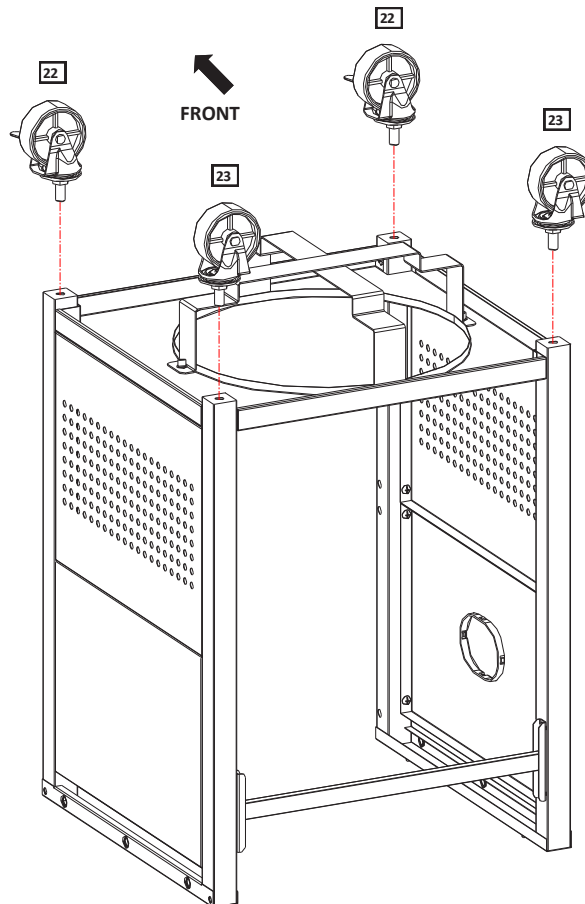
AX2

11

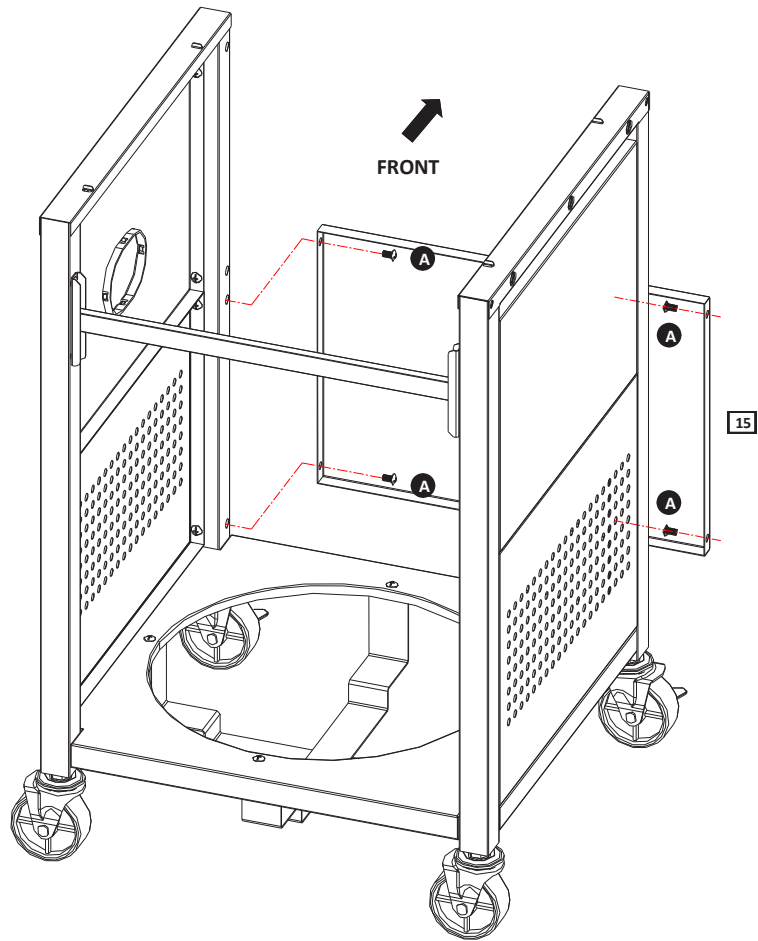


AX2

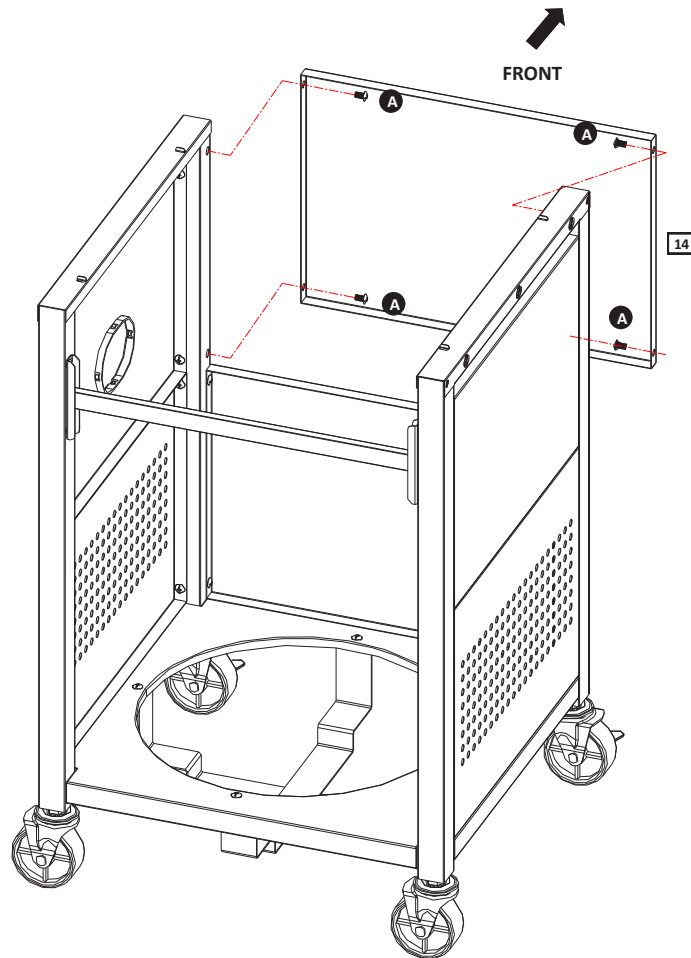
12



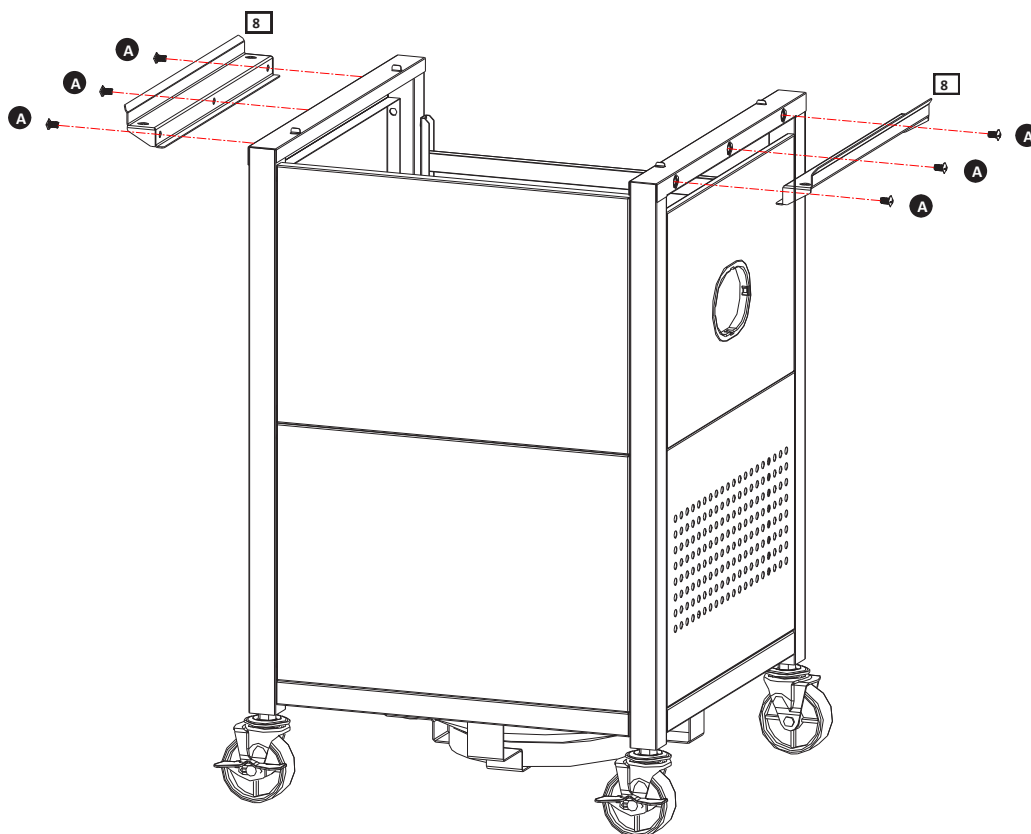
13



14

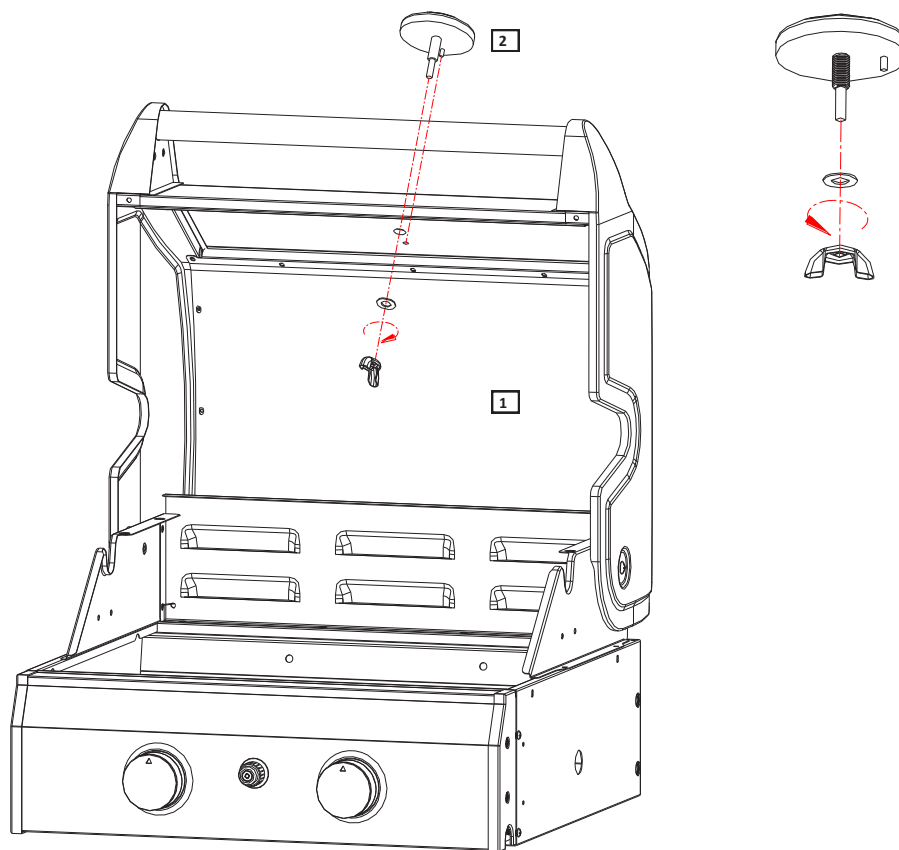


15

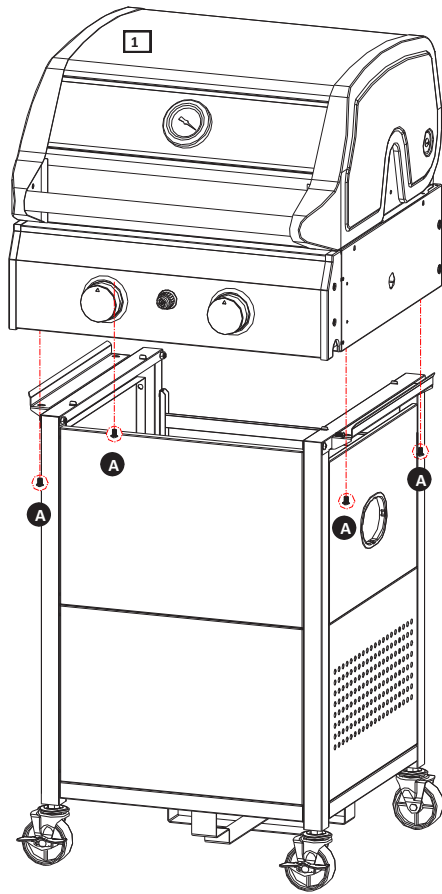


AX6

16

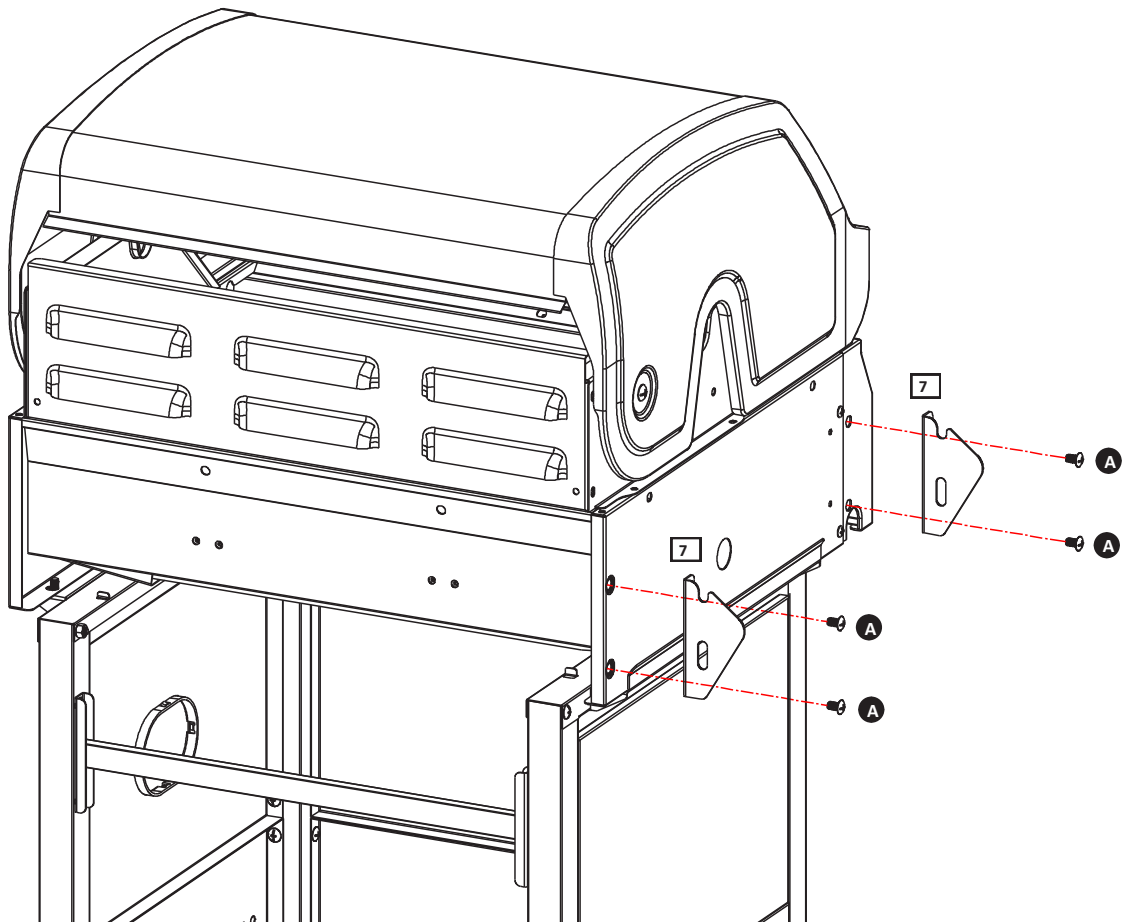


17



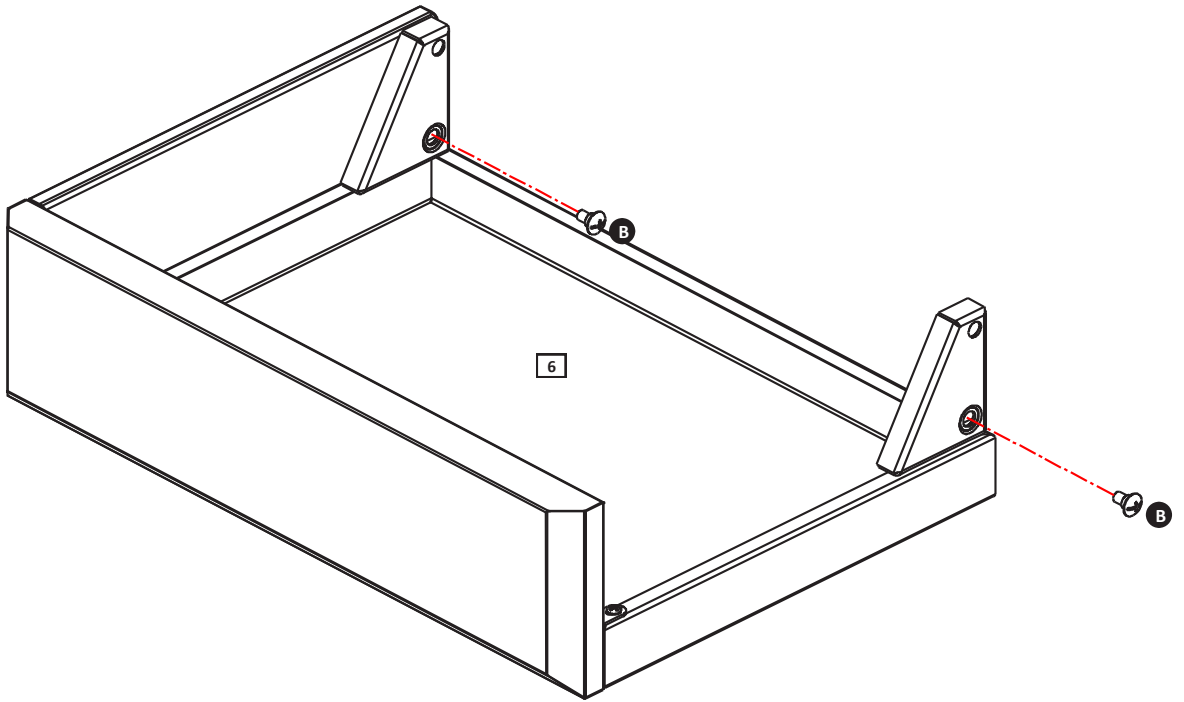
AX4

18



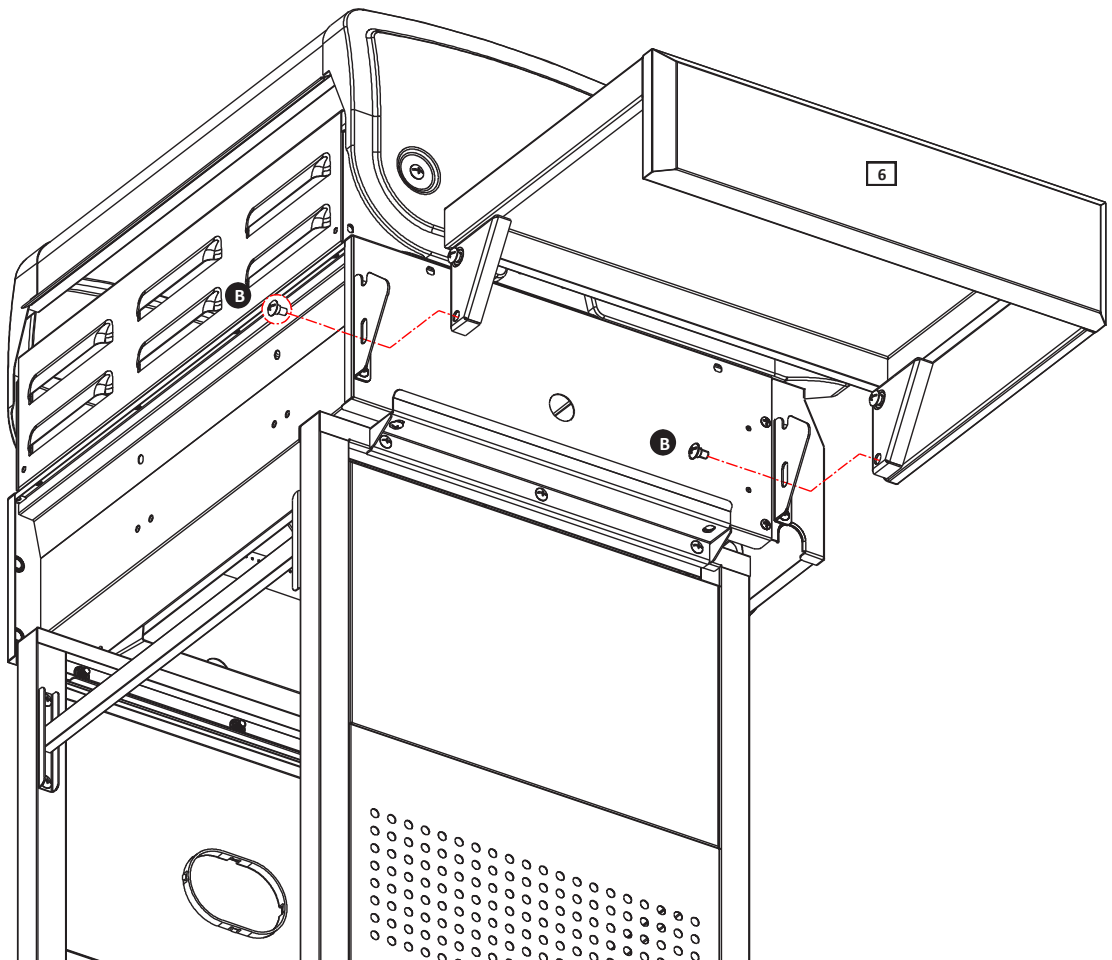
AX4

19



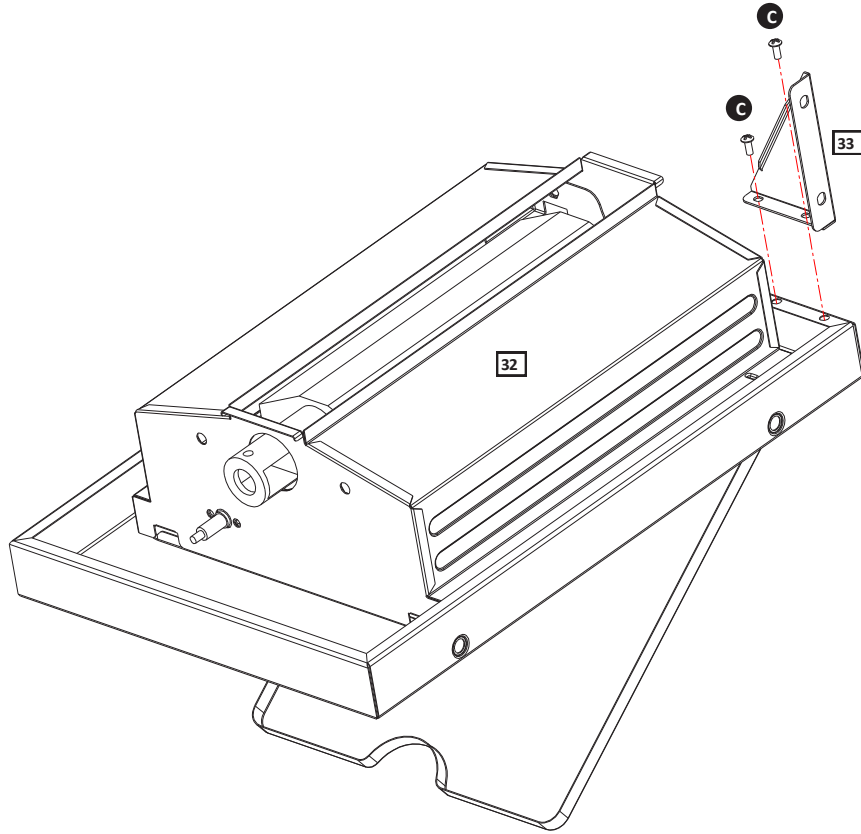
BX2

20



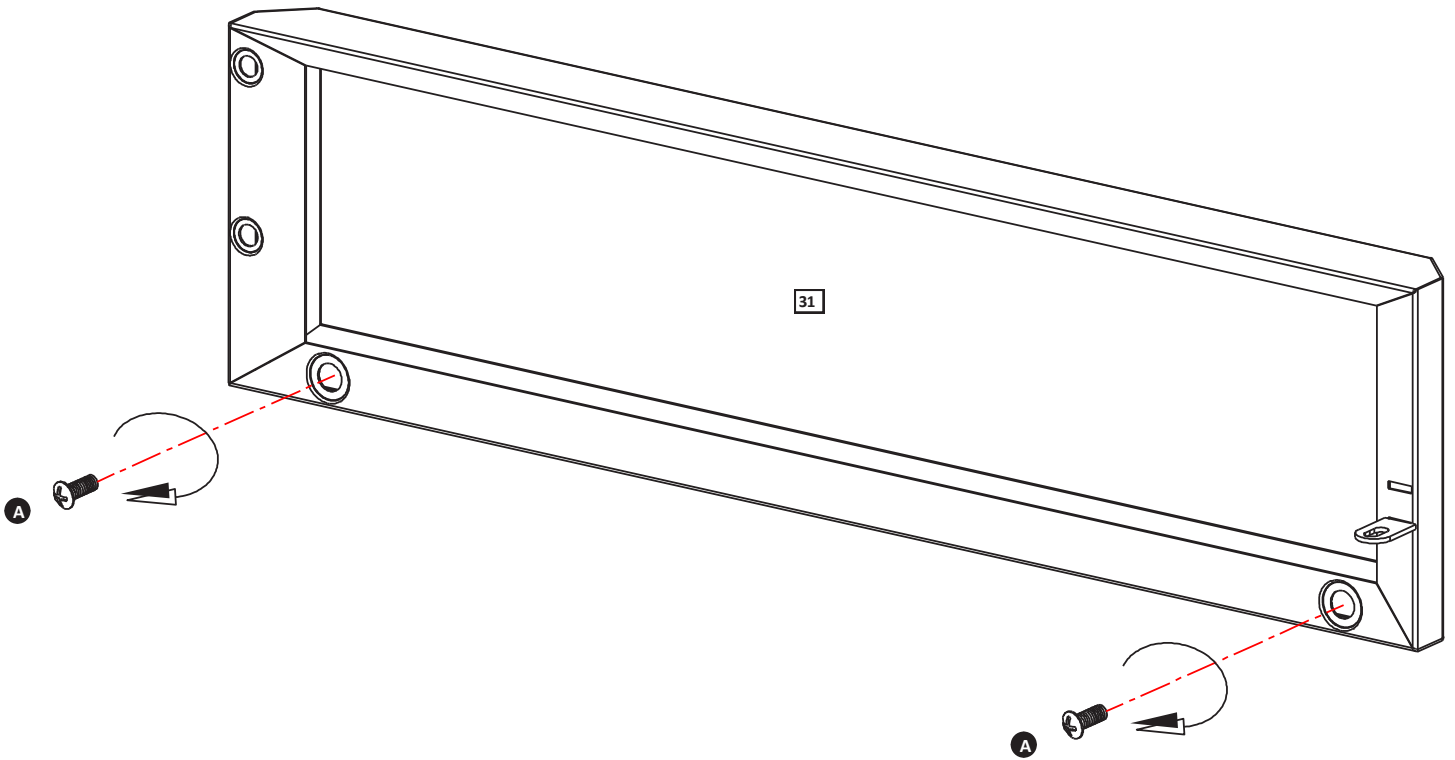
BX2

21



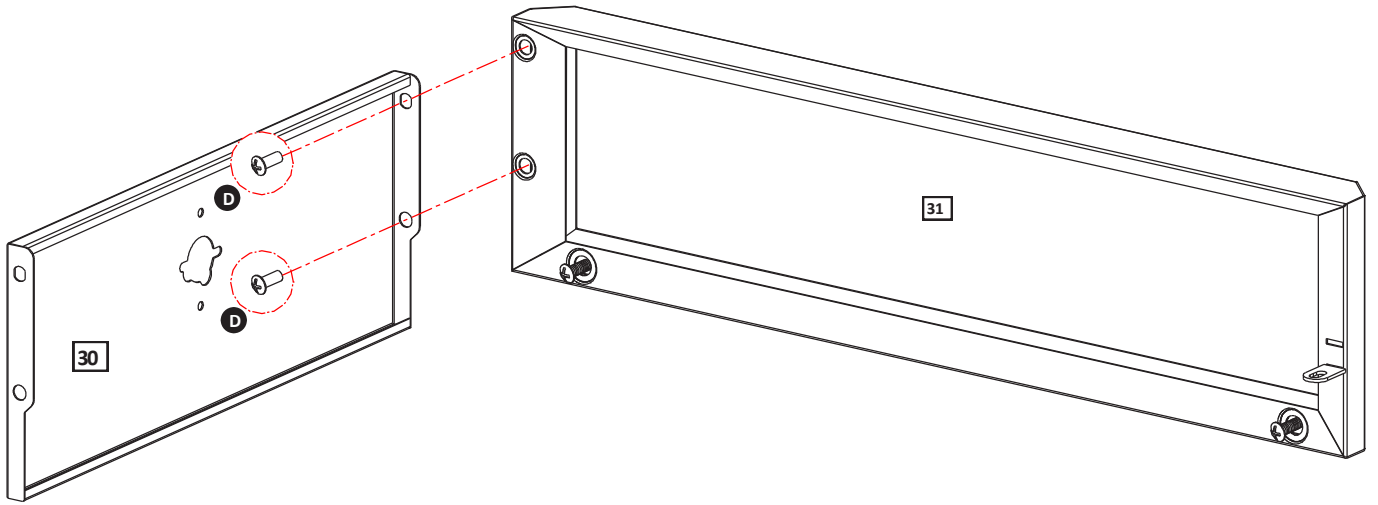
CX2

22



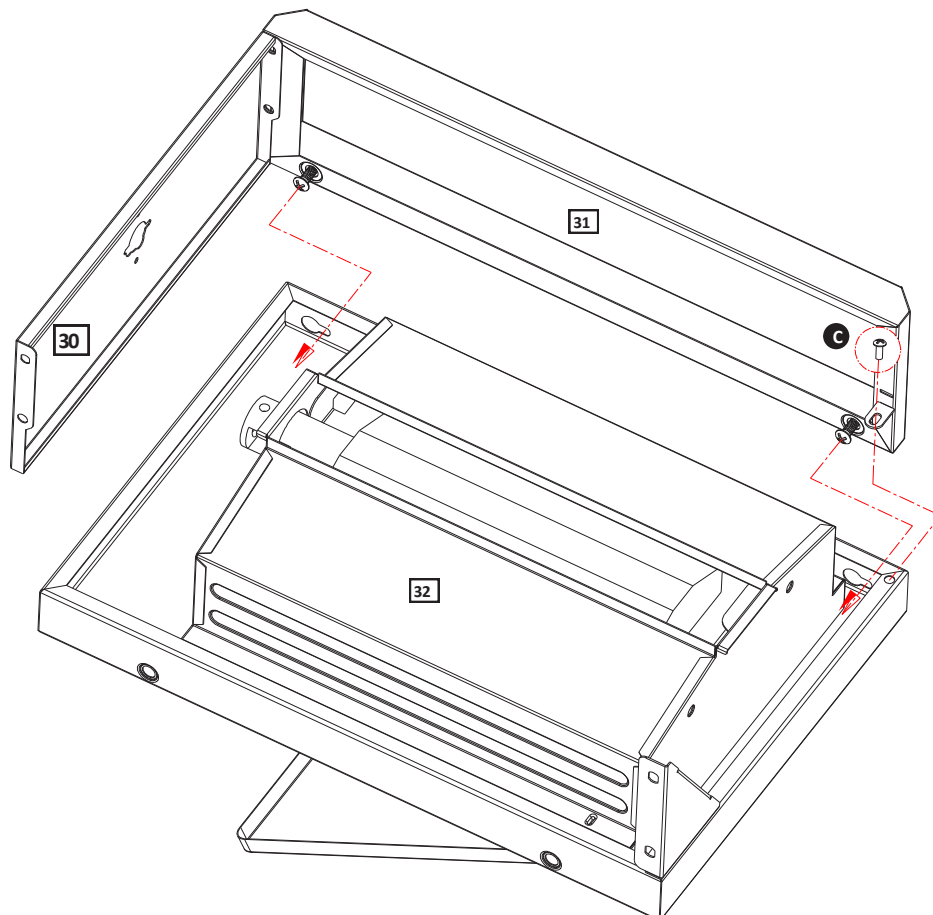
AX2

23



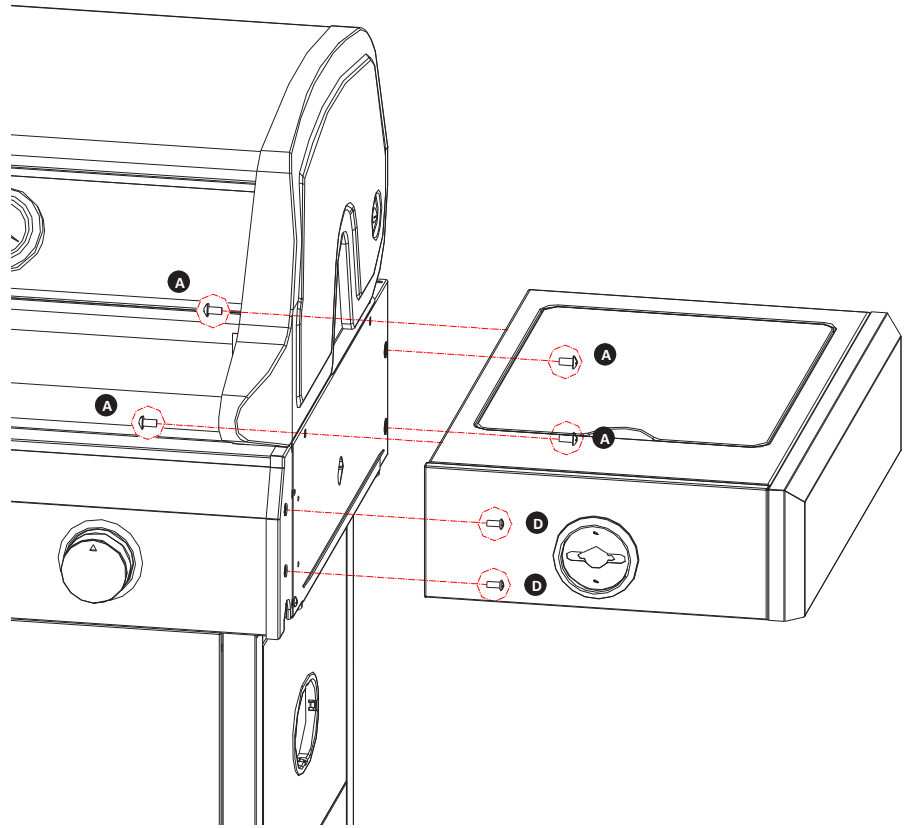
DX2

24



CX1

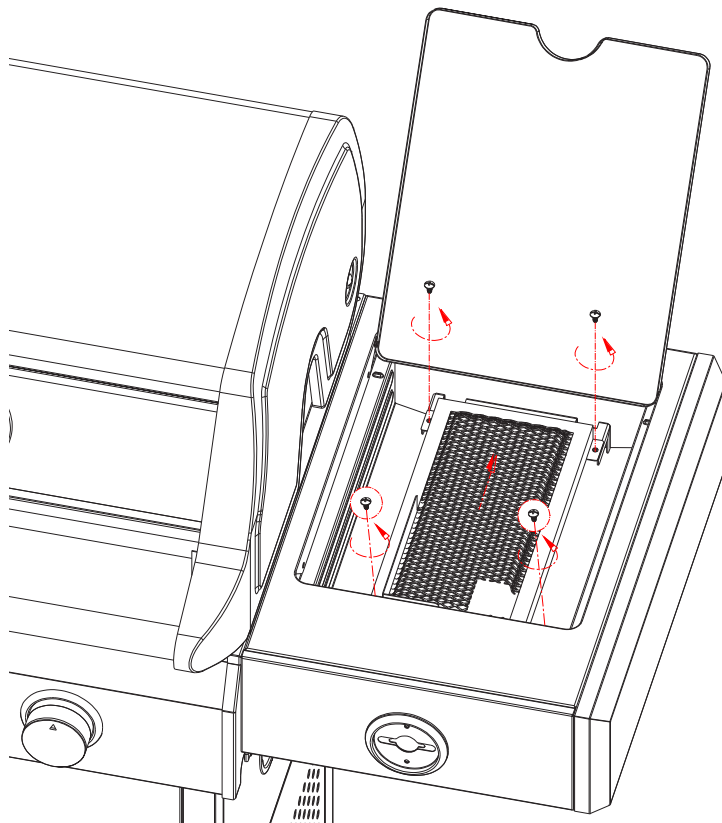
25



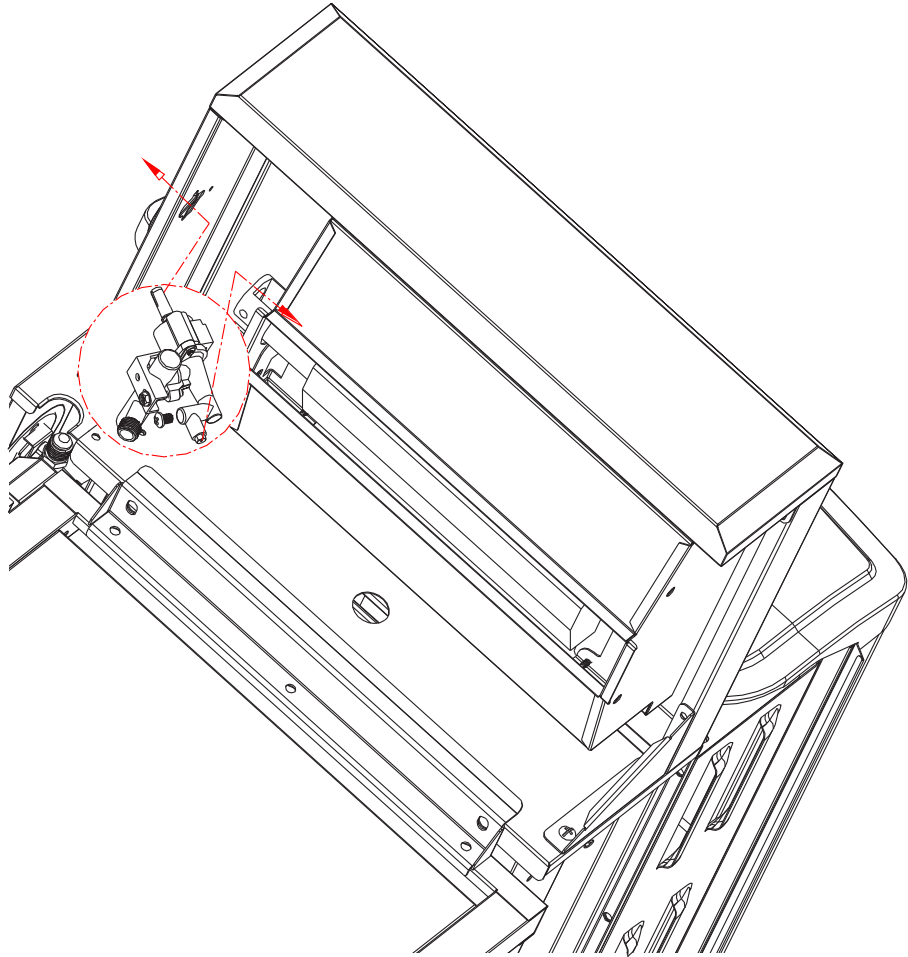
AX4

DX2

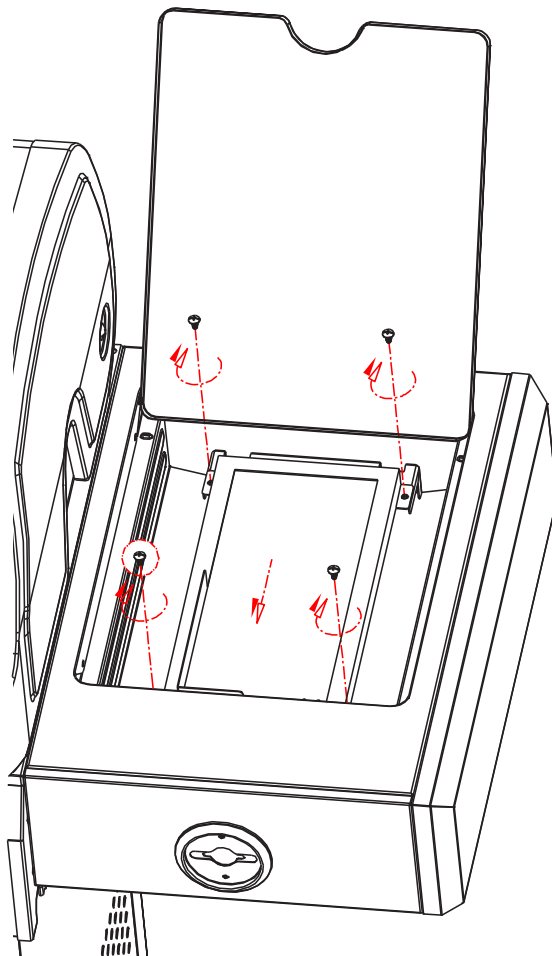
26

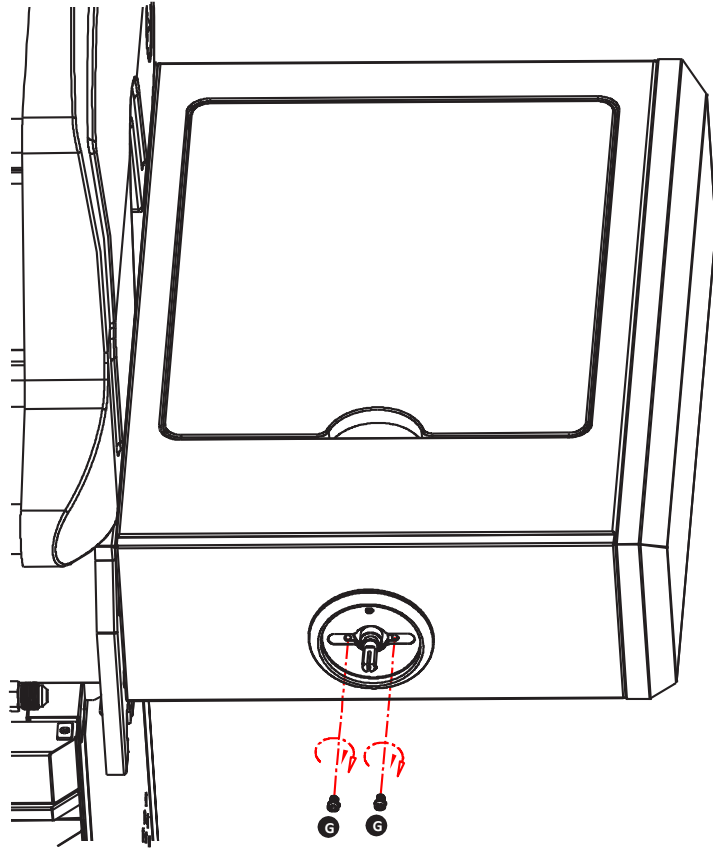


27

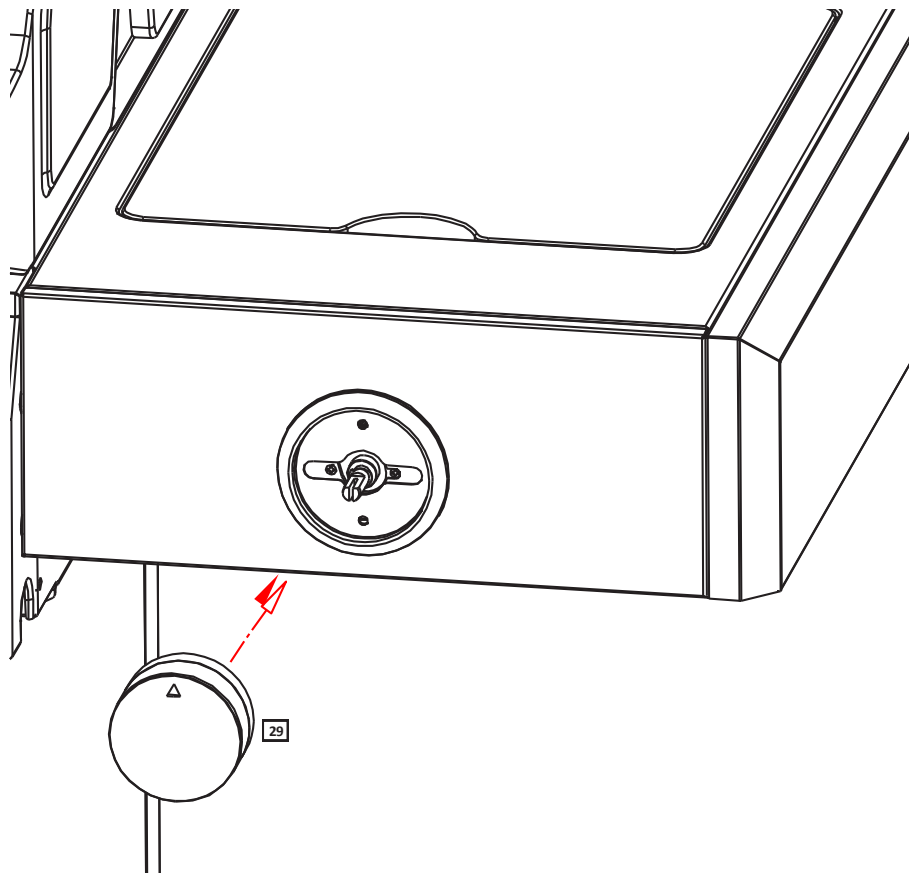


28

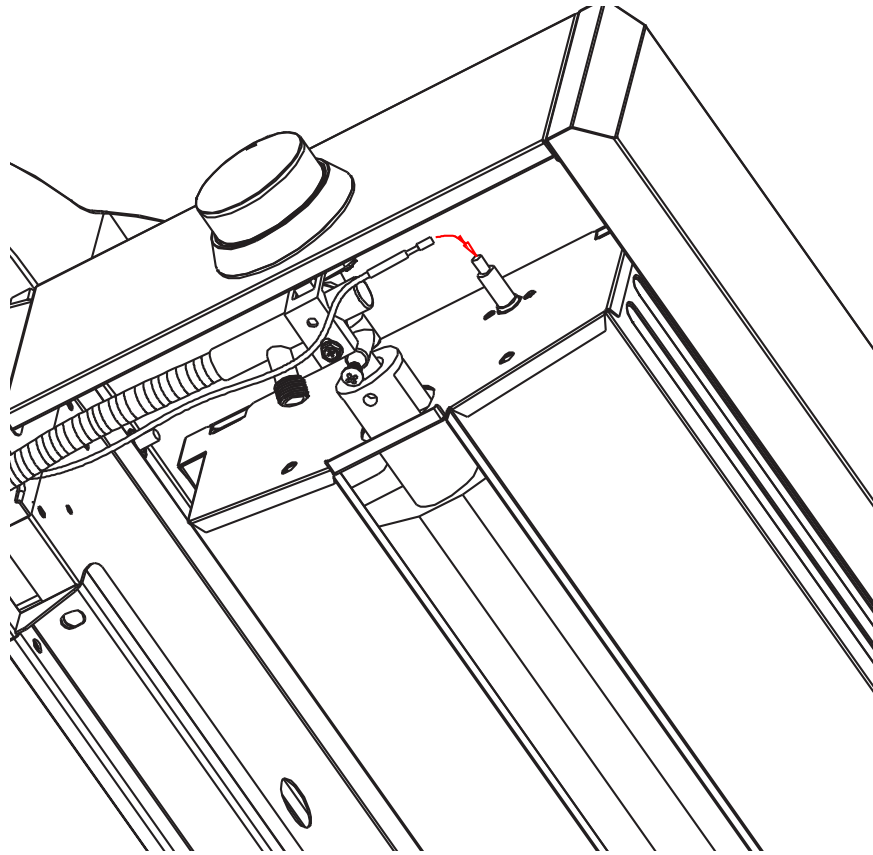




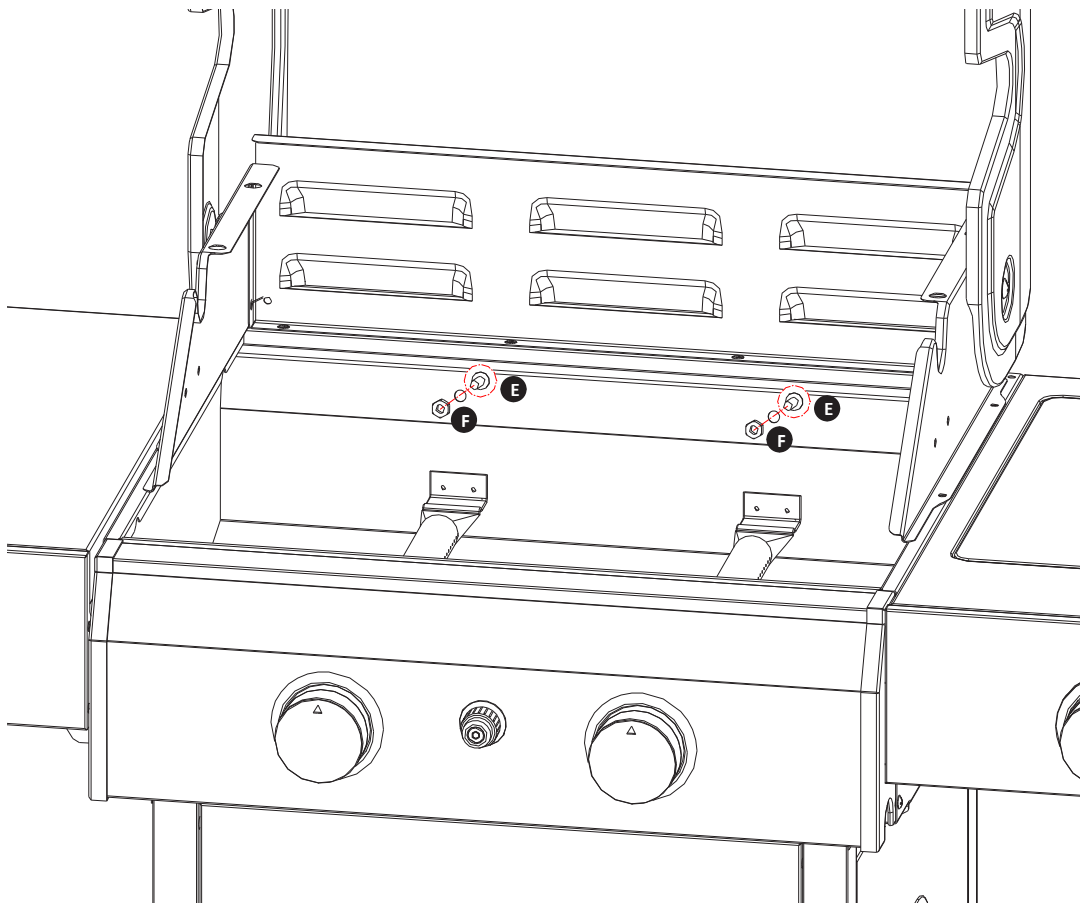
GX2



31



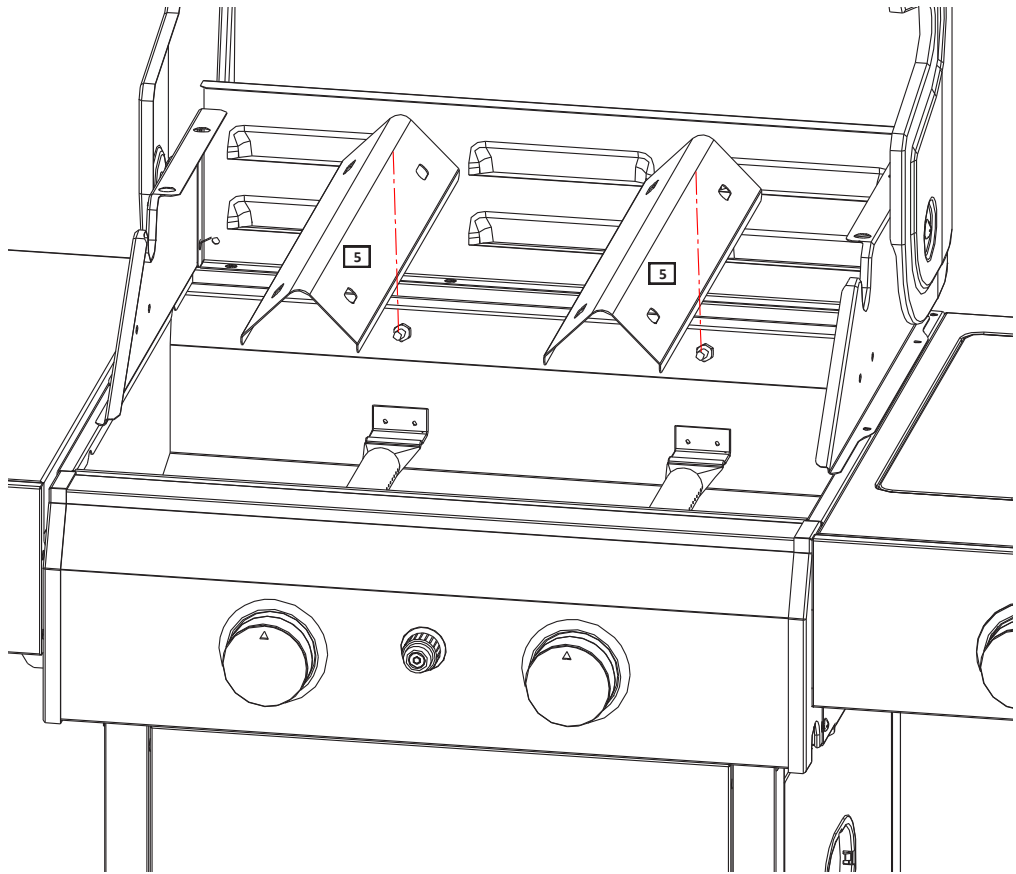
32



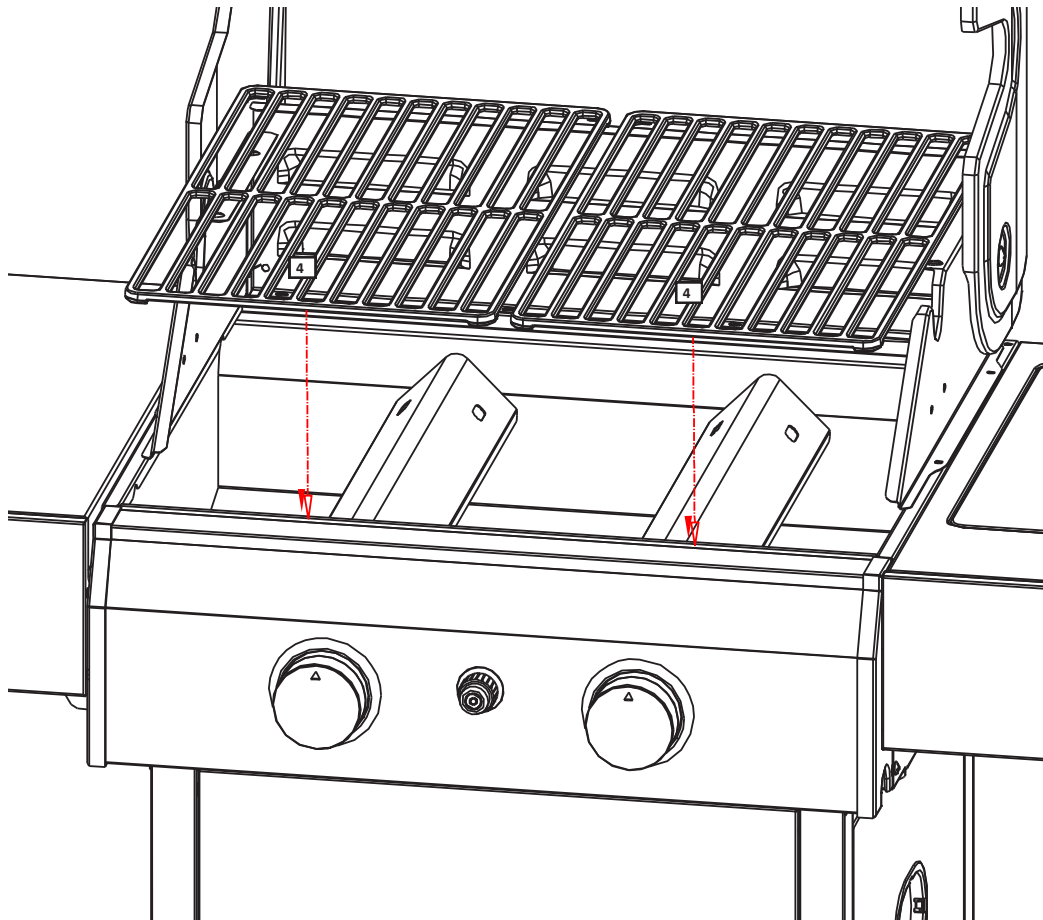
EX2

FX2

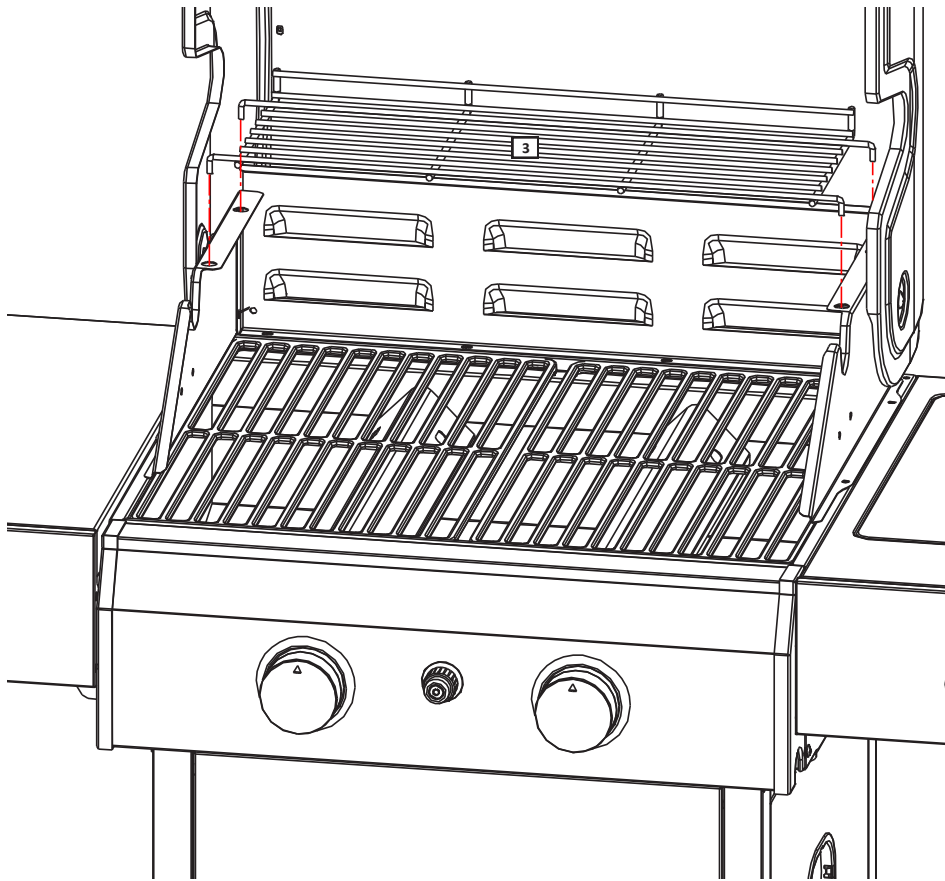
33



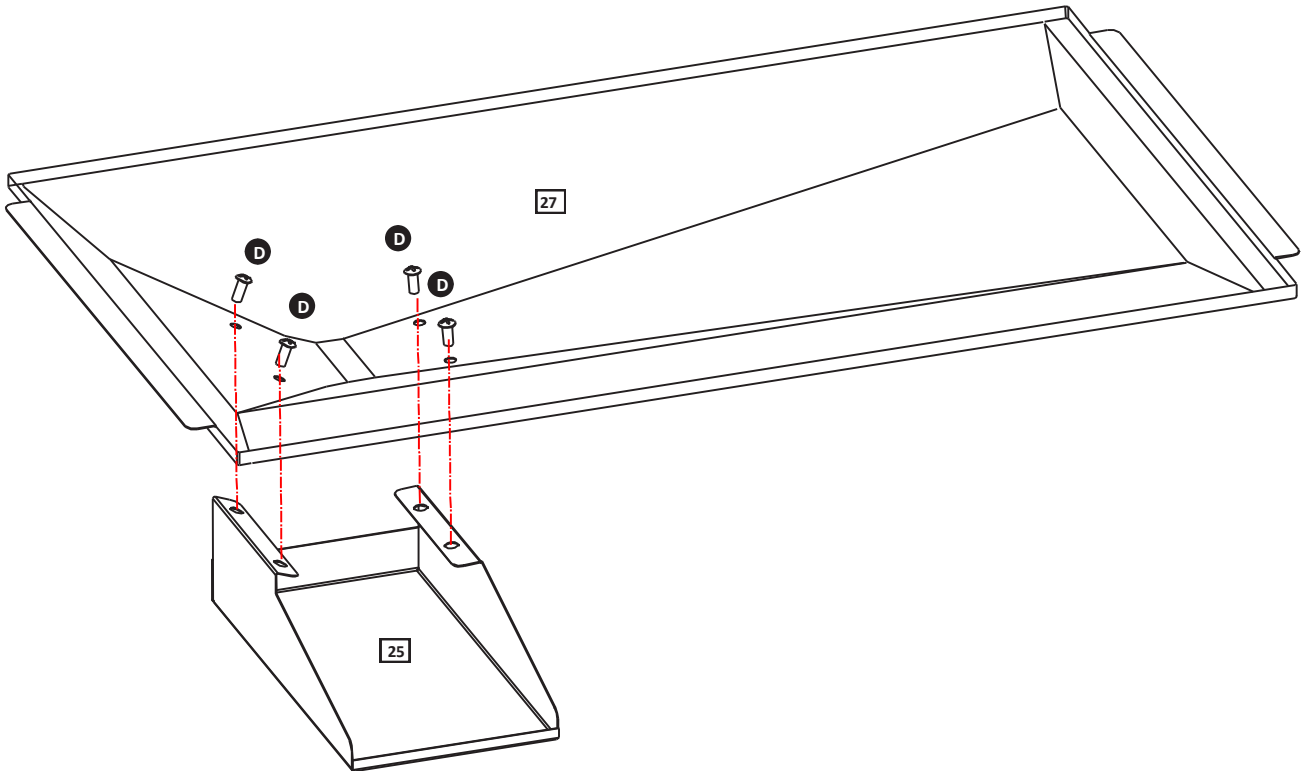
34



35

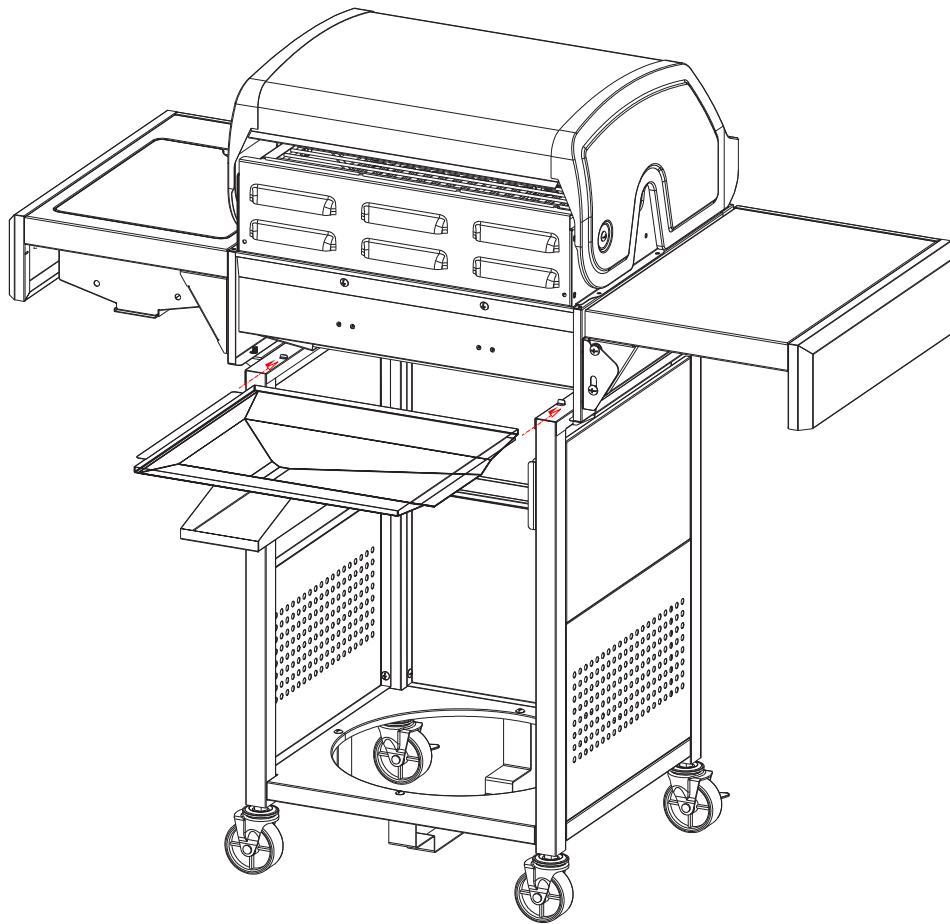


36

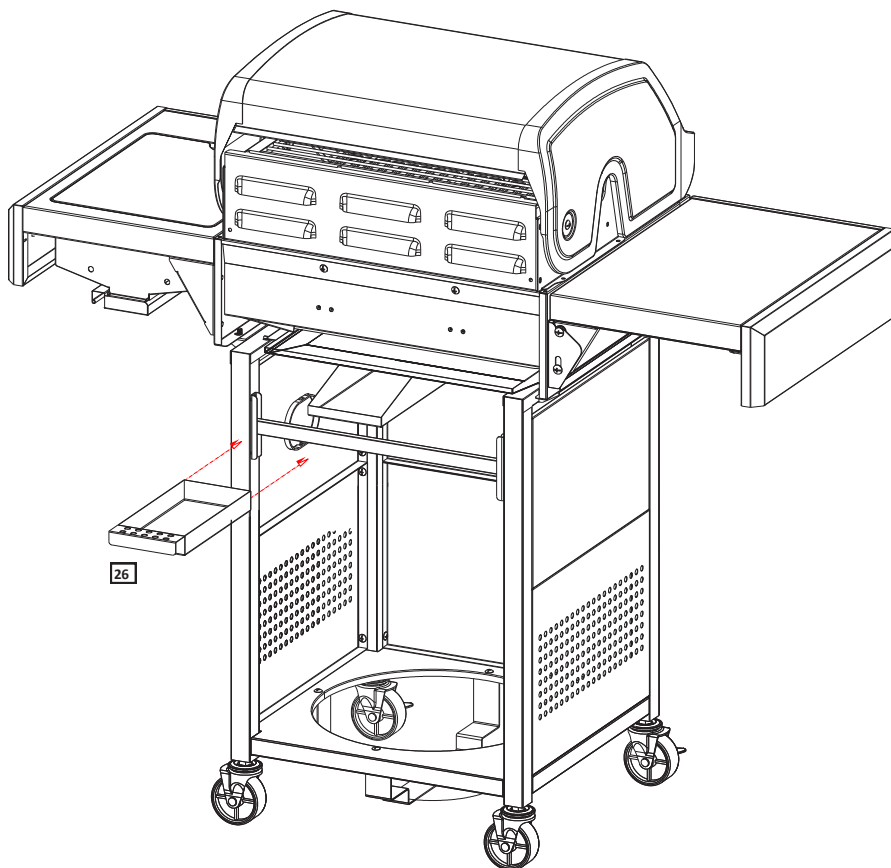


DX4

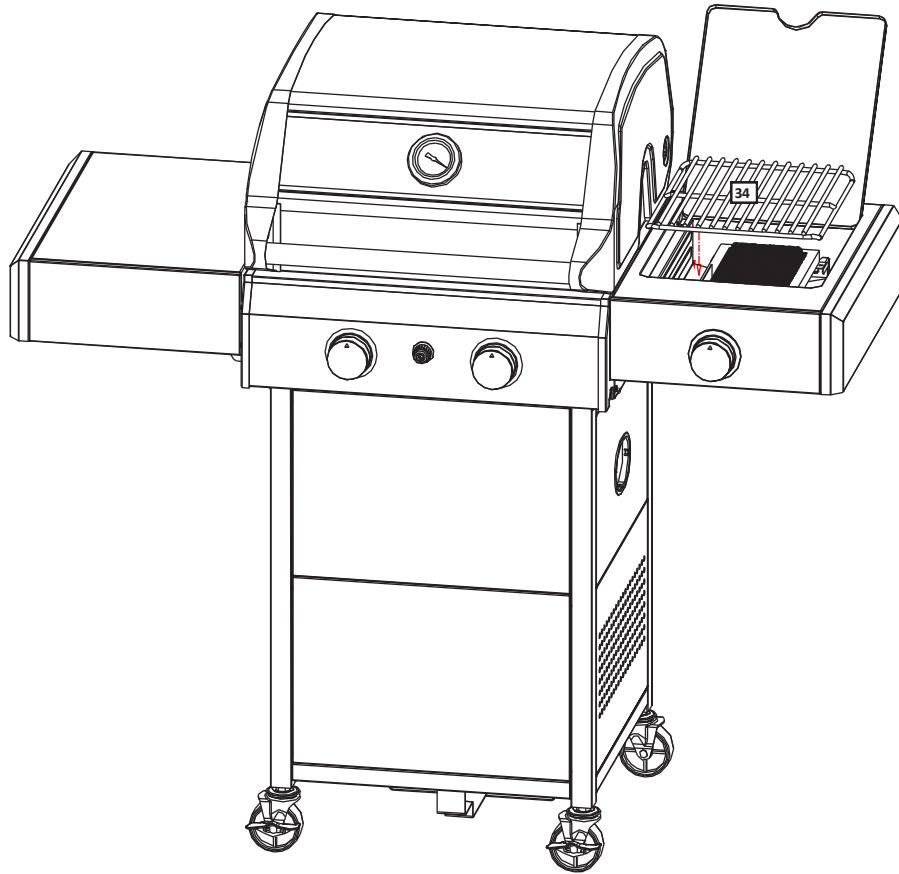
37



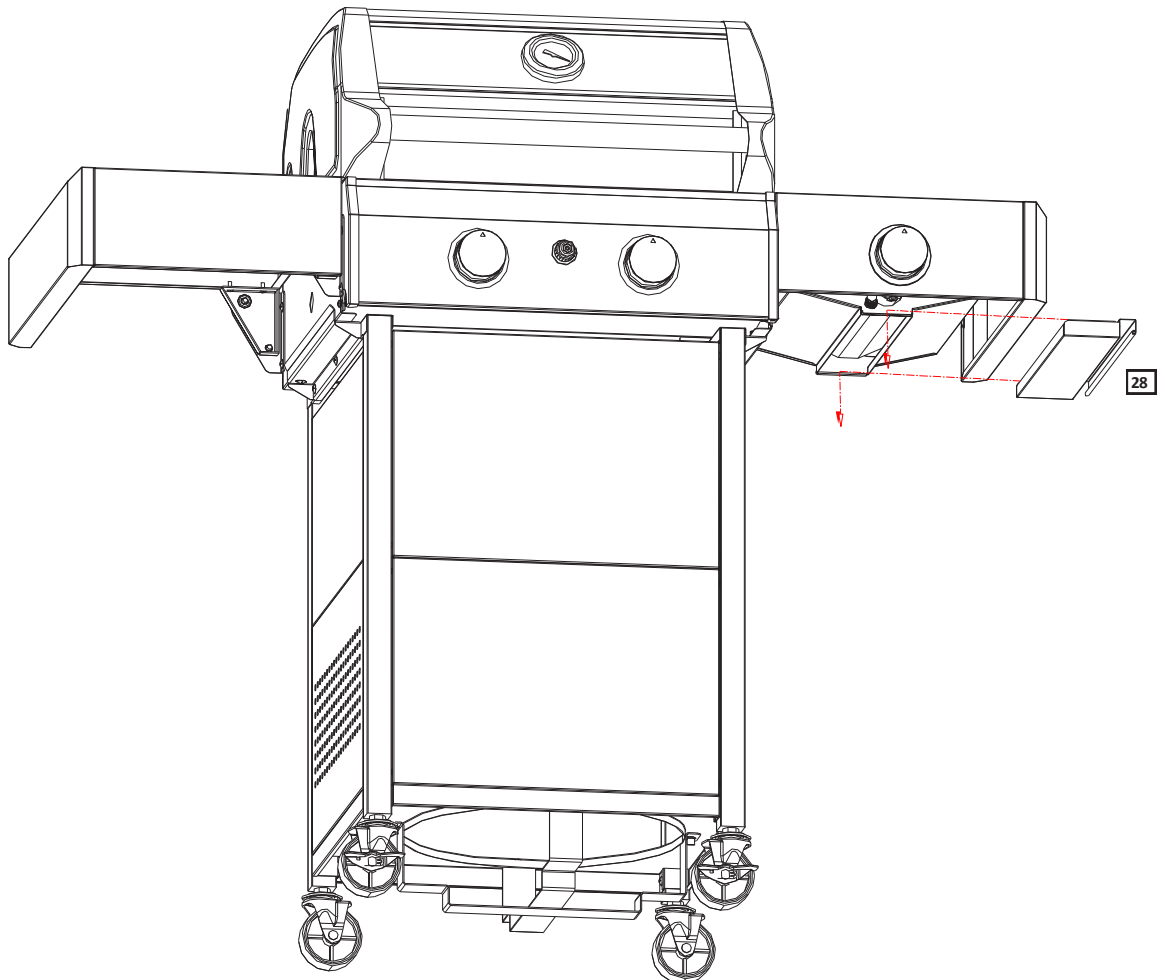
38



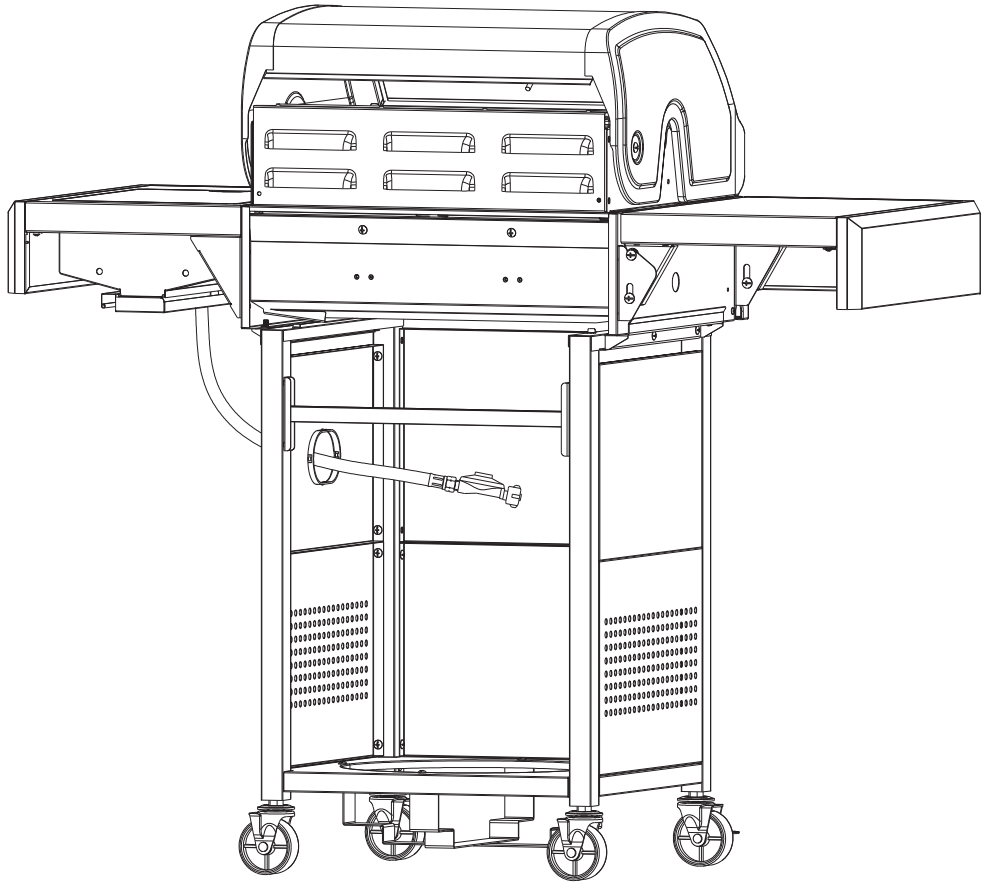
39



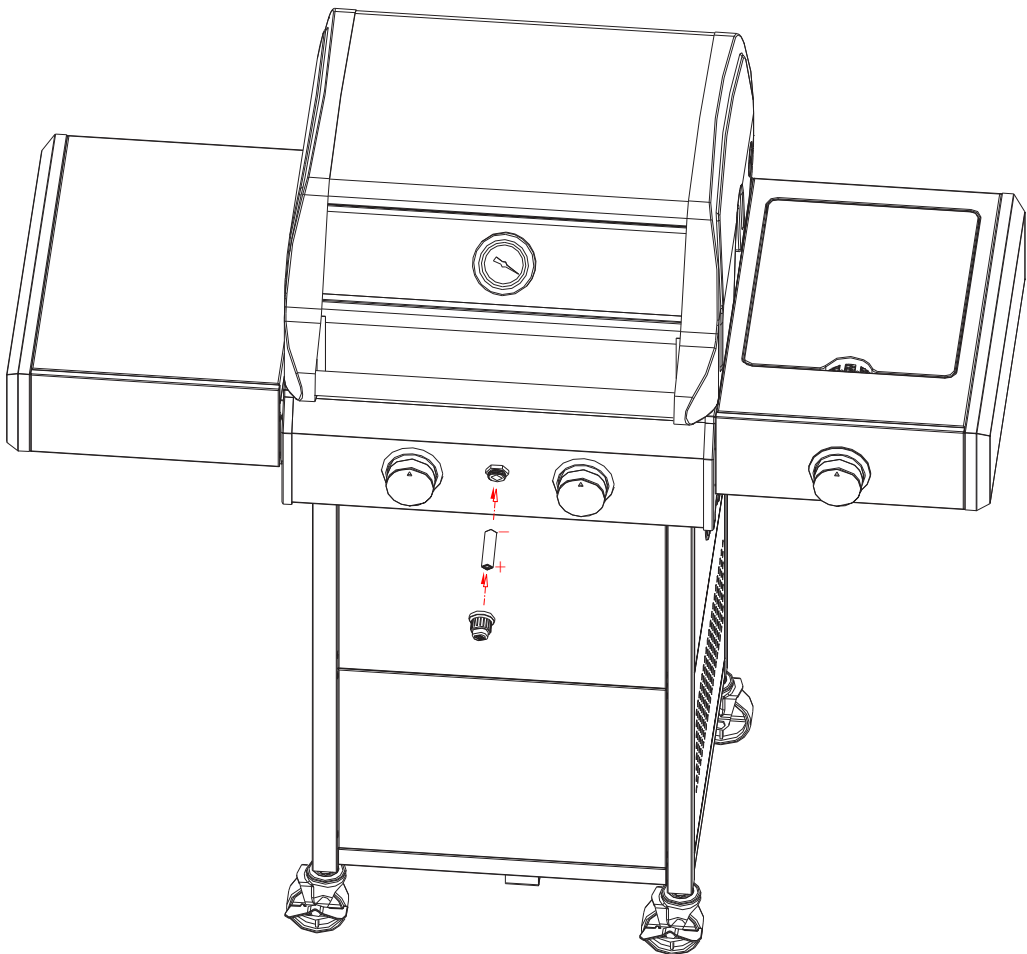
40

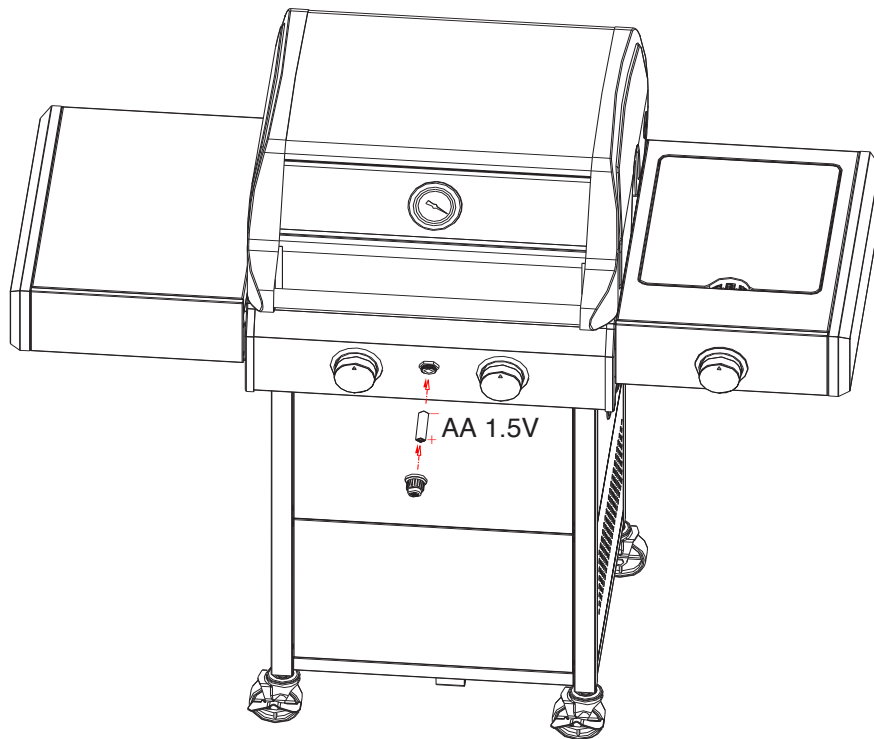
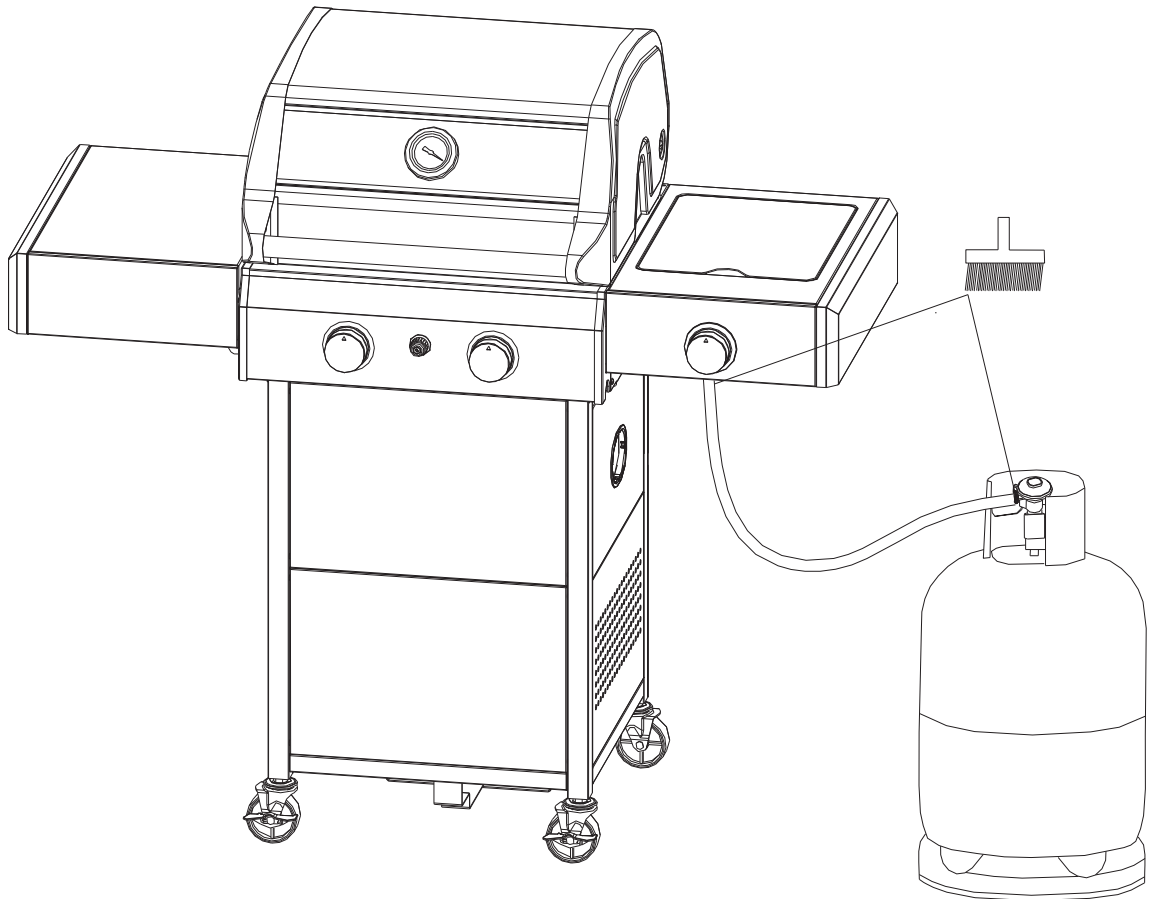


41



42





Richtige Installationsmethode der Batterie  
(Batterien sind vom Lieferumfang ausgeschlossen)

