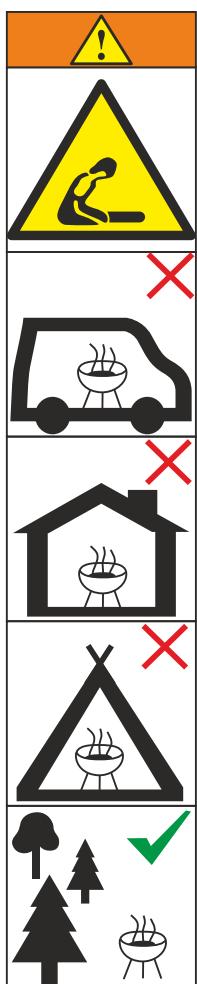
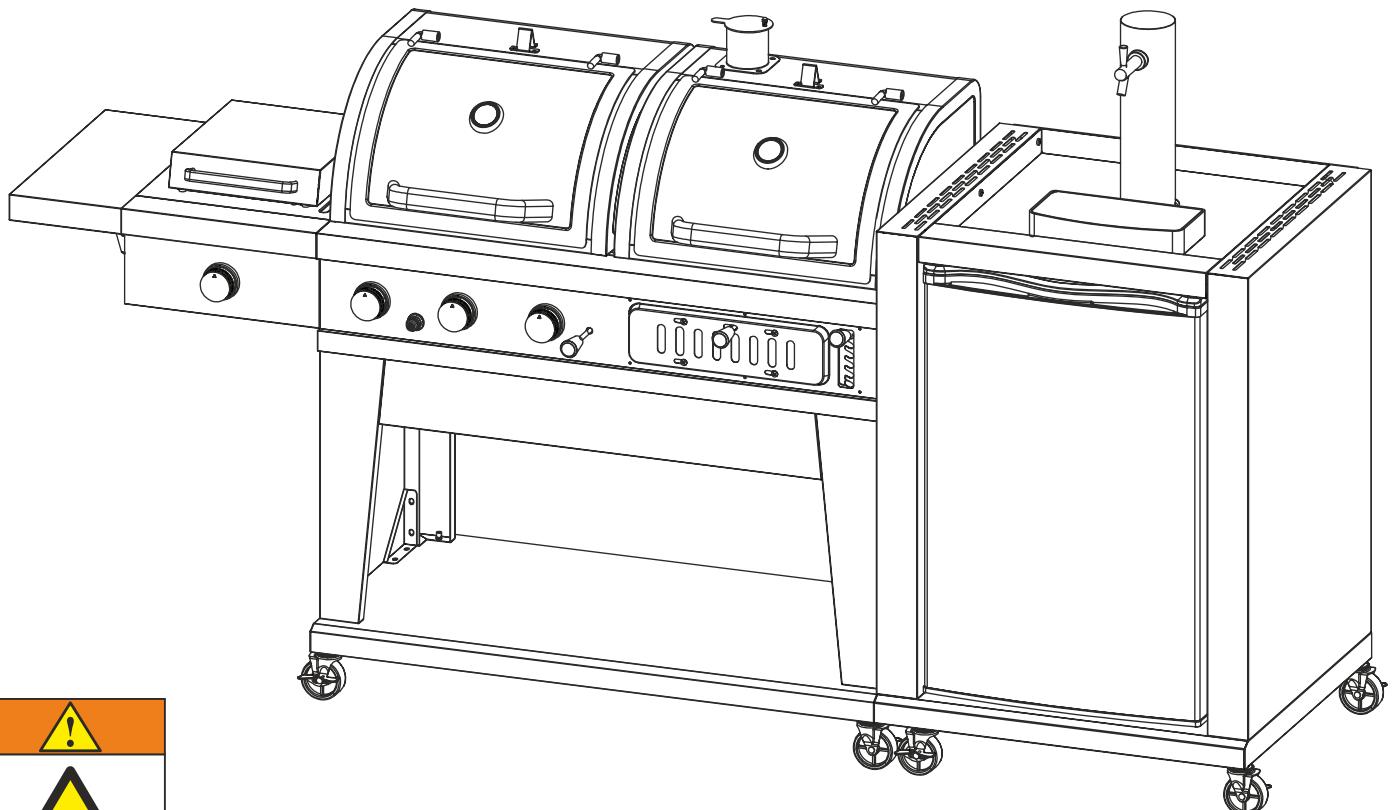


Kombigrill mit Bierkühler und Zapfanlage

Nutzerhandbuch



Artikelnummer: AY0599
Version 2021

1. Bevor Sie das Gerät benutzen	3
2. Bedienungsanleitung	3
3. Erklärung der Symbole für Warn-/Sicherheits- oder anderer Hinweise	3
4. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
5. Technische Daten	4
6. Allgemeine Sicherheitshinweise	4
7. Lieferumfang	5
8. Montage	7
9. Vor jeder Inbetriebnahme	24
10. Anschließen der Gasflasche	24
11. Dichtigkeitsprüfung	24
12. Platzierung und Lagerung des Gerätes	25
13. Bedienung	25
14. Pflege und Reinigung	27
15. Fehlerbehebung	28
16. Umwelt und Entsorgung	29
17. Service	29
18. Inverkehrbringer und Hersteller	29
19. Konformitätserklärung	29
20. Gewährleistung/Garantie	29

1. Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob das Produkt Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

2. Bedienungsanleitung



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher, zuverlässig und effektiv nutzen.

3. Erklärung der Symbole für Warn-/Sicherheits- oder anderer Hinweise

Diese Anleitung enthält mehrere Hinweise, die Sie auf sicherheitsrelevante Aspekte aufmerksam machen möchten. Diese sehen wie folgt aus und müssen besonders gut beachtet werden:



GEFAHR! Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Gesundheit und Leben führen.



ACHTUNG! Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.



VORSICHT! Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.



Symbole auf der Verpackung:

Der Hersteller erklärt die Einhaltung aller geltenden Bestimmungen

Die Verpackung besteht aus Wellpappe (zwecks Recycling)

4. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch geeignet und bestimmt.

Dieser Grill dient nur der Zubereitung von Speisen.

Dieser Grill ist ausschließlich für den Betrieb im Freien geeignet und darf daher nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.

Für Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

5. Technische Daten

Maße (aufgebaut):	ca. 236 x 138 x 69 cm
Gewicht netto:	ca. 146 kg
Grillfläche:	ca. 51 x 42 cm (Gasgrill) + 51 x 42 cm (Holzkohlegrill) + 25 x 31 cm (Infrarotbr.)
Gesamtleistung:	12,29 kW (3 Hauptbrenner je 2,93 kW + 1 Infrarotbrenner 3,5 kW)
Gasverbrauch:	896 g/h
Druckminderer:	konform zu EN 16129:2013-08, 50 mbar, G 1/4" A-LH-KN, Innenkonus 45°
Gasflaschenvolumen:	konform zu EN 15202, Füllmenge 5 / 8 / 11 kg
Gasdruck:	50 mbar
Injektormaß:	0,73 mm (Hauptbrenner) / 0,90 mm (Infrarotbrenner)
Gastyp:	Butan (G30), Propan (G31) und Mischungen (LPG)
Gaskategorie:	I3 (B/P) 50
Menge Grillkohlen:	bis ca. 1 kg (abhängig von den verwendeten Grillkohlen)
Typ:	DJ43004D

6. Allgemeine Sicherheitshinweise

Jugendliche unter 18 Jahren sowie Benutzer, die nicht ausreichend mit der Bedienung des Gerätes vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Personen, die aufgrund mangelnder physischer, psychischer oder sensorischer Eigenschaften nicht in der Lage sind, das Gerät sicher und umsichtig zu bedienen, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Nehmen Sie den Grill stets sorgfältig und nur in guter Verfassung in Betrieb.



ACHTUNG! Grill nur im Freien verwenden und auf eine ebene, feuerfeste Oberfläche stellen.



ACHTUNG! Brandgefahr! Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von entzündlichen Materialien steht.



VORSICHT! Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen, diese müssen der DIN EN 407 entsprechen.



GEFAHR! Explosions- und Brandgefahr durch austretendes Gas oder herabfallende glühende Grillkohlen.



GEFAHR! Vergiftungsgefahr! Brand-, Rauch- und CO-Vergiftungsgefahr bei Verwendung in geschloss. Räumen.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Im Grillbetrieb werden Gehäuse, Deckel und Grillrost heiß.



GEFAHR! Brandgefahr! Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen und nicht transportieren.



ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder und Haustiere fernhalten.

Für einen sicheren Umgang mit diesem Gerät muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchs- anweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Bei Missachtung jener, gefährden Sie sich selbst und andere. Sämtliche Teile des Gerätes müssen richtig montiert sein, um einen einwandfreien Betrieb sicherzustellen. Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und jederzeit auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.

Jegliche Umbauten, eigenmächtige Veränderungen am Gerät sowie die Verwendung nicht zugelassener Teile oder Zubehöre sind untersagt.

Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn Sie es ordnungsgemäß überprüft und keine Fehler gefunden haben. Ist ein Teil defekt, muss es unbedingt vor dem nächsten Gebrauch ersetzt werden.

Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.

Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.

Die unmittelbare Umgebung muss frei von leichtentzündlichen oder explosiven Stoffen sein.

Achten Sie darauf, nach jedem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schließen.

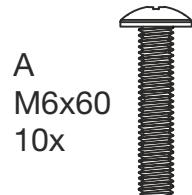
Tragen Sie beim Grillen keine zu weite Kleidung.

Zum Anzünden dürfen nur Anzünder verwenden werden, welche der Norm EN 1860-3 entsprechen. Es darf auf keinen Fall Alkohol, Benzin/Diesel, Spiritus o.ä. hierfür verwendet werden.

Der Grill muss für den Betrieb in einem windgeschützten Bereich platziert werden, damit keine heißen Kohlen oder heiße Asche verweht werden kann.

Versiegelte Bauteile dürfen nicht verändert werden!

7. Lieferumfang



A
M6x60
10x

B
M6x15
87x

C
M4x10
8x

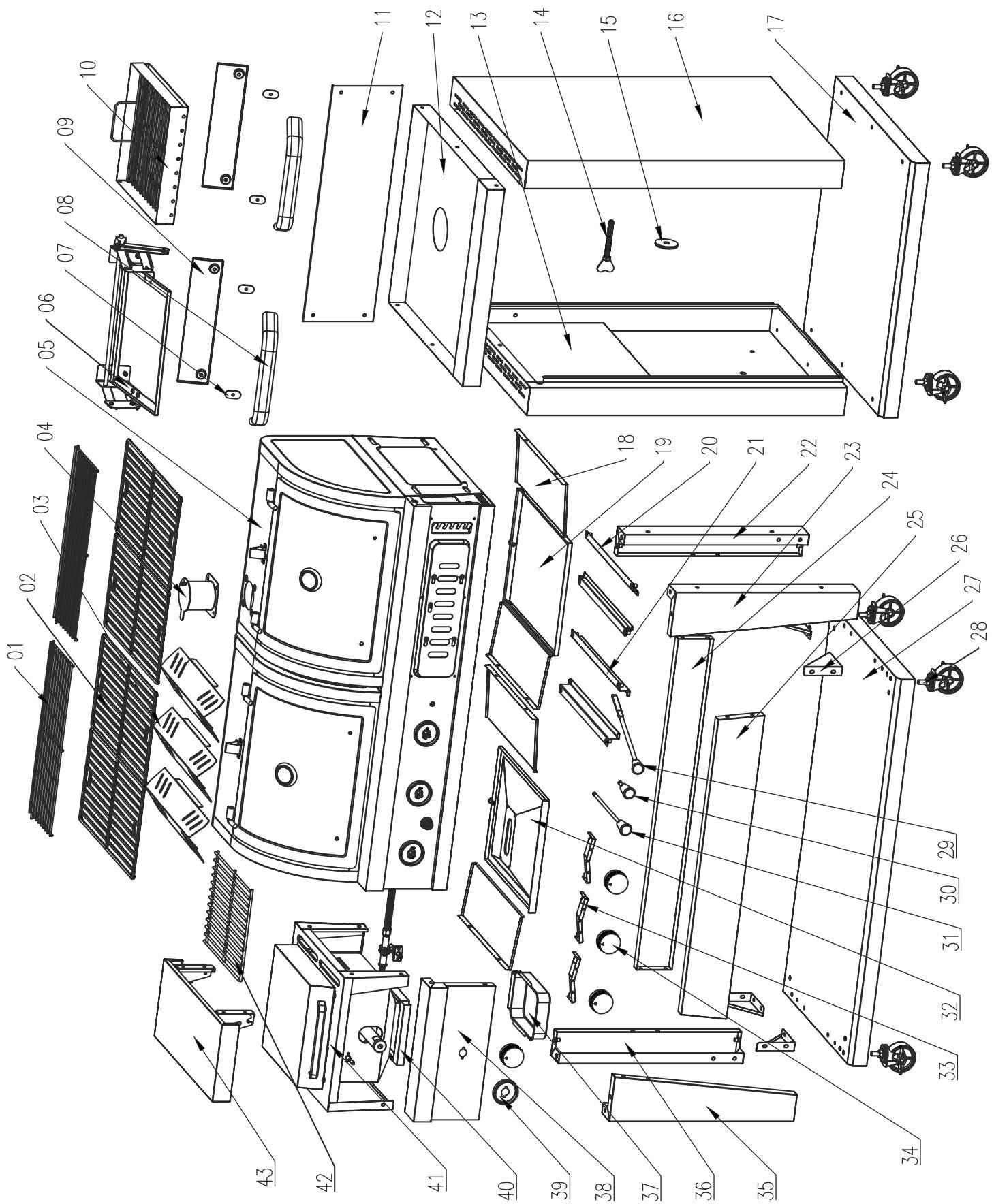
D
M6
6x

E
M6x25
4x



1	Warmhalterost	2x
2	Grillrost	4x
3	Flammschutzbленde	3x
4	Kamin	1x
5	Grillkorpus	1x
6	Hebemechanismus der Kohlenwanne	1x
7	Isolationsscheibe	2x
8	Handgriff f. Deckel	2x
9	Isolationsplatte	2x
10	Kohlenwanne	1x
11	Rahmenteil hinten (Kühler)	1x
12	Rahmenteil oben (Kühler)	1x
13	Rahmenteil links (Kühler)	1x
14	Fixierungsbolzen (Kühler)	1x
15	Fixierungsscheibe (Kühler)	1x
16	Rahmenteil rechts (Kühler)	1x
17	Rahmenteil unten (Kühler)	1x
18	Abtropfplatte	4x
19	Ascheauffangplatte	1x
20	Montageschiene f. Ascheauffangplatte	2x
21	Montageschiene f. Abtropfplatte (Gasgrill)	2x
22	Standbein hinten rechts	1x

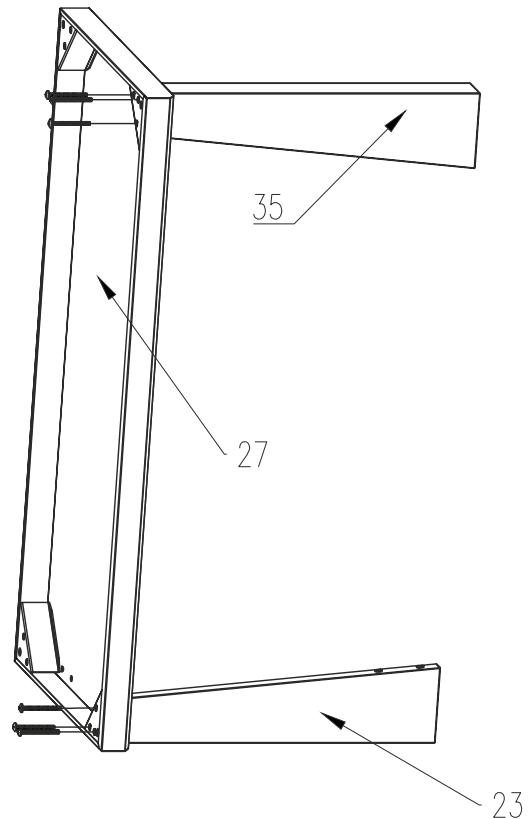
23	Standbein vorne rechts	1x
24	Rahmenteil hinten (Grillwagen)	1x
25	Rahmenteil vorne (Grillwagen)	1x
26	Stützkeil f. Standbeine	4x
27	Bodenablage	1x
28	Rad (bremsbar)	8x
29	Bedienhebel f. Höhenverstellung Kohlenwanne	1x
30	Bedienhebel f. Lüftungsöffnung vorne (Holzkohlegrill)	1x
31	Bedienhebel f. Lüftungsöffnung Seite (Holzkohlegrill)	1x
32	Abtropfplatte (Gasgrill)	1x
33	Aufnahme f. Flammschutzbленde	3x
34	Drehregler	4x
35	Standbein vorne links	1x
36	Standbein hinten links	1x
37	Fettauffangschale (Gasgrill)	1x
38	Bedienfeld (Infrarotbrenner)	1x
39	Sockel f. Drehregler	1x
40	Fettauffangschale (Infrarotbrenner)	1x
41	Vormontierter Infrarotbrenner	1x
42	Grillrost (Infrarotbrenner)	1x
43	Seitenablage	1x



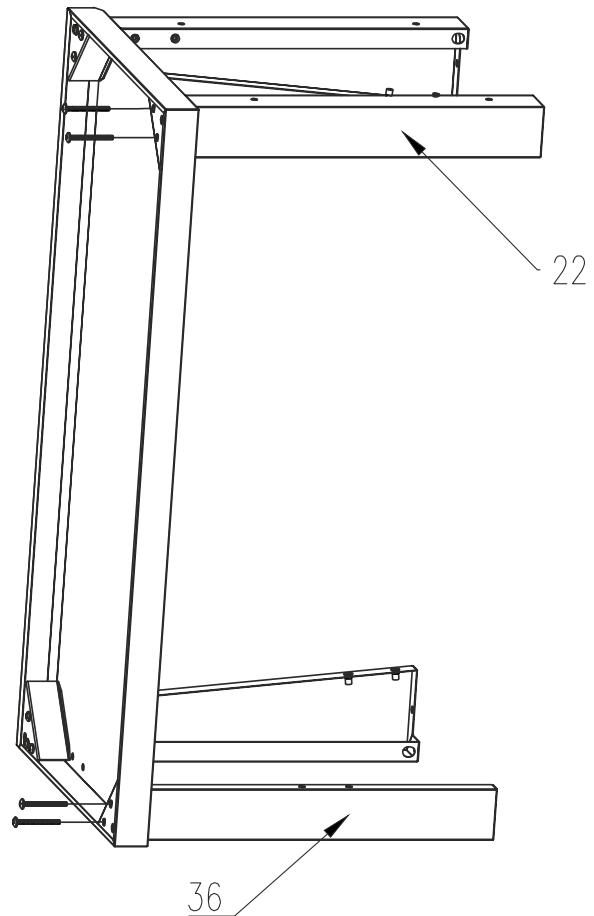
8. Montage



VORSICHT! Verletzungsgefahr!
Trotz großer Sorgfalt können scharfe Kanten an den Bauteilen vorhanden sein.

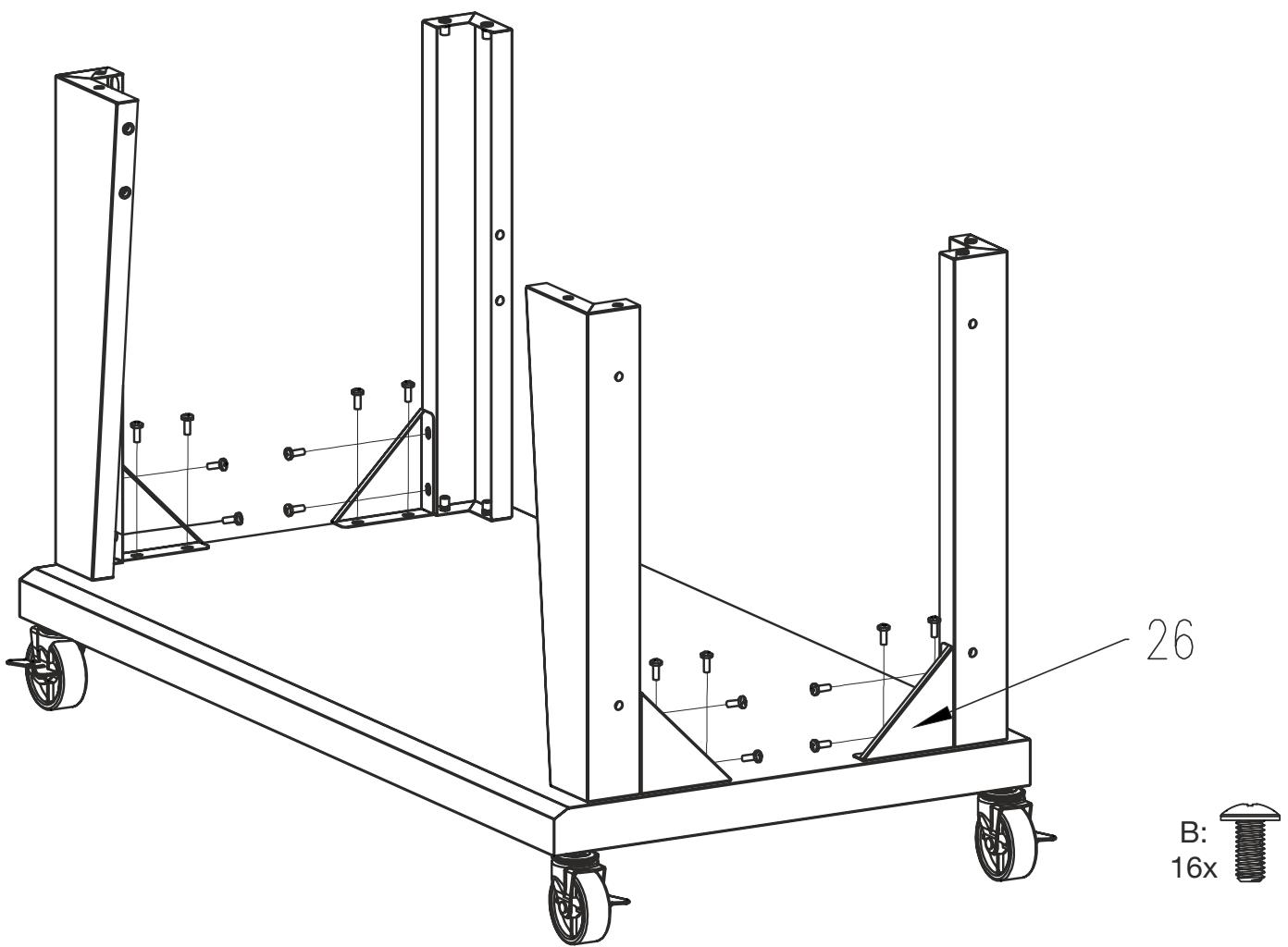
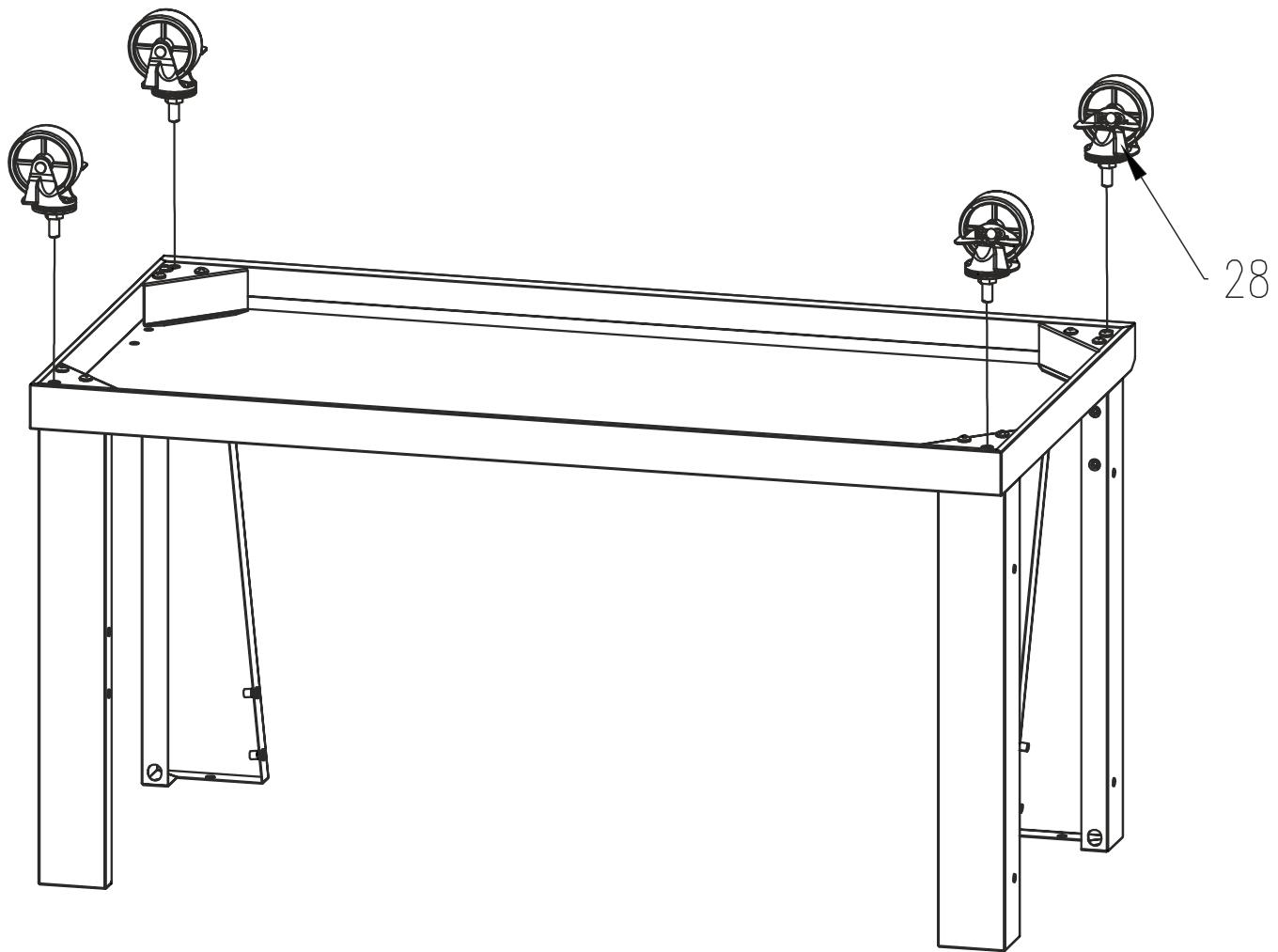


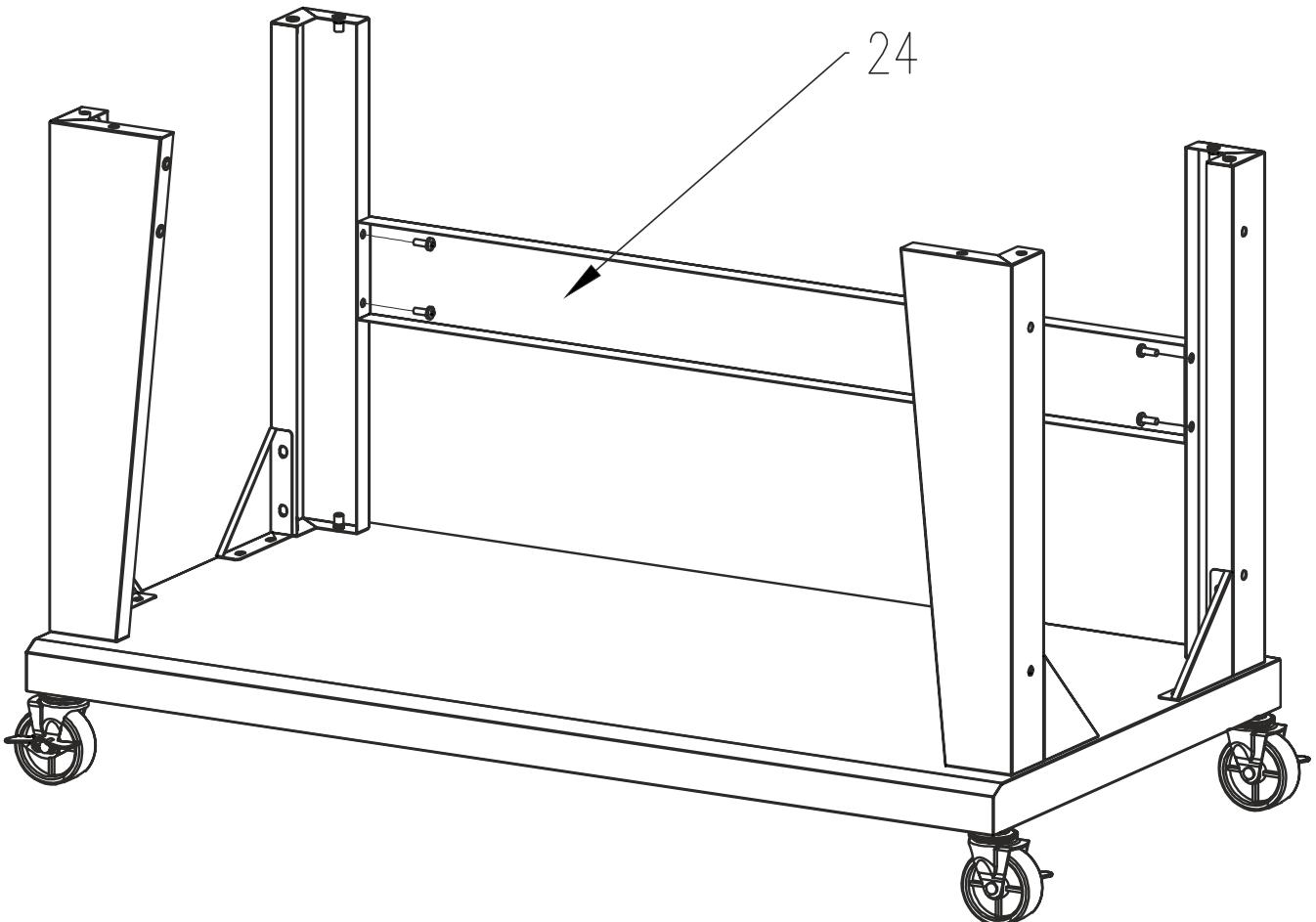
1



2

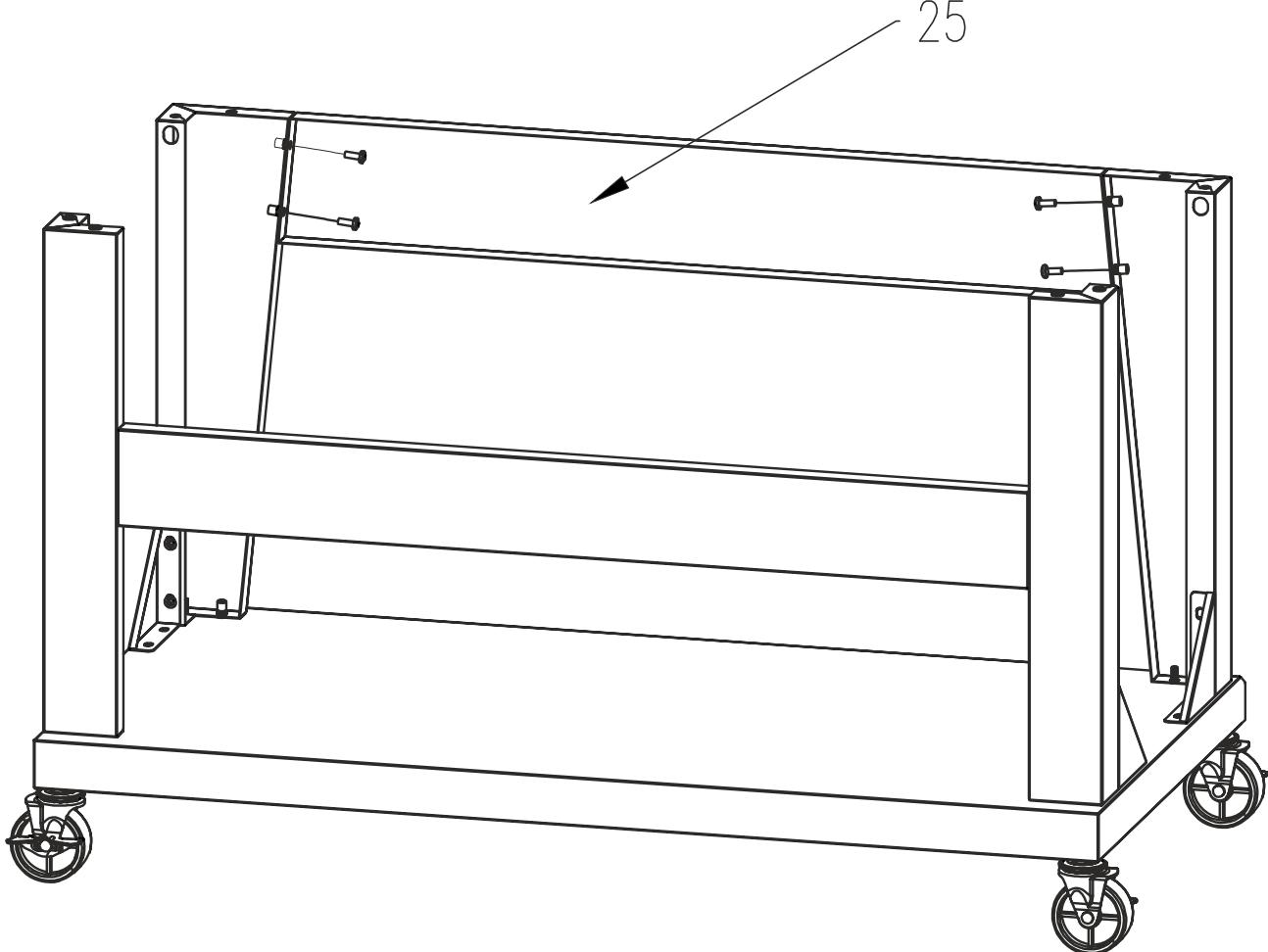






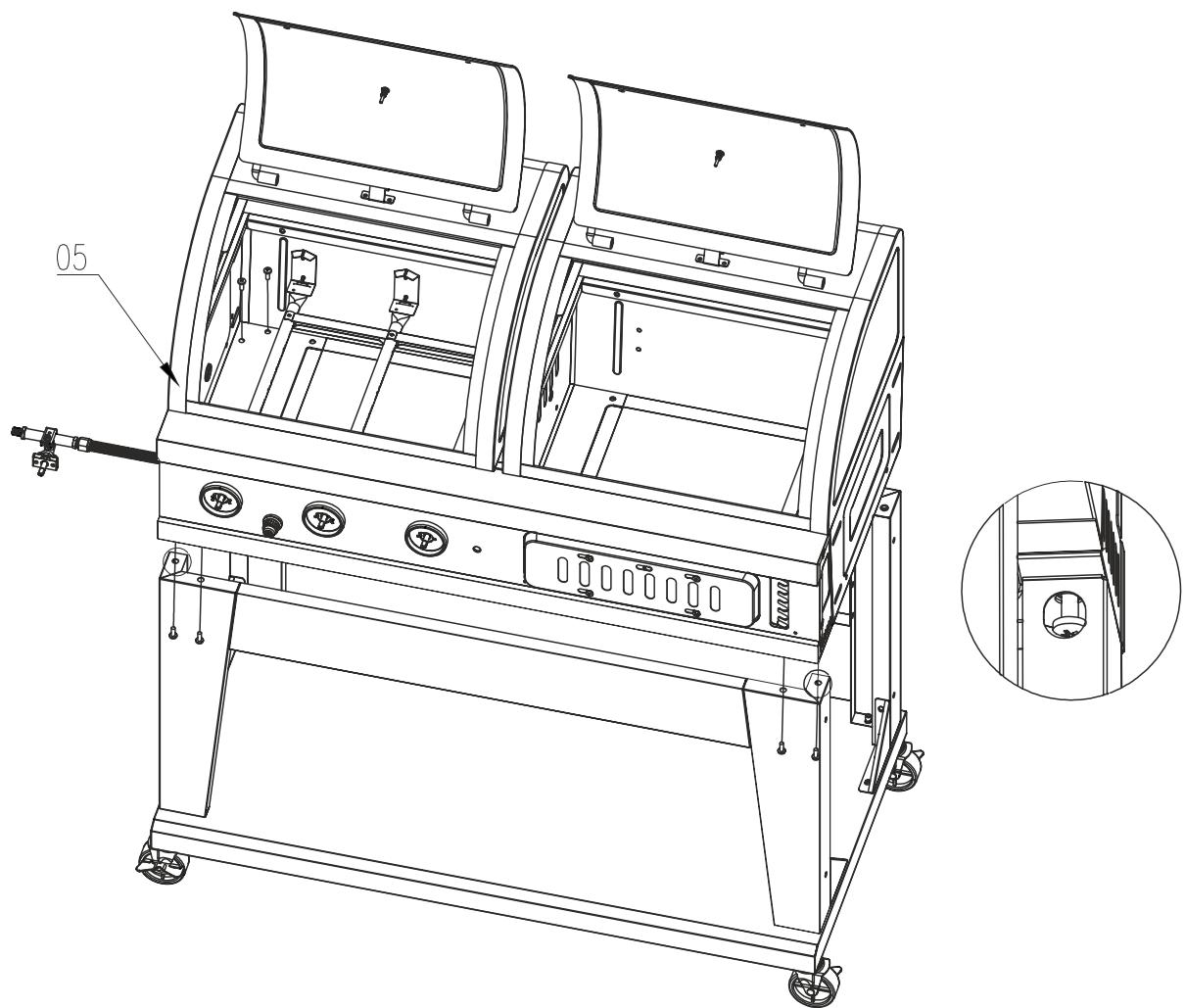
5

B:
4x

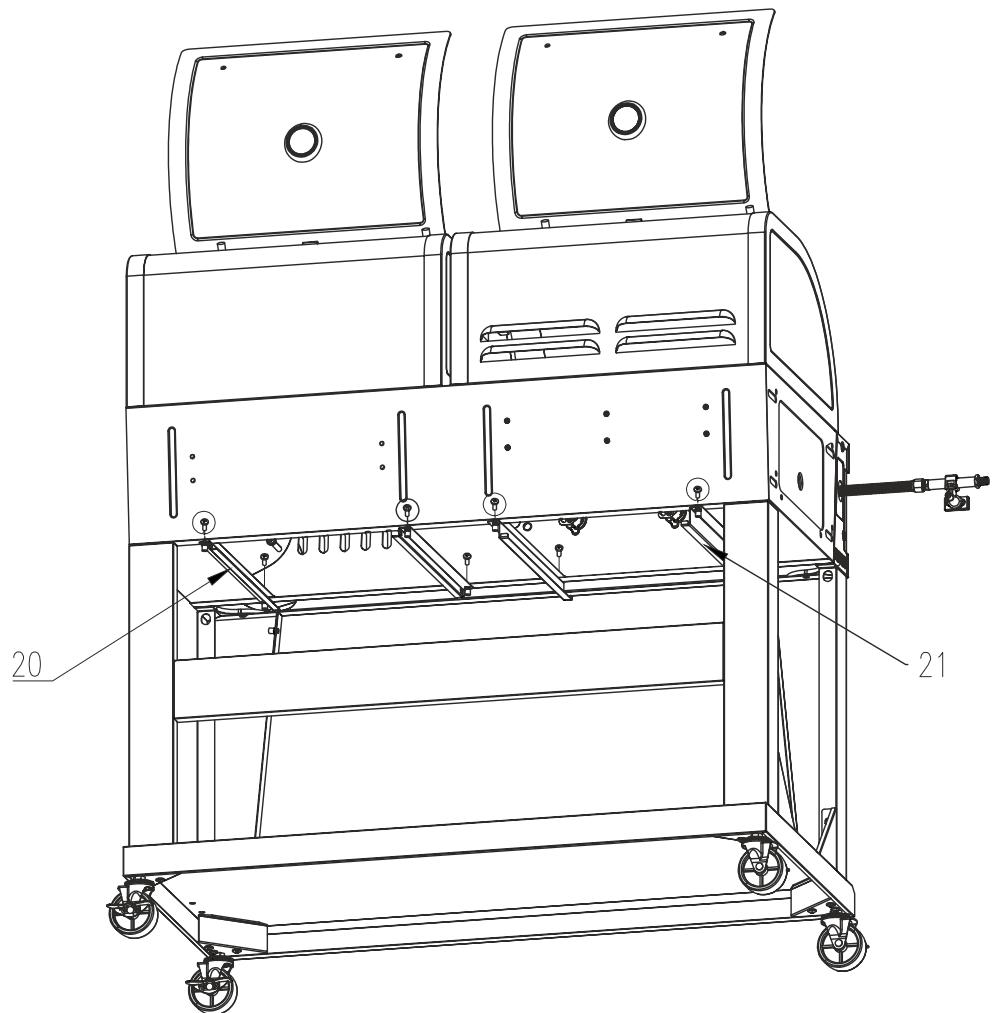


6

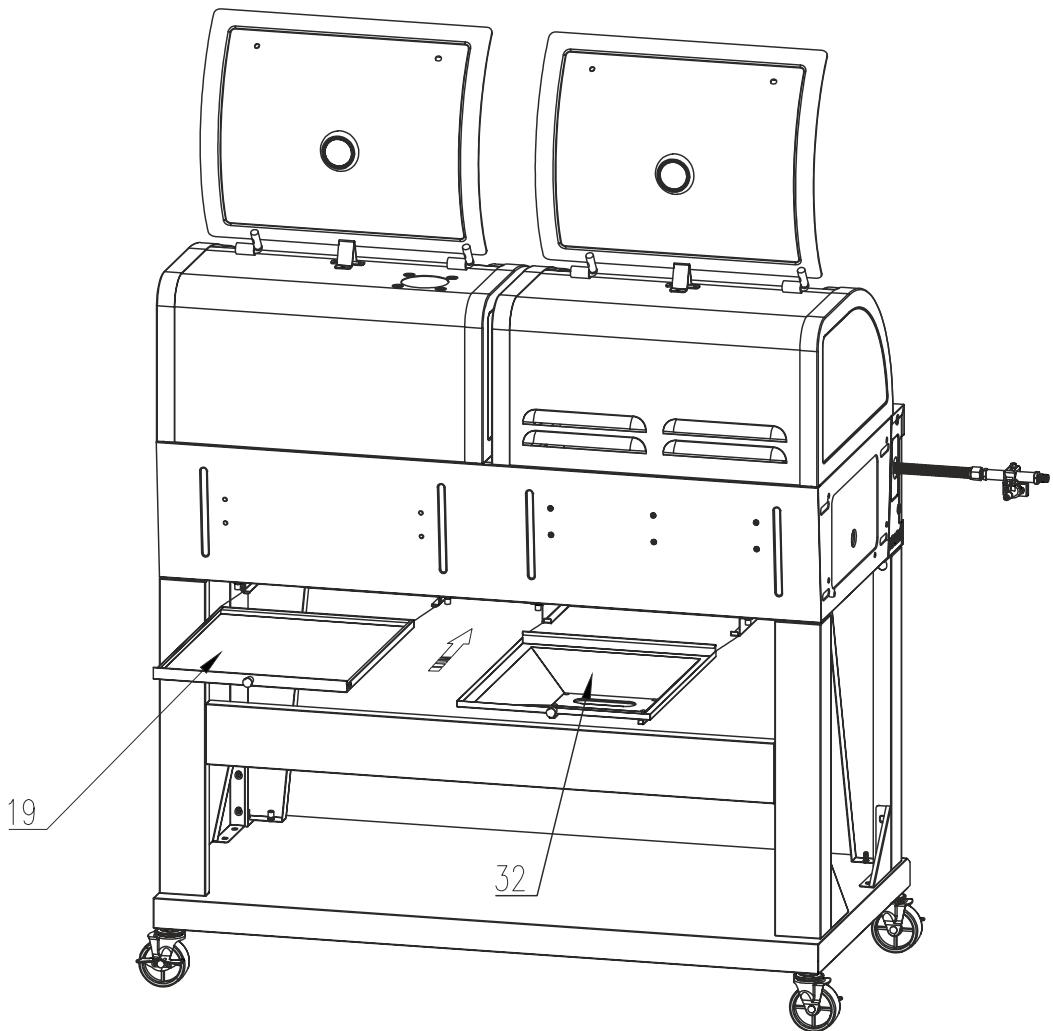
B:
4x



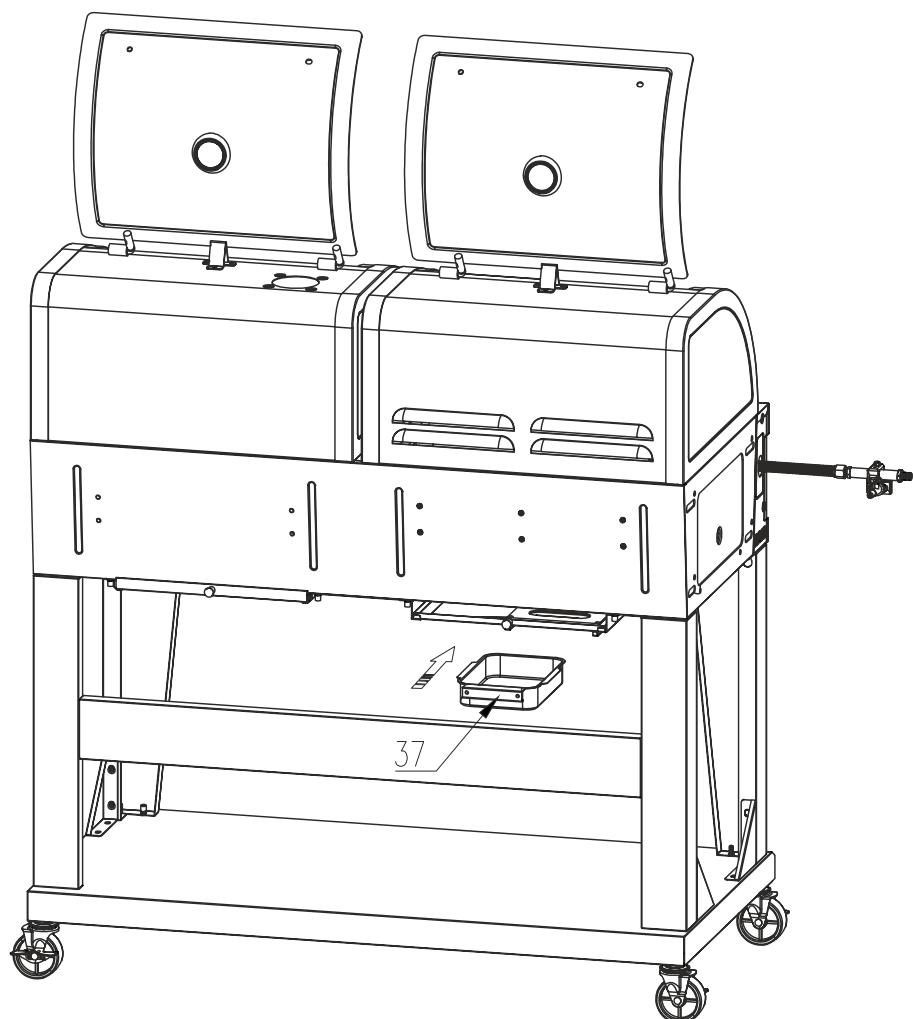
7



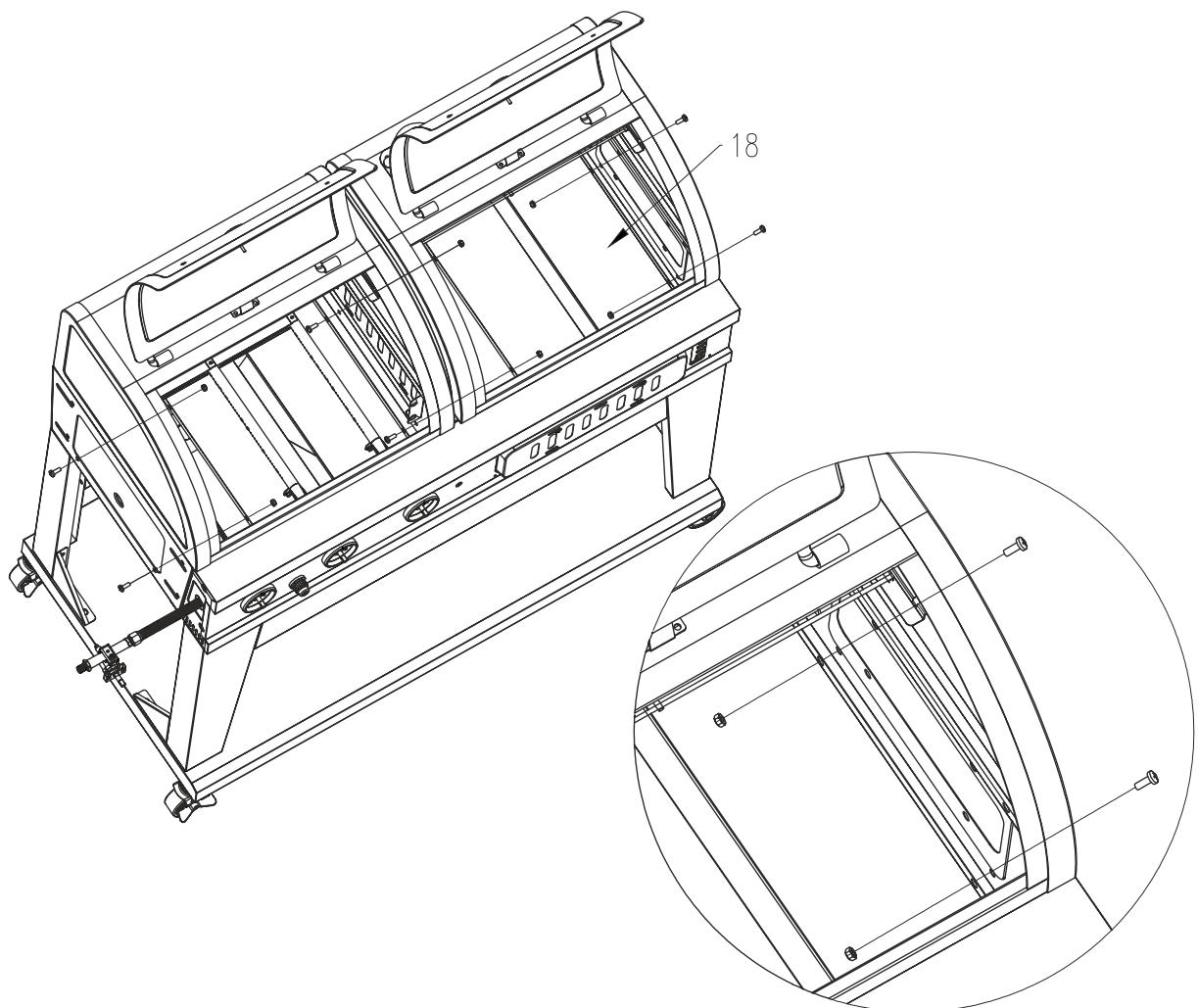
8



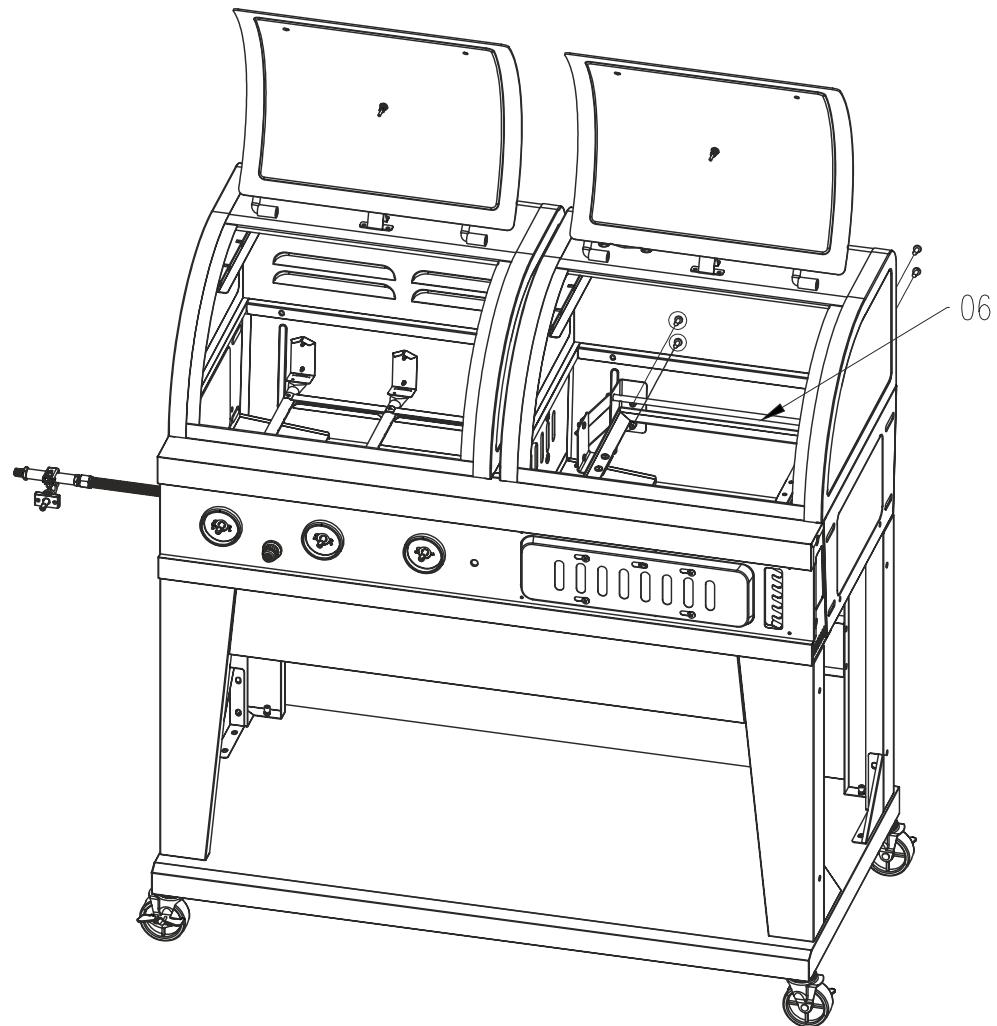
9



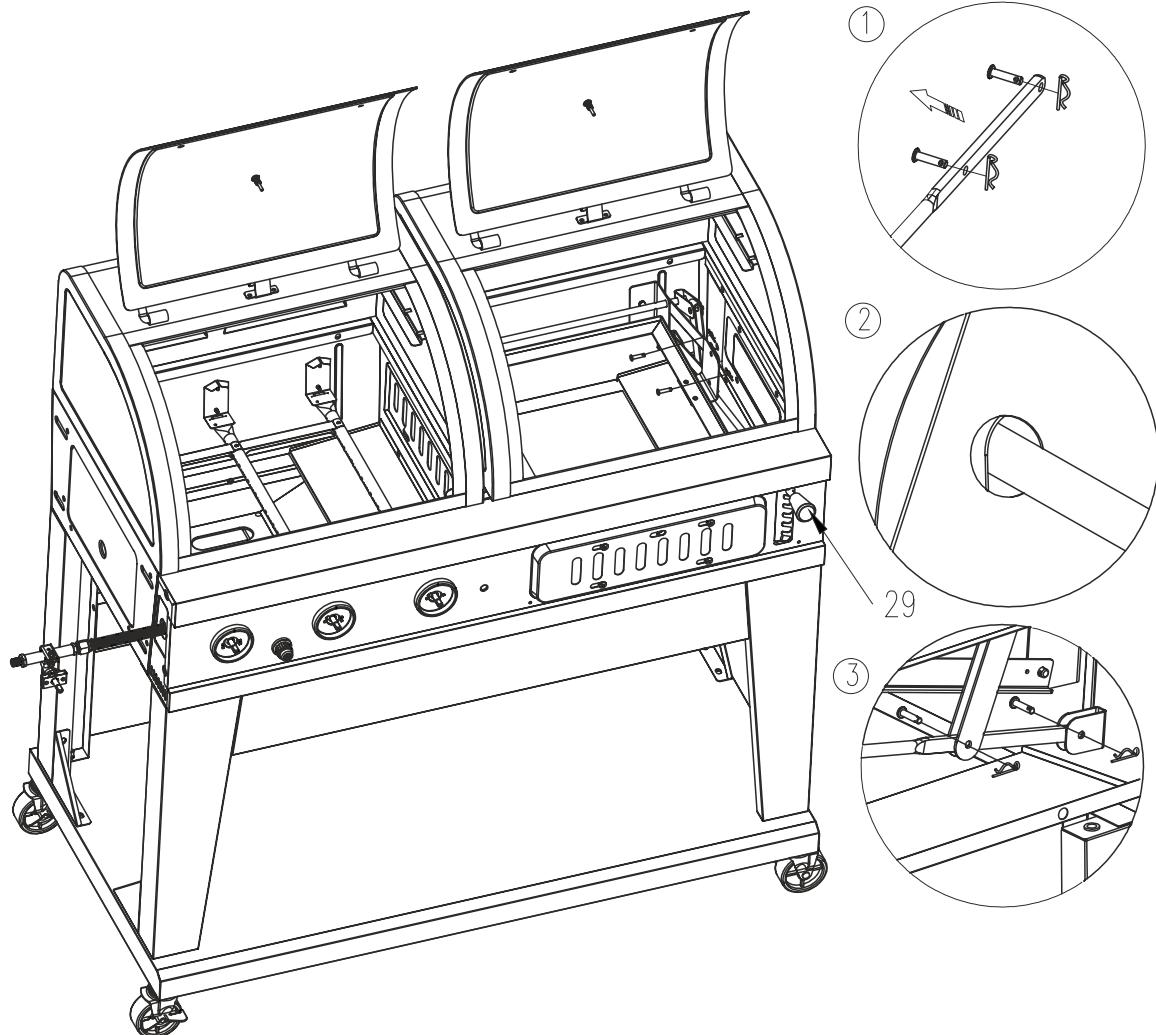
10



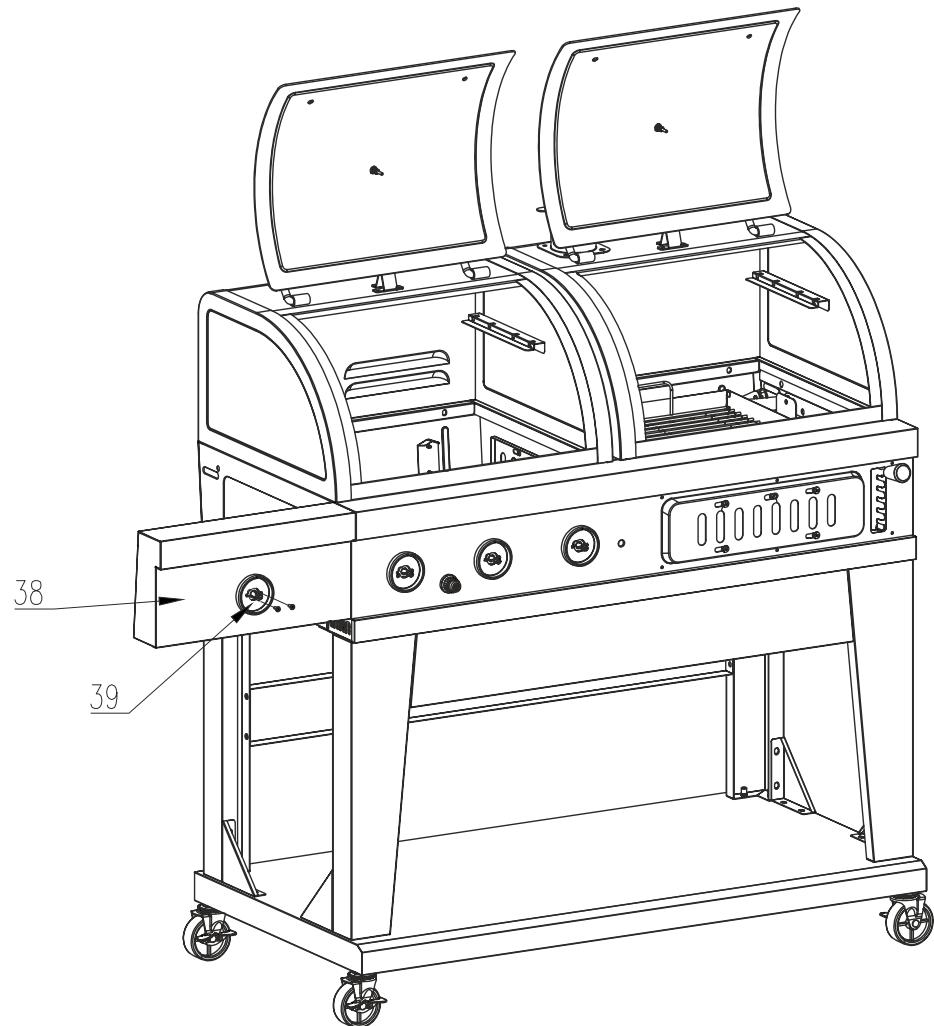
11



12

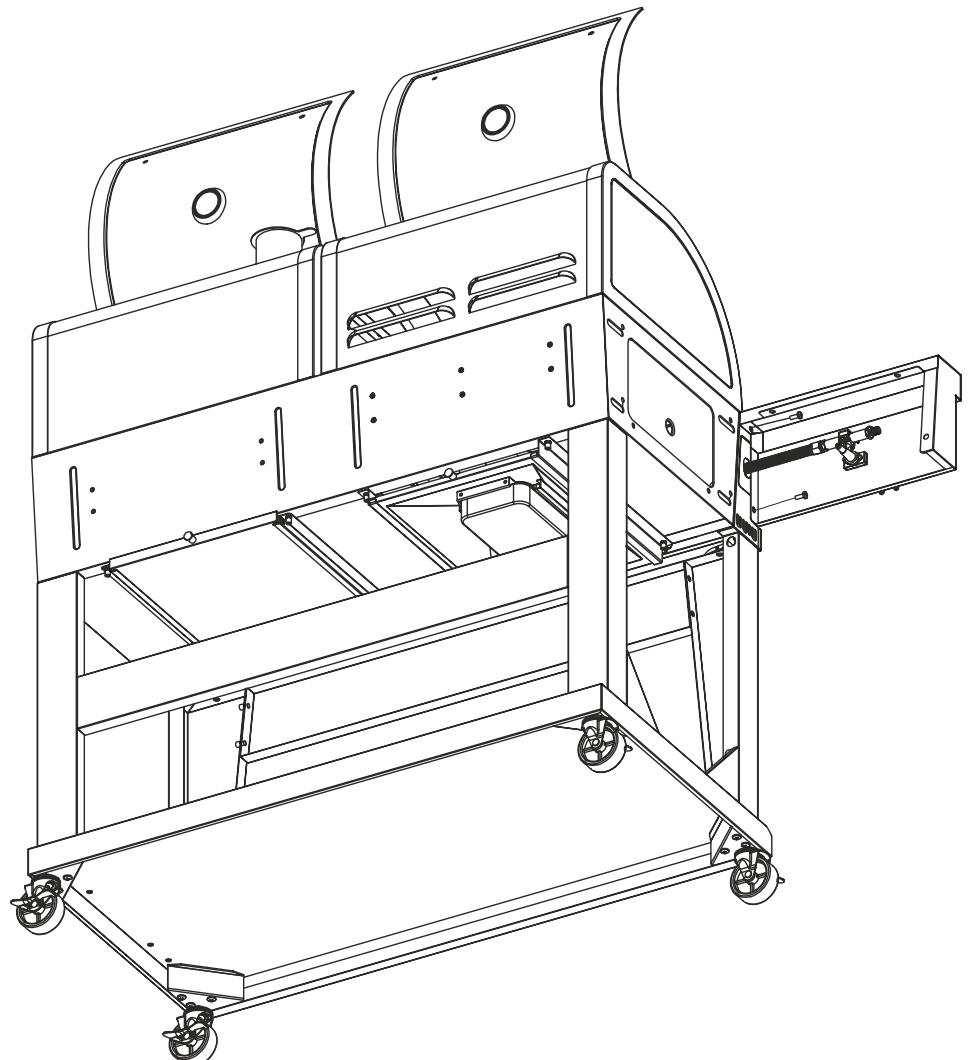


13

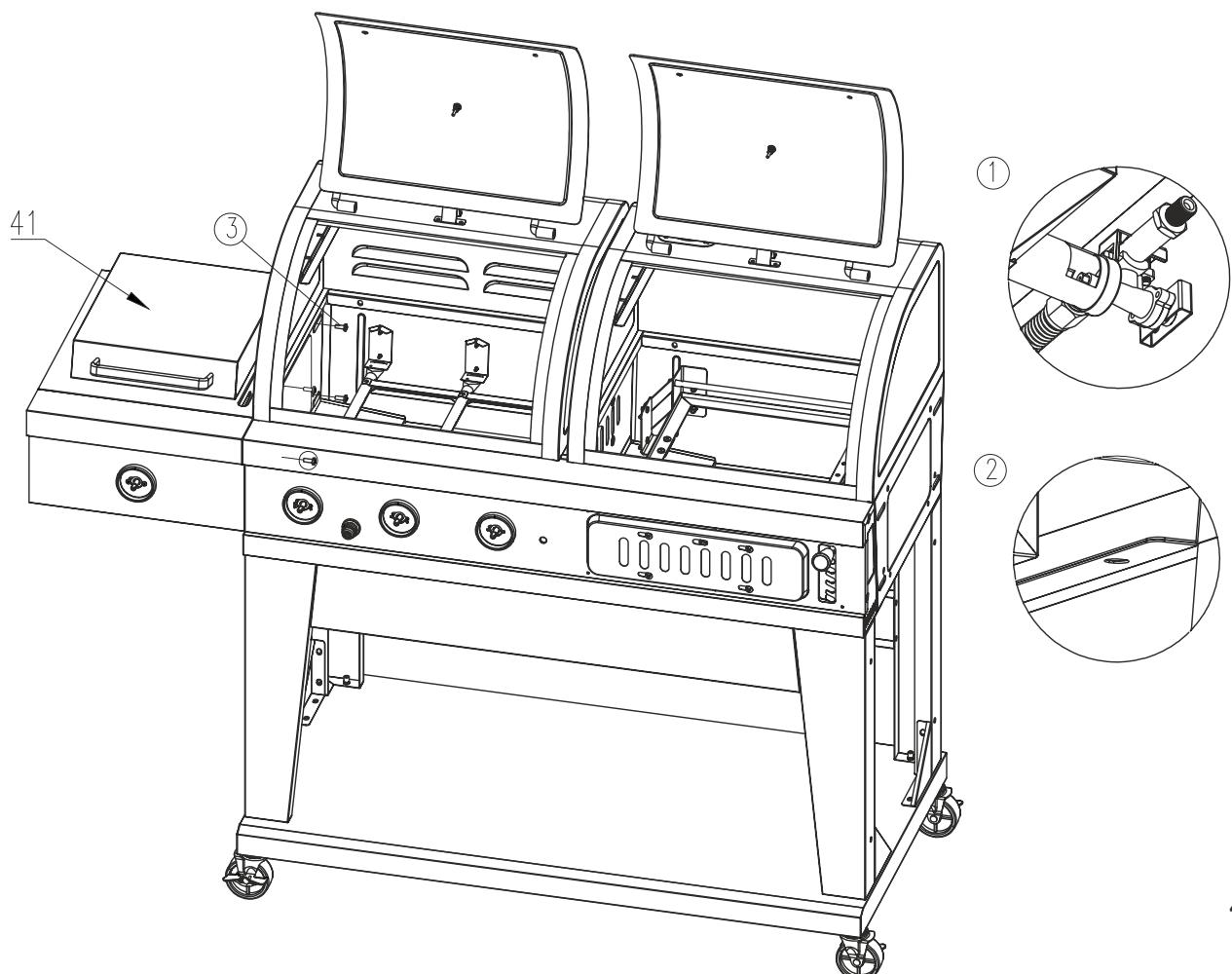


14

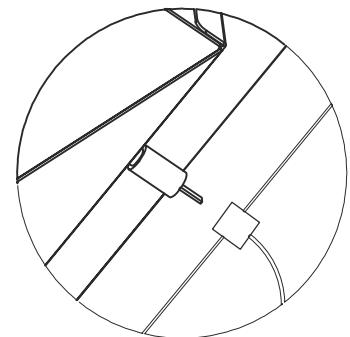
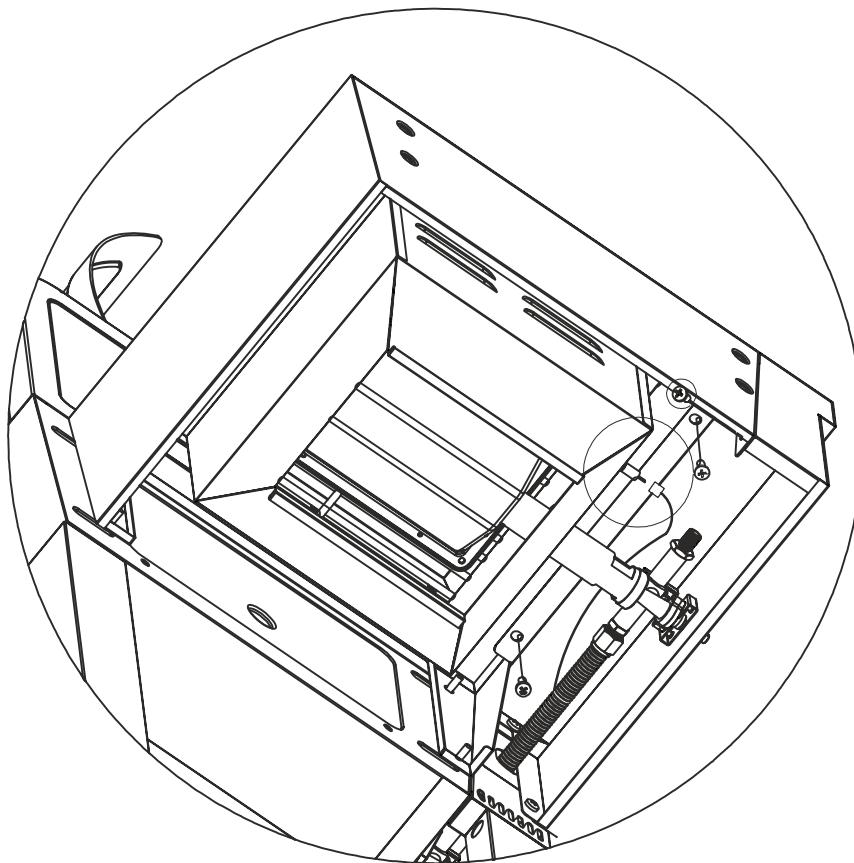
C:
2x



15

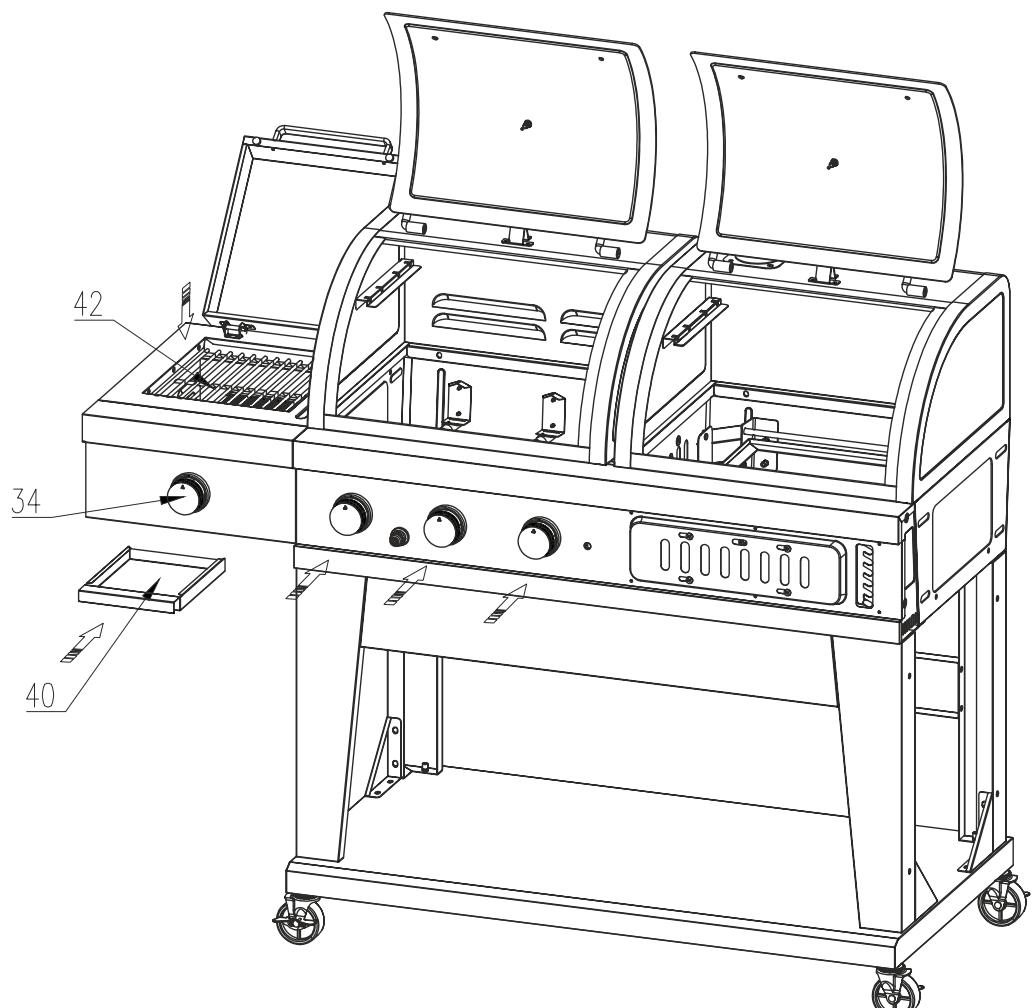


16

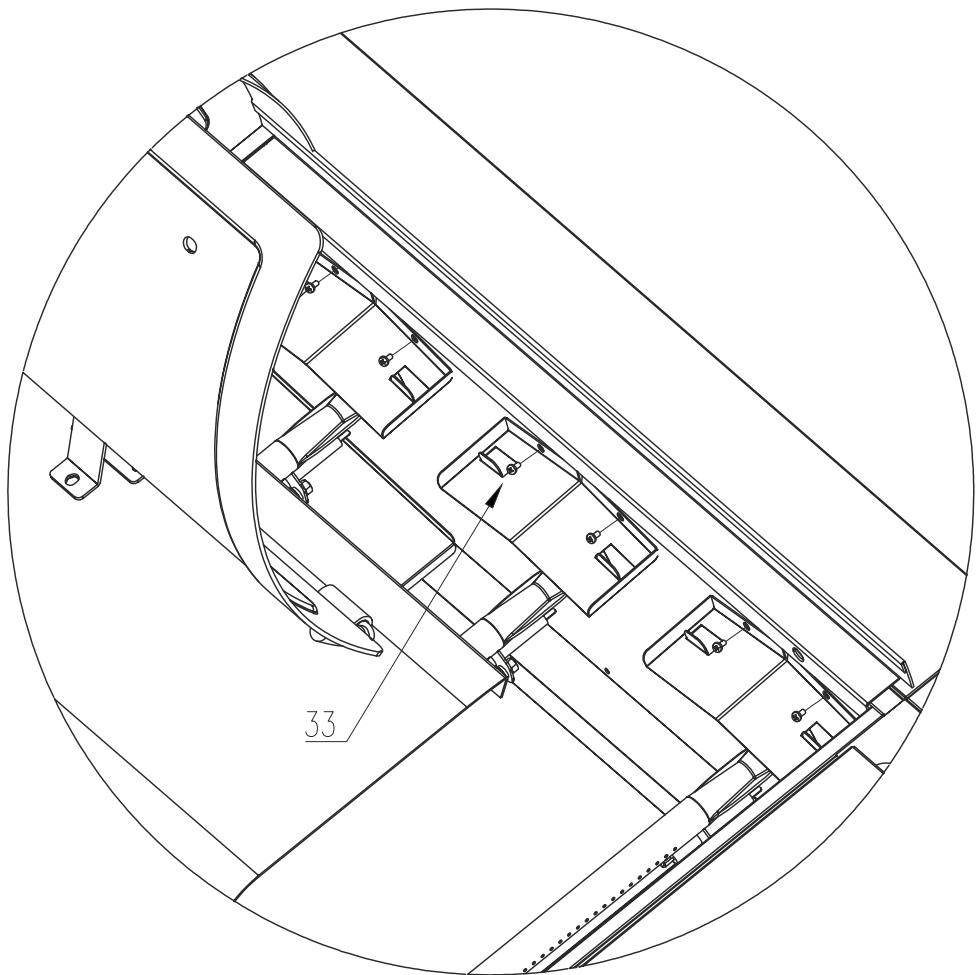


B:
3x 

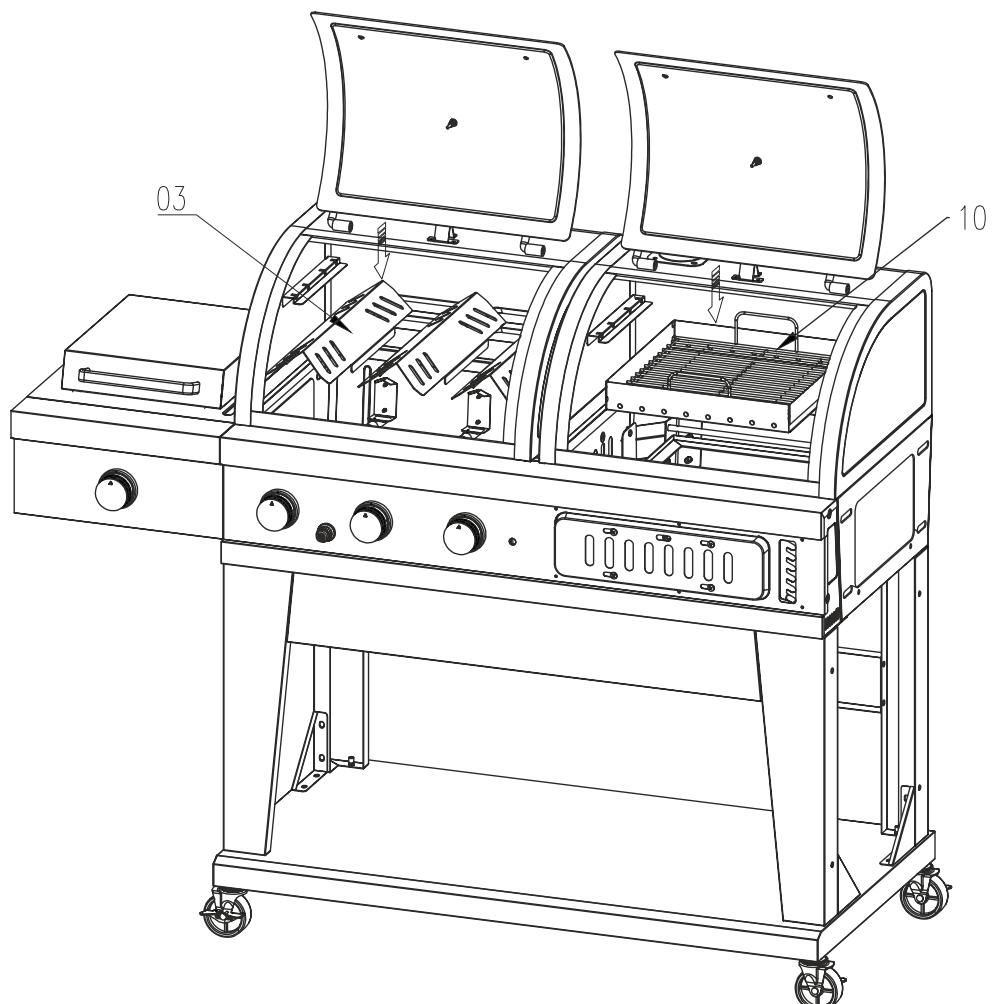
17



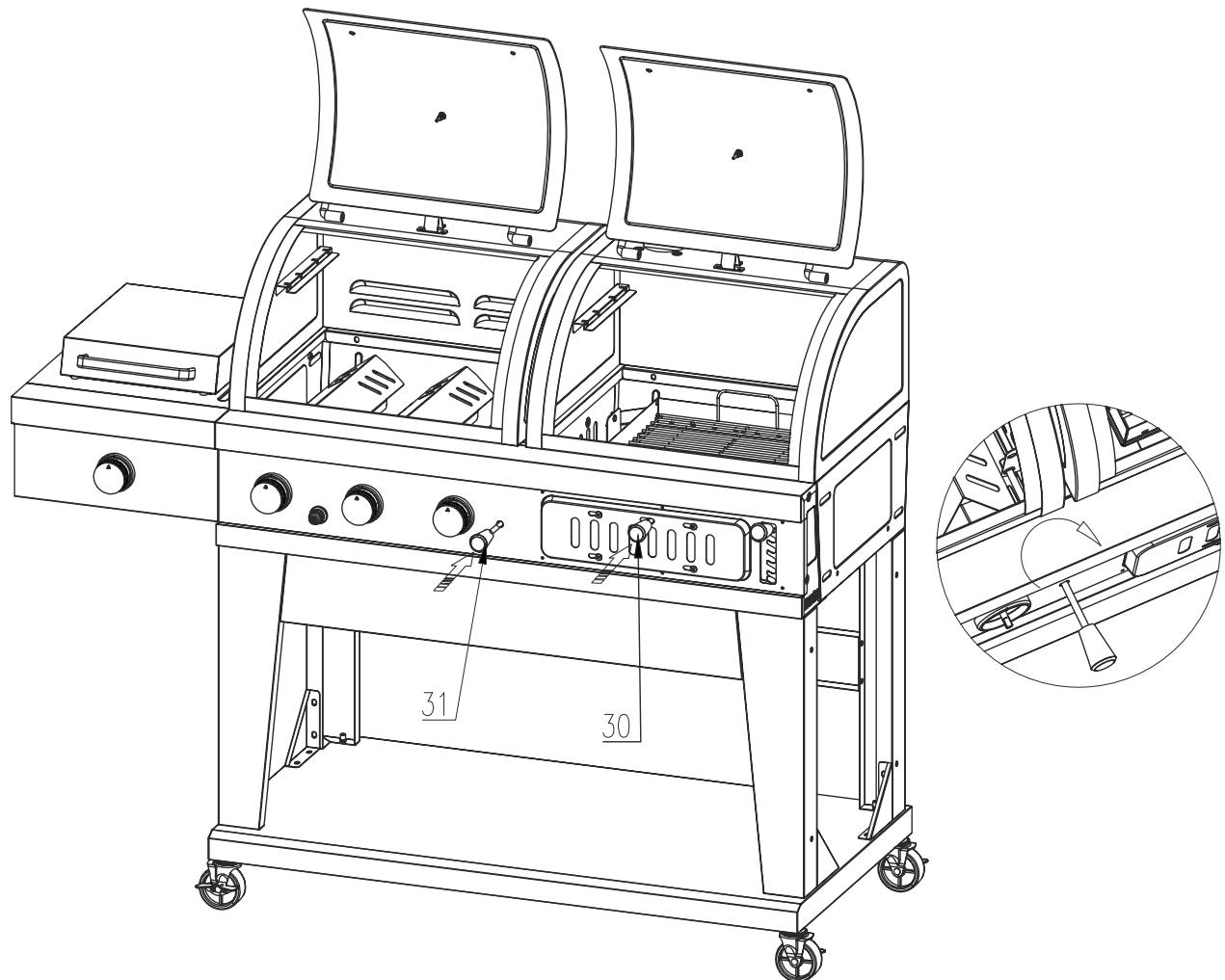
18



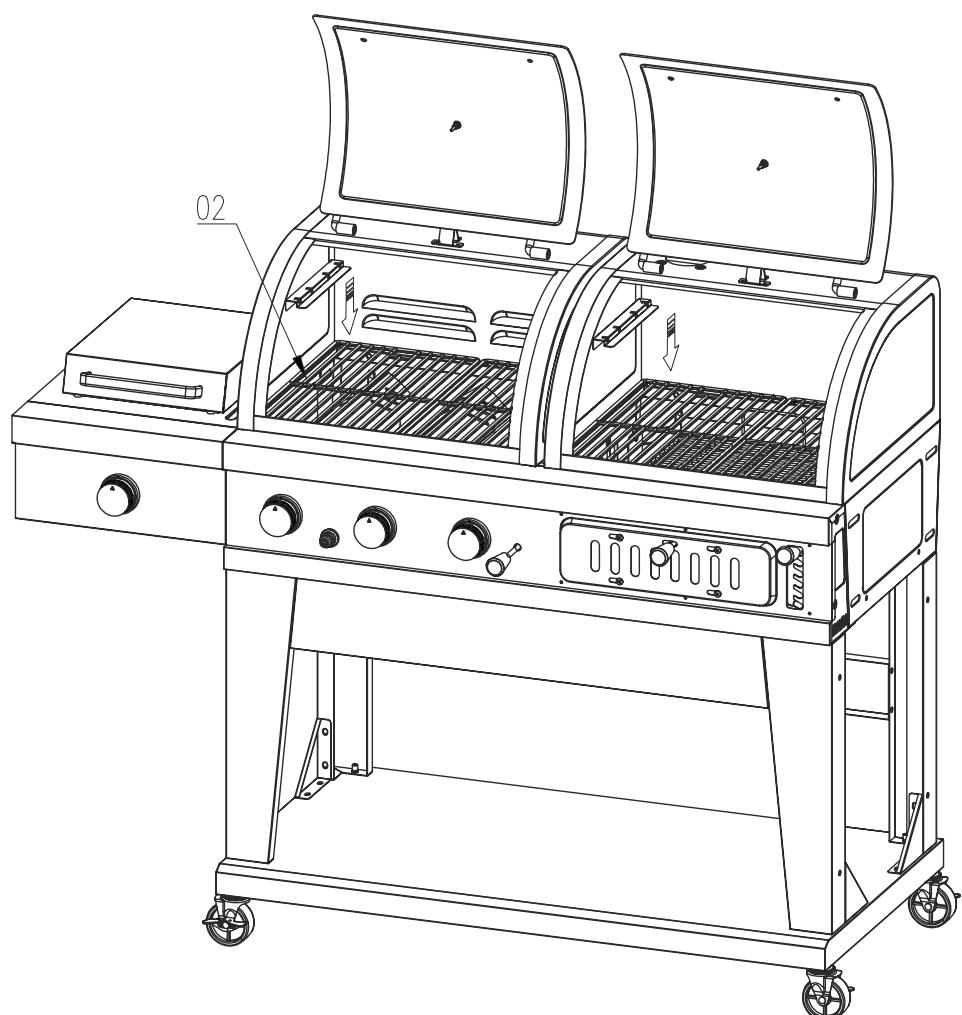
19



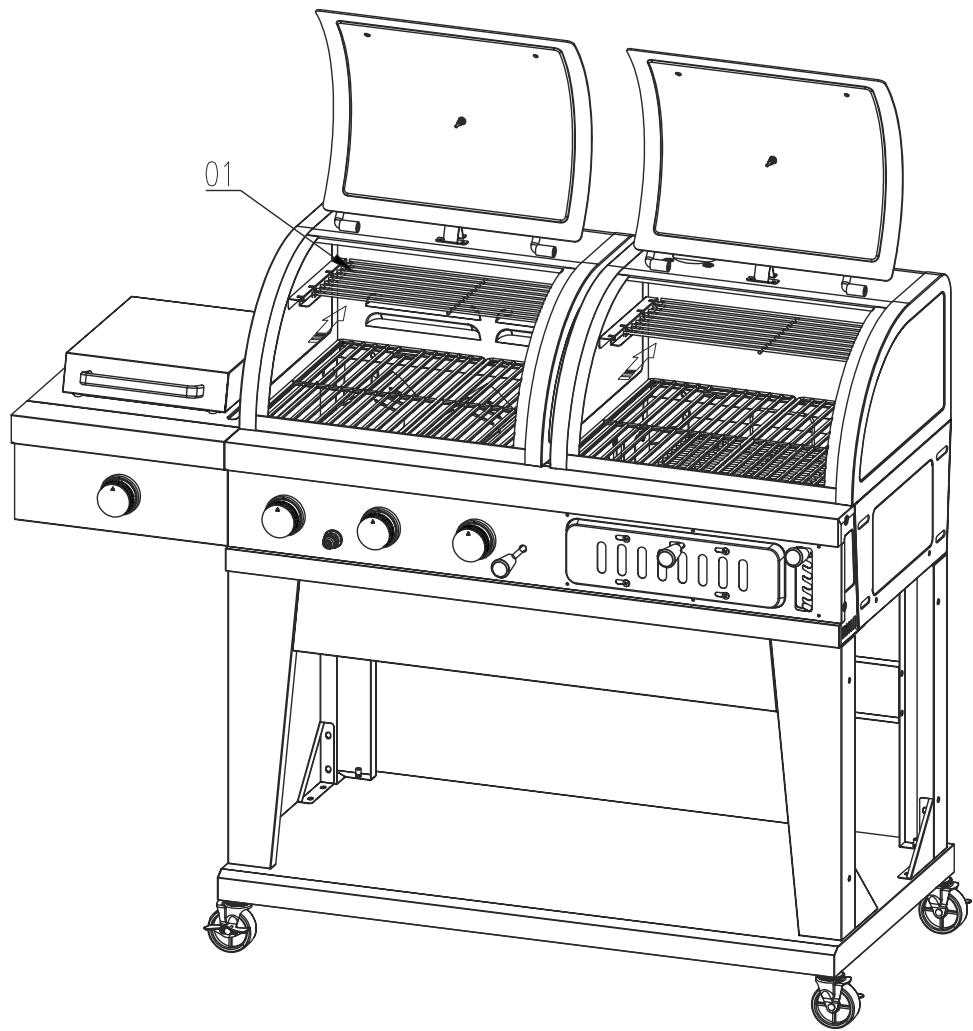
20



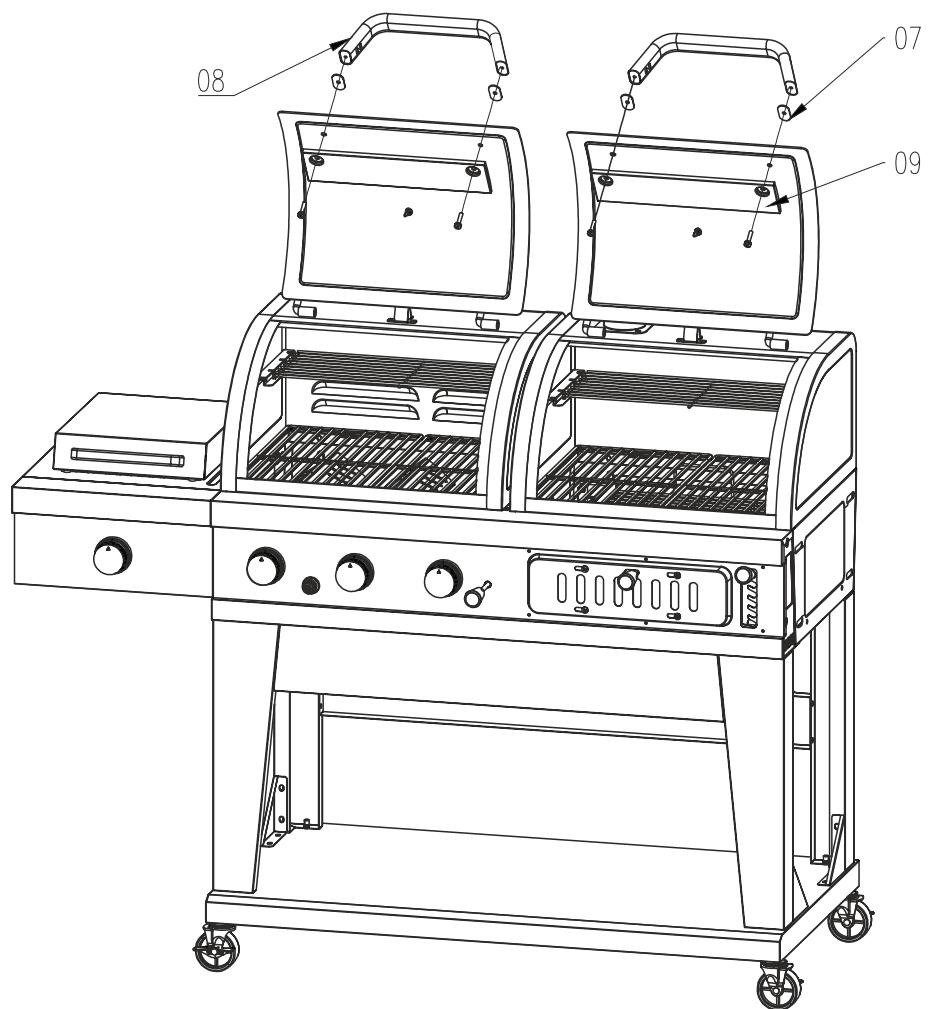
21



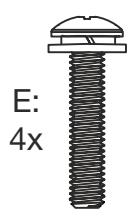
22



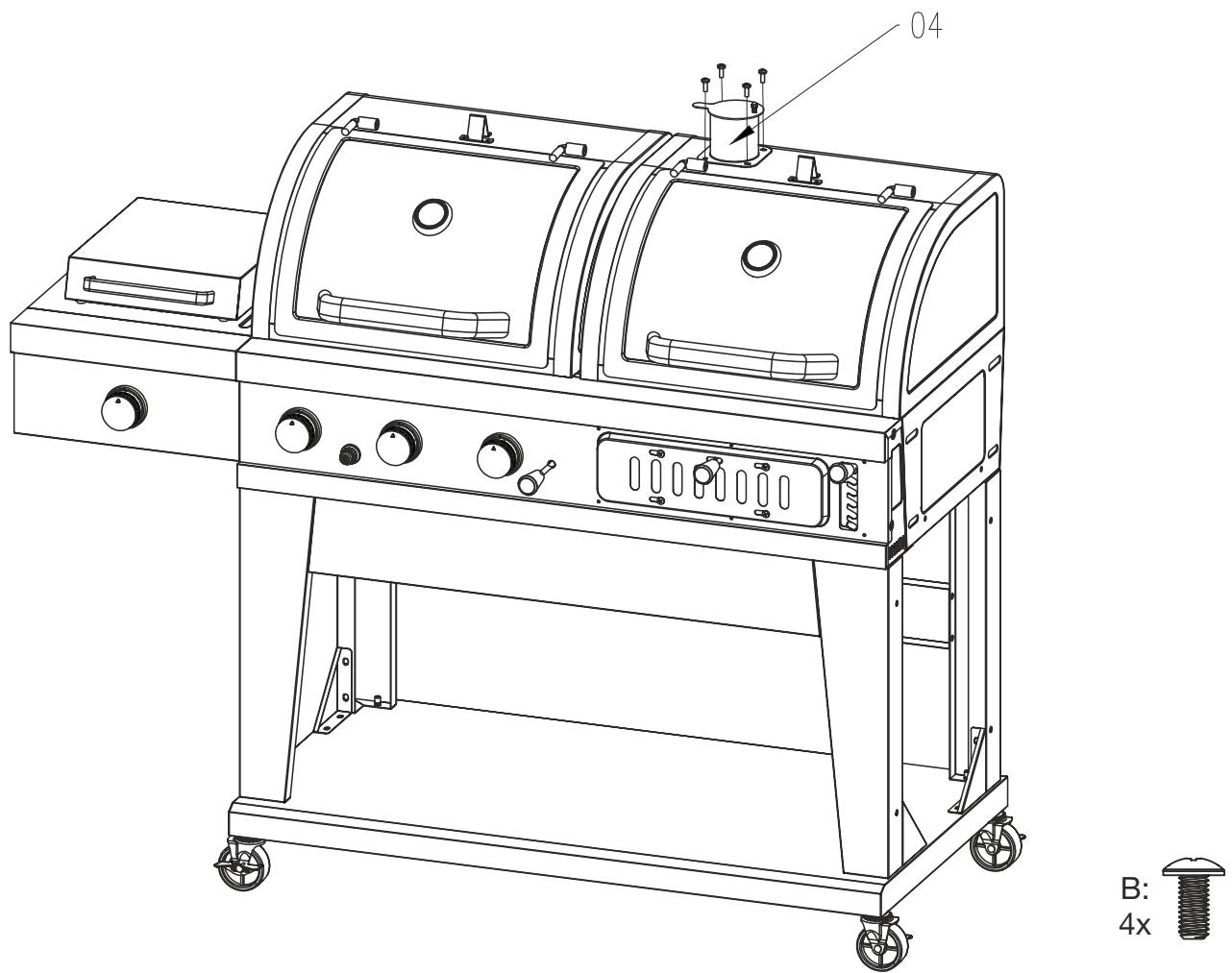
23



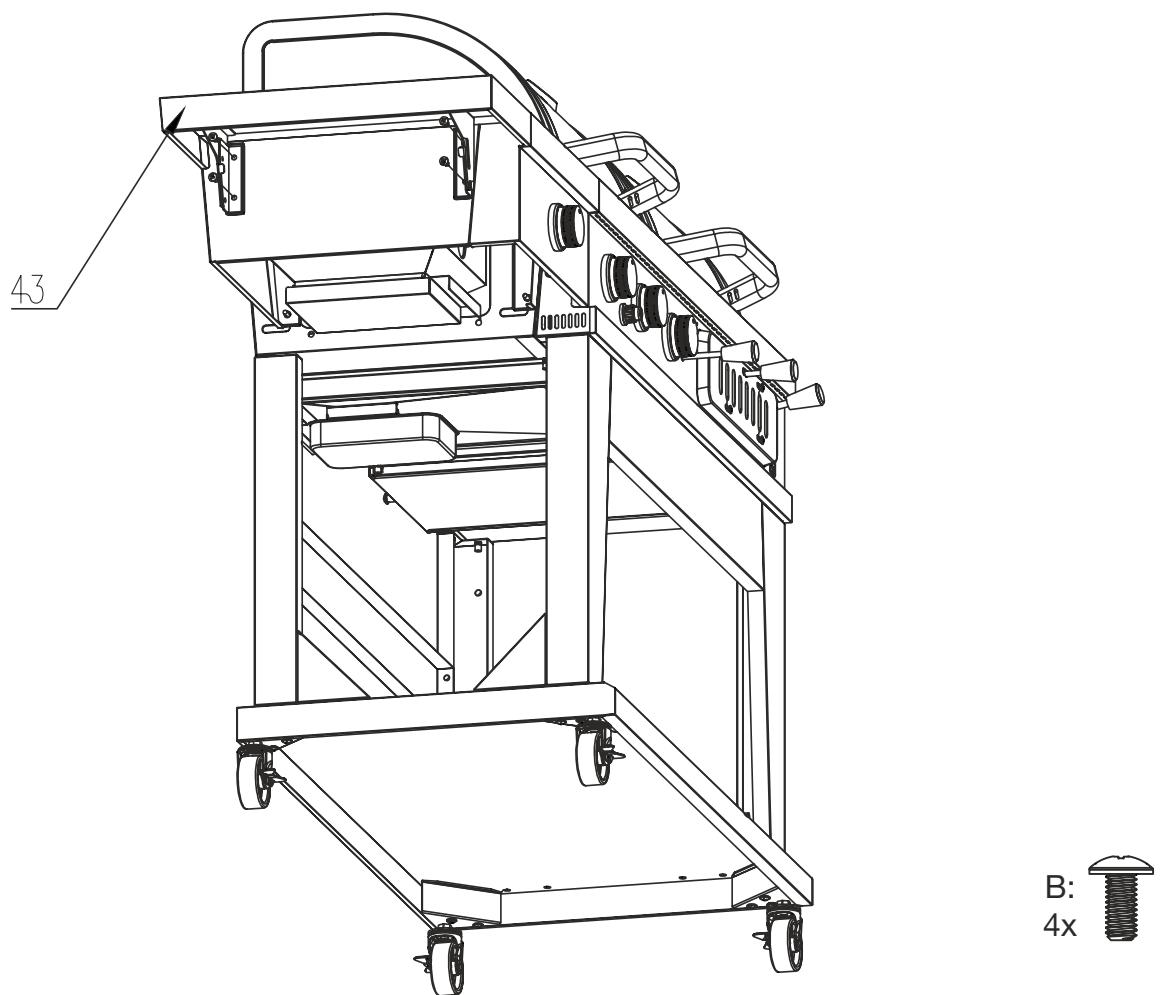
24



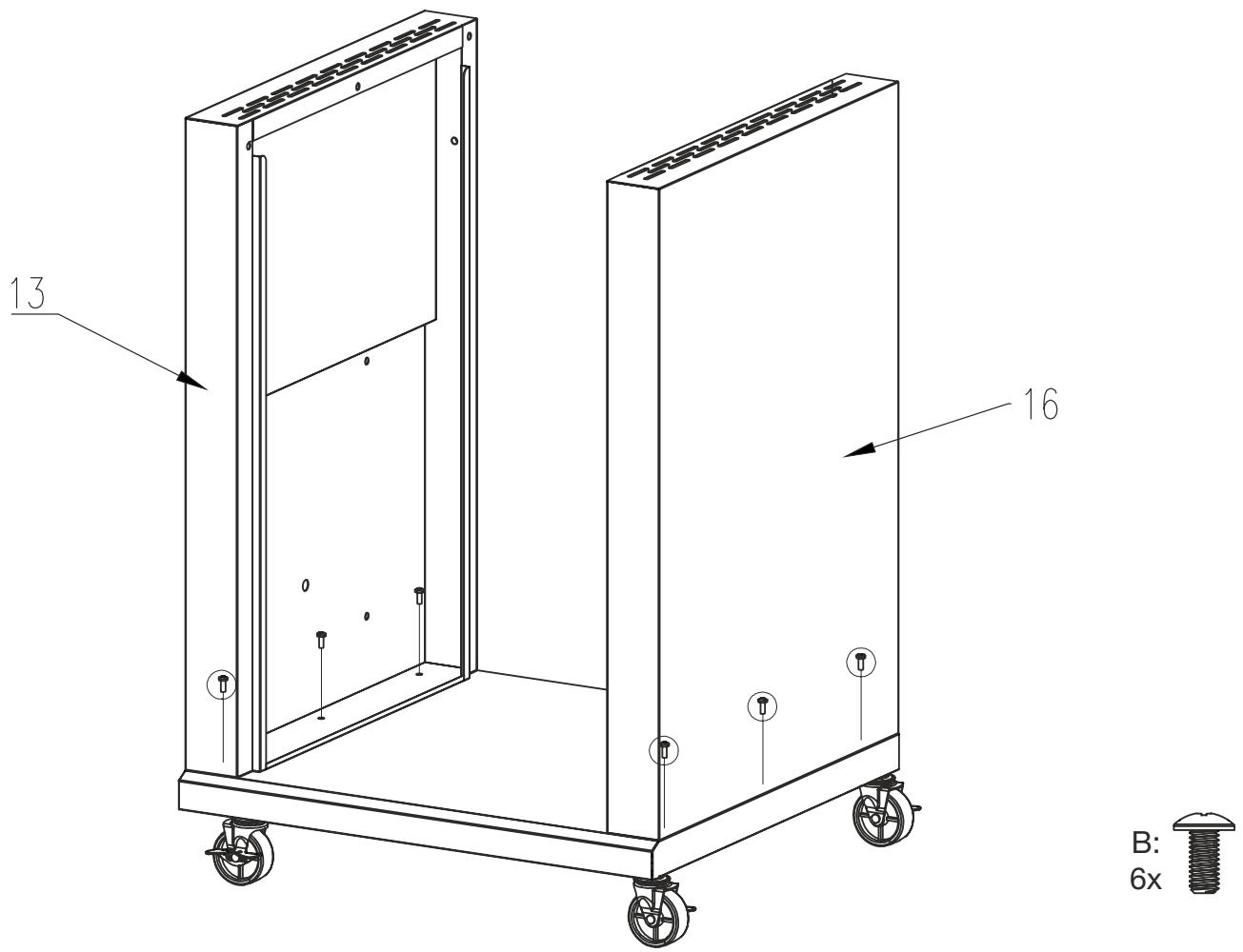
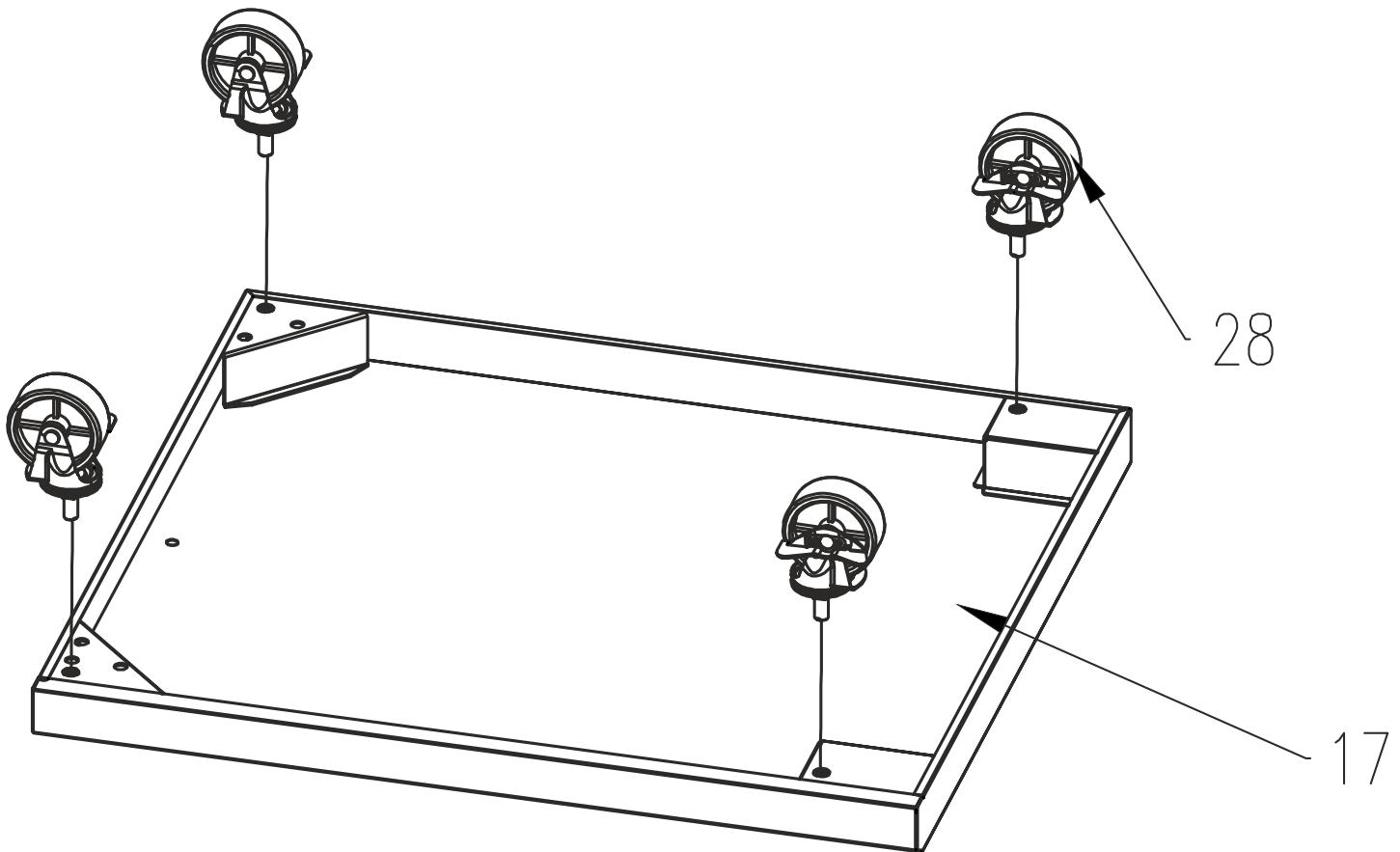
E:
4x

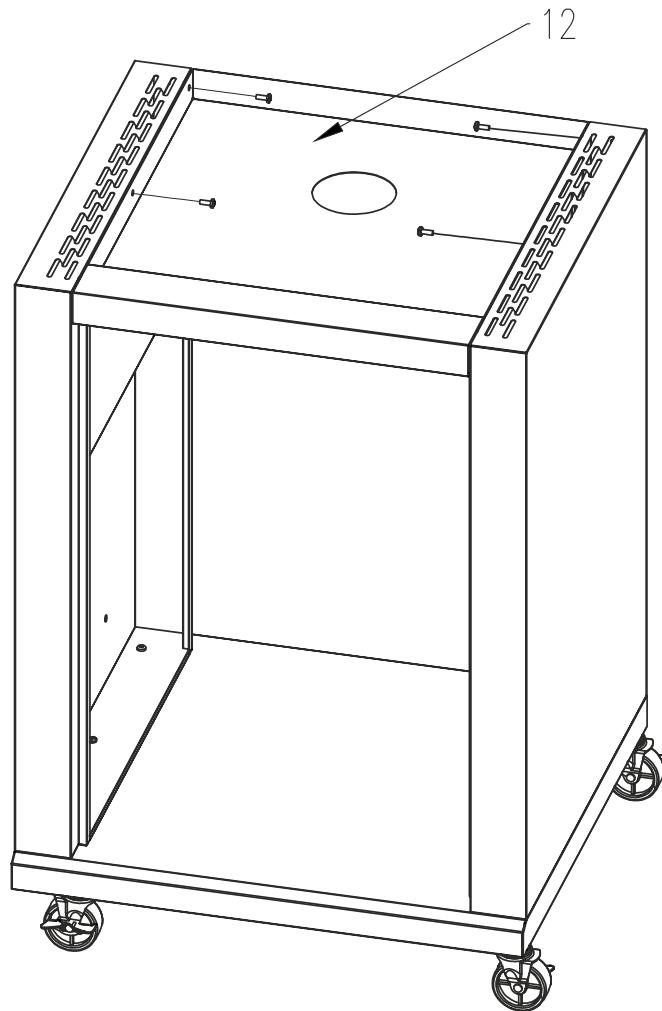


25

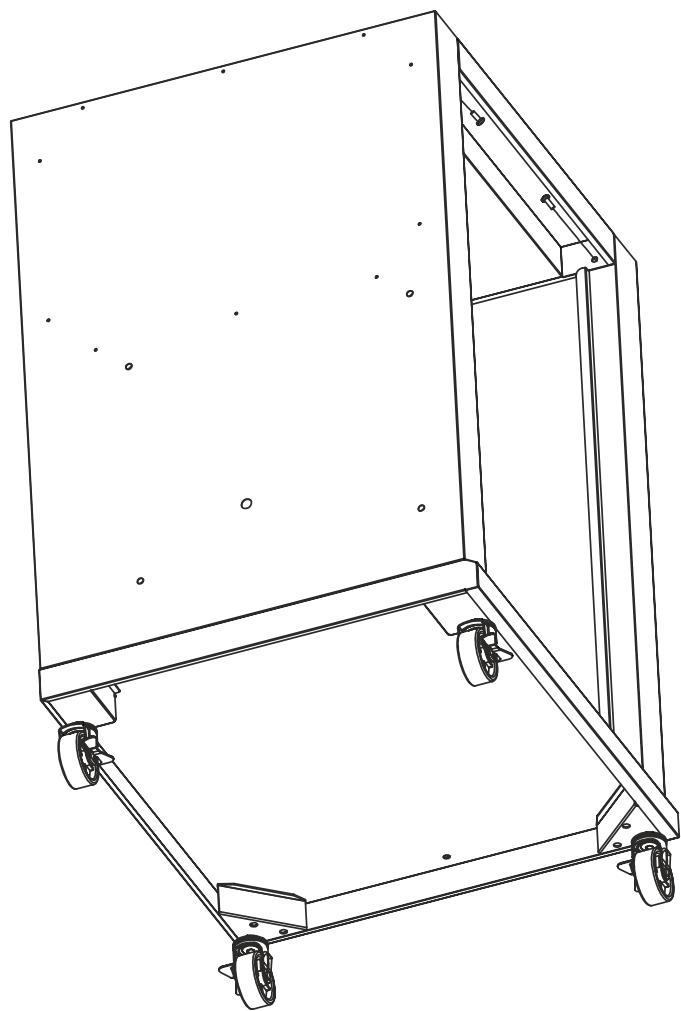


26

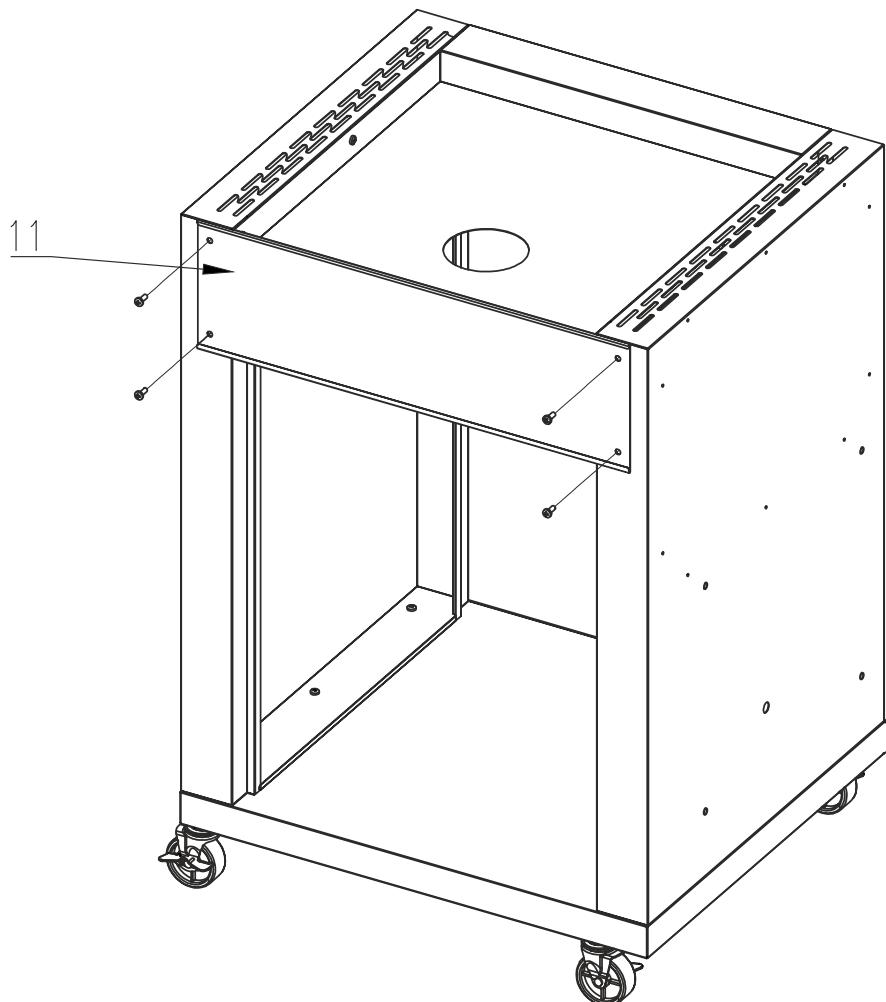




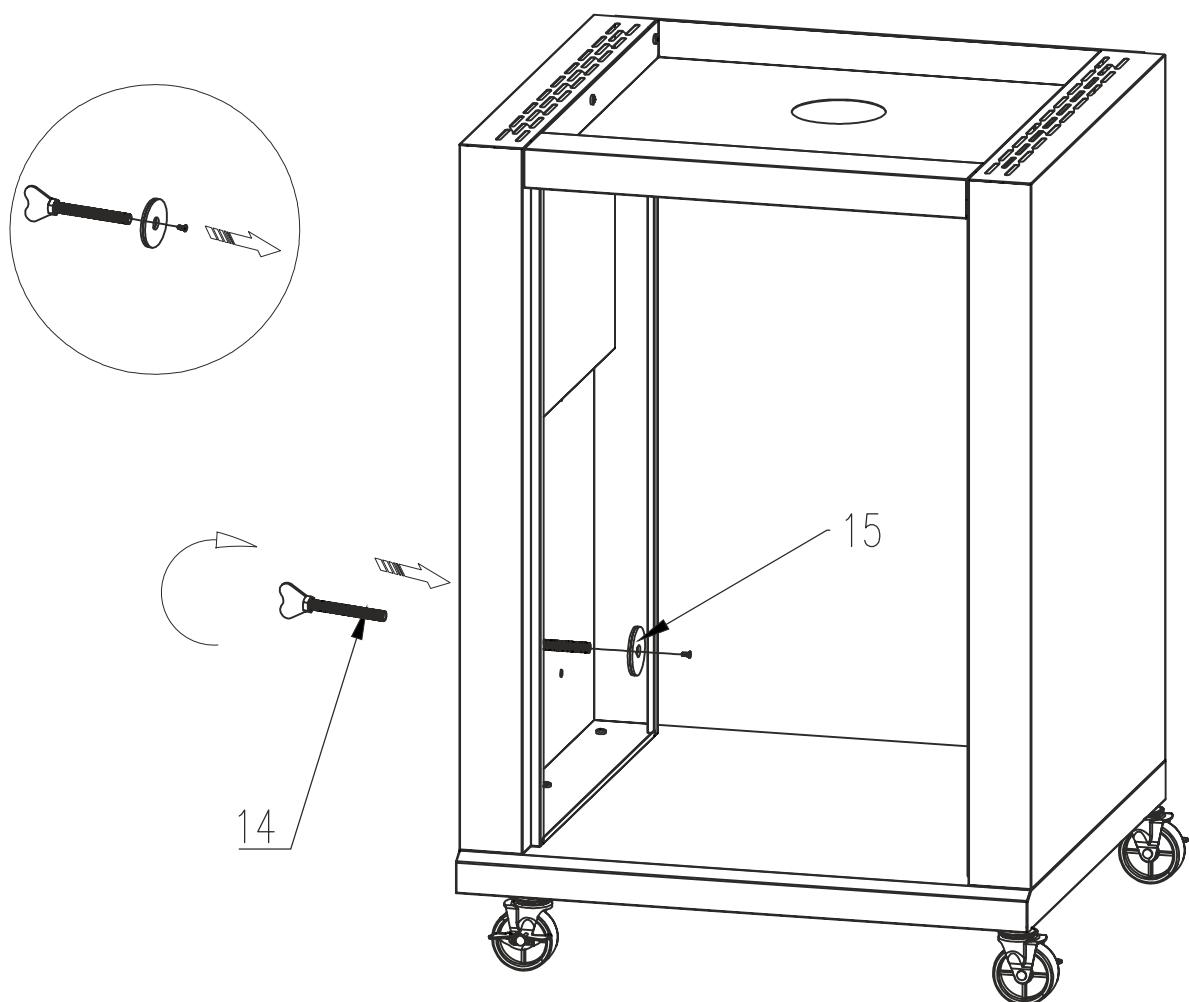
29



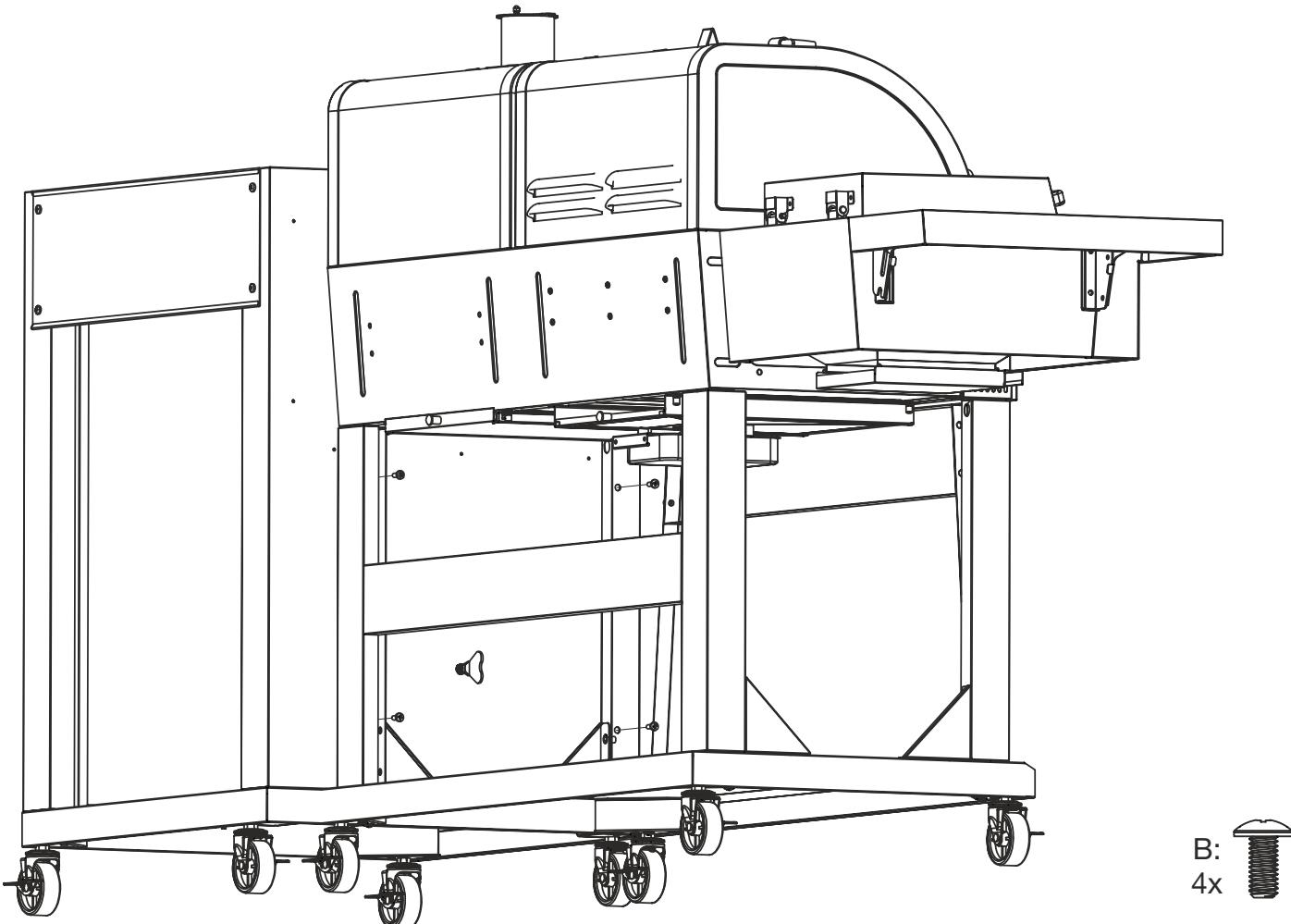
30



31



32



B:
4x

33

9. Vor jeder Inbetriebnahme



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Druckminderer und Schlauch regelmäßig auf Lecks prüfen!



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Verschlissene Gasschläuche unbedingt austauschen!

Der Grill darf nur in Betrieb genommen werden, wenn

- ein nach EN 16129:2013-08 zertifizierter und einwandfreier Gasdruckminderer montiert ist
- ein einwandfreier/unverschlissener flexibler Gasschlauch (max. 150 cm; Anschluss G 1/4") montiert ist
- der Gasschlauch knickfrei und ohne Kontakt zu anderen Komponenten geführt ist

Falls einer dieser Punkte nicht erfüllt ist, müssen Sie von einem Betrieb absehen. Gasdruckminderer und Gasschläuche erhalten Sie im Fachhandel oder bei einem Gaslieferanten. Beachten Sie, dass Sie den Gasschlauch austauschen müssen, wenn dies nationale Bestimmungen und/oder die auf dem Gasschlauch angegebene Gültigkeitsdauer erfordern.



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Gasflasche nicht bei Temperaturen von über 50° C aufbewahren.



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Gasflasche fern von Feuer oder brennbaren Stoffen aufbewahren.

Der Grill darf außerdem nur in Betrieb genommen werden, wenn

- Sie eine unbeschädigte Gasflasche verwenden können
- die Gasflasche der vorgeschriebenen Spezifikation entspricht (Füllmenge 5, 8 oder 11 kg)
- die Gasflasche über ein Schutzventil verfügt

Beachten Sie mögliche nationale Abweichungen in Ihrem Land oder Ihrer Region! Möglicherweise gelten in Ihrem Land oder in Ihrer Region andere oder neuere Bestimmungen als hier aufgeführt.

10. Anschließen der Gasflasche

Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil geschlossen ist (ggf. im UZS drehen, um zu schließen).

Stellen Sie sicher, dass das korrekte Außengewinde vorhanden ist.

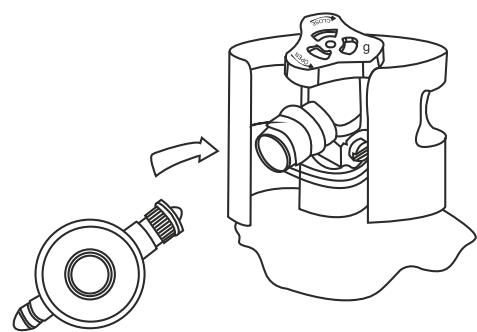
Stellen Sie sicher, dass alle Brenner abgeschaltet sind.

Prüfen Sie Ventilanschluss und Regler auf Schäden und Verschmutzung; ggf. reinigen.

Prüfen Sie den Schlauch auf Schäden oder Verstopfungen; ggf. austauschen.

Stellen Sie sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden (auch beim Tausch der Gasflasche).

1. Um den Druckminderer mit dem Ventil zu verbinden, drehen Sie die Überwurfmutter gegen den UZS. Verwenden Sie hierzu Ihre Hand, da hartes Werkzeug die Überwurfmutter leicht beschädigen kann. Achten Sie auch auf eine vollständige Arretierung der Sicherungsschelle(n).
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil (Drehung gegen den UZS). Tragen Sie nun (vor dem Zünden des Grills) eine Seifenlösung auf den Anschlüssen auf, um etwaige Lecks erkennen zu können.



11. Dichtigkeitsprüfung

Obwohl alle Gasanschlüsse am Grill vor der Auslieferung auf deren Dichtigkeit geprüft werden, kann es dennoch vorkommen, dass Undichtigkeiten bestehen (z. B. aufgrund von Schäden bei Verpackung oder Transport). Es ist daher erforderlich, dass Sie vor der ersten Inbetriebnahme und danach in regelmäßigen Abständen eine vollständige Dichtigkeitsprüfung vornehmen. Ebenso ist die Prüfung immer erforderlich, wenn Sie Gasgeruch feststellen sollten.

Rauchen Sie nicht während der Prüfung.

Die Prüfung muss im Freien erfolgen sowie fern von Zündquellen, wie z. B. Elektrogeräten oder offenen Flammen und Funkenflug.

Alle Flammen müssen erloschen und die Brenner abgeschaltet sein.

Bereiten Sie eine leichte Seifenlösung vor (Seife und lauwarmes Wasser).

Nehmen Sie alle Verbindungen der Anschlüsse ordnungsgemäß vor.

1. Öffnen Sie das Gasflaschenventil (Drehen gegen den UZS) vollständig. Sollte jetzt ein pfeifender Ton zu hören sein, schließen Sie das Ventil sofort wieder, da höchstwahrscheinlich ein Schaden der Anschlüsse vorliegt. Verständigen Sie die Feuerwehr und ggf. einen Techniker für Gassysteme.
2. Überprüfen Sie jede Stelle des gesamten Gasleitungssystems von der Flasche bis zu den Brennern durch Auftragen von etwas Seifenlösung.
3. Bei Blasenbildung liegt eine Undichtigkeit vor. Schließen Sie das Gasflaschenventil (Drehen im UZS) und prüfen Sie, ob die Undichtigkeit behoben werden kann (z. B. ein Anschluss ist nicht vollständig geschlossen und muss lediglich nachgezogen werden). Prüfen Sie die Stelle nun erneut.



GEFAHR! Brand- und Explosionsgefahr! Die Prüfung auf Lecks muss sehr gewissenhaft erfolgen. Werden Lecks übersehen, kann es im Betrieb zu unkontrollierbaren Bränden kommen und ernsthafte Personen- oder Sachschäden können die Folge sein.

12. Platzierung und Lagerung des Gerätes

Der Grill muss so platziert werden, dass:

- Kinder und Haustiere nicht in Kontakt damit kommen können
- Dieser nicht in bzw. unmittelbar an Gängen, Wegen, stark frequentierten Bereichen steht
- Dieser keiner zu starken Witterung ausgesetzt ist (z. B. starke Winde, Schnee)
- In der unmittelbaren Umgebung nicht die Gefahr besteht, zu stolpern oder zu stürzen
- Dieser auf einer nicht brennbaren, ebenen, festen, stabilen, rutschsicheren Fläche steht
- Keine baulichen Strukturen in der Nähe (Umkreis ca. 3 Meter) sind
- Sie diesen zu jedem Zeitpunkt während des Betriebs genau überwachen können
- der Gasschlauch nach dem Anschließen nicht verdreht wird; der Gasanschluss befindet sich links am Gerät, sodass Sie die Gasflasche auch links vom Gerät aufstellen sollten

Die Lagerung des Grills erfordert, dass dieser:

- vollständig abgekühlt und (ggf.) abgetrocknet ist
- gereinigt wurde
- von der Gasflasche getrennt/separat gelagert wird

Beachten Sie, dass eine Lagerung des Grills in (gänzlich) geschlossenen Räumen und in Außenbereichen unzulässig ist.

13. Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Reinigen Sie den Grillrost gründlich mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm o.ä.
- Bestreichen Sie alle Oberflächen des Grills mit etwas Speiseöl.
- Schichten Sie in der Kohlenwanne des Holzkohlegrill eine kleinere Menge an Holzkohlen auf.
- Entzünden Sie die Feuer (siehe nachfolgender Absatz) und schließen Sie den Deckel.

- Entzünden Sie die Brenner des Gasgrills (siehe nachfolgender Abschnitt), stellen Sie mittlere Leistung ein und schließen Sie den Deckel.
- Lassen Sie das Feuer min. 30 Minuten lang bei mäßiger Hitze von ca. 150°C brennen.
- Bestreichen Sie auch die Grillroste mit etwas Speiseöl und setzen Sie diese bei ca. 150°C ein.



VORSICHT! Starke Rauchentwicklung!

Achten Sie darauf, dass Sie bei diesem Arbeitsschritt keine z. B. Nachbarn belästigen. Halten Sie sich selbst und andere vom auftretenden Rauch fern.

Das Einbrennen des Grills kann auch nach Wunsch wiederholt werden. Bei einer z. B. jährlichen Durchführung kann die Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit des Grills positiv beeinflusst werden.

Anzünden eines Feuers (Holzkohlegrill):

- Verwenden Sie zum Anzünden keinen Spiritus, Benzin o.ä. (Verbrennungs-/Sachschädengefahr!)
- Schichten Sie die Kohlen zu einem pyramidenförmigen Haufen auf (die Kohlen müssen der Norm EN 1860-2 entsprechen)
- Tragen Sie eine geeignete Anzündhilfe auf (diese muss der Norm EN 1860-3 entsprechen).
- Lassen Sie die Anzündhilfe kurz einwirken (ca. 1 Minute) und entzünden Sie diese.
- Nach ca. 30 Minuten sollte sich eine helle Ascheschicht auf den Kohlen gebildet haben. Verteilen Sie nun die Kohlen gleichmäßig in der Kohlenwanne. Erst jetzt können Sie sicher Speisen auf dem Grill garen!
- Fetten Sie den Grillrost leicht ein und setzen Sie diesen in den Grill ein.

Zünden der Brenner (Gasgrill und Infrarotbrenner):

1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie alle Brennerregler auf die Stellung OFF.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil (Drehen gegen den UZS).
3. Drehen Sie einen Regler gegen den UZS zur Position MAX.
4. Drücken und halten Sie den Zündknopf bis der Brenner zündet.
5. Stellen Sie nun mittels des Drehreglers die gewünschte Brennerleistung ein.
6. Bei Bedarf den zweiten Brenner durch Wiederholen der Schritte 3 und 4 zünden.

Grilltipps:

- Der Garzustand von Fleisch (z. B. durchgebraten, medium) wird auch durch die Fleischstärke beeinflusst. Ein sehr dünnes Stück Fleisch wird somit sehr viel schneller eine bestimmte Temperatur erreichen, als es den Anschein haben mag - bei einem sehr dicken Fleisch gilt das Gegenteil. Dies ist analog auf alle Arten von Speisen anwendbar.
- Im Allgemeinen erfordern Speisen mit langer Garzeit eine niedrigere Hitze (= niedrigere Brennerleistung), während Speisen mit kurzer Garzeit auch auf starker Flamme zubereitet werden können.
- Verwenden Sie Spachtel oder eine Grillzange. Bei Verwendung von Gabeln, Spießen etc. wird das Gargut „verletzt“ und es treten Säfte aus, wodurch die Speisen austrocknen.
- Würzen Sie Fleisch und Fisch nicht vor dem Garvorgang (oder, falls aus geschmacklichen Gründen erforderlich, so wenig und kurz vor Grillbeginn wie möglich). Salz entzieht dem Fleisch/Fisch Wasser und macht diese zusätzlich zäh; Pfeffer verbrennt bei höheren Temperaturen und hinterlässt einen unangenehmen Geschmack.
- Eine gute Faustregel, um den Garfortschritt von Fleisch oder Fisch festzustellen, ist es, die Oberseite des Gargutes zu beobachten: Treten Säfte aus, hat die Hitze das Gargut zu etwa 2/3 durchdrungen.
- Beim Grillen von Fleisch kann es sinnvoll sein, überschüssiges, nicht benötigtes Fett vor dem Garen zu entfernen. Dies vermindert das Risiko von herab tropfendem Fett und reduziert so Verschmutzungen.

- Tauen Sie Fleisch/Fisch nicht bei Raumtemperatur oder in der Mikrowelle auf, sondern über Nacht im Kühlschrank. Die Speisen dürfen dabei nicht im Tauwasser stehen - Einwickeln mit Küchenpapier hilft.
- Waschen Sie immer nach dem Kontakt mit rohem Fleisch/Fisch Ihre Hände, verwendetes Geschirr/ Werkzeug und den Arbeitsbereich mit Seife und heißem Wasser.
- Trennen Sie strikt rohes/n Fleisch/Fisch von anderen Lebensmittel (Kontaminationsgefahr!). Garen Sie Ihre Speisen immer mindestens bis zur allgemein empfohlenen Kerntemperatur oder, falls abweichend, bis zur Empfehlung des Verkäufers. Orientieren Sie sich dabei am jeweils höheren Wert.
- Richtwerte zu sicheren Kerntemperaturen verschiedener Fleisch/Fischprodukte lauten wie folgt:
 - > Schwein ca. 75°C (Lachs-, Schinkenteile vereinzelt auch ab 65°C)
 - > Rind ca. 55°C (vereinzelt ab 80-85°C, wie z. B. Brust)
 - > Kalb ca. 70°C
 - > Lamm ca. 75°C
 - > Geflügel ca. 80°C (aufgrund Salmonellengefahr individuell beim Metzger beraten lassen!)
 - > Fisch ca. 60°C (aufgrund Salmonellengefahr individuell beim Fischhändler beraten lassen!)



VORSICHT! Missachtung der Grundsätze guter Küchenhygiene kann zu Lebensmittelvergiftung oder anderen Krankheitsbildern führen. Auch die Infektion mit gesundheitsschädlichen Erregern aus den Speisen ist bei ungenügender Garzeit möglich.

14. Pflege und Reinigung

Es wird empfohlen, den Grill nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies erhöht dessen Lebensdauer erheblich.



GEFAHR! Verbrennungsgefahr!
Nach dem Gebrauch den Grill vollständig abkühlen lassen.



GEFAHR! Gesundheitsgefahr!
Der Grill steht in Kontakt zu Lebensmitteln - keine chemischen Reiniger!

Reinigen der Brenner:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Grill.
2. Nehmen Sie den Gasverteiler ab.
3. Begutachten Sie mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der Brenner.
4. Befreien Sie mit einem Draht die Öffnungen an den Enden der Brenner und die Ventildüsen von Verschmutzungen. Reinigen Sie zudem die Außenseite der Brenner mit einer Stahlbürste.

Reinigen der Roste:

Mit einer geeigneten Bürste groben Schmutz entfernen. Anschließend mit einer Bürste oder Schwamm und reichlich Wasser abspülen und sehr gut abtrocknen. Nicht an der Luft trocknen lassen und keine Seife o. ä. verwenden, da dies die (gusseisernen) Roste dauerhaft unbrauchbar machen kann!

Reinigen der Oberflächen:

Oberflächen mit einem feuchten (klares Wasser) Tuch abwischen. Optional kann auch eine dünne Schicht Speiseöl, z. B. mit etwas Küchenpapier, auf den Oberflächen aufgetragen werden.

Spinnen und Insekten:

Ihr Grill wird, wie alle Gegenstände im Freien, ein Ziel für Spinnen und Insekten werden. Diese nisten sich vorwiegend im Bereich des Brennerrohres ein, wodurch der Gasfluss gestört oder blockiert wird. In der Folge könnte Gas auf unerwünschtem Wege aus dem Leitungssystem entweichen, v. a. aus den Brennerluftöffnungen, und einen Brand hinter dem Bedienfeld verursachen. Im Ernstfall könnten Sie somit auch nicht mehr die Brenner steuern.

Achten Sie beim Überprüfen der Brenner daher immer auch sorgfältig auf Spinnen-/Insektenbefall.



ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden!

Verstopfte oder blockierte Brenner sorgen für einen schlechten Gasfluss und eine schlechte Verbrennung mit höherem Gasverbrauch. Auch kann verstärkter Verschleiß auftreten.

15. Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG(EN)
Brenner zündet/n nicht	Zünder gestört/defekt	Zünder ersetzen, reparieren
	Kabel des Zünders locker/gelöst	Korrekte Verkabelung und Kontakt mit Zünder wiederherstellen
	Brenner(lufteinzug) blockiert	Einzüge freilegen, Brenner reinigen
	Kurzschluss am Zünder	Kabel zum Zünder auf Schäden prüfen, ggf. instandsetzen oder austauschen
Flammen gelb/orange, sowie Gasgeruch	Brenner(lufteinzug) blockiert	Einzüge freilegen, Brenner reinigen
	unvollständige Verbrennung	Austausch des Brenners notwendig
Flammen schwach trotz Einstellung höchster Leistung	Gasfluss zu gering	Korrekte Führung des Gasschlauches ohne Knicke oder Biegungen wiederherstellen
	Brenner(lufteinzug) blockiert	Einzüge freilegen, Brenner reinigen
	Gasdruck zu niedrig	Gasflaschenventil vollständig öffnen, Gasflasche prüfen, Füllstand der Gasflasche prüfen
Stichflammen	Herabtropfendes Fett	Überschüssiges Fett vor dem Garvorgang abschneiden
	Zu hohe Temperatur	Temperatur reduzieren
	Fett in Auffangschale verbrennt	Auffangschale entleeren/ reinigen
Flammenabriß	Zu starker Wind	Windgeschützter Bereich aufsuchen, Grill drehen
Flammenrückschlag	Brenneranschluss blockiert	Brenneranschluss freilegen oder reinigen
Gas entweicht an bzw. im Bereich der Gasflasche	Anschlussfehler Druckminderer, Anschluss Druckminderer lose, Dichtung defekt/verschlissen	(Gasventil schließen) Druckminderer abnehmen, Zustand der Dichtung prüfen, ggf. austauschen. Druckminderer sorgfältig anschließen, auf korrekten Verschluss achten
Flammen springen nicht auf andere Brenner über	Verteiler blockiert (meistens durch Speisereste oder Fettrückstände)	Verteilerrohr reinigen und ausbürsten

16. Umwelt und Entsorgung



Diese Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und ist recyclebar.
Die Entsorgung kann bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle erfolgen.



Entsorgen Sie den Grill auf keinen Fall im normalen Hausmüll! Die Entsorgung darf nur bei zugelassenen Entsorgungsbetrieben oder einer Entsorgungseinrichtung Ihrer Kommune erfolgen.
Beachten Sie alle geltenden Vorschriften, kontaktieren Sie im Zweifel hierzu Ihren örtlichen Entsorgungsträger.

17. Service

Bei Fragen und Problemen können Sie sich selbstverständlich gerne an den Service wenden. Unabhängig davon sollten Sie den Grill ca. einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen und warten lassen.
Unser Servicekontakt lautet wie folgt:

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705-12
Fax: +49 (0) 9174 / 9705-10
E-Mail: kundendienst@artegruppe.de

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

18. Inverkehrbringer und Hersteller

Inverkehrbringer:

ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Deutschland, E-Mail: zentrale@artegruppe.de

Hersteller Grill:

Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO.,LTD
No.7 Jingui South Road Xicheng street, Yongkang City, Zhejiang, VR China

Hersteller Kühler:

Ningbo Hicon International Industry Co., Ltd.
South of 4th Binhai Road, Hangzhou Bay New Zone, Ningbo, Zhejiang, 315336, VR China

19. Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt alle geltenden europäischen und nationalen Richtlinien und Verordnungen. Primär ist für Gasgrills die Gasgeräteverordnung ("GAR") anwendbar.
Deren Einhaltung wird durch die CE-Kennzeichnung bestätigt.
Alle Erklärungen dazu sind beim Hersteller hinterlegt.



20. Gewährleistung/Garantie

Beachten Sie für Details zur Garantie die beiliegende Garantiekarte.