

Gasgrill Kingman 4 Built-In

Montage- und Betriebsanleitung



Art.-Nr.: 814535
Typen-Nr.: HAB-061-401-AB-S004.20

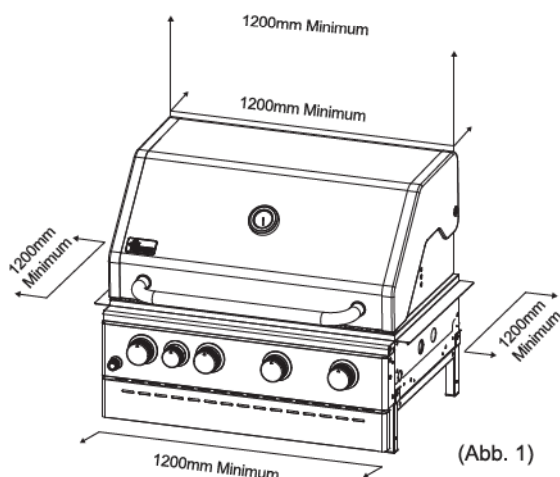
Inhaltsverzeichnis

Stellplatz Ihres Gasgrills	3
Das Anschließen der Gasflasche	3
Warnhinweise	4
Montage von Schlauch und Druckregler	4
Der Schlauch und der Druckregler	5
Gasschlauch - Beschreibung	5
Geeignete Gasflaschen	5
Sicherheitshinweise: Gasflasche	6
Kontrolle in Bezug auf undichte Stellen vor dem Gebrauch des Gasgrills..	6
Was sind Propangas/Butangas?	6
Sind alle Flüssiggase gleich?	6
Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas vom Naturgas?	7
So zünden Sie Ihren Grill an	7
Manuelle Entzündung	8
Seitenbrenner	8
Instruktionen Hinterbrenner	8
Die Benutzung Ihres Gasgrills	9
Die Pflege Ihres Gasgrills	11
Reinigung des blockierten Gasbrenner-Venturi.....	13
Fehlerbehebung	14
DO'S and DON'TS	15
Explosionszeichnung	16
Montage durchführen.....	17
Liste der Ersatzteile	24
Servicecenter	27

Stellplatz Ihres Gasgrills

Wichtig - Gasgrills müssen in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Produzenten, örtlichen Regeln für den Umgang mit Gas und örtlichen Bauvorschriften installiert werden.

Überlegen Sie sich sorgfältig, wo Sie Ihren Gasgrill aufstellen möchten. Der Gasgrill darf nicht unter oder auf brennbare Materialien gestellt werden. Zu brennbaren Materialien an ALLEN Seiten des Gasgrills einen Mindestabstand von 1200mm (48“) einhalten. Zu brennbaren Materialien an der OBERSEITE des Gasgrills einen Mindestabstand von 1200mm (48“) einhalten (Abb. 1).



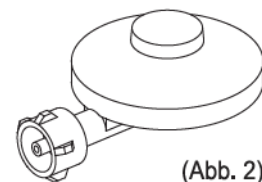
- Nicht in Garagen, auf Veranden, in überdachten Durchgängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Bereichen benutzen.
- Nicht in Freizeitfahrzeugen benutzen.
- Während des Betriebs immer für ausreichende Luftzirkulation rundum den Gasgrill sorgen.

Das Anschließen der Gasflasche

Es gibt zwei verschiedene Typen Gas, Butan- oder Propangas, die Sie verwenden können für Ihren Gasgrill abhängig davon wo Sie wohnen. Beide werden in Gasflaschen geliefert.

Diese Gasflaschen sollen auf einem nicht-entflammaren ebenen Boden sicher stehen, grenzend an Ihren Gasgrill (Abb. 1). Die Verbindung zwischen der Gasflasche und dem Gasgrill wird mit einem Regler hergestellt (Abb. 2).

Es ist wichtig, dass Sie jeweils den für Ihre Sorte Gas geeigneten Druckregler verwenden. Lassen Sie sich durch Ihren Gaslieferanten über den richtigen Druckregler informieren. Verwenden Sie diesen Gasgrill niemals ohne Gasdruckregler.



Folgende Gasdrücke sind nur eine Anleitung:

Modell:	HAB-061-401-AB-S004.20	
Bezeichnung Nr.:	KINGMAN 4 Built-In	
Produkt-Identnr.:	0359CO1365	
Art.-Nr.:	814535	
Brenner Qn. Hs	16.0 kW	
Anschlusswert	ca. 1165 g/h	
Hintere Brenner Qn. Hs	3,5 kW	
Anschlusswert	ca. 255 g/h	
Gesamtwärmezufuhr	19.5 kW (ca. 1420 g/h)	
Gasart:	Propan G31/Butan G30	
EG Länder	Kategorie	mbar
AT,DE	I3B/P	50

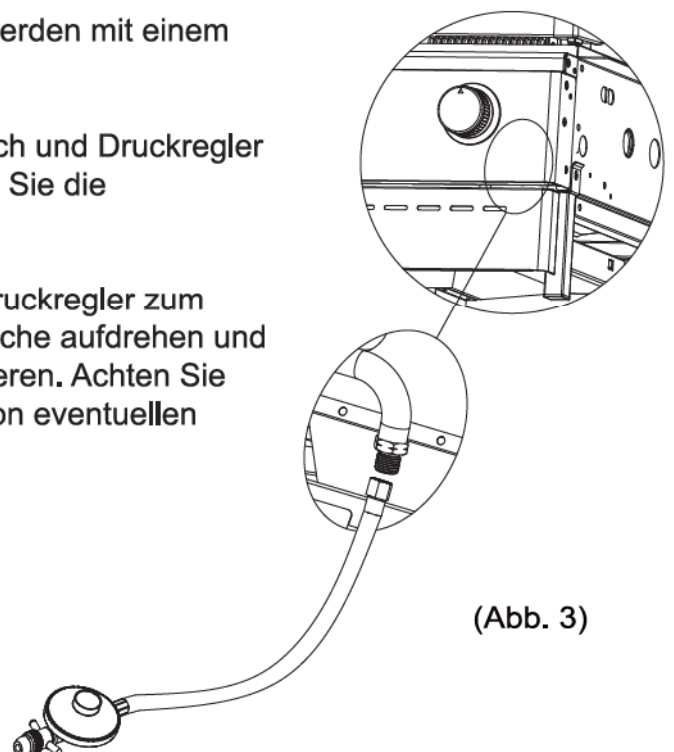
Warnhinweise

- Vor Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung lesen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts lagern.
- Den Gasgrill nur im Freien verwenden.
- Kindern nicht gestatten, das Gerät zu bedienen.
- Manche Teile können sehr heiß werden, Kinder vom Gerät fernhalten.
- Jede Manipulation am Gerät kann gefährlich sein.
- Den Gasgrill während des Betriebs nicht verrücken.
- Die Gasflasche nach Gebrauch zudrehen.
- Die vom Hersteller verschlossenen Teile dürfen nicht durch den Benutzer manipuliert werden.
- Das Typenschild mit den technischen Angaben des Gasgrills befindet sich auf der Seitenwand des Gasgrills.
- Kein Benzin und keine brennbaren Gase, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts lagern oder benutzen.
- Keine leeren oder gefüllten Vorratsflaschen unter oder neben dem Gasgrill lagern.
- Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Risse, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren.
- Bei Schäden oder wenn nationale gesetzliche Bestimmungen das erfordern den Gasschlauch austauschen.
- Gasgrill niemals entzünden, wenn Haube oder Deckel geschlossen sind.
- Niemals während des Entzündens über den Grill beugen.
- Hitzebeständiges Grillzubehör und isolierende Grillhandschuhe sind beim Grillen zu empfehlen.
- Niemals den Gasdruckregler oder die Gasverteilereinheit ändern oder modifizieren.

Montage von Schlauch und Druckregler

Schlauchanschlussstück befestigen- für Deutschland, Österreich, die Schweiz (Abb. 3):

- Die einzelnen Elemente der Mehrfachverbindung werden mit einem $\frac{1}{4}$ " BSP Außengewinde befestigt.
- Mithilfe eines Schraubenschlüssels werden Schlauch und Druckregler an den Gasgrill angepasst. Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungstücke nicht zu fest anziehen.
- Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/ Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, die Gasflasche aufdrehen und Verbindungselemente auf undichte Stellen kontrollieren. Achten Sie darauf, dass Sie sich während dieses Vorganges von eventuellen Zündquellen fernhalten.

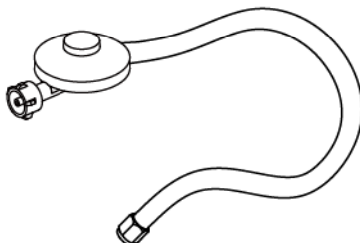


(Abb. 3)

Der Schlauch und der Druckregler (Abb. 4)

- Müssen für LPG Gas geeignet sein.
- Müssen oben stehendem Druck widerstehen können.
- Der Schlauch darf nicht länger als 1000mm (39“) sein.
- Vor dem Anschließen des Schlauches, das Verbindungsstück und die Gummiringe kontrollieren. Bei etwaigen Anzeichen von Sprüngen, Rissen oder Verschleiß muss der Schlauch ausgetauscht werden.
- Während des Gebrauchs den Schlauch nicht quetschen, biegen oder verdrehen.

Achtung: Schlauch und Druckregler.
Abbildung dient nur zu
Demonstrationszwecken



(Abb. 4)

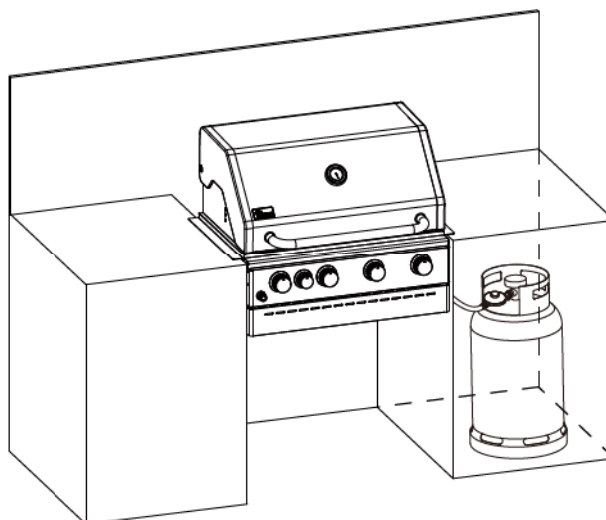
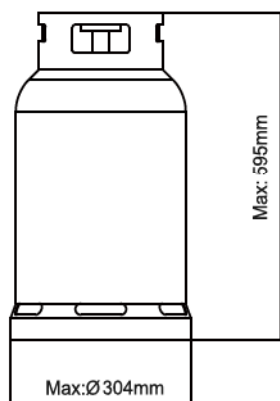
Gasschlauch - Beschreibung

DE/AT – PVC Schlauch nach EN 16436-1 2014 class 2 ID6.3 x 3.5mm,
1/4" LH Messinggewindebuchse. Länge 0.8m.

Geeignete Gasflaschen

Es gibt viele unterschiedliche Flaschengrößen.
Auf der Abbildung ist die maximale Flaschengröße zu sehen.

Kapazität der Gasflasche: max. 10,5 kg
Höhe der Gasflasche: max. 595 mm
Durchmesser der Gasflasche: max. 304 mm



Standort der Gasflasche

Platzieren Sie den Zylinder im Inneren des Gehäuses.

Stellen Sie sicher, dass es keine Knicke im Gasschlauch gibt.

Der Gasschlauch darf höchstens 1 m lang sein.

Sicherheitshinweise: Gasflasche

- Wenn Sie die Gasflasche austauschen, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Nicht rauchen wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Lagern Sie Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen.
- Lagern Sie Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen, von direkter Hitze fernhalten.
- Die Gasflasche können Sie entweder rechts aufstellen, mit dem mitgelieferten Haken, oder auf einem nicht-entflammaren ebenen Boden aufstellen, grenzend an Ihren Gasgrill.
- Die Gasflasche immer senkrecht hinstellen.
- Schließen Sie den Gashahn, wenn der Gasgrill nicht benutzt wird und verwenden Sie, wenn vorhanden, einen Sicherheitsverschluss, um eventuelle Leckagen zu vermeiden.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.
- Tauschen Sie die Gasflasche nur in gut ventilierten Bereichen aus. Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie sie von einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen lassen oder umtauschen. Dort wird die Gasflasche bis 85 Vol.-% betankt, damit der Druck bei Temperaturerhöhungen nicht zu hoch wird.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf die Flasche aufgeprägt.

Kontrolle in Bezug auf undichte Stellen vor dem Gebrauch des Gasgrills

Wichtig: Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um zu überprüfen, ob es undichte Stellen an den Verbindungsstücken gibt. Wenn Sie Gas riechen, Gasflasche sofort zudrehen.

Wenn Sie den Gasgrill in Betrieb nehmen, zu Beginn einer neuen Saison oder wenn Sie die Gasflasche ausgetauscht haben, müssen Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin kontrollieren.

Vorgang:

- Gasflasche aufdrehen
- Drehen Sie alle Regelschalter in die **●off**-Position.
- Tragen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssigem Reinigungsmittel und einem Teil Wasser auf alle Gasverbindungsstücke auf.
- Wenn Seifenblasen entstehen, bedeutet das, dass es eine undichte Stelle gibt. Diese Stelle aufs Neue gut festziehen oder wenn nötig, reparieren.
- Verwenden Sie bei der Überprüfung auf undichte Stellen auf keinen Fall eine offene Flamme.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen und Sie keine undichte Stelle an dem Gasgrill feststellen können drehen Sie die Gasflasche zu, demontieren Sie den Schlauch und wenden Sie sich sofort an ihren Lieferanten oder das Geschäft, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Was sind Propangas/Butangas?

Propan und Butan sind Brenngase, die bei etwas höherem Druck in flüssigen Zustand übergehen. Flüssiggas lässt sich leicht, z.B. in Gasflaschen, transportieren.

Sind alle Flüssiggase gleich?

Nein. Liquid Petroleum Gas ist bekannt als LPG und wird in Autos verwendet.

Propan- und Butangas werden nur in Haushaltsgeräten verwendet.

In dieser Anleitung handelt es sich nur um Propan- oder Butangas.

Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas vom Naturgas?

Propan- und Butangas sind Naturgasen ähnlich. Sie sind **alle** farblos, nicht-giftig und umweltneutral bei der Verbrennung. Es gibt aber einen wichtigen Unterschied, Propan- und Butangas sind schwerer als Luft. Wenn das Gas ausströmt, verfliegt es nicht, sondern sammelt sich und bildet Lachen auf dem Boden oder im Boden Ihres Gerätes.

So zünden Sie Ihren Grill an

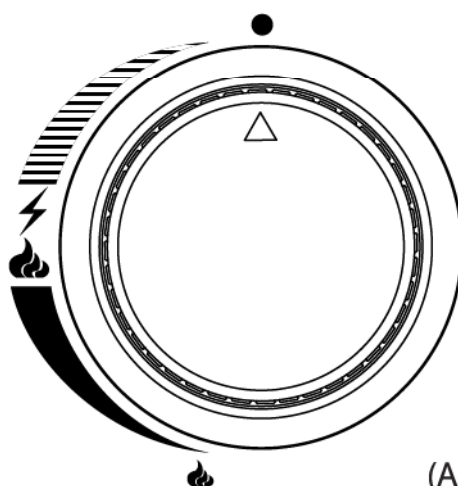
DREHZÜNDER

Beim Drehen des Brennerknopfes ertönt ein gut hörbares „Klick“.

Man nennt das einen Drehzünder. (Abb. 5)

- Vor dem Starten müssen **ALLE** Brennerknöpfe in der ● **off**-Position stehen
- Die Brathaube muss während des Anzündens **OFFEN** sein
- Den Gashahn an der Gasflasche öffnen
- Drücken Sie einen Gasknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur 🔥 **hi**-Position oder bis ein Klick ertönt. Das erzeugt einen Funken zum Anzünden des Brenners.
- Wenn der Brenner nicht sofort zündet, den Gasknopf in die ● **off**-Position drehen und fünf Minuten warten, damit ausgetretenes Gas aus dem Grill gelangen kann. Dann den Vorgang erneut durchführen.
- Sobald der Brenner gezündet hat, kann der nächstliegende Brenner aufgedreht werden. Er wird automatisch von dem bereits gezündeten Brenner angezündet. Wiederholen Sie dies, bis **alle** (gewünschten) Brenner gezündet haben.
- Die 🔥 **lo**-Position wird erreicht, wenn Sie den Knopf eine volle Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Sie können die Stärke der Flamme entsprechend Ihrem Hitzebedarf regeln, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn von High auf Low drehen.
- Wenn keine Zündung erfolgt, vgl. den Abschnitt: Wenn der Grill nicht richtig funktioniert
- Man kann das Zündsystem beobachten und sich vergewissern, ob die Brenner wirklich gezündet haben, indem man zwischen den Roststäben hindurchschaut.

WICHTIG - Wichtig ist, dass nach der Benutzung wieder alle Steuerventile und die Gasflasche geschlossen werden.

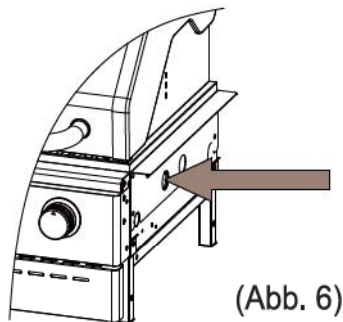


(Abb. 5)

Manuelle Entzündung

Falls notwendig, kann der Gasgrill auch manuell entzündet werden.

- Entzünden Sie ein 90mm langes Streichholz und halten Sie es an das Zündloch auf der rechten Seite des Gasgrills. (Abb. 6)



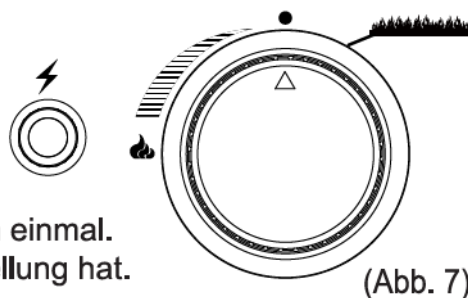
*Manuale Entzündung:
Hier mit einem 90mm langen Streichholz entzünden.*

- Drehen Sie den rechten Regelknopf in die **hi**-Position. Den Brenner mit dem Streichholz entzünden.
- Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, können Sie den danebenliegenden Regelknopf aufdrehen und den Brenner entzünden.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner entzündet sind.
- In die **lo**-Position drehen Sie den Regelknopf gegen den Uhrzeigersinn.
- Sie können die Flamme jetzt, je nach individuellem Bedarf, mit dem Regelknopf regulieren.
- Es ist möglich die Zündung zu kontrollieren. Dabei kann durch einen Blick zwischen die Stäbe des Rostes kontrolliert werden, ob die Brenner brennen.

WICHTIG - Es ist wichtig, dass Sie nach Gebrauch alle Regelschalter und auch die Gasflasche zudrehen.

Instruktionen Hinterbrenner (Abb. 7)

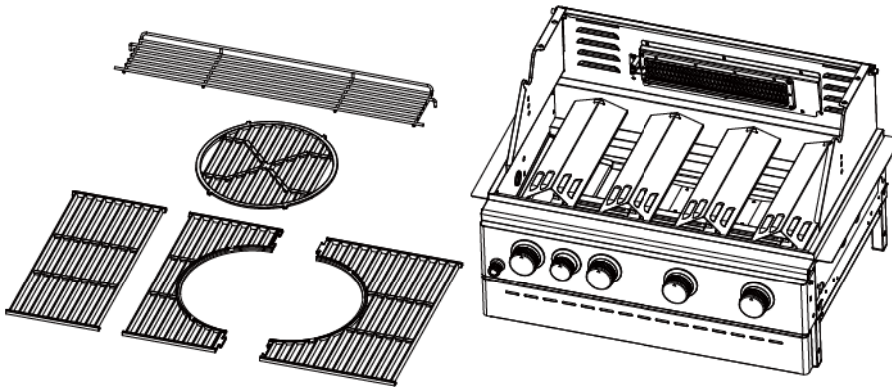
- Lesen Sie die Anleitung bevor Sie den Hinterbrenner zünden.
- Haube öffnen.
- Warmhalterost rausnehmen.
- Drücken Sie den Knopf für den hinteren Brenner und drehen Sie ihn auf **hi**-Position und drücken Sie dann den Zündknopf (Funkensymbol **⚡**).
- Geht der Brenner nicht an, drehen Sie ihn auf die **off**-Position, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Vorgang dann noch einmal.
- Bitte beachten Sie, dass der hintere Brenner nur **EINE** Feueinstellung hat. Er kann nicht reguliert werden.



Die Benutzung Ihres Gasgrills

Das Anbringen des Flammenverteilers und Rosts

Die Flammenverteiler sollten unter den Rosten angebracht sein. (Siehe Abb. 8)



(Abb. 8)

Die Inbetriebnahme des Gasgrills

- Vor Inbetriebnahme sollten Sie das Gerät mit einer milden Seifenlösung von Staub befreien.
- Trocknen Sie die Grillfläche und bringen Sie zum Schutz einen Ölfilm an.
- Entzünden Sie den Gasgrill und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten auf **hi** brennen, um restliches Öl oder andere Rückstände am Rost zu verbrennen.

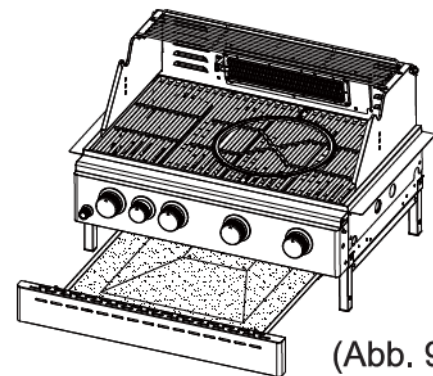
SCHUTZ UND REINIGUNG DER FETTAUFFANGSCHALE

- **WICHTIG** - die Fettauffangschale muss regelmässig gereinigt werden. Wenn dies nicht beachtet wird, kann ein Aufbau von Ölen und Fetten ein Feuer im Grill verursachen.
- Je nach Gebrauch kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.
- Fettbrände werden NICHT von der Garantie abgedeckt.



Nutzung einer Einzel-Fettauffangschale (Abb 9)

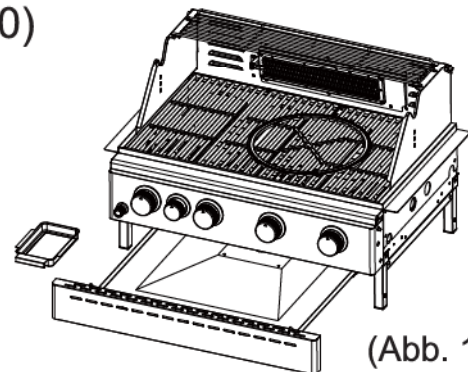
Die Fettauffangschale kann geschützt werden, indem zuerst das Tablett mit Alufolie ausgekleidet wird und dann entweder mit einer Schicht eines zugelassenen "Fettauffang"-Materials oder mit einer Schicht Sand befüllt wird, um während des Kochens tropfende Fette und Öle aufzusaugen zu können. Der Sand sollte regelmäßig ausgewechselt werden, um eine Ansammlung von Fetten und Ölen zu verhindern, die sich entzünden könnten.



(Abb. 9)

Nutzung eines Doppelabfluss Systems (Abb 10)

Wenn Ihr Grill mit einem Doppelabfluss-Fettsammelsystem ausgestattet ist, ist ein "Fettauffangmaterial" oder Sand nicht unbedingt erforderlich. Fette und Öle tropfen auf die Fettauffangschale und fließen dann in den zweiten Fettauffangbehälter ab. Als Sicherheitsmaßnahme wird jedoch die Verwendung von Aluminiumfolie und Sand empfohlen. Diese Auffangschale UND die Fettschale sollten regelmässig gereinigt werden.



(Abb. 10)

Vorheizen

Entzünden Sie die Brenner wie hier obenstehend beschrieben, drehen Sie die Regelknöpfe auf **hi** und heizen Sie den Gasgrill 2-5 Minuten vor.

Fortsetzung: Die Benutzung Ihres Gasgrills

Schützen der Grillfläche

Es wird empfohlen, vor jedem Gebrauch, einen Fettfilm auf die Grillfläche aufzubringen. Sie können mit einer langstieligen Bürste etwas Speiseöl auf die Grillfläche auftragen. So vermeiden Sie das Ansetzen von Speiseresten.

Ein Rückschlagen der Flammen

Immer wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer zubereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen. Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf den Flammendiffusor fallen. Das Rückschlagen der Flamme und der dadurch entstehende Rauch geben dem Fleisch den köstlichen Grillgeschmack.

Auch das Grillen von sehr fettem Fleisch oder das Grillen bei zu großer Hitze kann ein Rückschlagen der Flamme auslösen. Das Rückschlagen von Flammen müssen Sie unter Kontrolle halten, sonst verbrennt das Gegrillte.

So verhindern Sie ein übermäßiges Rückschlagen der Flamme

- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Grillen Sie auf kleiner Flamme.
- Streuen Sie etwas Backpulver direkt auf den Flammendiffusor oder spritzen Sie vorsichtig ein bisschen Wasser (mithilfe einer Soßenpumpe oder eines Zerstäubers) darauf, wenn der Flammenrückschlag übermäßig ist.
- Stellen Sie den Flammendiffusor immer unter die offene Grillplatte.

Anmerkung: Der Flammendiffusor (Stahl, Lavastein, keramische Kacheln oder Gusseisen) verteilt die Hitze des Brenners. Dadurch entsteht unter dem Grill eine gleichmäßige Hitze.

Grillen mit geschlossener Fleischrosthaut

Wenn Sie den Gasgrill mit geschlossener Haube benutzen, dann nur die zwei Brenner auf der linken und rechten Seite des Gasgrills benutzen und den Flammendiffusor und den Rost über die mittleren Brenner stellen. Das sorgt für eine gute Luftzirkulation im Gasgrill. Kontrollieren Sie den Grillvorgang regelmäßig.

Benutzen des hinteren Brenners im Gasgrill

Hinweis: Die Lage des hinteren Brenners im Gerät macht ihn anfällig für Windeinflüsse. Das kann die Leistung der Fleischröstvorrichtung vermindern. Aus diesem Grund sollten Sie den hinteren Brenner nicht bei Wind benutzen. Die besten Fleischröstresultate erzielt man mit geschlossener Haube.

Das Säubern des Gasgrills nach der Benutzung

Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und überschüssige Säfte usw. verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen können. Um das Gerät für den nächsten Gebrauch herzurichten, drehen Sie die Regelknöpfe auf ● **off** und säubern Sie mit einer langstieligen Bürste die Grillfläche von Fett- und Speiseresten. Seien Sie dabei vorsichtig, denn manche Teile können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Ofenhandschuh.

Die Pflege Ihres Gasgrills

SCHUTZ UND LAGERUNG

SOMMER

Lagern Sie Ihren Grill unter einer hochwertigen Abdeckung und an einem Ort, an dem er vor Regen geschützt ist. Wenn Sie Ihren Grill jederzeit sauber und trocken halten, ist er immer einsatzbereit und seine Lebenszeit wird verlängert.

WINTER

Der Grill muss in den Wintermonaten drinnen gelagert werden. Wenn dies nicht möglich ist, folgen Sie zumindest dieser Anleitung:

- Edelstahlbrenner - reinigen und trocknen Sie diese wie unten beschrieben :
REINIGUNG DER BRENNER. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern sie drinnen an einem gut belüfteten und trockenen Ort.
- Reinigen und trocknen Sie die Grillroste und reiben sie mit Schweinefett oder Speiseöl ein, um Rost vorzubeugen. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern sie drinnen an einem gut belüfteten trockenen Ort.

Gaszylinder dürfen NICHT drinnen gelagert werden. Lagern Sie Gaszylinder draußen an einem gut belüfteten Ort.

Das Säubern der Grillflächen

Warten Sie, bis sie abgekühlt sind, und waschen sie dann in einer warmen Seifenlösung. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen sie, bevor sie in den Grill zurückkommen. Reiben Sie sie mit Speiseöl ein, damit die Oberfläche in gutem Zustand bleibt.

Das Säubern des Flammendiffusors

Säubern Sie den Flammendiffusor regelmäßig in einer warmen Seifenlösung. Benutzen Sie eine Drahtbürste um hartnäckige Speisereste zu entfernen. Mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen, bevor Sie ihn wieder in den Gasgrill zurücklegen.

Das Säubern des Gehäuses

Der Gasgrill soll regelmäßig gesäubert werden. Die Häufigkeit der Säuberung ist davon abhängig, wie oft Sie den Grill benutzen und was Sie jeweils grillen. Säubern Sie das Gehäuse mit einer warmen Seifenlösung.

Das Säubern der Auffangschale

- WICHTIG - Die Auffangschalen müssen regelmäßig gesäubert werden. Wenn Sie das NICHT tun, kann das angesammelte Fett und Öl einen Brand in Ihrem Gasgrill auslösen.
- Abhängig vom Gebrauch, kann häufiges Säubern erforderlich sein.

Das Säubern der Brenner

Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen. Wenn das der Fall ist, die Brenner entfernen (siehe Abschnitt: Das Herausnehmen der Brenner) und reinigen.

- Reinigen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
- Mit Wasser abspülen, abtrocknen und in den Gasgrill zurücklegen.
- Sofort entzünden, um Rosten und Erosion zu verhindern.
- Ein bisschen Öl aufbringen wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

Fortsetzung: Die Pflege Ihres Gasgrills

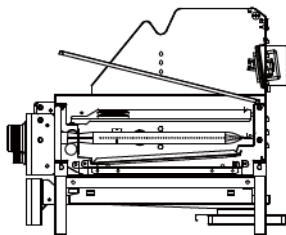
Erstgebrauch nach längerer Zeit

Was Sie tun sollten wenn Sie den Gasgrill zu Beginn der Grillsaison oder nach längerer Zeit wieder in Betrieb nehmen:

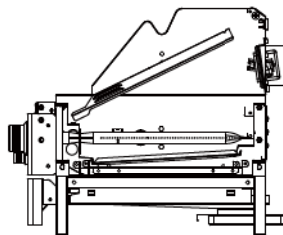
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufs Neue sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig angebracht sind.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Kontrollieren Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung.
- Drehen Sie alle Regelknöpfe auf ● **off** und schließen Sie das Gas an.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Roste gereinigt wurden.

Das Herausnehmen der Brenner

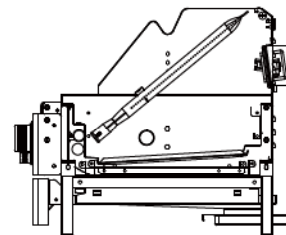
- Vergewissern Sie sich, ob der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Regelknöpfe in der ● **“off-Position“** stehen und auch die Gasflasche zuge dreht ist.
- Nehmen Sie den Rost ab (Abb. 11).
- Heben Sie den Flammenverteiler an, siehe (Abb. 12).
- Lösen Sie die Schrauben, die den Kreuzanzünder halten, und entfernen Sie den Kreuzanzünder vom Brenner.
- Brenner anheben und herausnehmen, siehe (Abb. 13).



(Abb. 11)



(Abb. 12)



(Abb. 13)

- Säubern Sie den Brenner, wie im diesbezüglichen Abschnitt beschrieben.
- Absolvieren Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um Brenner, Kreuzanzünder, Flammenverteiler und Rost wieder an Ihrem Grill anzubringen.

Vorbeugen gegen Rost

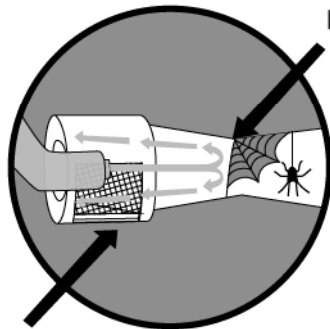
Rosten ist ein chemischer Prozess, bei dem Eisen oxidiert und anfängt, vom Metall abzublättern. Der Grund dafür ist Wasser, das in das Metall eindringt oder im Laufe der Zeit häufig mit dem Metall in Kontakt kommt. Bei Outdoor-Geräten aus Stahl muss ab und zu mit etwas Rost auf der Oberfläche gerechnet werden. Wenn Ihr Grill immer abgedeckt, sauber und trocken ist, dann haben Sie schon sehr viel zur Rostvorbeugung beigetragen.

Einige Tipps:

- Die Grilloberflächen (inklusive Flame-Tamers) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden, besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Die Grilloberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen im Regen stehen.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht, wenn er nass ist. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entfernt werden kann.
- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Weißweinessig getränkten Lappen (oder Aluminiumfolie) oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Trocknen Sie die betroffene Stelle und reiben sie mit Rostschutzmittel ein, das bei den meisten Autohändlern verfügbar ist.
- Abgeplatztes Emaille können Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken.

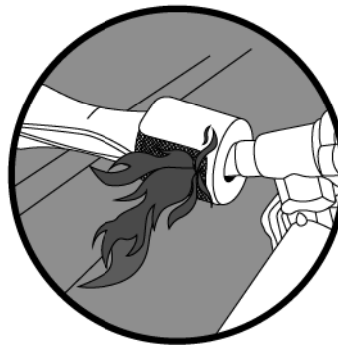
Reinigung des blockierten Gasbrenner-Venturi

Insekten und Spinnen bauen mit Vorliebe Nester im Brenner oder im Venturi (Abb 14). Die dadurch verursachten Blockaden mindern die Leistung (z. B. kleine Flamme), der Brenner entzündet sich möglicherweise nicht oder es kommt zu einem Feuer im Brenner (Abb 15). Es breitet sich Gasgeruch aus, weil das Gas nicht in den Brenner gelangen kann.



GASBRENNER-VENTURI

(Abb. 14)



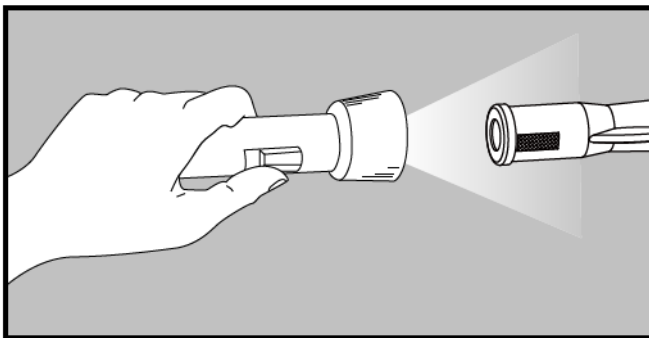
(Abb. 15)

In diesem Fall kann es zu einem Feuer kommen, wenn der Brenner oder der Venturi blockiert ist und der ordnungsgemäße Gasfluss im Brenner unterbrochen wird.

REINIGUNG EINES BLOCKIERTEN GASBRENNERS ODER GASBRENNER-VENTURI

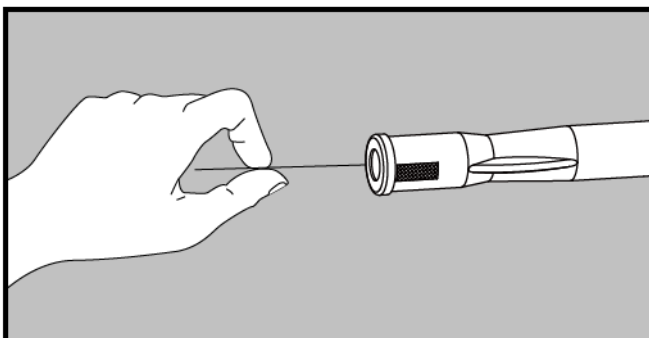
Schritt 1.

Schauen Sie mit einer Taschenlampe in den Brenner und prüfen Sie, ob er verstopft ist.



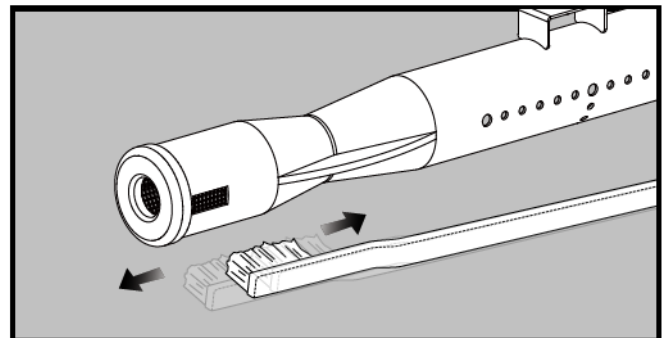
Schritt 2.

Entfernen Sie die Hindernisse mit einem Stöckchen, z. B. einem Hühnerspieß, um die Blockierung zu beheben. Prüfen Sie erneut mit der Taschenlampe, ob alle Hindernisse entfernt wurden.



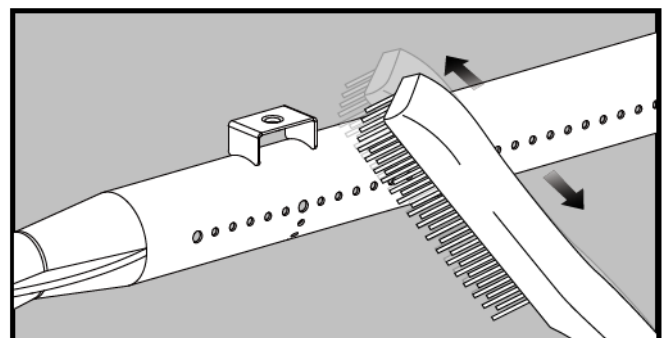
Schritt 3.

Reinigen Sie mit einer weichen Bürste z. B. einer Zahnbürste das Venturi-Netz, um sicherzugehen, dass es sauber und nicht verstopft ist.



Schritt 4.

Prüfen Sie, ob die Anschlüsse des Brenners blockiert sind. Sie können ebenfalls ganz einfach mit einer Drahtbürste gereinigt werden.



Fehlerbehebung

Wenn der Gasgrill nicht richtig funktioniert

- STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Regelknöpfe in die ● "off-Position".
- NICHT rauchen.
- Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen.
- Warten Sie 5 Minuten bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang

Wenn der Gasgrill nicht richtig funktioniert: GASFLASCHE ZUDREHEN;
ALLE REGELKNÖPFE AUF „OFF“ DREHEN, Gasgrill abkühlen lassen und Folgendes kontrollieren:

- a) Die Brennröhre liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen BEHEBUNG:
Passend über die Austrittsöffnungen legen.
- b) Die Gasleitung ist verstopft:
BEHEBUNG: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.
- c) Verstopfte Austrittsöffnungen:
BEHEBUNG: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben.
Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.

Wenn es eine undichte Stelle gibt

- Drehen Sie die Gasflasche zu.
- Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann.
- Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.
- Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.
- Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.
- Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.
- Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation und benutzen Sie einen Wasserzerstäuber, damit das angestaute Gas verfliegt.

Bei Brand im Gerät:

Bei Brand im Gerät verhalten Sie sich bitte folgendermaßen:

- Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen.
- Den Brand mit einem nassen Tuch löschen.
- Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können:
 - Die Feuerwehr anrufen.
 - Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren.
- Die Umgebung evakuieren.

Hinweis: So beugen Sie einem Brand im Gerät vor:

Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert werden. Denken Sie daran, dass Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke befolgen.

Insekten

Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennröhren sein. Das kann den Durchfluss von Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter "Flashback" bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden.

Es wird empfohlen, die Brennröhre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

DO'S and DON'TS

Sehr geehrter Kunde,
Gratulation zum Kauf Ihres Barbecue Gasgrills!
Bitte lesen Sie die folgenden Verhaltensregeln "Do's and Don'ts", bevor Sie unter freiem Himmel kochen oder feiern.

Schnellanleitung ansehen

DO'S - WAS SIE TUN SOLLTEN

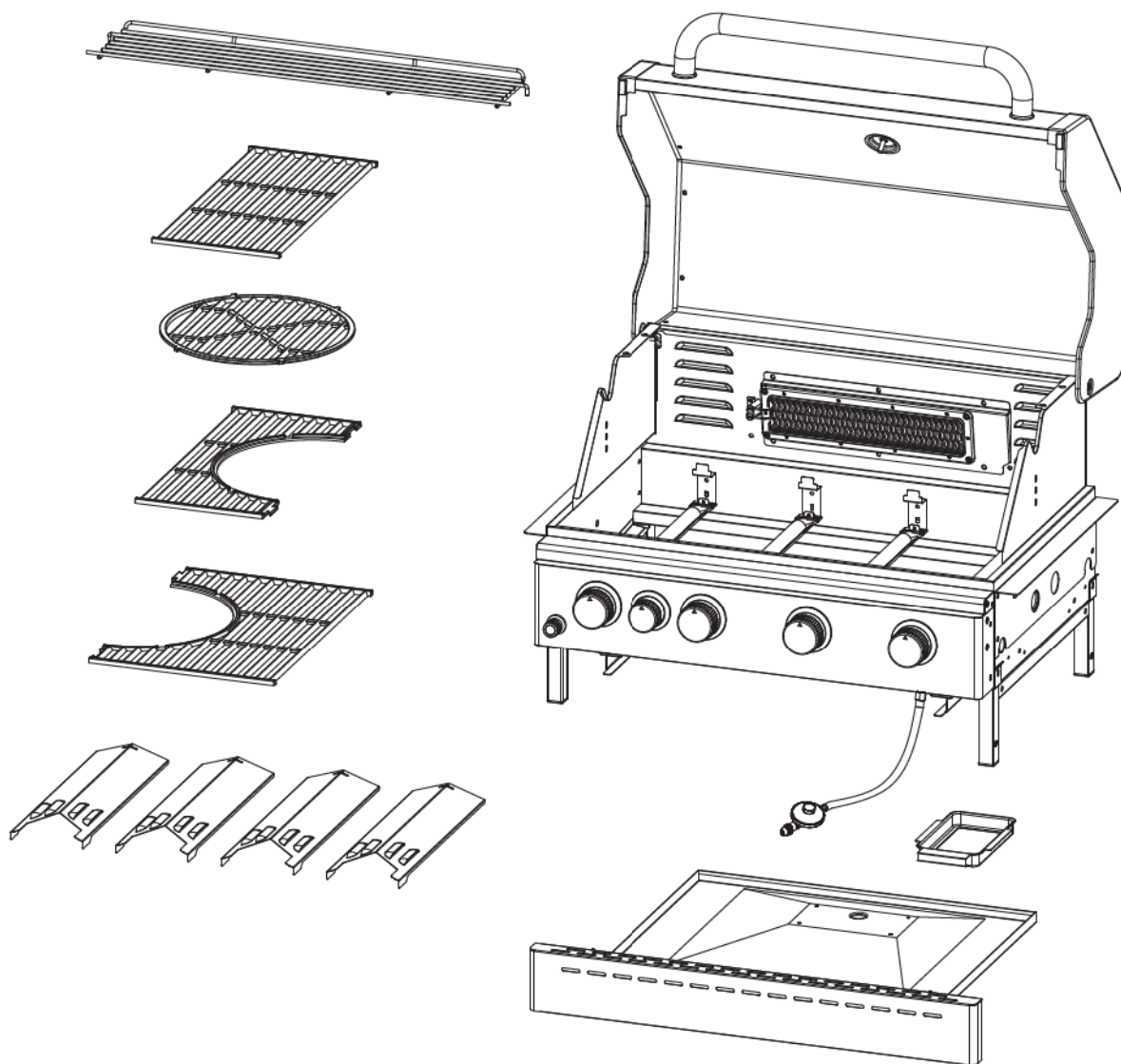
- ✓ Lesen Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung des Barbecue Grills, bevor Sie ihn verwenden.
- ✓ Prüfen Sie die Dichtigkeit aller Gasleitungen und Anschlüsse mit Seifenwasser, bevor Sie den Grill anzünden und ziehen Sie sie mit einem Schraubenschlüssel nach, bis keine Seifenblasen mehr entstehen. Das sollten Sie auch tun, wenn Sie den Barbecue Grill lange nicht verwendet haben.
- ✓ Zünden Sie den Barbecue Grill immer bei geöffneter Haube an.
- ✓ Heizen Sie den Grill (bei geschlossener Haube) fünf bis zehn Minuten vor.
- ✓ Stellen Sie den Regelventilschalter vorsichtig auf hi – lo. Die niedrigere Einstellung ist grundsätzlich vorzuziehen.
- ✓ Stellen Sie den Regelventilschalter nach dem Zubereiten fünf Minuten auf hi, um Fettreste zu verbrennen. Stellen Sie anschließend das Gas am Regelventil und am Zylinder aus.
- ✓ Halten Sie bereits vor dem Grillen BBQ-Ausrüstung wie Grillzange und Handschuhe bereit.
- ✓ Bewahren Sie Ihren Barbecue Grill sauber, trocken und verhüllt auf, damit er länger hält.
- ✓ Verwenden Sie immer eine hochwertige Barbecuehülle mit Lüftung und entfernen Sie die Hülle sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig, um zu lüften.
- ✓ Lesen Sie den Abschnitt "Pflege und Wartung Ihres Barbecue" sorgfältig.

DON'TS - WAS SIE NICHT TUN SOLLTEN

- ☒ Der Barbecue Grill muss mindestens 43 cm von einer brennbaren Oberfläche oder einer brennbaren Dach- oder Hauskonstruktion über dem Barbecue Grill entfernt aufgestellt werden.
- ☒ Lassen Sie den Barbecue Grill nicht im Regen stehen. Halten Sie ihn sauber, trocken und decken Sie ihn ab.
- ☒ Verändern Sie nie die Einstellungen des Reglers. Er ist voreingestellt und getestet.
- ☒ Verwenden Sie auf dem Barbecue Grill keinen Kunststoff und keine Glasgeräte.
- ☒ Tragen Sie in der Nähe des Barbecue Grill keine lange und lockere Kleidung. Lange Haare sind leicht entzündlich, vor allem Stichflammen sind gefährlich. Binden Sie die Haare zusammen oder tragen Sie einen Hut oder Schal.
- ☒ Lassen Sie Lebensmittel auf dem Barbecue Grill nie unbeaufsichtigt.
- ☒ Verwenden Sie auf den Teilen des Barbecue Grills kein ätzendes Material.
- ☒ Die Temperatur darf bei geschlossener Haube nie mehr als 480 °F oder 250 °C betragen.

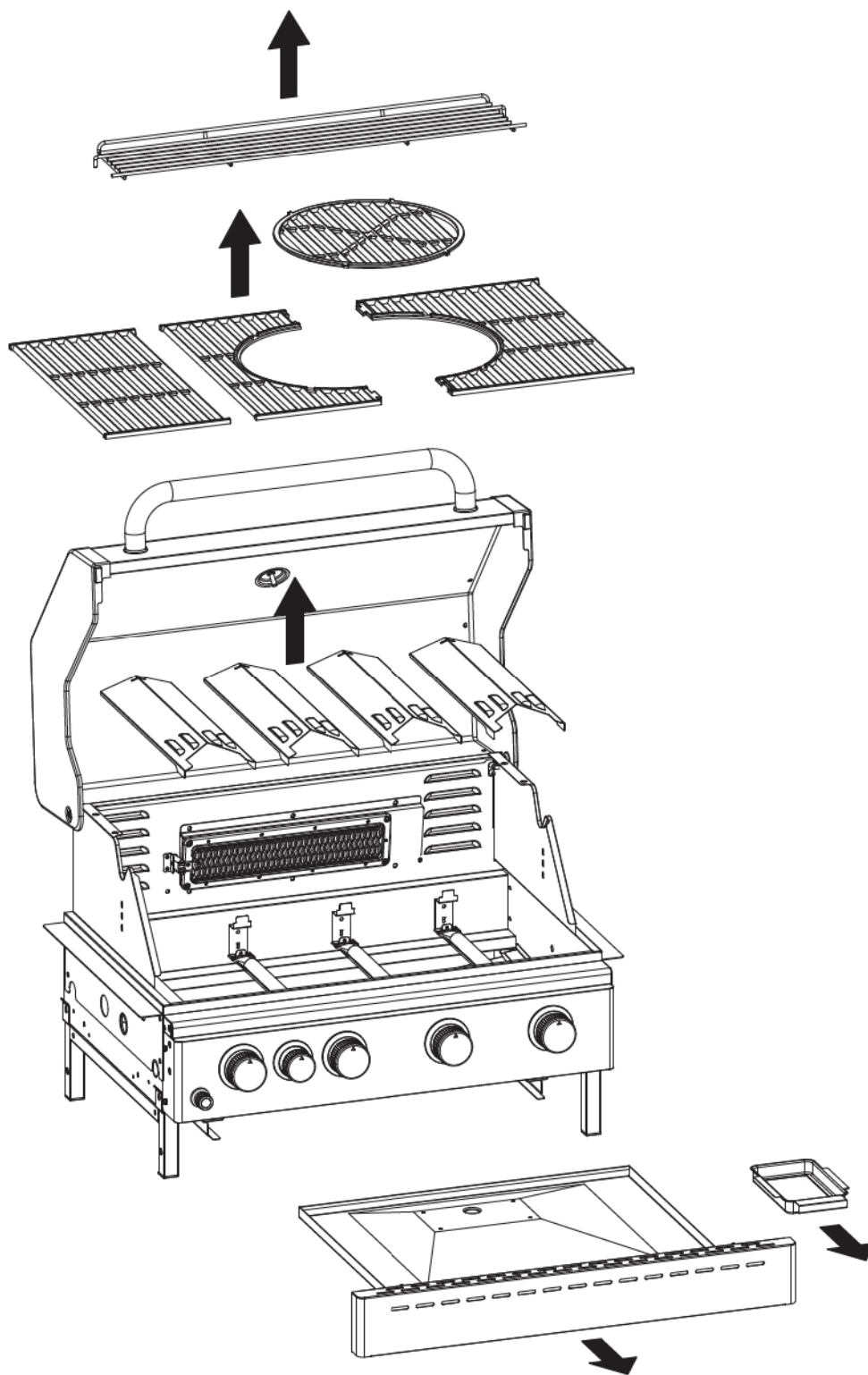
- Damit Sie lange Freude an Ihrem Grill haben, vergessen Sie bitte nicht, die Flammleitbleche nach jedem Grillen mit warmem Seifenwasser zu reinigen, sie abzutrocknen und dann wieder einzusetzen.
- Wenn Sie den Grill in den Wintermonaten nicht benutzen, sollten Sie die Roste, Flammleitbleche, Brenner und den Fett-Auffangbehälter von Ihrem Grill abnehmen. Bringen Sie eine dünne Schutzschicht aus Pflanzenöl auf diese Teile auf, verpacken Sie sie in Zeitungspapier und lagern Sie sie an einem trockenen, warmen Ort. So verlängern Sie ihre Lebensdauer und können sicher sein, im nächsten Frühjahr gleich wieder mit dem Grillen starten zu können.

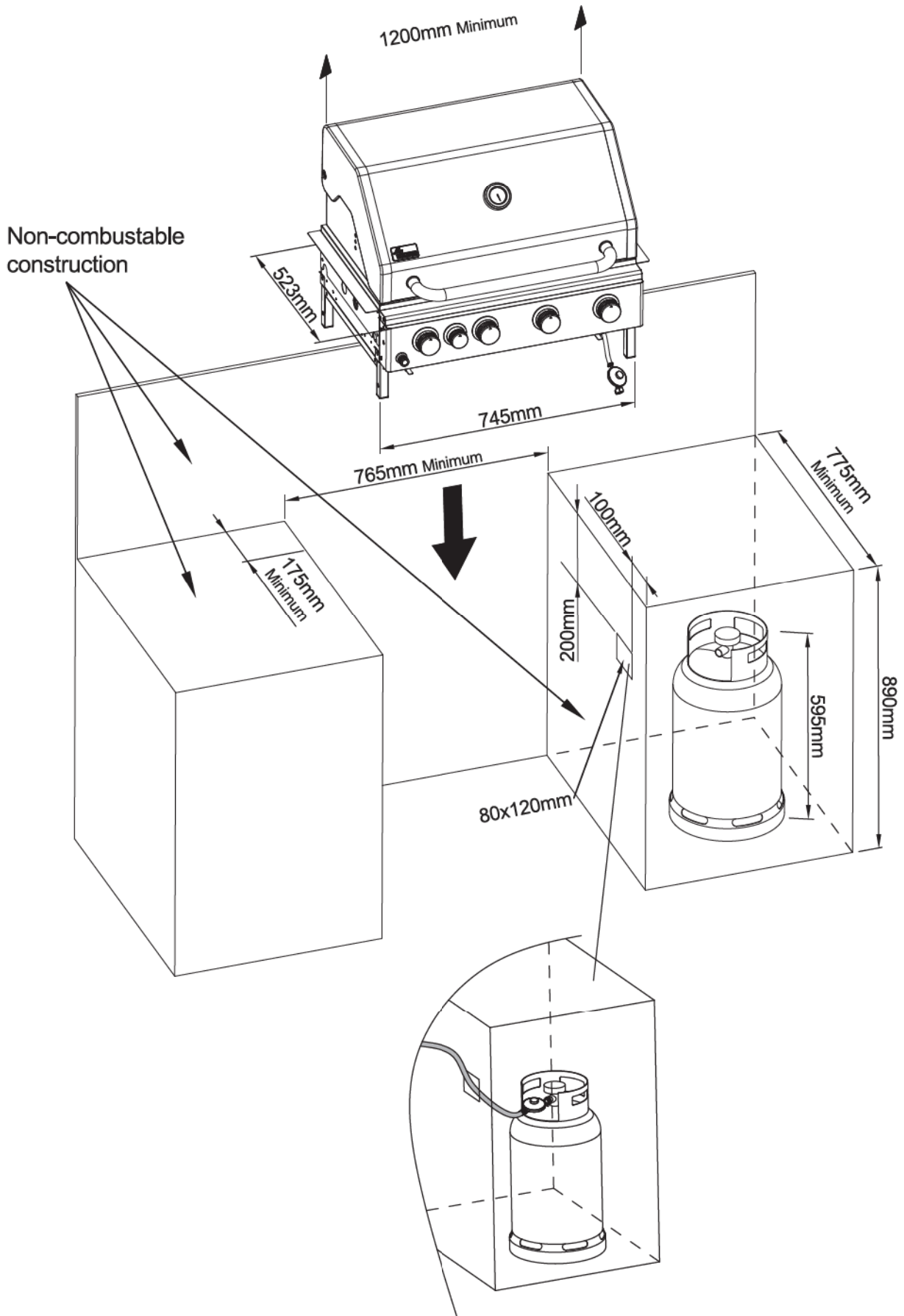
Explosionszeichnung



Montage durchführen

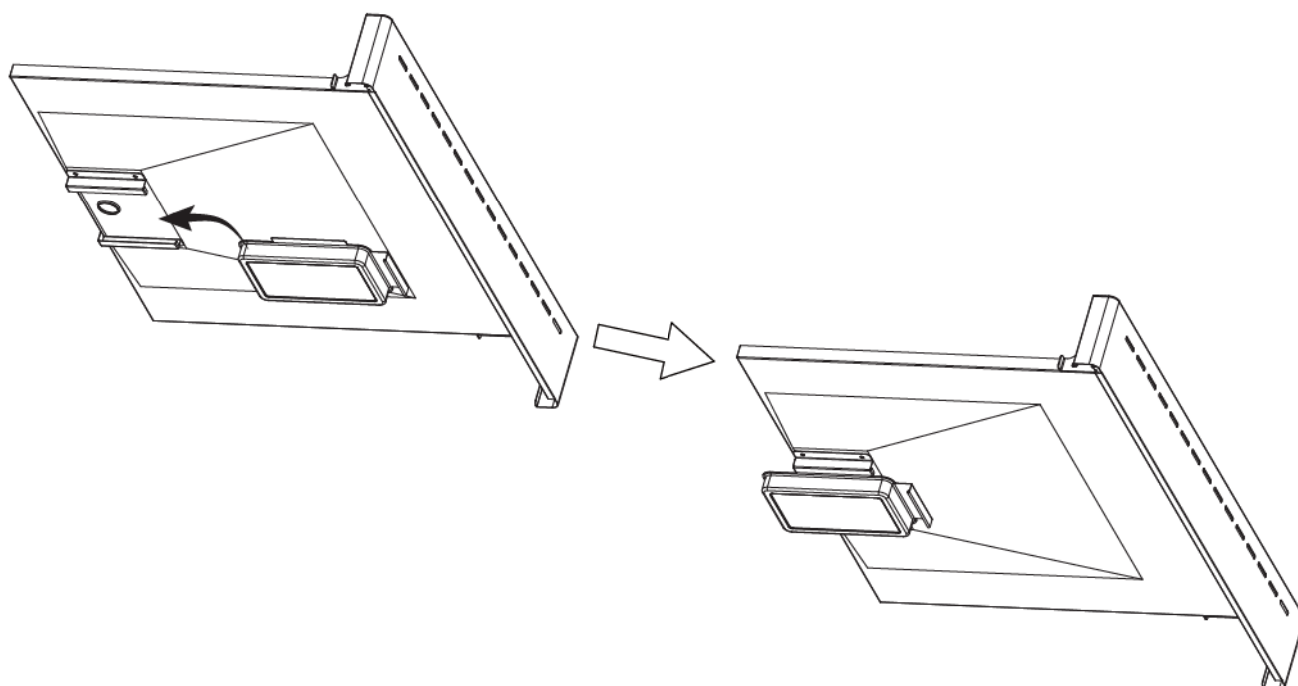
1



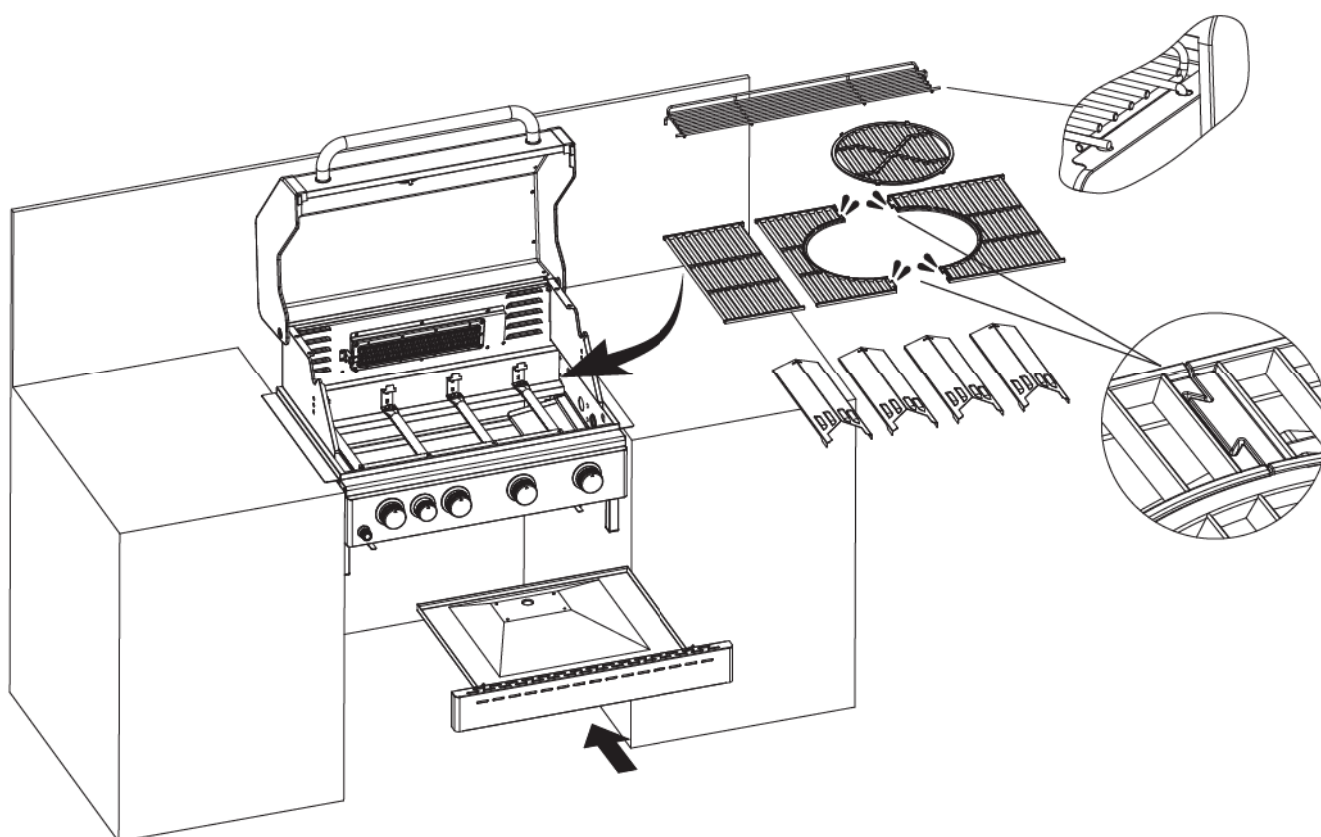


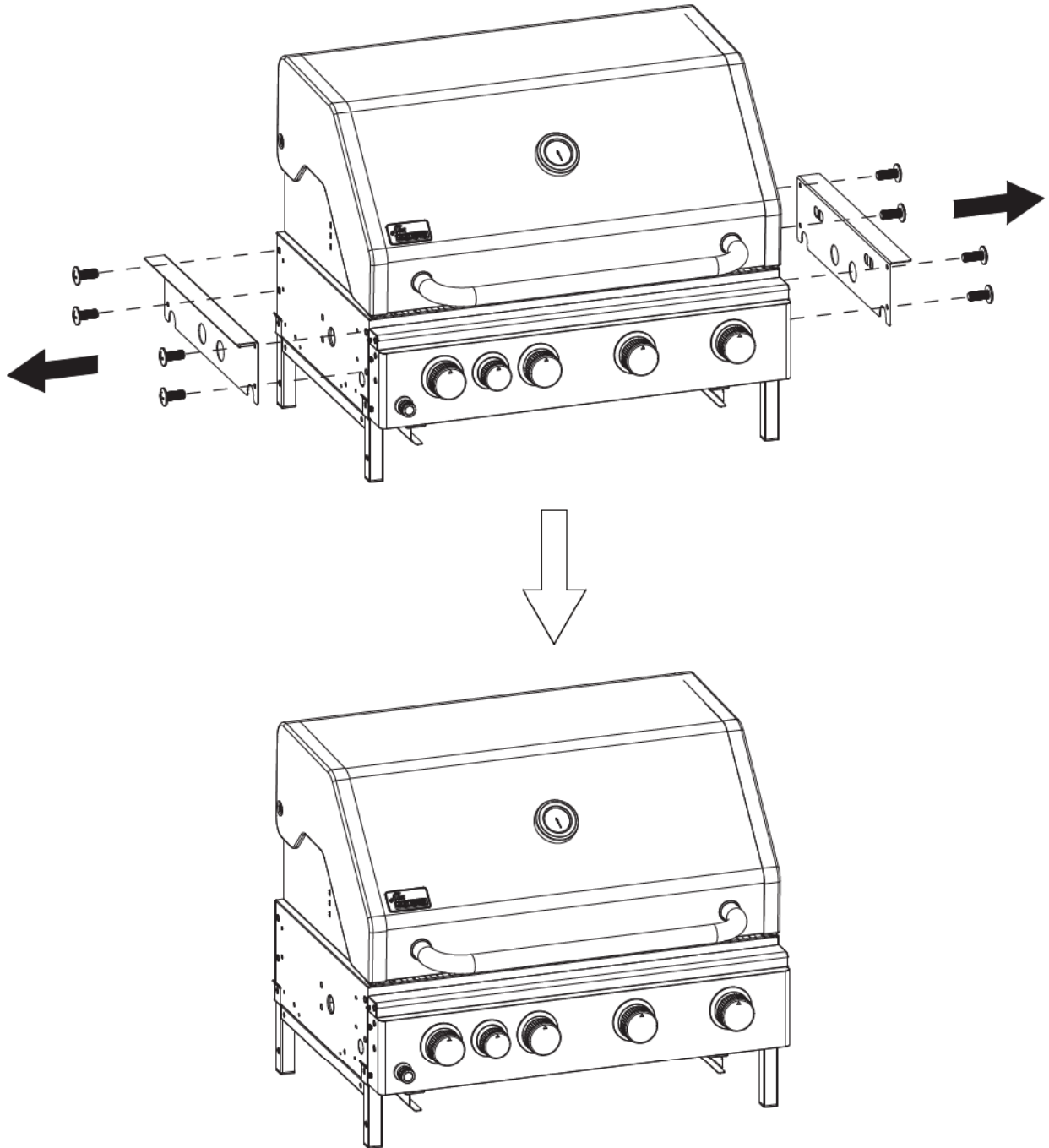
OPTION 1

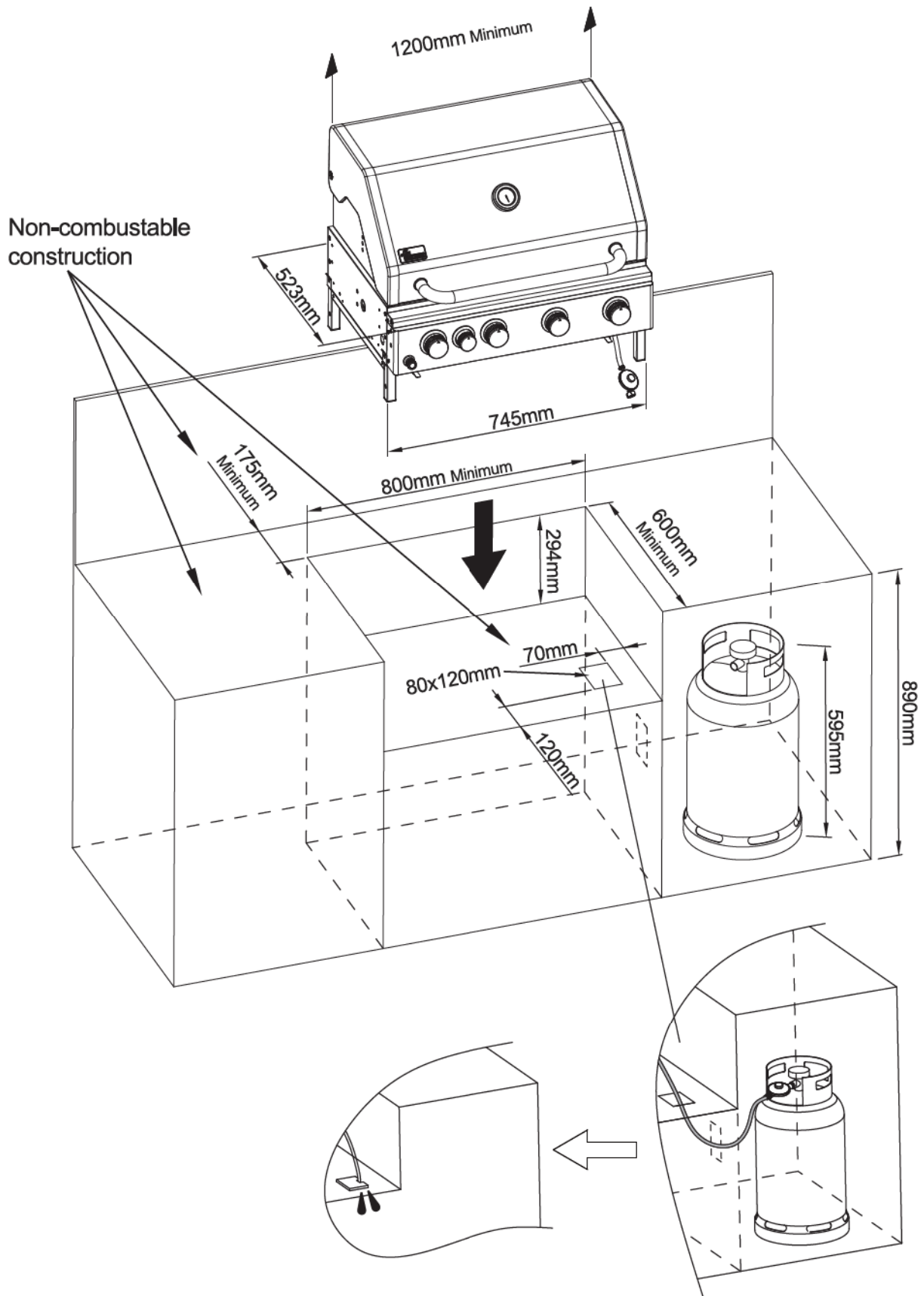
3



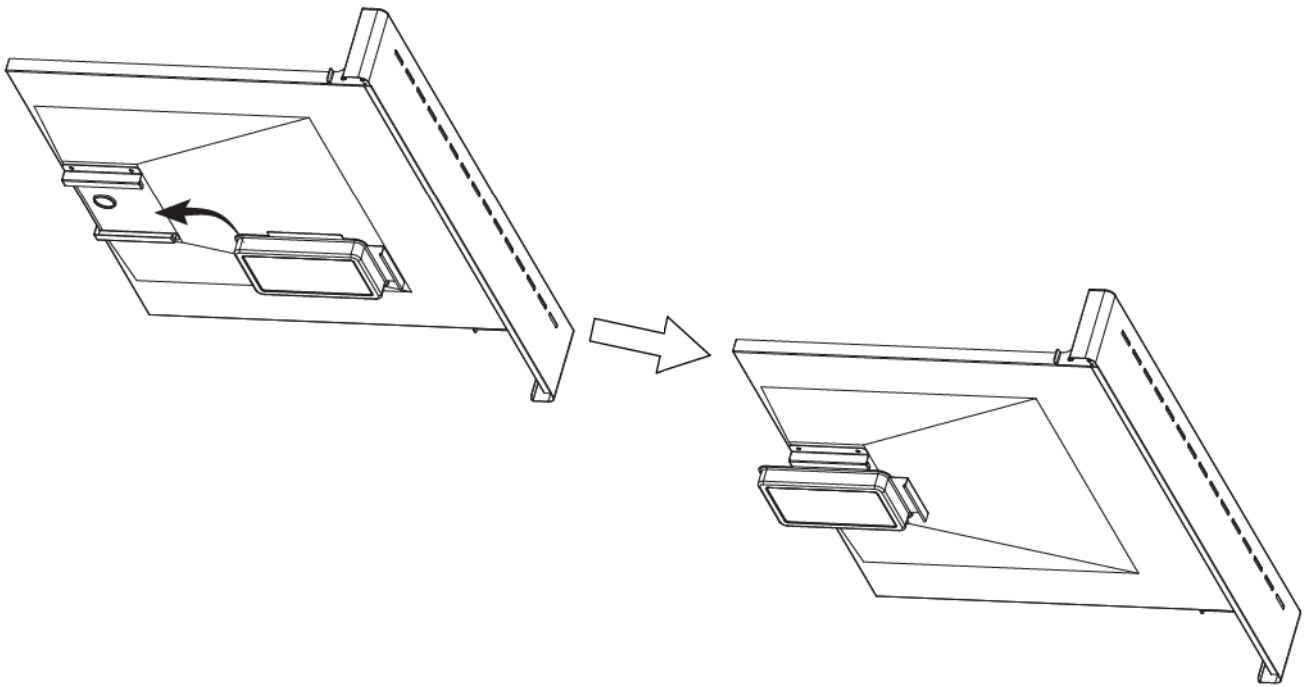
4



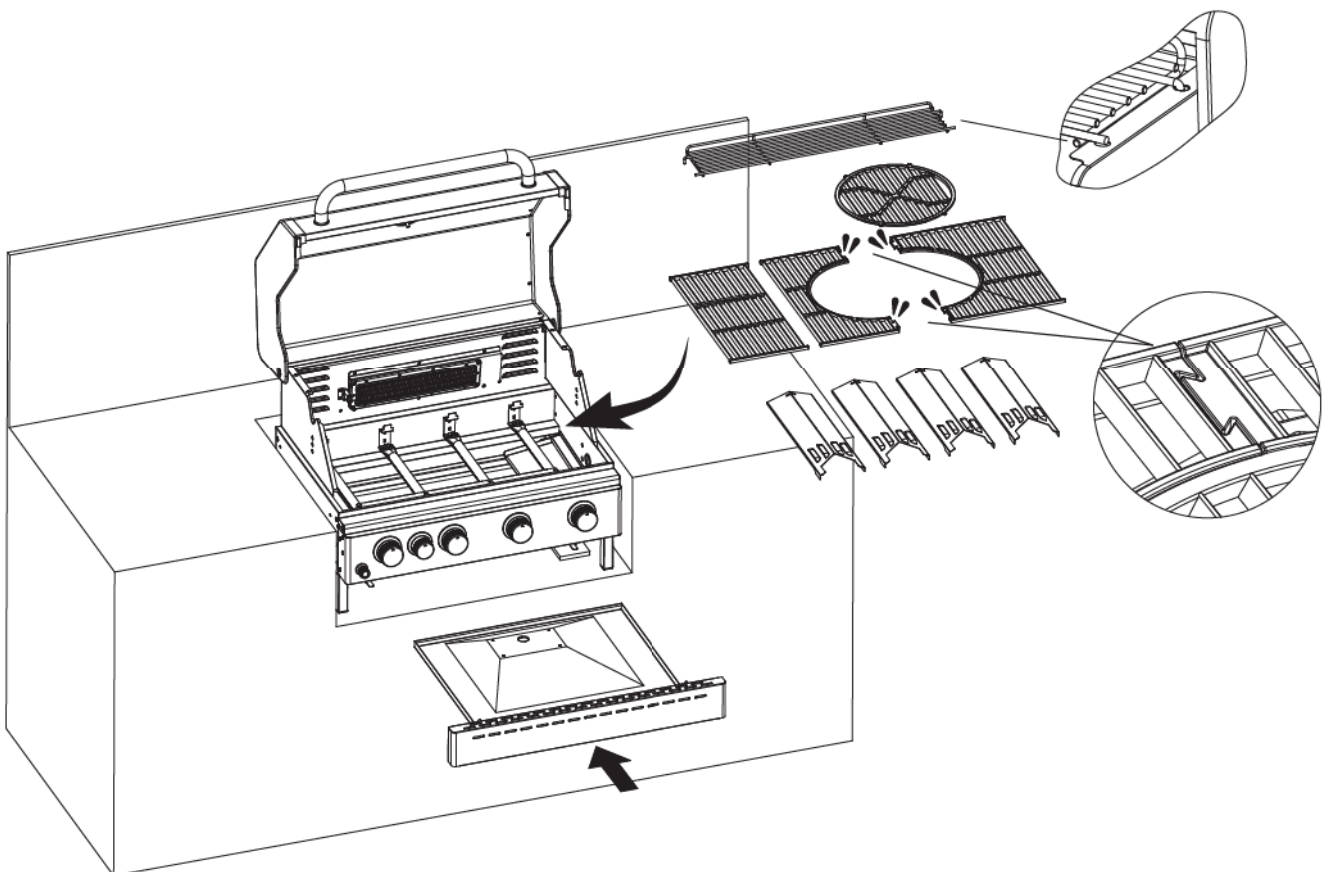




4

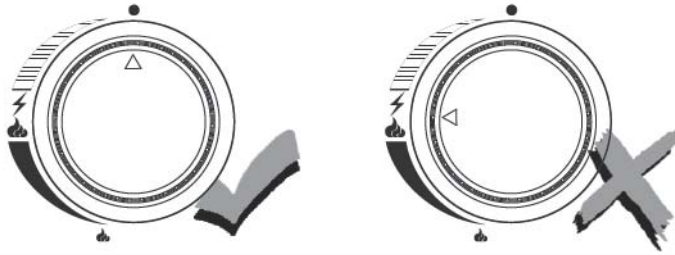


5

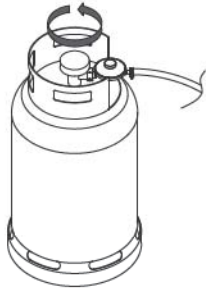


Testleck

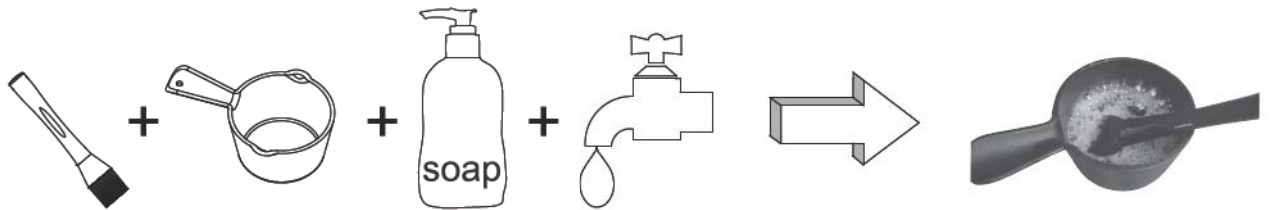
①



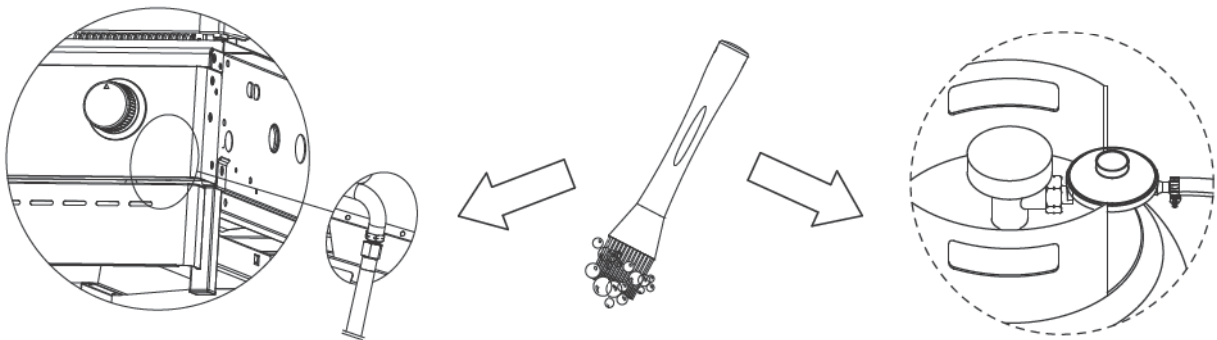
②



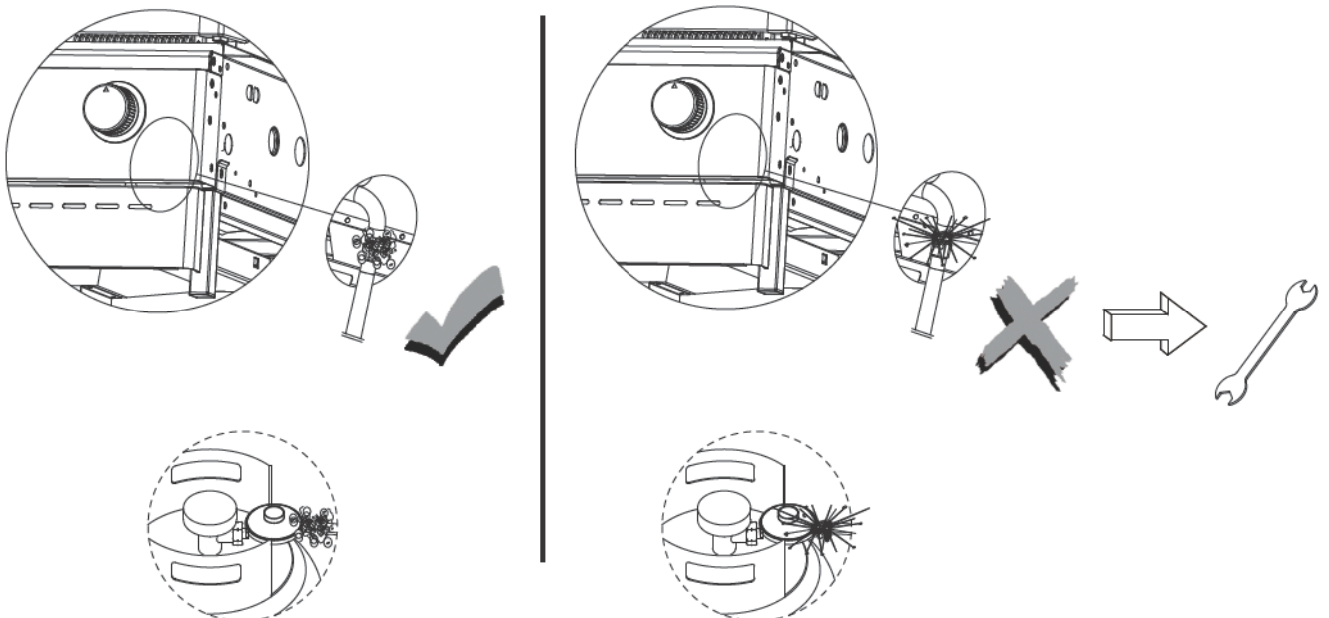
③



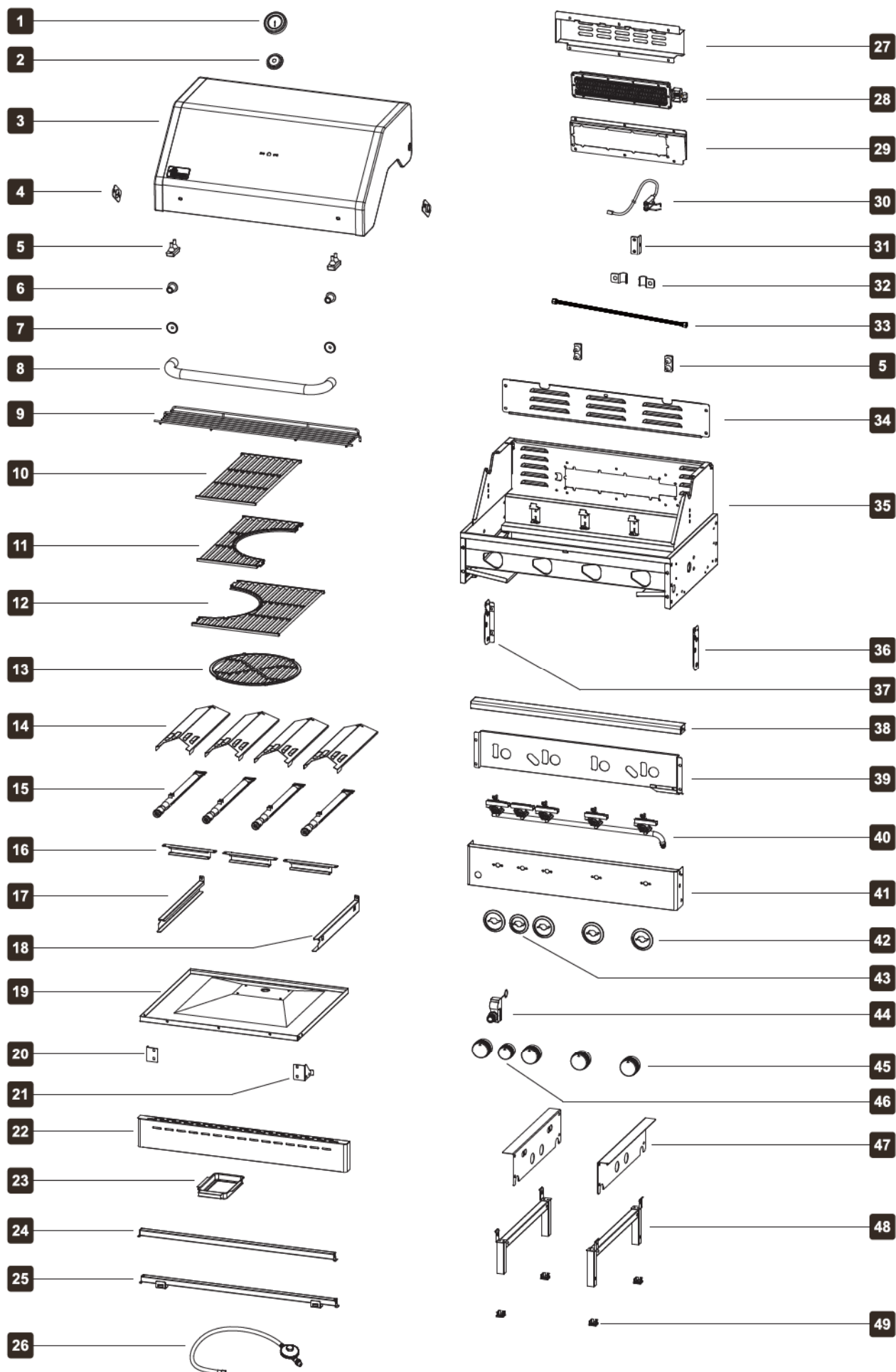
④



⑤



Liste der Ersatzteile



NUMMER	NAME ERSATZTEIL DEUTSCH	LIEFERANTEN CODE
1	Temperaturanzeige	8803A026-HAB
2	Einsatz für Temperaturanzeige	7906B0083
3	Haube	1CHD4-02302-00000-000
4	Scharnierbolzen Haube	PB22021810
5	Gummipuffer	HOB0190009
6	Haubengriff Kappe	K5-13APC0008
7	Haubengriff Scheibe	1CHD0-02401-08070-076
8	Haubengriff	1CHD4-01101-08000-081
9	Warmhalterost	1CBQ4-00101-01000-011
10	Rost	1C-8803D1060.66
11	Rost passend für Modular System-1	B03035-M
12	Rost passend für Modular System-2	B03036-M
13	Rost rund	1C-8803D1061.66
14	V-Form Flammschutz	1CBQ0-00401-06060-080
15	Brenner	HAB0160009-409
16	Cross Bleche	1CBQ0-02701-10050-081
17	Halterung Fettbehälter links	1CBQ0-08801-05120-080
18	Halterung Fettbehälter rechts	1CBQ0-08901-05120-080
19	Fettauffangschale	1CBQ4-02002-05060-080
20	Montagestück Griff Fettbehälter links	88BQ0-09001-05120-080
21	Montagestück Griff Fettbehälter rechts	88BQ0-09101-05120-080
22	Griff Fettbehälter	1CBQ4-00901-04060-049
23	Herausnehmbare Ölschale	CPTR0-8001-05050-080
24	Stütze Fettbehälter hinten	1CBQ4-05701-00000-009
25	Stütze Fettbehälter vorne	1CBQ4-05601-00000-009
26	Schlauch und Regler	A310-146
27	Hinterbrenner Schutz	1CBQ4-05101-04060-011
28	Hinterbrenner	TMA0830
29	Halter Hinterbenner	1CBQ4-05401-09100-080
30	Zünddraht Hinterbrenner	ULV2-1460
31	Zündstifthalter Rückbrenner	88BQ0-07401-10100-080
32	Stützprofil Rückbrenner	1CBQ0-08201-10100-080
33	Edelstahl Flexibles Rohr Hinterbrenner	Y.2.38.040
34	Schutz Hinterseite Grillrahmen	1CBQ4-03301-04050-012
35	Grillrahmen	1CBQ4-02803-00000-011

NUMMER	NAME ERSATZTEIL DEUTSCH	LIEFERANTEN CODE
36	Halterung rechts Instrumententafel	1CBQ0-04201-05120-080
37	Halterung links Instrumententafel	1CBQ0-04101-05120-080
38	Grilldekoration Vorderseite	1CBQ4-06601-04060-012
39	Instrumententafel Hitzeschild	1CBQ4-02402-05035-080
40	Gas Verteilerblock	1CBQ4-09802-00000-000
41	Instrumententafel	1CBQ4-02303-04050-049
42	Bedienknopf Einfassung	10-8803D0022.10
43	Einfassung Bedienknopf Heckbrenner	Y.2.48.092
44	Zündung Box	PIPT01
45	Bedienknopf	BKNB-231A
46	Bedienknopf Heckbrenner	Y.2.14.063
47	Einbauwinkel	1CBQ0-05201-10150-080
48	Stützfuß BBQ-Grill	1CBQ0-05301-10000-000
49	Untersatz Fuß	Y.2.27.005

Servicecenter

HIER ERHALTEN SIE HILFE

Wenden Sie sich bei Reklamationen oder Ersatzteilbestellungen bitte an Ihren Verkäufer. Bitte legen Sie dabei Ihren Kaufbeleg und die Seriennummer Ihres BBQ-Grills vor. Hinweise zur richtigen Wartung finden Sie in Ihrem Betriebshandbuch.

Informationen zu Ersatzteilen finden Sie auf der Website www.grillsupport.de,

oder Sie senden eine E-Mail an service@grillsupport.de

Bitte halten Sie dafür die Seriennummer Ihres Grills griffbereit.

Sie finden diese außen auf der Verpackung und auf der Innenseite der Tür des Grills.

hergestellt für:
hagebau Handelsgesellschaft
für Baustoffe mbH & Co. KG
Celler Straße 47, D-29614 Soltau
www.hagebau.de

Importeur:
Garth Europe B.V.
Spoorlaan 7, 2495 AL
Den Haag
THE NETHERLANDS

www.grillsupport.de
service@grillsupport.de