UK CA
0843/25

CE
2052/25

PIN CODE: PINCODE:
CÓDIGO PIN: PIN-CODE:
CODE NIP : CODICE PIN:
PINKOD:

2052DP168/843DQ39

CG30284025, CG30283925

Double Play Gas and Charcoal Grill, Barbecue au gaz et au charbon de bois Double Play, Parrilla de gas y carbón Double Play,

Dubbelgebruikgrill: gas en houtskool, Double Play Gas- und Holzkohlegrill,

Grill a gas e a carbone Double Play, Double Play gas- och kolgrill

Manual Code: 602003 241205-GH

GERMAN

NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.
Dieses Produkt wird ohne Gasflasche, Holzkohle oder Holzstücke geliefert.

⚠ GEFAHR

⚠ GEFAHR
WENN SIE GAS RIECHEN:

1. **Gaszufuhr zum Gerät abstellen.**
2. **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
3. **Öffnen Sie den Deckel.**
4. **Wenn der Geruch weiterhin auftritt, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder Ihre Feuerwehr an.**

⚠ WARNUNG

- **Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.**
- **Eine nicht angeschlossene Flüssiggasflasche darf nicht gelagert werden in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.**

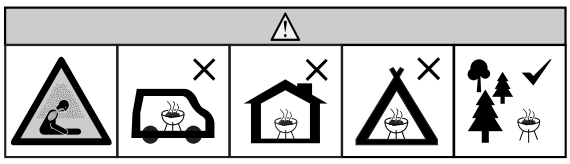
⚠ WARNUNG

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

⚠ GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

- Beim Verbrennen von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Gas entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzspäne, Holzstücke, Holzpellets, Holzkohle oder Gas in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.**
  - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
  - Gehen Sie zum Arzt, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippesymptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
  - Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
  - *Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.*



⚠ WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Das Produkt ist NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH IM AUSSENBEREICH bestimmt.
- Nur im Freien verwenden.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind!
- Ändern Sie dieses Produkt in keiner Weise.
- Verwenden Sie das Produkt niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Leeren Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch, sobald sie vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Produkt stets in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesweiten Brandschutzvorschriften.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bei Nichtbeachtung der Warnungen kann es zu Produktschäden oder Verletzungen des Benutzers kommen.
- Wenn die Flamme während des Kochens erlischt, schalten Sie den Steuerknopf oder die Steuerung aus, schalten Sie das Gasflaschenventil aus, warten Sie 5 Minuten, öffnen Sie dann die Tür(en) oder Deckel und warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie die Zündanweisungen wiederholen.
- Bei Verwendung anderer Brennstoffe wie Holzkohle oder Holz mit Gasprodukten. Wenn das Gas austritt, warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Tür öffnen. Durch das Öffnen von Türen oder Deckeln kann es passieren, dass im Gehäuse eingeschlossene Gase durch Glut entzündet werden. Stellen Sie sich beim Öffnen niemals vor Türen oder Deckel.
- Niemals in geschlossenen Bereichen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten verwenden.
- Niemals in oder auf Freizeitfahrzeugen oder Booten verwenden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zu Überkopfkonstruktionen, Wänden, Geländern oder anderen Strukturen ein.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp und Papier ein.
- Betreiben Sie das Produkt niemals unter Überkopfkonstruktionen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN STRUKTURELLE NÄHE)
- Halten Sie das Produkt frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Produkt auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf Holz- oder brennbaren Oberflächen.
- Das Produkt MUSS auf dem Boden liegen. Stellen Sie das Produkt nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie das Produkt NICHT über unebene Oberflächen.
- Das Produkt sollte nur auf glatten Oberflächen gerollt werden.
- Das Produkt darf niemals Treppen oder unebene Flächen hinauf- oder heruntergerollt werden.
- Verwenden Sie dieses Produkt niemals als Heizung (LESEN SIE DIE GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Produkt niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Produkt ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie beim Betrieb des Produkts stets einen Feuerlöscher zugänglich.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Bei einem Öl- oder Fettbrand keine Löschversuche mit Wasser unternehmen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest und sicher sind.
- Vor jedem Gebrauch muss eine Gasdichtheitsprüfung durchgeführt werden. Überprüfen und reinigen Sie alle Venturis vor jedem Gebrauch auf Spinnweben oder Schmutz.
- Der Konsum von Alkohol sowie verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, das Produkt ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Produkt fern. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Produkt zu benutzen. Eine genaue Aufsicht ist erforderlich, wenn sich Kinder oder Haustiere im Bereich aufhalten, in dem das Produkt verwendet wird.
- Erlauben Sie NIEMANDEN, während oder nach der Verwendung des Produkts Aktivitäten in dessen Nähe durchzuführen, bis es abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie das Produkt NICHT, um Verletzungen, Schäden am Produkt oder das Verschütten/Spritzen heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Bewegen Sie das Produkt niemals während des Gebrauchs. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen (45 °C (unter 115 °F)), bevor Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
- Bewegen Sie das Produkt niemals mit Ölen, Holzkohle oder Holz, bis der Brennstoff vollständig abgekühlt ist.
- Das Produkt ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt danach und während des Abkühlvorgangs eine Zeit lang HEISS. VORSICHTIG ist geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Verwenden Sie in diesem Produkt niemals Kochgeschirr aus Glas, Kunststoff oder Keramik. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in das Produkt.
- Zubehör, das nicht von Char Griller geliefert wird, wird nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Produkt entfernen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Das Produkt ist während des Gebrauchs heiß. Halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Blockieren Sie NICHT den Verbrennungs- und Belüftungsfluss.
- Decken Sie Grillroste/-oberflächen nicht mit Metallfolie oder Gegenständen ab, die 75 % des Grillrosts blockieren. Dadurch wird Hitze bzw. Gas eingeschlossen, was zu Produktschäden führen kann.
- Das Produkt hat eine offene Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Beugen Sie sich beim Anzünden NICHT über das Innere des Produkts. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Tragen Sie beim Umgang mit diesem Produkt oder bei der Arbeit mit Feuer Schutzhandschuhe.
- Luftklappen sind während des Produktbetriebs und beim Abkühlen HEISS; tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.
- Grillroste sind während der Verwendung und beim Abkühlen des Produkts HEISS. Seien Sie äußerst vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie die Grillroste berühren.
- Grillroste sind HEISS, während der Grill in Betrieb ist und während er abkühlt; seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Grillroste berühren, tragen Sie Schutzhandschuhe
- Lagern Sie das Produkt nicht, wenn sich darin heiße Asche und/oder Holzkohle befindet. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Asche und/oder die Holzkohle HEISS sind.
- Tragen Sie beim Umgang mit diesem Produkt oder bei der Arbeit mit Feuer Schutzhandschuhe. Verwenden Sie beim Nachlegen von Holz oder Holzkohle Schutzhandschuhe oder langes, stabiles Kaminbesteck
- Kochen Sie nicht, bevor die Holzkohle mit einer Ascheschicht überzogen ist.
- Der Grill sollte aufgeheizt werden und der Brennstoff sollte vor dem ersten Grillen mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie niemals Benzin, Alkohol oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten, um Holzkohle zu entzünden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen.
- Wenn übermäßiger Abrieb oder Verschleiß erkennbar ist oder der Schlauch durchtrennt ist, muss dieser vor der Inbetriebnahme des Outdoor-Gaskochgeräts ausgetauscht werden. Die Ersatzschlauchleitung muss vom Hersteller spezifiziert werden.
- Füllen Sie niemals zu viel Holzkohle ein. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie zu Schäden am Produkt führen.
- Verwenden Sie niemals mehr als die empfohlene Menge an Kohle (siehe unten).
- ACHTUNG! Zum Anzünden bzw. Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!
- ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.
- ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch vor jedem Gebrauch auf Anzeichen von Beschädigung.
- Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch während des Betriebs vom Gerät fern.
- Der mit dem Gerät gelieferte Regler und Schlauchsatz MÜSSEN verwendet werden. Wenden Sie sich bei Bedarf für Ersatzteile an Char Griller.
- Verwenden Sie eine Gasflasche mit Schutzkragen (Flasche nicht im Lieferumfang enthalten).
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei und frei von Schmutz.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, wenn Anzeichen von Dellen, Kerben, Beulen, Brandschäden, Erosion, Leckagen, übermäßigem Rost oder anderen sichtbaren äußeren Schäden vorhanden sind. Dies kann gefährlich sein und die Flasche sollte zur Überprüfung zu einem Flüssigpropan-Lieferanten gebracht werden.
- Schließen Sie niemals eine Gasflasche an bzw. trennen Sie sie nicht und bewegen oder verändern Sie die Gasanschlüsse niemals, während das Gerät in Betrieb ist.
- Trennen Sie die Gasflasche immer vom Gerät, wenn es nicht verwendet wird.
- Dieses Produkt funktioniert NICHT mit Erdgas.
- Nach Gebrauch immer zuerst das Steuerventil oder den Regler des Brenners AUSSCHALTEN, dann das Ventil der Gasflasche AUSschalten und schließlich die Flasche abklemmen.
- Bei Nichtgebrauch MUSS das Gas an der Vorratsflasche abgestellt werden.
- Die Flasche MUSS im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden und darf NICHT in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich aufbewahrt werden.
- Lagern Sie KEINE Ersatz-LPG-Gasflasche unter oder in der Nähe des Geräts. Das Sicherheitsventil der Gasflasche kann überhitzen, wodurch Gas austreten und ein Feuer verursachen kann, das zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.
- Füllen Sie die Flasche niemals zu mehr als 80 %. Andernfalls kann aus der Flasche Gas austreten, das einen Brand verursachen kann und zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.
- Setzen Sie eine Staubkappe auf den Flaschenventilauslass, wenn die Flasche nicht verwendet wird. Montieren Sie nur die mit dem Zylinder mitgelieferte Staubkappe. Andere Kappen oder Stopfen können zu Undichtigkeiten führen.
- Wenn Sie austretendes Gas riechen, hören oder sehen, entfernen Sie sich sofort von der Gasflasche und rufen Sie die Feuerwehr.
- Feuer kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.
- Beachten Sie vor der Verwendung die Zündschritte.
- Verwenden Sie niemals Feuerzeugbenzin mit Propan.
- Um Rauch zu erzeugen und das Raucharoma zu entwickeln, müssen Holzspäne oder -stücke verwendet werden.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Überprüfen Sie die Fettauffangschale während des Kochens häufig. Leeren Sie die Fettauffangschale, bevor sie voll ist. Während des Kochens muss die Fettauffangschale möglicherweise regelmäßig geleert werden.
- Bei der Verwendung von Holzspänen oder -stücken entsteht viel Rauch. Rauch entweicht durch die Nähte und färbt die Innenseite des Produkts schwarz. Das ist normal.
- Wenn die Außentemperatur unter 18°C (65°F) liegt und/oder die Höhe über 1.067 m (3.500 Fuß) liegt, ist möglicherweise eine längere Garzeit erforderlich. Um sicherzustellen, dass das Fleisch vollständig gegart ist, testen Sie die Innentemperatur mit einem Fleischthermometer.
- Die Lagerung eines Gaskochgeräts für den Außenbereich im Innenbereich ist nur zulässig, wenn die Flasche(n) vom Gaskochgerät für den Außenbereich abgeklemmt und entfernt wurde(n).
- Verwenden Sie keine Holzpellets.
- Lagern Sie das Gerät nicht, wenn sich darin heiße Asche befindet.
- SPRÜHEN SIE KEINE AEROSOLE IN DIE NÄHE DIESES GERÄTS, WÄHREND ES IN BETRIEB IST.
- WÄHREND DES GERÄTS IN BETRIEB IST, SPRÜHEN SIE ES NICHT UND VERWENDEN SIE KEINE PRODUKTE AUF ALKOHOLBASIS IN DER NÄHE DES GERÄTS.
- VERWENDEN ODER LAGERN SIE KEINE ENTZÜNDLICHEN MATERIALIEN IN ODER IN DER NÄHE DIESES GERÄTS.
- LEGEN SIE KEINE ARTIKEL AUF ODER GEGEN DIESES GERÄT.
- MODIFIZIEREN SIE DIESES GERÄT NICHT.
- WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN UND DAS GERÄT DARF NICHT VERÄNDERT WERDEN.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs NICHT.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
- Nehmen Sie KEINE Änderungen am Gerät vor. Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Das Befüllen und Wechseln der Flasche muss in einer Entfernung von Zündquellen erfolgen.
- Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- WARNUNG: Während des Betriebs des Geräts MUSS die Abdeckung/der Deckel/die Haube geöffnet sein.
- WARNUNG: Stellen Sie die Flüssiggasflasche NICHT unter oder in dieses Gerät.
- Nur für den Gebrauch im Freien.

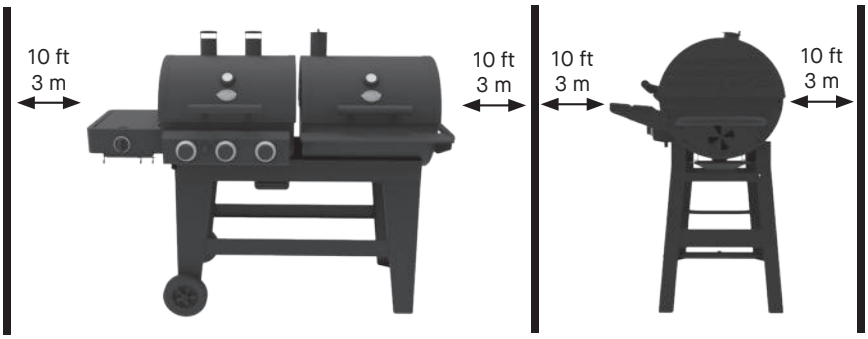
ÜBERSCHREITEN SIE NICHT EINE INSGESAMT VON 2 LBS / 1 KGS OF CHARCOAL

ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE NÄHE

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts sowie zu Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Überprüfen Sie vor der Verwendung des Produkts die Windrichtung und stellen Sie den Zylinder 12 Zoll gegen den Wind in eine aufrechte Position. Dies ist erforderlich, damit das Flaschenversorgungssystem für die Dampfentnahme geeignet ist und die Flasche beim Kippen nicht gegen das Gerät schlägt.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden. Das Gaskochgerät für den Außenbereich darf nicht unter brennbaren Konstruktionen über Kopf verwendet werden.



WARNUNG

Der Schlauch stellt eine Stolperfalle dar, die dazu führen kann, dass der Vorratszylinder umkippt.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Produkt wird ohne Gasflasche, Holzkohle oder Holzstücke geliefert.

GASGRILLS
BETRIEBSANWEISUNGEN

Betriebsanweisungen: Gasseite

EINSTELLUNG

Stellen Sie den Grill auf einer festen, ebenen Fläche mit ausreichendem Windschutz auf.
Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß ist, und lassen Sie ihn während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Während des Betriebs den Strom der Verbrennungsluft zum Brenner nicht behindern. VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NUR IM AUSSENBEREICH.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Seite oder zur Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Das Gerät sollte vor direktem Luftzug geschützt sein und vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) geschützt werden.

Schützen Sie die Flüssiggasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und halten Sie sie von Wärmequellen fern. Platzieren Sie die Gasflasche so neben dem Gerät, dass der Schlauch nicht geknickt, verdreht oder unter Spannung steht oder heiße Geräteteile berührt. Stellen Sie die Gasflasche NICHT direkt unter die Brenner.

REGLER und SCHLAUCH

Diese Teile sind im Lieferumfang des Geräts enthalten, Ersatzteile sind jedoch bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten Flüssiggaslieferanten erhältlich. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts immer, ob Sie die richtigen Teile haben.

Der verwendete Schlauch muss der jeweiligen Norm des Einsatzlandes entsprechen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist oder mit anderen Teilen des Grills als den Anschlussstellen in Berührung kommt.

Anschließen des Schlauchs an das Gerät

Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner und in den Brenneranschlüssen befindet. Spinnen und Insekten können darin nisten und den Brenner/das Venturirohr an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.

Reinigen Sie die Brennerlöcher IMMER mit einem robusten Pfeifenreiniger.

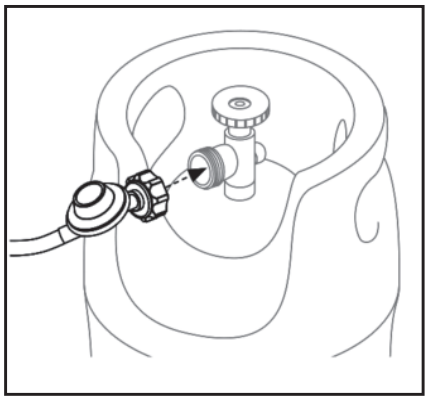
Bei einem Schlauchwechsel muss dieser mit Schlauchschellen an den Geräte- und Regleranschlüssen befestigt werden. Trennen Sie den Regler von der Flasche (gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen), wenn das Gerät nicht verwendet wird.

	Zielland	Gaskategorie	Gasart	Injektordurchmesser	Wärmezufuhr / Gesamtleistung	Stromversorgung
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (Butan): 28 - 30 mbar G31 (Propan): 37 mbar	0.96mm (brûleur principal) 0.92mm (brûleur latéral)	4 KW x 3 (brûleur principal) 3,5 KW (brûleur latéral) Gesamtleistung: 15,5 KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	1,5 V Batterie
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Mischungen: 28 - 30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Mischungen: 50 mbar	0.87mm (brûleur principal) 0.81mm (brûleur latéral)		

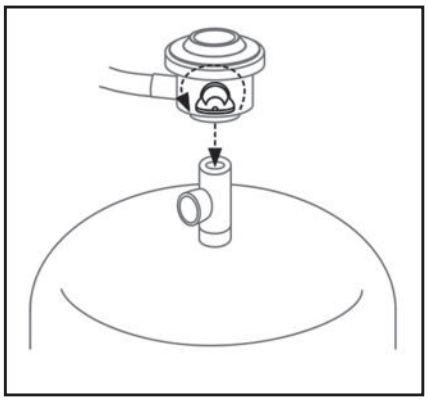
Betriebsanweisungen: Gasseite

ANSCHLUSS DER LPG-GASFLASCHE AN DEN GRILL:

1. Überprüfen Sie die Gummidichtung des Propangasflaschenventils vor der Verwendung auf Risse, Verschleiß oder Abnutzung.
   Eine beschädigte Gummidichtung kann ein Gasleck verursachen, was möglicherweise eine Explosion, einen Brand oder
   schwere Körperverletzungen zur Folge hat. Verwenden Sie keine Propangasflasche mit beschädigter Gummidichtung.
2. Befestigen oder entfernen Sie den Regler nur an der Flüssiggasflasche, wenn die Flasche im Tankhalter sitzt.
3. Überprüfen Sie, ob das Flaschenventil geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
4. Überprüfen Sie, ob die Brennersteuerknöpfe des Grills auf „OFF“ stehen.
5. Führen Sie vor jedem Gebrauch eine Sichtprüfung der Schlauchleitung auf Anzeichen von Beschädigung, übermäßigem Verschleiß oder Abnutzung durch. Wenn Sie eines finden, ersetzen Sie die Baugruppe, bevor Sie Ihren Grill verwenden. Es darf nur der vom Hersteller mitgelieferte Ersatz verwendet werden.
6. Entfernen Sie die Kunststoff-Schutzkappe vom Flaschenventil.
7. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch keine Knicke aufweist, keine scharfen Kanten hat und nicht mit Oberflächen in Berührung kommt, die während des Gebrauchs heiß werden können.
8. Halten Sie den Regler und stecken Sie den Messingnippel in den Auslass des LPG-Flaschenventils. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zentriert ist.
9. Drehen Sie die große Überwurfmutter mit der Hand im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie bis zum Anschlag fest. Achten Sie darauf, die Überwurfmutter nicht zu verkanten und nicht auf das Flaschenventil zu schrauben. Zum Festziehen der Verbindung keine Werkzeuge verwenden. Hinweis: Wenn Sie die Verbindung nicht herstellen können, wiederholen Sie die Schritte 7–8.



Richten Sie den Regler auf den Ventilausgang aus. Die Verbindung NICHT überkreuzen. Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann, trennen Sie den Regler und wiederholen Sie diesen Schritt.



Hinweis: Regler und Schlauch müssen korrekt an das Gerät angeschlossen sein. Zum Aufschrauben der Mutter auf das Anschlussgewinde muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden. Wenn Sie eine Kraftstoffklemme verwenden, befestigen Sie den Schlauchnippel an der Gasschiene. (Widerhaken ist Linksgewinde)

- Wird der Schlauch ausgetauscht, muss dieser mit Schlauchschellen an den Geräte- und Regleranschlüssen befestigt werden.
- Überprüfen Sie mindestens einmal im Jahr den Gummi-O-Ring am Reglerende der Schlauchleitung. Wenn es abgenutzt oder rissig erscheint, lassen Sie es austauschen.
- Trennen Sie den Regler von der Flasche (gemäß den mit dem Regler mitgelieferten Anweisungen), wenn das Gerät nicht verwendet wird.

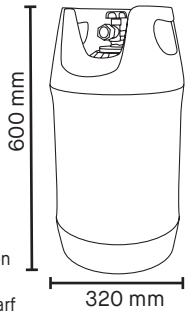
STANDORT DER LPG-GASFLASCHE:

ANFORDERUNGEN AN LPG-FLASCHEN

EUROPA

11-15 kg Flaschen

- Die maximale Größe der Gasflasche sollte einen Durchmesser von 320 mm und eine Höhe von 600 mm (einschließlich Regler) betragen.



Vereinigtes Königreich

8-13 kg Flaschen

- Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN 16129 zertifiziert ist. Stellen Sie sicher, dass der Regler und der flexible Schlauch den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Die Länge des flexiblen Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge 1,2 m nicht überschreiten. Der Schlauch muss gemäß der geltenden EN16436 zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

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

⚠ WARNUNG ⚠

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts immer, ob Sie die richtigen Teile haben.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas oder LPG-Gemischen geeignet und muss über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet sein.

Die Lebenserwartung des Reglers und des Schlauchs wird auf 2 Jahre geschätzt.

WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT, wenn Leckagen nicht behoben werden können. Schalten Sie Gas aus und grillen Sie.

⚠ WARNUNG: SEIFENWASSERTEST ⚠

Führen Sie vor jedem Gebrauch einen „Seifenwassertest“ durch.

LÖSCHEN SIE ALLE OFFENEN FLAMMEN, BEVOR SIE DEN REGLER AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN. NACH JEDEM GEBRAUCH DAS GAS ABSCHALTEN.

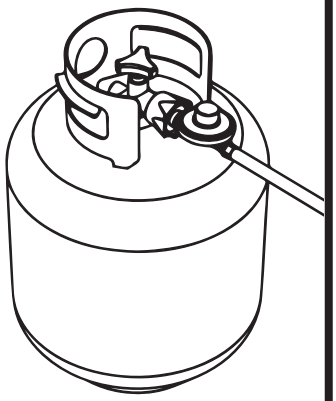
WARNUNGEN:

1. Der Seifenwassertest MUSS jedes Mal durchgeführt werden, wenn die Gasflasche an den Brenner/Schlauch angeschlossen oder jedes Mal verwendet wird.
2. Der Seifenwassertest MUSS im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden.
3. Halten Sie das Gerät bei der Durchführung des Seifenwassertests von offenen Flammen, Funken oder brennenden Zigaretten fern.
4. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um auf Gaslecks zu prüfen.

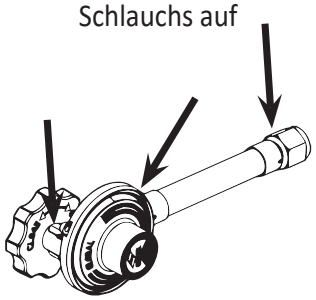
VORBEREITUNG:

1. Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und Zubehör vom Gerät.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil und der Bedienknopf oder die Steuerung des Brenners auf AUS gestellt sind.
3. Bereiten Sie eine Seifenwasserlösung vor: (1) Teil Spülmittel (oder mehr, falls gewünscht), (3) Teile Wasser.
4. Tragen Sie Seifenwasserlösung auf das Gasflaschenventil, den Regler und die Schlauchlänge bis zum Brennersteuerventil auf.

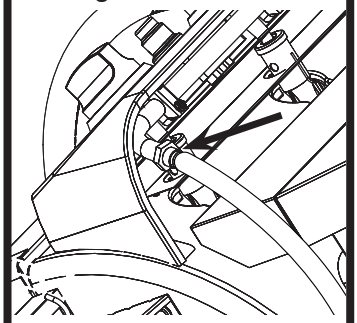
Tragen Sie die Lösung auf das Gasflaschenventil auf



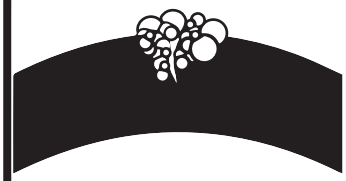
Tragen Sie die Lösung auf den Schlauchregler und die gesamte Länge des Schlauchs auf



Tragen Sie die Lösung unter dem Bedienfeld auf, wo Brenner und Schlauch angeschlossen sind



Bei einem fehlgeschlagenen Test treten Blasen auf, wie unten dargestellt



GASFLASCHENVENTIL PRÜFEN:

1. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche auf und achten Sie auf Blasen. GAS NICHT LÄNGER ALS 12 SEKUNDEN EINGESCHALTET LASSEN. Wenn Blasen aufsteigen, hören Sie auf, drehen Sie das Gasflaschenventil zu und ziehen Sie die Verschraubung wieder fest. Test wiederholen.

PRÜFUNG VON REGLER UND SCHLAUCH:

1. NACHDEM das Gasflaschenventil den Seifenwassertest bestanden hat, schalten Sie das Gasflaschenventil auf „ON“ und prüfen Sie, ob an der Reglerstelle, entlang des gesamten Schlauchs und am Brennersteuerventil Blasen vorhanden sind. GAS NICHT LÄNGER ALS 12 SEKUNDEN EINGESCHALTET LASSEN. Wenn Blasen auftauchen, hören Sie auf, drehen Sie das Gasflaschenventil zu und ziehen Sie die Verbindung, aus der Gas austritt, wieder fest. Wenn der Schlauch undicht ist, STOPPEN Sie das Gerät und verwenden Sie es nicht. Schlauch muss ersetzt werden.
2. WENN DER TEST ABGESCHLOSSEN IST UND KEINE LECKS VORHANDEN SIND, WARTEN SIE MINDESTENS 5 MINUTEN, BIS DIE GASDÄMPFE ABGENOMMEN SIND, BEVOR SIE DAS PRODUKT ANZÜNDEN.
3. PRÜFEN SIE DAS VENTURI-ROHR DES BRENNERS VOR JEDEM GEBRAUCH IMMER SICHTLICH AUF VERSTOPFUNGEN.
4. MIT DRUCKLUFT AUSBLASEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS DAS VENTURI-ROHR FREI IST.
    - WENN WÄHREND DES SEIFENWASSERTESTS WEITERHIN BLASEN AUFTRETEN, HÖREN SIE AUF UND VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT. KONTAKTIEREN SIE IHREN PROPANHÄNDLER ODER DEN KUNDENDIENST VOR ORT.
    - Hinweis: Verwenden Sie mit diesem Gerät eine Gasflasche mit Schutzkragen. Zylinder NICHT im Lieferumfang dieses Geräts enthalten.

Betriebsanweisungen: Gasseite

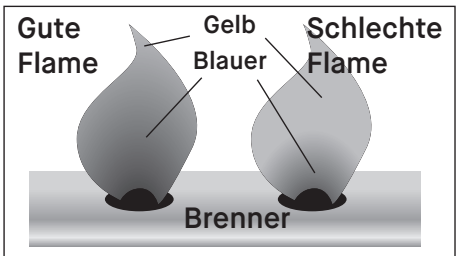
ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN: HAUPTBRENNER

HAUPTBRENNER

1. Stellen Sie sicher, dass der Luftstrom zur Gaseinheit nicht behindert wird. Spinnen und Insekten können sich darin einnisten und das Brennerrohr verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.
2. Grilldeckel öffnen.
3. Stellen Sie sicher, dass sich alle Brennerknöpfe in der Position „AUS“ befinden.
4. Öffnen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche.
5. Um einen Brenner zu zünden, drücken Sie den Knopf hinein und drehen Sie ihn auf „HIGH“, drücken und halten Sie dann den elektronischen Zündknopf, bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zündet, schalten Sie den Brenner AUS, warten Sie 5 Minuten, bis das Gas entwichen ist, und wiederholen Sie den Vorgang.
6. Wiederholen Sie dies für alle gewünschten Brenner. Zünden Sie nur die Brenner an, die für den Gebrauch vorgesehen sind.
7. Stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschte Kochstufe ein. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen. Wenn die Brennerflamme während des Betriebs erlischt, schalten Sie das Gas sofort am Bedienfeld und am Gasflaschenventil ab. Öffnen Sie die Haube und lassen Sie das Gas 5 Minuten lang entweichen, bevor Sie es erneut anzünden.
8. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie KEINE scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel, da diese Teile beschädigen und zu einem Brand führen können.

HINWEIS:

- **Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen.**
- **Seien Sie beim Kochen an windigen Tagen vorsichtig, damit die Flamme nicht erlischt. Wenn Sie den Verdacht haben oder feststellen, dass die Flamme erlischt, drehen Sie zuerst den Steuerknopf auf OFF und dann das Gasflaschenventil auf OFF. Warten Sie 5 Minuten. Öffnen Sie dann die Deckel und warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie den Brenner gemäß den ZÜNDUNGSANLEITUNGEN erneut zünden. Stellen Sie den Grill-Bedienknopf auf eine höhere Flamme ein, um weitere Explosionen zu verhindern. Zünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel an.**



Beobachten Sie die Flammenhöhe, wenn sie brennt. Eine gute Flamme sollte blau sein, mit einer gelben Spitze zwischen 1–2 Zoll, wenn der Brenner auf „LICHT“ steht.

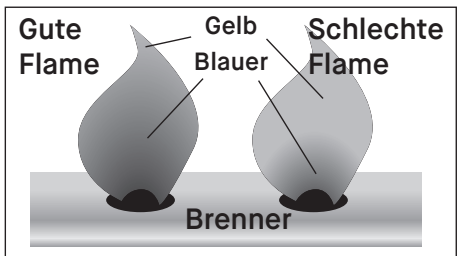
ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN: VERWENDUNG VON STREICHHOLZER

STREICH ANZÜNDEN

1. Grilldeckel öffnen.
2. Drücken Sie den Knopf hinein und drehen Sie ihn in die Position HIGH.
3. Legen Sie das Streichholz in den Streichholzhalter an der Seite des Grillgehäuses.
4. Sobald es brennt, platzieren Sie die Flamme durch die Grillroste in der Nähe der Brenneröffnungen, wie gezeigt. Der Brenner sollte sofort zünden.
5. Stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschten Kocheinstellungen ein.
6. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie KEINE scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel, da diese Teile beschädigen und zu einem Brand führen können.

HINWEIS:

- **Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen.**
- **Seien Sie beim Kochen an windigen Tagen vorsichtig, damit die Flamme nicht erlischt. Wenn Sie den Verdacht haben oder feststellen, dass die Flamme erlischt, drehen Sie zuerst den Steuerknopf auf OFF und dann das Gasflaschenventil auf OFF. Warten Sie 5 Minuten. Öffnen Sie dann die Deckel und warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie den Brenner gemäß den ZÜNDUNGSANLEITUNGEN erneut zünden. Stellen Sie den Grill-Bedienknopf auf eine höhere Flamme ein, um weitere Explosionen zu verhindern. Zünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel an.**



Beobachten Sie die Flammenhöhe, wenn sie brennt. Eine gute Flamme sollte blau sein, mit einer gelben Spitze zwischen 1–2 Zoll, wenn der Brenner auf „LICHT“ steht.

Betriebsanweisungen: Gasseite

Vorwürzen (Gasseite)

WICHTIG! Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die durch den Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass diese abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Führen Sie einen SEIFENWASSERTEST durch, siehe WARNHINWEISE UND VERFAHREN ZUM SEIFENWASSERTEST.
2. Beschichten Sie ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich Roste und Grillinnenseite) dünn mit Speiseöl.
3. Starten Sie den Grill gemäß den Anzündanweisungen und stellen Sie alle Brenner auf mittlere bis niedrige Hitze ein. Schließen Sie den Deckel.
4. Bei mittlerer bis niedriger Hitze (212°C) 2 Stunden lang halten.
5. Überschreiten Sie NIEMALS 400 °F (204 °C).
6. Lassen Sie das Gerät VOLLSTÄNDIG abkühlen.
7. Tragen Sie auf ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich Roste und Grillinnenseite) erneut eine dünne Schicht Speiseöl auf.
8. Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie mit einer Stahlbürste, tragen Sie Speiseöl oder pflanzliches Backfett auf und erhitzen Sie es wie oben angegeben.

HINWEIS: DER GRILL TROPFT WÄHREND DIESES VORGANGS UND WÄHREND MEHRERER VERWENDUNGEN DANACH. DAS IST NORMAL.

HINWEIS: ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS EINE KOCHTEMPERATUR VON 400 °F (204 °C), DA DIES DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGT UND ZU ROST BEITRÄGT. DIE FARBE IST NICHT GARANTIERT UND MUSS AUSGEBESSERT WERDEN. FÜR DIESES GERÄT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST ÜBERNOMMEN.

ABSCHALTEN

BRENNER ABSCHALTEN

1. Drehen Sie den/die Knopf(e) im Uhrzeigersinn auf die Position HIGH, drücken Sie ihn/sie dann hinein und drehen Sie ihn/sie auf OFF. Betätigen Sie den Knopf niemals mit Gewalt, ohne ihn hineinzudrücken, da dadurch Ventil und Knopf beschädigt werden können.
2. Für den Seitenbrenner hineindrücken und auf AUS stellen.
3. Gasflaschenventil umgehend schließen.
4. Schließen Sie den Grilldeckel und lassen Sie ihn so weit abkühlen, dass er sich leicht anfasst, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.

TRENNEN DER GASFLASCHE

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position AUS.
2. Drehen Sie den Griff an der Gasflasche im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Drehen Sie die Überwurfmutter am Regler gegen den Uhrzeigersinn, bis sich der Regler von der Gewindedüse des Gasflaschenventils löst.
4. Setzen Sie die Schutzkappe auf die Gasdüse der Gasflasche.
5. Schließen Sie den Grilldeckel und lassen Sie ihn so weit abkühlen, dass er sich leicht anfasst, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.

⚠ WARNUNG

Bei einem nicht zu stoppenden Gasaustritt oder einem dadurch verursachten Brand ist die Feuerwehr zu kontaktieren.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Ursache	Mögliche Lösung
Aus einem gerissenen, zerschnittenen oder verbrannten Schlauch tritt Gas aus	Beschädigter Schlauch	Schalten Sie das Gas an der Flüssiggasflasche ab.
		Schlauch ersetzen.
Aus der Flüssiggasflasche tritt Gas aus	Ausfall durch Rost oder unsachgemäße Handhabung der Ausrüstung	Ersetzen Sie die Flüssiggasflasche.
Aus dem Gasflaschenventil tritt Gas aus	Ausfall des Ventils aufgrund von Rost, mechanischem Defekt oder falscher Handhabung der Ausrüstung	Schließen Sie das Gasflaschenventil und geben Sie die Flasche an den Gasversorger/-lieferanten zurück.
Gasleck zwischen Flüssiggasflasche und Regleranschluss	Unsachgemäße Installation, nicht fest genug verbundene Verbindung, beschädigte Gewinde oder schlechte Gummidichtung	Schließen Sie das Gasflaschenventil und befestigen Sie den Regler anschließend wieder an der Flasche.
		Schließen Sie das Gasflaschenventil und geben Sie die Flasche an den Gasversorger/-lieferanten zurück.
		Überprüfen Sie die Gummidichtung visuell auf Beschädigungen.
Feuer unter Kontrollpanel	Feuer im Brennerrohr aufgrund einer Blockierung des Brenners	Drehen Sie sowohl den Grill-Bedienknopf als auch das Gasflaschenventil zu. Sobald das Feuer erloschen und der Brenner abgekühlt ist, entfernen Sie ihn und untersuchen Sie ihn auf Spinnen, Nester, Rost oder andere Ablagerungen.
Fettbrand oder übermäßige/ anhaltende Flamme	Fettablagerung auf oder um den Brennerbereich	Drehen Sie sowohl den Grill-Bedienknopf als auch das Gasflaschenventil zu. Warten Sie, bis die Flammen erloschen sind, und geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen. Entfernen Sie Fett/Speisereste vom/um den Brenner, den Brennerbereich und die umliegenden Oberflächen.
Flamme brennt nach dem Zünden nicht*	Das Kabel des Flammensensors ist lose	Gas abstellen. Flüssiggasflasche abtrennen. Befestigen Sie das Kabel des Flammensensors am Ventil.
Faible rendement de flamme*	Kein Kraftstoff mehr	Nachfüllen oder durch eine volle Flüssiggasflasche ersetzen.
Flammen erlöschen*	Wenig Flüssiggas	Flüssiggasflasche nachfüllen.
Aufflammen	Übermäßige Fettablagerung	Brenner und Inneneinheit reinigen.
	Zu viel Fett im Fleisch	Schneiden Sie Fett vom Fleisch ab.
	Gartemperatur zu hoch	Passen Sie die Temperatur entsprechend an oder senken Sie sie.
Anhaltender Fettbrand	Durch Speisereste im Brennersystem eingeschlossenes Fett	Drehen Sie den Grill-Bedienknopf und das Gasflaschenventil zu. Warten Sie, bis das Feuer erloschen ist und das Gerät abkühlen kann. Nach dem Abkühlen die Teile entfernen und reinigen.
Flashback (Feuer im Brennerrohr)	Brenner und/oder Brennerrohr sind verstopft	Drehen Sie den Grill-Bedienknopf und das Gasflaschenventil zu. Brenner und/oder Brennerrohr reinigen.
Längere als erwartete Garzeiten*	Ventil nicht richtig auf Brenner ausgerichtet	Überprüfen Sie, ob das Ventil in der Mitte des Brennerrohrs sitzt.

* Siehe auchLösungen zur Fehlerbehebung: “Ursachen” Niedriger oder kein Durchfluss/Dampfblasenbildung/Übermäßiger Durchfluss darunter.

FEHLERBEHEBUNG LÖSUNGEN: “URSACHEN” GERINGE ODER KEINE STRÖMUNG/DAMPFBLASEN-BILDUNG/ÜBERMÄSSIGE STRÖMUNG

Symptom	Ursache	Mögliche Lösung
Brenner zündet nicht nach Drücken des Zündknopfs	Niedriger/kein Gasfluss	1. Drehen Sie den Grill-Bedienknopf auf die Position “Aus”. 2. Den Ventilknopf der Gasflasche auf “Aus” drehen. 3. Trennen Sie den Regler von der Flasche, um die Dampfblase zu schließen. 4. Schließen Sie den Regler durch Drehen mit der Hand wieder an der Flasche an, bis er fest ist. 5. Das Gasflaschenventil langsam etwas öffnen und dann eine volle Umdrehung weiter öffnen. 6. Jetzt können Sie den Grill anzünden. 7. Drehen Sie den Grill-Bedienknopf auf die höchste Stufe und zünden Sie den Zünder an.
	Dampfsperre an der Überwurf-mutter zur Flüssiggasflasche	
Geringe Flammenleistung	Überströmventil ausgelöst	
	Dampfsperre an Überwurfmut-ter/Anschluß Flüssiggasflasche	
Flammen erlöschen	Überströmventil ausgelöst	
Längere als erwartete Garzeiten	Dampfsperre	

Reinigung und Pflege: Gasseite

ALLGEMEINE REINIGUNG

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
- Überprüfen Sie die Befestigungsteile und die montierten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Durch Abbrennen des Grills nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) wird die Ansammlung übermäßiger Speisereste vermieden.
- Verwenden Sie KEINE Reinigungsmittel, die Säure, Lösungsbenzin oder Xylol enthalten.
- **Außenflächen:** Verwenden Sie zum Reinigen ein mildes Geschirrspülmittel und eine Heißwasserlösung und spülen Sie es anschließend mit Wasser ab.
- **Innenflächen des Grilldeckels:** Wenn die Farbe auf der Oberfläche abzublättern scheint, haben sich eingebrannte Fettablagerungen in Kohlenstoff verwandelt und platzen ab. Mit einer starken Reinigungslösung und heißem Wasser gründlich reinigen. Mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Um Rost vorzubeugen, nach der Reinigung erneut einbrennen.
- **Innenflächen des Grillbodens:** Entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste, einem Schaber und/oder einem Reinigungspad und waschen Sie sie anschließend mit einer Lösung aus Geschirrspülmittel und heißem Wasser ab. Mit Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen.
- **Grillroste:** Porzellanroste haben eine glasartige Zusammensetzung und sollten mit Vorsicht behandelt werden, damit sie nicht absplittern. Verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel oder eine Lösung aus Backpulver und heißem Wasser. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet und anschließend mit Wasser abgespült werden.
- **Hitzeschild:** Rückstände mit Drahtbürste entfernen und mit Seifenwasser waschen. Anschließend mit Wasser abspülen.
- **Fettsammler**: Leeren Sie die Fettschale regelmäßig und reinigen Sie sie mit einer Lösung aus Spülmittel und heißem Wasser.
- Ihr Grill besteht aus Stahl und mit der Zeit kann etwas Rost auftreten. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die Stelle mit feinem Schleifpapier oder Stahlwolle und bedecken Sie sie dann mit hitzebeständiger Farbe.
- VERWENDEN SIE NIEMALS FARBE AUF DEN INNENFLÄCHEN DES GRILLS.
- Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, Speiseöl oder Pflanzenfett auftragen und wie in den Vorwürzschritten angegeben erhitzen.
- Nach jedem Kochvorgang sollten sämtliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchgeführt werden. Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist und alles ausgeschaltet ist.

BRENNERBAUGRUPPE REINIGEN

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

1. VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
2. Schalten Sie das Gas an den Bedienknöpfen und am Gastank ab.
3. Grillrost und Hitzeschild entfernen.
4. Fettauffangbehälter entfernen.
5. Entfernen Sie den Brenner, indem Sie die selbstschneidende Schraube mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen.
6. Heben Sie den Brenner nach oben und von der Gasventilöffnung weg.
7. Reinigen Sie den Einlass (Venturi-Rohr) des Brenners mit einer kleinen Flaschenbürste oder Druckluft.
8. Entfernen Sie sämtliche Speisereste und Schmutz auf der Außenseite der Brenneroberfläche.
9. Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einem steifen Draht (z.B. einer gerade gebogenen Büroklammer).
10. Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Bei Beschädigungen den Brenner durch einen neuen ersetzen. Um den Brenner neu zu installieren, stellen Sie sicher, dass die Gasventilöffnungen im Brennereinlass (Ventil) richtig positioniert sind. Überprüfen Sie auch die Position der Funkenelektrode.

11 Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner und in den Brenneröffnungen befindet.

Spinnen und Insekten können darin nisten und den Brenner/das Venturirohr an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann

zu einem Brand unter dem Gerät führen.

12 Führen Sie vor jedem Gebrauch einen Seifenlaugentest durch.

13 Drehen Sie das Gasventil nach dem Kochen zu.

14 Lagern Sie den Grill vor der Sonne geschützt an einem gut belüfteten, kühlen und trockenen Ort.

15 Bewahren Sie den Grill fern von jeglichen Zündquellen auf.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Brenner lässt sich mit den Knöpfen nicht zünden.	Drähte und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	Reinigen Sie Kabel und/oder Elektrode mit Reinigungsalkohol
	Elektrode und Brenner sind nass	Mit einem Tuch trockenwischen
	Elektrode gerissen oder gebrochen – Funken am Riss	Elektrode ersetzen
	Kabel lose oder getrennt	Schließen Sie das Kabel erneut an oder ersetzen Sie die Elektroden-/ Kabelbaugruppe
Brenner lässt sich mit Streichholz nicht entzünden.	Kein Gasfluss	Überprüfen Sie, ob der Propangastank leer ist. Wenn der Propangastank nicht leer ist, lesen Sie “Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder verringerte Flammenhöhe.” Wenn leer, ersetzen oder nachfüllen.
	Überwurfmutter und Regler nicht verbunden	Drehen Sie die Überwurfmutter etwa eine halbe Drehung bis zu einer weiteren Dreivierteldrehung, bis sie fest sitzt. Nur mit der Hand festziehen. Keine Werkzeuge verwenden.
	Behinderung des Gasflusses	Brennerrohre reinigen UND auf gebogene oder geknickte Schläuche prüfen
	Abkoppeln des Brenners vom Ventil	Brenner und Ventil wieder einschalten
	Insekten im Venturi (Brennereinsatz)	Venturi-Rohr
	Brenneröffnungen verstopft oder blockiert	Brenneröffnungen reinigen
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder reduzierte Flamme	Kein Gas mehr	Propangasflasche wechseln
	Möglicherweise wurde die Durchflusssicherung aktiviert.	Knöpfe ausschalten, 30 Sekunden warten und Grill anzünden. Wenn die Flammen noch zu niedrig sind. Setzen Sie die Durchflusssicherung zurück, indem Sie die Knöpfe und das Propangastankventil ausschalten. Regler abklemmen. Drehen Sie die Bedienknöpfe der Brenner zu. Schließen Sie den Regler wieder an und überprüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtheit. Öffnen Sie langsam das Ventil der Propangasflasche, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an.
Unregelmäßiges Flammenmuster, die Flamme erstreckt sich nicht über die gesamte Länge des Brenners.	Brenneröffnungen sind verstopft oder blockiert.	Brenneröffnungen reinigen
Die Flamme ist gelb oder orange.	Ein neuer Brenner kann Rückstände von Fertigungsölen aufweisen.	Grillen Sie den Grill 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel
	Insektennester, Speisereste, Fett oder Gewürze im Venturi.	Venturi-Rohr reinigen
	Schlechte Ausrichtung des Ventils zum Brenner-Venturi.	Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Venturi richtig mit dem Ventil verbunden ist.
Flamme erlischt	Starker oder böiger Wind	Drehen Sie die Vorderseite des Grills gegen den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe. (Es wird empfohlen, den Grill bei starkem Wind nicht zu verwenden)

Flamme erlischt	Niedriger Gasdruck	Propangasflasche wechseln
Aufflammen	Fettablagerung	Grill reinigen
	Zu viel Fett im Fleisch	Vor dem Grillen Fett entfernen
	Zu hohe Kochtemperatur	Temperatur entsprechend senken.
	Durch Speisereste im Brennersystem entstandenes Fett.	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF (AUS). Gas abstellen. Brenner und Rohre reinigen.
Flashback (Feuer im/in den Brennerrohr(en))	Brenner und/oder Brennerrohre verschmutzt.	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF (AUS). Gas abstellen. Brenner und Rohre reinigen.
Die Innenseite des Deckels scheint sich abzulösen	Eingebrannte Fettablagerungen haben sich in Kohlenstoff verwandelt und blättern ab.	Reinigen Sie die Innenseite des Deckels gründlich. Der Deckel ist innen nicht lackiert. Gemäß den vorherigen Anweisungen erneut mit Pflanzenöl bestreichen.

HOLZKOHLENGRILL
BETRIEBSANWEISUNGEN

Betriebsanweisungen: Holzkohlengrill

EINSTELLUNG

Stellen Sie den Grill auf einer festen, ebenen Fläche mit ausreichendem Windschutz auf.
Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß ist, und lassen Sie ihn während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Seite oder zur Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Das Gerät sollte vor direktem Luftzug geschützt sein und vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) geschützt werden.

VORBEHANDLUNG

WICHTIG! Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die durch den Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass diese abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Bestreichen Sie ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich der Roste und der Innenseite des Fasses) leicht mit Speiseöl.
2. Starten Sie den Grill, indem Sie die Anweisungen für die ZÜNDUNG befolgen. Mache ein mittelgroßes Feuer.
    - Verwenden Sie nicht mehr als 2 lbs / 1 kg Holzkohle.
    - Legen Sie die Holzkohle immer in die Kohleschale.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
3. Nachdem die Kohlen verglüht sind, die Kohlen ausbreiten, die Grillroste wieder einsetzen, den Deckel schließen und zwei Stunden lang auf 121 °C (250 °F) erhitzen.
4. SEIEN SIE VORSICHTIG! Roste werden extrem HEISS sein! Nehmen Sie die Roste mit Topflappen vom Grill, lassen Sie sie abkühlen, beschichten Sie die Roste erneut und stellen Sie sie bei ca. 93°C (200°F) für zwei Stunden wieder auf den Grill.
5. Sie können die Außenseite des Grillkörpers (solange er noch warm ist) leicht mit Speiseöl bestreichen. Dadurch wird die Lebensdauer des Grillkörpers verlängert.
6. Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie mit einer Stahlbürste, tragen Sie Speiseöl oder pflanzliches Backfett auf und erhitzen Sie es wie oben angegeben.

HINWEIS: DER GRILL TROPFT WÄHREND DIESES VORGANGS UND WÄHREND MEHRERER VERWENDUNGEN DANACH. DAS IST NORMAL.

HINWEIS: ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS EINE KOCHTEMPERATUR VON 400 °F (204 °C), DA DIES DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGT UND ZU ROST BEITRÄGT. DIE FARBE IST NICHT GARANTIERT UND MUSS AUSGEBESSERT WERDEN. FÜR DIESES GERÄT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST ÜBERNOMMEN.

ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Zum Anzünden der Holzkohle in Ihrem Holzkohlegrill gibt es verschiedene Methoden, die je nach persönlicher Vorliebe eingesetzt werden können. Im Folgenden werden die Holzkohlekamin- und Anzündmethoden beschrieben.

ÜBERSCHREITEN SIE NICHT INSGESAMT 2 LBS / 1 KG HOLZKOHLE FÜR DEN HAUPTFEUERRAUM

HOLZKOHLESCHORNSTEIN

1. Entfernen Sie die Grillroste und legen Sie sie zur Seite.
2. Füllen Sie den Holzkohleschacht zu ¾ mit Briketts oder Stückholzkohle.
3. Legen Sie einen Anzünder auf den Kohlerost, zünden Sie ihn an und stellen Sie dann den Holzkohleschornstein direkt auf den Anzünder. Dieser Schritt wird INNERHALB des Grills durchgeführt.
4. Die Kohlen brennen von unten nach oben.
5. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG! Nachdem die Kohlen oben im Schornstein angezündet sind (in der Regel 10-15 Minuten), schütten Sie die Kohlen auf den Holzkohlenrost, verteilen Sie sie mit einer Zange und setzen Sie die Grillroste wieder ein.

Betriebsanweisungen: Holzkohlengrill

BELEUCHTUNGSANWEISUNGEN FORTS.

BRANDSTARTER

1. Entfernen Sie die Grillroste und legen Sie sie zur Seite.
2. Schütten Sie etwa 1 kg (ca. 30-35 Briketts) Holzkohle direkt auf den Kohlerost und stapeln Sie sie zu einem Haufen.
3. Legen Sie den Anzünder in die Mitte des Holzkohlehaufens, so dass er leicht bedeckt ist, und zünden Sie ihn an.
4. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG! Nachdem sich die Holzkohle gründlich entzündet hat *(in der Regel glühend rot oder grau gefärbt)* verwenden Sie eine Zange, um sie zu verteilen, und legen Sie die Grillroste wieder auf.

HINWEIS:

- Befolgen Sie immer die Anweisungen und Warnhinweise des Holzkohleherstellers.
- Verwenden Sie keine Feuerzeugflüssigkeit, Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere Brandbeschleuniger zum Anzünden von Holzkohle.
- Falls nötig, SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG und verwenden Sie eine Zange oder ein langstieliges Werkzeug, um Kohlen zu bewegen.
- Tragen Sie beim Umgang mit Grillrosten, Holzkohlerosten oder Einstellkohlen immer hitzebeständige Handschuhe.

TEMPERATURREGELUNG

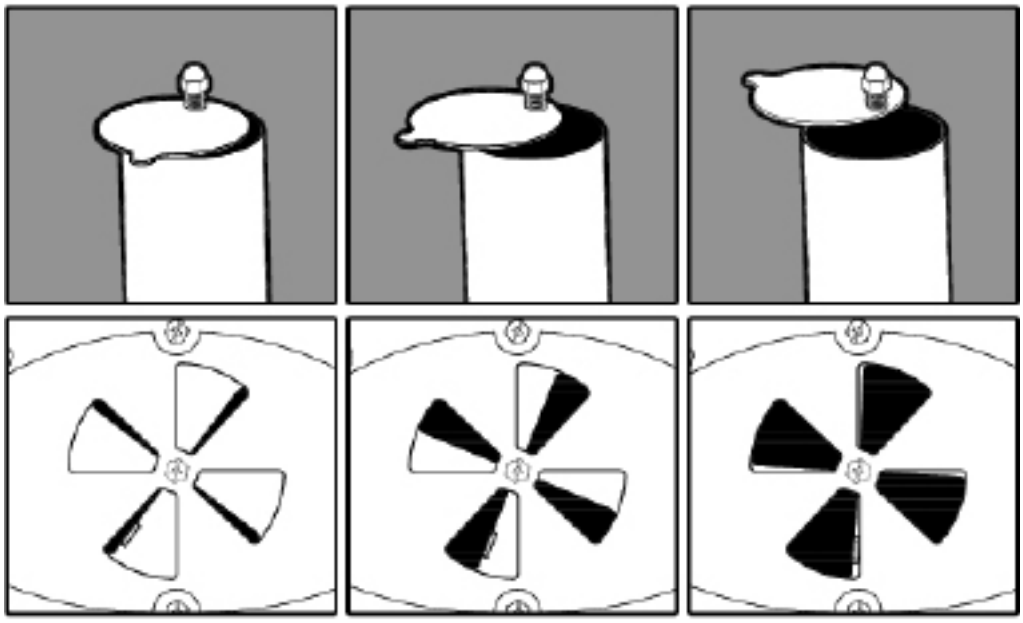
Um die Temperatur Ihres Grills zu regeln, müssen Sie den Luftstrom zum Feuer kontrollieren. Durch Öffnen und Schließen der oberen und seitlichen Klappen können Sie die Temperatur Ihres Grills einstellen.

- MEHR LUFT = MEHR WÄRME
- WENIGER LUFT = WENIGER WÄRME

Auch die Menge der beim Grillen verwendeten Holzkohle kann einen großen Einfluss auf die Temperaturregelung haben. Je mehr Holzkohle sich entzündet, desto heißer kann der Grill werden.

- MEHR HOLZKOHLE = MEHR HITZE
- WENIGER HOLZKOHLE = WENIGER HITZE

RAUCH	**GRILL**	**ANBRATEN**
Niedrige Temperaturen	*Mittlere Temperaturen*	*Hohe Temperaturen*



HINWEIS:
Obere und untere Dämpfer können bei Ihrem Grill unterschiedlich aussehen. Verwenden Sie diese Zeichnung nur als Referenz, um die Luftmenge anzugeben, die durch die Klappen strömt.

- Stellen Sie die Klappen 1/4 oder weniger weit offen.
- Beginnen Sie mit 2 lbs / 1 kg Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlerost in der niedrigsten Stufe / am weitesten von den Grillrosten entfernt auf.

- Stellen Sie die Klappen auf 1/3 - 2/3 der Öffnung ein.
- Beginnen Sie mit 2 lbs / 1 kg Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlerost in der mittleren Stellung an die Grillroste.

- Die Klappen vollständig öffnen. Ermöglichen Sie einen maximalen Luftstrom.
- Beginnen Sie mit 2 lbs / 1 kg Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlenrost in der höchsten Einstellung / am nächsten zu den Kochrosten auf.

Kochstile Holzkohlengrill

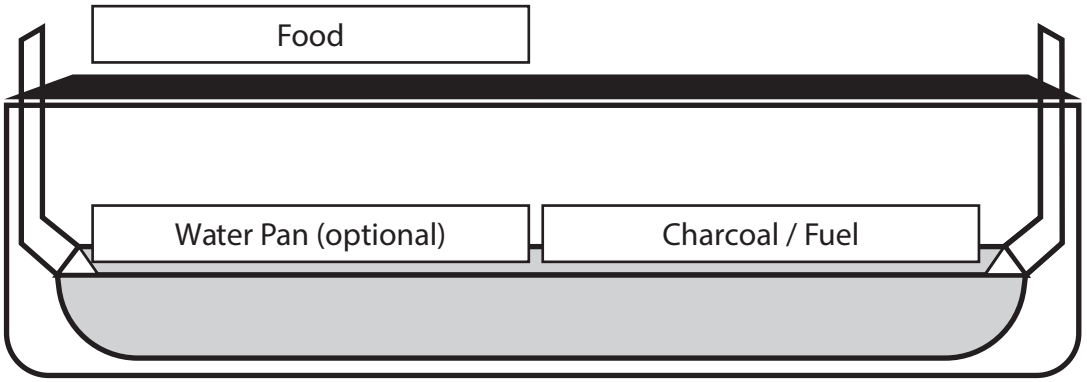
ÜBERBLICK

Ihr Holzkohlegrill kann zum Räuchern, Grillen oder Anbraten Ihrer Speisen mit direkter oder indirekter Hitze verwendet werden.
Durch die Schaffung von Temperaturzonen und die Anpassung der Holzkohleplatzierung können Sie Ihr kulinarisches Erlebnis ganz nach Wunsch gestalten. Wir haben ein paar verschiedene Kochmethoden aufgelistet, die Sie verwenden können.

TRADITIONELLER RAUCH

HINWEIS: Die Platzierung der Holzkohle ist bei dieser Methode entscheidend.

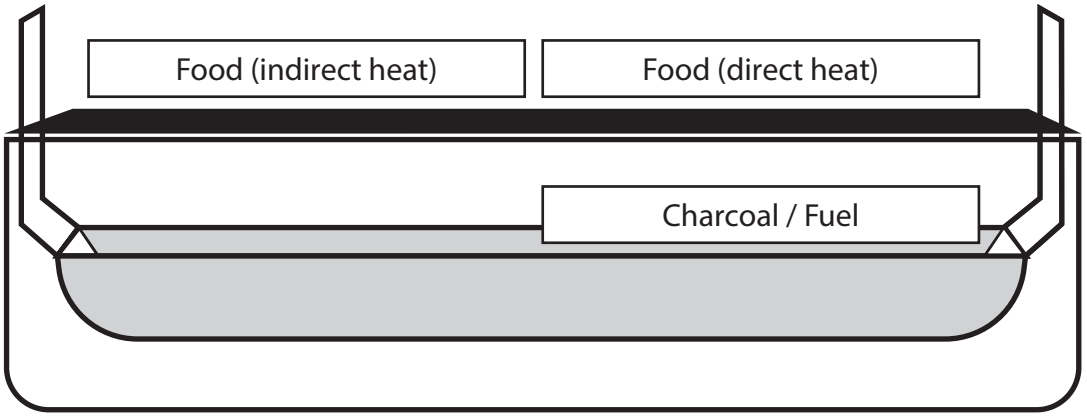
1. Mit indirekter Hitze bei niedrigen Temperaturen (150°- 250°F) (65o-121°C) garen.
2. Verwende gespaltene Holzscheite, Hackschnitzel, Brocken oder Pellets, um den Rauchgeschmack zu verstärken.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor. Nutzen Sie nur 1/2 oder 1/3 des Holzkohlenrosts.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Schaffen Sie 2 oder 3 „Zonen" für die Platzierung des Brennstoffs.
5. Die Lebensmittel sollten in der kühlen Zone / dem Bereich nicht direkt über dem Brennstoff platziert werden.
6. Hängen Sie den Holzkohlerost in der niedrigsten Stufe / am weitesten von den Grillrosten entfernt auf.



GRILLEN (direkte oder indirekte Hitze)

Hinweis: Die direkte oder indirekte Hitze wird durch die Platzierung der Lebensmittel über oder neben der Holzkohlezone erzeugt.

1. Garen mit direkter oder indirekter Hitze bei mittleren bis hohen Temperaturen (300°F +) (149°C+).
2. Verwende gespaltene Holzscheite, Hackschnitzel, Brocken oder Pellets, um den Rauchgeschmack zu verstärken.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor. Nutzen Sie nur die Hälfte des Kohlerosts.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Schaffen Sie 2 „Zonen" für die Platzierung des Brennstoffs.
5. Für niedrigere Temperaturen können die Lebensmittel in die „indirekte"-Zone gestellt werden. Die indirekte Zone ist der Bereich, der sich nicht direkt über dem Brennstoff befindet.
6. Für höhere Temperaturen können die Lebensmittel in die „direkte" Zone gestellt werden. Die direkte Zone ist der Bereich direkt über dem Kraftstoff.
7. Hängen Sie den Holzkohlerost in der mittleren Einstellung an die Grillroste.

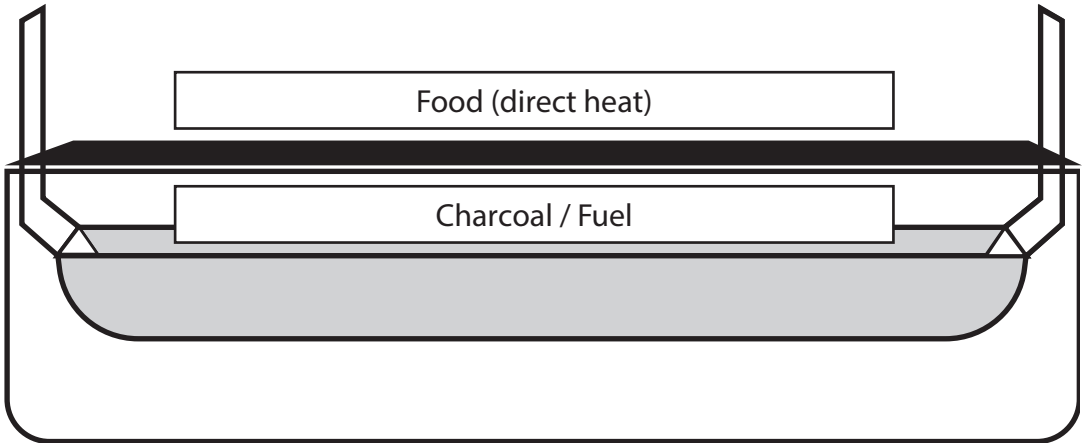


Kochstile Holzkohlengrill

ANBRATEN (direkte Hitze)

Hinweis: Dieser Stil ist am besten für kurze Kochzeiten geeignet. Seien Sie vorsichtig, denn das Garen bei so hohen Temperaturen kann die Lebensmittel austrocknen.

1. Schnelles Garen mit direkter Hitze bei hohen Temperaturen (400°F) (204°C).
2. Das Raucharoma wird bei dieser Temperatur nicht hinzugefügt. Das Holz brennt dann zu heiß, um das Aroma zu entfalten.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Die Speisen können in der „direkten" Zone angebraten werden. Die direkte Zone ist der Bereich direkt über dem Kraftstoff.
5. Hängen Sie den Kohlerost in der höchsten Einstellung / am nächsten zu den Kochrosten ein.
6. Bei dieser Temperatur werden die Speisen sehr schnell gar. Vorsicht ist geboten.
7. Garen Sie bei dieser Methode immer mit offenem Deckel, um eine Beschädigung der Außenseite des Grills zu vermeiden.



Betriebsanweisungen: Holzkohlengrill

NEU LADEN

Bei einer geplanten Garzeit von mehr als 30 bis 40 Minuten sollte zusätzliche Holzkohle hinzugefügt werden. Legen Sie 10 bis 20 Briketts an den äußeren Rand des Feuers, unmittelbar nachdem die ersten Briketts auf dem Rost verteilt wurden. Sobald diese Briketts zu 80 % verbrannt sind, fügen Sie sie je nach Bedarf in der Mitte des Feuers hinzu, um eine konstante Kochtemperatur zu gewährleisten. Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise auf dem Kohlesack.

ABSCHALTEN

Lassen Sie die Temperatur auf unter 177 °C (350 °F) fallen. Sobald die Temperatur unter 350F (177C) liegt, schließen Sie alle Deckel und Klappen. Dies hilft, die Holzkohle zu löschen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungs- und Pflegeteil fortfahren.

Reinigung und Pflege

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
- Überprüfen Sie die Befestigungsteile und die montierten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Leeren Sie den Aschenbecher immer nach jedem Gebrauch, wenn die Asche vollständig abgekühlt ist. Leere die Asche in einen Metallbehälter und bedecke sie mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine brennenden Kohlen vorhanden sind.
- Grill- und Grillroste mit milden Reinigungsmitteln reinigen. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. Verwenden Sie KEINEN Backofenreiniger.
- Decken Sie den kalten Grill immer ab und lagern Sie ihn an einem geschützten Ort.
- Die Lagerung des Grills in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Holzkohle zu Asche verbrannt und kalt ist.
- Denken Sie daran, kalte Asche vor der Lagerung zu entfernen.
- Ihr Grill besteht aus Stahl und mit der Zeit kann etwas Rost auftreten. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die Stelle mit feinem Schleifpapier oder Stahlwolle und bedecken Sie sie dann mit hitzebeständiger Farbe.
- VERWENDEN SIE NIEMALS FARBE AUF DEN INNENFLÄCHEN DES GRILLS.
- Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, Speiseöl oder Pflanzenfett auftragen und wie in den Vorwürzschritten angegeben erhitzen.
- Nach jedem Kochvorgang sollten sämtliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchgeführt werden. Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist und alles ausgeschaltet ist.

GARANTIE-INFORMATIONEN

EINE KOPIE DES DATIERTEN KAUFBELEGS (QUITTUNG) IST ERFORDERLICH, WENN SIE EINEN GARANTIEANSPRUCH REGISTRIEREN ODER EINREICHEN. BITTE BEWAHREN SIE EINE KOPIE DER QUITTUNG FÜR IHRE UNTERLAGEN AUF.

Char-Griller® ersetzt jedes defekte Teil seiner Grillgeräte/Smoker im Rahmen der Garantie, wie unten beschrieben.

Holzkohle / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Haube UND Unterseite (ausgenommen herausnehmbare Aschenschale)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Aschenbehälter UND defekte Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
Gasgrills	
Grillhaube (obere Hälfte) UND Hauptbrennerrohre (ausgenommen Seitenbrenner)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Grillkörper (UNTERE Hälfte) UND Seitenbrenner UND defekte Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
Dual-Fuel-Grills (Gas & Holzkohle)	
Holzkohlegrill - Haube UND Boden UND Gasgrill - Haube (obere Hälfte) UND Hauptbrennerrohre (ohne Aschekasten und Seitenbrenner)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Aschenbecher UND defekte Teile UND Gasgrillgehäuse (untere Hälfte) UND Seitenbrenner	1 Jahr ab Kaufdatum
Grillplatten	
Alle defekten Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
SONSTIGES	
Teile, Zubehör und Grillabdeckungen	1 Jahr ab Kaufdatum (Nahtrisse nur bei Abdeckungen)

OBERFLÄCHENROST GILT NICHT ALS HERSTELLUNGS- ODER MATERIALFEHLER

Char-Griller® Grills sind aus Stahl gefertigt und wenn sie den Elementen ausgesetzt sind, entsteht natürlich Rost. Bitte lesen Sie im Handbuch nach, wie Sie Ihren Grill richtig pflegen.

Oberflächenprobleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, scheuernde und chemische Reinigungsmittel, Oberflächenrost oder die Verfärbungen von Stahloberflächen fallen NICHT unter diese Garantien.

Die Garantien beziehen sich nur auf den Ersatz defekter Teile. Char-Griller® haftet nicht für Schäden, die durch Unfälle, Veränderungen, Missbrauch, unsachgemäße Installation oder eine nicht den örtlichen Vorschriften entsprechende Installation des Geräts entstehen.

NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

NUR FÜR EUROPA: Char-Griller® garantiert, dass alle seine Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege für 2 Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Einzelhandelskaufs frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Ausgeschlossen von ALLEN Garantien
Lackierung; Oberflächenrost; Hitzeschäden; vom Kunden bestellte falsche Teile, einschließlich Versand; verschlissene Teile; fehlende oder beschädigte Teile, die nicht innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kaufdatum gemeldet wurden; defekte Teile, die nicht innerhalb eines (1) Jahres nach Kaufdatum gemeldet wurden; verblassende Grillabdeckung.

*HINWEIS: Bei Garantieansprüchen können Fotos und eine vorausbezahlte Rücksendung des betreffenden Artikels erforderlich sein. Missbrauch, Missbrauch oder kommerzielle Nutzung führen zum Erlöschen aller Garantien.

BITTE LESEN SIE DIESE INFORMATIONEN IM DETAIL DURCH UND WENDEN SIE SICH BEI FRAGEN AN DEN KUNDENDIENST UNTER:

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe bei der Montage, fehlende oder beschädigte Teile, wenden Sie sich bitte an den Char Griller Kundendienst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support

Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.