

AUFBAU-, BEDIENUNGS- & WARTUNGSANLEITUNG

EVERDURE

FÜR EINBAUGASGRILLS
MIT 6 BRENNERN UND
FLAMMENÜBERWACHUNGSSYSTEM

NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN



WICHTIG

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGE
REFERENZEN AUF. Dies sind wichtige Informationen in
Bezug auf die Verwendung und Pflege Ihres Grills

AUFBAU-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR EINBAUGASGRILLS MIT 6 BRENNERN

Evedure Outdoor Gasgrill

Inhalt

Kapitel	Seite
Wichtige Sicherheitshinweise	3 - 4
Gerätedaten	4
Gasanschlüsse	5
Dichtigkeitsprüfung	5
Flammenüberwachungssystem	6
Elektrik	6
Außenmontageanleitung	7
Bedienungsanleitung	8
Zündvorgang	9 - 10
Zubereitung	10 - 11
Reinigung und Lagerung	11
Wartung	12
Fehlerbehebung	13
Aufbauanleitung	14 - 20
Umstellung auf Erdgas & Installation	21-23
Explosionszeichnung	24-25

Bewahren Sie unbedingt diese Anleitung, den Kaufnachweis sowie andere wichtige Dokumente zu diesem Produkt für spätere Zwecke auf. Aufgrund ständiger Weiterentwicklung der Produkte behält sich Neo das Recht vor, Veränderungen an den Spezifikationen oder dem Design vorzunehmen. Entsorgen Sie die Verpackung verantwortungsbewusst – recyceln Sie nach den örtlichen Möglichkeiten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Wichtig

Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen in dieser Anleitung sehr sorgfältig, bevor Sie den Inhalt aus der Verpackung nehmen. Wenn Sie sich bezüglich des Grills bei irgendetwas unsicher sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Everdure Fachhändler, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Dieser Grill ist ausschließlich zum GEBRAUCH IM FREIEN bestimmt. NICHT in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwenden. Beachten Sie die Einbaumaße für die richtigen Abstände.
2. Unbeaufsichtigte Kinder oder Haustiere sollten sich während der Verwendung, des Aufheizens oder Abkühlens nicht in der Nähe eines Grills aufhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder und Haustiere weit genug vom Grill entfernt sind, wenn er genutzt wird. Achten Sie darauf, dass Kleinkinder nicht mit dem Gerät spielen.
3. Besondere Vorsicht ist beim Entfernen der Fettschale geboten. Heißes Fett kann ernste Verletzungen verursachen.
4. Schalten Sie nach dem Gebrauch alle Gasventile einschließlich Flasche aus. Lassen Sie nicht zu, dass sich unverbranntes Gas ansammelt.
5. Dieses Gerät darf ausschließlich zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck genutzt werden.
6. Personen mit leicht entflammbarer Kleidung, wie z.B. Nylon u.ä., müssen beim Betrieb des Grills einen angemessenen Sicherheitsabstand halten.
7. Lassen Sie die Brenner außerhalb der Zubereitung niemals länger als 10 Minuten auf höchster Stufe.
8. Prüfen Sie beim Wechsel oder Anschluss der Gasflasche immer auf Undichtigkeiten.
9. Im Falle eines Fettbrandes, drehen Sie das Gas ab. Fettauffangschalen müssen vor jedem Gebrauch des Grills geprüft und gereinigt werden. Durch eine regelmäßige Reinigung nach jeder Verwendung kann man die Ansammlung von leicht entzündlichen Fett- und Essensrückständen vermindern, die oft zu Fettbrand führen. Fettbrand kann vorgebeugt werden, indem Sie die Fettauffangschale sorgfältig von Fett und Öl befreien. Beschädigungen in Folge eines Fettbrandes werden nicht durch die Garantie gedeckt und führen zu deren Erlöschen. Verwenden Sie keinen Sand, fettabsorbierendes Material oder Katzenstreu in der Fettauffangschale, sondern legen Sie sie mit Alufolie aus, um die anschließende Reinigung zu erleichtern.
10. Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für mehr Freude am Grill gründlich alle Anwendungshinweise, bevor Sie den Grill zünden.
11. Achten Sie darauf, dass das Gerät einen ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien hat. Das Gerät ist so konstruiert, dass Hitze den Unterbau nicht beschädigt. Alle brennbaren Materialien müssen mehr als 250 mm von den Seiten und mehr als 1500 mm nach oben von der Kochfläche des Grills entfernt sein.
12. Wenn der Brenner beim Zünden ein zischendes Geräusch macht, könnte es im Inneren brennen. Schalten Sie den Brenner ab, lassen Sie ihn abkühlen und versuchen Sie, ihn erneut zu zünden. Schützen Sie Ihren Grill vor starkem Wind – wenn dies nicht möglich ist, stellen Sie sicher, dass die Brenner weiterbrennen, wenn der Grill unter windigen Bedingungen verwendet wird.
13. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen vorgesehen.
14. Führen Sie keine Reparaturen am Gasventil des Grills selbst durch – derartige Arbeiten dürfen nur durch qualifizierte Techniker durchgeführt werden.
15. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Grill regelmäßig zu warten und immer in einem guten Zustand zu halten. Dies erreichen Sie, indem Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise in dieser Anleitung befolgen.
16. Verwenden oder lagern Sie dieses Gerät nicht an Orten mit einem hohen Salzgehalt in der Luft (am Meer) oder an Orten mit ätzenden Gasen oder Flüssigkeiten (z.B. Pools), da diese das Material des Gerätes angreifen (was zum Erlöschen der Garantie führt). Eine regelmäßige Reinigung kann dies verhindern.
17. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau auf beweglichen Fahrzeugen (Boot, Anhänger etc.) geeignet. Das Gerät muss bei seiner Verwendung auf einem festen Untergrund stehen (Erde, Beton etc.).
18. Informationen zu den Einbaumaßen finden Sie auf Seite 19 in dieser Anleitung.
19. Informationen zur regelmäßigen Wartung finden Sie unter "Reinigung & Lagerung" auf Seite 11 dieser Anleitung.



BEDIENEN SIE DIESES GERÄT **NICHT** OHNE ZUVOR DIESE ANLEITUNG GELESEN ZU HABEN
 LEGEN SIE **KEINE** GEGENSTÄNDE AUF ODER GEGEN DIESES GERÄT
 LAGERN SIE **KEINE** CHEMIKALIEN, BRENNBAREN GEGENSTÄNDE ODER SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DES
 GERÄTES
 BETREIBEN SIE DIESES GERÄT **NICHT** IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN
 UMSCHLIESSEN SIE DIESES GERÄT **NICHT**

Wichtige Sicherheitshinweise (Elektrik)

Wichtig

Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen in dieser Anleitung gründlich durch, bevor Sie den Grill aus der Verpackung nehmen oder an die Stromversorgung anschließen.

1. Teile des Netzgerätes sowie Kabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Das Beleuchtungssystem darf nicht im Regen angeschlossen oder verwendet werden.
2. Das Beleuchtungssystem sollte immer abgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein, wenn es nicht verwendet wird oder wenn die Lampen gewechselt werden.
3. Ersetzen Sie die Lampen nur durch neue mit gleicher Wattstärke (10W, 12V Wechselstrom). Die Verwendung von stärkeren Lampen kann zu Schäden am Gehäuse, Kabeln oder dem Netzgerät führen. Geeignete Ersatzlampen sind 10W, 12V Wechselstrom, Typ G5.3.
4. Alle elektrischen Kabel sollten in dem Grillwagen verstaut werden, wenn der Grill nicht verwendet wird.
5. Der Netzkabelstecker sollte vor der Reinigung aus der Steckdose gezogen werden.
6. Platzieren Sie Steckdosenleisten und Netzplatinen nicht an Stellen, an denen sie Spritzwasser oder Feuchtigkeit ausgesetzt sind.
7. Prüfen Sie das Netzkabel und die Netzplatine regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät und versuchen Sie nicht, elektrische Fehler selbst zu beheben. Wenden Sie sich an Ihre Fachwerkstatt, um Teile austauschen zu lassen.
8. Dieses Gerät sollte gewartet werden, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und den Bediener vor Stromschlägen zu schützen.
9. Ein Schutzschalter kann die elektrische Sicherheit erhöhen, wenn das Gerät verwendet wird. Bei Fragen wenden
10. Sie sich bitte an Ihre lokale Fachwerkstatt.

GERÄTEDATEN

BESTIMMUNGSLÄNDER	WÄRMEZUFUHR	BRENNER	GRÖSSE DER EINLASSDÜSE	GASKATEGORIE	GASART	VERBRAUCH
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	6x3.9kW	6	Ø 0.96mm	I 3+(28~30/37)	Butan mit (28~30) mbar Propan mit 37 mbar	1702g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	6x3.9kW	6	Ø 0.96mm	I 3B/P(30)	Butan, Propan und deren Gemische mit 30mbar	
AT, DE, CH, LU, SK	6x3.9kW	6	Ø 0.82mm	I 3B/P(50)	Butan, Propan und deren Gemische mit 50mbar	
GB, AT, AL, BG, HR, CZ, DK, EE, FI, GR, IS, IE, IT, LV, LT, MK, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR*HU	6x3.9kW	6	Ø 1.40mm	I2H	G20 Erdgas mit 20mbar	1516g/h

Hinweis: Die Größe des Injektor-Durchmessers basiert auf einer der Sechskantflächen (z.B. '180 für Ø1.80mm Injektor).

	LÄNGE (mm)	BREITE (mm)	HÖHE (mm)
Grill einzeln	1230	590	230
Grill und Wagen*	1330	655	570
Vorne	55 mm x Volle Breite der Fettschale		
Hinten	100 mm x Volle Breite der Fettschale		

*Nicht im Lieferumfang enthalten

Verbrennungsluft wird vorne und hinten an der Unterseite des Brennraumes zugeführt

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Entlüftung auf der Rückseite des Gerätes bei einem Einbau nicht blockiert wird.

GASANSCHLÜSSE

ANSCHLUSS EINER PROPANGASFLASCHE

1. Um eine optimale Leistung von Ihrem Neo Grill zu erhalten, sollte eine zugelassene 8kg Gasflasche verwendet werden. (11kg Gasflaschen sind für den Neo Grill nicht zugelassen und dürfen nicht verwendet werden.)
2. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
3. Schließen Sie die Flasche mit dem Schlauch und dem Regler an den Grill an. Ziehen Sie die Anschlüsse fest an, aber nicht zu fest. Achten Sie darauf, die Regleranschlüsse nicht zu beschädigen. Stellen Sie sicher, dass ALLE Ventile des Grills geschlossen sind, bevor Sie die Gasflasche öffnen.
4. Alle Gasanschlüsse auf Dichtigkeit prüfen.
5. Halten Sie den Reglerschlauch fern von scharfen Gegenständen oder Hitzequellen.
6. Bei einem Flaschentausch trennen Sie die Schlauch- und Reglereinheit nur von der Flasche (nicht vom Grillverteiler).
7. Verwenden Sie keine LPG Gasflasche, die die maximale Breite (1) von 320 mm und die maximale Höhe (2) von 710 mm überschreitet.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche vollständig vor den Elementen geschützt ist. Es sollte jeweils nur eine Gasflasche im Schrank gelagert werden. Umschließen Sie die Flasche nicht vollständig.

ANSCHLUSS FÜR ERDGAS

Alle Gasmontagearbeiten, -service und -reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Handwerkern gemäß den lokalen Gasvorschriften ausgeführt werden.

1. Halten Sie dieses Gerät während der Verwendung fern von entflammenden Materialien.
2. Montieren Sie den mitgelieferten Erdgasregler am Verteilereinlass des Grills (vorne links, unter dem Grill). Die mitgelieferte flexible Schlaucheinheit sollte an die andere Seite des Erdgasreglers angeschlossen werden.
3. Überprüfen Sie, ob alle Kontrollschalter ausgeschaltet sind. Das Gerät kann dann über die Bajonettbefestigung am anderen Ende der mitgelieferten Schlaucheinheit an die Erdgasversorgung angeschlossen werden.
4. Stellen Sie den Erdgasregler auf den richtigen Druck, wie in den Gerätedetails angegeben, ein, während zwei Hauptbrenner voll eingeschaltet sind. Achten Sie darauf, dass alle Verbindungen fest angezogen sind und prüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Dichtigkeit.
5. Wenn Sie das Gerät von der Gasversorgung trennen, trennen Sie nur den Schlauch von der Bajonettbefestigung (nicht vom Verteiler oder Regler). Bedecken Sie immer die freiliegenden Anschlüsse, damit kein Schmutz oder Insekten in das Gassystem gelangen können.

HINWEIS: Es dürfen nur zugelassene Komponenten verwendet werden, die in Neo Umbausätzen geliefert werden. Die Verwendung von nicht-zugelassenen Gasumbausätzen oder Gasumbauten durch nicht autorisierte Personen führen zum Erlöschen der Garantie.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Gasregelschalter ausgeschaltet und alle Ventile aufgedreht sind.

1. Prüfen Sie auf undichte Verbindungen, indem Sie sie mit einer Mischung aus 50% Flüssigreiniger und 50% Wasser einpinseln. Sollte ein Leck vorhanden sein, bilden sich Bläschen (oder Sie können ein zischendes Geräusch hören). Ein Festziehen der Verbindungen kann manchmal schon ein Leck beseitigen. Sie müssen außerdem den Gasschlauch und die Verbindung mit der Gasflasche prüfen. Wenn ein Leck nicht behoben werden kann, fahren Sie nicht fort.



VERWENDEN SIE KEINE OFFENE FLAMME, UM EIN LECK ZU FINDEN. WENN EIN LECK BESTEHEN BLEIBT, KONTAKTIEREN SIE EINEN AUTORISIERTEN GASINSTALLATEUR. NEHMEN SIE KEINE VERÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT VOR.

ANFORDERUNGEN LOKALER BEHÖRDEN

Beachten Sie die Gasart und das Typenschild an der rechten Seite des Grills unter der Frontblende. Alle Gasmontagearbeiten, -service und -reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Handwerkern gemäß den lokalen Gasvorschriften ausgeführt werden.

GASUMSTELLUNG

Alle Grills sind für die Verwendung sowohl mit Propangas als auch mit Erdgas ausgestattet. Um die verwendete Gasart umzustellen, muss ein spezielles Umwandlungsset für dieses Gerät beschafft und durch einen Gasinstallateur oder Servicetechniker installiert werden.

FLAMMENÜBERWACHUNGSSYSTEM

Jedes Gasventil dieses Gerätes hat für mehr Sicherheit einen Flammenwächter eingebaut. Der Gasfluss durch die Ventile wird von den Flammen der Brenner beeinflusst, die er überwacht. Die Flamme erhitzt ein Thermoelement (an der rechten Seite des Brenners angebracht), das den Gasfluss aufrechterhält (dies setzt ca. 5-10 Sekunden nach dem Erhitzen ein). Wenn die Flamme von dem Thermoelement entfernt wird (z.B., wenn der Brenner von starkem Wind gelöscht wird), kühlt das Thermoelement ab und der Gasfluss wird innerhalb von 90 Sekunden abgeschaltet. HINWEIS: Das Thermoelement und der Brenner werden bei der Herstellung eingestellt & geprüft. Achten Sie darauf, dass das Thermoelement nicht von seiner eingestellten Position bewegt wird. Stellen Sie sicher, dass die Brenner nach einem Ausbau wieder in die ursprüngliche Position eingesetzt werden. Wenn das Flammenüberwachungssystem ständig fehlerhaft arbeitet, schauen Sie bitte nach den Hinweisen zur Fehlerbehebung in dieser Anleitung.

ELEKTRIK

Das Beleuchtungssystem benötigt einen 230 V Anschluss. Der mitgelieferte Akku entspricht der Kategorie IP64 und liefert 12 V mit einer maximalen Leistung von 20 W.

Sie erreichen die beiden 10W, 12 V Lampen (Typ G5,3), indem Sie vorsichtig die Glasabdeckungen an den Lampen entfernen (bitte zuvor vom Stromnetz trennen).

AUSSENMONTAGEANLEITUNG

Dieses Gerät darf ausschließlich im Freien verwendet werden, wenn eine natürliche Belüftung gegeben ist und die Luft sich nicht anstaut, damit ausströmendes Gas und Verbrennungsprodukte schnell vom Wind und natürlicher Umluft verteilt werden.

Dieses Gerät darf nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwendet werden. Verwenden Sie Ihren Grill nicht in der Garage, unter einem Vordach, in einer Hütte oder anderen geschlossenen Räumen. Der Grill ist nicht für den Einbau in oder die Verwendung auf Fahrzeugen (z.B. Booten, Wohnmobilen) vorgesehen und darf nicht unter Oberflächen gestellt werden, die entflammbar oder hitzeempfindlich sind. Achten Sie darauf, dass der Luftfluss und die Verbrennung während des Betriebs nicht behindert oder blockiert werden.

Wenn das Gerät irgendwie umschlossen wird, muss eine der folgenden Bedingungen zutreffen:

1. Eine Umschließung mit Wänden, mit mindestens einer dauerhaften Öffnung auf Bodenebene und ohne Überdachung.
2. Innerhalb einer teilweisen Umschließung mit Dach und nicht mehr als zwei Wänden.
3. Innerhalb einer Umschließung mit Dach und mehr als zwei Wänden muss Folgendes eingehalten werden:
 - (i) Mindestens 25% der gesamten Wandfläche muss vollständig offen sein und
 - (ii) mindestens 30% der verbleibenden Wandfläche muss offen und frei sein.

Bei Balkonen müssen mindestens 20% der gesamten Seiten-, Rück- und Frontwandfläche offen und frei sein und bleiben.

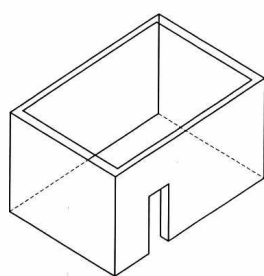


Abb. 1 - Bsp.1

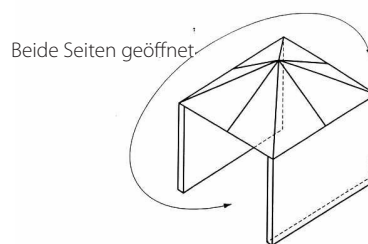
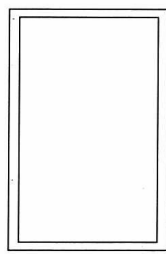


Abb. 3 - Bsp. 3

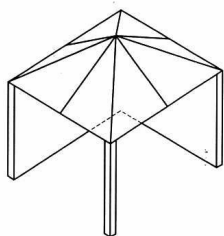
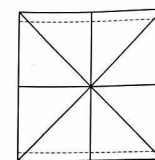


Abb. 2 - Bsp. 2

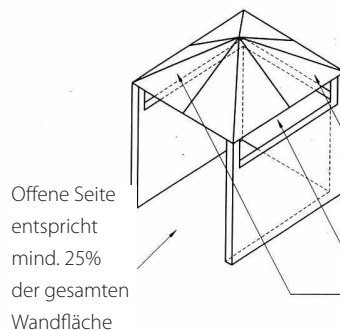
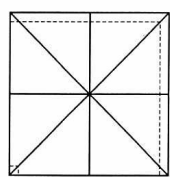
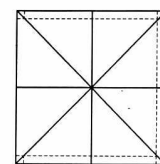
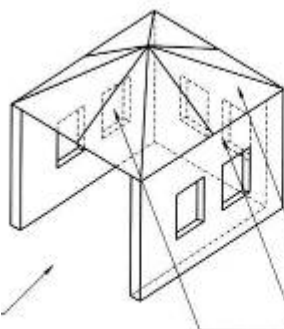


Abb. 4 - Bsp. 4

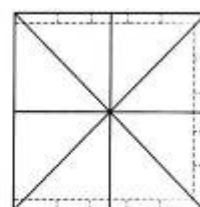


Offene Seite entspricht mind. 25% der gesamten Wandfläche

Mind. 30% der verbleibenden Wandfläche sind offen und frei



Offene Seite entspricht mind. 25% der gesamten Wandfläche



Mindestens 30% der verbleibenden Wandfläche sind offen und frei

BEDIENUNGSANLEITUNG

GASART UND VERBRAUCH

Die Grills sind für den Betrieb mit Propan- und Erdgas konzipiert (die Gasart muss beim Kauf festgelegt werden). Gasverbrauch, Gasdruck und Größe der Einlassdüse finden Sie auf dem Typenschild an der linken Seite des Grills (unter der Frontblende).

GASREGLER

Der Gasregler rastet in den Positionen **AUS** und **HOCH** ein. Indem Sie den Gasregler eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird die Gaszufuhr allmählich erhöht, bis die Position **HOCH** erreicht ist. Drehen Sie weiter in diese Richtung, dann wird die Gaszufuhr reduziert, bis auf der Position **NIEDRIG** eine geringe Zufuhr erreicht ist. Um die Gaszufuhr abzuschalten, muss der Gasregler im Uhrzeigersinn von **NIEDRIG** auf die Position **HOCH** gedreht, dort eingedrückt und weiter bis zur Position **AUS** gedreht werden. Bitte beachten Sie die Verwendung des Flammenwächters im nächsten Abschnitt zum Zünden der Brenner.

VAPOURISER

Stellen Sie vor der Verwendung des Grills sicher, dass sich der Vapouriser in der richtigen Position unter dem Grillrost befindet.

MATT EMAILLIERTE GRILLPLATTE, GRILLROST & BACKSCHALE AUS GUSSEISEN

Bevor der Grill erstmalig in Betrieb genommen wird, ist eine Reinigung der Kochflächen zu empfehlen. Waschen Sie die Grillplatte, die Backschale und den Grillrost ab und reiben Sie sie mit Pflanzenöl ein. Zünden Sie alle Brenner und lassen Sie sie an, bis das gesamte Öl aufgenommen wurde. Wischen Sie alles mit einem trockenen Tuch noch einmal ab. Um die Lebensdauer Ihrer Grillflächen zu verlängern, befolgen Sie bitte die Wartungsabläufe in dieser Bedienungsanleitung.

FETTAUFFANGSCHALE

Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Fettauffangschale sauber und mit Aluminiumfolie ausgelegt ist.



AUF KEINEN FALL DÜRFEN SAND, KATZENSTREU ODER FETTABSORBER IN DER FETTAUFFANGSCHALE VERWENDET WERDEN

ZÜNDVORGANG

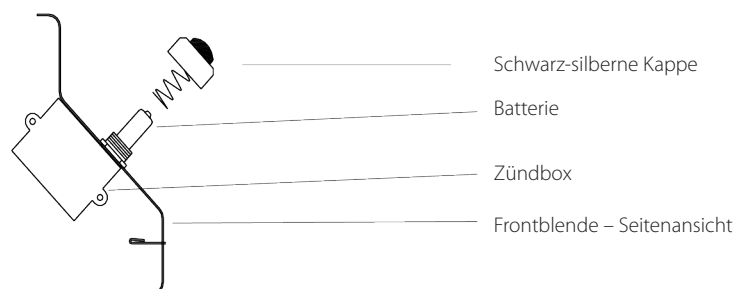
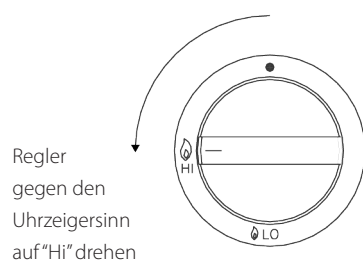


Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Zündung.
Öffnen Sie den Deckel vor der Zündung.
Stellen Sie sicher, dass alle Gasregler abgeschaltet sind und öffnen Sie das Flaschenventil oder schließen Sie das Erdgas an.

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG DES GRILLS

Der Neo Brighton Grill mit 6 Brennern hat 2 batteriebetriebene Zünder, um das Gerät zu bedienen. Der linke Zünder entzündet die 4 linken Brenner unter der Grillplatte und der Backschale. Der rechte Zünder entzündet die 2 rechten Brenner unter dem Grillrost. Die Brenner können auch über den Gasüberströmkanal gezündet werden. Bevor Sie einen Zündungsversuch unternehmen, stellen Sie sicher, dass sich eine Batterie in dem batteriebetriebenen Zünder befindet. Um eine Batterie zu prüfen oder auszutauschen, muss die schwarz-silberne Kappe entfernt werden, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wenn eine neue Batterie in die Box eingesetzt wurde, muss die Kappe wieder angebracht werden. Der Grill kann nun wie folgt gezündet werden:

1. Drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen Sie ihn hoch.
2. Halten Sie den Regler und drücken Sie den entsprechenden Zündschalter, bis sich der Brenner entzündet
3. Lassen Sie den Zündschalter los & halten Sie den Regler für weitere 10 Sekunden, um den Flammenwächter zu aktivieren. Wenn der Brenner bei Drücken des Zündschalters nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Regler aus und warten Sie, bis sich das unverbrannte Gas verflüchtigt hat, bevor Sie einen neuen Zündversuch unternehmen (5 Minuten). Wenn die Zündung weiterhin fehlschlägt, schauen Sie bitte nach den Hinweisen zur Fehlerbehebung in dieser Anleitung.
4. Um die übrigen Brenner zu zünden, drehen Sie einen der angrenzenden Regler auf "Hi" und halten Sie diesen für 10 Sekunden. Der Brenner wird sich am ersten Brenner entzünden. Alternativ können Sie das obige Verfahren mit einem anderen Regler und Zündschalter wiederholen.



BELEUCHTUNGSSYSTEM

Überprüfen Sie, ob die Grillverkabelung an das Netzteil angeschlossen ist (auf die Oberseite des Netzteils geschraubt). Stellen Sie sicher, dass der Lichtschalter ausgeschaltet ist und schließen Sie das Netzteil an der Stromversorgung an. Wenn die Stromversorgung eingeschaltet ist, kann die Beleuchtung über den Lichtschalter an der vorderen rechten Ecke des Grills ein- und ausgeschaltet werden. Die Einheit sollte bei Nichtverwendung vom Stromnetz getrennt sein und alle Kabel im Schrank verstaut werden.

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG MIT IHREN GRILLPLATTEN

Für eine angenehme und effiziente Zubereitung ist ein möglichst geschützter Standort wünschenswert. Versuchen Sie, den Grill vor starkem Wind zu schützen, da dieser die Leistung stark reduzieren würde. Prüfen Sie regelmäßig, dass die Brenner gezündet bleiben, wenn Sie den Grill bei starkem Wind verwenden.

FÜR GLÄNZEND & MATT EMAILLIERTE KOCHOBERFLÄCHEN

Lassen Sie den Grill nach der Zündung ca. 10 Minuten auf höchster Stufe eingeschaltet, um die Kochfläche aufzuheizen. Etwas Bratfett (oder Öl) auf den Kochflächen verhindert ein Anhängen. Legen Sie das Gargut direkt nach Auftragen des Öls auf die Kochfläche. HINWEIS: Wenn Sie auf Oberflächen aus Glasemaille kochen, verwenden Sie KEINE Metall- oder scharfen Gegenstände. Schäden an Platten oder Rosten, die durch die Verwendung metallischer oder scharfer Gegenstände verursacht wurden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Wir empfehlen die Verwendung von Silikon-Kochutensilien, da diese sowohl hygienisch als auch stark hitzebeständig sind.

FÜR EDELSTAHLKOCHOBERFLÄCHEN

Gekühlte und rohe Lebensmittel sollten ca. 30 Minuten bis 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden, da die Speisen bei Zimmertemperatur eine kürzere Zubereitungszeit haben und ein Verziehen der Edelstahlplatte minimiert wird. Lassen Sie den Grill nach der Zündung ca. 5 Minuten bei höchster Stufe laufen, um die Kochfläche auf die ideale Gartemperatur aufzuheizen (ca. 145- 160°C). Wenn diese Temperatur erreicht ist, geben Sie etwas Öl sowohl auf die Grillplatte als auch auf den Grillrost. Neo empfiehlt die Verwendung von Rapsöl oder Ölen mit hohem Rauchpunkt (wie Sonnenblumen- oder Distelöl). Legen Sie das Gargut direkt nach Auftragen des Öls auf die Kochfläche. Drehen Sie die Brenner ein wenig herunter, wenn keine volle Hitze benötigt wird, und auf „LOW“, wenn nicht gekocht wird. Die Garzeit für ein 20 mm dickes Steak, das auf dem Rost medium gegrillt wird, beträgt ca. 15 Minuten (7,5 Minuten pro Seite), wenn die Brenner auf höchste Stufe geregelt sind. Fett und Bratrückstände werden während des Grillens in die Fettschale tropfen. Achten Sie darauf, dass es nicht zu Fettansammlungen in der Fettschale kommt. Reinigen Sie die Fettschale vor jedem Gebrauch und tauschen Sie die Alufolie aus.

KOCHEN MIT DER GRILLHAUBE

Öffnen Sie die Haube und entnehmen Sie die massive Grillplatte, den Grillrost und den Vapouriser. Platzieren Sie die mitgelieferte Backschale in der Mitte des Grills. Füllen Sie 2 cm Wasser in die Backschale und platzieren Sie ein passendes Gestell darin. Zünden Sie die vier äußeren Brenner bei geöffneter Haube auf höchster Stufe (die inneren Brenner bleiben aus). Schließen Sie die Haube und lassen Sie den Grill 10 Minuten vorheizen, oder bis die Innentemperatur ca. 180°C erreicht hat. Während der 10 Minuten Aufwärmzeit kann der Braten vorbereitet werden. Wenn die Aufwärmphase abgeschlossen ist, öffnen Sie die Grillhaube und legen Sie den Braten vorsichtig mittig auf das Gestell, so dass überschüssiges Fett in das Wasser tropfen kann. Das Wasser hält außerdem die Speisen während des Garens feucht. Drehen Sie die mittleren 2 Brenner auf eine niedrige Stufe (die äußeren Brenner weiter auf hoher Stufe, die inneren ausgeschaltet) und schließen Sie die Grillhaube. Die höchste Einstellung für die Dauer des Garvorgangs ist mit beiden äußeren Brennern auf höchster Stufe, wobei die Temperatur fein abgestimmt werden kann, indem die äußeren Brenner hoch oder runter geregelt werden, um die ideale Gartemperatur zu erreichen. Der benötigte Hitzegrad hängt naturgemäß von den Wetterbedingungen während der Garzeit ab. Ein ähnliches Setup kann bei Verwendung der Rotisserie gewählt werden, wobei sicherzustellen ist, dass kein Öl und Fett direkt auf die Brenner tropfen kann.

Als Orientierung für das Braten von Rindfleisch ist eine Garzeit von ca. 30 – 50 Minuten pro Kilogramm, je nach gewünschtem Gargrad von rare bis well done. Es empfiehlt sich, dass das Gargut einmal ungefähr nach der Hälfte der Garzeit gewendet wird, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Achten Sie darauf, dass die inneren Brenner ausgeschaltet bleiben und nur die äußeren Brenner während der Garzeit auf hoher Stufe laufen. Dies ist besonders wichtig, da es zu einer schweren Überhitzung und verbranntem Essen führen kann, wenn die inneren Brenner auf hoher Stufe bleiben. Dies ist nur eine allgemeine Anleitung für das Braten.

NACH DER ZUBEREITUNG

1. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, achten Sie darauf, dass die Gasregler ausgeschaltet sind.
2. SCHLIESSEN SIE DIE GASZUFUHR AN DER FLASCHE.
3. Entfernen Sie Verschmutzungen nach der Zubereitung während der Grill noch warm ist mit einem Spachtel.
4. Überschüssiges Fett und Verschmutzungen können von dem Vapouriser gekratzt werden, indem der Grillrost für einen besseren Zugang entfernt wird.
5. WARNUNG: Einige Oberflächen können noch immer heiß sein – bitte verwenden Sie Schutzhandschuhe.
6. Reinigen Sie die Fettauffangschale nach und vor jedem Betrieb des Gerätes und tauschen Sie die Alufolie aus.
7. Wenn der Grill abgekühlt ist, schließen Sie die Haube und wischen Sie mit einem sauberen Tuch alle Fettspritzer vom Gehäuse.

REINIGUNG & LAGERUNG

REINIGUNG

Versichern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist und gefahrlos berührt werden kann. Lackierte Flächen können mit einem milden Reinigungsmittel und einem sauberen Lappen gereinigt werden (keine Scheuermittel oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden). Es empfiehlt sich, Reinigungsmittel zunächst an einem kleinen Bereich des Geräts zu testen. Verwenden Sie zur Reinigung NIEMALS Farbverdünner oder ähnliche Lösungsmittel und schütten Sie NIEMALS kaltes Wasser über heiße Oberflächen. Mit der Zeit kommt es bei Edelstahl zu braunen Verfärbungen. Diese kann man reduzieren, indem man die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser abwäscht und anschließend mit kaltem Wasser abspült. Trocknen Sie die Oberfläche danach ab. Nur für glänzend emaillierte und Edelstahl-Kochoberflächen: Wenn der Grill kalt ist, erwärmen Sie die Kochoberflächen für 5 Minuten (überhitzen Sie sie nicht, da dies die Reinigung erschwert). Entfernen Sie während dieser 5 Minuten vorsichtig das überschüssige Öl mit Küchenpapier oder einem Baumwolltuch. Schalten Sie die Brenner nach dem fünfminütigen Aufwärmen aus und reinigen Sie die Oberflächen mit Seifenwasser und einem sanften Topfreiniger, den Sie gelegentlich ausspülen. Wischen Sie abschließend noch einmal alles mit einem feuchten Papier- oder Baumwolltuch ab.



WARNUNG! Die Oberflächen der Platten werden heiß sein. Bitte tragen Sie Schutzhandschuhe.

LAGERUNG

Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss das Gaszufuhr-/Flaschenventil AUS gedreht sein und das Gerät sowie die Gasflasche müssen an einem gut belüfteten Ort im Freien gelagert werden. Die Kochoberflächen sollten leicht eingeölt oder -gefettet sein, um ein Rosten zu verhindern.



WARNUNG: LAGERN SIE DIE GASFLASCHE AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN

Wenn die Gasflasche getrennt ist, setzen Sie die Verschlusskappe wieder auf das Auslassventil. Für eine längere Lagerung empfiehlt es sich, den Lufteinlass an den Brennern zu verschließen, damit keine Insekten oder Ungeziefer eindringen. Spinnen und kleine Insekten können Netze spinnen oder sich in den Brennerhalterungen und -rohren einnisten, was zu einer Beeinträchtigung der Gas- und Luftzufuhr führen könnte. Dadurch kann ein Feuer in und an den Brennerhalterungen und -rohren entstehen. Diese Art von Feuer nennt sich Flammenrückschlag und kann ernsthafte Schäden am Grillgerät verursachen und zu unsicheren Nutzungsbedingungen führen. Dies lässt sich vermeiden, indem Sie die Brenner regelmäßig überprüfen und reinigen. Für einen zusätzlichen Schutz ist eine optionale Abdeckung erhältlich.

WARTUNG

Zu Beginn jeder Grillsaison empfiehlt es sich, dass die folgenden Wartungsschritte durchgeführt werden.

BRENNER

1. Entfernen Sie die Brenner und prüfen Sie die Anschlussöffnungen, insbesondere die Luftzufuhr, auf Anzeichen für eine Blockierung. Reinigen Sie sie bei Bedarf mit Druckluft oder einem Draht.
2. Setzen Sie die Brenner wieder ein. Sollten die Brenner verschlissen sein, setzen Sie neue ein.

GASVERSORGUNG

1. Prüfen Sie den Gaszufuhrschlauch auf Verschleiß und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.
2. Prüfen Sie den Gaskreislauf auf undichte Stellen und beseitigen Sie diese.

ALLGEMEIN

1. Prüfen Sie alle Verbindungen auf Festigkeit und ziehen Sie sie gegebenenfalls wieder an, um die Stabilität der Konstruktion zu gewährleisten.
2. Wischen Sie den Grill und die Haube mit einem sauberen Tuch ab.

LICHTER

1. Prüfen Sie die elektrischen Kabel auf Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass die Schalter und Leuchten richtig funktionieren.
2. Bei längerem Stillstand sollten die Batterien aus dem Gerät entfernt und gelagert werden.

FEHLERBEHEBUNG

Brenner entzündet sich nicht bei Bedienung des Zünders:

Geschlossenes Flaschenventil.	Öffnen Sie das Flaschenventil.
Flasche ist leer	Tauschen Sie sie durch eine volle Flasche aus.
Zündschalter funktioniert nicht	Prüfen Sie die Batterie.
Zünder zündet nicht	Entfernen Sie die Platte und prüfen Sie die Zündbox visuell auf einen Funken. Stellen Sie sicher, dass das Kabel angeschlossen und nicht beschädigt ist. Prüfen Sie außerdem die Ausrichtung des Zünders. Wenn keine Zündung zustande kommt, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
Einlassventil ist verstopft	Reinigen Sie das Ventil mit einer Zahnbürste. Bohren Sie es nicht auf und verwenden Sie keinen Draht. Entfernen Sie das Ventil nicht. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Brenner zündet, aber bleibt nicht an:

Thermoelement wird nicht heiß genug	Halten Sie den Regler für 10 Sekunden nachdem der Brenner gezündet wurde gedrückt, damit der Flammenwächter aktiviert wird.
Flamme erreicht das Thermoelement nicht	Entfernen Sie die Kochoberfläche & prüfen Sie nach der Zündung die Flamme. Die Ursache könnte eine Blockade im Brenner sein (Brenner reinigen) oder starker Wind.
Flammenwächter funktioniert nicht	Prüfen Sie, ob die Flamme das Thermoelement erreicht. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Brennerflamme ist unregelmäßig:

Brenner ist blockiert	Entfernen Sie den Brenner und prüfen Sie ihn auf Blockaden.
Flamme brennt innerhalb des Brenners (Zischen)	Schalten Sie den Brenner ab, lassen Sie ihn abkühlen und zünden Sie ihn erneut.
Regler ist defekt	Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
Einlassventil ist teilweise verstopft	Reinigen Sie das Ventil mit einer Zahnbürste. Bohren Sie es nicht auf und verwenden Sie keinen Draht. Entfernen Sie das Ventil nicht. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Gas tritt aus den Verbindungen aus:

Verbindungen sind locker	Ziehen Sie lose Verbindungen fest (nicht zu stark) und machen Sie eine Dichtheitsprüfung unter Druck mit einer Seifenwasserlösung.
Schlauch ist verschlissen	Tauschen Sie den Schlauch aus. (Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.)
Gasventil ist defekt	Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
Gewinde sind beschädigt	Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Licht funktioniert nicht:

Kein Strom	Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel vom Netzteil richtig angeschlossen ist und eingeschaltet ist.
Trafo überhitzt	Schalten Sie den Hauptstrom für eine halbe Stunde ab, bevor Sie es erneut versuchen.
Leuchte(n) zerbrochen	Leuchten ersetzen.
Schalter oder Kabel beschädigt	Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

AUFBAUANLEITUNG

TEILELISTE	
Grillgehäuse Karton:	Kochplattenpackung:
Grillgehäuse (mit Lichtschalter & Kabel)	Grillrost
Fettschale	Grillplatte
Gasschlauch & -regler (nur Propan)	Backschale
Gasverteiler (Überströmkanal)	Vapouriser
Brenner x 6	
Eingebauter Halterungssatz	Grillhaube Karton:
Befestigungspaket & Netzteil	Grillhaube (mit Lichtern)
	Befestigungspaket
Erdgas Schlauchset (nur Erdgas):	Aufbauanleitung
Erdgasschlauch	
Erdgasregler	

Entfernen Sie alle Komponenten aus der Verpackung und gleichen Sie sie mit der Teileliste ab. Prüfen Sie vor dem Zusammenbau gründlich alle Teile und montieren oder betreiben Sie keinen Grill, der beschädigt zu sein scheint. Für einige Montageschritte benötigt man einen Schraubendreher. Für die Verbindung des Schlauches und Adapters an den Gaseinlass benötigen Sie einen 17 mm und einen 19 mm Schraubenschlüssel oder einen einstellbaren Schraubenschlüssel.

HINWEIS: Beachten Sie 'Gasart' und Typenschild auf der linken Seite des Grills, unter dem Bedienfeld.

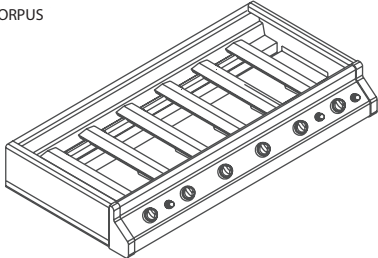
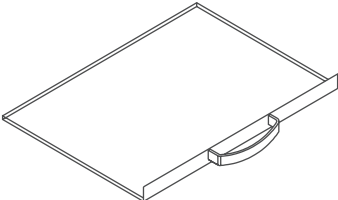
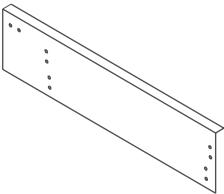
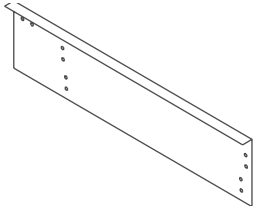
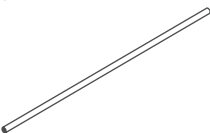

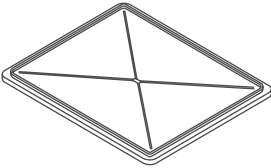
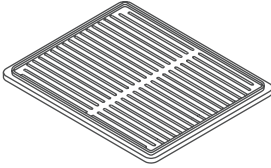
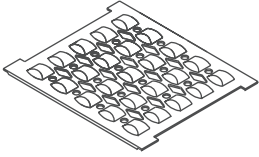
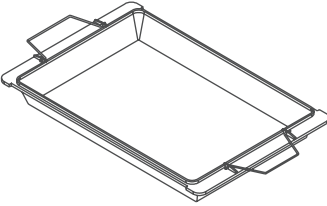

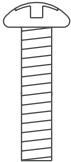
GRILLMONTAGE

1. Nehmen Sie die Fettschale aus dem Grill und legen Sie sie vorerst zur Seite.
2. Bringen Sie den eingebauten Halterungssatz an dem Grillgehäuse an.
3. Setzen Sie die Grillhaube auf den Grill und bringen Sie sie an.
4. Setzen Sie die Grillbaugruppe in die Einbauvorrichtung.
5. Setzen Sie den Vapouriser (re.), Grillrost (re.), Backschale (Mitte) und Grillplatte (li.) in den Grill.
6. Legen Sie die Fettauffangschale mit Alufolie aus und schieben Sie sie in ihre vorgesehene Position. Füllen Sie die Fettschale nicht mit Sand oder Katzenstreu.
7. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme die Dichtheit des Gassystems. Stellen Sie sicher, dass die Gasschläuche nicht geknickt oder nahe an scharfen Kanten sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche (wenn vorhanden) gut geschützt ist.
8. Die genaue Reihenfolge der elektrischen Anschlüsse hängt von der gewählten Einbauvariante ab. Lesen Sie vor dem Start die Anleitung zur Reihenfolge der Grillmontage.

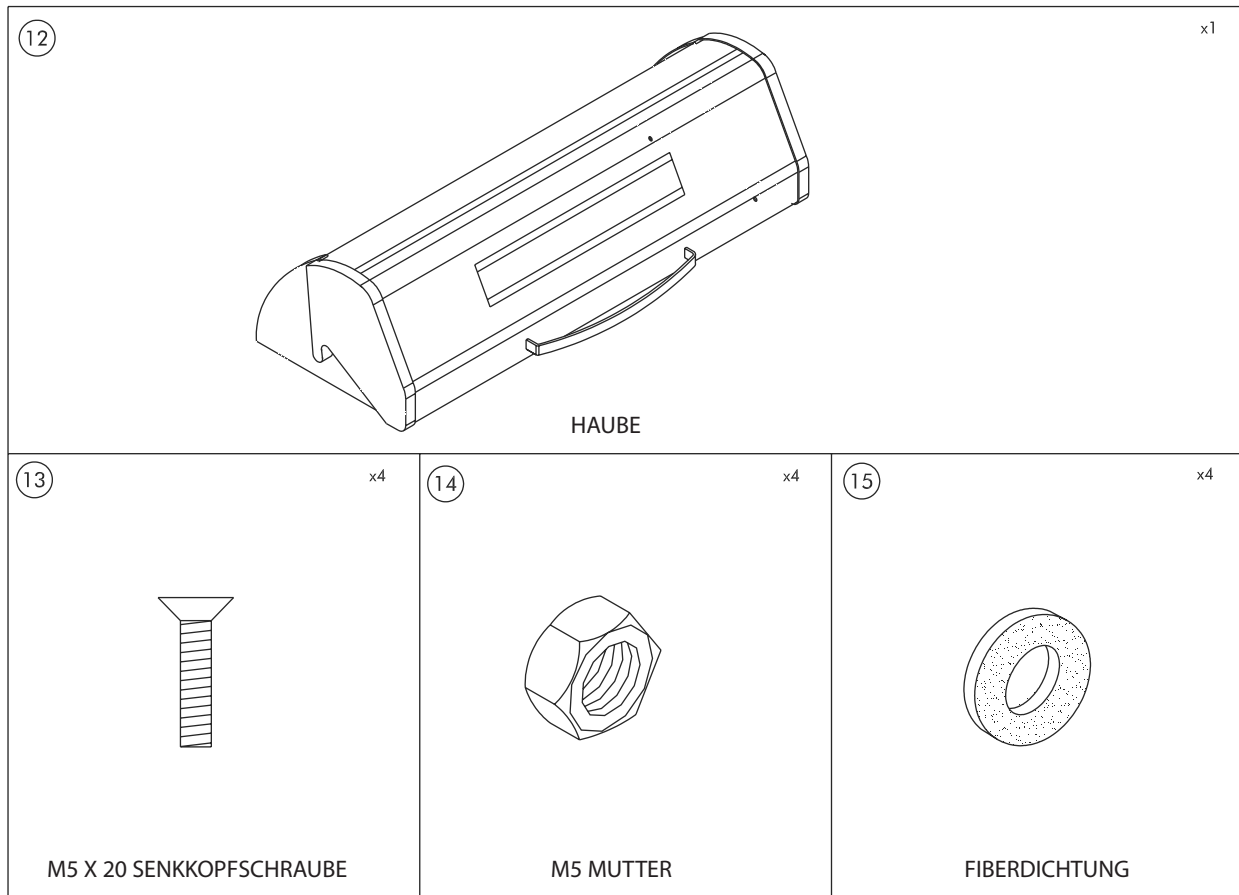
Bei Fragen zur Bedienung oder Montage wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler:

Bitte halten Sie die Gerätedaten bereit.

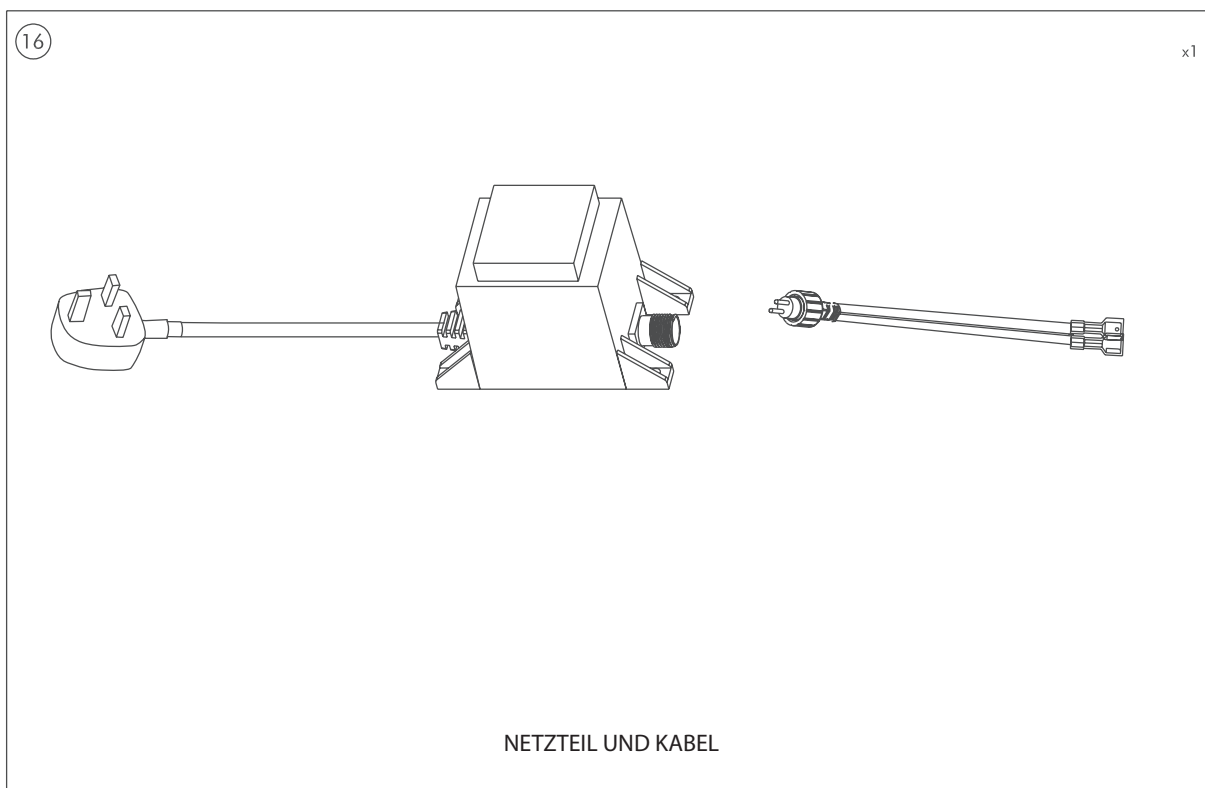
Grillflächen

<p>1 GRILLKORPUS x1</p> 	<p>2 FETTSCHALE x1</p> 
<p>3 EINBAUHALTERUNG RECHTS x1</p> 	<p>4 EINBAUHALTERUNG LINKS x1</p> 
<p>5 HINTERES LUFTSCHLITZGESTÄNGE x2</p> 	<p>6 DISTANZSTÜCK x8</p> 
<p>7 GRILLPLATTE x1</p> 	<p>8 GRILLROST x1</p> 
<p>9 VAPOURISER x1</p> 	<p>10 BACKSCHALE x1</p> 
<p>11 M5 X 12MM SCHRAUBE x4</p> 	<p>17 M5 X 300MM SCHRAUBE x8</p> 

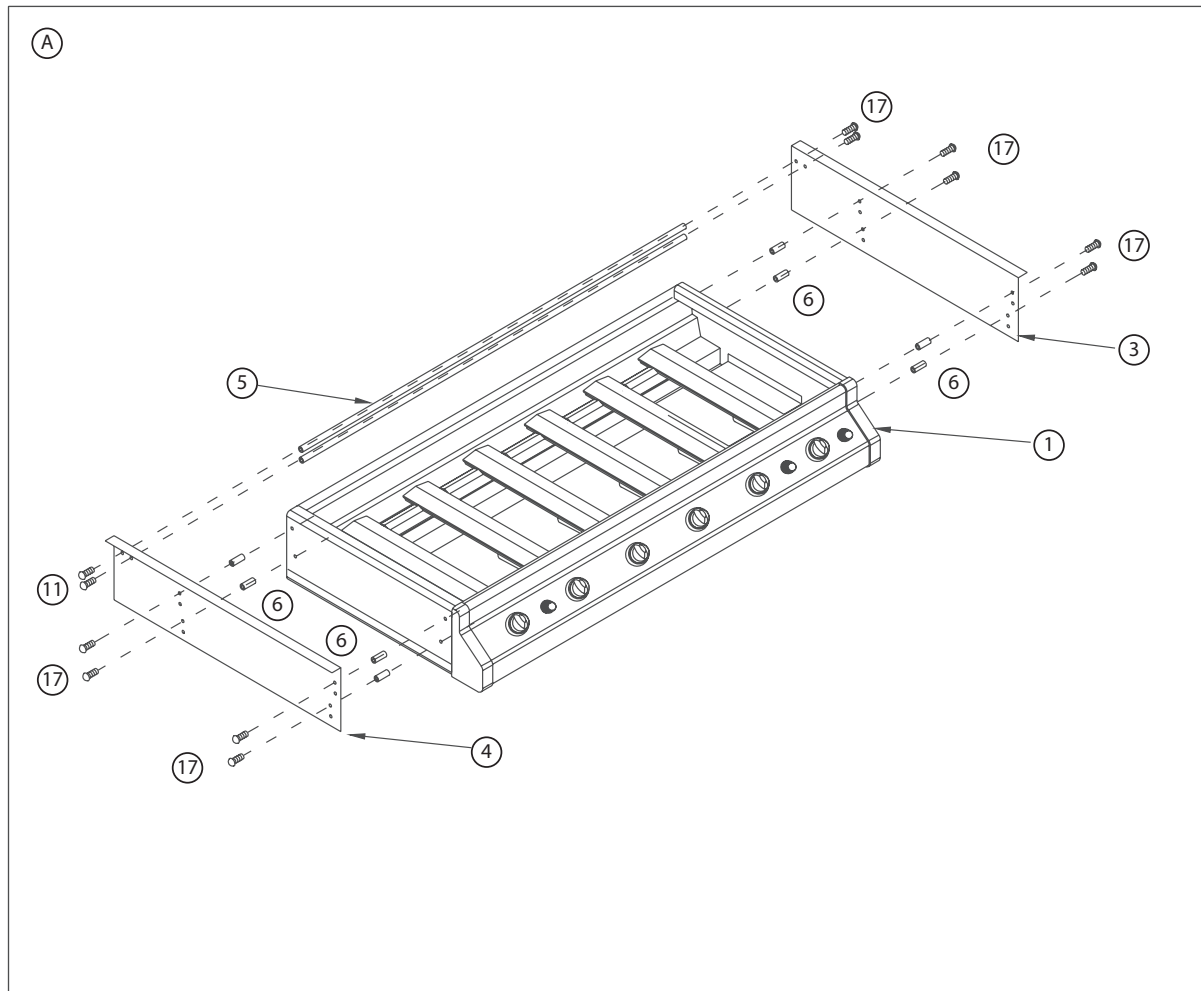
6 Haube



6 Netzteil

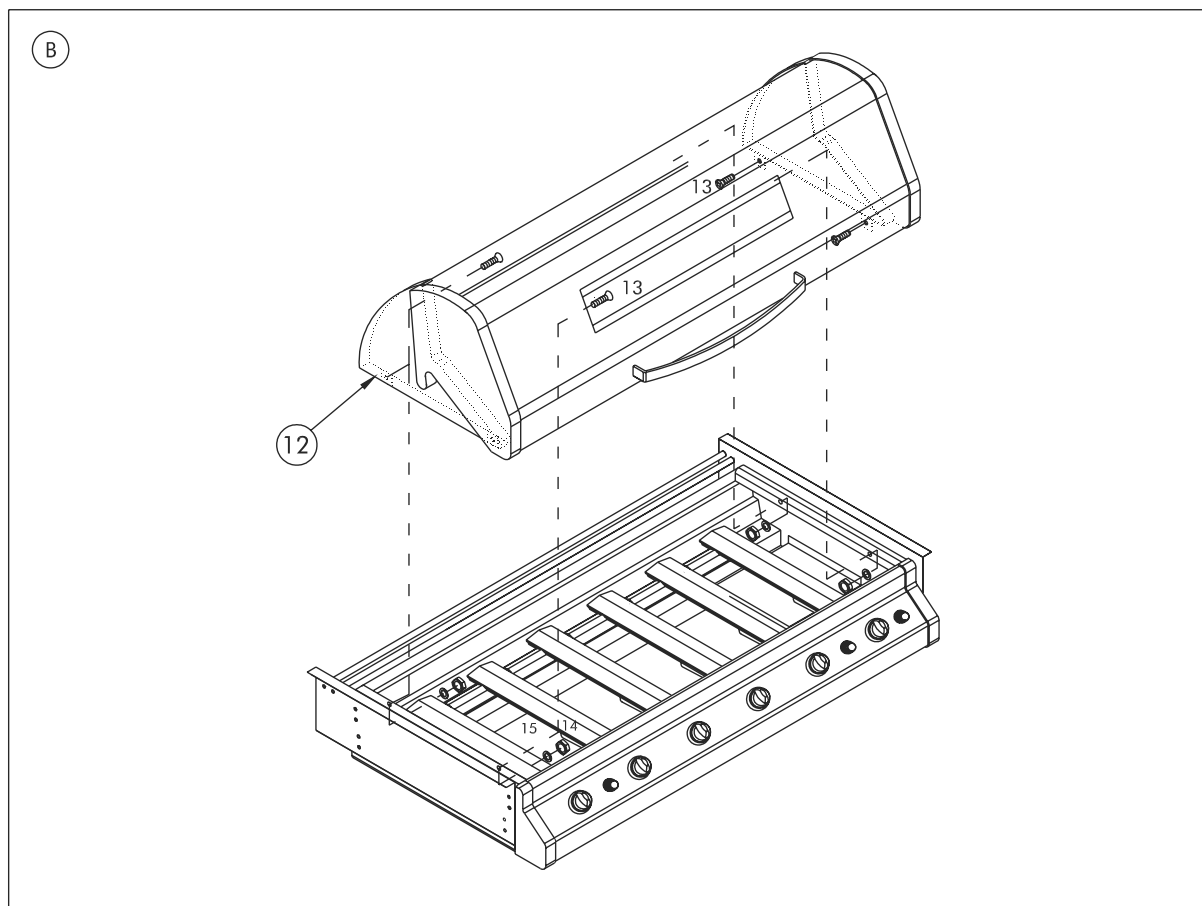


Grillmontage



1. Stellen Sie den Grill (Pos. 1) auf eine erhöhte Oberfläche (ohne Fettschale)
2. Schrauben Sie die hinteren Luftschlitzgestänge (Pos. 5) mit M5 x 12 Schrauben (Pos. 11) an die hinteren Löcher der linken (Pos. 4) und rechten (Pos. 3) Halterungen. Hinweis: Der obere Rand der Halterungen zeigt vom Grill weg.
3. Richten Sie die Halterungen jeweils so an den Seiten des Grills aus, dass die Löcher in den Halterungen mit denen an den Seiten des Grills übereinstimmen. Hinweis: Es gibt zwei mögliche Höhen.
 - a) Die Oberkante der Grillseiten schließt mit den Oberkanten der Halterungen ab (untere Löcher der Halterung verwenden)
 - b) Die Oberkante der Grillseiten liegt 20 mm über der Oberkante der Halterungen (obere Löcher der Halterung verwenden)
4. Stecken Sie die M5 x 30 Schrauben (Pos. 17) durch die 4 Löcher der jeweiligen Halterung sowie einen Distanzhalter (Pos. 6) und schrauben Sie diese in die vorgesehenen Löcher an den Grillseiten.

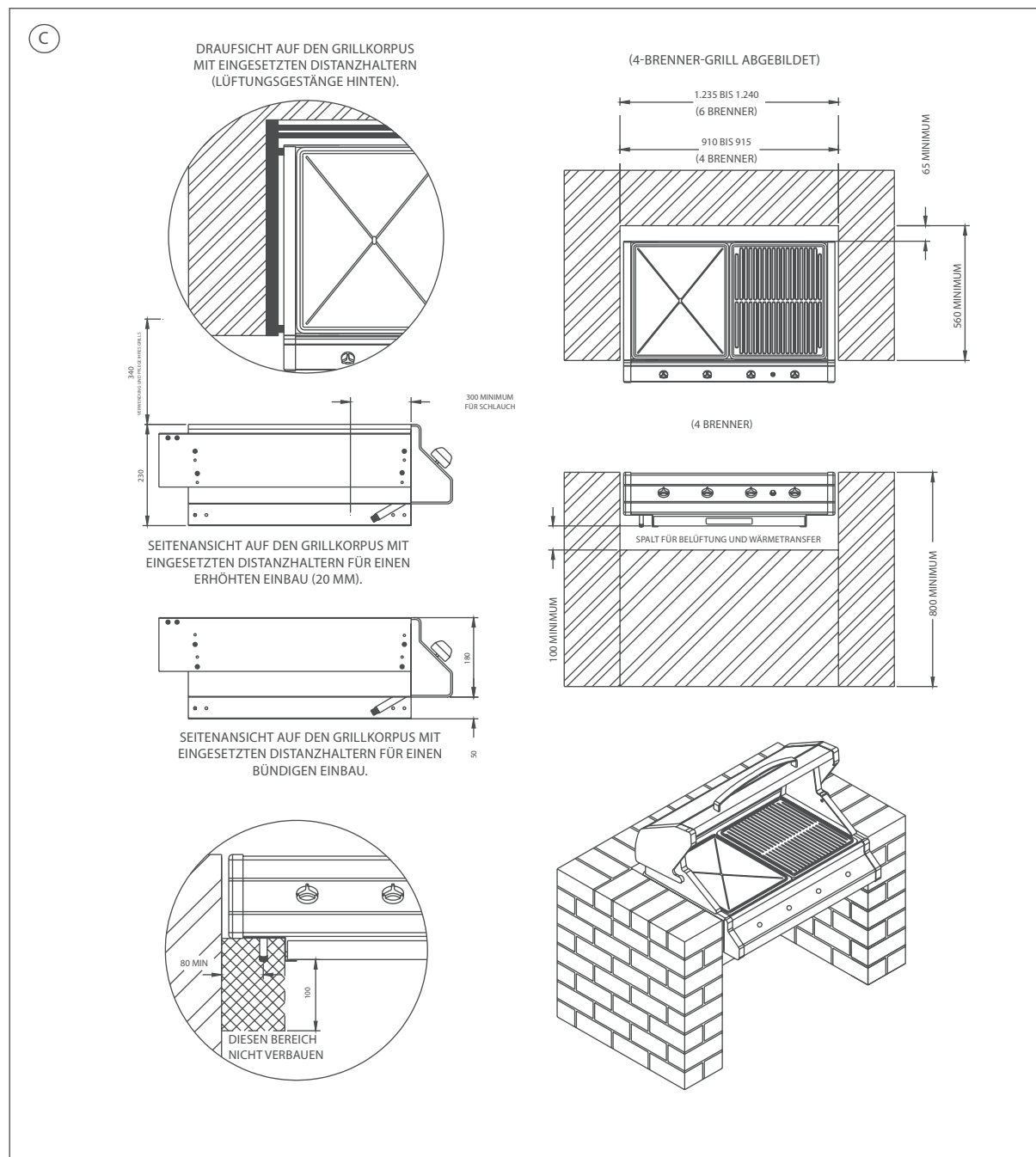
Grillmontage



Anbringen der Haube am Grill

1. Zum Anbringen der Haube benötigen Sie folgende Teile: Vier M5 Muttern (Pos. 14), vier M5 x 20 Schrauben (Pos. 13) und vier Faserdichtungen (Pos. 15).
2. Setzen Sie die Haube (Pos. 12) so auf den Grill, dass die Laschen an den hinteren Seiten der Haube mit den Löchern an den inneren Kanten des Grills übereinstimmen. Achten Sie darauf, keines der Bauteile zu beschädigen.
3. Stecken Sie eine M5 Schraube durch das Loch einer Lasche an der hinteren Seite der Haube, befestigen Sie eine Faserdichtung und lockern eine M5 Mutter. Wiederholen Sie dies für alle vier Löcher und ziehen Sie die Muttern vollständig fest.
4. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob sich die Haube einwandfrei öffnen und schließen lässt.
5. Der Lichtschalter befindet sich an der rechten Seite der Frontblende. Das Schaltkabel ist an den Verteiler unter dem Bedienfeld gebunden. Lösen Sie das Kabel und verlegen Sie es entlang des Gehäusebeins aus der hinteren rechten Seite heraus.
6. Das Kabel für die Haubenbeleuchtung sollte innen rechts an der Haubenseite herunterlaufen und aus dem Loch in der unteren Ecke heraus. Verbinden Sie eine Seite des Haubenkabels mit einer Seite des Schaltkabels und führen Sie alle Kabel durch das Loch in der unteren Ecke des Gehäusebeins.
7. Die beiden verbleibenden Kabelenden müssen mit den beiden losen Enden des Netzteilkabels verbunden werden. Ob dies nun geschieht oder nachdem das Gerät in die Einbauvorrichtung eingesetzt wurde, hängt von der individuellen Gestaltung der Vorrichtung ab, je nachdem, wie viel Platz in der rechten Ecke ist und wie viel Freiraum unter dem Grill bleibt. Freie Kabel dürfen das Gehäuse oder die Haube nicht berühren. Das Netzteil muss im Inneren der Einbauvorrichtung angebracht werden, abseits von der Hitze des Grills, den Elementen und vom Wasser. Schließen Sie das elektrische System nicht an die Stromversorgung an, bevor der Grill vollständig aufgebaut ist und alle Verbindungen überprüft sind.

Einbaumaße



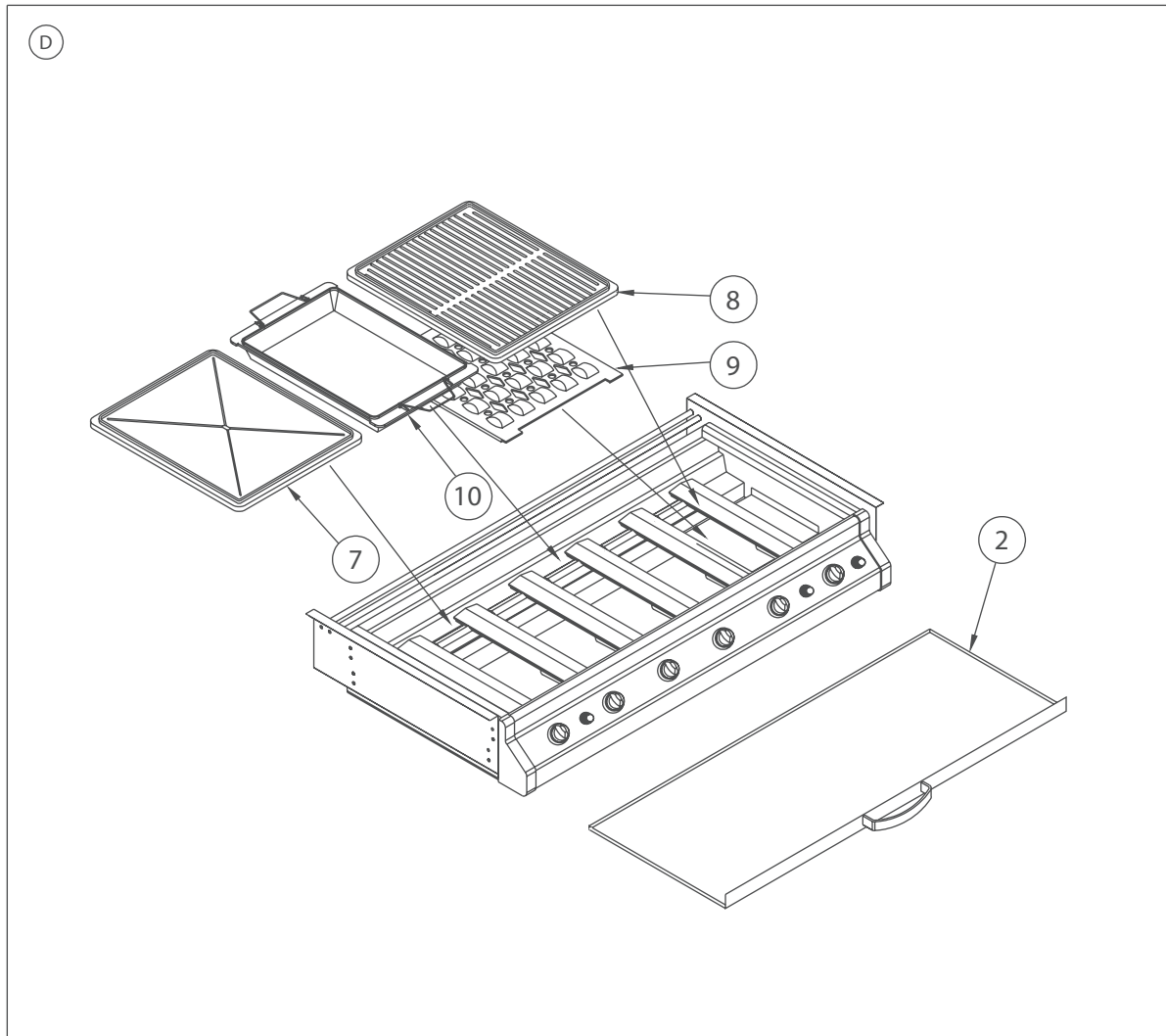
1. Heben Sie den Grill mit der Haube an beiden Seiten an und setzen Sie ihn in die Einbauvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Schlauch und der Regler (bei Propanmodellen) während der Installation nicht beschädigt werden. Der Erdgasregler und -schlauch können vor oder nach diesem Schritt angebracht werden, je nach Aufbau.
2. Drücken Sie die Einheit nach hinten, bis die Halterungen an der hinteren Kante der Aussparung sind.
3. Beachten Sie vor Inbetriebnahme die Abschnitte zum Gasanschluss und zur Dichtheitsprüfung in dieser Anleitung

HINWEIS: DARF NUR DURCH EINE AUTORISIERTE PERSON INSTALLIERT WERDEN.

DER MINDESTABSTAND VON BRENNSTOFFEN UNTER DER FETTSCHALE BETRÄGT 100 MM.

DIES IST NUR EINE ANLEITUNG. BITTE BEACHTEN SIE DIE LOKAL GELTENDEN VORSCHRIFTEN. BASIERT AUF CLASSIC "06" MODELLLEN. AUFGRUND STÄNDIGER WEITRENTWICKLUNG KÖNNEN DIE MASSE ABWEICHEN. SEHEN SIE BEI IHREM GRILL NACH DEN EXAKTEN MASSEN.

Grillmontage: Einsatz der Kochflächen



1. Wenn der Grill mit der Haube installiert ist, können die mitgelieferten Platten eingesetzt werden. Setzen Sie den Vapouriser (Wölbungen nach oben) über die zwei rechten Brenner und den Grillrost über den Vapouriser. Legen Sie die Grillplatte über die zwei linken Brenner und die Backschale zwischen Rost und Platte.
2. Schieben Sie die ausgelegte Fettschale vollständig unter die Brenner (von unterhalb der Blende).
3. Der Grill kann nun in Betrieb genommen werden.

Hinweis: Haube und Einbauvorrichtung sind zur besseren Übersichtlichkeit nicht abgebildet.

UMSTELLUNG AUF ERDGAS & INSTALLATION



DIE UMSTELLUNG AUF ERDGAS DARF NUR VON EINER AUTORISIERTEN PERSON DURCHGEFÜHRT WERDEN.

WICHTIG – FÜR DEN BEDIENER UND DEN INSTALLATEUR

1. FRAGEN SIE UNS

Nicht alle Neo Grills sind für die Umstellung auf Erdgas zugelassen. Im Zweifel fragen Sie bitte Ihren Fachhändler.

2. ANFORDERUNGEN DER LOKALEN BEHÖRDEN

Alle Gasmontagearbeiten, -service und -reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Handwerkern gemäß der lokalen Gasvorschriften durchgeführt werden.

3. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS UMBAUSET FÜR IHREN GRILL GEEIGNET IST UND ALLE TEILE VORHANDEN SIND

Beachten Sie die untenstehende Tabelle für Ihr Grillmodell und verwenden Sie nur die Teile, die zu Ihrem Modell aufgeführt sind. Die Verwendung falscher Gasinjektoren an einem Neo Brighton Grill kann die Garantie erlöschen lassen.

TEILELISTE: UMSTELLUNG VON PROPAN AUF ERDGAS

ARTIKELBEZEICHNUNG	ARTIKELNR.	MENGE
		Neo Brighton
Grill Gasventil Injektor (Ø1,8 mm)	BBA0336	6
Erdgas-Kennzeichnung	BBA0841	1
Einlassadapter (Erdgas) 3/8"x1/2"BSP	DCC0390	1
Erdgasregler	NGREG	1
Edelstahl-Erdgasschlauch	DCA0425	1

TEILELISTE: UMSTELLUNG VON ERDGAS AUF PROPAN

ARTIKELBEZEICHNUNG	ARTIKELNR.	MENGE
		Neo Brighton
Grill Gasventil Injektor (Ø1,1 mm)	BBA0272	6
Propangas-Kennzeichnung	BBA0831	1
Propanschlauch und -regler	CC711250	1

- Nehmen Sie die Brenner aus dem Grill (indem Sie die Klammer jeweils hinten am Brenner entfernen).
- Entfernen Sie den Injektor mit einem Schraubenschlüssel von jedem Gasventil & ersetzen Sie ihn durch den neuen Injektor (Ø1,8 mm für Erdgas & Ø1,1 mm für Propan). Achten Sie darauf, den neuen Injektor nicht zu fest anzuziehen.
- Ersetzen Sie jeden Brenner und sichern Sie sie mit den Klammern. Für die Umstellung Propan auf Erdgas:
- Entfernen Sie den Propanschlauch und -regler vom Einlassverteiler des Grills.
- Geben Sie etwas zugelassenes Dichtmittel auf das 3/8"BSP Gewinde des Verteilers und schrauben Sie den Erdgas-Einlassadapter fest.
- Geben Sie etwas zugelassenes Dichtmittel auf das 1/2" BSPT Gewinde des Einlassadapters und schrauben Sie den beiliegenden Regler auf (achten Sie darauf, dass der Pfeil auf dem Regler in Richtung Adapter zeigt).
- Geben Sie etwas zugelassenes Dichtmittel auf das 1/2" BSPT Gewinde des Schlauchs und schrauben Sie es auf das andere Ende des Reglers.
- Überkleben Sie den vorhandenen "Propan"-Aufkleber mit dem beiliegenden passenden „Erdgas“-Aufkleber.
- Verbinden Sie ein Manometer mit dem Regler. Schließen Sie alle Ventile & schließen Sie den Gasschlauch an die Erdgasversorgung an. Prüfen Sie die Dichtheit wie in der Anleitung beschrieben (ziehen Sie alle undichten Verbindungen nach & ersetzen Sie fehlerhafte Teile). Zünden Sie zwei Hauptbrenner des Grills,

Für die Umstellung Erdgas auf Propan:

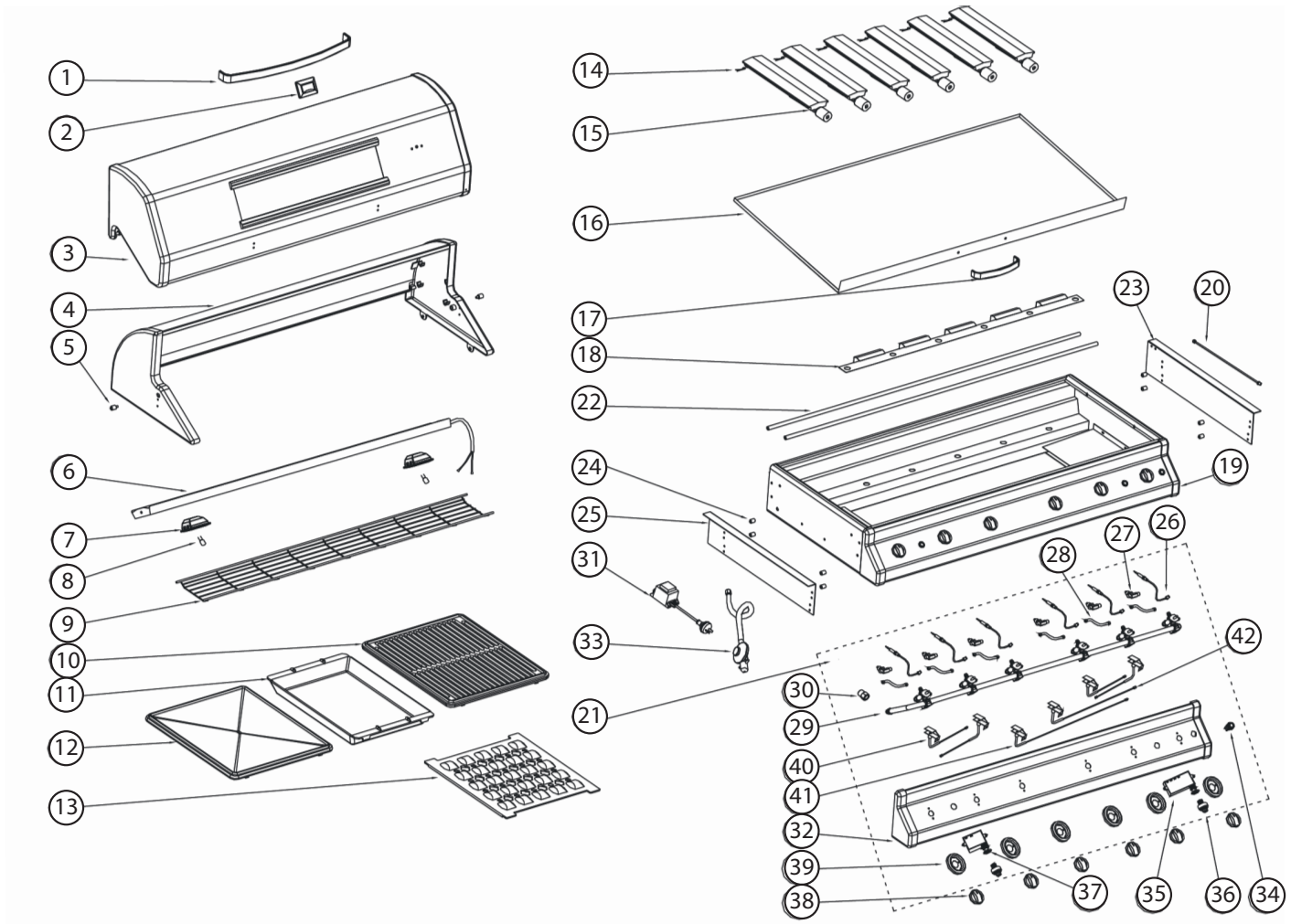
1. Entfernen Sie den Erdgasregler, -schlauch und Einlassadapter vom Verteiler.
2. Entfernen Sie alle Dichtmittelrückstände vom Einlassverteiler.
3. Schrauben Sie den zugelassenen Propanschlauch & -reglereinheit auf den Einlass.
4. Prüfen Sie die Dichtheit wie in der Anleitung beschrieben (ziehen Sie alle undichten Verbindungen nach & ersetzen Sie fehlerhafte Teile).
5. Der Installateur muss den Endverbraucher über die sichere und korrekte Anwendung des Grills unterrichten und alle Bedienungsanleitungen überreichen. Alle Ersatzteile und übriggebliebenen Teile müssen zur sicheren Verwahrung an den Endverbraucher übergeben werden.

EXPLOSIONSZEICHNUNG

REF	BESCHREIBUNG	MENGE PRO GRILL	REF	BESCHREIBUNG	MENGE PRO GRILL
1.00	HAUBENGRIFF	1	24.00	DISTANZSTÜCK - HALTERUNG	1
2.00	TEMPERATURANZEIGE	1	25.00	LINKE HALTERUNG	8
3.00	VORDERE HAUBENEINHEIT	1	26.00	THERMOELEMENT	1
4.00	HINTERE HAUBE ohne Lichtplatte	1	26.01	DÜSENBESTÜCKUNG (inklusive Injektor)	6
5.00	GELENKBOLZEN DER HAUBE	2	27.00	INJEKTOR	6
6.00	LICHTPLATTE	1	28.00	WELLENROHR	6
7.00	GLASABDECKUNG - LICHT	2	28.01	VERTEILER	6
8.00	LEUCHE 20W 12V AC	2	29.00	GASVENTIL	1
9.00	WARMHALTEROST	1	30.00	ADAPTER (NUR ERDGASMODELLE)	6
10.00	GRILLROST	1	31.00	WANDLER	1
11.00	BACKSCHALE	1	32.00	FRONTBLENDE	1
12.00	GRILLPLATTE	1	33.00	SCHLAUCH & REGLER (NUR PROPANMODELLE)	1
13.00	VAPOURISER	1	34.00	LICHTSCHALTER	1
14.00	SPLINT	6	35.00	VIERPUNKT ZÜNDBOX	1
15.00	GRUSSBRENNER	6	36.00	ZÜNDKNOPF	2
16.00	FETTAUFFANGSCHALE	1	37.00	ZWEIPUNKT ZÜNDBOX	1
17.00	FETTSCHALENGRIFF	1	38.00	DREHKNOPF	6
18.00	GASÜBERSTRÖMKANAL	1	39.00	BLENDE	6
19.00	KORPUS	1	40.00	ELEKTRODE & ABDECKUNG 250 mm	4
20.00	VERKABELUNG - LICHTSCHALTER	1	41.00	ELEKTRODE & ABDECKUNG 430 mm	1
21.00	FRONT MONTAGE	1	42.00	ELEKTRODE & ABDECKUNG 600 mm	1
22.00	HINTERE LUFTSCHLITZ ABDECKUNG	2	43.00	HAUBE HARDWARE-SET	1
23.00	RECHTE HALTERUNG	1	44.00	ERDGASREGLER & -SCHLAUCH (NUR ERDGAS)	1

HINWEIS: Erdgasmodelle werden mit separatem Schlauch, Regler (nicht abgebildet) & Einlassadapter geliefert. Propanmodelle werden mit Schlauch & Regler geliefert, wie abgebildet.

EXPLOSIONSZEICHNUNG



Für Ihre Sicherheit

- Dieses Produkt darf ausschließlich zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck im privaten Umfeld genutzt werden.
- Prüfen Sie alle Komponenten regelmäßig auf ihre korrekte Funktion, Schäden oder lockere Verbindungen, besonders zu Beginn der Grillsaison und je nach Gebrauch in Intervallen von 1-2 Monaten.
- Beschädigte Teile können Ihre Sicherheit gefährden oder die Lebensdauer des Gerätes verkürzen. Tauschen Sie beschädigte Teile unverzüglich aus. Verwenden Sie nur Originalersatzteile, die Sie über Ihren lokalen Fachhändler beziehen können.
- Für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung verursacht werden, wird keine Haftung übernommen.



Achtung

- Halten Sie das Produkt beim Aufbau außerhalb der Reichweite von Kindern. (Erstickengefahr durch Kleinteile)
- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz frei von Gefahrenquellen, lassen Sie keine Werkzeuge herumliegen.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial immer ordnungsgemäß, um Gefahren zu vermeiden. Von Plastiktüten geht immer eine Gefahr für Kinder aus, wenn sie damit spielen.
- Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen. An dem Gerät dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.

Vertrieb D/A/CH durch:

montargo GmbH

Dörnbergstraße 27-29

D-34233 Fulda

www.montargo.de

info@montargo.de

Handbuchreferenz: NBXX 24/2017/03FC

NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN

EVERDURE