

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	100
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	100
1.2 Haftung des Herstellers	101
1.3 Zweck des Gerätes	101
1.4 Entsorgung	101
1.5 Typenschild	102
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	102
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	102
2 Beschreibung	103
2.1 Allgemeine Beschreibung	103
2.2 Bedienblende	103
2.3 Weitere Teile	104
2.4 Verfügbares Zubehör	105
3 Gebrauch	107
3.1 Hinweise	107
3.2 Erster Gebrauch	108
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	110
3.4 Gebrauch des Gerätes	111
3.5 Abschalten des Gerätes	111
3.6 Ratschläge zum Garen	111
4 Reinigung und Wartung	115
4.1 Hinweise	115
4.2 Reinigung des Gerätes	115
4.3 Außergewöhnliche Wartung	118
5 Installation	119
5.1 Sicherheitshinweise	119
5.2 Gasanschluss	121
5.3 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	124
5.4 Elektrischer Anschluss	128
5.5 Positionierung	129

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

• Nur in Außenbereichen verwenden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Von Kleinkindern fernhalten.
- Kinder unter acht Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Selbst augenscheinlich leere Gasflaschen müssen mit Vorsicht und entsprechend der Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung behandelt werden.
- Niemals verbeulte oder rostige Gasflaschen verwenden.
- Die Gasflaschen nie in der Nähe des Geräts lagern.
- Die Gasflasche niemals im laufenden Betrieb vom Gerät trennen. Jegliche Vorgänge an der Gasflasche stets in sicherer Entfernung vom Gerät durchführen.
- Die Brenner nur einschalten, wenn der Deckel angehoben ist.
- Das Gerät darf im Einsatz niemals versetzt werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Das Gasventil schließen, wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird.
- Im Fall eines Defekts oder einer Fehlfunktion den Kundendienst kontaktieren.
- Die Ventile von einem autorisierten Servicezentrum prüfen lassen, wenn sich der Griff nicht mehr frei drehen lässt.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Den Deckel beim Absenken stets sicher festhalten.
- Das Thermometer am Deckel beachten: wenn der Wert 300 °C überschreitet (roter Bereich), muss der Deckel geöffnet werden, um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden.

Schäden am Gerät

- Im Fall eines Defekts oder einer Fehlfunktion den Kundendienst kontaktieren.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.



- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.

Für dieses Gerät.

- Dieses Gerät darf ausschließlich im Freien und vor Regen geschützt verwendet werden, wenn eine natürliche Belüftung vorliegt, die ein schnelles Abziehen von eventuellen Gasverlusten und Verbrennungsprodukten ermöglicht.
- Niemals in Außenbereichen bei schlechtem Wetter verwenden. Jeglicher Kontakt mit Wasser kann das Gerät beschädigen und dessen Sicherheit gefährden.
- Vor dem Öffnen alle Spuren von Flüssigkeiten vom Deckel (falls installiert) entfernen
- Die Brenner nur bei geöffnetem Deckel (falls installiert) entzünden.
- Nicht geeignet für dein Einsatz auf Schiffen, Wohnwagen und Wohnmobilen.

1.2 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.



Hinweise

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

Dieses Bedienungshandbuch verwendet die folgenden Symbole:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

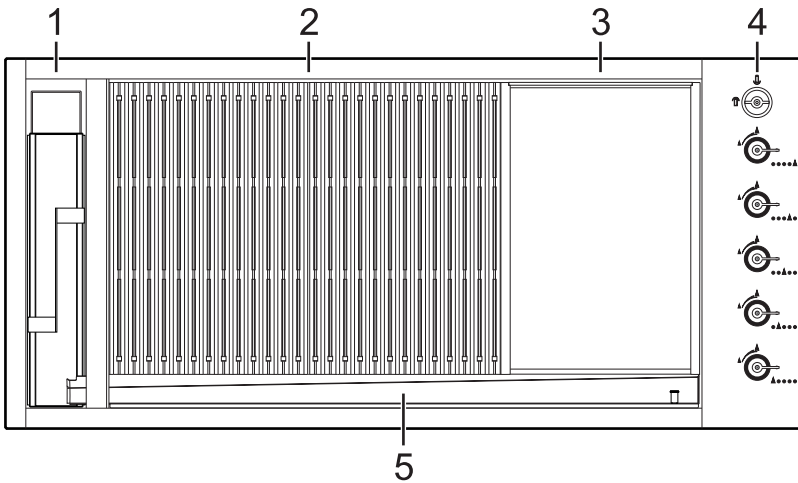
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Sammelbecken für Flüssigkeiten

2 Grillstäbe

3 Grillplatte

4 Bedienblende




5 Kanal


2.2 Bedienblende

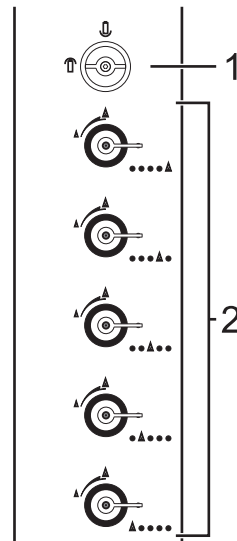
Batterie (1)

Die Batterie versorgt die Zündstecker des Brenners.

Brenner-Drehknebel (2)

Zum Anzünden und Einstellen der Brenner. Die Drehknebel drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert  drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Drehknebel im Bereich zwischen Höchst-  und Tiefsttemperatur  bewegen, um die Flamme zu regulieren.

Die Drehknebel wieder in die Position  stellen, um die Brenner auszuschalten.



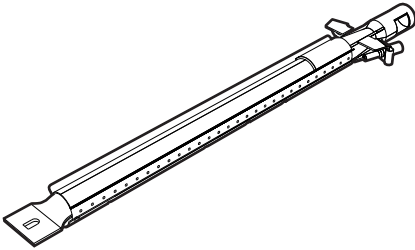
DE



Beschreibung

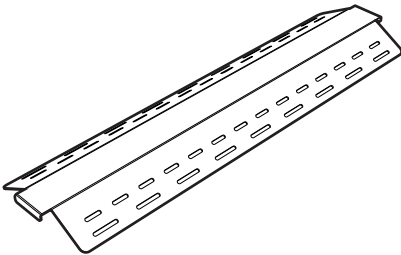
2.3 Weitere Teile

Brenner



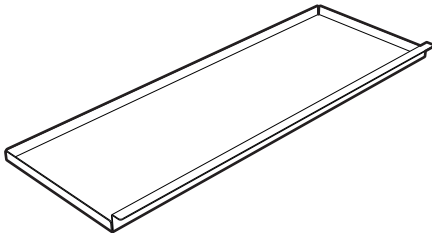
Grundbestandteil des Geräts, erzeugen die Grillflamme.

Diffusoren



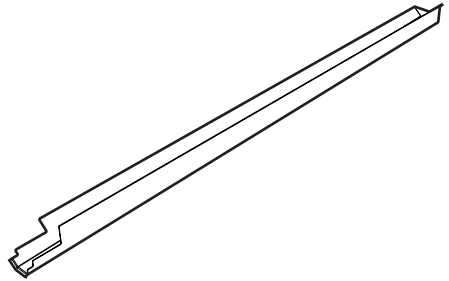
Erzeugen eine gleichförmige Flamme und verbessern das Grillerlebnis.

Tropfwannen



Fangen Flüssigkeiten auf, die von den Grillprodukten heruntertropfen.

Kanal



Führt die Flüssigkeiten in das Sammelbecken.

Netzgerät



Versorgt die Zündvorrichtungen mit Strom. Die Batterie wird automatisch abgetrennt, wenn Strom am Netzgerät anliegt.

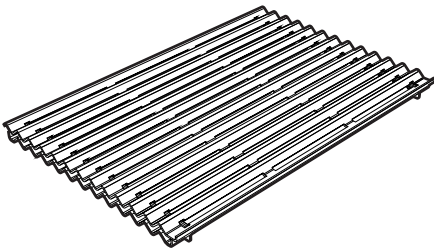


2.4 Verfügbares Zubehör

i Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

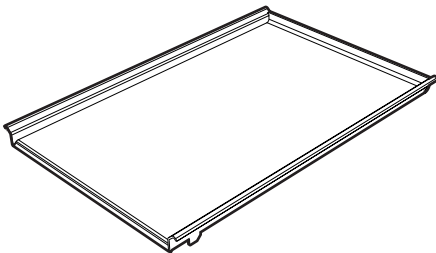
i Das für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmte Zubehör besteht aus Materialien, welche die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.

Grillstäbe



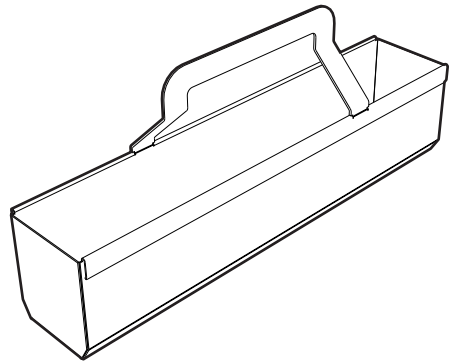
Für schnelles Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse, hervorragender Geschmack durch direkten Kontakt mit der Hitze.

Grillplatte



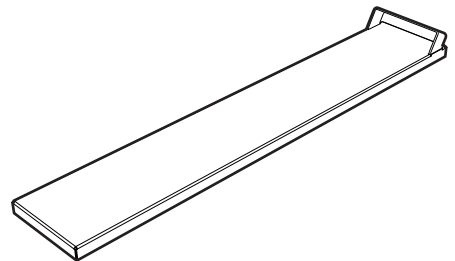
Für direktes und gleichmäßiges Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse, leichte Gerichte behalten ihren Nährstoffgehalt.

Sammelbecken für Flüssigkeiten



Auffangbecken für überschüssige Flüssigkeiten.

Abdeckung des Sammelbeckens für Flüssigkeiten

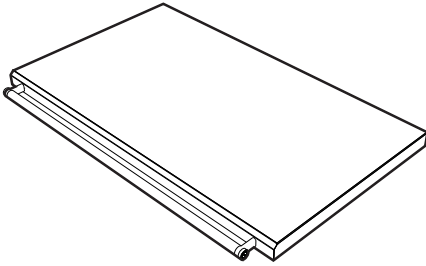


Verschließt das Sammelbecken, wenn das Gerät nicht verwendet wird.



Beschreibung

Abdeckung (nicht bei allen Modellen enthalten)

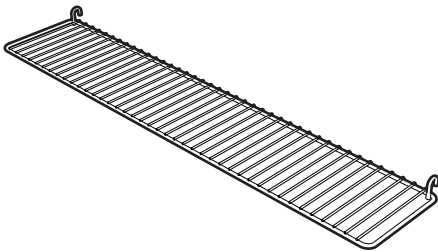


Verschließt das Gerät, wenn dieses nicht verwendet wird.



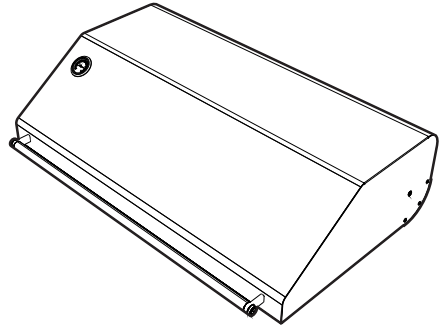
NIEMALS DIE ABDECKUNG BEI ANGEZÜNDETEN BRENNERN SCHLIESSEN

Halter für Kochzubehör (nicht bei allen Modellen enthalten)



Ablage für Kochzubehör beim Grillen

Deckel (nicht bei allen Modellen enthalten)



Für indirektes Grillen.



Bringen Sie das Glas des Grilldeckels auf keinen Fall in Kontakt mit Wasser, solange das Glas noch heiß ist.



Mitgeliefertes und zusätzliches Zubehör ist bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur des Gerätes bei der Verwendung Verbrennungsgefahr

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Von Kleinkindern fernhalten.
- Ihre Hände beim Umgang mit Lebensmitteln mit hitzebeständigen Handschuhen schützen.
- Niemals die Heizelemente innerhalb des Geräts berühren.
- Das Gerät nach dem Gebrauch sofort ausschalten.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kleinkinder müssen überwacht werden und dürfen auf keinen Fall mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Öl und Fette können sich unter hohen Temperaturen entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Darauf achten, dass sämtliche Brennerkomponenten richtig eingesetzt sind.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Keine Töpfe oder Tablettts auf den Deckel (falls installiert) stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Niemals in Außenbereichen bei schlechtem Wetter verwenden.
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.



Hohe Temperatur des Gerätes bei der Verwendung Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine entzündbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.

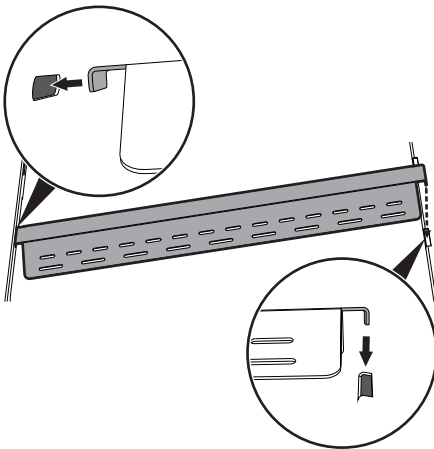


3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen und in den Grillbereichen entfernen.
3. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät und reinigen Sie diese (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Lassen Sie die Brenner vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten lang auf maximaler Stufe laufen, um Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.

Diffusoren

Vor dem Gebrauch des Geräts müssen die Diffusoren wie in der folgenden Abbildung gezeigt eingebaut werden.



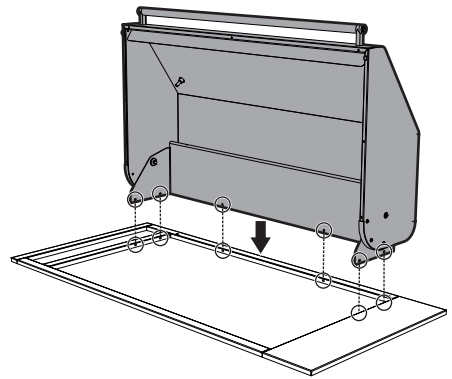
Installation des Deckels (nicht bei allen Modellen enthalten)



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Der Deckel muss während des Zündens stets geöffnet sein. Er kann nach dem Zünden heruntergeklappt werden, muss aber wieder geöffnet werden, sobald das in ihn eingebaute Thermometer eine Temperatur von mehr als 300°C anzeigt. Darauf achten, dass die Öffnung für die Abfuhr der Verbrennungsgase auf der Rückseite des Deckels stets frei ist.

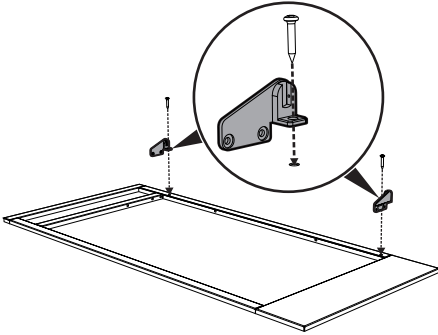
Bringen Sie den Deckel in seine Position und ziehen Sie die 6 mitgelieferten Schrauben fest.



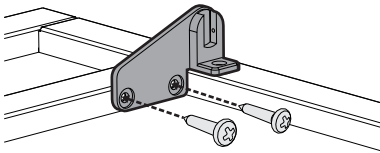


Installation der Abdeckung (nicht bei allen Modellen enthalten)

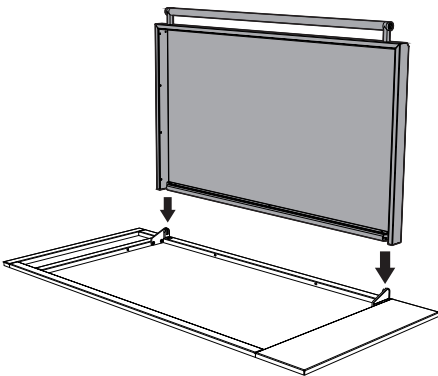
1. Bringen Sie die Scharniere in Position und ziehen Sie die 2 mitgelieferten Schrauben am oberen Teil des Geräts fest.



2. Befestigen Sie die Scharniere mit den 4 mitgelieferten Schrauben.



3. Bringen Sie die Abdeckung in Position und ziehen Sie die Schrauben am oberen Ende der Scharniere mit einem Inbusschlüssel fest.



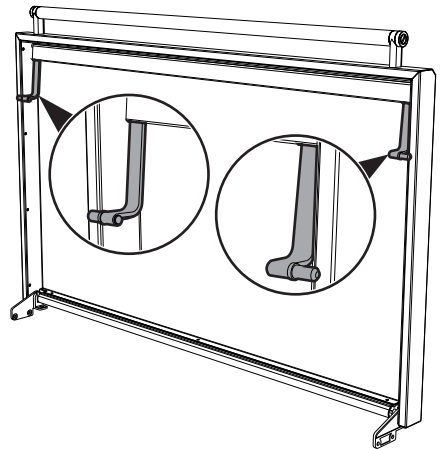
Sicherheitsfüße an der Abdeckung



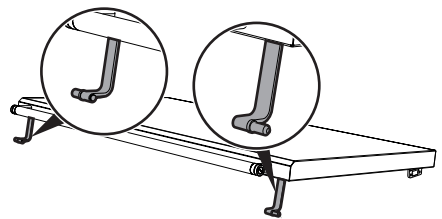
Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Die Abdeckung darf bei angezündeten Brennern nicht geschlossen werden.

Um sicherzustellen, dass die Abdeckung nicht bei geöffnetem Gashahn geschlossen werden kann, sind an der Abdeckung zwei schwenkbare Sicherheitsfüße angebracht.



Beim Schließen der Abdeckung schwenken die Füße nach vorne, liegen auf der glatten Oberfläche auf und verhindern, dass die Abdeckung komplett geschlossen werden kann. Wenn sichergestellt ist, dass der Gashahn geschlossen wurde, müssen die Füße nach hinten gedreht werden, um die Abdeckung komplett schließen zu können.



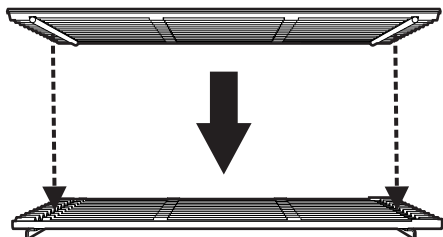


Gebrauch

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Grillstäbe

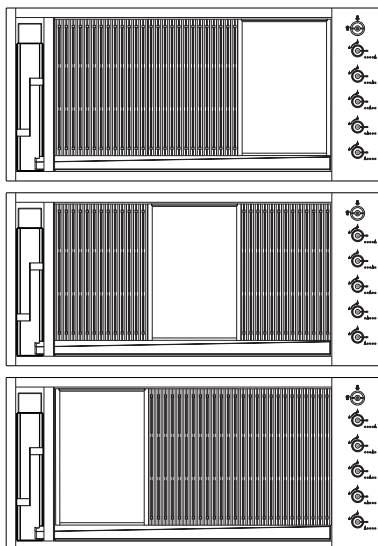
Die Grillstäbe werden wie in der folgenden Abbildung gezeigt zusammengebaut.



Reinigen Sie die Grillstäbe vor dem ersten Gebrauch, um alle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.

Anordnung

Grillplatte und Grillstäbe können nach Bedarf installiert bzw. ausgebaut werden.

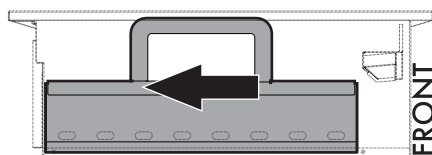


Verwenden Sie den Grill nur, wenn Grillplatte und alle Grillstäbe in Position sind, um Gesundheitsgefahren und Schäden an Aussehen und Funktion des Geräts zu vermeiden.

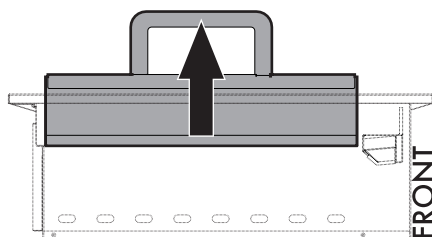
Sammelbecken für Flüssigkeiten

Nach dem Gebrauch des Geräts sollten Sie das Sammelbecken für Flüssigkeiten entleeren:

1. Entnehmen Sie die Abdeckung des Sammelbeckens für Flüssigkeiten.
2. Halten Sie den Behälter am Griff und ziehen sie ihn in Richtung der Rückseite des Sammelbeckens.



3. Heben Sie den Behälter nach oben.




4. Entleeren und reinigen Sie den Behälter.
5. Setzen Sie den Behälter anschließend wieder ein und führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



3.4 Gebrauch des Geräts

(für alle Modelle)


Sämtliche Steuer- und Kontrollvorrichtungen des Geräts befinden sich an der Bedienblende. Jeder Drehknebel gibt den dazugehörigen Brenner an. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf das große Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Drehknebel auf  stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen.

(nur bei Modellen mit Ventilen)

Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel länger gedrückt halten.



Nicht alle Modelle sind mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet. Drehen Sie die Drehknebel

SOFORT in die Position  und warten Sie einige Minuten, bevor Sie die Brenner erneut entzünden.

3.5 Abschalten des Geräts

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie das Gasventil schließen, das Gerät vom Stromnetz trennen und die Batterie entnehmen.

Stellen Sie vor dem erneuten Einsatz sicher, dass die Gasauslässe nicht mit Staub oder Spinnennetzen verstopft sind.

3.6 Ratschläge zum Garen



Direktes Grillen: Lebensmittel werden direkt auf einem Grillstab über einem entzündeten Brenner gegrillt.



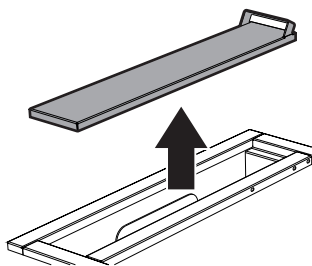
Indirektes Grillen: Lebensmittel werden auf einem Grillstab in der Nähe des entzündeten Brenners gegrillt.

- Beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben. Er darf nur geöffnet werden, wenn die Temperatur 300°C überschreitet. Er kann dann nach rund 5 Minuten wieder geschlossen werden.
- Gießen Sie stets Wasser in die Tropfwannen, um ein saftigeres Kochergebnis zu erhalten und die Reinigung des Geräts zu erleichtern.
- Das Vorheizen muss stets mit der kleinsten Heizleistung erfolgen.



Gebrauch

- Heizen Sie die Brenner 15 Minuten lang vor, falls Sie eine stärkere Hitze benötigen.
- Für indirektes Grillen sollten Sie die Brenner an der Stelle, wo die Lebensmittel abgelegt werden, 5 Minuten lang auf minimaler Einstellung und an den anderen Stellen 10 Minuten lang auf maximaler Einstellung vorheizen.
- Wenn beim direkten Grillen (Fleisch oder Fisch) die Flammen die Speisen anbrennen, die Heizleistung der Brenner mit dem Drehknebel senken oder das Grillgut verschieben.
- Beim Grillen sollte die Abdeckung des Sammelbeckens für Flüssigkeiten entfernt werden, um die Kochdämpfe entweichen zu lassen.



Fleisch (direktes Grillen)

Stellen Sie die Brenner auf Maximum. Die Grilledauer variiert in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und vom persönlichen Geschmack.

Die besten Resultate beim Grillen erhalten Sie, wenn Sie das Fleisch außen auf Maximum braun werden lassen und anschließend die Hitze auf Mittel/Minimum reduzieren, um das Innere garen zu lassen, ohne das Fleisch außen zu verbrennen.

Das Auftreten von Flammen, insbesondere beim Kochen von Schweinefleisch (oder anderen fettigen Lebensmitteln) ist normal und wird von heruntertropfendem Fett verursacht. Dies ist kein Problem, Sie sollten die Lebensmittel jedoch an einen anderen Ort auf dem Grill verlagern.

Aus diesem Grund sollten Sie die Grillfläche nicht vollständig mit Lebensmitteln belegen.



Die Brenner sollten je nach Dicke des Fleisches bei geschlossenem Deckel (falls installiert) 5-10 Minuten lang auf maximaler Hitze vorgeheizt werden.



Fleisch (indirektes Grillen)

Heizen Sie die Brenner bei geschlossenem Deckel (falls installiert) auf Minimum vor und legen Sie das Fleisch auf einen Grill in der Nähe des entzündeten Brenners. Sie können das Fleisch zum Beispiel bei entzündeten seitlichen Brennern auf den mittleren Grill legen.

Indirektes Grillen bietet den Vorteil, dass die Hitze weniger aggressiv ist. Beginnen Sie die Garung mit kleiner Hitze und erhöhen Sie die Heizleistung dann allmählich.

Selbstverständlich verlängert sich die Grildauer im Vergleich zum direkten Grillen beträchtlich, doch ist ein optimales Ergebnis garantiert.

Große Fleisch- oder Fischstücke, ganze Hähnchen, Lamm und andere dick geschnittene Stücke eignen sich vorzüglich für indirektes Grillen.

Gemüse und Fisch (direktes Grillen)

Heizen Sie den Grill vor und legen Sie Gemüse und/oder Fisch anschließend auf. Die Drehknebel sollten bei dieser Art von Lebensmitteln stets auf Minimum eingestellt bleiben.



Die Brenner sollten bei geschlossenem Deckel (falls installiert) 15 Minuten lang auf minimaler Hitze vorgeheizt werden.

Tabelle der Garvorgänge

Hitze	Temperatur (°C)	Brennereinstellung	Geeignet für
Hoch	230 - 250	Maximum	Vorheizen vor dem Grillen.
Mittel-Hoch	200	Mittel-Maximum	Direktes Grillen von dünn geschnittenem Fleisch, Fisch und Gemüse.
Mittel	160 - 180	Mittel	Direktes Grillen von mitteldick geschnittenem Fleisch (z. B. halbes Hähnchen) und für indirektes Grillen.
Mittel-Niedrig	150	Mittel-Minimum	Indirektes Grillen und Räuchern, oder Warmhalten von bereits gegrillten Lebensmitteln.
Niedrig	110 - 120	Minimum	Indirektes Grillen oder Räuchern von großen Stücken fetthaltiger oder empfindlicher Lebensmittel oder Warmhalten von bereits gegrillten Lebensmitteln.



Gebrauch

Grillratschläge

Gerichte	Kochart	Gewicht (Kg)	Vorheiz.	Kochzeit	Empfehlungen
Beefsteaks	Direkt	0,5	10'	3' - 5'	Maximalflamme
Rinderrückensteaks (T-Bone)	Direkt	2 = 4 Stk.	15'	4' auf jeder	Mittel-hohe Flamme
Filetsteaks	Direkt	1,5	10'	40' - 50'	Mittel-hohe Flamme
Hähnchenteile	Direkt	2	10'	45'	Minimalflamme
Ganzes Hähnchen	Indirekt	3	10'	150'	Mittel -Minimalflamme
Koteletts	Direkt	1	10'	15' - 18'	Mittelflamme
Schweinebauch	Direkt	0,5	10'	5' - 7'	Mittelflamme
Ganzer Schweinenacken	Indirekt	2,5	10'	240'	Minimalflamme, später erhöhen
Gefüllter Schweinebraten	Indirekt	2,5	10'	150'	Minimalflamme, später erhöhen
Schweinsaxe	Indirekt	1	10'	70'	Minimalflamme, später erhöhen
Spare Ribs	Direkt	2	8' - 10'	30' - 40'	Mittel -Minimalflamme, oft wenden
Würste	Direkt	1	10'	13' - 15'	Mittel -Minimalflamme
Lammkeule	Indirekt	2,5	10'	150' - 180'	Auf Edelstahl-Grillplatte
Zwiebelscheiben	Direkt	0,6	15'	10' - 15'	Auf Edelstahl-Grillplatte
Auberginenscheiben	Direkt	0,5	10'	8' - 13'	Mittelflamme
Ganze Kartoffeln	Indirekt	1	10'	90' - 110'	Maximalflamme
Kartoffelwürfel	Indirekt	1	10'	80' - 90'	Mittelflamme
Zucchini	Direkt	0,5	10'	15' - 18'	Mittel -Minimalflamme
Paprikaschoten	Direkt	3 Stk.	10'	13' - 15'	Mittelflamme
Krebse	Direkt	0,75	10'	10' - 12'	Mittel -Minimalflamme
Forelle	Direkt	1	10'	18'	Minimalflamme
Kleine Fische (z. B. Hering)	Direkt	0,3	15'	4' auf jeder	Maximalflamme auf Edelstahl-Grillplatte
Brasse	Indirekt	3	10'	40'	Mittel -Minimalflamme
Lachsfilet/-steak	Direkt	0,5	10'	15'	Minimalflamme
Meerbrasse	Direkt	1	10'	40'	Minimalflamme
Ananas	Direkt	0,8	10'	8'	Minimalflamme
Polenta-Scheiben	Direkt	1	10'	4-5' auf jeder	Maximalflamme
Bruschetta-Scheiben	Direkt	1	5'	6-8' auf jeder	Mittel -Minimalflamme
Brot	Direkt	0,2	5'	20' - 25'	Minimalflamme



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Beschädigungen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Waschen Sie entnehmbare Teile wie Grillplatte und Grillstäbe nicht in der Spülmaschine.
- Entfernen Sie vor dem Kochen unbedingt alle alten Lebensmittelrückstände.

4.2 Reinigung des Gerätes

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

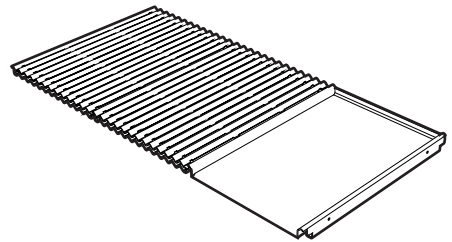
Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Gerät antrocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

Grillplatte und Grillstäbe



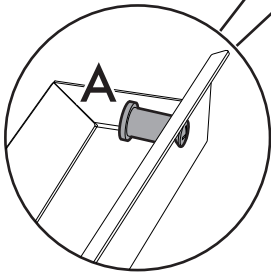
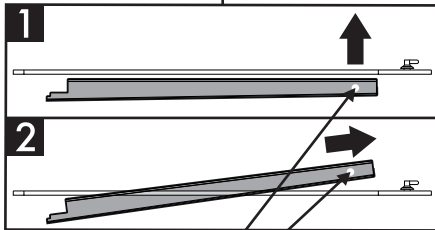
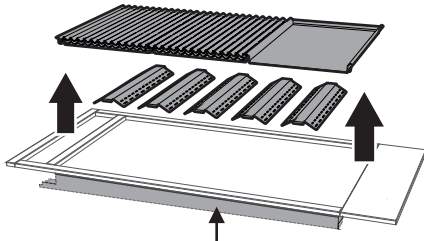
Grillplatte und Grillstäbe lassen sich am Einfachsten reinigen, wenn dies noch lauwarm sind. Tauchen Sie Grillplatte und Grillstäbe mit hitzebeständigen Handschuhen in Wasser und schrubben Sie beides mit einer Stahlbürste sauber, um alle Rückstände zu entfernen. Säubern Sie die Roste dann mit einem entfettenden Reinigungsmittel und wischen Sie sie gründlich nach.



Reinigung und Wartung

Kanal

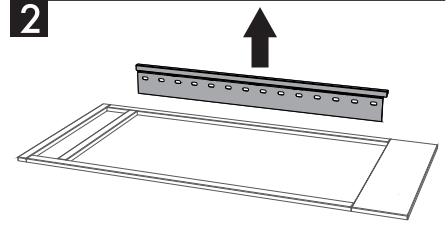
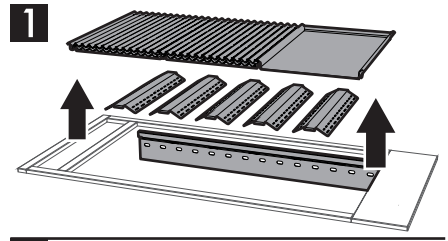
Entnehmen Sie Grillstäbe, Grillplatte und anschließend die Diffusoren.



1. Fassen Sie den Kanal an der Halterung **A** an und heben Sie ihn an.
2. Ziehen Sie den Kanal nach rechts, um ihn herausnehmen zu können.
3. Reinigen Sie den Kanal und setzen Sie ihn anhand der obigen Hinweise wieder ein.

Hintere Halterung

1. Entnehmen Sie Grillstäbe, Grillplatte und anschließend die Diffusoren.



2. Heben Sie die hintere Halterung nach oben heraus.
3. Reinigen Sie die Halterung und setzen Sie sie anhand der obigen Hinweise wieder ein.

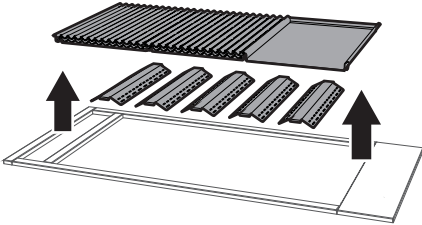
Tropfwannen

Entnehmen Sie die Tropfwannen nach dem Kochen vorsichtig und gießen Sie das Fett in einen geeigneten Behälter. Dieser muss unter Beachtung der lokalen Vorschriften entsorgt werden. Das vom Grillen von Fleisch und Fisch stammende Öl oder Fett darf zum Beispiel nicht in die Kanalisation oder in die Küchenspüle gegossen werden. Es muss vielmehr für die richtige Entsorgung in geeigneten Behältern gesammelt und dann zu einer der vom Gesetz vorgesehenen Sammelstellen gebracht werden. Reinigen Sie die Tropfwannen mit geeigneten nicht-scheuernden Produkten und setzen Sie sie wieder ein.

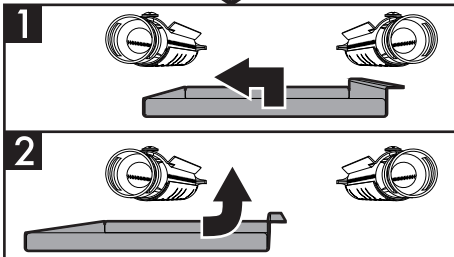
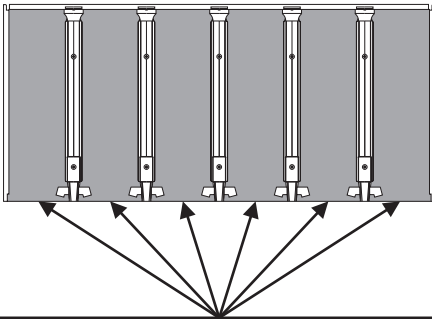


Entnahme der Tropfwannen

Entnehmen Sie Grillstäbe, Grillplatte und anschließend die Diffusoren.



1. Heben Sie die Tropfwannen nacheinander einige Zentimeter an und bewegen Sie sie nach links.



2. Drehen Sie die Wanne nach oben, um sie zwischen den Brennern hindurch herauszuheben.
3. Reinigen Sie die Tropfwannen und setzen Sie sie anhand der obigen Hinweise wieder ein.

Brenner

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Zeitabständen, ob sich die Brenner vollständig entzünden und vergewissern Sie sich, dass keine Gasaustrittsöffnung verstopft ist.

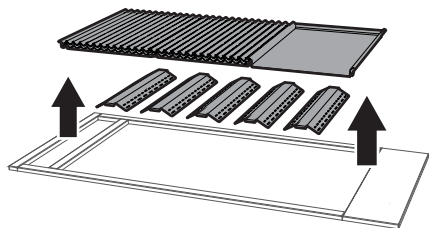
Wenn sich ein Brenner nicht vollständig entzündet, können die durch Staub oder Spinnweben verstopften Löcher eventuell mit Druckluft befreit werden. Sollte diese Maßnahme nicht zum Erfolg führen, kann man die Brenner ausbauen, um sie gründlicher zu reinigen, indem man die verstopften Löcher zum Beispiel mit einer Nadel säubert oder den Brenner direkt mit Druckluft durchbläst.



Reinigung und Wartung

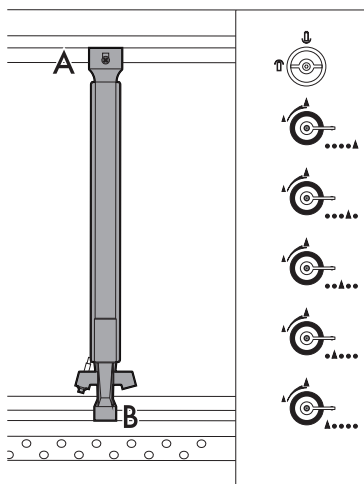
Entnahme der Brenner

Entnehmen Sie Grillstäbe, Grillplatte und anschließend die Diffusoren.



Entnehmen Sie die hintere Halterung (siehe „Hintere Halterung“).

1. Lösen Sie die Halteschraube **A**.



2. Die Brenner können für eine gründliche Reinigung aus ihrer Halterung an der Vorderseite des Geräts **B** entnommen werden.
3. Setzen Sie die Brenner nach der Reinigung wieder ein. Setzen Sie die Vorderseite in die Halterung **B** ein und ziehen Sie die Halteschraube **A** fest.

4.3 Außergewöhnliche Wartung

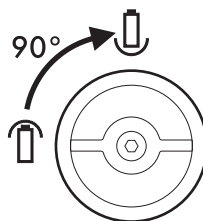


Stromführende Teile
Stromschlaggefahr

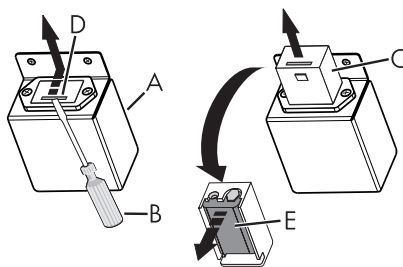
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um Stromschläge auszuschließen.

Batterieaustausch

1. Drehen Sie das Oberteil der Batterie um 90° im Uhrzeigersinn.



2. Setzen Sie einen Schraubenzieher **B** in die Öffnung **D** ein, drücken Sie nach oben und entnehmen Sie den Behälter **C** aus dem Gehäuse **A**.



3. Setzen Sie den Behälter nach dem Austausch der Batterie **E** wieder in das Gehäuse ein und vergewissern Sie sich, dass die Öffnung **D** nach innen zeigt.



Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, empfiehlt es sich die Batterie zu entnehmen.



5 Installation

5.1 Sicherheitshinweise



**Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens
Brandgefahr**

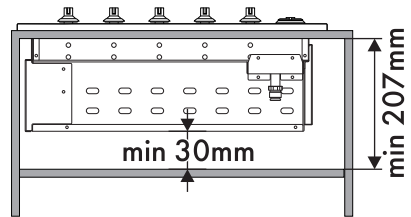
- Das Gerät darf niemals auf brennbarem Material installiert werden.
- Sicherstellen, dass das Stützgestell über die geforderten Öffnungen verfügt.
- Furniere, Klebstoffe und Plastikbeschichtung an umliegenden Möbeln müssen hitzebeständig sein.
- Halten Sie einen minimalen Seitenabstand von 100 mm und Rückabstand von 250 mm zu jeglichen entzündbaren Materialien.
- Zwischen dem oberen Ende der Kochoberfläche und jeglichen entzündbaren Materialien muss ein vertikaler Abstand von mindestens 1000 mm eingehalten werden.
- In geschlossenen Räumen muss für ausreichende Belüftung gesorgt werden (Siehe Kapitel 5.5 Positionierung).



Gas ist hochexplosiv und kann schwere Verletzungen und Schäden verursachen, wenn sich Ansammlungen bilden und anschließend gezündet werden.

- Schützen Sie das Gerät beim Kochen vor Wind, da dies die Koch- und Brennerleistung beeinträchtigen kann. Falls dies nicht möglich ist, muss möglicherweise eine Abschirmung installiert werden.

- Das Gerät muss mit einer nicht entzündbaren Platte unterhalb des Barbecuegrills ausgestattet sein, um Überhitzungen zu vermeiden. Die Platte muss mit einem Abstand von 30 mm zum Untergestell des Gerätes positioniert werden. An der Geräteunterseite befinden sich Abstandshalter, um zu vermeiden, dass die Platte zu nah am Untergestell positioniert wird.



Wenn die nicht entzündbare Platte nicht installiert wird, besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

Aussparung auf der Arbeitsplatte



Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

Das Gerät darf niemals auf brennbarem Material installiert werden.

Das Gerät kann in einem Stützgestell wie eine Inseinheit oder in einer Arbeitsfläche mit Rückwand installiert werden:

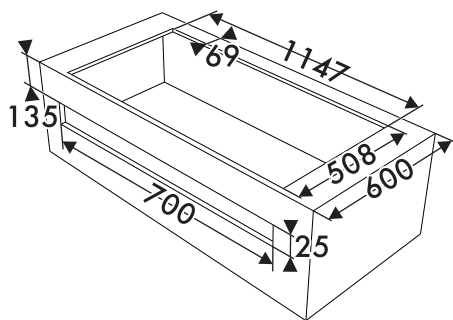
- Wenn eingebaut in einer Kücheninsel muss das Gerät in dem zentralen Teil positioniert werden.



Installation

- Wenn eingebaut in einer Arbeitsfläche mit Rückwand muss sichergestellt werden, dass die Arbeitsfläche aus einem nicht-entzündbaren Material besteht.

Eine Öffnung in der Arbeitsplatte des Stützgestells von der in der Abbildung angezeigten Größe realisieren (sämtliche Abmessungen sind in **mm** angegeben).



Dieses Gerät erfordert eine Öffnung an der Vorderseite des Stützgestells.

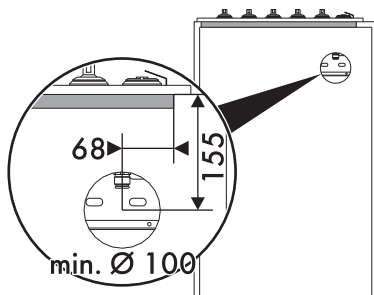


Versperren Sie beim Kochen auf keinen Fall das Loch für den Fettabfluss an der Vorderseite des Geräts. Reinigen Sie das Loch bei Bedarf mit einem Werkzeug aus Holz oder Kunststoff.

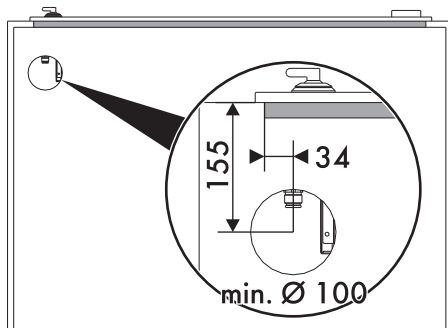
Loch für Anschlüsse

Für Strom- und Gasanschlüsse wird ein rundes Loch mit einem Durchmesser von mindestens 100 mm benötigt. Das Loch kann sich entweder an der rechten Seite oder an der Rückwand (rechte Seite) der Halterung befinden, je nach Position des Gaseinlasses.

(sämtliche Abmessungen sind in **mm** angegeben).



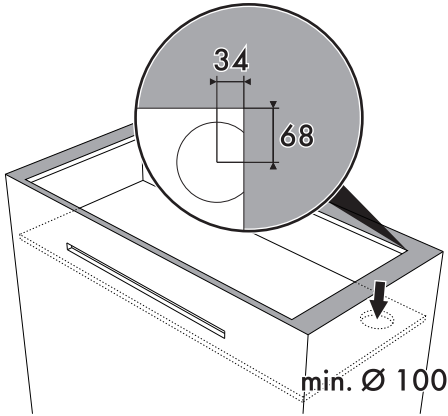
Seitenansicht



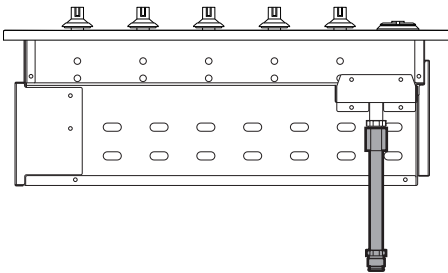
Rückansicht



Alternativ dazu kann sich das runde Loch mit einem Mindestdurchmesser von 100 mm auch an der nicht entzündbaren Platte unterhalb des Geräts befinden.



In diesem Fall sollte die mitgelieferte Verlängerung für den Gaseinlass installiert werden, bevor das Gerät in der Halterung installiert wird.



5.2 Gasanschluss



Gasaustritt Explosionsgefahr

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10-15 Nm beträgt.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Prüfen, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Verwenden Sie keine offene Flamme, um zu prüfen, ob das Gas korrekt zu den Brennern fließt oder um im Gerät nach Gaslecks zu suchen.
- Verwenden Sie beim Anschluss des Geräts an die Gasflasche die mitgelieferten Anschlüsse und Regler. Diese Produkte sind ebenfalls bei unserem autorisierten Servicezentrum erhältlich. Die Verwendung anderer Produkte kann die Sicherheit des Geräts erheblich gefährden.
- Decken Sie niemals die Lüftungsöffnungen des Stauraums für die Gasflasche ab.
- Sollte der Betrieb nicht optimal sein, **VERSUCHEN SIE NICHT SELBST DAS GERÄT ZU REPARIEREN**, sondern wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

Allgemeine Informationen

Dieses Gerät ist geeignet für die Installation mit Flüssiggas (LPG) oder Erdgas. Unter „Tabelle Brenner- und Düseneigenschaften“ finden Sie die jeweiligen Druckwerte und Größen für die Einblasdüsen.



Installation

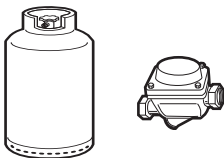
Wenn das Gerät mit Erdgas betrieben wird, muss der mitgelieferte Druckregler am Gaseinlass angeschlossen werden. Ein Testpunkt (für die Gasdruckmessung) wird entweder mit dem Druckregler oder im Fall von Flüssiggas-Geräten separat mitgeliefert.

Anschluss an Flüssiggas (LPG)

Alle erforderlichen Anpassungen für die korrekte Funktion des Geräts werden im Werk vorgenommen. Für den korrekten Betrieb muss lediglich der mitgelieferte Schlauch an das Gerät angeschlossen werden.

Zur Ausstattung des Geräts gehört ein Gummischlauch mit Druckregler und Anschlussstücken. Der Druckregler ist ab Werk voreingestellt, um sicherzustellen, dass das Gerät höchsten Funktionsanforderungen genügt.

Verwenden Sie einen Druckregler mit EN-Zertifizierung und befolgen Sie die geltenden Bestimmungen für den Anschluss an die Gasflasche.



Der Versorgungsdruck muss den Werten in der Tabelle „Gasarten und Länder“ entsprechen.



Für die Montage und den Ersatz des Schlauchs (prüfen Sie in regelmäßigen Abständen das Verfallsdatum desselben) müssen die geltenden Richtlinien beachtet werden.

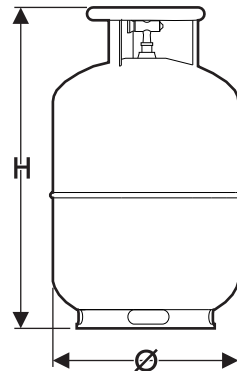
Art von LPG-Gasflaschen



Unsachgemäßer Gebrauch Explosionsgefahr

- Vorsicht beim Umgang mit der Gasflasche.
- Die Gasflasche muss stets in vertikaler Position verwendet werden.
- Platzieren Sie die Gasflasche an einem leicht zugänglichen Ort, um diese leicht öffnen und schließen zu können.
- Halten Sie die Gasflasche von Hitzequellen fern.

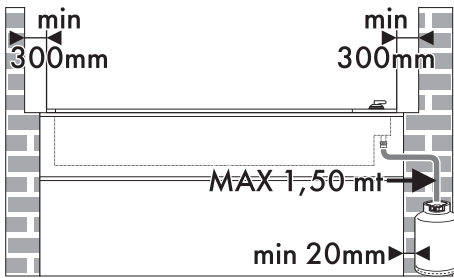
Dieses Gerät kann mit verschiedenen Arten von Gasflaschen betrieben werden. Nach Möglichkeit sollten jedoch LPG-Gasflasche mit den in der Tabelle angegebenen Merkmalen verwendet werden.



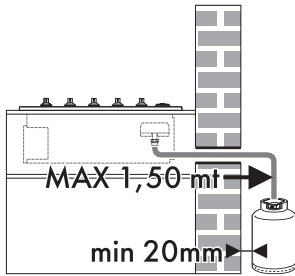
Maximale Last (Kg)	H (mm)	Ø (mm)
10	600	270
15	650	315



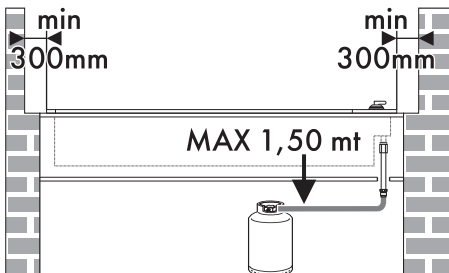
Positionierung der Gasflasche



Beispiel für seitliche Positionierung der Gasflasche



Beispiel für rückseitige Positionierung der Gasflasche

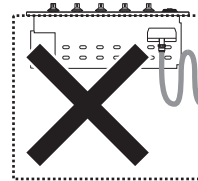
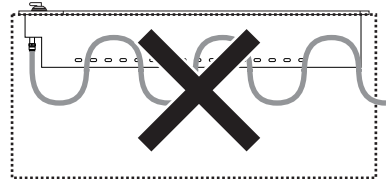
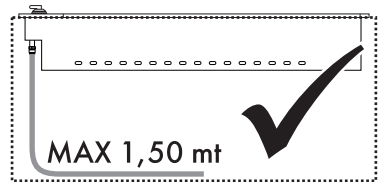


Beispiel für Positionierung der Gasflasche unterhalb der nicht entzündbaren Platte

Anschluss mit einem Gummischlauch

Sicherstellen, dass folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Der Schlauch ist mit Sicherheitsschellen am Anschlussstück befestigt;
- Beim Anschluss mit einem Gummischlauch darf die Leitungslänge 1,5 Meter nicht überschreiten.
- Kein Teil des Schlauchs darf mit heißen Teilen in Berührung kommen (max. 50 °C);
- Der Schlauch steht nicht unter Spannung und ist nicht geknickt oder verdreht;



- Der Schlauch kommt nicht mit scharfen Objekten oder Kanten in Berührung;
- Falls der Schlauch nicht perfekt dicht ist und Gasausströme in den Raum verursacht, ihn nicht zu reparieren versuchen, sondern mit einem neuen Schlauch ersetzen.

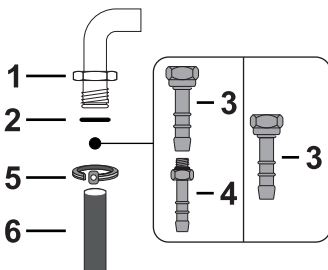


Installation

- Sicherstellen, dass das auf dem Schlauch angegebene Verfalldatum nicht überschritten ist.

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem den geltenden Normen entsprechenden Gummischlauch ausführen. Hierbei sicherstellen, dass der Schlauch mit dem Kürzel der entsprechenden Norm gekennzeichnet ist.

Den Schlauchnippel **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** (Gewinde $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) des Gerätes schrauben und die Dichtung **2** dazwischen einfügen. Je nach Durchmesser des verwendeten Gasschlauchs kann auch der Schlauchnippel **4** an den Schlauchnippel **3** angeschraubt werden. Drücken Sie nach dem Festziehen der Schlauchanschlüsse den Gasschlauch **6** auf den Schlauchanschluss und sichern Sie ihn mit einer Schelle, die die geltenden Standards erfüllt.



Der Anschluss mit einem vorschriftsmäßigen Gummischlauch ist nur zulässig, wenn der Schlauch auf seiner ganzen Länge inspektionierbar ist.



Der Innendurchmesser des Schlauchs muss 8 mm für LPG und 13 mm für Erdgas betragen.

5.3 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

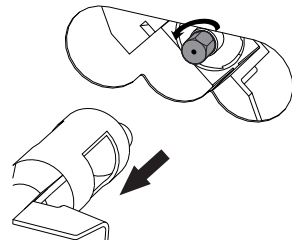


Das Gerät ist voreingestellt für Flüssiggas (LPG) mit einem Druck von 28-30/37 mbar.

Für den Betrieb mit einer anderen Gasart die Brennerdüsen austauschen und die Kleinstellung der Gasflamme an den Gashähnen einstellen.

Austausch der Düsen

1. Entnehmen Sie Grillstäbe, Grillplatte, Diffusoren und anschließend die Komponenten (siehe „Diffusoren“).
2. Entnehmen Sie die Brenner (siehe „Entnahme der Brenner“).
3. Tauschen Sie die Düsen je nach verwendetem Gas mithilfe eines 7 mm-Schraubenschlüssels aus (siehe „Tabelle Brenner- und Düseneigenschaften“).



4. Die Brenner wieder an ihrem vorgesehenen Sitz positionieren.

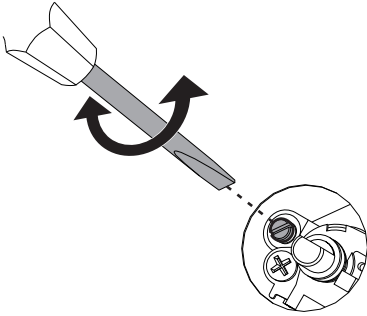
Einstellung der Kleinstellung für Erdgas

Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube innerhalb oder neben dem Knebelstift regulieren (je nach Modell), bis eine gleichmäßige Regulierung der Flamme erzielt ist.



Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen.

Es muss zudem überprüft werden, dass die Flamme bei dem Übergang von der Höchst- auf die Mindeststufe nicht ausgeht. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.



Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube am Knebelstift im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



Nach der Anpassung für eine andere Gasart als die ab Werk voreingestellte ersetzen Sie die Beschriftung am Gerät durch die korrekte Beschriftung für das entsprechende Gas. Das Etikett befindet sich in dem Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und verklemmen. Dann ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.



Dieser Vorgang muss durch einen Fachtechniker ausgeführt werden.

Prüfung auf Gaslecks



Diese Arbeitsabläufe müssen beim ersten Anschließen des Barbecuegrills erfolgen und immer dann, wenn dieser von der Gasversorgung getrennt und erneut angeschlossen wird.

Verfahren Sie nach dem Anschluss des Grills an die Gasversorgung (LPG) wie folgt:

1. Öffnen Sie das Gasventil auf der LPG-Gasflasche (oder drehen Sie den Gashahn für die Versorgung mit Erdgas), **ABER VERSUCHEN SIE NICHT DIE BRENNER ANZUZÜNDEN.**
2. Kontrollieren Sie, solange im Schlauch ein Gasdruck herrscht, an allen Anschlüssen, ob eventuell Gas entweicht. Verwenden Sie dafür eine Seifenlösung auf Wasserbasis. **Verwenden Sie für die Lecksuche niemals eine offene Flamme.**
3. Bei einer eventuellen Leckstelle werden Blasen auf dem betreffenden Anschluss, aus dem das Gas entweicht, sichtbar.
4. Schließen Sie den Gashahn der Gasflasche, ziehen Sie den Anschluss, aus dem Gas entweicht, fest und wiederholen Sie den Test.
5. Sollte weiterhin Gas austreten, setzen Sie sich mit dem Händler in Ihrer Nähe in Verbindung.



Verwenden Sie für die Lecksuche niemals eine Flamme



Installation

Gasarten und Länder

Gasarten		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Erdgas G20												
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•								
2 Erdgas G25												
G25	25 mbar						•					
3 Flüssiggas G30/31												
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•	
G30/31	30/37 mbar	•							•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•
4 Flüssiggas G30/31												
G30/31	50 mbar				•	•						
5 Stadtgas *												
G110	8 mbar	•								•		•
G120	8 mbar									•		
G150.1	8 mbar									•		

* nur bei Modellen mit Ventilen.



Die verfügbare Gasart kann anhand des Landes ermittelt werden, in dem das Gerät verwendet werden soll. Die bezeichnende Nummer berücksichtigen, um in den „Tabelle Brenner- und Düseneigenschaften“ die korrekten Werte zu bestimmen.

Anpassung des Primärluft-Flusses

Die folgenden Schritte müssen für jeden einzelnen Brenner im Gerät ausgeführt werden:

- Schieben Sie die Schraube **A** an der Luftreglerhülse in die entsprechende Position für das gewünschte Gas gemäß der folgenden Tabelle.

Ziehen Sie die Stellschraube an und stellen Sie sicher, dass der Abstand **X** korrekt ist.

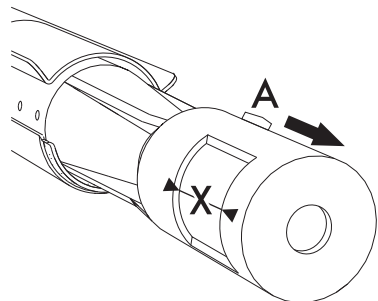




Tabelle Brenner- und Düseneigenschaften

1 Erdgas G20	
Nennwärmeleistung (kW)	3,5
Düsendurchmesser (1/100 mm)	135
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm) - X =	5
2 Erdgas G25	
Nennwärmeleistung (kW)	3,5
Düsendurchmesser (1/100 mm)	135
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm) - X =	1
3 Flüssiggas G30/31	
Nennwärmeleistung (kW)	3,5
Düsendurchmesser (1/100 mm)	87
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm) - X =	5
Nominalleistung G30 (g/h)	255
Nominalleistung G31 (g/h)	250
4 Flüssiggas G30/31	
Nennwärmeleistung (kW)	3,5
Düsendurchmesser (1/100 mm)	75
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm) - X =	5
Nominalleistung G30 (g/h)	255
Nominalleistung G31 (g/h)	250
5 Stadtgas *	
Nennwärmeleistung (kW)	3,4
Düsendurchmesser (1/100 mm)	280
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm) - X =	3

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.

* nur bei Modellen mit Ventilen.



5.4 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom autorisierten technischen Personal ausgeführt werden.
- Individuelle Schutzvorrichtungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie temperaturbeständige Kabel bis mindestens 90 °C.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmenbretts muss 1,5 - 2 Nm betragen.

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.



5.5 Positionierung

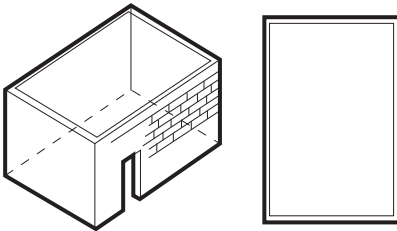


**Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch
Quetschung**

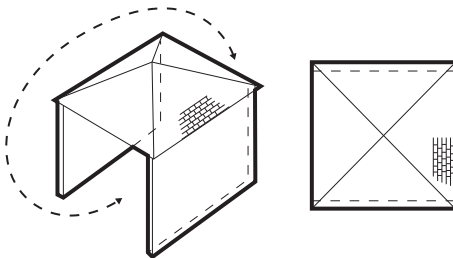
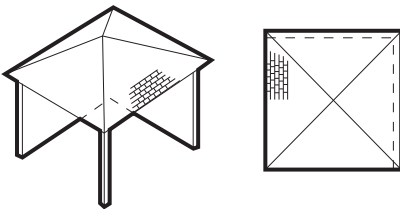
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in das Stützgestell einschieben.

Positionieren Sie den Grill wie folgt:

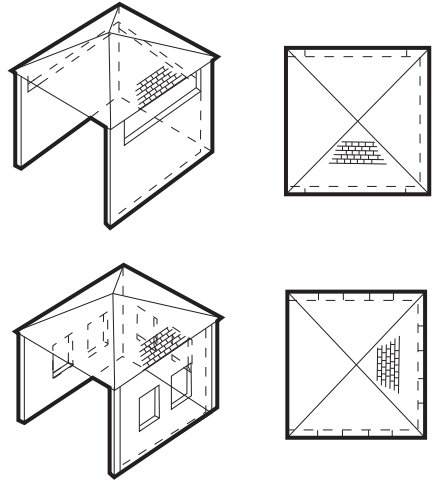
- In einem Einschluss mit Wänden an allen Seiten, jedoch mindestens einer permanenten Öffnung auf Bodenhöhe und kein Dach.



- In einem teilweisen Einschluss mit Dach und maximal zwei Wänden.



- Bei einer teilweisen Schließung, die ein Dach, aber nicht mehr als zwei Mauern/Wände mit den folgenden Einschränkungen umfasst: Wenigstens 25% der gesamten Wandfläche ist komplett offen; Wenigstens 30% der restlichen Oberfläche sind offen und nicht umgrenzt.



- Auf einem Balkon müssen mindestens 20% der seitlichen, vorderen und hinteren Wandflächen stets offen und unbeschränkt sein.



Verwenden Sie das Gerät nicht unter direkten Witterungseinflüssen.



Sobald das Gerät abgekühlt ist, muss es sachgerecht vor Witterungseinflüssen geschützt werden, die ansonsten die elektronischen Teile beschädigen können.



Installation

Abmessungen des Gerätes (mm)

