

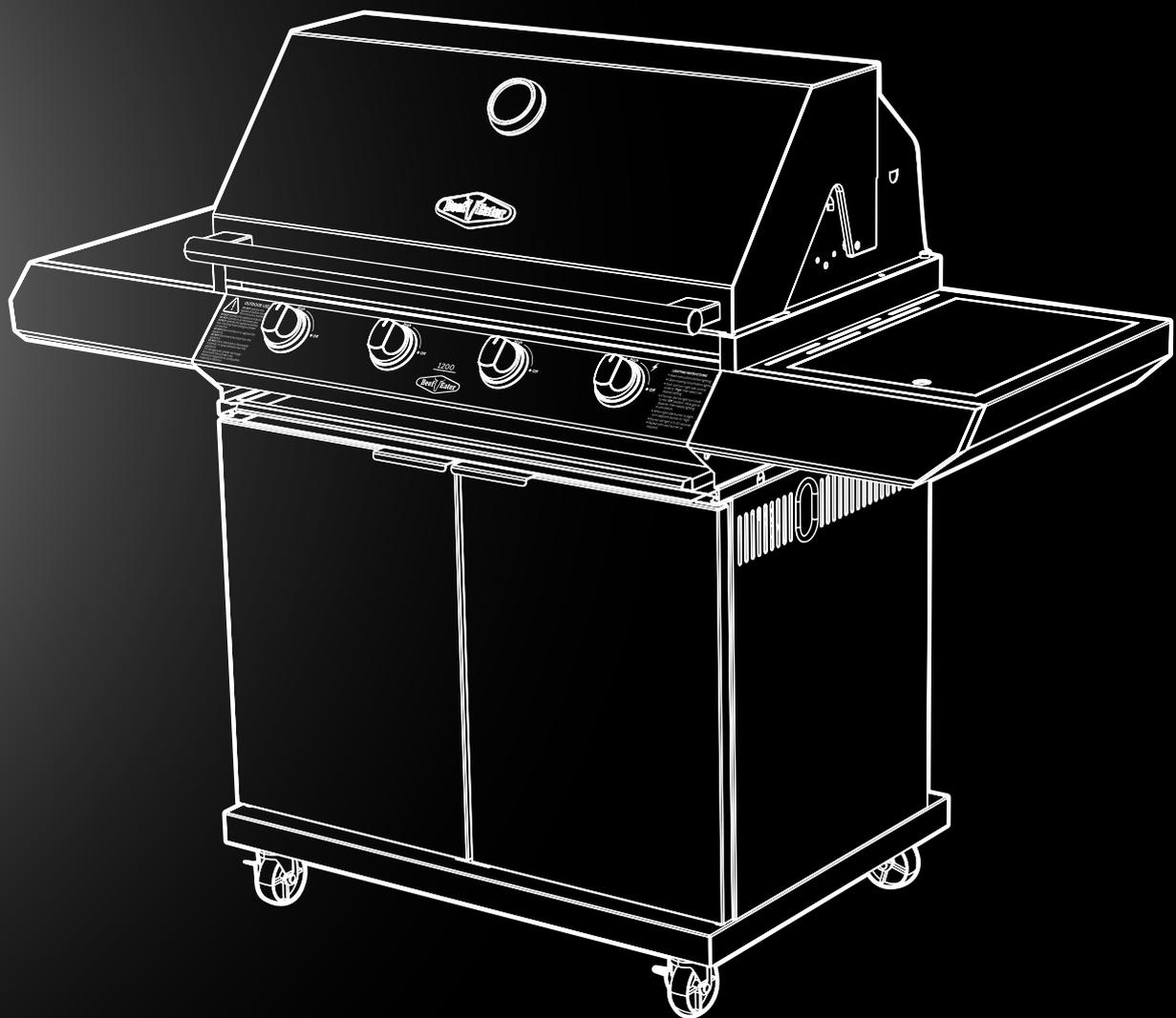


Montage- und Betriebsanleitung

# SIGNATURE SERIE

## 1200 GRILLWAGEN

BMG1241BBEDE, BMG1241SBEDE,  
BMG1231SBEDE, BMG1231BBEDE



NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN VORGESEHEN



EUROPA

Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für unseren Grill entschieden haben.

Wir sind sicher, dass es Ihnen Freude bereiten wird, ihn zu benutzen. Bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die entsprechenden Abschnitte dieses Handbuchs durchzulesen, in denen Ihr Gerät und seine Funktionen beschrieben sind.

Um die Risiken zu vermeiden, die mit der Nutzung eines Grillgerätes einhergehen können, ist es wichtig, dass das Gerät korrekt installiert ist und dass Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig lesen, um Missbrauch und Gefahren zu vermeiden.

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufzubewahren und sie an zukünftige Besitzer weiterzugeben.

Bitte prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken umgehend auf etwaige Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich an Ihren örtlichen Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen des australischen Standards AS4557.

## Nutzungsbedingungen

Diese wichtigen Hinweise beziehen sich auf Ihr Gerät. Bei Nichteinhaltung dieser Nutzungsbedingungen kann kein Anspruch auf die Herstellergarantie erhoben werden.

- Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person installiert und gewartet werden.
- Dieses Produkt ist nur für den persönlichen, privaten oder häuslichen Gebrauch bestimmt, nicht für den kommerziellen Gebrauch.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen.
- Dieses Produkt muss gemäß den Anweisungen installiert, betrieben und gewartet werden.
- Lüftungsöffnungen in der Einheit dürfen durch die Installation nicht verdeckt werden.

Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie sich an einen Kundendienst wenden, da sonst eine volle Servicegebühr anfallen könnte.

Notieren Sie hier Modell und Seriennummer:

Modellnummer: .....

Seriennummer: .....

Händler: .....

Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Gasflaschen Sicherheitsinformationen.....	6
Produktbeschreibung .....	8
Produktabmessungen.....	9
Zusammenbau des Grillwagens .....	10
Betriebsanleitung .....	21
Technische Informationen .....	23
Grillplatz finden .....	26
Einrichtungsoptionen .....	27
Reinigung und Lagerung .....	28
Instandhaltung .....	29
Fehlerbehebung .....	30
Garantie.....	33

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Die Symbole, die Sie in diesem Handbuch sehen, haben diese Bedeutungen:



### WARNUNG

Dieses Symbol weist auf Informationen hin, die Ihre persönliche Sicherheit betreffen.



### ACHTUNG

Dieses Symbol weist auf Informationen hin, wie Sie Schäden am Gerät vermeiden können.



### WICHTIG

Dieses Symbol weist auf Tipps und Informationen zum Gebrauch des Geräts hin.



### UMWELT

Dieses Symbol weist auf Tipps und Informationen zum ökonomischen und ökologischen Gebrauch des Gerätes hin.

## INFORMATION ZUR AUSWIRKUNG AUF IHRE HERSTELLERGARANTIE

Die Einhaltung der Gebrauchsanweisungen in diesem Handbuch ist für die Gesundheit und Sicherheit äußerst wichtig. Die Nichteinhaltung der Anforderungen in diesem Handbuch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Produkte müssen in Übereinstimmung mit diesem Handbuch verwendet, installiert und betrieben werden. Sie können eventuell keinen Anspruch auf die BeefEater-Herstellersgarantie geltend machen, falls Ihr Produktfehler auf die Nichtbeachtung dieses Handbuchs zurückzuführen ist.

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen an einem handlichen Ort auf.



## WICHTIG

Wichtig – auf Beschädigungen und Defekte prüfen

Wenn Sie feststellen, dass der Grill bei Auslieferung beschädigt oder defekt ist, müssen Sie dies innerhalb von 7 Tagen melden, wenn Sie einen Anspruch im Rahmen der Herstellergarantie geltend machen möchten. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben davon unberührt.



## UMWELT

Informationen zur Entsorgung für Benutzer

- Die meisten Verpackungsmaterialien sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie diese Materialien über Ihr örtliches Recycling-Depot oder indem Sie sie in geeignete Sammelbehälter geben.
- Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.



## WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person gewartet werden.

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung oder Wartung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und kann eine Inanspruchnahme der Herstellergarantie beeinträchtigen.

Bitte kontaktieren Sie den nächsten BeefEater Händler für zusätzliche Informationen oder zur Unterstützung bei der Installation.

Bewahren Sie diese Anleitung zur zukünftigen Hilfestellung auf.



## WARNUNG

- Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Grill fern.
- Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Anleitung.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Schließen Sie den Gashahn nach Benutzung des Grills.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie unsicher sind, ob Teile des Gerätes noch oder schon heiß sind.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.
- Lassen Sie den Grill während der gesamten Nutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gas erst kurz vor dem Zündvorgang an.
- Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Sprühdosen in der Nähe des Grills.
- Verwenden Sie auf dem Grill keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Versuchen Sie nicht die Steuerventile ohne Absprache zu demontieren oder zu verstellen.

- Versuchen Sie nicht, den Regler ohne Absprache zu demontieren oder zu verstellen.
- Testen Sie nicht mit offener Flamme auf Gaslecks.
- Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.
- Verändern Sie nicht die Größe der Einspritzdüsenöffnung.

Die Nichtbeachtung der obigen Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und Ihren Anspruch auf eine Herstellergarantie gefährden.



## ACHTUNG

Dieses Gerät ist für Propangas ausgelegt und entsprechend gekennzeichnet. Ein Erdgas-Umrüstsatz ist bei Bedarf als Zubehör erhältlich. Die Umrüstung dieses Geräts auf Erdgas muss von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Dem Eigentümer muss nach Abschluss der Installation und der Umrüstung eine Konformitätsbescheinigung ausgestellt werden.



## WICHTIG

BeefEater Grillgeräte sind NUR für den AUSSENEINSATZ zugelassen und dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.

- BeefEater Grillgeräte dürfen nicht in Wohnmobilen oder Booten verwendet werden.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Grillgerät in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie den Grill immer auf einer flachen, ebenen Oberfläche.
- Einige Lebensmittel produzieren brennbare Fette und Säfte. Eine regelmäßige Reinigung ist unerlässlich.
- Seien Sie beim Grillen stets vor Ort. Schäden, die durch Fettbrände verursacht werden, sind nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.
- Halten Sie den Grill bei Nichtgebrauch trocken und abgedeckt.



## WARNUNG

Wenn Sie Gas riechen:

1. Gas zum Gerät absperren.
2. Löschen Sie jede offene Flamme.
3. Haube öffnen.
4. Bei anhaltendem Geruch sofort den Händler kontaktieren oder die Feuerwehr rufen.

Zu Ihrer Sicherheit

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes.
2. Lagern Sie keine Ersatzgasflaschen in der Nähe dieses Gerätes.



## WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen und Warnhinweise in diesem Handbuch kann zu Feuer-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr führen, was Sachschäden, Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Gasdämpfe sind hochexplosiv und können schwere Körperverletzungen oder Sachschäden verursachen, wenn sie sich in einem geschlossenen Raum ansammeln und entzünden.

Dieses Gerät darf nicht unter oder auf brennbaren Materialien installiert werden. Der Mindestabstand von brennbaren Materialien zu allen Seiten des Geräts beträgt 450 mm.

Diese Anleitung muss beim Gerät verbleiben.

### ANMERKUNG:

1. Verwenden Sie nur die für den Grill vorgesehene Gasart.
2. Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene ausgelegt, Kinder sollten sich zu jeder Zeit fernhalten.
3. Nur auf einer flachen, ebenen, stabilen, nicht brennbaren Oberfläche verwenden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf Oberflächen, die verbrennen oder schmelzen können.
4. Wenn die Gasflasche in Gebrauch ist, sollte sie an einem dafür vorgesehenen Ort sicher aufgestellt werden. Die Versorgungsschläuche sollten von allen heißen Oberflächen ferngehalten werden.
5. Um versehentliche Brände zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass Schlauch und Regler keine offensichtlichen Schäden aufweisen und die Anschlüsse in gutem Zustand und dicht sind.
6. Verwenden Sie eine Seifenwasserlösung um Stellen auf Undichtigkeiten zu überprüfen. Wenn Blasen auftreten, deutet dies auf ein Leck hin.
7. Propangas-Flasche, Regler und Schlauch müssen den nationalen Normen entsprechen.
8. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
9. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Schläuche und den Gasflaschenanschluss auf Dichtheit geprüft haben.

### Für den Installateur

- Bei ortsfesten Installationen muss dieses Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Behörden und allen relevanten gesetzlichen Vorschriften installiert werden.
- Bei ortsfesten Installationen finden Sie Einzelheiten zum Gasanschluss in den gesetzlichen Vorschriften.
- Konsultieren Sie andere Gewerke. Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Maurer oder Elektriker, wenn Sie Teile der Installation benötigen, die Auswirkungen auf diese Bereiche haben könnten.
- Der Abstand zur Rückseite des Grills muss zur optimalen Belüftung mind. 20 mm betragen.

- Testen Sie das Gerät vor dem Verlassen auf korrekte Funktion und weisen Sie den Benutzer ein.
- Wenn ein korrekter Betrieb nicht möglich ist, dann trennen Sie den Grill von der Gasversorgung und wenden sich an Ihren nächsten BeefEater-Händler.
- Es wird empfohlen nur den von BeefEater mitgelieferten Gasanschluss zu benutzen, um dieses Gerät anzuschließen. Erdgas-Umrüstsätze sind bei Ihrem nächsten BeefEater-Händler erhältlich.

### DON'TS

- Lehnen Sie sich nicht über den heißen Grill.
- Lassen Sie kochendes Essen nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gas erst kurz vor dem Zündvorgang an.
- Sprühen oder lagern Sie Aerosole nicht in der Nähe des Grills, während er in Betrieb ist.
- Lehnen Sie keine Gegenstände an oder gegen das Gerät.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin, brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe innerhalb von 450 mm vom Grill entfernt.
- Verwenden Sie keine ätzende Reinigungsmittel am Gerät.
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn die Garhaube geschlossen ist.
- Nutzen Sie keine Glas- oder Plastikartikel auf dem Gerät.
- Betreiben Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Entfernen Sie die Reglerventile nicht.
- Bauen Sie die Regler nicht ab und verstellen Sie sie nicht.
- Führen Sie den Gasleck-Test nicht bei offener Flamme aus.
- Lagern Sie keine Gasflaschen in Innenräumen oder geschlossenen Räumen.
- Legen Sie eine Gasflasche niemals hin, sondern lagern Sie sie stets aufrecht.
- Nutzen Sie den Grill nicht in Innenräumen.
- Setzen Sie die Schläuche nie direktem Sonnenlicht aus.
- Ändern Sie die Struktur dieses Geräts, die Größe der Brenner oder der Ventilöffnungen nicht.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Blockieren Sie nie die Belüftung von Gasflasche oder Grill.
- Lassen Sie den flexiblen Gasversorgungsschlauch oder ein elektrisches Kabel niemals mit der heißen Oberfläche des Geräts in Kontakt kommen.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht bedienen.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle oder einen anderen festen Brennstoff in diesem Gerät.
- Ziehen Sie keine Gasanschlüsse ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- Verwenden Sie keine rostige oder verbeulte Gasflasche oder eine Flasche mit einem beschädigten Gasventil.
- Füllen Sie die Gasflasche niemals zu mehr als 80 % des Fassungsvermögens.
- Berühren Sie keine zugänglichen Teile, die nicht zur Handhabung bestimmt sind. Sie können heiß sein.

## DOS

- Ziehen Sie alle Gasanschlüsse gemäß den Anweisungen mit einem Schraubenschlüssel fest.
- Prüfen Sie alle Gasschläuche und Leitungsanschlüsse bei jedem Einsatz des Geräts auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse.
- Dichtheitsprüfung immer mit einer Lösung aus Wasser und Seife durchführen.
- Überprüfen Sie die Brenner und alle Zuleitungen regelmäßig auf Insektenester (z.B. Wespe, Ameisen oder Spinnen). Nester sind gefährlich und müssen gründlich ausgeräumt werden.
- Überprüfen Sie die Flammen der Brenner auf Gleichmäßigkeit.
- Den Grill nur auf einem ebenen Untergrund verwenden.
- Seien Sie anwesend, während Sie den Grill benutzen.
- Heizen Sie den Grill 10 Minuten lang vor.
- Heizen Sie den Grill nach dem Kochen bis zu 10 Minuten lang hoch, um überschüssiges Fett abzubrennen.
- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie einen Deckel oder eine Abdeckung wieder aufsetzen.
- Ersetzen Sie regelmäßig das Folienmaterial in der Fett-/Tropfschale.
- Halten Sie Kinder zu jeder Zeit vom Grill fern.
- Lassen Sie die Gasflasche von einem autorisierten Propangas-Lieferanten füllen.
- Schlagen Sie in diesem Handbuch nach, wenn Sie Zweifel bezüglich Montage, Installation oder Betrieb haben.
- Beim Umgang mit heißen Komponenten Schutzhandschuhe tragen.
- Schließen Sie das Gasventil nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Fett-/Tropfschale regelmäßig und reinigen Sie das Gerät mindestens zweimal jährlich.
- Vor dem Anzünden immer den Deckel oder die Abdeckung vom Gerät entfernen.
- Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen in Bezug auf den Schlauch/Regler-Anschluss.
- Halten Sie den Grillplatz frei von brennbaren Materialien, Benzin, brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfen.



## WICHTIG

Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund erlöschen, schalten Sie alle Bedienungsknöpfe und das Flaschengasventil aus. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder zu zünden.

- Sollte es zu einem Öl- oder Fettbrand kommen, schalten Sie sofort alle Bedienungsknöpfe und das Gasflaschenventil aus, bis das Feuer erloschen ist. Entfernen Sie alle Nahrungsmittel aus dem Gerät.
- Vor dem ersten Gebrauch des Geräts, wenn die Gasflasche nachgefüllt wird und wenn der Gasanschluss von der Gasflasche oder dem Gerät abgezogen wurden, muss eine Dichtheitsprüfung erfolgen.

# GASFLASCHEN SICHERHEITSHINWEISE

Gasflaschen müssen im Freien, außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung mit einer Gasflasche von höchstens 9 kg Fassungsvermögen ausgelegt. Die Gesamtgröße der Gasflasche sollte 315 mm im Durchmesser und 460 mm in der Höhe nicht überschreiten.
- Die Gasflasche muss den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche innerhalb des Verfallsdatums liegt. Es wird nicht empfohlen, eine Gasflasche zu verwenden oder nachzufüllen, wenn das Verfallsdatum abgelaufen ist.
- Das Gasflaschenventil muss verschlossen werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Die verwendete Gasflasche muss mit einer Sicherheitsmanschette versehen sein.
- Die Gasflasche muss immer in aufrechter Position gehalten und verwendet werden.



## WICHTIG

Beim Abkoppeln und Entfernen der Gasflasche zum Nachfüllen ist folgendermaßen vorzugehen:

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasregelventile am Gerät und an der Gasflasche verschlossen sind, bevor Sie die Gasleitung von der Gasflasche trennen.
- Während des Abtrennens der Gasleitung zwischen Gerät und Gasflasche darf in der Nähe nicht geraucht oder eine offene Flamme verwendet werden.
- Nehmen Sie die Gasflasche aus dem Gehäuse heraus, bevor Sie die Gasleitung vom Gerät trennen.
- Ziehen Sie alle Verbindungen fest, bevor Sie die Gasflasche wieder in ihr Gehäuse einsetzen.

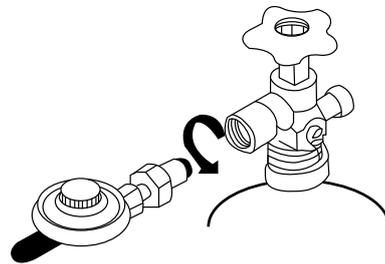
Die Gasdichtheitsprüfung sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn die Gasflasche nachgefüllt und wieder an das Gerät angeschlossen wird.

### Anschluss des Reglers

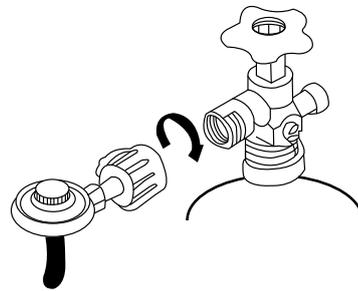
1. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienungsknöpfe in der Stellung 'Aus' befinden.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Zylinderventil ausgeschaltet ist, indem Sie den Ventilknopf im Uhrzeigersinn drehen.
3. Entfernen Sie die Schutzkappe vom Zylinder, falls vorhanden.
4. Schließen Sie den Regler wie in Abbildung 1 und 2 beschrieben an.
5. Die Verbindung mit einer Lösung aus Seife und Wasser auf Dichtheit prüfen (Gasdichtheitsprüfung).

Es wird für den Austausch von Schlauch und Regler empfohlen ein Anschlussset von BeefEater zu verwenden.

### Standard Regler



### Schnellanschluss-Regler



### Gasdichtheitsprüfung

Verwenden Sie das folgende Verfahren, um die Verbindung auf Gaslecks zu prüfen. Testen Sie niemals bei offener Flamme.

1. Mischen Sie in einem kleinen Behälter eine Lösung aus Wasser und Seife/Reinigungsmittel an und mischen Sie diese gut durch.
2. Stellen Sie sicher, dass eine Gaszufuhr gewährleistet ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Gasregelventile am Grill alle ausgeschaltet sind.
4. Tragen Sie die Lösung mit einem Pinsel oder einer Sprühflasche auf die Gasleitung auf.
5. Blasenbildung in der Lösung zeigt, dass ein Leck vorhanden ist.
6. Ziehen Sie in diesem Fall alle potentiell undichten Verbindungen nach und testen Sie erneut.
7. Wenn das Leck weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler um Hilfe zu erhalten.

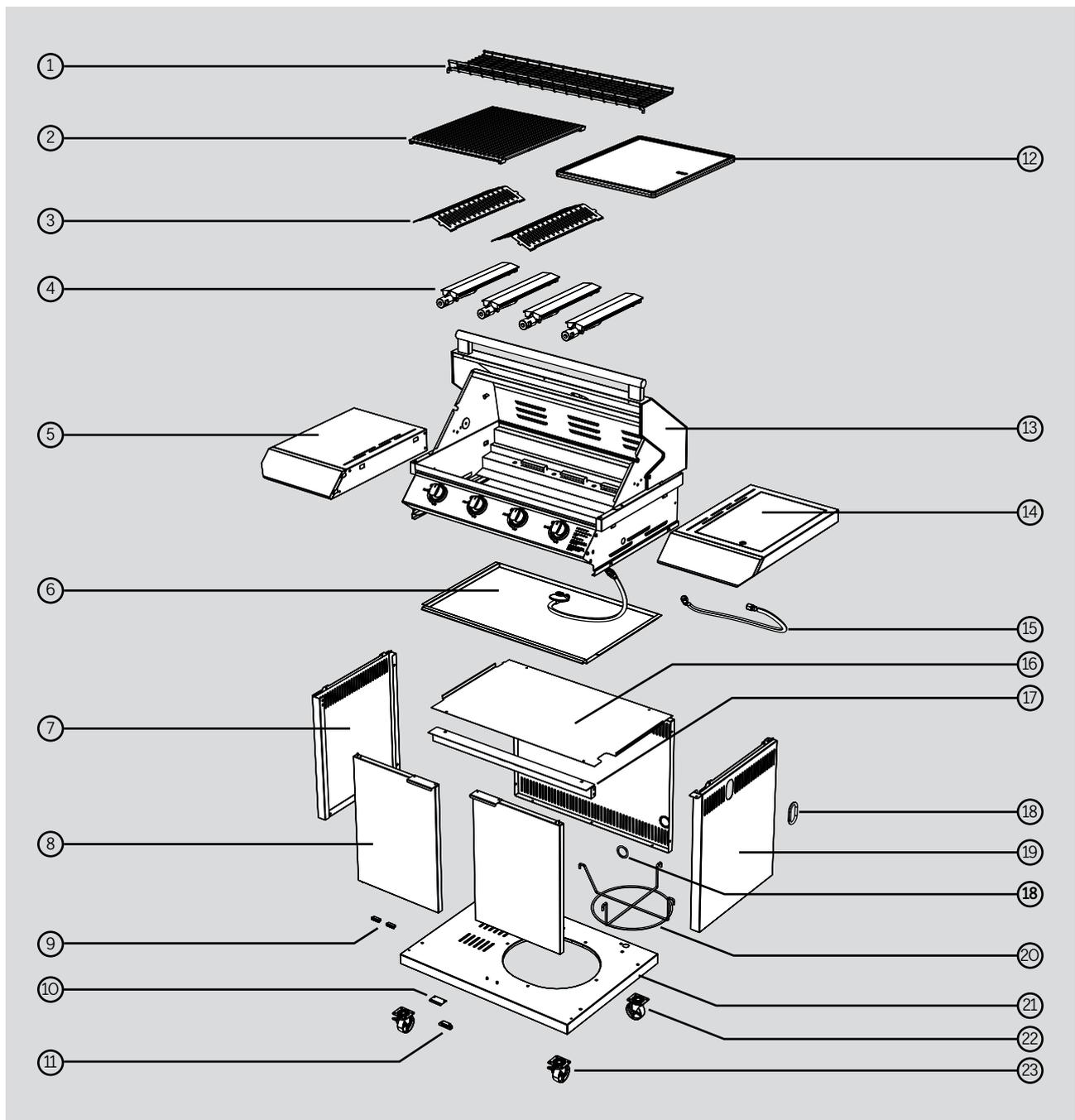
## Propangas Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie nur Gasflaschen, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Die minimale Flaschengröße für diesen Grill beträgt 6 kg. Stellen Sie sicher, dass der Zylinder genügend Brennstoff für den Betrieb des Geräts liefern kann. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Gaslieferanten.
- Achten Sie beim Wechsel der Gasflasche, die mitgeführt werden soll, darauf, dass Sie sich von jeder Zündquelle fernhalten.
- Schließen Sie niemals Gasflaschen an, die nicht zugelassen oder nicht mehr gültig sind.
- Alle Flaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr, die nicht an der dafür vorgesehenen Stelle im Inneren des Wagens stehen, müssen auf dem Boden an der Rückseite des Grills platziert werden.
- Zylinder mit einem Gewicht von weniger als 7 kg (max. Größe 465 mm hoch x 306 mm breit) können am Haken auf der rechten Seite des Grills befestigt werden.
- Das Absperrventil muss ausgeschaltet werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Gasflaschen müssen in einem zugelassenen Gehäuse außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Achten Sie beim Abtrennen der Gasflasche darauf, dass sich alle Steuerventile in der Stellung "AUS" befinden.
- Wenn Sie den Schlauch wieder an die Flasche anschließen, vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen dicht sind, bevor Sie sie wieder in das Aufbewahrungsfach legen.
- Führen Sie nach jedem Wiederanschluss eine Dichtheitsprüfung wie links beschrieben durch.
- Nur Regler, die den DIN EN 16129 entsprechen, dürfen verwendet werden.
- Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge des Schlauchs 1,2 m nicht überschreiten.
- Es ist notwendig, den flexiblen Schlauch zu wechseln, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch beim Betrieb des Gerätes nicht verdreht wird.

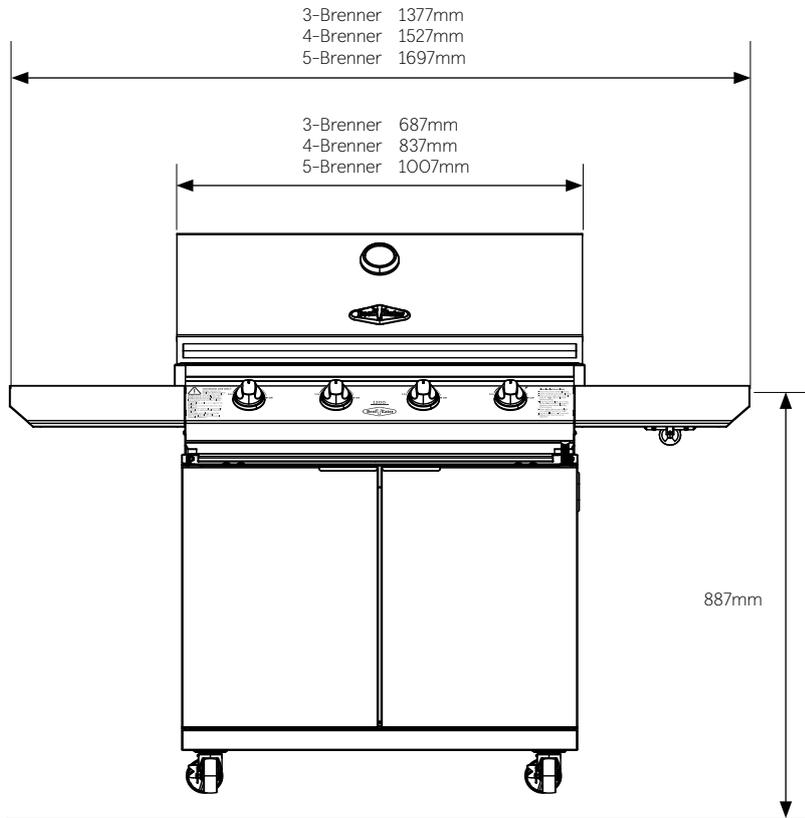
# PRODUKTBESCHREIBUNG

4-Brenner Grillwagen beispielhaft gezeigt

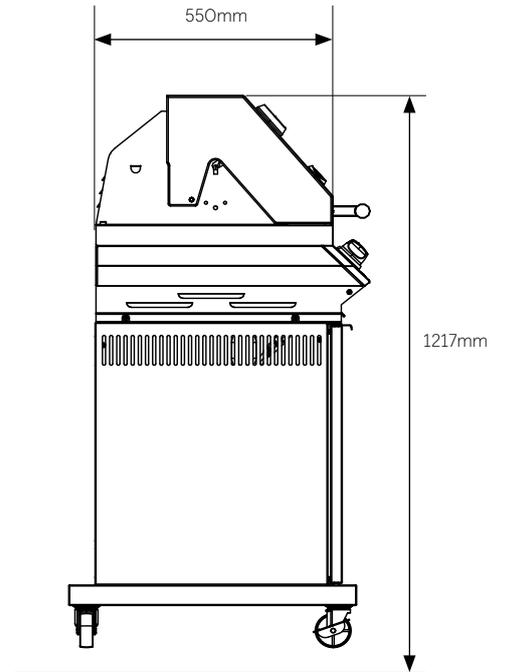
- |                      |                          |                     |
|----------------------|--------------------------|---------------------|
| ① Warmhalterost      | ⑨ Türmagnete             | ⑰ Blende            |
| ② Grillrost          | ⑩ Türschließplättchen    | ⑱ Schlauchführung   |
| ③ Flammenabweiser    | ⑪ Türverschluss          | ⑲ Seitenwand rechts |
| ④ Brenner            | ⑫ Grillplatte            | ⑳ Gasflaschenhalter |
| ⑤ Ablagefläche links | ⑬ Gehäuse und Garhaube   | ㉑ Bodenplatte       |
| ⑥ Fettauffangwanne   | ⑭ Seitenbrenner rechts   | ㉒ Rollen            |
| ⑦ Seitenwand links   | ⑮ Seitenbrenner Schlauch | ㉓ Feststellrollen   |
| ⑧ Türen              | ⑯ Trennwand              |                     |



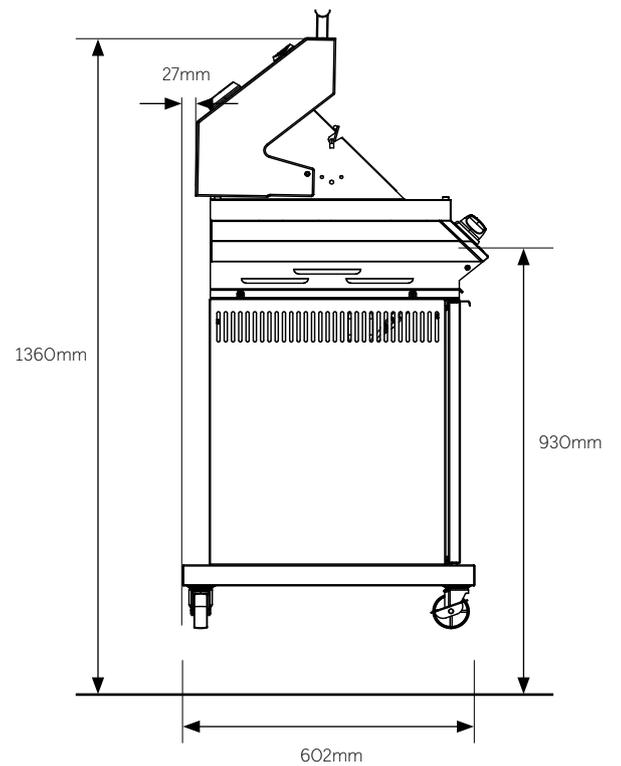
4-Brenner Grillwagen beispielhaft gezeigt:



Haube geschlossen:

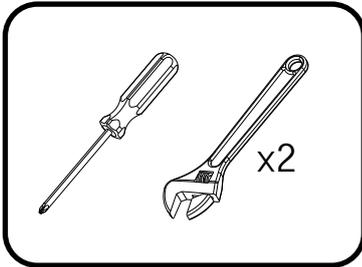


Haube geöffnet:

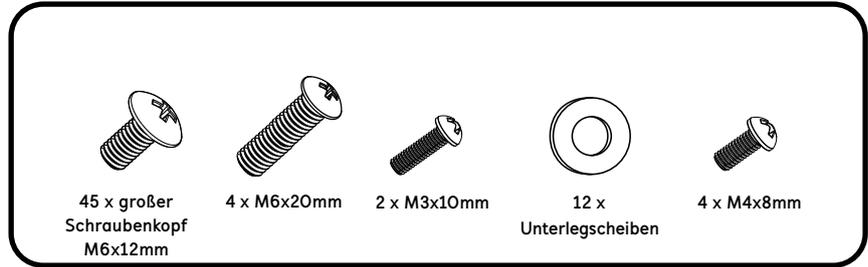


# ZUSAMMENBAU DES GRILLWAGENS

Benötigtes Werkzeug:



Mitgelieferte Befestigungselemente:



**1**

**i WICHTIG**  
Die Feststellrollen befinden sich an der Vorderseite des Wagens, mit nach außen gerichteten Schlössern.

Dieses Loch zeigt die Rückseite des Wagens an.

x 16  
Großer Schraubenkopf M6x12mm

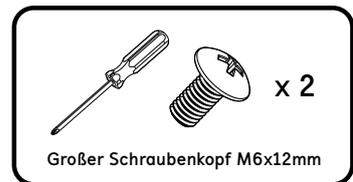
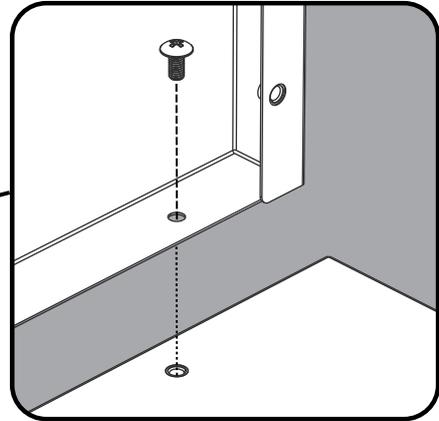
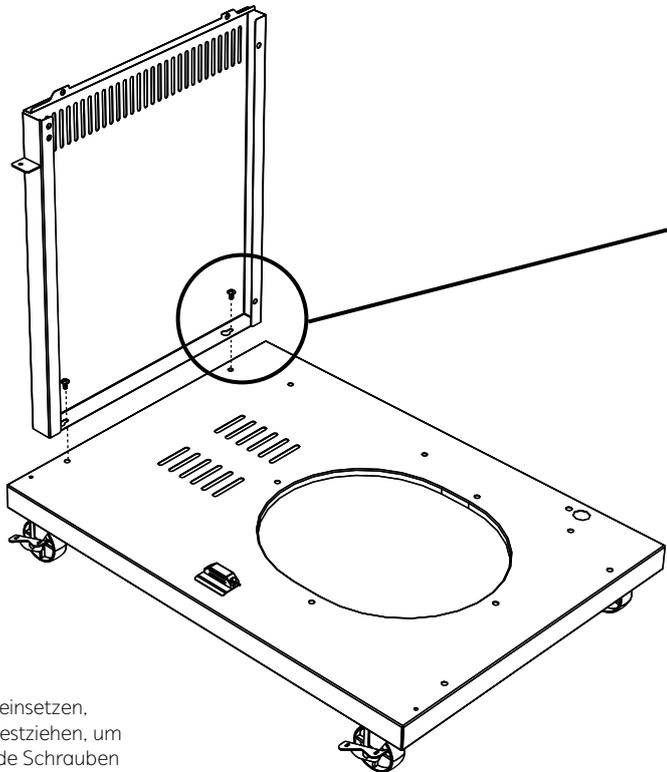
**2**

**i WICHTIG**  
Installieren Sie mit nach vorne gerichteten Magneten (d.h. in Richtung der Feststellrollen)

Magnete

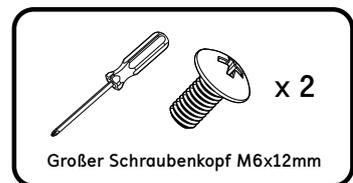
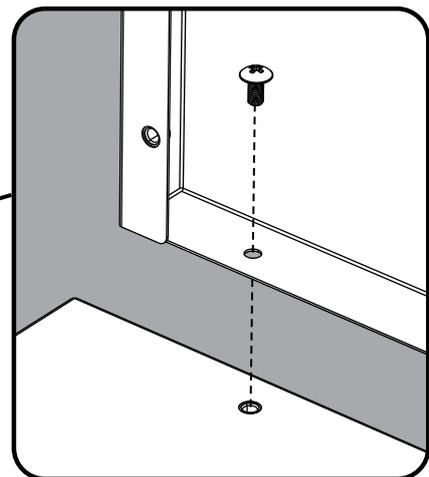
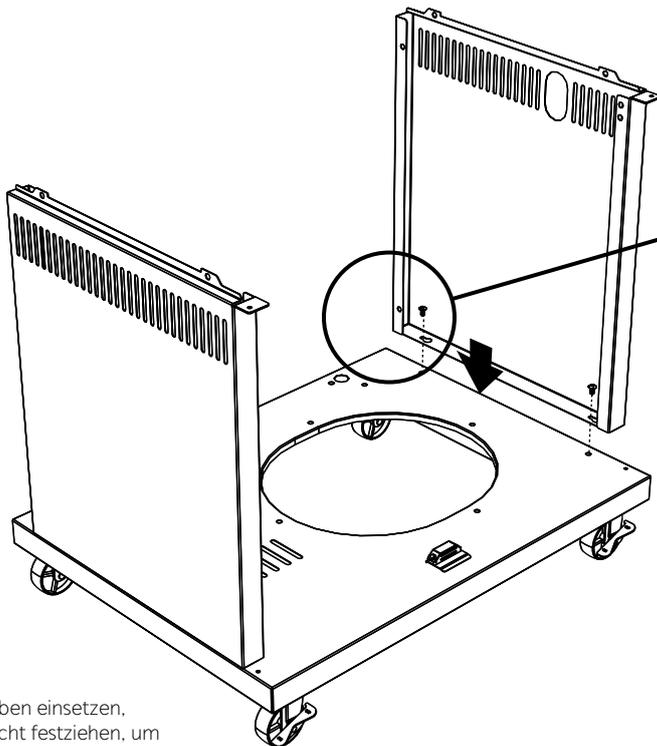
x 2  
M3x10mm

3



Schrauben einsetzen,  
aber nicht festziehen, um  
nachfolgende Schrauben  
leichter zu positionieren

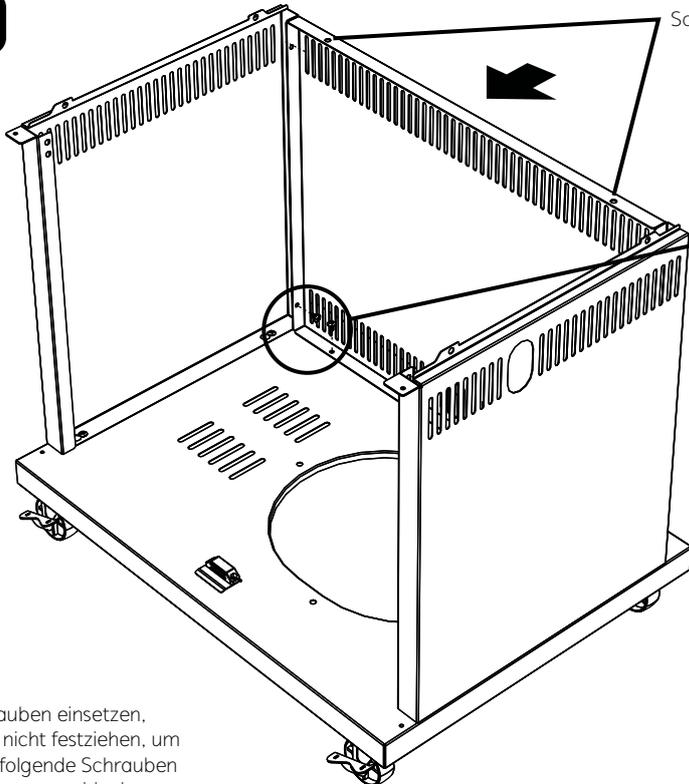
4



Schrauben einsetzen,  
aber nicht festziehen, um  
nachfolgende Schrauben  
leichter zu positionieren

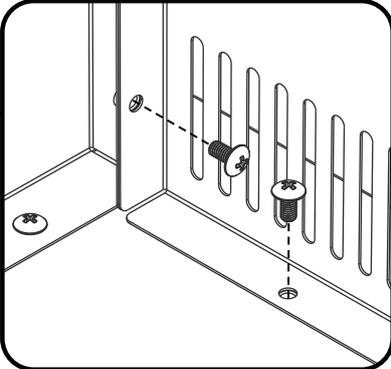
# ZUSAMMENBAU DES GRILLWAGENS

**5**



Schraubenlöcher zeigen die Oberseite an

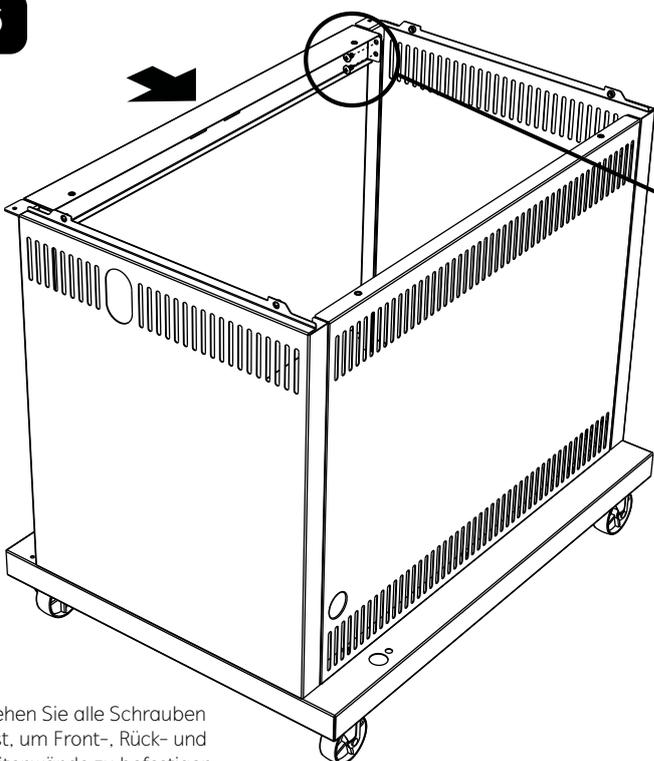
Schrauben einsetzen, aber nicht festziehen, um nachfolgende Schrauben leichter zu positionieren



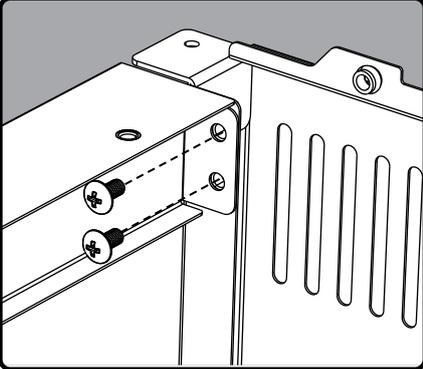
x 7

Großer Schraubenkopf M6x12mm

**6**

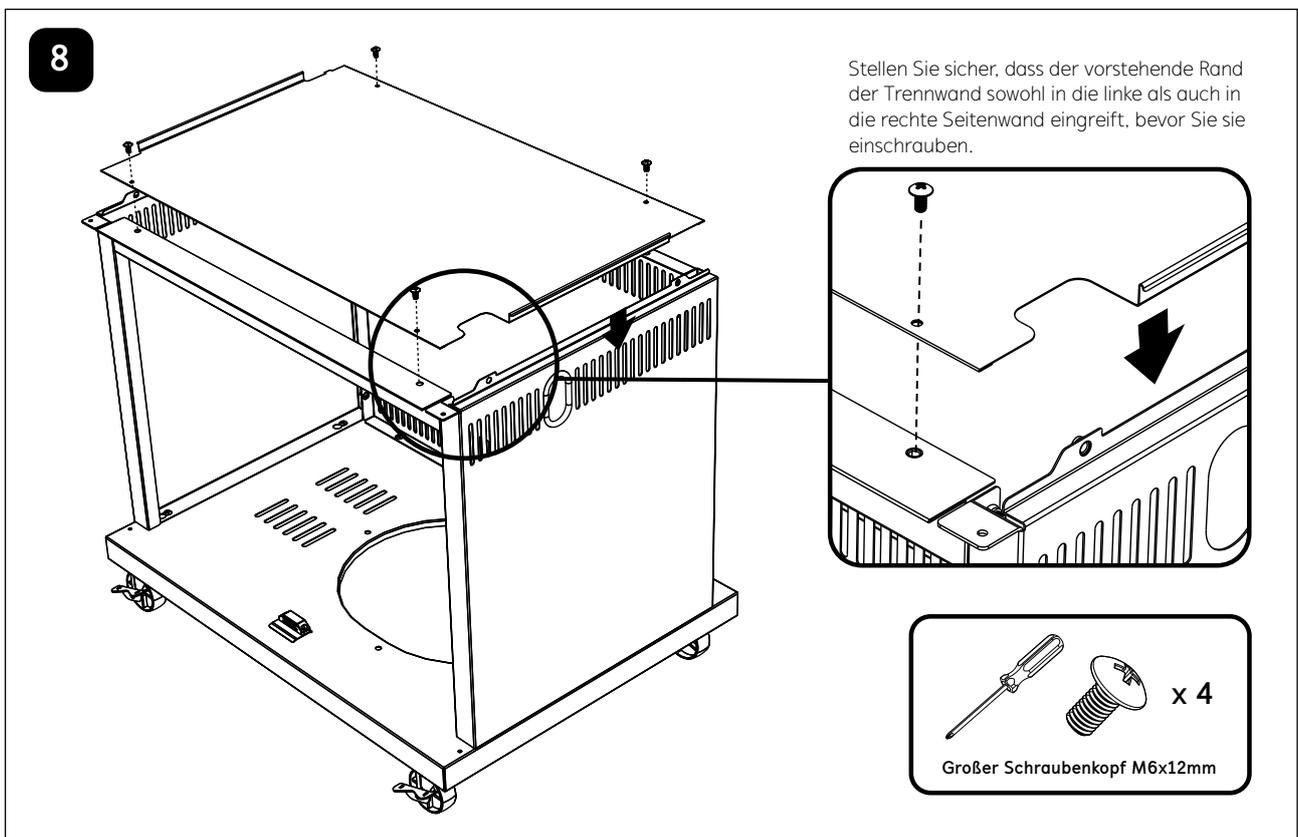
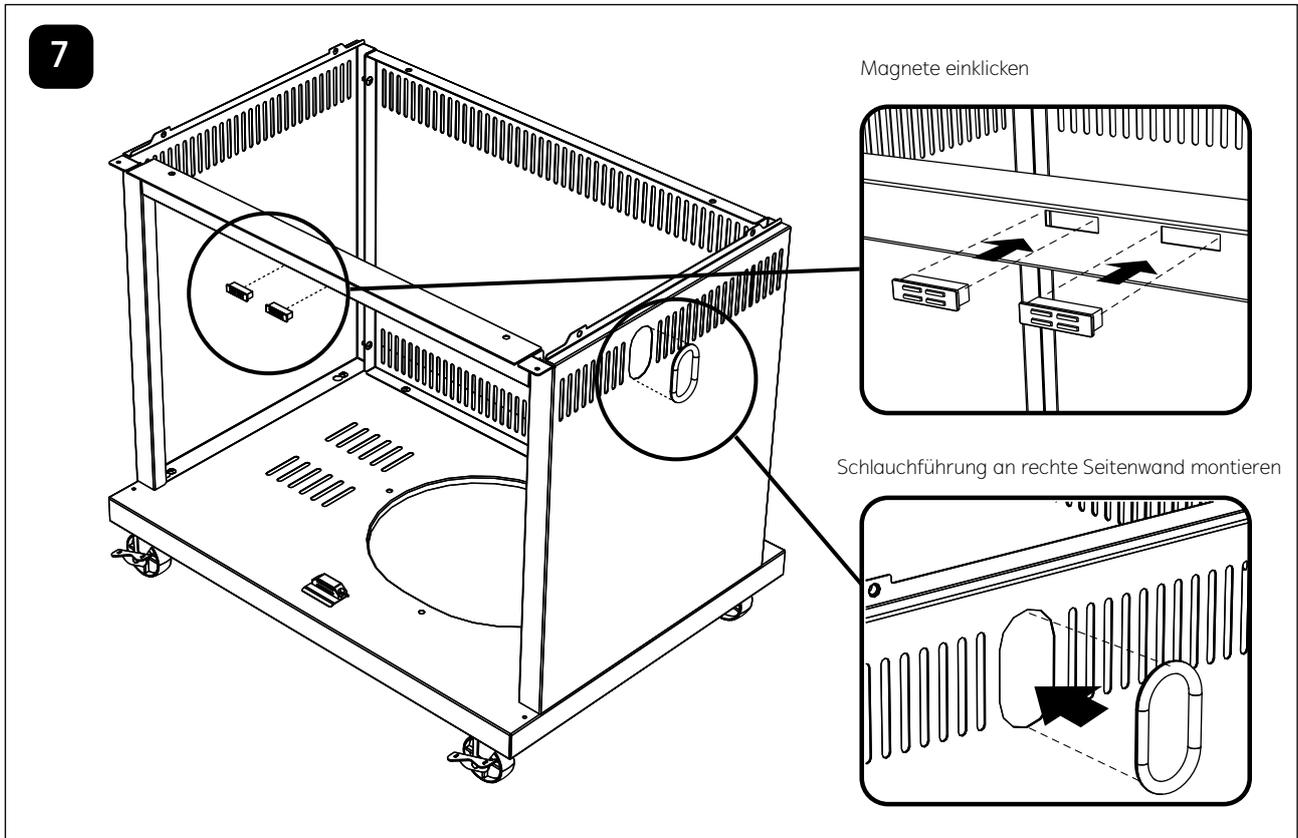


Ziehen Sie alle Schrauben fest, um Front-, Rück- und Seitenwände zu befestigen



x 4

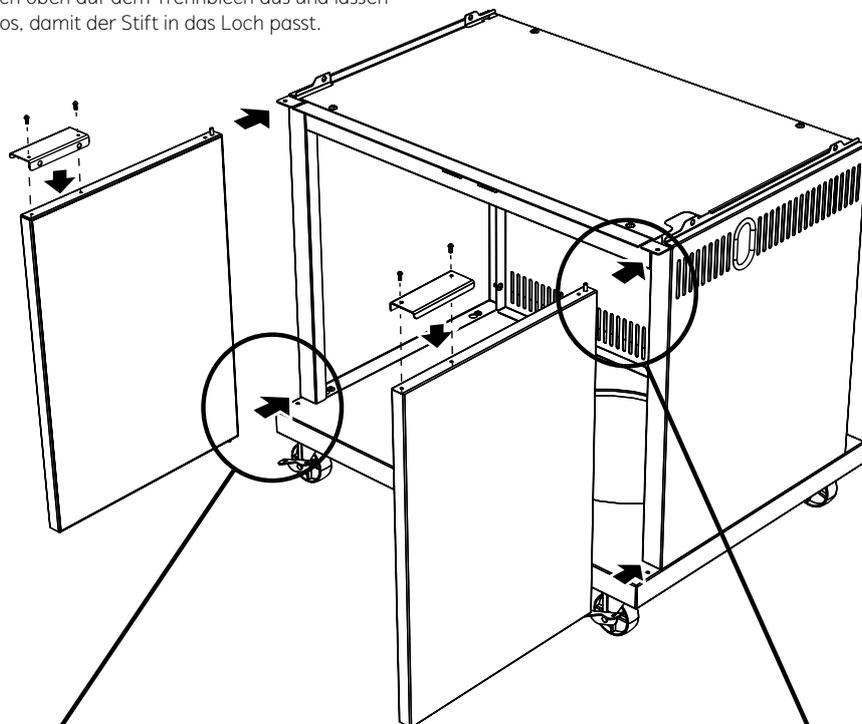
Großer Schraubenkopf M6x12mm



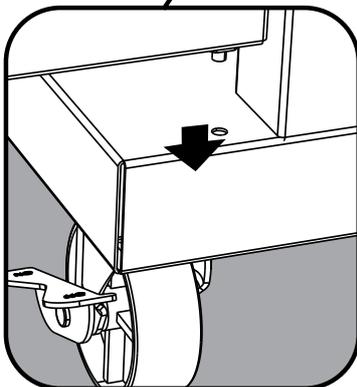
# ZUSAMMENBAU DES GRILLWAGENS

9

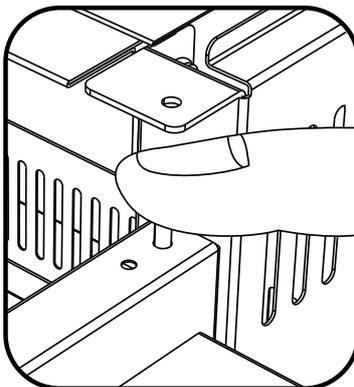
Setzen Sie zuerst den unteren Türstift in das Loch auf der Bodenplatte ein. Dann drücken Sie den oberen Türstift mit dem Finger nach unten, richten Sie ihn mit dem Loch oben auf dem Trennblech aus und lassen Sie ihn los, damit der Stift in das Loch passt.



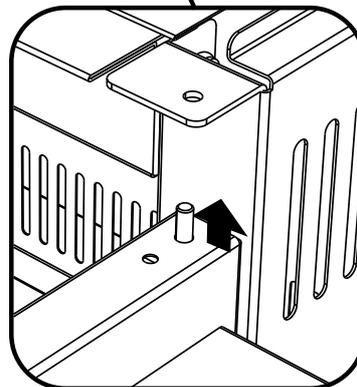
1



2

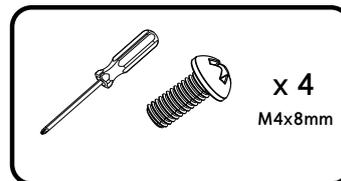
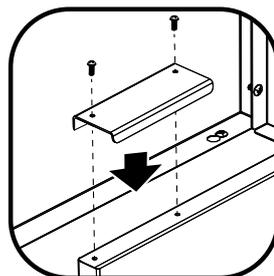
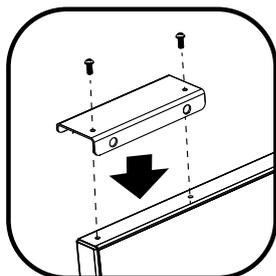


3



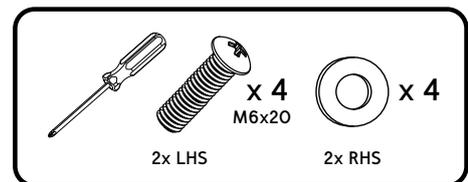
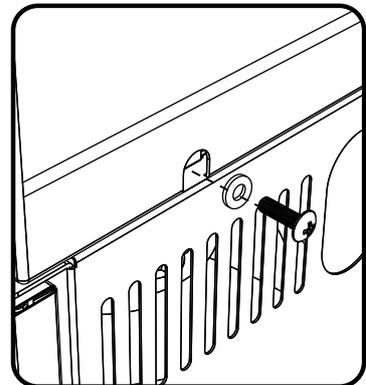
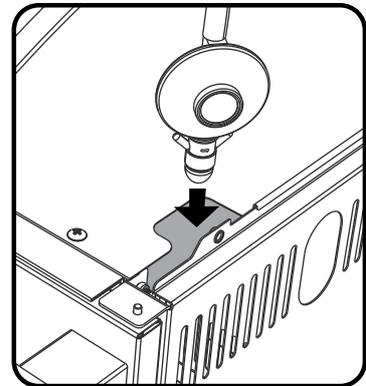
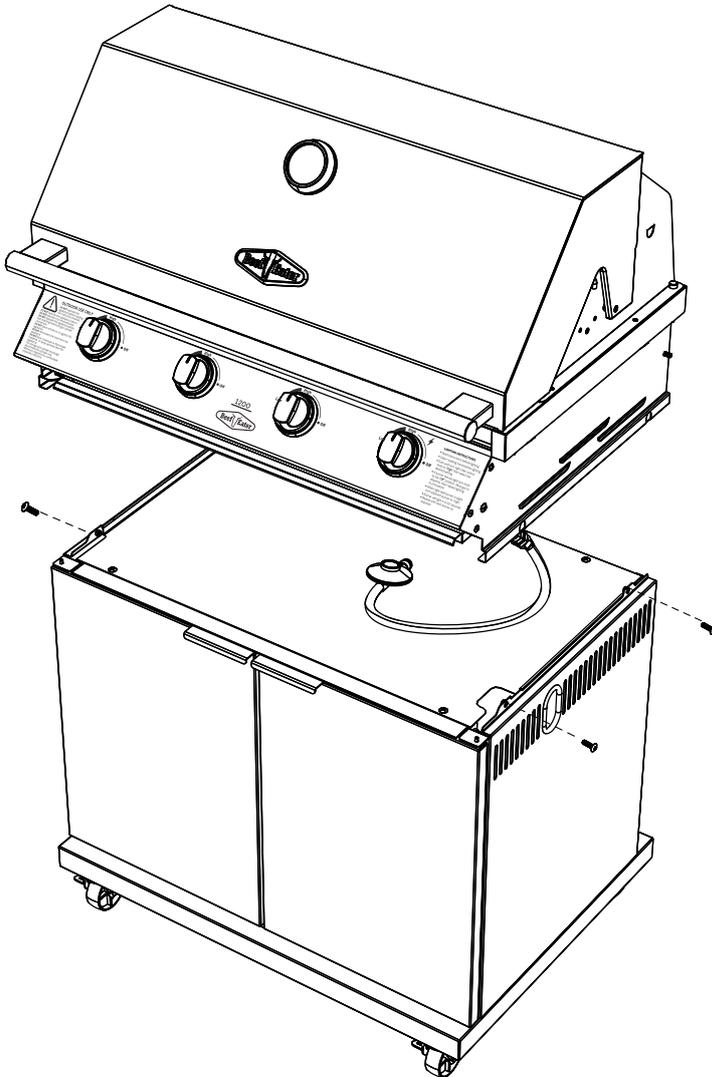
4

Griffe mit Schrauben an Türen befestigen (M4 x 8mm)



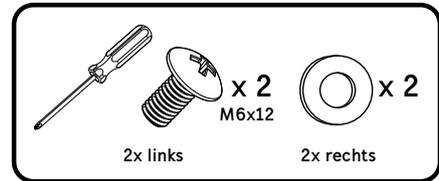
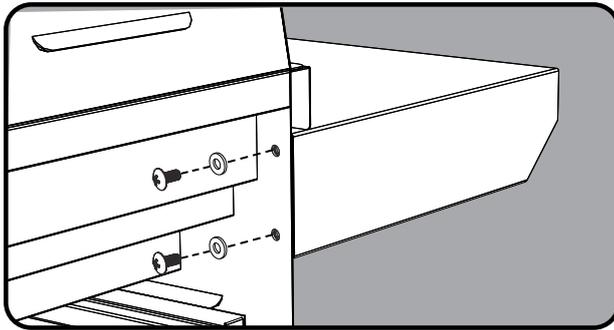
**10**

Stellen Sie sicher, dass das Transportsicherungsband des Gasdruckreglers entfernt wird, so dass der Regler wie gezeigt durch die Kerbe geführt werden kann.

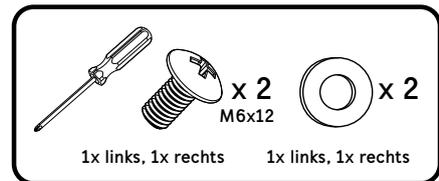
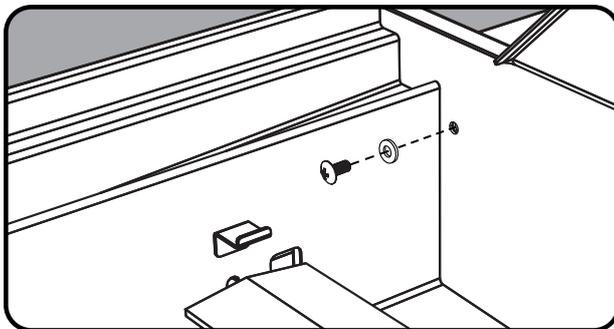


# ZUSAMMENBAU DES GRILLWAGENS

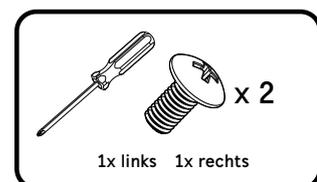
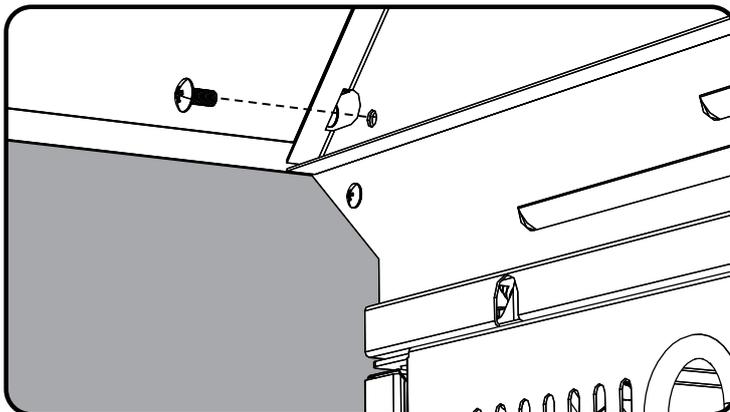
11



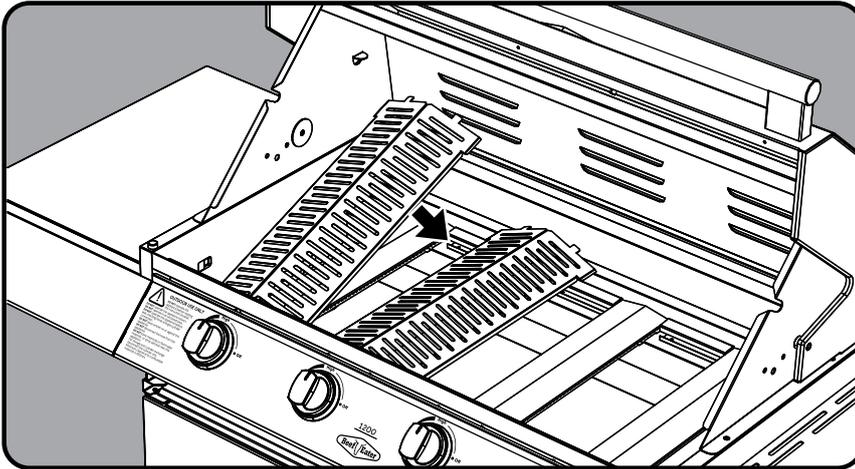
12



13

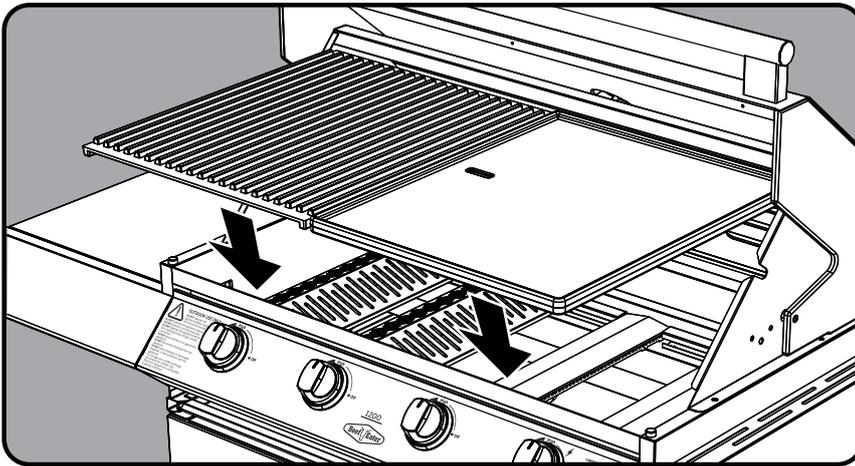


14



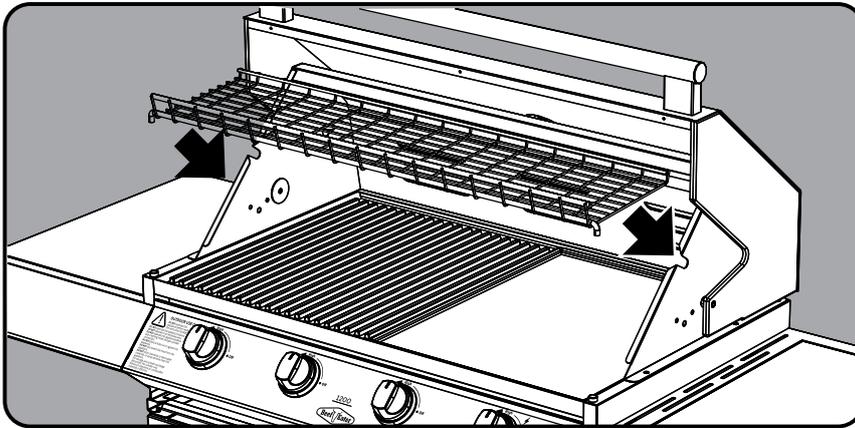
**i** WICHTIG  
Kunststoffolie entfernen,  
falls vorhanden

15

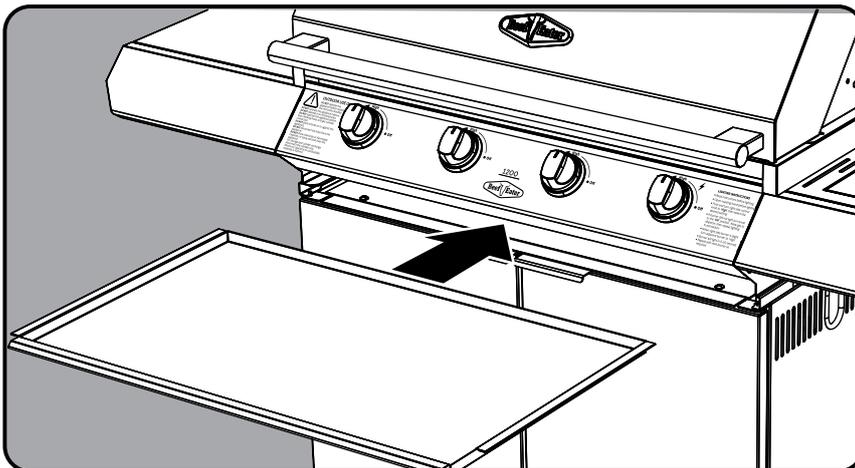


# ZUSAMMENBAU DES GRILLWAGENS

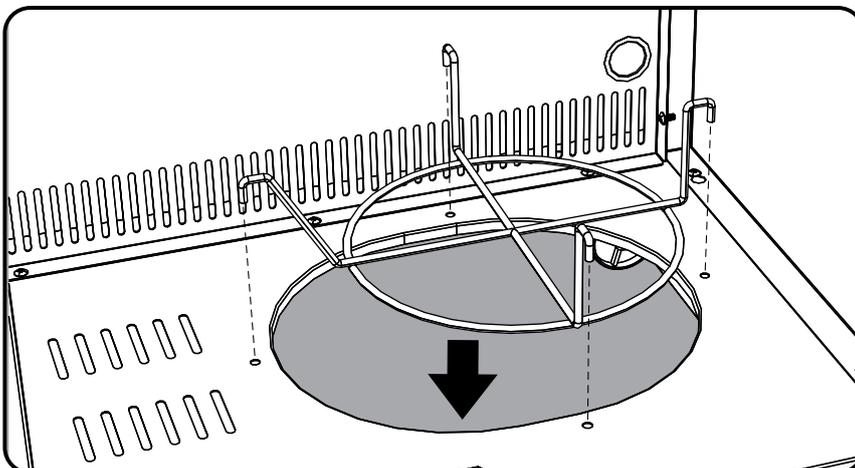
17



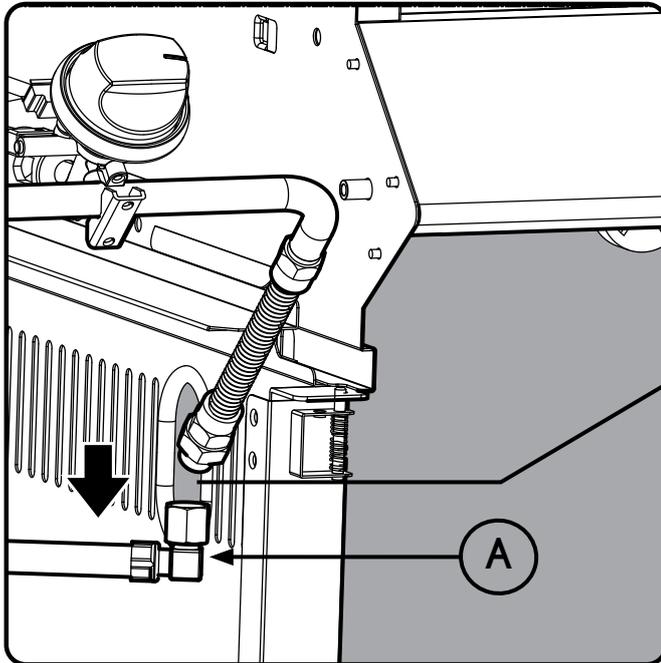
18



19

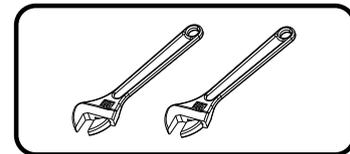


1

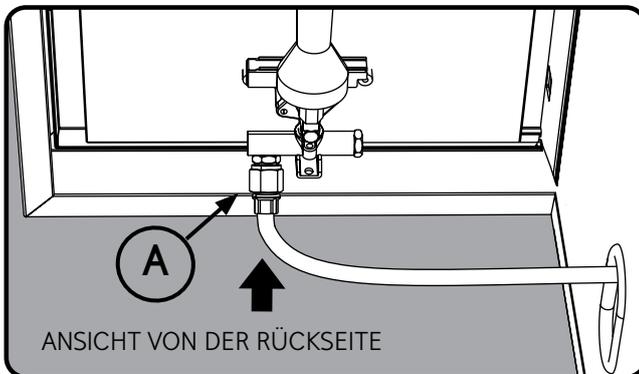


Beim Anschluss an den Seitenbrenner den Schlauch (A) des Reglers wie abgebildet entfernen:

Gasanschluss 3/8" SAE mit 5/8" UNF Gewinde

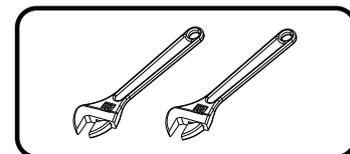


2



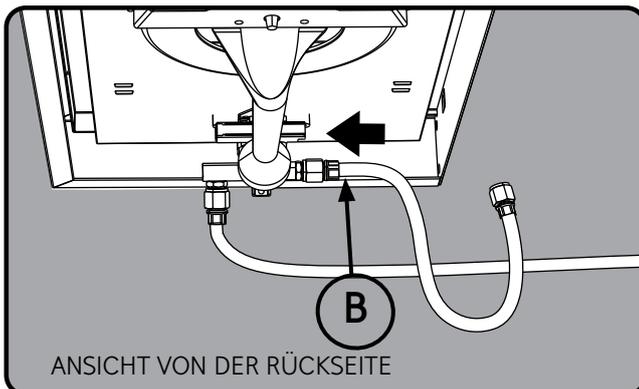
Schließen Sie ihn dann wie folgt an den Seitenbrenner an (der 90-Grad-Krümmter muss, wie links abgebildet, außen liegen):

Schließen Sie den Gasschlauch und die Reglerbaugruppe (A) mit 2 Schraubenschlüsseln an den Anschluss des Seitenbrenners an.

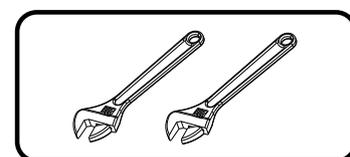


Bei Modellen ohne Seitenbrenner und Seitenablage dürfen Sie den Gasschlauch nicht abtrennen und können die Schritte 1-4 auf Seite 19 überspringen.

3

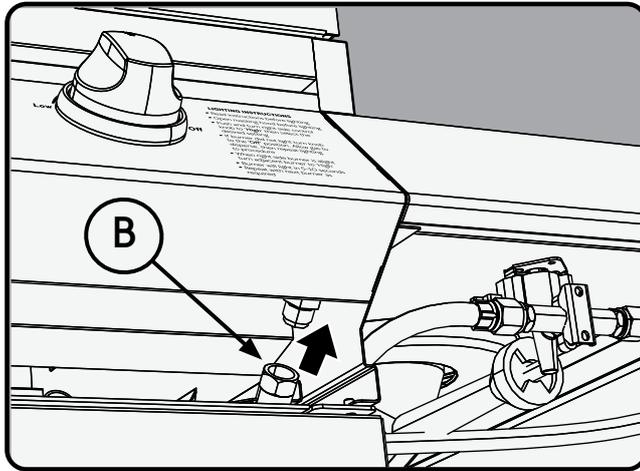


Schließen Sie den Gasschlauch (B) mit 2 Schraubenschlüsseln an den verbleibenden Anschluss am Seitenbrenner an.

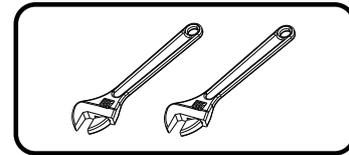


## SEITENBRENNER VERBINDEN

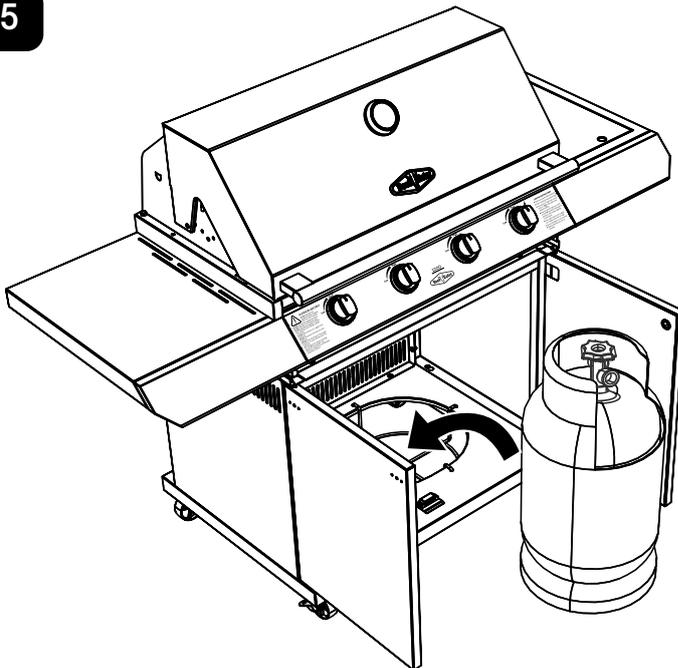
4



Schließen Sie die andere Seite des Gasschlauchs (B) mit 2 Schraubenschlüsseln an den BBQ-Anschluss an.

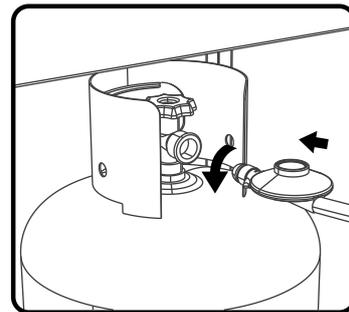


5



### **WARNUNG**

Um gasdichte Verbindungen zu gewährleisten, führen Sie die Dichtheitsprüfung vor und nach dem Anschluss des Gasschlauchs und nach jedem Wiederanschluss der Gasflasche durch. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen.



### Dichtheitsprüfung

- Stellen Sie sicher, dass sich alle Gasventile in der 'OFF'-Stellung befinden.
- Mischen Sie in einem kleinen Behälter eine Lösung aus Wasser und Seife/Reinigungsmittel an.
- Nach Anschluss des Schlauches schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ein.
- Tragen Sie die Lösung mit einem Pinsel auf alle Gasanschlüsse auf.
- Blasenbildung deutet auf ein Leck hin.
- Schalten Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die Verbindung wieder fest. Wiederholen Sie den Lecktest.
- Wenn das Leck weiter besteht, stellen Sie das Gas an der Flasche ab und wenden Sie sich zur Behebung an einen zugelassenen Gasinstallateur.

## Bevor Sie den Grill zünden

Prüfen Sie die folgenden Punkte:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen dicht und leckgeprüft sind. Gasregler müssen auf ihren festen Sitz überprüft werden. Kontrollieren Sie, dass sich alle Bedienungsknöpfe in der "Aus"-Stellung befinden und die Gaszufuhr abgestellt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Haube des Grills und der Deckel des Seitenbrenners geöffnet sind. Wenn die Deckel geschlossen sind, besteht die Gefahr, dass sich Gas ansammelt und eine gefährliche Situation entsteht.
- Wir empfehlen die Nutzung des mitgelieferten Anschlusssets. Überprüfen Sie den Schlauch und den Regler regelmäßig auf Risse oder Anzeichen von Beschädigungen. Bei übermäßigem Abrieb oder Verschleiß sollte der Anschluss ersetzt werden.

## Fettauffangschale

Legen Sie die Fettwanne sauber mit Alufolie aus, um die Reinigung zu erleichtern. Schneiden Sie die Folie zurecht, und stellen Sie sicher, dass sie auf dem Boden der Schale sitzt. Füllen Sie die Schale mit 6 mm trockenem Sand oder einem anderen nicht brennbaren, absorbierenden Material, um das Fett zu absorbieren. Wechseln Sie die Folie und das absorbierende Material regelmäßig, um die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrandes zu verringern.

## Zünden des Grills

Achten Sie darauf, dass das Gerät auf eine flache, ebene, nicht brennbare Oberfläche gestellt wird.

- Stellen Sie sicher, dass der Regler an die Propangas-Flasche angeschlossen ist (siehe Regleranschluss Seite 6.) und dass der Schlauch nicht verdreht wird und sich nicht in der Nähe von heißen Oberflächen befindet.
- Nach dem Einschalten der Gaszufuhr prüfen, ob alle Verbindungen fest angezogen sind und auf Lecks prüfen. Siehe korrektes Verfahren auf Seite 6.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe auf "Aus" befinden. Grillplatte und -rost müssen am vorgesehenen Platz sein.
- Gasflaschenventil öffnen

**HINWEIS:** Der Grill ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die verhindert, dass die Brenner versehentlich eingeschaltet werden. Drücken Sie vor dem Drehen den Knopf nach innen.

Zünden Sie jeden Brenner nach diesem Verfahren an:

- Lesen Sie vor dem Zünden alle Anweisungen.
- Haube vor dem Zünden öffnen.
- Drücken Sie den Knopf nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf "Hoch".
- Wenn die Zündung nicht erfolgt, kehren Sie zu 'AUS' zurück und wiederholen Sie den Vorgang nach 5 Minuten.

Achten Sie auf eine klare blaue Flamme mit gelber Spitze.

Sobald der rechte Brenner angezündet ist, zünden Sie die aufeinanderfolgenden Brenner von rechts nach links an.

## WARNUNG

Übermäßiges gelbes flackern bedeutet, dass die Verbrennung nicht richtig ist. Wenn dies beobachtet wird, schalten Sie die Brenner aus, und schlagen Sie in der Fehlerbehebung am Ende dieses Handbuchs nach.

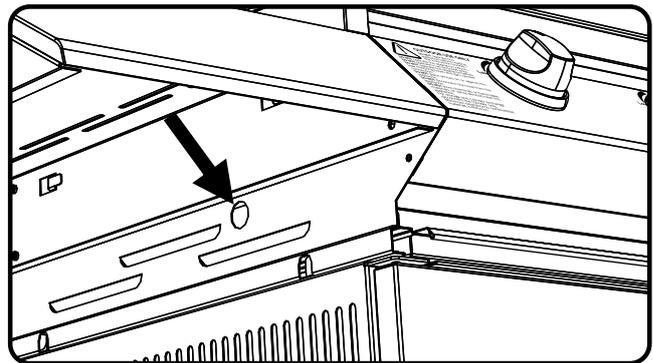
Verwenden Sie nicht mehr als 2 Brenner auf 'Hoch', wenn die Haube geschlossen ist

## Wenn der Brenner nicht zündet

Halten Sie den Bedienungsknopf gedrückt und stellen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn wieder auf die Position "Aus". Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte 1 bis 4 des Zündvorgangs. Wenn Sie die Brenner nach einigen Versuchen immer noch nicht zünden können, wenden Sie sich an Ihren Händler, bevor Sie fortfahren.

## Manuelles Zünden

Drücken und drehen Sie den rechten Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position "Hoch" und zünden Sie den rechten Brenner sofort durch ein Loch in der Mitte der rechten Grillseitenwand.



## Prüfen Sie den ordnungsgemäßen Betrieb des Brenners

Befolgen Sie die Bedienungsanleitung, zünden Sie jeden Brenner einzeln an und achten Sie auf eine klare blaue Flamme mit nur einer gelben Spitze. Die überschüssige gelbe Flamme kann mit der Schraube an der Seite des Brenners eingestellt werden. Wenn Sie nicht in der Lage sind, einen korrekten Betrieb zu erreichen, wenden Sie sich an Ihren Händler.

## Grillplatte und -rost vorbereiten

Ihr Grill hat eine hochbelastbare emaillierte Gusseisenplatte und ein Grillrost. Emaille ist eine harte, nicht rostende Oberfläche, die für eine lange Lebensdauer Ihrer Kochfläche sorgt. Platte und Rost sind einsatzbereit, es wird jedoch empfohlen, sie mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch abzuwaschen und vor dem Gebrauch abzuspolen. Um die Langlebigkeit der emaillierten Oberfläche der Gusseisenplatte und des Grills zu gewährleisten, wird dringend empfohlen, Stöße mit anderen Metallteilen und scharfen Gegenständen zu vermeiden.

## Einen Brenner ausschalten

Drehen Sie den Knopf (ohne zu drücken) einfach im Uhrzeigersinn in die 'Aus'-Position.

## Nach der Benutzung des Grills

Es wird empfohlen den Grill nach dem Kochen etwa 10 Minuten lang eingeschaltet zu lassen. Dies hilft, überschüssige Speisereste und Öl zu verbrennen, und erleichtert die Reinigung.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienungsknöpfe und die Gaszufuhr ausgeschaltet sind.
2. Lassen Sie den Grill abkühlen.
3. Reinigen Sie die Tropfschale und die Kochflächen. Reinigen Sie eventuell verschüttete Nahrungsmittel vom Seitenbrenner.
4. Klappen Sie den Deckel des Seitenbrenners herunter.

## Direkte Garmethode

Diese Art des Kochens kann bei geschlossener oder offener Garhaube durchgeführt werden und wird häufig beim traditionellen Grillen verwendet.

Legen Sie das Grillgut auf den heißen Grillbereich. Es kann zu starker Flammenbildung kommen, daher ist beim Grillen und Kochen Vorsicht geboten. Wenn Sie direkt mit geschlossenem Deckel kochen, sollten Sie das Innere der Garhaube regelmäßig überprüfen. Die direkte Garmethode wird für Steaks, Koteletts, Würste und Hamburger empfohlen.

## Indirekte Garmethode

Bei dieser Art des Kochens muss die Haube geschlossen sein.

Beim indirekten Kochen wird direkt unter dem Lebensmittel nur wenig oder gar keine Hitze erzeugt. Stattdessen wird das Gargut auf den Grill gelegt. Die Brenner unter dem Gargut werden ausgeschaltet oder auf Niedrig gestellt und es werden hauptsächlich die äußeren Brenner verwendet. Die Haube wird geschlossen um Hitze und Feuchtigkeit einzuschließen. Bei dieser Methode zirkuliert die Wärme um das Grillgut und gart durch Konvektion. Durch das Einschließen des Dampfes in der Garhaube wird das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart und bleibt dabei saftig.

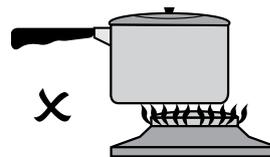
Indirektes Kochen ähnelt der Verwendung eines herkömmlichen Ofens und empfiehlt sich für Grillgerichte, Braten, Geflügel, Aufläufe, Gemüse und ganzen Fisch.

## Steuerung der Brenner

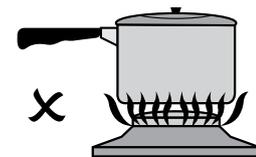
Der Regelknopf kann nun auf die gewünschte Wärmeeinstellung gedreht werden: Niedrig bis Hoch. Der Bedienungsknopf muss während der Auswahl der Temperatureinstellung nicht eingedrückt werden.

## Bedienung des Seitenbrenners

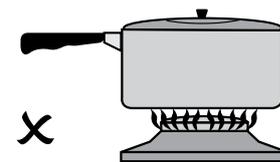
Verwenden Sie kein übergroßes Kochgeschirr und stellen Sie das Kochgeschirr nicht außermittig über den Brenner, da dies zu hohen Temperaturen am Drehknopf und den umliegenden Platten führen kann. Das Kochgeschirr sollte einen Durchmesser von 200 mm nicht überschreiten. Die Verwendung von größerem Kochgeschirr kann zu Schäden am Gerät führen und ist nicht durch die Garantie abgedeckt.



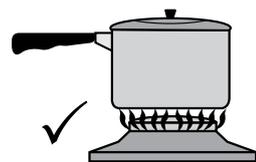
falsch - Topf nicht mittig



falsch - Flamme zu hoch



falsch - Topf zu groß



richtig

1200 3-BRENNER GRILLWAGEN MIT SEITENBRENNER						
LAND	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		BE, CY, DK, EE, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI		AT, CH, DE, SK	
GASDRUCK	<b>I<sub>3+</sub>(28-30/37)</b>		<b>I<sub>3B/P</sub>(30)</b>		<b>I<sub>3B/P</sub>(50)</b>	
GASTYP	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN
GASEINLASS-DRUCK [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50
INJEKTOR Ø [mm]	1.00				0.85	
GESAMTLEISTUNG	<b>16 kW</b> G30:1163 g/h, G31:1143 g/h					

 **ACHTUNG**

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR IM FREIEN.  
**WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

# TECHNISCHE INFORMATIONEN

1200 4-BRENNER GRILLWAGEN MIT SEITENBRENNER						
LAND	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		BE, CY, DK, EE, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI		AT, CH, DE, SK	
GASDRUCK	<b>I<sub>3+</sub>(28-30/37)</b>		<b>I<sub>3B/P(30)</sub></b>		<b>I<sub>3B/P(50)</sub></b>	
GASTYP	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN
GASEINLASS- DRUCK [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50
INJEKTOR Ø [mm]	1.00				0.85	
GESAMTLEISTUNG	20 kW G30:1454 g/h, G31:1429 g/h					



## ACHTUNG

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR IM FREIEN.  
**WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

1200 5-BRENNER GRILLWAGEN MIT SEITENBRENNER						
LAND	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		BE, CY, DK, EE, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI		AT, CH, DE, SK	
GASDRUCK	<b>I<sub>3+</sub>(28-30/37)</b>		<b>I<sub>3B/P(30)</sub></b>		<b>I<sub>3B/P(50)</sub></b>	
GASTYP	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN
GASEINLASS-DRUCK [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50
INJEKTOR Ø [mm]	1.00				0.85	
GESAMTLEISTUNG	<b>24 kW</b> G30:1454 g/h, G31:1429 g/h					

 **ACHTUNG**

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR IM FREIEN.  
**WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

Bei dem Grill handelt es sich ausschließlich um ein Gerät für den Außenbereich. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill in sicherer Entfernung von allem, was Feuer fangen kann, steht.

## Nur im Freien verwenden

Unter keinen Umständen darf dieser Grill in Innenräumen verwendet werden. Dies gilt auch für Garagen oder andere geschlossene Räume.

Abstand von brennbaren Gegenständen:

Achten Sie darauf, dass Ihr Grill einen Abstand von mindestens 45 cm zu brennbarem Material wie Holz, Gipskarton, Papier und Pflanzen einhält. Lagern Sie keine brennbaren Materialien, kein Benzin und keine brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe innerhalb eines Bereichs von 45 cm vom Grill.

## Angemessene Belüftung

Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Grills und der Gasflasche. Dies ist nicht nur für eine ordnungsgemäße Verbrennung notwendig, sondern auch um eine Gasbildung zu verhindern.

Bei ortsfesten Anlagen ist an der Rückseite des Grills ein Belüftungsabstand von 20 mm zu belassen.

## Feste und ebene Oberfläche

Benutzen Sie Ihren Grill nur auf einem festen, ebenen Untergrund. Dieser Grill ist nicht für Freizeitfahrzeuge ausgelegt und darf nicht auf einem Boot oder einem Wasserfahrzeug installiert werden.

Schutz vor Witterungseinflüssen:

Schützen Sie den Grill vor ungünstigen Witterungseinflüssen, einschließlich Regen und starkem Wind. Es sind Schutzhüllen erhältlich, die speziell für diese Reihe von Grills entwickelt wurden.

Ermöglichen Sie einen freien Zugang zum Gasversorgungsschlauch und zum Regler.

Zugang für Wartungsarbeiten:

Wenn Ihr Grill fest installiert ist sollte ein Zugang zur gesamten Gasversorgungsleitung und allen Anschlüssen gewährleistet sein.

Halbgeschlossene Flächen:

Bereiche, die teilweise geschlossen sind, wie z.B. Balkone und Pergolen, gelten als halbgeschlossene Flächen. In diesen Fällen ist es schwer zu entscheiden, ob diese teilweise geschlossenen Bereiche als Innenbereiche eingestuft werden sollten. In diesem Handbuch finden Sie auf Seite 27 eine klare Definition halbgeschlossener Flächen.

## Anschluss des Reglers an die Gasflasche



### WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Etikett und Datenschild an der Gasflasche korrekt ist.

## Erdgas oder Propangas

Überprüfen Sie vor Beginn der Installation oder Montage, ob das Gas in der Gasflasche zu den Vorgaben des Grills passt. In den meisten Ländern haben Sie die Wahl zwischen Erdgas oder Propangas. Sie finden das Gastyp-Etikett an der Seite Ihres Grills. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die korrekte Gasart verwendet wird, dann wenden Sie sich an Ihren Händler, bevor Sie weitere Schritte unternehmen. Die Verwendung des falschen Gastyps für einen Grill ist äußerst gefährlich.

Der Schlauch und der Regler werden an den Grill angeschlossen und im Werk auf Dichtheit geprüft.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich die Brennerventile in der 'AUS'-Stellung befinden.
2. Schrauben Sie den Regler seitlich an die Gasflasche und ziehen Sie ihn von Hand fest. Siehe weitere Einzelheiten auf Seite 6.

## Umwandlung auf Erdgas

Die meisten neu gekauften Grills werden für Propangas hergestellt. Ein Erdgas-Umrüstkit ist erhältlich, damit Ihr Grill mit Erdgas betrieben werden kann. Dieser Satz enthält alle für die Installation erforderlichen Gasdüsen.

**HINWEIS:** Dieses Gerät darf nicht verändert werden. Jede Abweichung von den Werkseinstellungen kann zu einem Sicherheitsrisiko führen.

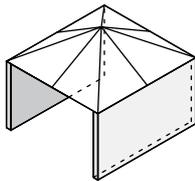
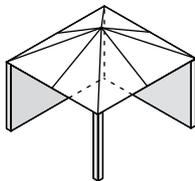
- Wenn Sie den Grill von einem Ort zum anderen bewegen, ziehen Sie niemals die Gasflasche mit. Trennen Sie zuerst die Gasflasche ab und schließen Sie sie wieder an, sobald Sie den neuen Standort erreicht haben.
- Zum Aufbewahren und Austauschen der Gasflasche nur den Schlauch an der Gasflasche abkoppeln, nicht den Schlauch vom Gerät trennen.
- Wenn Sie einen Grillwagen mit einem Seitenbrenner gekauft haben, lesen Sie bitte in der Bedienungsanleitung nach, wie der Seitenbrenner korrekt an die Gasversorgung angeschlossen wird.



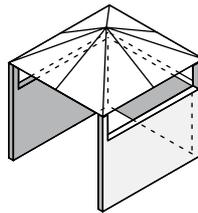
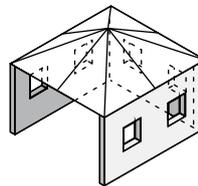
## Halbgeschlossene Flächen (z.B. Wände)

Dieses Gerät darf nur oberirdisch, auf einer flachen, ebenen Fläche und mit natürlicher Belüftung verwendet werden. Der Gasaustritt und Flammen dürfen durch Wind oder andere Witterungsbedingungen nicht zur Gefahr für umliegende Gegenstände, Gebäude oder Menschen werden. Die Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und beeinträchtigt Ihren Garantieanspruch.

Jede halbgeschlossene Fläche, in dem das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Bedingungen erfüllen:



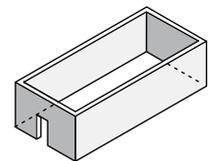
Innerhalb einer teilweisen Begrenzung mit Dach und nicht mehr als zwei Wänden



Innerhalb eines Bereichs, der ein Dach und mehr als zwei Wände umfasst, gilt Folgendes:

- Mindestens 25 % der gesamten Wandfläche ist vollständig offen und
- mindestens 30 % der verbleibenden Wandfläche ist offen und uneingeschränkt.

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



Jeder Bereich mit Wänden auf allen Seiten, aber mindestens einer permanenten Öffnung auf Bodenhöhe und unbedingt ohne Dach

## Reinigung von Emaille-Oberflächen und Bedienfeld des Grills

Obwohl Porzellanemaille auch unter widrigen Bedingungen ihren Glanz behält, muss es dennoch regelmäßig gereinigt werden. Nach dem Gebrauch des Gerätes sollten die Oberflächen mit heißer Seifenlauge abgewaschen werden. Ätzende Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden. Bei Grills in Meeresnähe oder in Salzwasserumgebung sollten die Geräte häufiger gereinigt und gewartet werden. In einer Salzwasser- oder Meeresumgebung ist eine schnellere Abnutzung zu erwarten, die nicht durch die Garantie abgedeckt ist.

Die Reinigungs- und Pflegeanweisungen sind für die ordnungsgemäße Funktion und den Betrieb Ihres Geräts im Laufe der Zeit unerlässlich. Die Nichtbeachtung dieser Pflegeanweisungen kann Ihren Garantieanspruch beeinflussen.

## Reinigung von Grillplatten und Grillrosten

Viele Lebensmittelsäuren, Marinaden, Säfte und Saucen enthalten stark säurehaltige Elemente, die die Oberfläche der Grillplatten und Grillroste langsam angreifen, wenn sie nach dem Kochen nicht entfernt werden.

- Entfernen Sie nach dem Gebrauch mit einer Messingbürste oder einem Kunststoffschuerschwamm alles feste Material von den Kochflächen. Es wird empfohlen spezielle Bürsten zur Reinigung bei BeefEater zu erwerben. Wischen Sie verbleibende Rückstände mit einem Papiertuch ab.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Grills mit einem weichen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine stark ätzenden, scharfen, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel. Prüfen Sie vor der Verwendung stets die Empfehlungen des Herstellers für das Reinigungsmittel.
- Es wird empfohlen die Grills mit einer Schicht Speiseöl zu beschichten. Dadurch werden die Oberflächen zwischen den Anwendungen geschützt.
- Verwenden Sie bei mit Porzellanemaille beschichteten Kochflächen keine Metallwerkzeuge zur Reinigung. Verwenden Sie nur eine Messingbürste um harte Ablagerungen zu entfernen.

Reinigen Sie die Kochflächen nicht in der Geschirrspülmaschine. Verwenden Sie bei harten Ablagerungen und schwerem Fett keine Stahlwolle oder Metallkratzergeräte. Verwenden Sie konzentrierte Reinigungsmittel oder Haushaltsreinigungspulver.

## Reinigung der Fettauffangschale

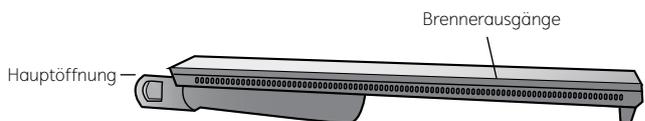
Entfernen Sie niemals die Fettschale solange der Grill heiß ist. Entfernen und reinigen Sie die Fettwanne immer erst, nachdem sie vollkommen abgekühlt ist. Setzen Sie die Tropfschale aus Aluminiumfolie wieder ein und reinigen Sie die Fettwanne in regelmäßigen Abständen, um Fettansammlungen zu vermeiden. Andernfalls kann es zu einem Fettbrand kommen, der zum Erlöschen der Garantie für den Grill führen kann.

## Reinigung der Brenner

- Überprüfen Sie die Brenner regelmäßig auf Insektenester (z.B. Wespen, Ameisen oder Spinnen). Nester sind gefährlich und müssen gründlich ausgeräumt werden.
- Entfernen Sie die Brenner regelmäßig und schrubben Sie sie mit Seifenwasser und einer Drahtbürste sauber, damit die Öffnungen frei von Verstopfungen bleiben.

Setzen Sie die Brenner in die richtigen Position und trocknen Sie jeden einzeln durch Anzünden, um Korrosion zu vermeiden.

Ein verstopfter Brenner kann zu einem Feuer führen.



## Aufbewahrung des Grills

Wenn Sie den Grill für längere Zeit lagern, stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente und Flaschenventile ausgeschaltet sind. Gasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Sie dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden. Der Grill sollte abgedeckt werden, wenn er nicht benutzt wird. Eine Grillabdeckung ist als Zubehör erhältlich. Das Gasflaschenventil muss ausgeschaltet werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



### WARNUNG

Hinweis: Für die Lagerung und den Flaschenwechsel soll ausschließlich der Schlauch an der Flasche und nicht der Schlauch vom Gerät abgetrennt werden.

Bitte beachten Sie, dass die Umgebungsbedingungen im Hinblick auf die erforderliche Wartung Ihres Produkts berücksichtigt werden müssen. Insbesondere Geräte, die in feuchtem Klima oder am Meer installiert werden, sind mit der Zeit anfälliger für Oberflächenkorrosion/Verfärbung. Unter diesen Bedingungen empfiehlt BeefEater eine regelmäßige Reinigung, Trocknung und eine dafür vorgesehene Wetterschutzabdeckung.

Dieses Gerät sollte alle 2 Jahre von einer autorisierten Serviceperson überprüft und gewartet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät in einem sicheren Betriebszustand bleibt. (Diese Dienstleistungen sind nicht durch die Garantie abgedeckt) Ersatzteile sind bei Ihrem BeefEater-Händler erhältlich.

Service- und Wartungspläne	Jede Benutzung	Alle 6 Monate	Alle 2 Jahre
Gasversorgungsschläuche auf Risse und Lecks prüfen	✓		
Gasregler auf Undichtigkeiten prüfen	✓		
Prüfen, ob alle Gasanschlüsse dicht sind	✓		
Überprüfung und Reinigung von Zündmodul und Sonde		✓	
Inspizieren und Reinigen der Grillbrenner		✓	
Verfallsdatum der Gasflasche prüfen		✓	
Prüfung und Reinigung der Gasdüsen			✓
Gasregelventil an der Gasflasche prüfen			✓
Gasregelventile inspizieren			✓
Inspektion und Prüfung der gesamten internen Struktur des Grills und des Wagens			✓

# FEHLERBEHEBUNG

Situation	Mögliche Ursache	Lösung
Flamme erlischt während des Gebrauchs	Leere Gasflasche	Gasflasche austauschen
	Luft in den Schläuchen	Ventile absperren, 5 Minuten warten und wieder zünden
	Blockierung	Händler kontaktieren
Zündung fehlgeschlagen	Gasflaschenventil geschlossen	Grill über Drehknopf ausschalten, dann Flaschenventil öffnen
	Luft in den Schläuchen	Ventile absperren, 5 Minuten warten und wieder zünden
	Gummischlauch gewickelt, deformiert oder eingeklemmt	Gummischlauch versuchen zu lockern, ansonsten Schlauch austauschen
	Funke entweicht	Stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber ist und sich alles am vorgesehenen Ort befindet
	Kein Funke	Händler kontaktieren
Gasgeruch	Schlauch beschädigt	Gasflaschenventil ausschalten, Schlauch austauschen
	Leck	Dichtheitsprüfung und gegebenenfalls nachziehen.  Wenn ein Leck nicht behoben werden kann, schalten Sie das Gerät aus und kontaktieren Sie einen Händler
	Brenner ist ausgegangen	Ventile absperren, 5 Minuten warten und wieder zünden
	Falsche Verbrennung	Händler kontaktieren
Flamme scheint sich vom Brenner zu trennen oder die Flamme brennt geräuschvoll	Blockierung von Brenneröffnungen	Reinigen Sie den Brenner gründlich. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie einen Händler.

**GARANTIE**  
 FÜR VERKÄUFE IN EUROPA  
 GERÄT: BEEFEATER EINBAUGRILL

**Sollte ein Teil unbrauchbar werden, aufgrund von fehlerhafter Verarbeitung oder fehlerhaften Materialien, innerhalb der angegebenen Frist ab dem Kaufdatum, dann wird BeefEater oder ein Distributor den Schaden reparieren oder (nach Ermessen des Distributors) ein Ersatzteil zur Verfügung stellen.**

- **Flüssiggasflaschen**  
 Der Gasflaschenhersteller ist verantwortlich für Material, Verarbeitung und Leistung der Gasflasche. Wenden Sie sich bezüglich aller Gewährleistungsansprüche oder Serviceanfragen an Ihren Händler oder den Flaschenhersteller.
- **Garantieverwaltung**  
 In Australien wird die Garantie von BeefEater Barbecues übernommen. In anderen Ländern wenden Sie sich an Ihren autorisierten BeefEater Händler, um Informationen zu Ihrem BeefEater Distributor zu erhalten.
- Um eine zügige Bearbeitung Ihres Garantieanspruchs sicherzustellen, sollten Sie sicherstellen, dass Sie alle spezifischen Details zu Ihrem Gerät in dem dafür vorgesehenen Feld aufzeichnen. Bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

**Nicht abgedeckt**

Die Ausstattung der Grillgeräte gegenüber den Elementen sollte minimiert werden. Wenn das Gerät abgekühlt und gereinigt ist, lagern Sie den Grill unter einer Abdeckung. Polyester-/Vinylwetterschutzhüllen sind ein optionales Zubehör, das einen langjährigen störungsfreien Betrieb gewährleistet.

Diese Garantie deckt keine Schäden für den Käufer oder andere Personen ab, die aufgrund der folgenden Verhaltensweisen oder Mängel aufgetreten ist:

- Mangel an Wartung, Missbrauch, Vernachlässigung, Unfall oder unsachgemäße Installation dieses Geräts.
- Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbung verursacht durch Hitze, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel oder abgesplittertes Porzellan.
- Korrosion oder Schäden durch Witterungseinflüsse, Fettbrände, Insekten, Wetter oder Hagel. Hinweis: Grillgeräte müssen abgedeckt werden, wenn sie nicht benutzt werden.
- Reinigung und normale Abnutzung. Serviceanrufe dieser Art können kostenpflichtig werden.
- Verrosten von Gusseisenplatten, Rosten und Brennern. Hinweis: Rost sollte mit einem Scheuerschwamm entfernt und die Oberfläche mit Speiseöl bestrichen werden. Siehe Bedienungsanleitung – Pflege von gusseisernen Kochflächen. Kochfelder müssen abgedeckt werden, wenn sie nicht benutzt werden.
- Gewerbliche Nutzung des Grills.
- Unautorisierte Reparaturen während der Garantiezeit.
- Entfernungs- oder Neuinstallationskosten.

**Garantiebedingungen**

1. Das Gerät wird an die Serviceabteilung des BeefEater-Händlers oder an einen autorisierten Kundendienstvertreter geliefert, und die Frachtkosten werden vom Eigentümer bezahlt. Für Verlust oder Beschädigung während des Transports wird keine Haftung übernommen.
2. Das Gerät wird gemäß den mitgelieferten Anweisungen betrieben und gewartet. Reparaturen oder Serviceleistungen müssen von einer autorisierten Person durchgeführt werden.
3. Die Installation muss den geltenden Gas-, Elektro- und Gebäudestandards entsprechen, die von den örtlichen Vorschriften für Ihr Land oder Ihre Region festgelegt werden.
4. Es wurden keine Änderungen oder Reparaturen durchgeführt, ohne zuvor die Zustimmung der Händler eingeholt zu haben. Eine solche Reparatur oder Ersetzung verlängert nicht die Garantiezeit.
5. Ein Kaufnachweis zusammen mit der Garantiekarte muss vorgelegt werden, um das Kaufdatum zu bestätigen und die Garantiezeit festzulegen. Nur der ursprüngliche Käufer ist von dieser Garantie abgedeckt.
6. Die Garantiezeit wird nur ab Kaufdatum berechnet.
7. Wo diese Garantie im Widerspruch zu irgendwelchen Landesgesetzen steht, haben die gesetzlichen Rechte des Käufers Vorrang.
8. Das Installieren von herstellerfremden Teilen führt zum Erlöschen dieser Garantie.

**Service-Hilfe**

Um Sie bei der Kontaktaufnahme mit Ihrem Kundendienst zu unterstützen, füllen Sie bitte die folgenden Details aus und halten Sie sie bereit, wenn Sie anrufen. Sie müssen Ihre Garantie nicht registrieren. Sie müssen jedoch Ihre Quittung oder Ihren Kaufnachweis aufbewahren. Wenn Sie eine Garantie für dieses Gerät beanspruchen, müssen Sie eine Kopie Ihres Kaufbelegs vorlegen. Kein Garantieanspruch wird ohne Kaufbeleg akzeptiert.

**GARANTIELAUFEIT (JAHRE)**

Barbecue	
Grillgehäuse	25
Edelstahlbrenner	5
Gusseiserne Kochflächen	3
Gasventile	2
Zündsystem	2
Alle anderen Teile	2
Haube	
Garhaube	2
Teile aus Gusslegierung	2
Alle anderen Teile	2



LIFE TASTES BETTER OUTDOORS

BeefEater D/A/CH  
roc products GmbH  
Grünwinkler Str. 31  
76287 Rheinstetten  
Deutschland

+49 (0)721 486904 07  
service@beefeatergrill.de

[www.beefeatergrill.de](http://www.beefeatergrill.de)