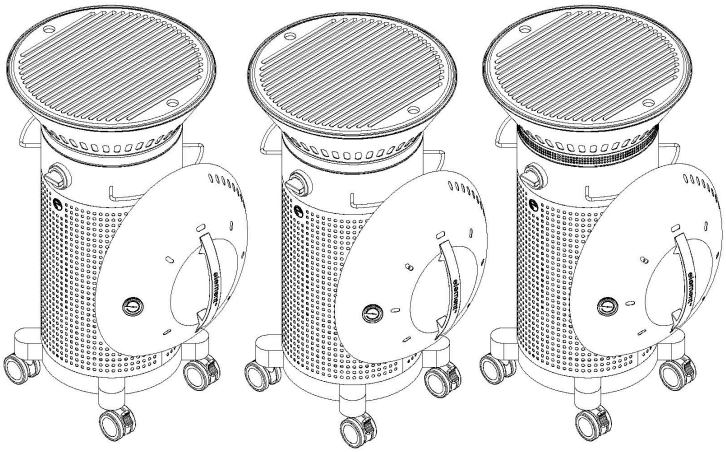
SONNENKÖNIG OF SWITZERLAND

Quality since 1957

Bedienungsanleitung

ELEMENT GAS- GRILLS



CE **0063/10**	
I3+, I3B/P(30), I3B/P(50)	Σ Qn=6.5 kW, 473 g/h
BE, GR, IT, IE, PT, ES, LU, GB, FR: Cat. I_{3+} Butane(G30)=28~30 mbar, Propane(G31)=37 mbar, Injector: 1.06 mm für äusseren Brenner, Injector: 0.62 mm für inneren Brenner DK, NO, FI, SE, NL: I_3 B/P(30)=Butane and Propane mixtures at 30mbar.Injector: 1.06 mm für äusseren Brenenr, Injector: 0.62 mm für inneren Brenner. AT, DE, SK, CH: I_3 B/P(50)=Butane und Propane Gemisch 50mbar. Injector:0.92 mm für äusseren Brenner Injector: 0.58 mm für Inneren Brenner	
"Es dürfen ausschliesslich national anerkannte Unterdruckschläuche und Regler benutzt werden, welche der Gerätekategorie entsprechen." "Die Sicheheitshinweise zum wechseln des Gasbehälter müssen unbedingt eingehalten warden.	
Diese Bedienungsanleitung gilt für die Schweiz	
PIN NO.: 0063BU7003	
Nur für den AUssengebrauch	
Lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.	
WARNUNG: Einzelne Teile des Grills können sehr heiss warden. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt!	

Inhaltsverzeichnis

Sonnenkönig Element Gas Grill	**D**
1. Sicherheitshinweise	Seite 2
2. Technische Daten	Seite 3
3. Montageanleitung	Seite 3- 10
4. Anschliessen der Gasflasche	Seite 11
5. Inbetriebnahme des Grills	Seite 12-14
6. Wichtige Informationen	Seite 14-15
7. Grilltipps	Seite 15-16
8. Wartung und Pflege	Seite 17

Bitte lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Entscheid einen Element- Gas Grill zu erwerben und wünschen Ihnen viel Freude beim Grillieren.

BITTE LESEN SIE NACHFOLGENDE SICHERHEITSHINWEISE!

1. Sicherheitshinweise

Der Gas- Grill ist sicher und einfach zu handhaben, wenn Sie nachfolgende Sicherheitshinweise beachten:

- Stellen Sie den Gas.- Grill genau nach der Anleitung zusammen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasanschluss nie lose wird. Sollte dies trotzdem mal der Fall sein, stellen Sie die Gaszufuhr aus und überprüfen Sie den Gasanschluss.
- **Platzieren Sie den Gas- Grill fern von brennbaren Materialien!**
  Mindestabstände: - mindestens 25 cm von der Seite
  - mindestens 150 cm von oben
- **Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.**
- Sollte die Gasleitung leck sein, drehen Sie die Gaszufuhr umgehend ab.
- **Halten Sie Kinder vom Grill fern, bis dieser nach dem Betrieb abgekühlt hat.**
- Halten Sie die Grillfläche frei von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten
- Die Luftzirkulation hinten am Grill muss immer gewährleistet sein.
- Der Gasschlauch wird mit einem Ende am Regler und mit dem anderen Ende am Grillnippel unter der Verwendung des Schlauchclips montiert. Die Schlauchlänge darf maximal 1.5 Meter betragen.
- Führen Sie den Gasschlauch weg vom Grill, ohne diesen zu verdrehen. Achten Sie darauf, dass der Schlauch die Grillfläche nicht berührt.
- Ändern Sie nie den Druck oder die Luftventileinstellung des Reglers oder des Brenners.
- Führen Sie bei jedem Wechsel der Gasflasche einen Leck- Test des Gasschlauches durch.
- **Tragen Sie beim Grillieren Feuerfeste Handschuhe, einzelne Elemente des Grills können sehr heiss werden.**
- **Es ist nicht erlaubt die vom Hersteller versiegelten Teile abzuändern.**
- Jegliche Änderungen sind gefährlich. Die Garantie wird vom Hersteller in solchen Fällen nicht gewährleistet.
- Bewegen Sie den Grill nicht während des Betriebs.
- Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr ab.
- Lassen Sie die Fettabtropfschale auskühlen, bevor Sie sie entfernen.

2. Technische Daten

Die Element Grills sind I 3+(28-30/37) und I 3B/P(30/50) Geräte, konstruiert für Butangas von 28/30mbar, Propan 37mbar, Butangas und Propan Gemisch 30mbar oder 50mbar. Gas Druck- und Injektoröffnungsgrössen sind unten aufgeführt

	Äussere Injectoröffnung	Innere Injectoröffnung	Heiz-Leistung	Gas-verbrauch
I 3+(28-30/37), I 3B/P(30)	1.06 mm	0.62 mm	6.5 kW	473 g/h
I 3B/P(50)	0.92 mm	0.58 mm	6.5 kW	473 g/h

Merke: Für längeres Grillieren (über ½ Stunde) empfehlen wir Ihnen Propan- Gas zu verwenden.
Um den richtigen Druck zu gewährleisten muss ein geprüfter Gasregler montiert werden.

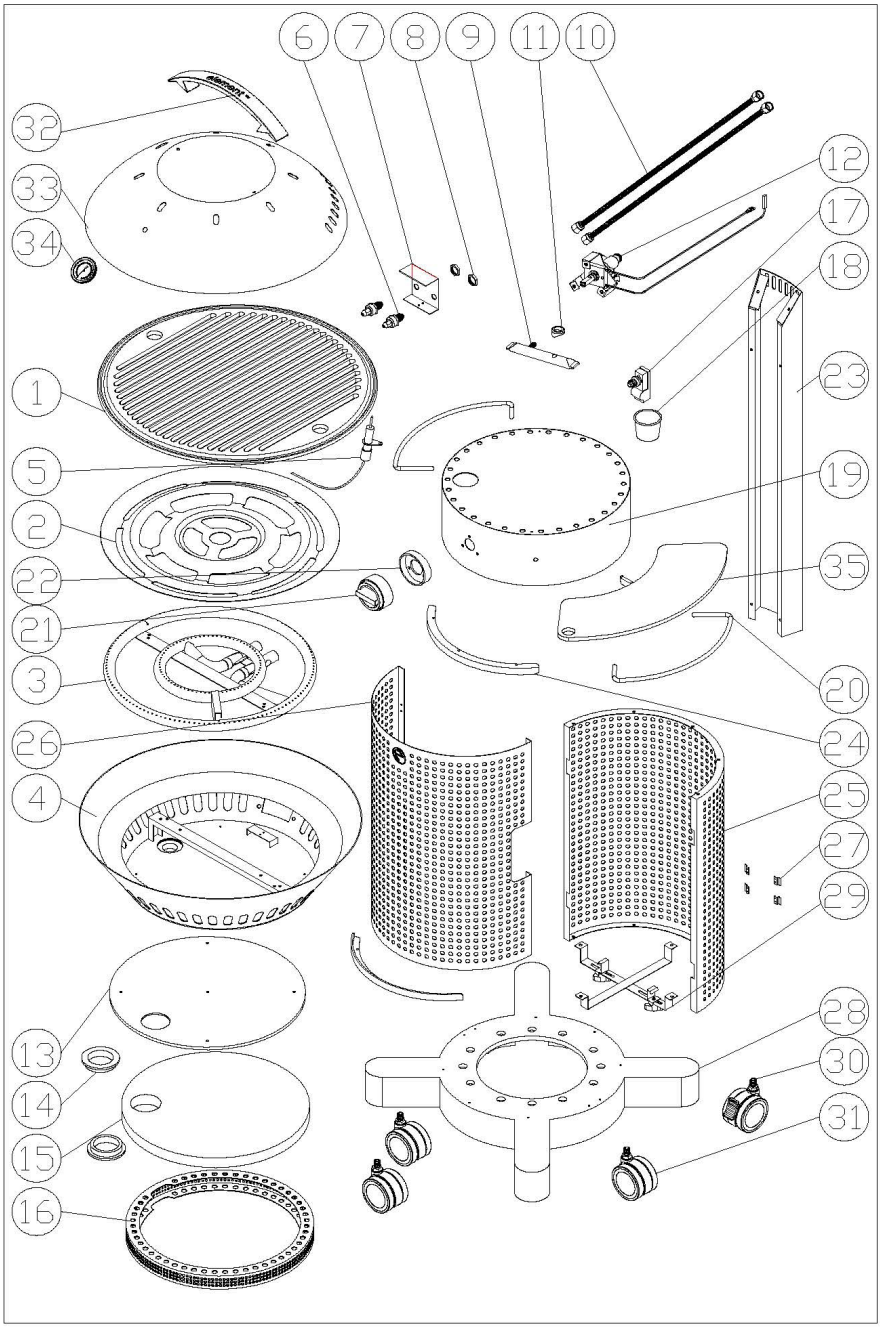
Die Druckversorgung des Reglers muss mit der untenstehenden Tabelle übereinstimmen:

I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3+	
LPG	LPG	Butangas	Propangas
28~30mbar	50mbar	28~30mbar	37mbar

Benutzen keinen justierbaren Regler

3. Montageanleitung

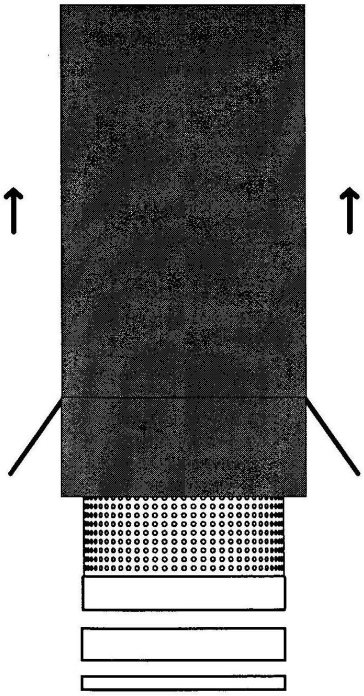
Lesen Sie nachfolgende Anleitung aufmerksam durch und folgen Sie Ihr Schritt für Schritt. Um den Grill zu montieren brauchen Sie 2 Erwachsene, einen Kreuzschraubenzieher mittlerer Grösse, einen Ringschlüssel: A/F 10 und 11mm offen / A/F 14mm Einfassung. Sortieren Sie vor der Montage alle Teile und prüfen Sie ob alles vollständig ist.


6
7
8
9
11
10
32
33
34
12
17
18
1
5
2
22
21
3
26
4
23
19
35
20
24
25
27
29
13
14
15
16
28
30
31

No.	Beschreibung	Menge	Element chrom	Element grau	Element rot/weiss
01	Beschichtetes Grillgitter	1	X	X	X
02	Aromaträgersystem	1	X	X	X
03	Doppelringbrenner	1	X	X	X
04	Feuerungsschüssel	1	X	X	X
05	Zündung	1	X	X	X
06	Öffnung	2	X	X	X
07	Haltewinkel zu Öffnung	1	X	X	X
08	Nuten zur Öffnung	2	X	X	X
09	Haltewinkel für Ventil	1	X	X	X
10	Gasschlauch	2	X	X	X
11	Spannring	1	X	X	X
12	Zündungskabel	1	X	X	X
13	Hitzeisolation	1	X	X	X
14	Wellenring	2	X	X	ohne
15	Schwenkbarer Holztisch	1	X	X	ohne
16	Kragen	1	ohne	ohne	X
17	Batteriefach für Zündung	1	X	X	X
18	Aluminium Tropfschale	1	X	X	X
19	Boden	1	X	X	X
20	Haltegriffe	2	X	X	X
21	Drehknopf	1	X	X	X
22	Kragen zu Drehknopf	1	X	X	X
23	Stützdorn	1	X	X	X
24	Türstopper	2	X	X	X
25	Tankbehälter Rückseite	1	X	X	X
26	Türe Tankbehälter vorne	1	X	X	X
27	Türfangeinfassung	4	X	X	X
28	Grill Boden	1	X	X	X
29	Halterung für Gasflasche	1	X	X	X
30	Bremsen	2	X	X	X
31	Schwenkbares Rad	2	X	X	X
32	Haltegriff Deckel	1	X	X	X
33	Deckel	1	X	X	X
34	Thermometer	1	X	X	X

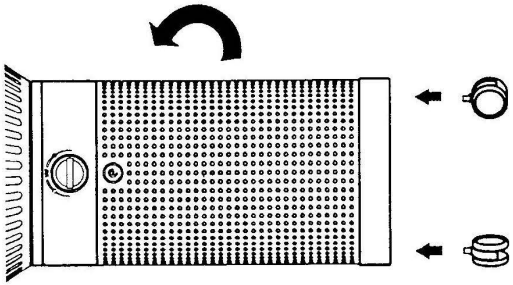
Auspacken des Element Grills

Öffnen Sie die Unterseite der Verpackung und ziehen Sie die Kartonschachtel langsam nach oben.



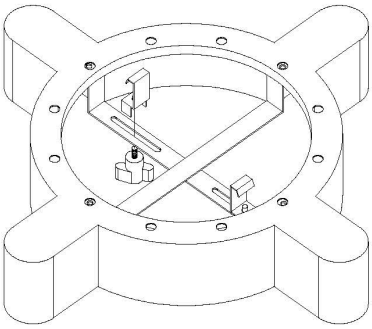
Installation der Räder und der Gasflaschenhalterung

Drehen Sie den Grill auf die Seite und montieren Sie die 4 Räder und die Gasflaschenhalterung.



Montieren Sie die verschiebbaren Haltewinkel in der Halterung für die Gasflasche, welche im Grill boden bereits vormontiert ist.

Ziehen Sie die Winkel entsprechend Ihrer Gasflasche an, damit diese fest sitzt.



Montage der Handgriffe, des Aromaträgersystems des Grillgitters und der Haube

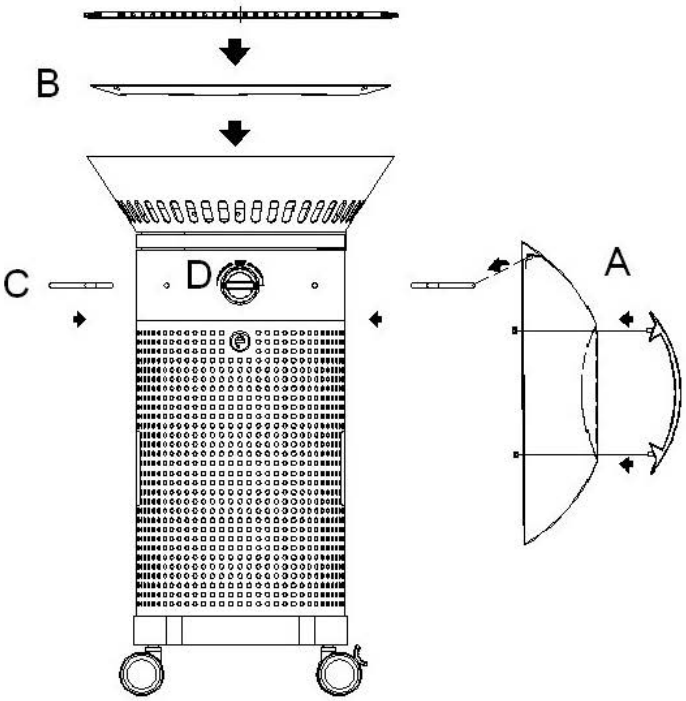
A. Handgriff, Schrauben bereits vormontiert.

WARNUNG: Haube muss geöffnet sein, wenn beide Brenner in Betrieb sind.

B. Legen Sie das Aromaträgersystem und den Grillrost in den Grill

C. Befestigen Sie die beiden Handgriffe mittels den vormontierten Schrauben und ziehen Sie sie gut fest. Entfernen Sie hierfür die Frontverkleidung. Heben Sie den Grill nie mit der Gasflasche an.

D. Setzen Sie den Drehknopf über dem Ventilschaft ein und drücken Sie in fest. Achten Sie darauf, dass „OFF" nach oben zeigt.

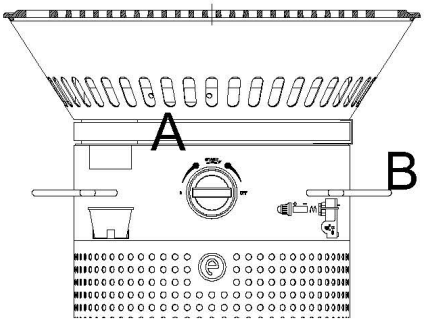


Merke: Die Haube kann mittels Haken an den Handgriffen eingehängt werden.

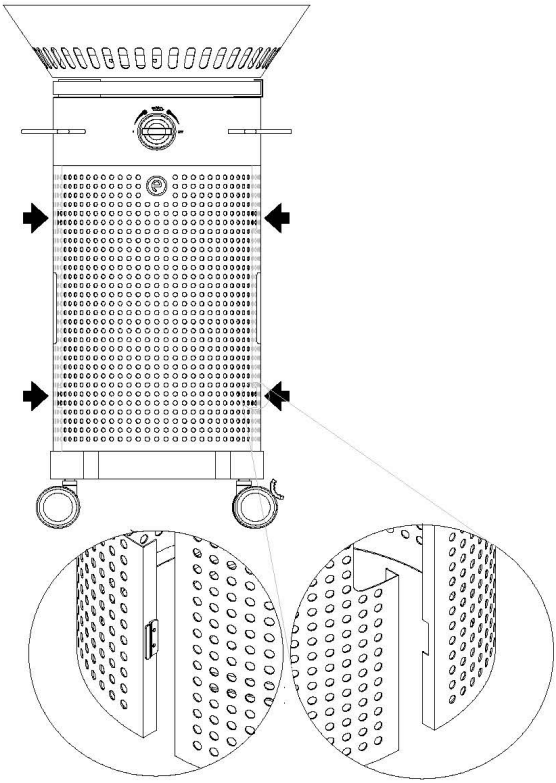
Einlegen der Batterien

A. Platzieren Sie die Fettabtropfschale im Grill

B. Legen Sie die AA- Batterien bei der Zündung ein



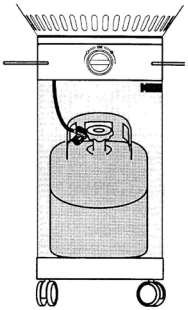
Entfernen Sie die Grillfrontverkleidung, indem Sie die Seiten eindrücken und vom Rahmen loshaken. Um die Frontverkleidung wieder zu montieren haken Sie diese auf beiden Seiten des Rahmens wieder ein (siehe Abbildung).



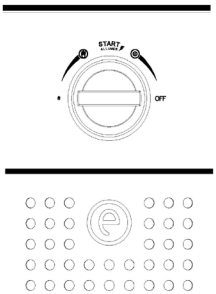
4. Anschliessen der Gasflasche

Die Gasflasche muss aufrecht im Grill auf dem dafür vorgesehenen Platz installiert werden. Befestigen Sie die Gasflasche mit den Befestigungswinkeln au f dem Gasflaschenhalter.

1. Schliessen Sie den Gasschlauch am Eingangsnippel an und ziehen Sie den Schlauchclip fest. Achten Sie darauf, dass die Anschlussgewinde und Oberflächen unbeschädigt, frei und sauber sind. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht ist. Achten Sie darauf, dass der Schlauch keine scharfen Kanten oder heisse Oberflächen berührt.
2. Bringen Sie den Druckregler am Gaszylinder an. Befolgen Sie die beiliegende Installtaionsanleitung.
3. **Gasleitungstest:** Führen Sie bei jeder neuen Gasflasche oder neuen Füllung eine Dichtigkeitsprüfung durch. Überprüfen Sie alle weiteren Verbindungen und Leitungen mindestens einmal im Jahr oder nach längerem nicht Gebrauch auf Ihre Dichtigkeit. Ersetzen Sie defekte Leitungen oder Anschlüsse umgehend. Tritt unbemerkt Gas aus, kann es zur Explosion kommen.

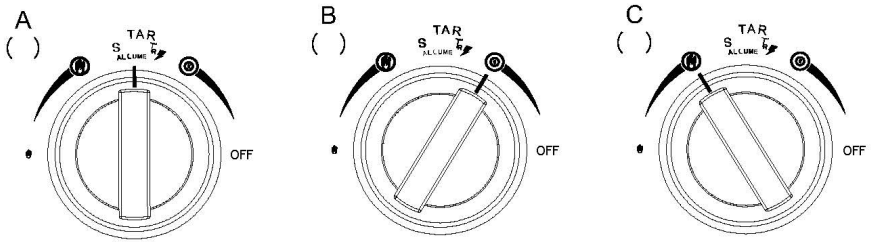


Ausstellen des Grills: Drehen Sie den Regler auf die Position "OFF". Drehen Sie die Gasflasche zu.
Die Gasflasche muss immer zu sein, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

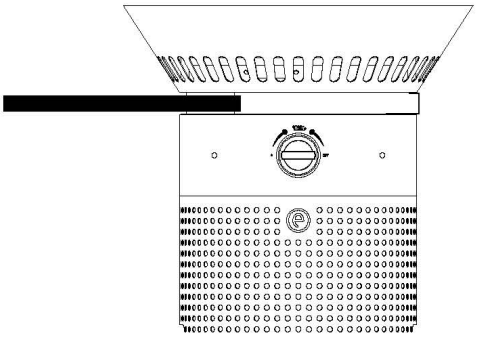


5. Inbetriebnahme des Grills

1. Öffnen Sie die Haube und versichern Sie sich, dass der Regler auf der Position "OFF" ist.
2. Drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn auf die Position "START". Beide Brenner werden gezündet, es ertönt ein klickendes Geräusch, halten Sie den Drehknopf weiterhin gedrückt bis beide Brenner entzündet sind **(A)**.
3. Sollten sich die Brenner nicht entzünden drehen Sie den Drehknopf wieder auf die Position "OFF" und warten Sie 5 Minuten. Versuchen Sie nun erneut die Brenner zu zünden. Im Notfall können die Brenner auch mit einem Zündhölzchen gezündet werden.
4. Sind die Brenner gezündet können Sie die Flammenstärke mittels dem Drehknopf von tief bis hoch reguliern. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn werden beide Brenner reguliert **(B).** Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn schaltet sich der innere Brenner aus und nur der äussere Brenner kann reguliert werden (indirektes grillieren mit Haube) **(C).**



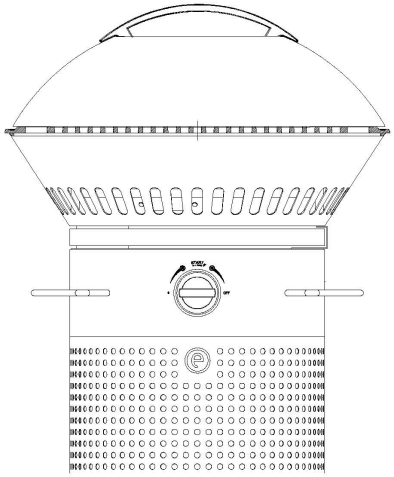
WARNUNG: Ist der Grill in Betrieb muss die Arbeitsplatte aus Holz ausgeschwenkt sein (nur für Modelle chrom und grau erhältlich)



Auf- und Vorheizen Ihres Grills

Heizen Sie Ihren Grill mit beiden Brennern auf. Die Haube muss für dies offen sein. Die Doppelbrenner erhitzen den Grillrost in ca. 10-15 Minuten.

Die Haube kann nur bei der niedrigsten Stufe der Doppelbrenner oder wenn nur der äussere Brenner betrieben wird, auf gelassen werden ansonsten könnte der Grill überhitzen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während er in Betrieb ist.

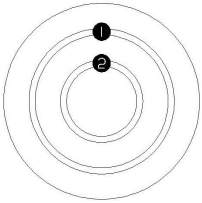


Doppelzonenbrenner

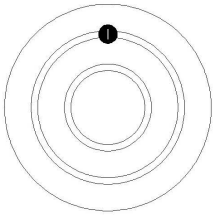
Das patentierte Doppelbrennersystem der Element Grills erlaubt Ihnen ein individuelles Grillieren.

Zone 1 nur der äussere Brenner wird betrieben (Heizleistung 4.5kW). Indirektes Grillieren (Niedergaren)

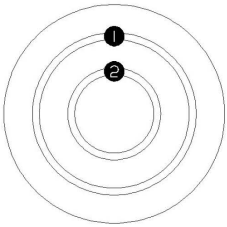
Zone 2 Beide Brenner werden betrieben (Heizleistung 6.5kW). Direktes Grillieren (schnelles Braten oder Kurzbraten)



Indirektes Grillieren Zone 1
Indirektes Grillieren kann mit Backen oder Niedergaren verglichen werden. Speziell für Gemüse oder Fisch, was langsam gegart werden muss.
Platzieren Sie das Grillgut in der Mitte des Grills. Drehen Sie den Regler auf die Position . Das Grillgut wird nun nicht direkt mit der vollen Hitze gebraten, sondern nur mittels dem äusseren Brenner, schonend von aussen nach innen gegart.



Direktes Grillieren Zone 2
Direktes Grillieren ist das "normale" Grillieren mit voller Hitze. Hierfür werden beide Brenner betrieben. Das Grillgut wird direkt über der Hitze gebraten oder grilliert. Platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost und drehen Sie den Regler auf die Position .
Direktes Grillieren eignet sich besonders für Würste aller Art, Hamburger, Poulet oder Meeresfrüchte.



6. Wichtige Informationen:

Der Grill darf nur im Freien, windgeschützt und auf einem soliden und Feuerfesten Untergrund benutzt werden.
Es sollten sich keine brennbaren Materialien 25 cm seitlich oder 150 cm über dem Grill befinden.

WICHTIG: Halten Sie Kinder fern vom Grill solange dieser in Gebrauch oder noch nicht ganz abgekühlt ist.

WICHTIG: Änderungen am Grill können gefährlich sein.

Platzieren Sie den Grill nicht in Hauseingänge oder Durchgangsstrassen.

Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung.

Verschieben Sie den Grill nicht solange er noch heiss ist.

Dichtigkeitsprüfung

- Stellen Sie sicher, dass der Regler auf der Position OFF ist.
- Benutzen Sie für die Dichtigkeitsprüfung eine Lösung mit Reinungsmittel und Wasser (1:1). Geben Sie von der Lösung auf die Anschlüsse und Leitungen und überprüfen Sie ob sich Blasen bilden.
- Sollten sich bei einem der Anschlüsse Balsen bilden drehen Sie den Gashahn ab und ziehen Sie die Anschlüsse richtig an. Danach die Dichtigkeitsprüfung nochmals durchführen. Sollten sich immer noch Blasen bilden Ist der Anschluss defekt und muss ersetzt werden. **STELLEN SIE DEN GRILLBETRIEB UMGEHEND EIN!!!**
- Das Gleiche gilt für die Leitungen.

Informationen für Grill- Einsteiger

1. Stellen Sie sicher, dass die Grillfläche sauber und trocken ist.
2. **Heizen Sie den Grill vor dem Grillieren immer auf (Position ⓗ)**

   Aufheizzeit: 6-10 Minuten für hohe Temperaturen
   2-5 Minuten für niedrige Temperaturen.

   Die Fettabtropfschale sollte mit ein bisschen Sand gefüllt werden, damit sich das heisse Fett nicht einbrennen kann.

   Erste Hilfe – sollte sich jemand eine Verbrennung zuziehen muss dieser Körperteil umgehend für mindestens 5 Minuten in kaltes Wasser oder unter den kalten Wasserhahnen gehalten werden. Bei schwerwiegenden Verbrennungen kontaktieren Sie Ihren Hausarzt.

7. Grill- Tipps:

Bereiten Sie alle Zutaten welche Sie grillieren möchten entsprechend vor.

1. Schneiden Sie überflüssiges Fett vom Fleisch weg, damit das abtropfende Fett keine Flammen erzeugen kann.
2. Üben Sie zuerst mit weniger empfindlichem Grillgut bis Sie Ihren Grill besser kennen.
3. Das Fleisch kann bedenkenlos mariniert werden. Die überschüssige Marinade sollte allerdings vor dem Grillieren abgetupft werden damit keine Stichflammen entstehen.
4. Das Fleisch nie währen dem Grillieren würzen.
5. Steaks sollten Sie auf der höchsten Stufe beidseitig anbraten um die Poren zu schliessen. Garen Sie nun das Steak auf Niederiger Stufe fertig. Das Steak muss nur noch einmal gewendet werden.

6. Benutzen Sie eine Grillzange um das Fleisch zu wenden um den Saft des Fleisches zu erhalten.
7. Gemüse wird am besten in Alufolie bei niedriger Temperatur gegart. Waschen Sie das Gemüse und verpacken Sie es feucht in Alufolie das verdampfende Wasser unterstütz das Garen. Bei sehr kompaktem Gemüse wie Karrotten kann ein Eiswürfel in die Folie platziert werden. Schliessen Sie die Alufolienverpackung gut zu bevor Sie das Paket auf den Grill legen.

Empfohlene Grillzeiten:

Fleisch	**Dicke**	**Garstufe**	**Zeit in Min.**
Rind			
Rippchen ohne Knochen	1 cm	Medium - Roh	14-18
oder zartes Lendenstück		Medium	18-22
Lenden- Steak mit Knochen	1 cm	Medium - Roh	14-18
		Medium	18-22
T-bone oder Porterhouse	1 – 2 cm	Medium - Roh	8-12
steak		Medium	12-15
Hackfleischbruger	1 cm	Nicht mehr rosa	14-18
Poulet			
Hühnchenbrust	1 – 2 cm	Zart und nicht	12-15
(Haut- und Knochenlos)		mehr rosa	
Putenbrust	1 – 2 cm	Zart und nicht	12-15
		mehr rosa	
Schwein			
Lendenstück	1 cm	Medium	8-11
Lamm			
Rippchen oder Lendenstück	1 in	Medium	10-15
Fisch und Meeresfrüchte			
Filets oder Steaks	0.5 – 1 cm	Gar aber nicht	4-6
		trocken	
Muscheln	Mittel bis gross	Opalfarben	5-8
Garnelen	Mittel bis gross	rosa	6-8

8. Wartung und Pflege

1. Grillrost

- Öffnen Sie die Haube und heizen Sie den Grill nochmals ganz auf.
- Drehen Sie die Gasflasche ab und reinigen Sie nun den Grillrost mit einer Metallbürste. Ist der Grillrost sehr stark verschmutzt kann dieser nach dem Auskühlen von Hand gewaschen werden.

2. Aromaträgersystem

- Öffnen Sie die Haube des Grills und heizen Sie ihn nochmals kurz auf.
- Drehen Sie die Gasflasche ab und reinigen Sie nun das Aromaträgersystem mit einer Metallbürste. Ist das Aromaträgersystem sehr stark verschmutzt kann es nach dem Auskühlen von Hand gewaschen werden.

3. Pflege allgemein

- Wenn Ihnen der Grill lange erhalten bleiben soll, befolgen sie folgende Reinigungsvorschläge:
  - Reinigen Sie den Grillrost und das Aromaträgersystem nach jedem Gebrauch wie oben beschrieben.
  - Reinigen Sie die Innenseite der Feuerschüssel und das Äussere des Grills alle 3-4 Monate (je nach Gebrauch). Die Feuerschüssel kann mit einem milden Allzweckreiniger und Wasser gereinigt werden. Trocknen Sie alle Teile bevor Sie den Grill wieder zusammenstellen.
  - Wechseln Sie den Sand in der Fettabtropfschale regelmässig.

4. Lagerung

1. Drehen Sie nach dem Grillieren die Gasflasche ab und lassen Sie den Grill auskühlen.
2. Trennen Sie die Gasflasche vom Gasschlauch, stellen Sie den Druckregler aus und entfernen Sie diesen.
3. Lagern Sie die Gasflasche an einem kühlen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Stellen Sie immer sicher, dass sämtliche Ventile geschlossen und keine brennbaren Materialien in der Nähe sind.
4. Reinigen Sie den Grill wie oben beschrieben.
5. Lagern Sie den Grill draussen, muss der Untergrund trocken sein.
6. Lagern Sie den Grill draussen, muss die Wetterschutzhaube über dem Grill sein.
7. Ist der Grill nicht in Betrieb muss die Gasflasche entfernt werden.

Firma Armin Schmid
Tel. 0848 870 850 Fax 0848 870 855
www.armin-schmid.ch