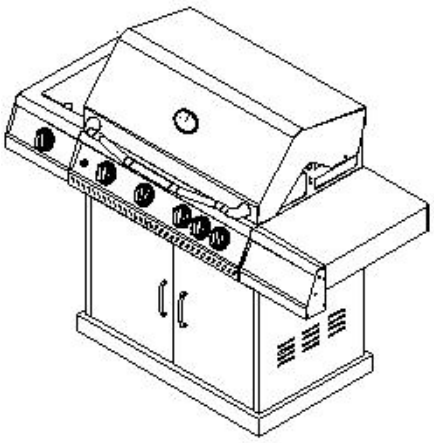
Bedienungsanleitung Gasgrill Aida **D**

1 Wichtige Sicherheitshinweise
2 Technische Daten
3 Montageanleitung
4 Wichtige Informationen
5 Anschliessen der Gasflasche
6 Anweisungen für den Erstgebrauch
7 Anwendung
8 Grill-Tipps
9 Wartung und Pflege



CE **0063/11**

	2 Brenner	3 Brenner	4 Brenner	Seitenrechaud	Infrarotrück-brenner
I3+ I3B/P(30) I3B/P(50)	Σ QN= 8.4 kW 611 g/h	Σ QN= 12.6 kW 917 g/h	Σ QN= 16.8 kW 1223 g/h	Σ QN= 2.8 kW 204 g/h	Σ QN= 3.2 kW 233 g/h

AT, DE, HU, SK, CH: I_3 B/P(50)=Butan und Propan Mixtur in 50mbar. Injector:0.9 mm für Hauptbrenner, Injector: 0.74 mm für Seitenrechaud, Injector: 0.81 mm für Infrarotrückbrenner.

“ Only nationally approved low-pressure hose and regulator corresponding to the appliance category and pressure must be used ”

Diese Bedienungsanleitung gilt für: CH, DE, AT

PIN NO.: 0063BT7405

NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH!

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung bevor Sie den Grill benutzen.

Warnung: Einzelne Teil des Grills können sehr heiss werden. Lassen Sie Kinder

Armin Schmid • Heizen, Kälte, Klima • Tel. 0848 870 850 • www.armin-schmid.ch • verkauf@armin-schmid.ch

1 Wichtige Sicherheitshinweise

Unser **Sonnenkönig** Gasgrill „Aida" wurde unter strengen Fertigungskontrollen aus hochwertigstem Material hergestellt.

Bitte lesen Sie vor dem Grillieren die Bedienungsanleitung durch und befolgen Sie die Anweisungen. Wir danken Ihnen für den Kauf des Grills und wünschen Ihnen viel Vergnügen.

Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch!

Der Grill ist unter Beachtung von folgenden Hinweisen sicher und bedienungsfreundlich zu bedienen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill gemäss den Anweisungen korrekt zusammengesetzt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche und sämtliche Leitungen immer korrekt angeschlossen sind. Sollte dies nicht der Fall sein, drehen Sie umgehend die Gasflasche zu.
3. Verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder Stoffe in der Nähre des Grills. Nähern Sie dem Gerät keine brennbaren Materialien oder Stoffe näher als 250mm von der Seite und 1500mm von oben.
4. Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch und folgen Sie immer den Anweisungen auf dem Grill.
5. Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
6. Im Falle eines Lecks in der Gasleitung, drehen Sie die Gasflasche sofort zu.
7. Halten Sie Kinder fern vom Grill währen dieser in Betrieb ist und nach dem Gebrauch bis der Grill ganz abgekühlt ist.
8. Halten Sie den Grillbereich frei von brennbaren Stoffen und Materialien.
9. Versperren Sie nie die Luftzufuhr hinten am Grill.
10. Die Gasleitung muss dem Schweizer Standard entsprechen und an einem Ende am Regler und am anderen Ende am Grill angeschlossen sein. Die Leitung darf nicht länger als 1.5 m sein.
11. Führen Sie die Gasleitung immer weg vom Grillkörper ohne die Leitung zu verdrehen. Stellen Sie sicher dass die Gasleitung die heisse Grilloberfläche nicht berührt.
12. Ändern Sie nie den Druck auf dem Regler oder die Luftventileinstellung auf den Brennern.
13. Führen Sie nach jedem Gasflaschenwechsel eine Dichtheitsprüfung durch.
14. Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe währen des Grillierens.
15. Teile, welche vom Hersteller versiegelt worden sind dürfen nicht geändert werden.
16. Jegliche Veränderungen am Grill können gefährlich sein.
17. Bewegen Sie den Grill nicht während des Gebrauchs.
18. Schliessen Sie immer die Gasflasche nach dem Gebrauch.
19. Berühren Sie nicht den Fettbehälter bis dieser abgekühlt ist.

2 Technische Daten

Der Gasgrill Aida ist ein I 3+(28-30/37) und I 3 B/P(30/50) Gerät, konstruiert für Butangas von 28/30 mbar und für Propangas von 37 mbar. Gasverbrauch, Druck- und Injektoröffnungsgrössen sind unten aufgeführt.

4 Brenner Grill

Hauptbrenner	Injektoröffnung	Heizleistung	Gasverbrauch
I 3+(28-30/37), I 3B/P(30)	1.02	16.8 kW	1223 g/h
I 3B/P(50)	0.90	16.8 kW	1223 g/h

Seitenrechaud

	Injektoröffnung	Heizleistung	Gasverbrauch
I 3+(28-30/37), I 3B/P(30)	0.85	2.8 kW	204 g/h
I 3B/P(50)	0.74	2.8 kW	204 g/h

Infrarotrückbrenner

	Injektoröffnung	Heizleistung	Gasverbrauch
I 3+(28-30/37), I 3B/P(30)	0.89	3.2 kW	233 g/h
I 3B/P(50)	0.81	3.2 kW	233 g/h

Wichtig: Für das Kochen über 30 Minuten empfehlen wir die Verwendung von Propangas.
A gas regulator confirming to the national standard must be fitted to the gas cylinder to provide the appropriate gas pressure.
Der Gasdruckregler muss der nationalen Norm entsprechen und so angebracht sein, dass der Druck geregelt werden kann.

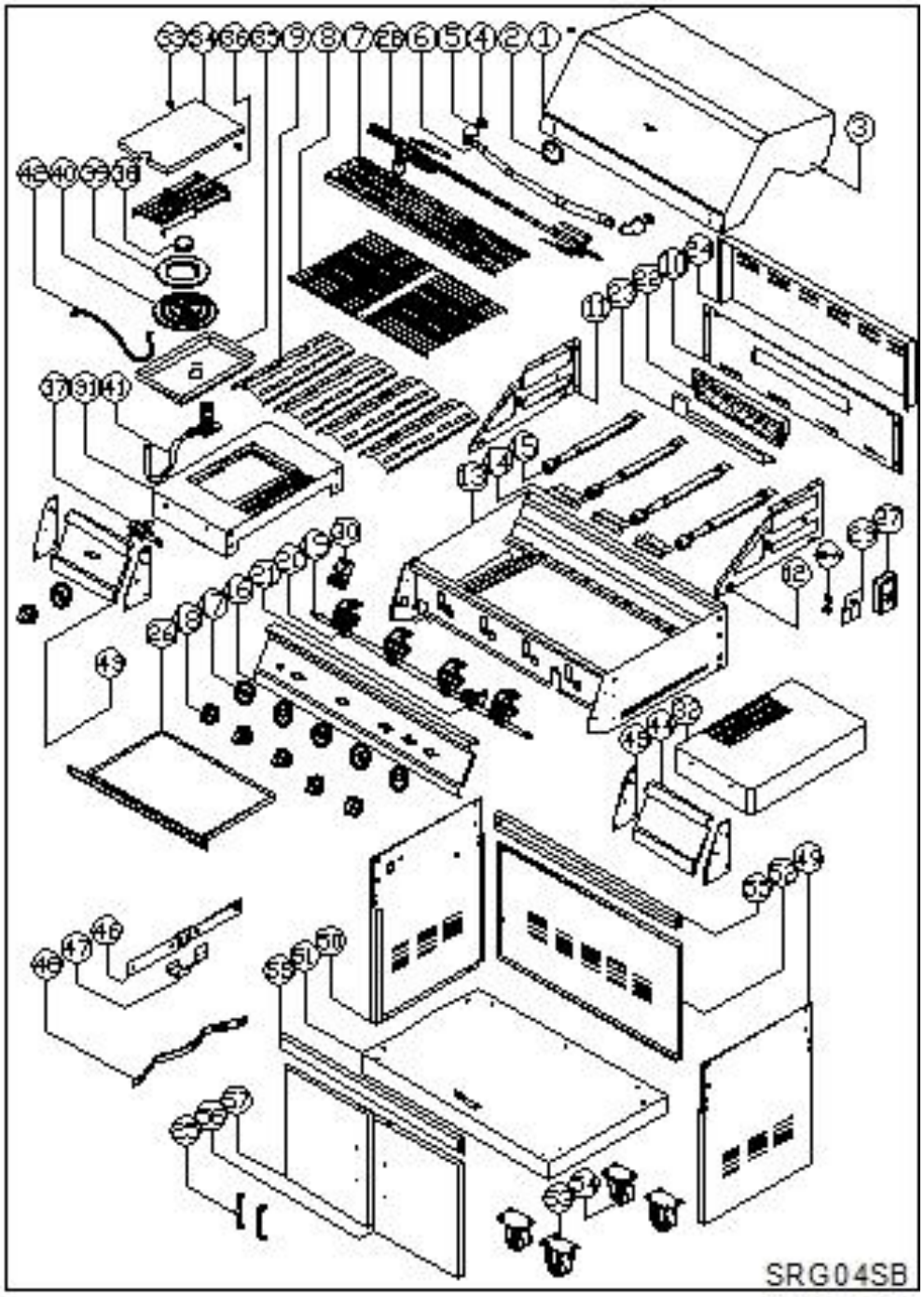
Die Gasversorgung des Druckreglers muss mit folgenden Daten übereinstimmen:

I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3+	
LPG	LPG	Butan	Propan
28~30mbar	50mbar	28~30mbar	37mbar

Verwenden Sie den Gasgrill nie ohne passenden Druckregler.

3 Montageanleitung

Bitte lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch und folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen. Zwei erwachsene Personen sollten diesen Grill montieren. Zur Montage des Grills benötigen Sie folgende einen Schraubenzieher der mittleren Grösse und einen Ringschlüssel von 10 und 11 mm offen mit einer Einfassung von 14 mm. Sortieren Sie die Einzelteile gemäss untenstehender Liste bevor Sie mit der Montage beginnen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.

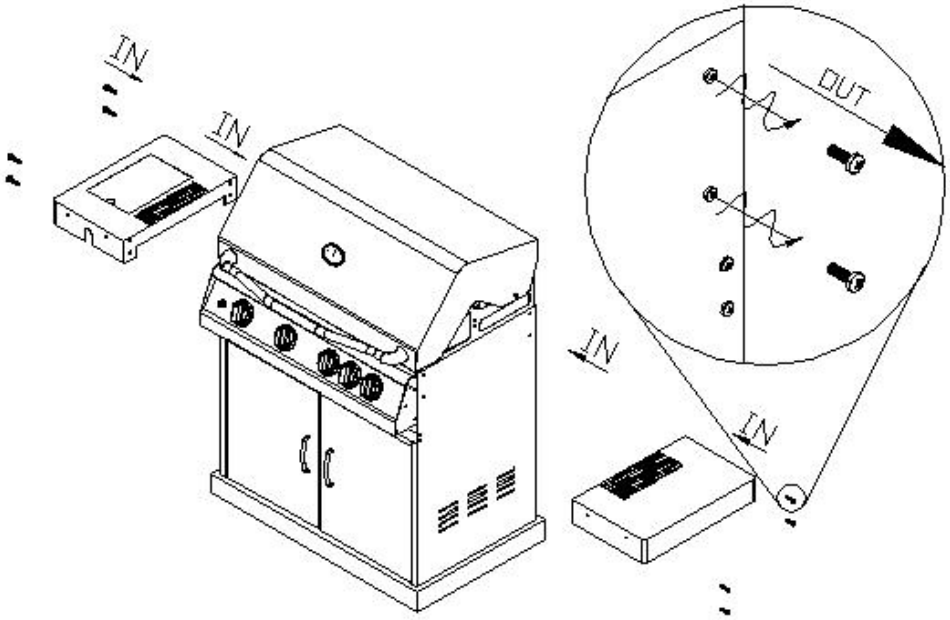


No.	Beschreibung	Menge	Aida
01	Haube	1	X
02	Thermometer	1	X
03	Gelenkschraube zu Haube	2	X
04	Distanzscheibe zum Haubengriff	2	X
05	Winkel zum Haubengriff	2	X
06	Handgriff zum Deckel	1	X
07	Warmhalterost	1	X
08	Grillrost	2	X
09	Aromaträger	4	X
10	Hood support-back	1	X
11	Hood support-left	1	X
12	Hood support-right	1	X
13	Bowl, assembly	1	X
14	Burner connector	3	X
15	Hauptbrenner	4	X
16	Control panel	1	X
17	Drehknopf		6
18	Kontrollknopf		6
19	Gas ramp	1	X
20	Valve-ignition	4	X
21	Ventil Infrarotbrenner	1	X
22	Infrarotbrenner	1	X
23	Gas collector, Infrared burner	1	X
24	Rear baffle, Infrared burner	1	X
25	Griff	2	X
26	Grease tray	1	X
27	Drehspiessmotor	1	O
28	Drehspiess	1	O
29	Halterung zum Drehspiessmotor	1	O
29A	Bakelite spacer	1	O
30	Electronic ignition, Infrared burner	1	X
31	Seitenrechaud	1	X
32	Seitenablage		1
33	Pivot screw, side burner lid	2	X
34	Deckel Seitenrechaud	1	X
35	Schale Seitenrechaud	1	X

No.	Description	Q'TY	SRG04SB
36	Gitter Seitenbrenner	1	X
37	Ventil Seitenbrenner	1	X
38	Untere Verkleidung	1	X
39	Copper burner	1	X
40	Wok burner base	1	X
41	Burner support	1	X
42	Gas ramp, side burner	1	X
43	Control panel, side burner	1	X
44	Bedienung Seitenablage		1
45	Side panel, control panel	6	X
46	Gasflaschenhakenhalter	1	X
47	Gsalschenhaken	1	X
48	Gasbehälter Hakenhaltewinkel	1	X
49	Griff rechts	1	X
50	Griff links	1	X
51	Seitenablage	1	X
52	Seitenablage	1	X
53	3" Rollen mit Bremse	2	X
54	3" Rollen	2	X
55	Griffe	2	X
56	Rechte Seitenkonsole	1	X
57	Linke Seitenkonsole	1	X

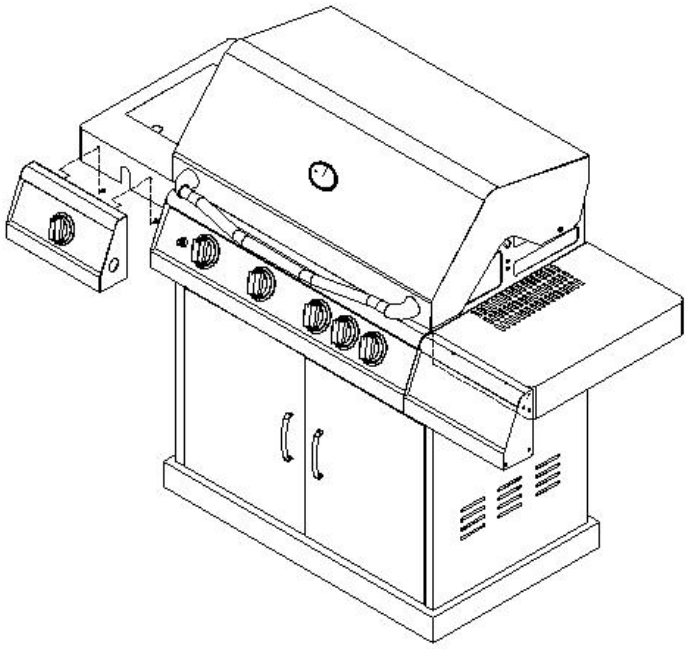
3.1 Montieren der Seitenablage

Die benötigten Schrauben sind schon halb in die Seitenverkleidung eingedreht (Siehe Abbildung 1). Entfernen Sie die Schrauben von der linken Verkleidung. Passen Sie die Löcher der Seitenablage und der Seitenverkleidung zusammen an und ziehen Sie die Schrauben wieder an.



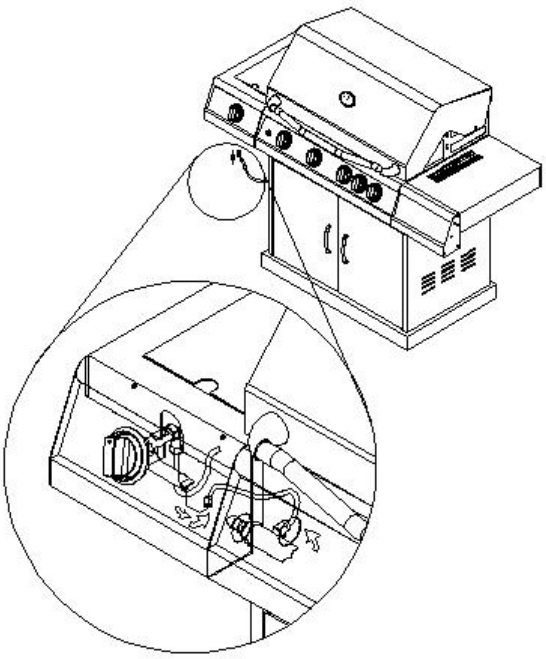
3.2 Installation der Seitenablagehalterung

Die Schrauben welche zur Montage der Seitenablage verwendet werden, sind bereits in den beiden seitlichen Ablagen verschraubt (siehe Abbildung unten). Lösen Sie die Schrauben von der linken Seite, sodass die Löcher der Grillbesteckhalterung und der Seitenablage aufeinander passen. Drehen Sie nun die Schrauben wieder rein, bis die Halterung fixiert ist. Das Selbe machen Sie auf der rechten Seite.



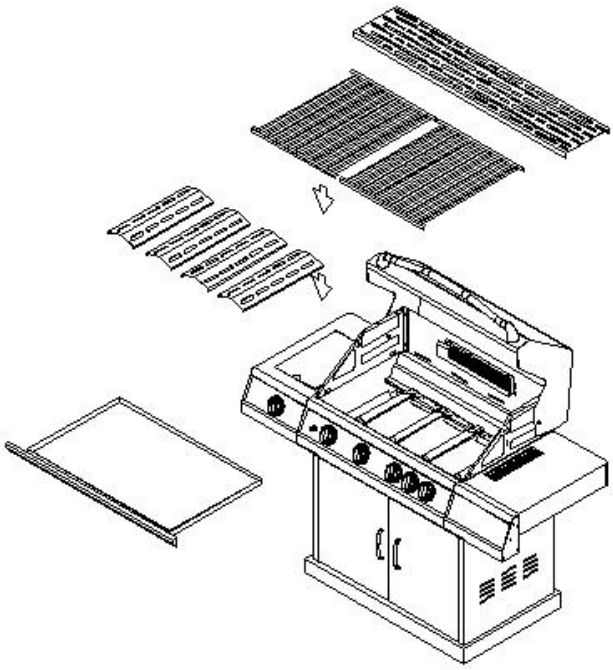
3.3 Installation des Seitenrechauds

Stellen Sie sicher dass der Schlauch mit dem Hauptbrenner und dem Seitenrechauds verbunden ist (Siehe Abbildung).



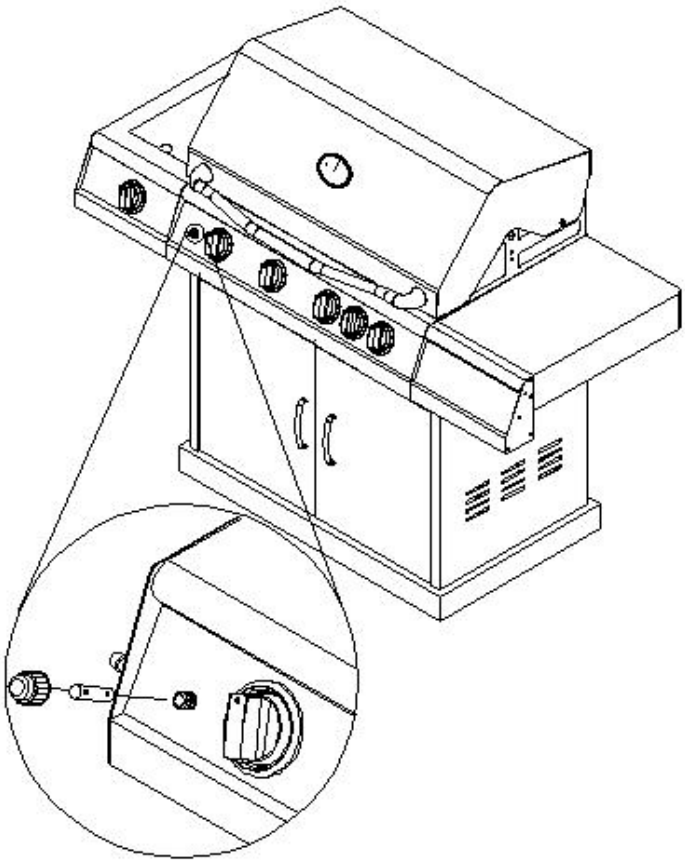
3.4 Installation des Aromaträgersystems und des Warmhalterosts

Platzieren Sie die Aromaträgersysteme über jedem Brenner und fügen Sie den Warmhalterost gemäss der Abbildung ein.



3.5 Installation der Batterie

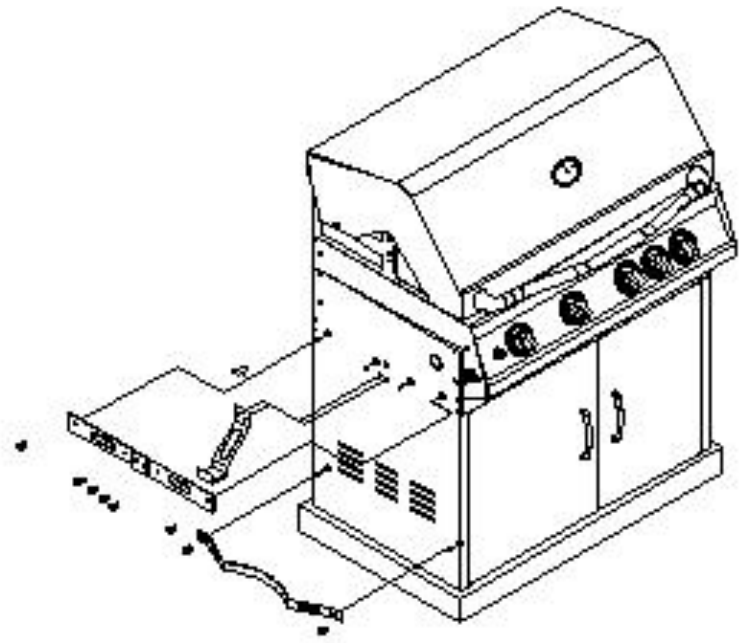
Die Batterie für den Rückbrenner muss zuerst eingefügt werden. Um die Batterien einfügen zu können, drehen Sie das Zündknopfgehäuse nach links und ziehen es raus. Setzen Sie nun die Batterie ein und montieren Sie das Zündknopfgehäuse wieder.

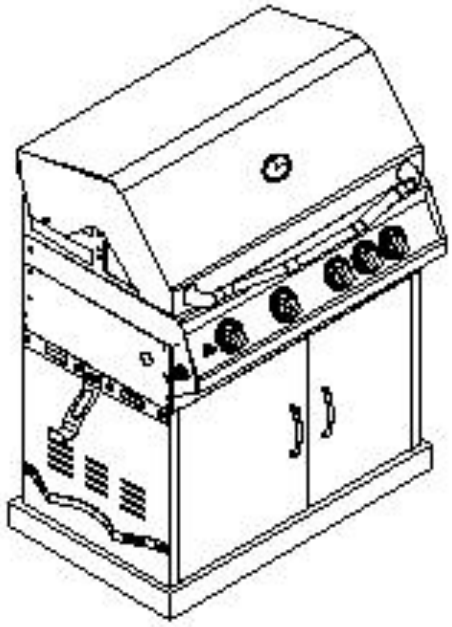


3.6 Installation des Gasflaschenhalters

Passen Sie die Löcher jeweils zusammen und schrauben Sie die Gasflaschenhalterung mittels ¼" x 3/8" Schrauben und ¼" Muttern an. (Sie Abbildung)

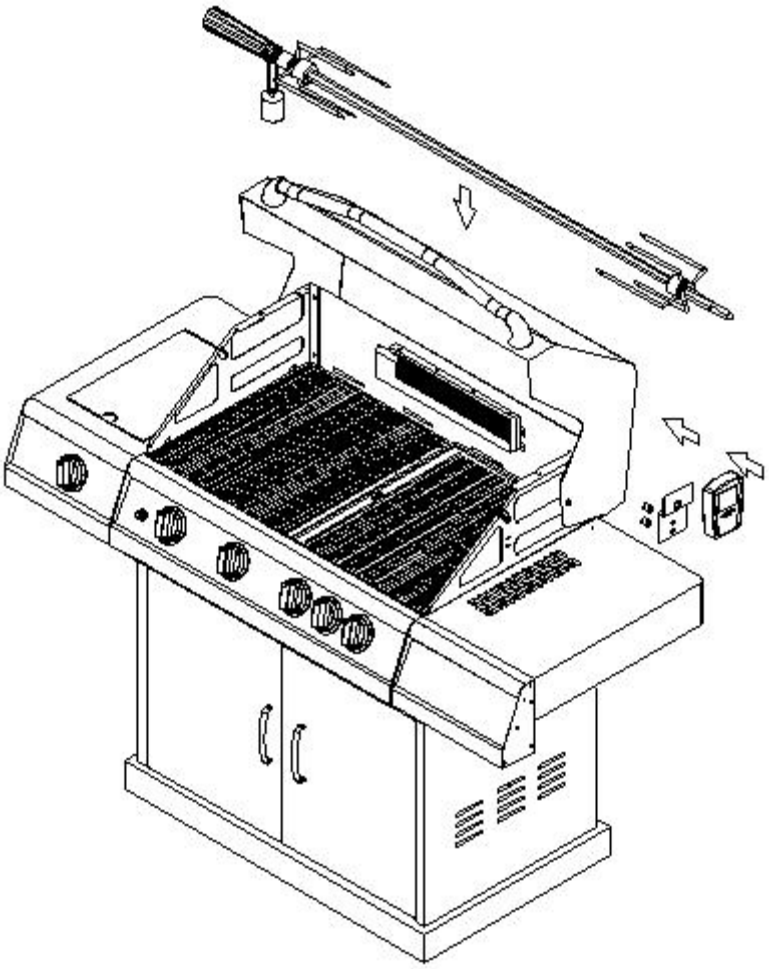
Wichtig: Die Gasflasche muss seitlich des Grills stehen, versuchen Sie nicht die Flasche im Gehäuse zu positionieren.





3.7 Installation der Drehspiesshalterung

Die Schrauben für die Drehspiesshalterung sind bereits in die rechte Seite des Grillgehäuses geschraubt. Entfernen Sie die Schrauben und bringen Sie die Halterung für den Drehspiess gemäss der Abbildung an.



4 Wichtige Informationen

Es empfiehlt sich 2-3 Tage nach der Montage des Grills die jeweilige Schrauben nachzuziehen, besonders die Schrauben, welche den Rahmen zusammenhalten um die Stabilität des Grills zu gewährleisten.

Der Grill ist ausschliesslich draussen zu gebrauchen und sollte auf einer feuerfesten Unterlage platziert sein, wo das Gerät vor Wind geschützt ist. Es sollten keine brennbaren Materialien näher als 250mm neben dem Grill und 1500mm über dem Grill platziert werden oder verwendet werden.

WICHTIG: Halten Sie Kinder während des Betriebs und bis zur Abkühlung des Grills fern. Die Abdeckhaube muss immer installiert sein. Jegliche Veränderungen am Grill können gefährlich sein.

Platzieren Sie den Grill nicht in Eingängen oder Durchgangswegen.
Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung.
Bewegen Sie den Grill nie während des Betriebs.
Die Gasflasche muss an der Seite des Grills immer senkrecht stehen!

5 Anschliessen der Gasflasche

1. Bringen Sie die Gasleitung am Druckregler an und ziehen Sie die Schlauchklamme fest. Stellen Sie sicher dass alle Anschlüsse und Oberflächen unbeschädigt, sauber und fettfrei sind. Die Gasleitung darf keine Verdrehungen oder sonstige Knicke aufweisen. Schützen Sie die Gasleitung vor Fett und Wärmeeinwirkungen. Achten Sie darauf, dass die Gasleitung weder mit der heissen Oberfläche noch mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
2. Bringen Sie den Druckregler an der Gasflasche an und folgen Sie der Bedienungsanleitung, welche mit dem Druckregler geliefert wurde.
3. **Dichtheitsprüfung**: Führen Sie bei jeder neuen Gasflasche oder neuen Füllung eine Dichtheitsprüfung durch. Überprüfen Sie alle weiteren Verbindungen und Leitungen mindestens einmal im Jahr auf Ihre Dichtheit. Ersetzen sie defekte Leitungen oder Anschlüsse umgehend. Tritt unbemerkt Gas aus, kann es zur Explosion kommen.

Dichtheitsprüfung

1. Stellen Sie sicher, dass die Regler für die Hauptbrenner auf der Position AUS sind.
2. Benutzen Sie für die Dichtheitsprüfung eine Lösung mit Reinigungsmittel und Wasser (1.1). Geben Sie etwas von der Lösung auf das Ende der Gasleitung und überprüfen Sie ob sich Blasen bilden.
3. Sollten sich bei einem der Anschlüsse Blasen bilden, drehen Sie den Gashahn ab und ziehen Sie die Anschlüsse richtig an. Danach führen Sie die Dichtheitsprüfung nochmals durch.
4. Sollten sich immer noch Blasen bilden, dann ist der Anschluss defekt und muss ersetzt werden. IN DIESEM FALL IST DER GRILLBETRIEB UMGEHEND EINZUSTELLEN und kontaktieren Si eine Fachperson.

6 Anweisungen für den Erstgebrauch

Bevor Sie den neuen Grill das erste Mal in Gebrauch nehmen, sind folgende Anweisungen zu beachten. Stellen Sie sicher dass die Grillflächen trocken und sauber sind.

1. Aufheizen: Heizen Sie den Grill vor dem Gebrauch immer ganz auf. Benutzen Sie dazu die Einstellung mit der grössten Flamme.
2. Aufheizungszeit: 6-10 Minuten für Grillgut mit hoher Gartemperatur
   2-5 Minuten für Grillgut mit niedriger Gartemperatur
3. Fettauffangschale: Vor dem Gebrauch füllen Sie die Fettauffangschale mit Sand auf. Dies verhindert eine Ansammlung von Fett und eine mögliche Entzündung.
4. Erste Hilfe: Im Falle einer Verbrennung, sollte die betroffene Körperpartie für mindestens 5 Minuten unter laufenden, kalten Wasser gehalten werden. Es sollte so schnell wie möglich ein Arzt aufgesucht werden.

7 Anwendung

7.1 Automatische Zündung der Brenner

Stellen Sie sicher, dass alle Drehknöpfe auf der Position „OFF" sind. Öffnen Sie dann die Gasversorgung der Gasflasche. Halten Sie Gesicht und Körper während der Zündung fern vom Grill.
Ihr Sonnenkönig-Grill Aida hat eine patentierte, eingebaute Zündung. Der Zünder ist direkt in das Ventil eingebaut. Um die Brenner zu zünden, stellen Sie die Drehknöpfe der Brenner von „OFF" auf „HI". Das Ventil gibt ein Klicken von sich. Wenn die Brenner nicht zünden, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Vorgang erneut.

7.2 Manuelle Zündung der Brenner

Wenn die Brenner auch nach mehrfachen Versuchen nicht zünden, können diese auch manuell gezündet werden.
Nach dem letzten Versuch den Grill anzuzünden müssen Sie 5 Minuten warten, damit sich eventuelle Gasentwicklungen verflüchtigen. Danach können Sie die Brenner manuell anzünden. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände so fern wie möglich vom Grill. Entzünden Sie die Brenner nun mittels einem langen Streichholz oder einem verlängerten Feuerzeug. Betätigen Sie die Drehknöpfe der Brenner und drehen Sie diese nach links auf die Einstellung „HI". Halten Sie die Zündung gedrückt, bis die Brenner zünden. Die sollte sofort passieren. Zünden die Brenner nicht nach ca. 4 Sekunden, stellen Sie die Drehknöpfe wieder auf „OFF" und warten erneut 5 Minuten. Danach wiederholen Sie den Vorgang.

7.3 Zünden des Infrarotrückbrenners

Öffnen Sie die Haube und drücken Sie den Drehknopf für 5 Sekunden ohne ihn zu drehen. In dieser Zeit fliesst das Gas zum Infrarotrückbrenner. Drücken Sie den Drehknopf für weitere 5 Sekunden und drehen Sie Ihn nach links auf die Position „HI". Betätigen Sie dann den Zünder um den Infrarotrückbrenner zu zünden. Sollte der Infrarotrückbrenner nicht automatisch zünden, drehen Sie den Drehknopf wieder auf die Position „OFF". Sollte der Zünder nicht funktionieren, folgen Sie der Anweisung der manuellen Zündung.

Wichtig:
Sollte ein Windstoss die Gasflamme löschen, drehen Sie die Drehknöpfe alle auf die Position „OFF" und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Grill erneut zünden.
Halten Sie Kinder während und nach dem Grillieren fern vom Gill, bis dieser abgekühlt ist.
Bewegen Sie den Grill nie, währendem dieser in Betrieb oder noch heiss ist.
Sollte Sie einen starken Gasgeruch feststellen, drehen Sie sofort die Gasflasche zu.

7.4 Gebrauch und Zündung des Seitenrechauds

Kontrollieren Sie die Gasleitung zum Grill bevor Sie die Gaszufuhr öffnen. Ist der Schlauch porös oder weist er Risse auf, muss dieser ausgewechselt werden. Sollte ein starker Gasgeruch vom Seitenrechaud ausgehen, drehen Sie die Gaszufuhr sofort ab.

Bevor Sie das Seitenrechaud zünden, entfernen Sie jegliche brennbaren Materialien. Drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie Ihn nach links auf die Position „HI". Zündet das Seitenrechaud nicht automatisch, drehen Sie den Drehknopf wieder auf die Position „OFF". Tritt ein starker Gasgeruch auf, drehen Sie sofort die Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie die Zündung erneut. Sollte das Seitenrechauds nicht automatisch zünden, folgen Sie untenstehender Anweisung.

Manuelles Zünden des Seitenrechauds:
Halten Sie ein langes Streichholz oder ein verlängertes Feuerzeug an das Rechaud und drehen Sie den Drehknopf nach links auf die Position „HI". Ziehen Sie die Hand sofort zurück wenn das Seitenrechaud brennt. Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Position.

8 Grill-Tipps

Bereiten Sie vor dem Grillieren das Grillgut vor. Achten Sie darauf, dass die Speisen immer gar sind.

1. Schneiden Sie überschüssiges Fett weg vom Fleisch um ein aufflackern der Flammen zu verhindern.
2. Verwenden Sie am Anfang einfaches Grillgut bis Sie sich mit dem Grill auskennen.
3. Mariniertes Grillgut sollte vor dem Grillieren abgetupft werden, damit die Marinade nicht in die Flammen tropft.
4. Kräter und Gewürze sollten vor dem Grillieren auf das Grillgut gegeben werden.
5. Bei Steaks empfiehlt es sich diese beidseitig auf höchster Stufe scharf anzubraten. Dies schliesst die Poren und behält den Saft im Fleisch. Regeln Sie nach dem Anbraten die Hitze runter und garen Sie die Steaks bei niedriger Temperatur zu Ende.
6. Benutzen sie eine Grillzange um das Fleisch zu wenden. Mit einer Gabel fliesst der Saft aus und das Fleisch wird zäh.
7. Für Gemüse empfehlen wir Alufolie. Tupfen Sie das Gemüse nach dem Waschen nicht trocken. Im Alufolienpaket entsteht nun der nötige Dampf um das Gemüse schonend zu garen. Bei festem Gemüse wie Karotten empfehlen wir einen Eiswürfel mit ins Alupäckchen zu geben.

9 Wartung und Pflege

Grillflächen

- Öffnen Sie die Haube und erhitzen Sie den Grill für ein paar Minuten auf höchster Stufe.
- Drehen Sie die Gasflasche zu. Ziehen Sie feuerfeste Handschuhe an und reinigen Sie die Grillflächen mit einer Stahlbürste.
- Stark verdreckte Grillflächen können nachher noch von Hand abgewaschen werden.

Aromaträger

- Öffnen Sie die Haube und erhitzen Sie den Grill für ein paar Minuten auf höchster Stufe.
- Drehen Sie die Gasflasche zu. Ziehen Sie feuerfeste Handschuhe an und reinigen Sie die Aromaträger mit einer Stahlbürste.
- Wenn die Aromaträger abgekühlt sind, können Sie sie nachher noch von Hand zusätzlich abwaschen.

Allgemeine Pflege

Damit Sie Ihrem Grill eine möglichst lange Lebensdauer garantieren können, sollten Sie die folgenden Pflegehinweise befolgen und 2 Mal im Jahr durchführen.

- Wenn die Grillfläche und die Aromaträger abgekühlt sind, waschen Sie diese von Hand ab.
- Reinigen Sie das Innere und Äussere des Grillkörpers mittels chromstahlverträglichen Reinigungsmitteln (KEINE SCHEUERMITTEL!!) Trocknen Sie das Innere des Grills zuerst ab, bevor Sie die Aromaträger und die Grillflächen wieder einsetzen.
- Wechseln Sie den Sand in der Fettauffangschale.

Lagerung

1. Nach der Anwendung drehen Sie die Gasflasche zu und lassen Sie den Grill auskühlen.
2. Trennen Sie die Gasleitung zuerst vom Grill, drehen Sie den Druckregler zu und entfernen Sie auch diesen. Zum Schluss entfernen Sie die Gasleitung von der Gasflasche.
3. Lagern Sie die Gasflasche weg vom Tageslicht und weg von brennbaren oder leicht entflammbaren Materialien. Stellen Sie sicher dass sämtliche Ventile geschlossen sind!
4. Reinigen Sie den Grill wie in der Allgemeinen Pflege beschrieben.
5. Wenn Sie den Grill draussen lagern, achten Sie darauf dass der Untergrund trocken ist.
6. Eine gewisse Luftzirkulation muss gewährleistet sein, um Korrosionen auf dem Grill zu vermeiden.
7. Wenn Sie den Grill draussen lagern, muss er immer mit der Wetterschutzhaube abgedeckt sein.
8. Wenn der Grill nicht in Betrieb ist, muss die Gasflasche abgehängt werden.

Achtung: Lagern Sie die Gasflasche in einem gut durchlüfteten Raum aus der Reichweite von Kindern.

Wenn die Gasflasche getrennt ist, ersetzen Sie den Stecker oder die Kappe auf dem Ventilanschluss. Lagern Sie die Gasflasche weg von direkter Sonneneinstrahlung und anderen feuergefährlichen Materialien. Lagern Sie die Gasflasche nicht im Keller oder in einem ungelüfteten Raum. Halten Sie Kinder von der Gasflasche fern.

Für eine längere Lagerung empfehlen wir die Lüftungsschlitze abzukleben, damit keine Insekten sich im Grill einnisten können.

Technische Änderungen in Technik und Design vorbehalten.

Firma Armin Schmid

Olensbachstrasse 9-15, 9631 Ulisbach

National: Tel. 0848 870 850 – Fax 0848 870 855

International: Tel. +41 71 987 60 60 – Fax. +41 71 987 60 70