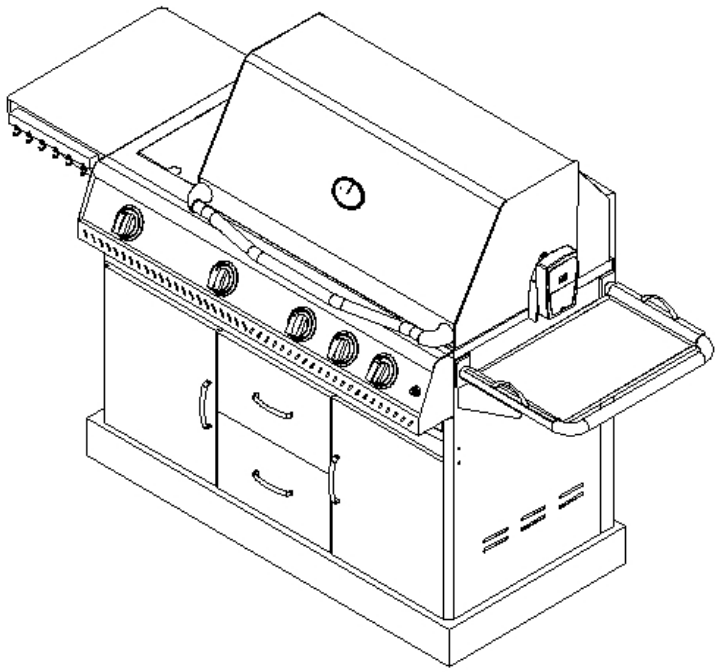
GASGRILL

MONTAGEANLEITUNG UND SICHERHEITSLEITFADEN

CARMEN



CE **0063/08**
Σ QN= 19,2 kW, 1397 g/h für **I3B/P(30), I3+**
Σ QN= 21,6 kW, 1572g/h für I3B/P(50)
BE, GR, IT, IE, PT, ES, LU, GB, FR: Kat. I_{3+} Butan (G30) =28 ~ 30 mbar, Propan (G31) = 37 mbar, Injektor: für 1.05 mmHauptbrenner, Injektor: für Seitenregalbrenner, 0.85 mmInjektor: für Infrarot-Rotisbrenner. 0.89 mm DK, NO, FI, SE, NL: I_3 B/P(30)=Butan-Propan-Gemische bei 30mbar. Injektor: 1.05mm für Hauptbrenner, Injektor: 0.85 mmfür Seitenregalbrenner, Injektor: 0.89 mmfür Infrarot-Rotisbrenner. AT, DE, HU, SK, CH: I_3 B/P(50)=Butan-Propan-Gemische bei 50mbar. Injektor: 0.97mm für Hauptbrenner, Injektor: 0.74 mmfür Seitenregalbrenner, Injektor: 0.81 mmfür Infrarot-Rotisbrenner.
" Es dürfen nur national zugelassene Niederdruckschläuche und -regler verwendet werden, die der Gerätekategorie und dem Druck entsprechen"
Dieses Handbuch ist für: CH
PIN-NR.: 0063BT7405
NUR FÜR DEN AUßENBEREICH
Lesen Sie dieAnweisungen, bevor Sie die Appliance verwenden
Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein, halten Sie kleine Kinder fern.

MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Für

GASGRILL IM FREIEN

VERWENDUNG VON FLÜSSIGGAS

Ihr neuer***SUNRISE*** SRL03SB GAS BBQ GRILL wird aus hochwertigsten Materialien hergestellt und unter strengen Fertigungskontrollen hergestellt.

Bitte lesen Sie die Montageanleitung vor Beginn und befolgen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig. Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Entscheidung, diesen Outdoor-Gasgrill zu kaufen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen damit.

BITTE LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISES

VOLLSTÄNDIG VOR BEGINN DER MONTAGE.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Der Grill ist sicher und einfach zu bedienen. Die folgenden Regeln sind zu beachten.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Anweisungen korrekt montiert wurde.
2. Lösen Sie sich niemals oder lassen Sie den Gasanschluss locker werden. Stellen Sie in diesem Zusammenhang sofort sicher, dass das Gas ausgeschaltet ist, und überprüfen Sie dann erneut die Sicherheit der Verbindung.
3. **Das Gerät ist von brennbaren Stoffen fernzuhalten.** Es sollten keine brennbaren Materialien weniger als 250mmvon den Seiten des Grills und weniger als über1500mm der Kochfläche des Grills vorhandensein.
4. Lesen Sie die Benutzeranweisung, Abschnitte A-Bund Anweisungen auf dem Grill, beziehen Sie sich bei Bedarf auf sie.
5. **Lassen Sie den Grill beim Grillen niemals unbeaufsichtigt.**
6. Im Falle eines Gaslecks schalten Sie die Gasversorgung an der Flasche ab.
7. **Halten Sie Kinder während des Grills und nach dem Gebrauch gut klar, bis er abgekühlt ist.**

8. Halten Sie den Grillbereich frei von brennbaren Materialien und/oder Flüssigkeiten.
9. Behindern Sie niemals den freien Luftstrom zur Rückseite des Grills oder ändern / passen Sie den Grill an andere Situationen an.
10. Ein Schlauch, der der nationalen Norm entspricht, muss an einem Ende mit dem Regler und am anderen Ende mit dem Grillnippel mit Schlauchclips verbunden werden. **Die Schlauchlänge darf nicht 1.5 müberschreiten.**
11. Führen Sie den Schlauch vom Grillkörper weg, ohne ihn zu verdrehen. Lassen Sie den Schlauch die heiße Oberfläche nicht berühren.
12. Ändern Sie niemals den Druck des Reglers oder die Luftventileinstellungen des Brenners.
13. Jedes Mal, wenn der Zylinder wieder angeschlossen wird, führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.
14. **Schutzhandschuhe sollten getragen werden, wenn heiße Teile oder Utensilien gehandhabt werden sollen.**
15. **Dass Teile, die vom Hersteller oder vom Agenten versiegelt wurden, vom Benutzer nicht verändert werden**dürfen.
16. Jede Modifikation dieses Grills kann gefährlich sein.
17. Bewegen Sie diesen Grill während des Gebrauchs nicht.
18. Schalten Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch aus.
19. Behandeln Sie die Fettschale erst, wenn sie abkühlt.

Inhalt

1. Technische Daten	Seite 4
2. Montageanleitung	Seite 4-15
3. Wichtige Tipps	Seite 16
4. Gas anschließen	Seite 16-17
5. Anleitung für die ersten Nutzer	Seite 17
6. Gebrauchsanweisung	Seite 17-18
7. Kochtipps	Seite 19
8. Pflege und Wartung	Seite 19-20

1 Technische Daten –Grill

Die Grills sind I 3 + (28-30/37) und I 3B /**P**(30) Geräte, die für den Betrieb mit Butan bei 28/30mbar und Propan 37mbar ausgelegt sind. Gasverbrauch, Drücke und Injektoröffnungen sind unten aufgeführt:

Hauptbrenner

	Injektoröffnung	Wärmeeintrag	Gasrate
I 3+(28-30/37), I 3B/P(30)	1.05	15,2 kW	1106 g/h
I 3B/P(50)	0,97	15,6 kW	1135 g/h

Seitenbrenner

	Injektoröffnung	Wärmeeintrag	Gasrate
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

Infrarot Rotis Brenner

	Injektoröffnung	Wärmeeintrag	Gasrate
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

Hinweis:Für längeres Kochen von 30 Minuten empfehlen wir die Verwendung von Propangas.
An der Gasflasche muss ein Gasregler angebracht werden, der die nationale Norm bestätigt, um den entsprechenden Gasdruck bereitzustellen.

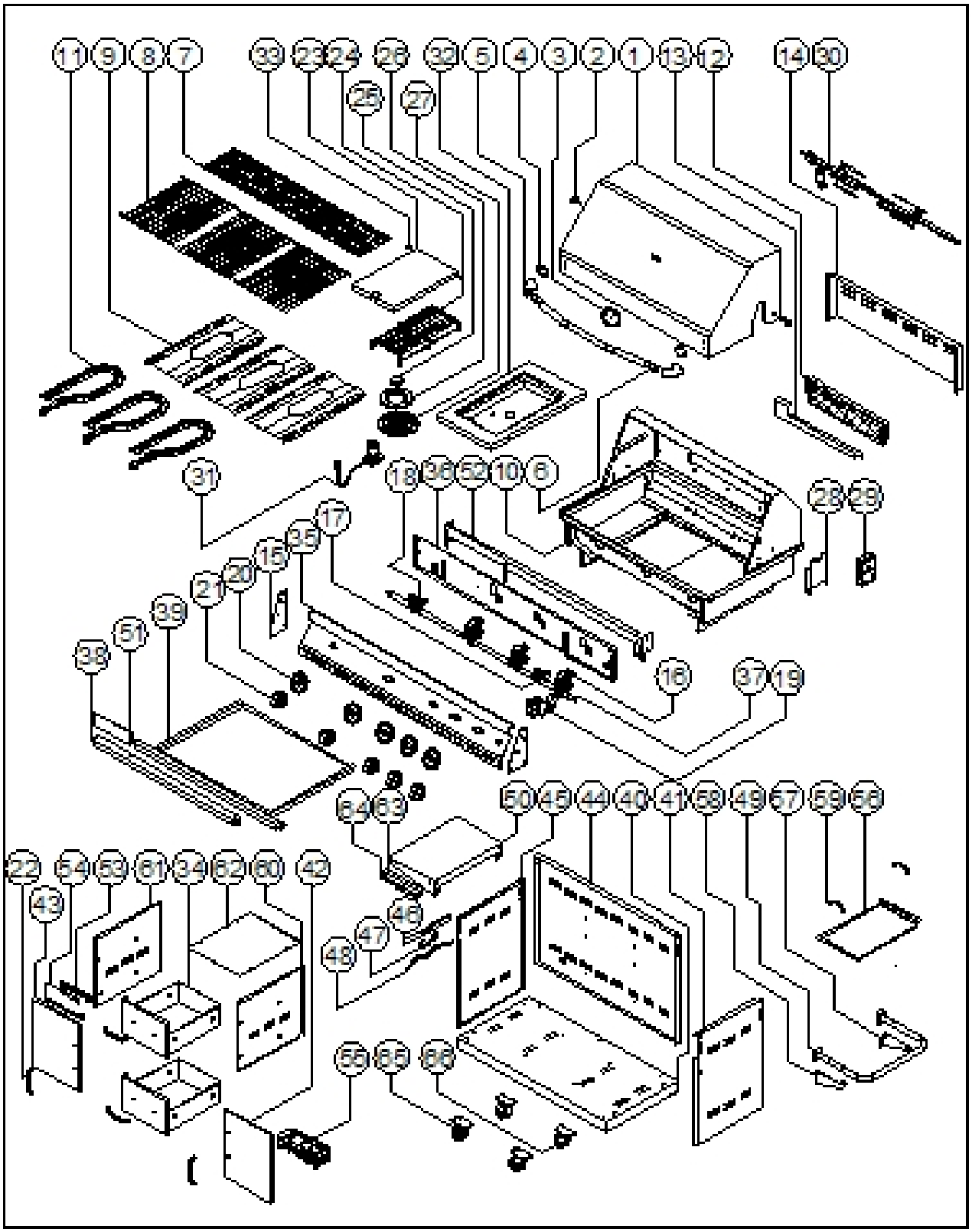
Der Versorgungsdruck des Reglers muss dem Tischschlag entsprechen:

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

Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem einstellbaren Regler.

2 Montageanleitung

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Montage beginnen, und befolgen Sie sie dann Schritt für Schritt.
Zwei Erwachsene werden benötigt, um sich gegenseitig bei der Montage zu unterstützen. Sie benötigen die folgenden Werkzeuge - einen mittelgroßen Kreuzversenkungsschraubendreher 10 mmund einen A 11 mm/ F-Schraubenschlüssel mit offenem Ende / Ring sowie eine A / 14 mmF-Buchse. Sortieren und überprüfen Sie die Teile gemäß der Montageanleitung, bevor Sie mit der Montage beginnen.


11 9 8 7 33 23 24 26 32 5 4 3 2 1 13 12 14 30
25 27
31 18 36 52 10 6 28 29
17 35 15 20 21 39 51 38
16 37 19
64 63 50 45 44 40 41 58 49 57 59 56
22 54 53 61 34 62 60 42 43
46 47 48
55 65 66

SRL03SB-STÜCKLISTE

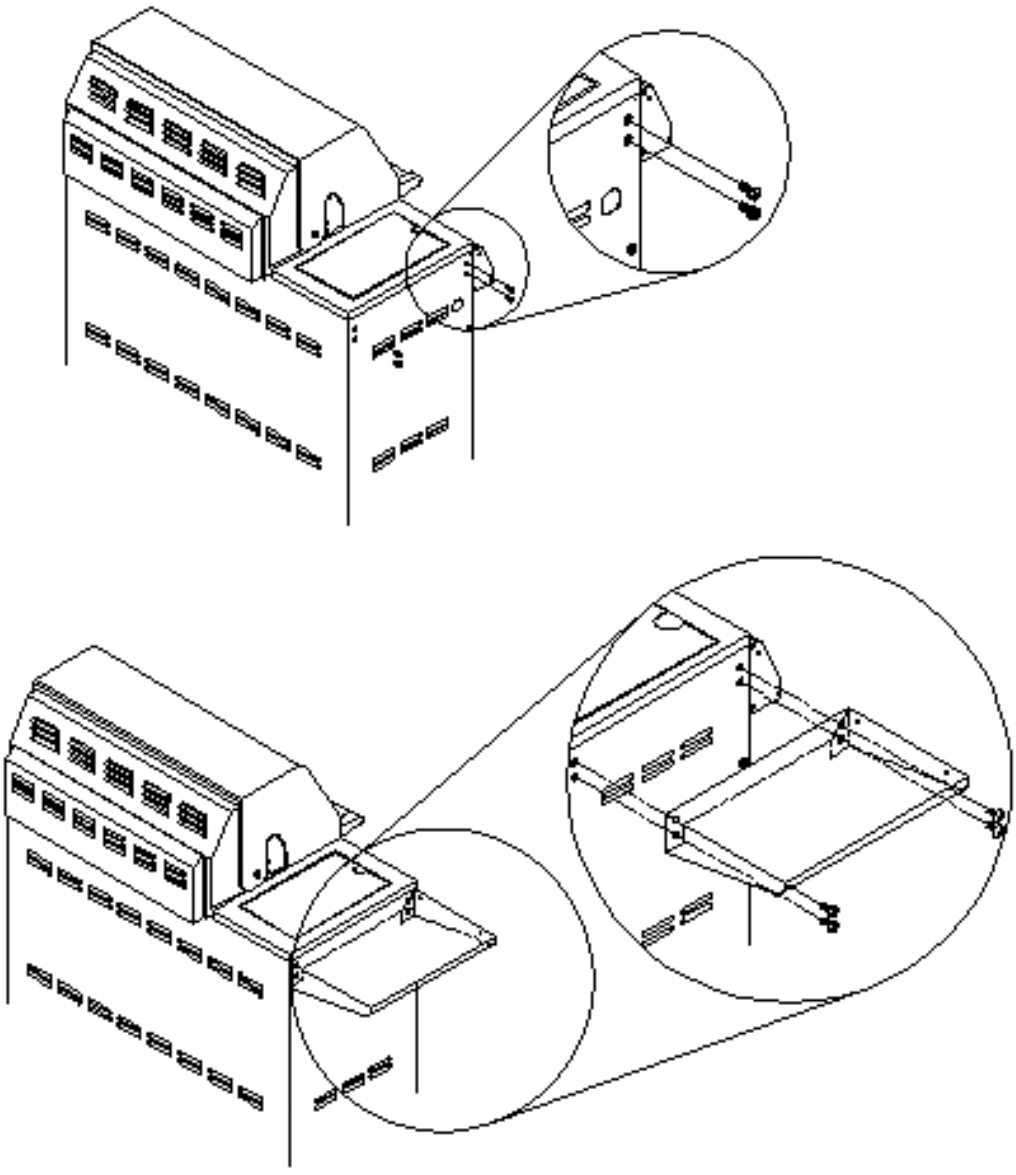
Nein.	Beschreibung	Q'TY	Nein.	Beschreibung	Q'TY
01	Haube	1	34	Schublade	2
02	Schwenkschraube, Haube	2	35	Systemsteuerung	1
03	Thermometer	1	36	Vordere Schallwand	1
04	Abstandhalter, Haubengriff	2	37	Gasrampe	1
05	Griffkappe, Kapuze	2	38	Türhalterung	1
06	Griff, Kapuze	1	39	Fettschale	1
07	Wärmegestell	1	40	Unterseite	1
08	Kochraster	3	41	Seitenteil, rechts	1
09	Flammenbändiger	3	42	Tür, links	1
10	Schüssel, Montage	1	43	Tür, rechts	1
11	Hauptbrenner	3	44	Rückwand	1
12	Infrarotbrenner	1	45	Seitenteil, links	1
13	Gaskollektor, Infrarotbrenner	1	46	Gastank-Hakenunterstützung	1
14	Hintere Schallwand, Infrarotbrenner	1	47	Gastankhaken	1
15	Seitenteil, Bedienfeld	2	48	Gastank-Hakenhalterung	1
16	Ventil, Hauptbrenner	3	49	Schiebestange, rechts	1
17	Ventil, Infrarotbrenner	1	50	Seitliches Regal	1
18	Ventil, Seitenbrenner	1	51	Frontplatte, links	1
19	Elektronische Zündung, Infrarotbrenner	1	52	Cross-Over-Kanal	1
20	Knopfring	5	53	Handtuchhalter	1
21	Bedienknopf	5	54	Handtuch	1
22	Behandeln	4	55	Gewürzregal	1
23	Deckel, Seitenbrenner	1	56	Serviertablett	1
24	Gitter, Seitenbrenner	1	57	Push-Bar-Unterstützung, rechts	1
25	Inneres Kupfer	1	58	Push-Bar-Unterstützung, links	1
26	Kupferbrenner	1	59	Griff, Serviertablett	2
27	Wok-Brenner-Basis	1	60	Rechte Seitenwand, Schublade	1
28	Rotisserie Motorhalterung	1	61	Linke Seitenwand, Schublade	1
29	Rotisserie-Motor	1	62	Obere Platte, Schublade	1
30	Rotisserie Bausatz	1	63	Utensilien-Rack	1
31	Brenner-Unterstützung	1	64	Haken	6
32	Schüssel, Seitenbrenner	1	65	3” Caster	2

33	Schwenkschraube, Seitenbrennerdeckel	2	66	3” Rolle mit Bremse	2

EINBAU DER SEITE SHEF

Die Schrauben, mit denen das Seitenregal befestigt wird, sind bereits in die linke Platte geschraubt (siehe Abbildung unten). Entfernen Sie die Schrauben aus dem linken Bereich, richten Sie sie an den Löchern im Seitenregal aus und schrauben Sie dann wieder in die Löcher auf der linken Seite des Grills.

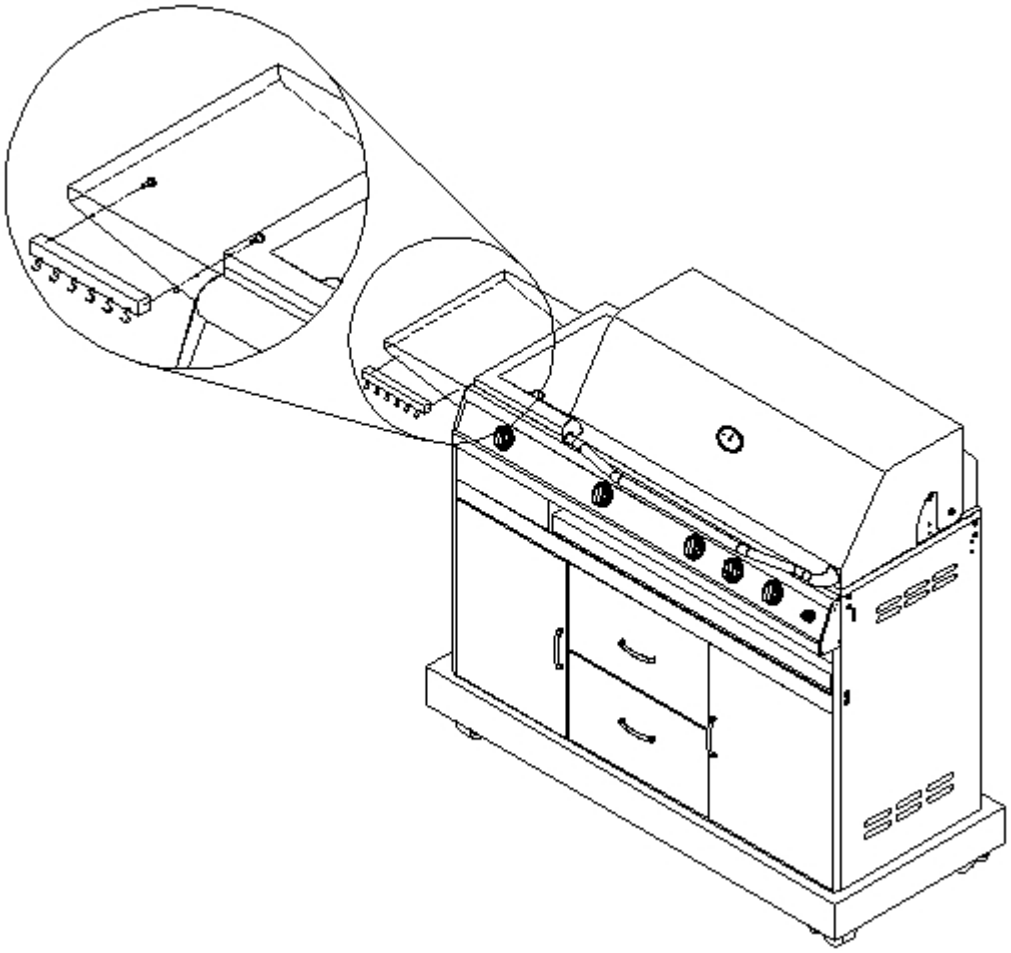
Abbildung. 1



INSTALLATION DES UTENSIL RACKS

Die Schrauben, mit denen das Utensil Rack befestigt wird, sind bereits in die Rückseite des Utensil Racks geschraubt. Schrauben Sie die 2 Schrauben ab, richten Sie die Löcher auf der Vorderseite des Seitenregals aus und ziehen Sie dann die Schrauben fest, um das Utensiliengestell zu montieren.

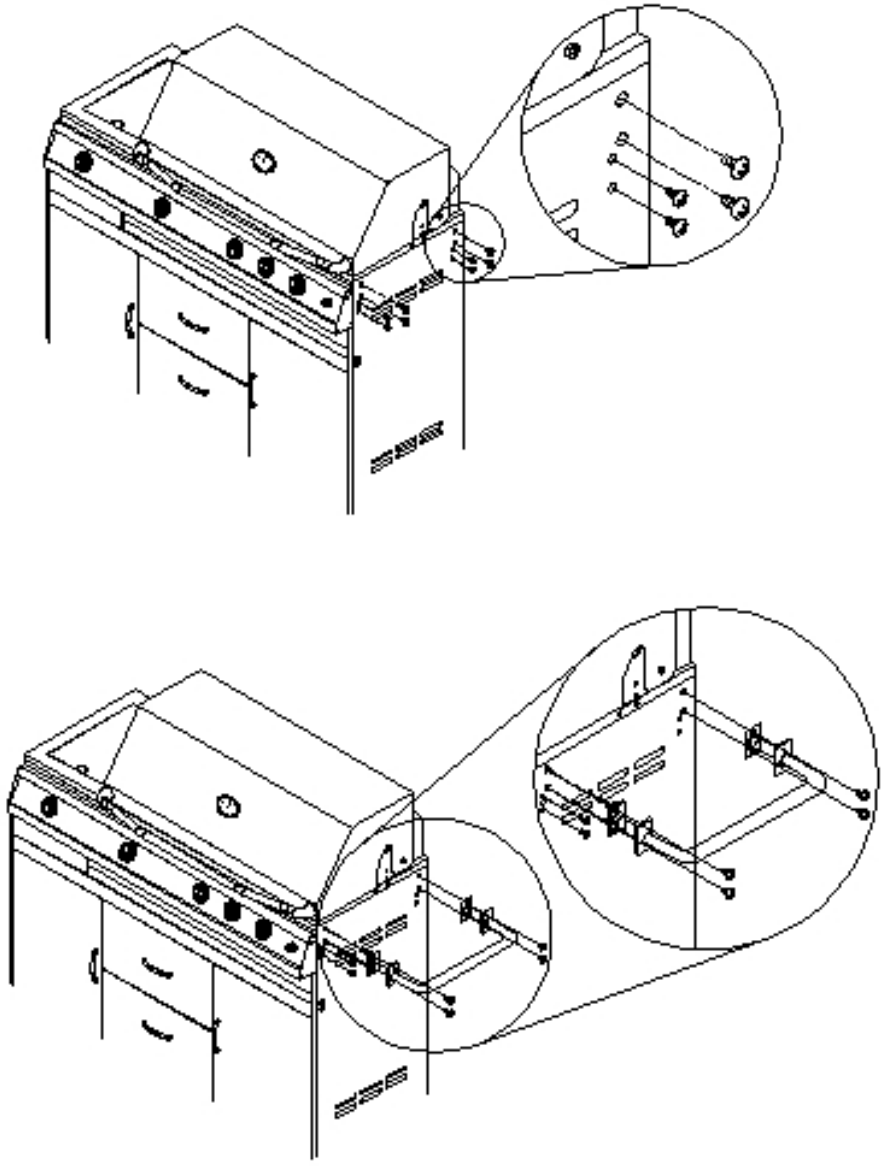
Abbildung. 2



INSTALLATION DER PUSH BAR

Die Schrauben, mit denen die Schubstange befestigt wird, sind bereits in die rechte Platte geschraubt (siehe Abbildung unten). Entfernen Sie die Schrauben aus dem rechten Panel, richten Sie es mit den Löchern in der Push-Stange aus und schrauben Sie dann wieder in die Löcher auf der rechten Platte des Grills. Drücken Sie die Kappe gegen die Enden der Schiebestange und klopfen Sie sie vorsichtig an ihren Platz.

Abbildung. 3

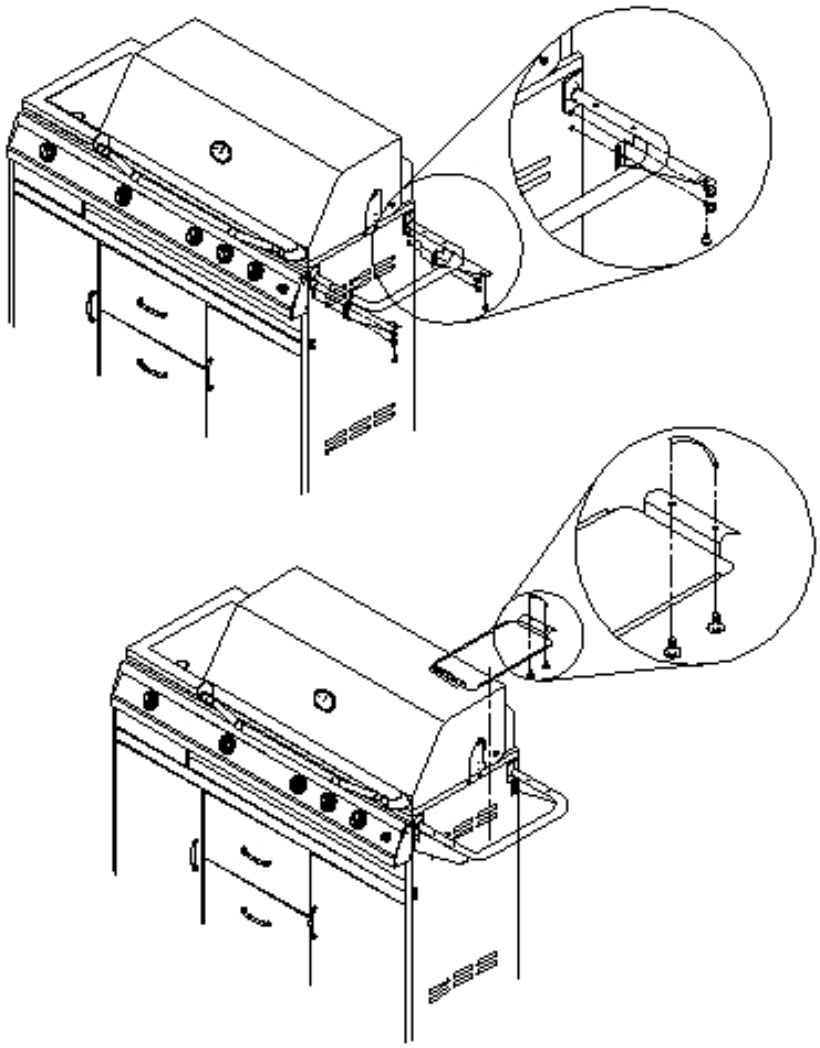


INSTALLATION VON PUSH-BAR-HOSENTRÄGERN & SERVIERSCHALE

Suchen Sie die 4 Schrauben, die zum Befestigen der linken und rechten Schubstangenstrebe verwendet werden. Richten Sie die Löcher für jede Spange mit den Löchern auf der rechten Seite unter der Schiebestange aus. Setzen Sie die Schrauben ein und befestigen Sie die Zahnspangen locker

Suchen Sie die 2 Schrauben, die jede Spange an der Schubstange selbst befestigen, wie im Diagramm unten gezeigt. Diese Schrauben werden von der Unterseite der Schubstange durch das Loch in jeder Spange installiert. Setzen Sie die Schrauben ein und ziehen Sie dann die Schrauben fest, indem Sie jede Spange an der rechten Platte befestigen.

Abbildung. 4

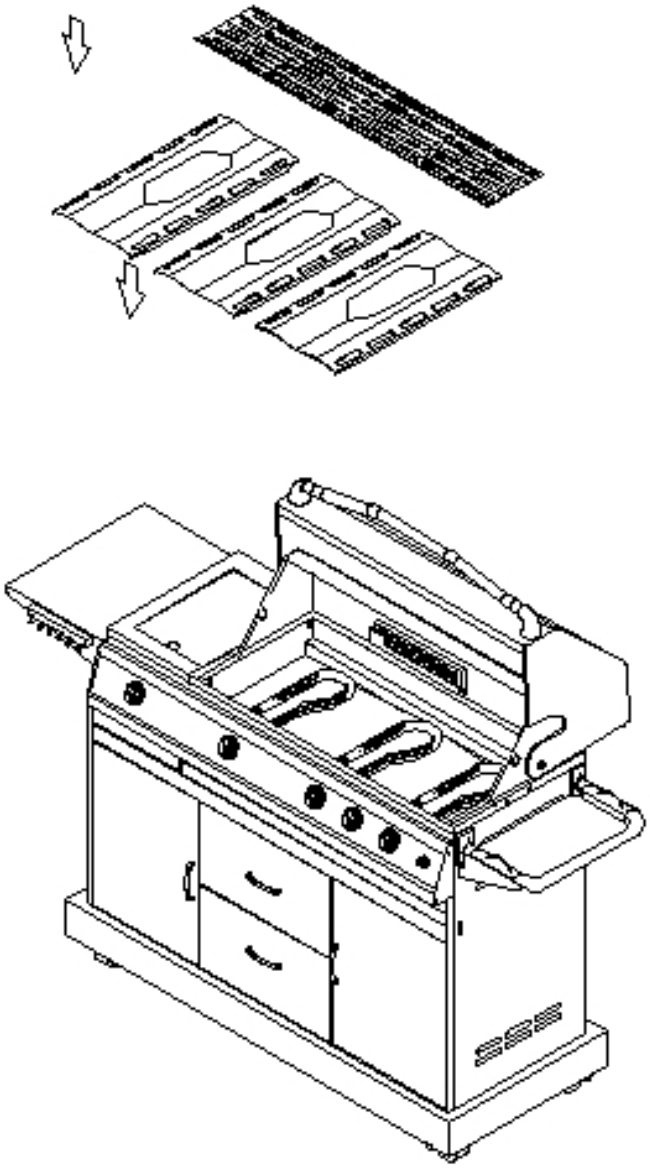


MONTAGEANLEITUNG

INSTALLATION VON FLAMMENBÄNDIGERN UND WÄRMEREGAL

Legen Sie Flammenbändiger in die Feuerkammer über jedem Hauptbrenner und stellen Sie das Wärmegestell auf den Grill.

Abbildung. 5



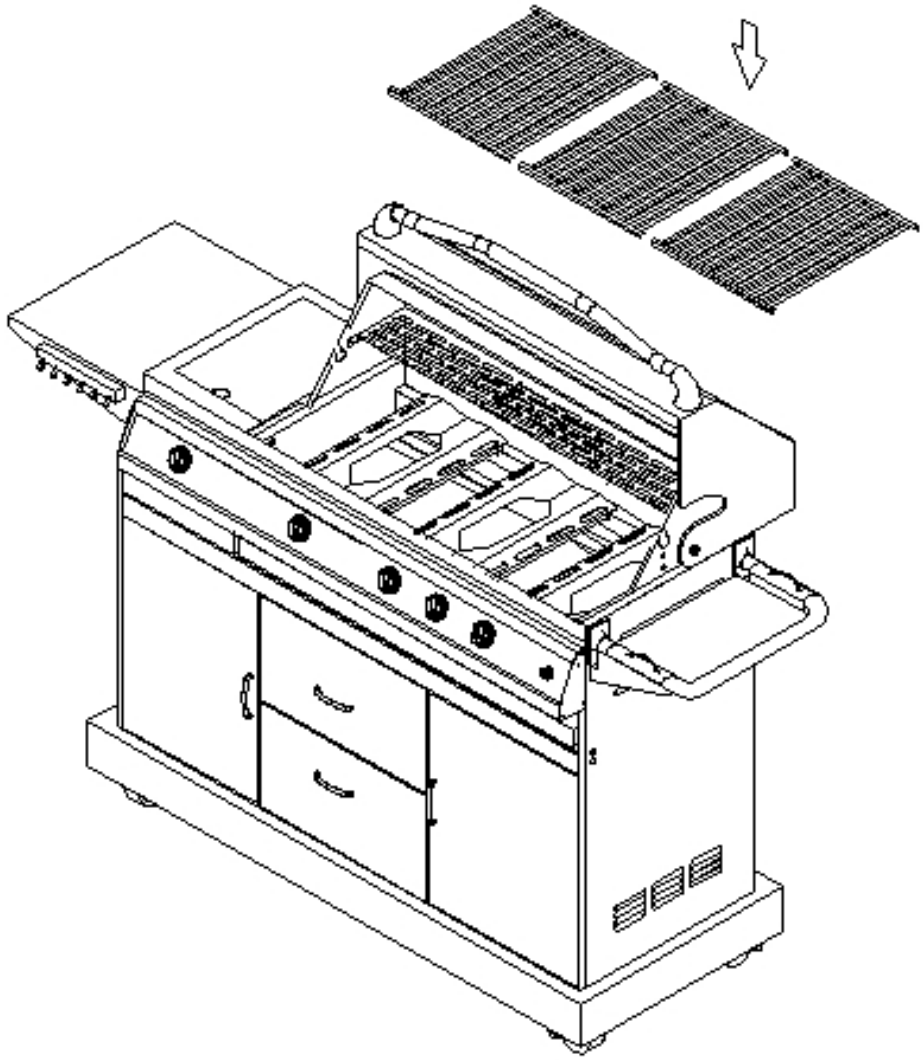
MONTAGEANLEITUNG

INSTALLATION VON KOCHGITTERN

Legen Sie Kochgitter auf die Feuerstelle des Grills.

Schieben Sie die Fettplatte in die Führungsschienen unter der Frontplatte. (Diese Fettplatte muss mit Sand gefüllt werden, um eine Ansammlung von Fett und die Möglichkeit eines Aufflammens während des Gebrauchs zu verhindern, bevor der Grill zum ersten Mal verwendet wird.

Abbildung. 6

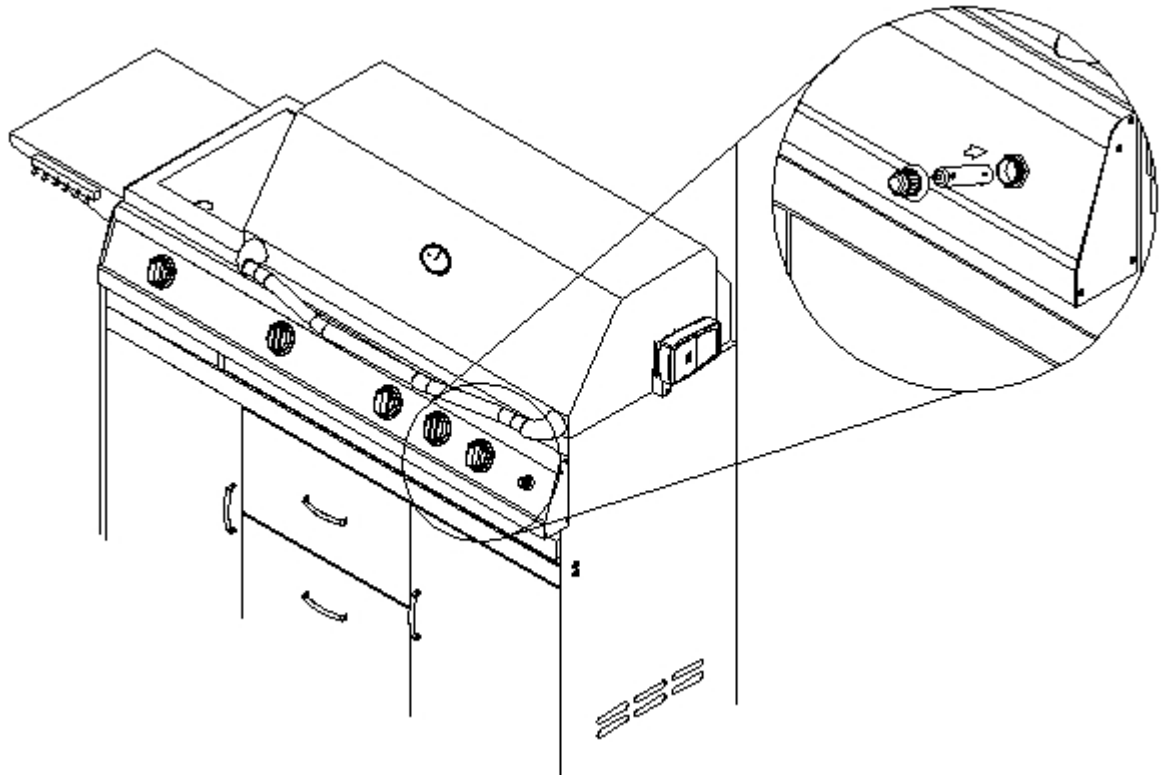


MONTAGEANLEITUNG

INSTALLATION DES BATTERYFOR
DER ROTISSERIE BRENNER ZÜNDER

Battery wird für den Rotis-Brenner eingesetzt. Um die Batterie zu installieren, drehen Sie das Zündknopfgehäuse gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie es. Ersetzen Sie die Zündknopfgehäuse, nachdem die Batterie installiert wurde.

Abbildung. 7

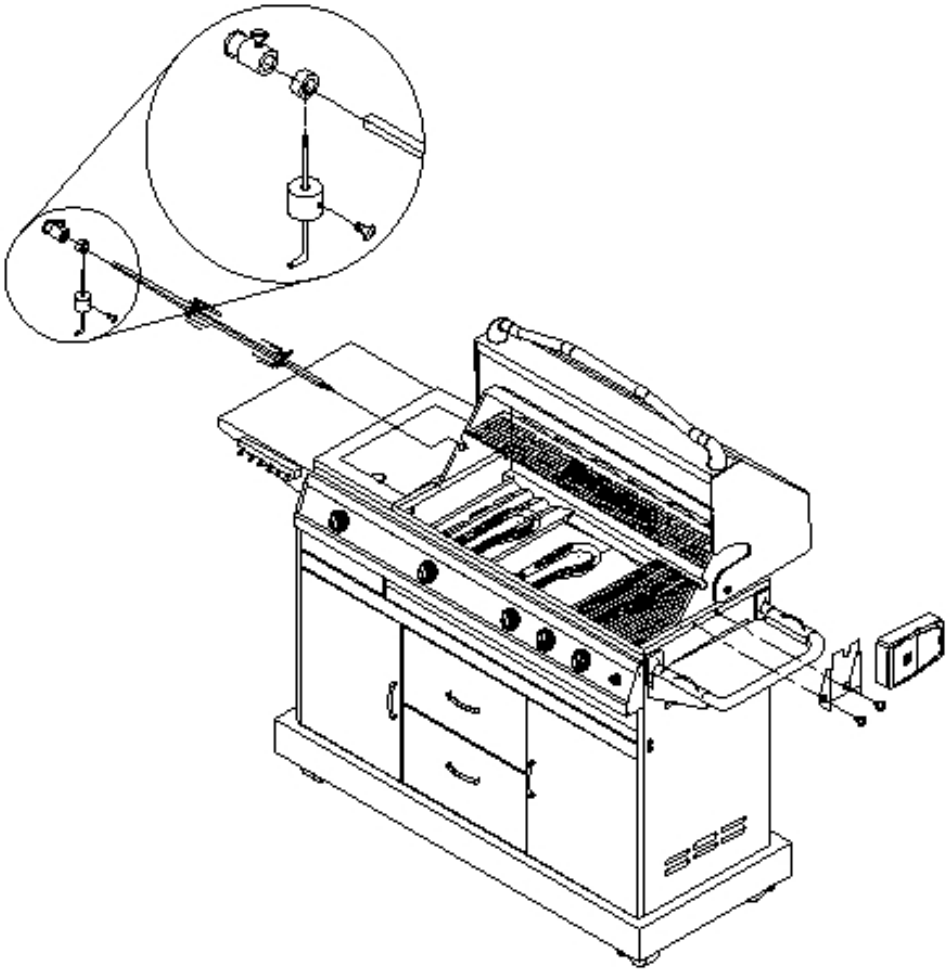


MONTAGEANLEITUNG

ROTISSERIE KIT MONTAGE

Die Schrauben für die Rotisserie-Halterung sind bereits in die rechte Seite des Grillgehäuses geschraubt. Entfernen Sie die Schrauben und installieren Sie die Rotisserie-Motorhalterung, wie in der Abbildung unten gezeigt. Montieren Sie den Rotisserie-Spieß wie in der Abbildung unten gezeigt.

Abbildung. 8

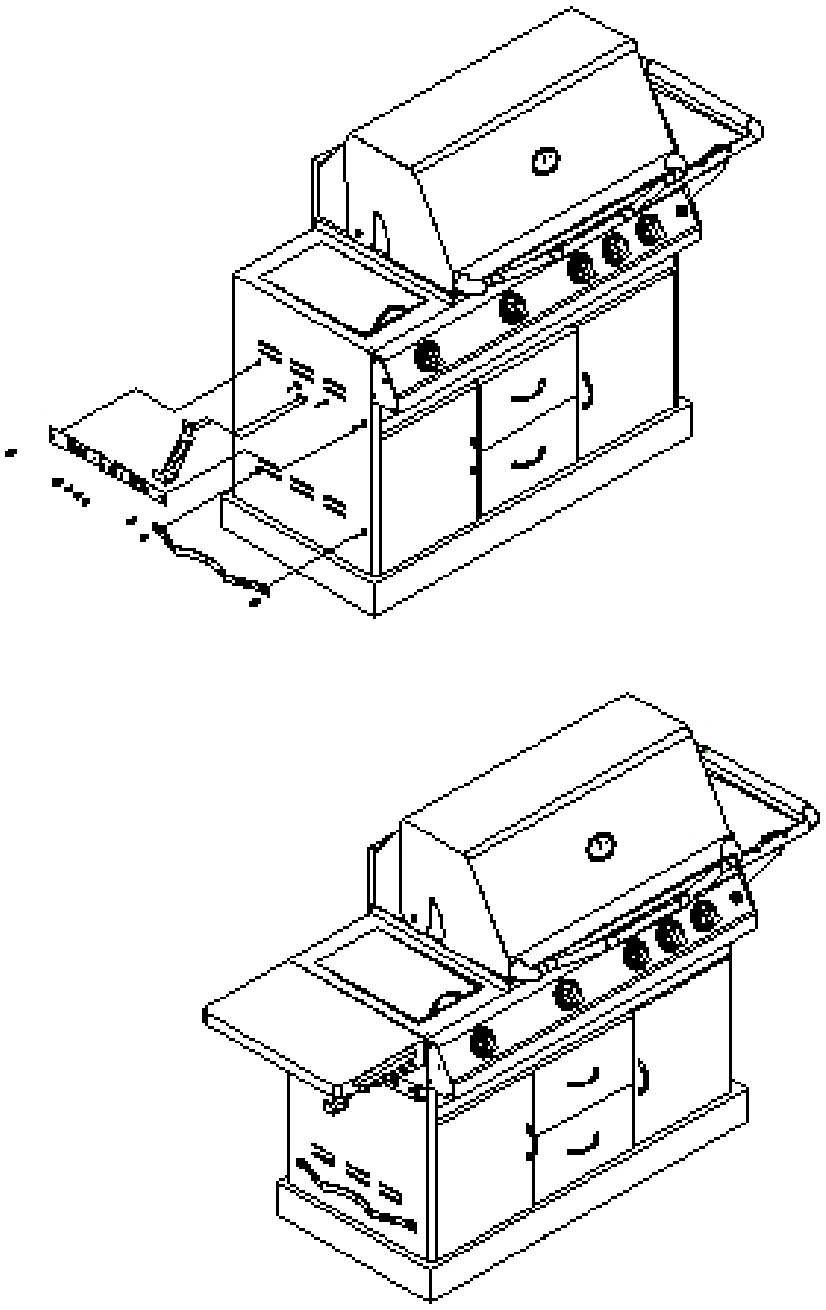


MONTAGEANLEITUNG

ALS TANKHAKENBAUGRUPPE

Richten Sie sich mit den Löchern auf der linken Seitenwand aus, einTtach das gals Tank hook und die obere Unterstützung an der linken4”8” Seitenwand mit 1 / x 3 / Schraubenund 1 / Mutter.4” ZiehenSie die untere Stütze mit 1 / x 3 / Schrauben und 4”8” 1 / Mutters zur linken Seitenwand,4”wie in der Abbildung unten gezeigt.

Abbildung. 9



Sehr geehrter Benutzer,
Wenn Sie Ihren Grill montiert haben, ziehen Sie bitte nach 2 – 3 Tagen alle Schrauben fest, insbesondere die Schrauben, die den Rahmen halten (aber ziehen Sie sie nicht zu fest). Nur so kann die Stabilität Ihres Grills gewährleistet werden. Die verwendeten Materialien neigen dazu, sich nach dem ersten Anziehen wieder zu lösen und Verbindungen könnten daher instabil werden.

3 Immer bewusst sein

Der Grill darf nur im Freien verwendet und fest auf einer festen, gleichmäßigen und nicht brennbaren Oberfläche, abgeschirmt vor Wind, platziert werden. Es sollten keine brennbaren Materialien weniger als von den Seiten des 250mmGrills und weniger als über der 1500mmKochfläche des Grills vorhandensein.
IMPORTANT: Halten Sie Kinder während des Gebrauchs und bis er nach dem Gebrauch **abgekühlt ist,** vom Grill fern.
WICHTIG: Die Motorhaube muss sich beim Grillen immer auf der Rückseite der Karosserie **befinden.**
WICHTIG: Jede Modifikation dieses Geräts kann gefährlich sein.

Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von Eingängen, Türen oder in Durchgangsstraßen auf.

Schützen Sie den Gasbehälter vor direkter Sonneneinstrahlung.

Bewegen Sie den Grill niemals, während er heißist.

DER GASBEHÄLTER MUSS AUFRECHT AN DER SEITE VON DER GRILL

4 So schließen Sie die Gasflasche an das Gerät an:

Entsprechende Regler sind bei denselben Händlern erhältlich, um sie an den mit diesem Gerät gelieferten Schlauch zu montieren.

1. Befestigen Sie den Schlauch am Verteilereinlassnippel und ziehen Sie den Schlauchclip fest. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungsgewinde und Oberflächen unbeschädigt sind, reinigen Sie siefrei
von Ölschmutz. Achten Sie beim Einbau des Schlauches darauf, dass er frei von Verdrehungen, Knicken oder scharfen Biegungen ist. Schützen Sie den Schlauch vor tropfendem Fett und lassen Sie ihn keine heiße Oberfläche oder scharfe
Kanten berühren.

2. Befestigen Sie den Regler an der Gasflasche. Einzelheiten zur Montage finden Sie in den mit dem Regler gelieferten Anweisungen.

3. Testen Sie auf Gaslecks. Führen Sie jedes Mal, wenn der Zylinder installiert wird, eine Dichtheitsprüfung durch, unabhängig davon, ob er gefüllt wurde oder nicht. Überprüfen Sie alle anderen Gelenke mindestens einmal im Jahr.

Wenn der Schlauch eine Verschlechterung oder Beschädigung aufgibt, prüfen Sie die gesamte Außenfläche unter Druck auf Dichtheit.

Ersetzen Sie bei den ersten Anzeichen von Leck oder Altersrisse.

Denken Sie daran, das Zylinderventil auszuschalten, bevor Sie den Schlauch entfernen.

Prüfung auf Dichtheit

1. Stellen Sie sicher, dass die Brennerknöpfe ausgeschaltet sind und öffnen Sie dasZylinderventil.
2. Verwenden Sie eine Lösung aus halb Reinigungsmittel und halb Wasser für die Dichtheitsprüfung.
   Bürsten Sie die Lösung auf jede Verbindung und überprüfen Sie sie auf Blasen.
3. Wenn ein Leck vorhandenist, schalten Sie die Gaszufuhr aus undziehenSie die lose Verbindung fest.
4. lf Leck bleibt bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Agenten.

5 Anleitungen für Erstbenutzer

Bevor Sie den neuen Grill zum ersten Mal verwenden, ist es ratsam, dieses Verfahrenzu befolgen:

Achten Sie darauf, dass die Kochflächen sauber und trocken sind.

1. Aufheizen -Heizen Sie den Grill immer auf, bevor Sie mit dem Grillen beginnen; Verwenden Sie die Einstellung
   "große Flamme"
2. Aufheizzeit: 6-10 Minuten für Lebensmittel, die hohe Temperaturen benötigen
   2-5 Minuten für Lebensmittel, die niedrige Temperaturen benötigen
3. Auffangschale – Vor dem ersten Gebrauch sollte die Auffangschale mit Sand gefüllt werden, um sie aufzunehmen
   Fett und vermeiden Sie die Möglichkeit, dass sich Fett mit der daraus resultierenden Brandgefahr ansammelt.
4. Erste Hilfe – Im Falle einer Verbrennung sollte der betroffene Teil sofort in kaltes Wasser getaucht oder mindestens 5 Minuten lang unter einen laufenden Kaltwasserhahn gehalten werden. Medizinische Hilfe und/oder Rat sollte so schnell wie möglich eingeholt werden.

6 Gebrauchsanweisung

SO ZÜNDEN SIE DEN GRILLBRENNER AN:

Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe "AUS" sind, und schalten Sie dann die Gaszufuhr aus dem LP-Tank ein. Halten Sie Gesicht und Körper beim Anzünden immer so weit wie möglich vom Grill entfernt.

Ihr SRL03SB verfügt über eine exklusive, patentierte Einbauzündung. Der Zünder ist in das Ventil eingebaut. Um jeden Brenner zu zünden, drücken Sie einfach die Steuerknöpfe auf die HI-Einstellung, Sie hören das Ventil klicken, während es einen Funken an die Pilotflamme sendet. Wenn der Brenner nicht leuchtet, warten Sie 5 Minuten, bis überschüssiges Gas abgeführt ist, und versuchen Sie es dann erneut.

PASSEND ZUM LICHT DES GRILLS:

Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht leuchtet, kann der Brenner passend beleuchtet werden.

Wenn Siegerade versuchthaben, den Brenner mit dem Zünder anzuzünden, warten Sie 5 Minuten, bis sich das angesammelte Gas aufgelöst hat. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Grill entfernt. Legen Sie ein beleuchtetes verlängertes Streichholz oder Feuerzeug durch die Kochgitter in den Brenner ein. Drücken Sie den Steuerknopf und drehen Sie sich nach links zur HI-Einstellung, drücken Sie den Knopf weiter, bis sich der Brenner entzündet. Der Brenner sollte sofort leuchten. Wenn der Brenner in 4 Sekunden nicht leuchtet, schalten Sie den Knopf aus, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es erneut.

SO ZÜNDEN SIE DEN ROTIS-BRENNER AN:

Öffnen Sie den Deckel, drücken Sie den Knopf für ca. 5 Sekunden, ohne sich zu drehen. Dadurch kann das Gas in den hinteren Brenner fließen. Drücken Sie 5 Sekunden lang weiter, drehen Sie dann den Knopf in die HI-Position und drücken Sie dann die Zündtaste, um den Rotisserie-Brenner anzuzünden. Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Bedienknopf auf "AUS". Wenn der Zünder nicht funktioniert, befolgen Sie die obigen Anweisungen für die Zündung.

Wichtig

- Sollte die Flamme vom Wind ausgeblasen werden, schalten Sie die Bedienknöpfe aus, öffnen Sie die Haube und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie wieder aufleuchten.
- Halten Sie Kinder während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch vom Grill fern, bis es kalt ist.
- Bewegen Sie den Grill niemals, solange er noch heiß ist.
- Sollte es nach Gas riechen, schalten Sie das Gas sofort aus.

ACHTUNG: WICHTIG!
VERWENDEN DES SEITENBRENNERS:
Überprüfen Sie den Gasversorgungsschlauch, bevor Sie das Gas "EIN" schalten. Wenn es Anzeichen von Schnitten, Verschleiß oder Abrieb gibt, muss es vor dem Gebrauch ersetzt werden. Verwenden Sie den Seitenbrenner nicht, wenn der Geruch von Gas vorhanden ist.

WARNUNG: Halten Sie Gesicht und Körper beim Anzünden immer so weit wie möglich vom Brenner entfernt.

BELEUCHTUNGSANLEITUNG
Um den Seitenbrenner anzuzünden, entfernen Sie alle Kochutensilien aus dem Brennerrost. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position "HI". Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Bedienknopf auf "AUS". Wenn der Geruch von Gas erkannt wird und der Zünder nicht funktioniert, schalten Sie sofort den Steuerknopf "AUS". Warten Sie 5 Minuten, bis sich das angesammelte Gas aufgelöst hat. Wenn der Seitenbrenner-Zünder nicht funktioniert, lesen Sie den folgenden Abschnitt für die Zündung.

PASSENDE BELEUCHTUNG
Halten Sie ein beleuchtetes verlängertes Streichholz oder Feuerzeug in der Nähe der seitlichen Brenneranschlüsse, drehen Sie den Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf "HI". Bewegen Sie Ihre Hand sofort, sobald der Brenner angezündet ist. Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Einstellung.

7 Kochtipps

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, bereiten Sie alles im Voraus zu und stellen Sie sicher, dass alle Speisen richtig gekocht werden, bevor sie konsumiert werden.

1. Schneiden Sie überschüssiges Fett vor dem Grillen vom Fleisch ab, um zu vermeiden, dass es heruntertropft und Schübe verursacht.
2. Üben Sie mit billigen Schnitten, um Ihren Grill kennenzu lernen, bevor Sie teure Schnitte verwenden.
3. Auf Wunsch kann Fleisch mariniert werden (in Öl, Wein, Kräutern und Gewürzen). Dies verbessert den Geschmack und wirkt zart. Nach dem Marinieren muss das Fleisch vor dem Grillen getrocknet werden, da öliges Fleisch Schübe verursacht und zum Verbrennen neigt.
4. Kräuter und Gewürze sollten verwendet werden, bevor das Fleisch auf den Grill gelegt wird.
5. Beim Grillen von Steaks sollte das Grillen bei hoher Hitze auf beiden Seiten das Fleisch versiegeln. Schließen Sie das Kochen bei niedrigerer Temperatur ab. Die Steaks einmal drehen.
6. Verwenden Sie beim Grillen eine lange Zange. Keine Gabel, da sonst Fleischsäfte durch Stechen

beim Umdrehen von Fleisch verloren gehen.

7. Aluminiumfolie eignet sich am besten zum Kochen von Gemüse, Waschen Sie das Gemüse gründlich, aber trocknen Sie es nicht. Es bleibt genügend Wasser übrig, um das meiste Gemüse zu kochen. Bei sehr festem Gemüse z.B. Karotten kann ein Eiswürfel in die Folie verpackt werden. Schließen Sie die Folie gut, bevor Sie die Verpackung auf den Grill legen.

8 Pflege und Wartung

1. Gitter
   - Stellen Sie sicher, dass die Haube geöffnet ist, und erhitzen Sie den Grill einige Minuten bei hoher Hitze.
   - Schalten Sie das Gas ab, treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen gegen Verbrennungen und reinigen Sie die Rostoberfläche mit einer Metallbürste. Bei Kühler können sehr schmutzige Roste von Hand gewaschen werden.

2. FlammenbändigerPlatten
   - Stellen Sie sicher, dass die Haube geöffnet ist, und erhitzen Sie den Grill einige Minuten bei hoher Hitze.
   - Schalten Sie das Gas ab, treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen gegen Verbrennungen und reinigen Sie die Flammenbändigeroberfläche mit einer Metallbürste. Bei Kühler können sehr schmutzige Roste von Hand gewaschen werden.
3. Versorgungsphase
   - Um Ihren Grill in gutem Zustand zu erhalten und Ihnen einen guten Service zu bieten, sollte er – je nach Nutzungsmenge – ein- bis zweimal im Jahr wie folgt gereinigt werden:
     - Bei Kälte die Roste und Flammbändigerplatten wie oben beschrieben entfernen und reinigen.
     - Reinigen Sie die Innenseite des Grillkörpers und der Frontplatte mit Reinigungsmitteln und spülen Sie sie mit sauberem Wasser ab, dann trocknen Sie sie, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
     - Wechseln Sie den Sand in der Auffangschale regelmäßig
4. **Lagerung**
   1. Schalten Sie nach dem Grillen das Gas an der Gasflasche aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
   2. Wenn die Gasflasche getrenntwird, ist dasGasbehälterventil ausgeschaltet, und entfernen Sie den Regler aus dem Behälter.
   3. Lagern Sie den Gasbehälter draußen, auf der ebenerigen Oberfläche, aufrecht, fern vonSonnenlicht, Abflüssen oder Gully und anderen brennbaren Materialien, mit geschlossenen Ventilen und Ventilkappen.
   4. Reinigen Sie den Grill wie in 3 oben
   5. Bei Lagerung im Freien muss der Grill auf trockenem Boden stehen.

6. Die primäre Luftöffnung darf bei der Lagerung nicht blockiert werden.
7. Wenn Sie den Grill draußen lassen, verwenden Sie eine Außenabdeckung, um sich vor Wetterschäden zu schützen.
8. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, muss die Gasflasche getrennt werden.

Warnung

LAGERN SIE DEN ZYLINDER IN EINEM GUT BELÜFTETEN BEREICH AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.

Wenn die Gasflasche getrennt ist, ersetzen Sie den Stecker oder die Kappe am Ventilauslass. Lagern Sie die Gasflasche im Freien vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen brennbaren Materialien. Nicht im Keller oder in unbelüfteten Bereichen aufbewahren. Halten Sie sich von Kindern fern.

Für eine längere Lagerung wird empfohlen, die primären Flughäfen der Brenner gegen das Eindringen von Insekten oder Ungeziefer zu bewischen. Und folgen Sie diesen Anweisungen unten:

1. Verwenden Sie eine Grillabdeckung, wenn Sie im Freien aufbewahren.
2. Bevor Sie erneut kochen, wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung Ihres Grills.