

DE – BEDIENUNGSANLEITUNG

1	Registrieren Ihres Geräts.....	48	10	Hilfreiche Tipps und Tricks.....	54
2	Informationen zu diesem Handbuch	48		• Vorheizen des Geräts.....	54
3	Wichtige Sicherheitshinweise.....	48		• Verhindern des Anhaftens von Speisen.....	54
	• Lesen und Befolgen der Anweisungen	48		• Direktes und indirektes Grillen	55
	• Vorsicht im Umgang mit Gas.....	48		• Grillen mit geschlossenem Deckel.....	55
	• Wahl eines geeigneten Standorts	48		• Beobachten der Temperatur	55
	• Gesunder Menschenverstand.....	48		• Nutzen der Heizzonen.....	55
				• Vermeiden von Stichflammen	55
4	Wiederkehrende Konzepte	48	11	Pflege des Geräts.....	55
	• Venturirohre.....	48		• Reinigen des Grillrosts.....	55
	• Brennerdeckel	49		• Reinigen der Schale.....	55
	• Emaile.....	49		• Reinigen der Brenner und Venturirohre.....	56
	• Stichflammen	49		• Pflegen von Emaile, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen	56
5	Montieren des Geräts	49		• Lagern des Geräts	57
	• Sicherheitshinweise	49		• Lagern von Gasflaschen	57
	• Montage des Geräts	49		• Bestellen von Ersatzteilen.....	57
6	Anschließen von Gas an das Gerät	49	12	Gewährleistung	57
	• Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil?	49		• Abgedeckt.....	57
	• Sicherheitshinweise	49		• Nicht abgedeckt	57
	• Anschließen des Schlauchs an das Gerät	50	13	Technische Daten.....	58
	• Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil	50		• Typenschild.....	58
	• Austauschen der Gasflasche.....	51		• Durchmesser der Einspritzdüsen.....	58
7	Prüfen auf Gaslecks	51	14	Fehlerbehebung	59
	• Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?	51			
	• Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden?	51			
	• Sicherheitshinweise	51			
	• Welche Materialien werden benötigt?.....	51			
	• So prüfen Sie auf Gaslecks	51			
	• Im Fall eines Gaslecks	52			
8	Vorbereiten des Geräts für die Verwendung	52			
	• Vor jeder Verwendung.....	52			
	• Vor der ersten Inbetriebnahme (vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum)	52			
	• Einbrennen des Geräts	52			
9	Entzünden der Brenner	52			
	• Sicherheitshinweise	52			
	• Entzünden der Hauptbrenner.....	53			
	• Entzünden des seitlichen Brenners	53			
	• Ausschalten der Brenner.....	54			
	• Erneutes Entzünden der Brenner.....	54			
	• Prüfen der Flammen	54			

1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

Vielen Dank für den Kauf eines Barbecue-Geräts! Wir sind uns sicher, dass Sie damit einige glückliche Grillabende veranstalten werden.

Für ein noch besseres Erlebnis können Sie Ihr Gerät auf www.barbecue.com registrieren. Das dauert nur einige Minuten, bringt aber einige Vorteile:

- Sie erhalten Zugriff auf Ihren persönlichen Kundendienst. So können Sie beispielsweise schnell Ersatzteile für Ihr Gerät finden oder von einem optimalen Garantieservice profitieren.
- Wir können Sie über interessante Produktneuheiten informieren und Sie auf Produktinformationen und technische Daten hinweisen, die für Ihr Gerät relevant sind.



Weitere Informationen zum Registrieren Ihres Geräts finden Sie auf www.barbecue.com.



Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden weder verkauft noch verteilt oder mit Dritten geteilt.

2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 327. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen, Typenschilder) der Gerät, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschäden führen.



Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäß Verwendung, ungeeignete Pflege...) fallen nicht unter die Gewährleistung.

3.2 Vorsicht im Umgang mit Gas

Die Arbeit mit Gas ist sicher, erfordert jedoch einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen:

- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen (voll/leer).



Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie die Gaszufuhr umgehend, löschen Sie alle Flammen und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Falls der Geruch anhält, wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Räumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

- Stellen Sie das Gerät in mindestens drei Meter Entfernung von Gebäuden an einem offenen und gut belüfteten Ort auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Luft jederzeit ungehindert zu den Brennern und durch die Luftlöcher im Unterschrank strömen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).



Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.

3.4 Gesunder Menschenverstand

Verwenden Sie stets Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie das Gerät verwenden:

- Nur im Freien zu verwenden.
- Bewegen Sie das Gerät während der Benutzung nicht.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder und Tiere anwesend sind.
- **WARNUNG!** Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder davon fern.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen (Deckel, Grillrost...) arbeiten.
- Das Gerät muss während der Verwendung von entzündlichen Materialien fern gehalten werden.
- Halten Sie flammable Materialien, entzündliche Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Verwenden Sie kein Holz, keine Kohle, keine Lavasteine oder Keramikbriketts im Gasgerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Alkohol getrunken oder Drogen zu sich genommen haben.
- Ändern Sie das Gerät nicht.

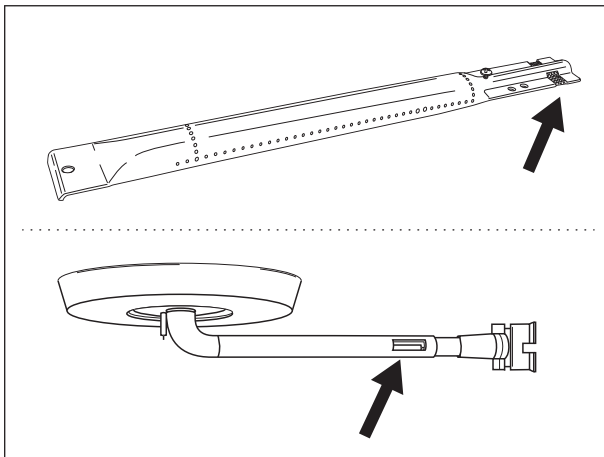
4 WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

Dieser Teil umfasst Definitionen einiger weniger bekannter Konzepte. Diese Konzepte werden in verschiedenen Themen dieses Handbuchs verwendet.

4.1 Venturirohre

Die Venturirohre sind kleine Schläuche, die an den Eingängen der Brenner befestigt sind. Seitlich an den Venturirohren befindet

sich ein Loch, das an den Hauptbrennern und am seitlichen Brenner sichtbar ist:




Auf dem Weg zu den Brennern wird das Gas durch die Venturirohre geleitet. Über die seitlichen Löcher wird das Gas mit Luft und somit mit Sauerstoff gemischt. Das ist für eine problemlose Zündung der Brenner erforderlich: nur das korrekte Gemisch aus Gas und Sauerstoff ermöglicht eine richtige Zündung und Flammenbildung.

4.2 Brennerdeckel

Bei den Brennerdeckeln handelt es sich um Abdeckungen, die Sie über den Brennern Ihres Geräts montieren. Sie schützen die Brenner vor herabtropfendem Fett. Die seitlichen Öffnungen der Deckel verteilen die Wärme über den Grill, sodass eine schnellere und gleichmäßigere Erwärmung gewährleistet wird.

4.3 Emaille

Einige Teile des Geräts sind mit geschmolzenem Glas, so genanntem Emaille überzogen. Diese Emaille schützt das darunterliegende Material vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es rostet nicht, hält hohen Temperaturen stand und ist leicht zu pflegen.

 Da die Emaille weniger flexibel ist als das davon umgebene Metall, kann die Emaille abblättern, wenn Sie das Gerät unsachgemäß handhaben. Um derartige Probleme zu vermeiden, sollten Sie bei der Montage emaillierter Teile vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass die Emaille erhalten bleibt. Beachten Sie dazu die Beschreibungen in diesem Handbuch.

4.4 Stichflammen

Stichflammen sind beim Grillen plötzlich auftretende Flammen. Diese entstehen, wenn Fett oder Marinade heruntertropfen.

5 MONTIEREN DES GERÄTS

5.1 Sicherheitshinweise


- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile, die vom Hersteller vormontiert und/oder versiegelt wurden, zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.


5.2 Montage des Geräts


Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher, einen Flachkopfschraubendreher und eine AA-Batterie (elektrischer

Zünder). Im Lieferumfang des Geräts sind keine Batterien enthalten.

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und saubere Fläche.
- 2 Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen. Sie finden sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.

 Gehen Sie bei der Montage der emaillierten Teile besonders sorgfältig vor. Die Werkzeuge und Schrauben können die Emaille beschädigen. Verwenden Sie die mitgelieferten Unterlegscheiben, um die Emaille um die Schrauben herum zu schützen.

 Die Blisterpackungen können mehr Schrauben als nötig enthalten. Nach der Montage können Schrauben übrig sein.

 Die Verpackung enthält ein Notfallkit mit Ersatzteilen (Schrauben, Muttern, Unterlegscheiben...). Diese können verwendet werden, falls Teile verloren gehen oder beschädigt werden.


6 ANSCHLIEßEN VON GAS AN DAS GERÄT

6.1 Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil?

Bevor Sie das Gerät mit Gas versorgen können, müssen Sie eine Gasflasche, einen Schlauch und ein Druckminderventil kaufen. Kaufen Sie immer Material, das den nationalen Standards sowie den Gasarten und dem Nenndruck, die auf dem Gerät angegeben sind entspricht.

Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil verwendet werden müssen. In Belgien (BE) müssen Sie beispielsweise eine Propangasflasche mit einem Schlauch und einem Ventil für 37 mbar oder eine Butangasflasche mit einem Schlauch und Ventil für 28-30 mbar verwenden.

Land	Flasche, Schlauch und Ventil
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propangas, 30 mbar / Butangas, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propangas, 37 mbar / Butangas, 28-30 mbar

 Wir empfehlen die Verwendung von Propangas. Propangas ermöglicht eine hochwertige Verbrennung und ist weniger anfällig für Frost.

 Kaufen Sie das Druckminderventil und die Gasflasche zusammen. Nicht alle Ventile passen auf alle Flaschen.

6.2 Sicherheitshinweise


- Schließen Sie die Flasche nie direkt an das Gerät an. Montieren Sie zunächst ein Druckminderventil an der Flasche.
- Ändern Sie die vormontierten oder versiegelten Teile an der Flasche, am Schlauch oder am Druckminderventil unter keinen Umständen.
- Halten Sie den Schlauch so kurz wie möglich (maximal 1,5 m), um zu verhindern, dass er auf dem Boden schleift.
- Beim Verbinden von Flasche, Schlauch und Druckminderventil:

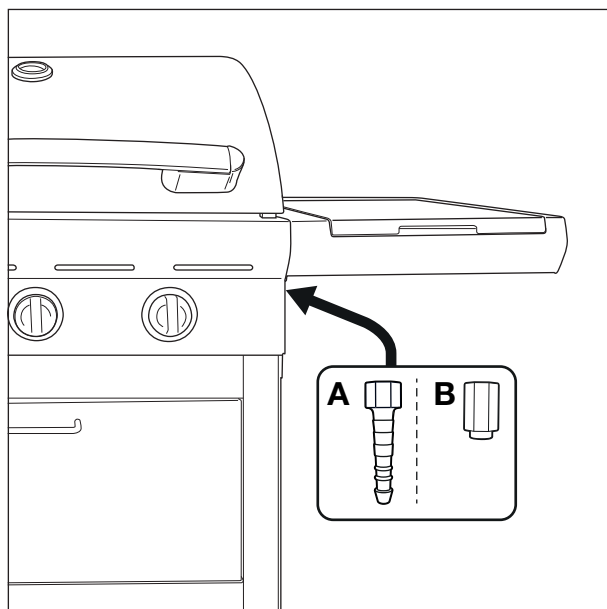
- Den Schlauch nicht verbiegen.
- Die Flasche stets aufrecht halten.
- Die Gaszufuhr nicht öffnen.
- Wenn Veränderungen am Gasanschluss vorgenommen wurden, stets auf Lecks prüfen. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".

6.3 Anschließen des Schlauchs an das Gerät

Um den Gasschlauch an das Gerät anzuschließen, müssen Sie einen Anschluss am Gasschlauch des Geräts anbringen. Im Lieferumfang des Geräts sind zwei Anschlüsse für bestimmte Länder enthalten:

Land	Anschluss
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Anschluss A
FR	Anschluss B

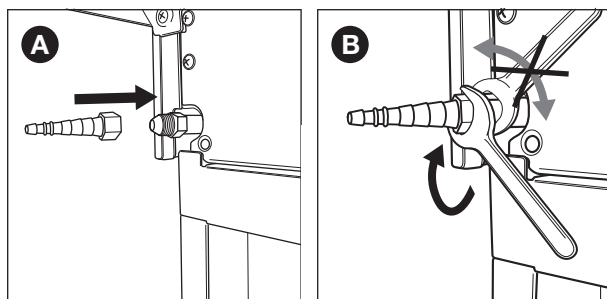
 Wenn Ihr Land nicht in der Tabelle aufgeführt ist, verwenden Sie den Anschluss, der den nationalen Standards entspricht.



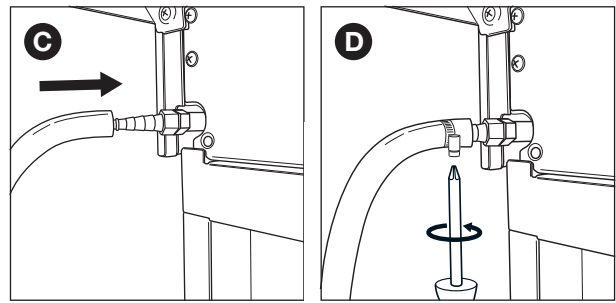
6.3.1 ANSCHLUSS A

Sie benötigen einen 19-mm-Schraubenschlüssel und einen Kreuzschlitzschraubendreher.

- 1 Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 19-mm-Schraubenschlüssel (B) fest.



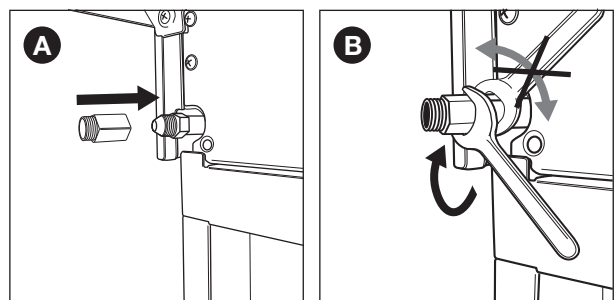
- 2 Schieben Sie den Schlauch über den Anschluss (C) und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (D) fest.



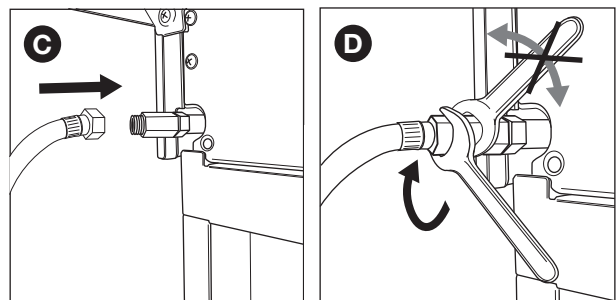
6.3.2 ANSCHLUSS B

Sie benötigen einen 22-mm-Schraubenschlüssel und einen Universalschraubenschlüssel.

- 1 Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel (B) fest.



- 2 Schrauben Sie den Gasschlauch auf den Anschluss (C) und ziehen Sie ihn mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Halten Sie den Anschluss mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel und drehen Sie den Schlauch mit einem Universalschraubenschlüssel (D) fest.

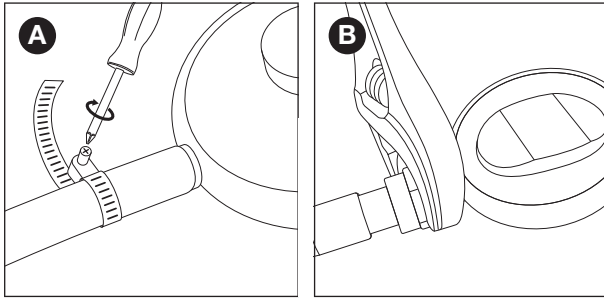


6.4 Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil

Jenach Typdes verwendeten Druckminderventils benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher und/oder einen Universalschraubenschlüssel.

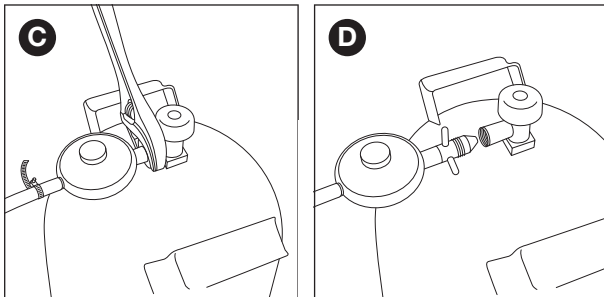
- 1 Schließen Sie den Schlauch an das Druckminderventil an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
 - Wenn der Schlauch einen Klemmring hat, schieben Sie den Schlauch über das Ventil und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest (A).

- Wenn der Schlauch eine Mutter hat, schrauben Sie den Schlauch auf das Ventil und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).



2 Schließen Sie das Druckminderventil an die Gasflasche an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:

- Wenn das Ventil eine Mutter hat, schrauben Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf die Flasche und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).
- Wenn das Ventil ein Schraubengewinde hat, schrauben Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Flasche (D).



6.5 Austauschen der Gasflasche

- 1 Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.
- 2 Trennen Sie die leere Flasche und schließen Sie die volle Flasche an.
- 3 Prüfen Sie die Flasche, den Schlauch und alle Gasanschlüsse auf Lecks. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".


7 PRÜFEN AUF GASLECKS

7.1 Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?

Propan und Butan sind schwerer als Luft. Daher werden Sie nicht vom Gerät weggetragen. Insbesondere an windstillen Tagen kann ein Leck dazu führen, dass sich Gas im Gerät und darum herum ansammelt. Dieses angesammelte Gas kann sich entzünden und explodieren.

7.2 Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden?

- Vor der ersten Inbetriebnahme oder vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.

 Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.

- Immer dann, wenn eine Gaskomponente ausgetauscht wurde.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Grillsaison.

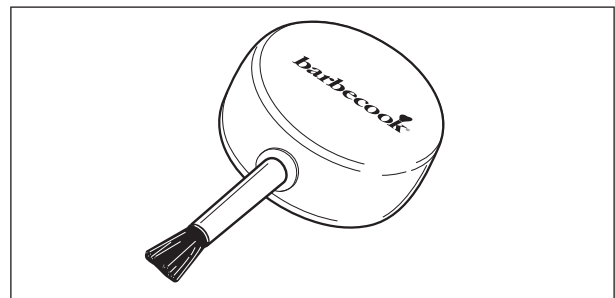
7.3 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät im Freien an einem gut belüfteten Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass es in der Nähe des Geräts keine Flammen oder Wärmequellen gibt.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder ein Streichholz, um auf Gaslecks zu prüfen.
- Rauchen Sie nicht und zünden Sie die Brenner nicht an, wenn Sie auf Gaslecks prüfen.

7.4 Welche Materialien werden benötigt?

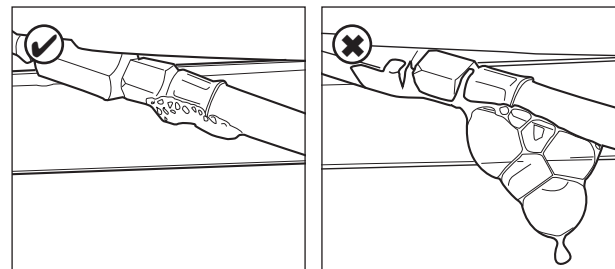
Um auf Gaslecks zu prüfen, wird folgendes benötigt:

- Eine Testflüssigkeit. Sie können ein gebrauchsfertiges Leckspray oder eine Mischung aus Wasser (50 %) und Spülmittel (50 %) verwenden.
- Das Lecktestwerkzeug, das im Lieferumfang des Geräts enthalten ist. Verwenden Sie es, um die Testflüssigkeit aufzunehmen und auf die Gaskomponenten oder Verbindungen aufzutragen, die geprüft werden sollen.



7.5 So prüfen Sie auf Gaslecks

Zum Prüfen auf Gaslecks verwenden Sie eine Testflüssigkeit, die auf alle Gaskomponenten und Verbindungen angewendet wird. Wenn die Blasenbildung an einer speziellen Komponenten oder Verbindung zunimmt, tritt Gas aus:

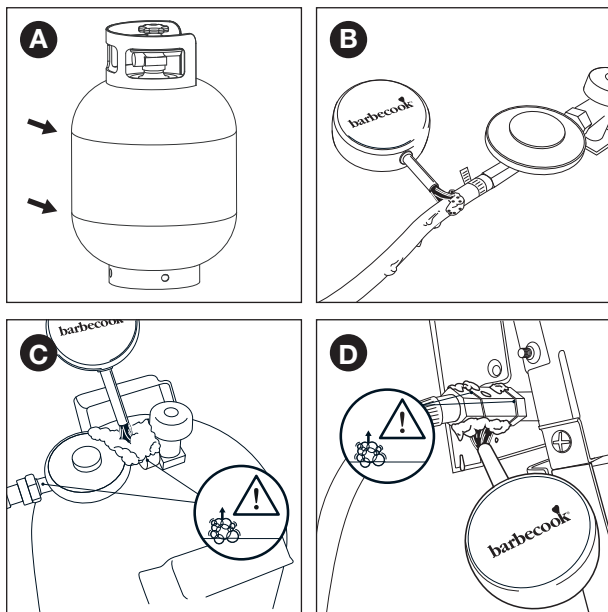


Gehen Sie folgendermaßen vor, um auf Gaslecks zu prüfen:

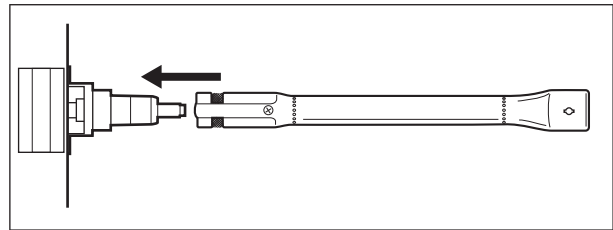
- 1 Stellen Sie das Gerät ins Freie.
- 2 Halten Sie das Lecktestwerkzeug und die Testflüssigkeit (Leckspray oder Seifenlauge) bereit.
- 3 Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie alle Regler auf OFF.
- 4 Öffnen Sie die Gaszufuhr leicht. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche nur einmal.
- 5 Ziehen Sie mit dem Lecktestwerkzeug etwas Testflüssigkeit auf und tragen Sie sie auf den Bereich auf, der geprüft werden soll. Folgendes muss geprüft werden:

- Die Schweißnähte an der Flasche (A)
- Der Schlauch (B)
- Die Verbindungen zwischen Flasche und Druckminderventil und zwischen Druckminderventil und Schlauch (C)

- Die Verbindung zwischen dem Schlauch und dem Gerät (D)



- Dass die Brenner und Venturirohre nicht von Insektennestern oder Spinnweben blockiert werden. Siehe "11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre".
- Dass die Brenner korrekt montiert sind. Die Venturirohre müssen sich über den Öffnungen der Gasventile befinden.



- 💡 Wenn Sie sicherstellen wollen, dass die Gasverbindung in Ordnung ist, können Sie Ihr Gerät vor jeder Verwendung auf Gaslecks prüfen. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".

8.2 Vor der ersten Inbetriebnahme (vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum)

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach langer Zeit wieder verwenden, müssen Sie einige zusätzliche Prüfungen durchführen.

- Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch (nur vor der ersten Inbetriebnahme).
 - Prüfen Sie das Gerät auf Gaslecks. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".
- ⚠️ Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.
- Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre (nur vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum). Siehe "11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre".
 - Brennen Sie das Gerät ein, bevor Sie Speisen darauf legen (nur vor der ersten Inbetriebnahme). Siehe "8.3 Einbrennen des Geräts".

8.3 Einbrennen des Geräts

Durch das Einbrennen des Geräts vor der ersten Verwendung entfernen Sie Fette, die durch die Fertigung am Gerät verblieben sind. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Entzünden Sie die Hauptbrenner und stellen Sie die Regler auf HIGH. Siehe "9.2 Entzünden der Hauptbrenner".
- 2 Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang brennen. Legen Sie noch keine Speisen auf das Gerät.
- 3 Öffnen Sie nach 15 Minuten den Deckel und lassen Sie das Gerät weitere 5 Minuten brennen (wobei die Regler weiterhin auf HIGH stehen).
- 4 Nach 5 Minuten kann das Gerät verwendet werden. Jetzt können Sie Speisen auf den Grill legen.

9 ENTZÜNDEN DER BRENNER

- 💡 Um die Brenner mit dem elektrischen Zünder entzünden zu können, müssen Sie eine AA-Batterie in den Zünder einlegen. Diese Batterie ist im Lieferumfang des Geräts nicht enthalten. Das Batteriefach des Zünders befindet sich an der Steuertafel des Geräts.

9.1 Sicherheitshinweise

- Führen Sie vor dem Entzünden des Geräts alle Überprüfen aus, die in "8 Vorbereiten des Geräts für die Verwendung" aufgeführt sind.

- 📄 Das Druckminderventil Ihres Geräts und die Anschlüsse können von den dargestellten abweichen.

6 Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:

- Wenn Sie ein Leck erkennen, fahren Sie wie unter "Im Fall eines Gaslecks" beschrieben fort.
- Wenn keine Lecks vorhanden sind, schließen Sie die Gaszufuhr, spülen Sie alle Komponenten gründlich mit Wasser und trocknen Sie sie gut.

7.6 Im Fall eines Gaslecks

- 1 Schließen Sie die Gaszufuhr und gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Wenn Sie ein Gasleck an einer der Verbindungen entdecken, ziehen Sie diese Verbindung fest.
 - Wenn Sie ein Leck an der Flasche oder am Schlauch entdecken, tauschen Sie die Flasche oder den Schlauch aus.
- 2 Prüfen Sie die Verbindung oder Komponente, bei der das Leck entdeckt wurde, erneut.
- 3 Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich an einen Barbecue-Händler. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem das Leck behoben wurde.

- 💡 Eine Liste mit Barbecue-Händlern in Ihrer Nähe finden Sie auf www.barbecue.com.

8 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

8.1 Vor jeder Verwendung

Stellen Sie vor jeder Verwendung des Geräts Folgendes sicher:

- Dass das Gerät an einem geeigneten Ort aufgestellt ist. Siehe "3.3 Wahl eines geeigneten Standorts".
- Dass der Gasschlauch nicht auf dem Boden schleift und nicht mit heißen Flächen oder tropfendem Fett in Berührung kommen kann.
- Dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe "11.2 Reinigen der Schale".

- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel immer geöffnet ist, wenn Sie einen Brenner entzünden.
- Beugen Sie sich nie direkt über einen Brennen, wenn Sie ihn entzünden.

- 4 Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom Brenner entfernt.

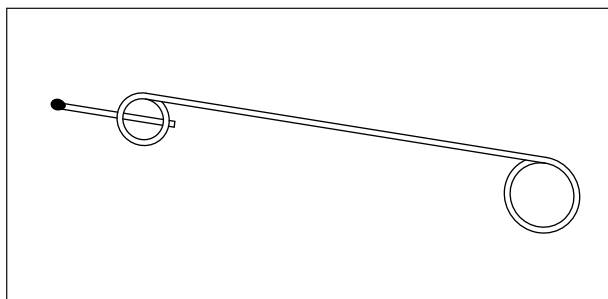
9.2 Entzünden der Hauptbrenner

9.2.1 VERWENDEN DES ZÜNDERS

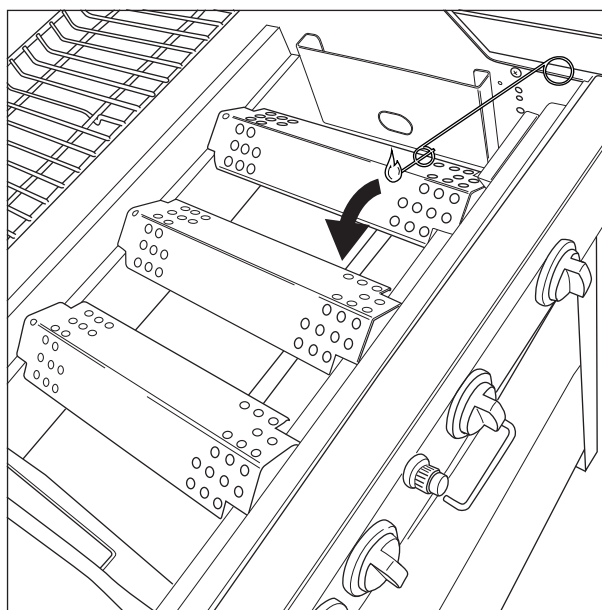
- 1 Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
- 2 Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
- 3 Drücken Sie den Zünder, bis Sie Funken hören.
- 4 Halten Sie den Zünder gedrückt und stellen Sie den Regler des mittleren Brenners auf HIGH. Zünden Sie den mittleren Brenner immer als erstes, entzünden Sie nie alle Brenner gleichzeitig.
- 5 Wenn sich der Brenner nach drei versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
- 6 Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.
- 7 Nachdem ein Brenner entzündet ist, zünden Sie die anderen, indem Sie die Regler auf HIGH stellen.

9.2.2 VERWENDEN EINES STREICHHOLZES

- 1 Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.



- 2 Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
- 3 Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.



- 5 Stellen Sie den Regler eines Brenners auf HIGH.



Zünden Sie zunächst immer einen Hauptbrenner. Zünden Sie nie alle Hauptbrenner gleichzeitig.

- 6 Wenn sich der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
- 7 Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.
- 8 Nachdem ein Brenner entzündet ist, zünden Sie die anderen, indem Sie die Regler auf HIGH stellen.

9.3 Entzünden des seitlichen Brenners

Diese Informationen gelten nicht für den Spring 300. Dieses Gerät ist nicht mit einem seitlichen Brenner ausgestattet.



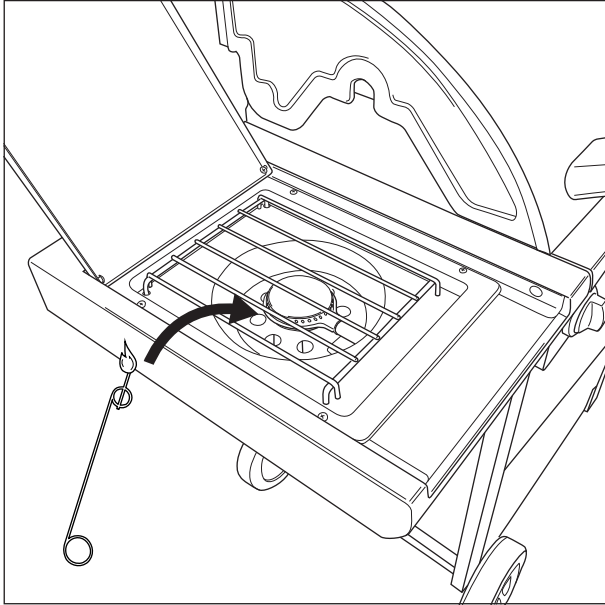
Der seitliche Brenner ist nur für Gefäße mit einem Höchstgewicht von 9 kg und einem maximalen Durchmesser von 220 mm ausgelegt.

9.3.1 VERWENDEN DES ZÜNDERS

- 1 Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
- 2 Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
- 3 Drücken Sie den Zünder, bis Sie Funken hören.
- 4 Halten Sie den Zünder gedrückt und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf HIGH.
- 5 Wenn sich der Brenner nach drei versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
- 6 Versuchen Sie erneut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.3.2 VERWENDEN EINES STREICHHOLZES

- 1 Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
- 2 Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
- 3 Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
- 4 Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom seitlichen Brenner entfernt.



- 5 Stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf HIGH.
- 6 Wenn sich der seitliche Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
- 7 Versuchen Sie erneut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.4 Ausschalten der Brenner

Wenn Sie die Brenner nicht mehr verwenden, müssen Sie ausgeschaltet werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Schließen Sie die Gaszufuhr.
- 2 Stellen Sie die Regler der Brenners auf HIGH.



Wenn Sie zuerst die Gaszufuhr schließen, stellen Sie sicher, dass im Gerät kein Gas mehr vorhanden ist.

9.5 Erneutes Entzünden der Brenner

Wenn ein Brenner während der Verwendung ausgeht, gehen Sie folgendermaßen vor:

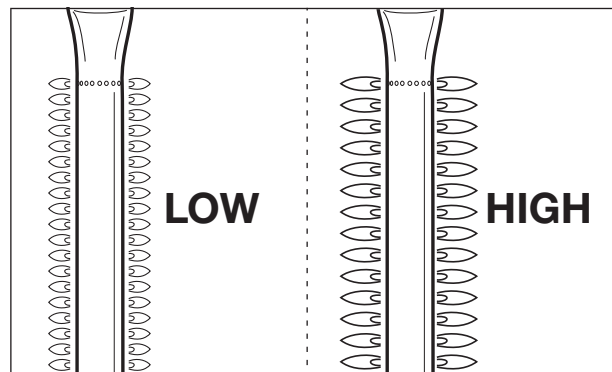
- 1 Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie die Gaszufuhr.
- 2 Stellen Sie alle Regler auf OFF und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
- 3 Zünden Sie den/die Brenner erneut an.

9.6 Prüfen der Flammen

Wenn Sie einen Brenner anzünden, müssen Sie seine Flammen prüfen. Eine perfekte Flamme ist fast vollkommen blau, mit einigen gelben Spitzen. Sporadische gelbe Flammen sind normal und nicht schädlich.

Sollte es Probleme mit den Flammen geben, gehen Sie folgendermaßen vor, um das Problem zu lösen:

Wenn die Flammen...	Dann...
Niedrig und vollkommen gelb sind	<ol style="list-style-type: none">1 Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.2 Siehe "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu bestimmen. Wahrscheinlich sind die Venturirohre verstopft.
Höher als die Schale sind	<ol style="list-style-type: none">1 Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.2 Warten Sie 5 Minuten, damit angesammeltes Gas entweichen kann.3 Zünden Sie den/die Brenner erneut an.4 Wenn das Problem weiterhin besteht, siehe "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu bestimmen.



10 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

10.1 Vorheizen des Geräts

Durch das Vorheizen des Geräts stellen Sie sicher, dass der Grill ausreichend heiß ist, wenn Sie Speisen darauf legen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Entzünden den/die Brenner und stellen Sie den/die Regler auf HIGH.
- 2 Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang brennen.
- 3 Öffnen Sie den Deckel nach zehn Minuten und legen Sie Speisen auf den Grill.
- 4 Wenn Sie nun weniger Hitze benötigen, stellen Sie den/die Regler auf eine niedrigere Position.

10.2 Verhindern des Anhaftens von Speisen


So verhindern Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

- Bestreichen Sie die Speisen mithilfe eines Pinsels leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Auch der Grill kann geölt werden.
- Heizen Sie das Gerät vor. Je wärmer der Grill ist, wenn Sie die Speisen auflegen, umso weniger haften sie an.
- Drehen Sie die Speisen nicht zu schnell. Warten Sie, bis sie sich erwärmt haben.

10.3 Direktes und indirektes Grillen

Je nach Art der Speisen, die Sie zubereiten, und Zubereitungsweise können Sie entweder direkt oder indirekt grillen:


Method	Beschreibung	Verwendung
Direkt	Legen Sie Ihre Speisen direkt über einen angezündeten Brenner, stellen Sie eine hohe Brennerposition ein und lassen Sie den Deckel geöffnet.	Zum Anbraten von Fleisch und Gemüse
Indirekt	Legen Sie Ihre Speisen neben einen angezündeten Brenner, stellen Sie eine mittlere/niedrige Brennerposition ein und schließen Sie den Deckel.	Zum weiteren Garen von angebratenem Fleisch

 Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe "10.5 Beobachten der Temperatur".

10.4 Grillen mit geschlossenem Deckel

Das Schließen des Deckels beim Grillen bietet einige wichtige Vorteile:


- Die Temperatur des Grills ist höher und bleibt konstanter.
- Sie reduzieren die Garzeit der Speisen und sie bleiben saftiger.
- Sie reduzieren Stichflammen und sparen Gas.

 Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe "10.5 Beobachten der Temperatur".

10.5 Beobachten der Temperatur

Ihr Gerät ist mit leistungsstarken Brenner ausgestattet. Das heißt, es erwärmt sich schnell und Sie können die Temperatur konstant halten. Stellen Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel sicher, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Beobachten Sie das Thermometer am Deckel und beachten Sie dabei folgende Richtlinien:

- Die normale Gartemperatur beträgt etwa 210 °C. Bei höheren Temperaturen können sich tropfendes und angesammeltes Fett entzünden.
- Die Temperatur sollte nie länger als fünf Minuten über 300 °C liegen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und sich verformen.

 Wenn das Gerät zu warm wird, lassen Sie es abkühlen, indem Sie den Deckel öffnen und die Brenner auf eine geringere Position regeln.

10.6 Nutzen der Heizzonen

Wenn alle Brenner entzündet sind, verteilen die Brennerdeckel die Wärme möglichst gleichmäßig über den Grill. Trotz dieser gleichmäßigen Erwärmung sind einige Zonen heißer als andere. Diese Heizzonen können Sie nutzen, um Ihre Speisen perfekt zu grillen:

Zone	Heiß?	Verwendung...
Vorn	Heiß	Grillen empfindlicher Speisen (Garnelen, Fisch...)
Mitte	Heißer	Zubereiten von Speisen, die eine längere Garzeit benötigen (z. B. Würstchen, Hähnchenschenkel...)
Hinten	Am heißesten	Anbraten von Fleisch und Gemüse



Sie können auch Heizzonen erschaffen, indem Sie mit der Leistung der Brenner experimentieren. So können Sie beispielsweise einen Brenner auf eine niedrige Position einstellen und die Zone über dem Brenner für empfindliche Speisen oder Speisen verwenden, die eine längere Garzeit benötigen.

10.7 Vermeiden von Stichflammen

Während des Grillens sind einige Stichflammen normal. Zu viele Stichflammen erhöhen jedoch die Temperatur im Gerät und können zur Entzündung von angesammeltem Fett führen. So vermeiden Sie Stichflammen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe "11.2 Reinigen der Schale".
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Öffnung für ablaufendes Fett nicht verstopft ist und dass der Fettbehälter nicht voll ist.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett von fettigem Fleisch, schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Brenner auf eine möglichst niedrige Temperatur ein.

11 PFLEGE DES GERÄTS

11.1 Reinigen des Grillrosts

Wir empfehlen, den Grillrost nach jeder Verwendung mit dem Barbecue cleaner zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Sprühen Sie den Schaum auf den Grillrost und lassen Sie ihn eine Weile einwirken.
Der Schaum verfärbt sich, während er Schmutz und Fett aufsaugt.
- 2 Entfernen Sie den Schaum mit einem weichen Schwamm und Wasser und spülen Sie den Grillrost gründlich ab.
- 3 Trocken Sie den Grillrost sorgfältig und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort. Das verhindert die Rostbildung.



Sie können den Grillrost auch mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Ofenreiniger für den Grillrost.

11.2 Reinigen der Schale

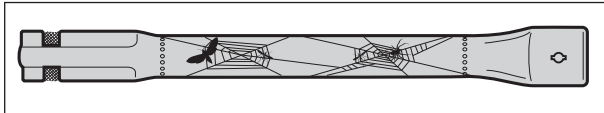
Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung mit dem Barbecue cleaner zu reinigen. Verwenden Sie ihn wie auf den Grillrosten.

11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre

11.3.1 WARUM MÜSSEN DIE BRENNER UND VENTURIROHRE GEREINIGT WERDEN?

Spinnen und Insekten können Weben und Nester in den Brennern und Venturirohren anlegen. Dadurch kann die Gaszufuhr zu den Brennern blockiert werden. Dadurch:

- Können Sie die Brenner nicht entzünden. Wenn Sie trotzdem entzündet werden können, produzieren Sie lediglich qualmende und gelbe Flammen.
- Kann sich das Gas außerhalb der Venturirohre entzünden, an den Reglern. Diese Feuer werden als Flammenrückschlag bezeichnet und können zu ernststen Verletzungen und Materialschäden führen.



i Schäden aufgrund von verstopften Brennern und Venturirohren werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

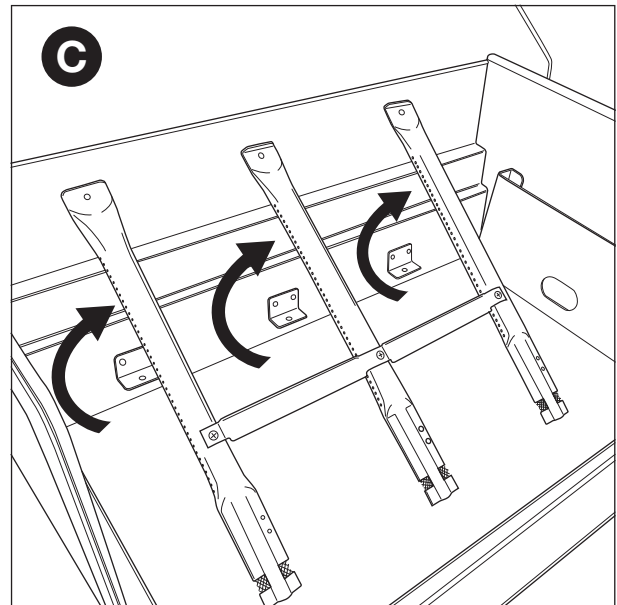
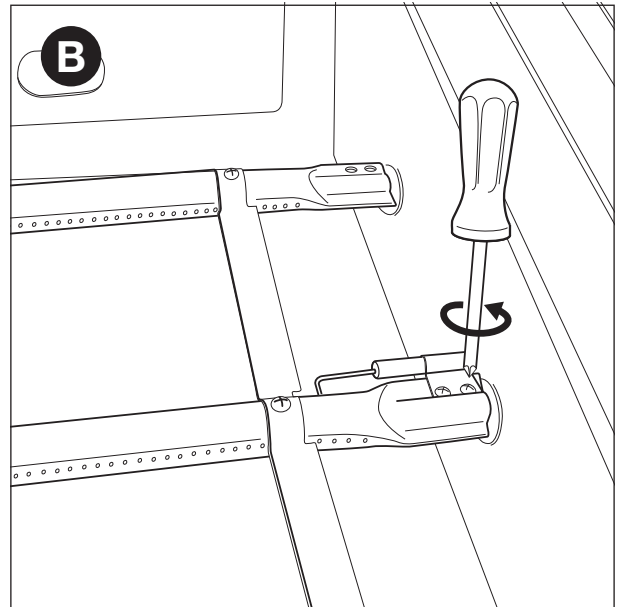
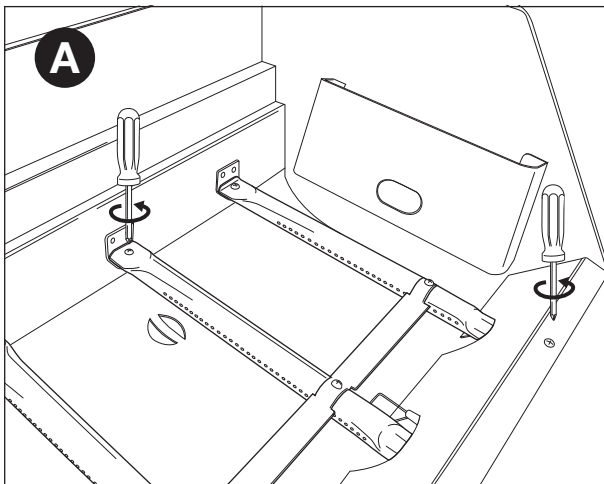
11.3.2 WANN MÜSSEN DIE BRENNER UND VENTURIROHRE GEREINIGT WERDEN?

Sie müssen die Brenner und Venturirohre Ihres Geräts reinigen:

- Vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.
- Mindestens zweimal pro Jahr, einmal zu Beginn der Grillsaison.

11.3.3 SO REINIGEN SIE DIE BRENNER UND VENTURIROHRE

- 1 Entfernen Sie die Brenner wie in den Zeichnungen gezeigt vom Gerät. Wenn Sie bemerken, dass ein Brenner beschädigt ist, müssen Sie ihn austauschen.




- 2 Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger (auch mit einer gerade gebogenen Büroklammer, einer Pfeifenbürste...).
- 3 Setzen Sie die Brenner wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass sich die Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile befinden.


11.4 Pflegen von Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Emaille-, Edelstahl-, Chrom- und pulverbeschichteten Teilen. Jedes dieser Materialien muss unterschiedlich gepflegt werden:

Material	Materialpflege
Emaille	<ul style="list-style-type: none"> • Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flächen schlagen. • Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Fläche noch warm ist. • Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden.

Material	Materialpflege
Edelstahl und Chrom	<ul style="list-style-type: none"> Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden. Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen. Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.
Pulverbeschichtet	<ul style="list-style-type: none"> Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.

 Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.

 Schäden aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

Unter der Explosionsansicht Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs) finden Sie eine Liste mit allen Teilen. Diese Liste verwendet auch Symbole für das Material jedes Teils, sodass Sie hier nachschlagen können, wie ein bestimmtes Teil zu pflegen ist. Folgende Symbole werden in der Teileliste verwendet:

Symbol	Material
●	Emaillie
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

11.5 Lagern des Geräts

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, lagern Sie es an einem trockenen Ort. Vor dem Lagern des Geräts:

- Trennen Sie die Gasflaschen. Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen (auch nicht in einer Garage oder einem Schuppen), solange die Gasflasche angeschlossen ist.
- Reinigen Sie die Brenner und Grillroste, reiben Sie sie mit Öl ein und wickeln Sie sie in Papier.
- Decken Sie das Gerät mit einer Barbecue-Abdeckung ab. Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.barbecue.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.

11.6 Lagern von Gasflaschen

Diese Anweisungen gelten für leere und volle Flaschen.


- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie Gasflaschen nie an einem Ort, der sehr heiß werden kann (in einem Auto, auf einem Boot...).
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.

- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Lagern Sie Gasflaschen stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen immer aufrecht.

11.7 Bestellen von Ersatzteilen

Teile, die direkt Feuer oder intensiver Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden. So bestellen Sie ein Ersatzteil:

- Schlagen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils nach. Sie finden eine Liste aller Referenznummern unter den Explosionsansichten im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf www.barbecue.com.

 Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie automatisch auf die korrekte Liste geleitet.

- Bestellen Sie das Ersatzteil an Ihrem Verkaufsort. Sie können Ersatzteile sowohl mit als auch ohne Gewährleistung bestellen.

12 GEWÄHRLEISTUNG

12.1 Abgedeckt

Ihr Gerät umfasst eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Beginn des Kaufdatums. Diese Gewährleistung deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt:

- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengebaut und gepflegt. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage oder ungeeignete Pflege entstehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus dem Buchstaben G und 15 Ziffern zusammen. Sie befindet sich:
 - In diesem Handbuch und im Startpaket, das in diesem Handbuch enthalten ist.
 - Auf der Verpackung des Geräts.
 - Auf dem Typenschild an der Innenseite der Unterschranktür (Quisson, Siesta 4 und Siesta 6) oder an der Innenseite der unteren Verkleidung vorn (Spring, Siesta 2 und Siesta 3).
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.

Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile beschränkt.

12.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung...) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke...) verursacht werden.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

13 TECHNISCHE DATEN

13.1 Typenschild

Das Typenschild führt alle technischen Daten Ihres Geräts auf. Es befindet sich:

- Im zweiten Teil dieses Handbuchs.
- An der Innenseite der unteren Verkleidung.

13.2 Durchmesser der Einspritzdüsen

- Hauptbrenner: 1,00 mm
- Seitlicher Brenner: 0,75 mm

14 FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Nicht ausreichend Wärme	<ul style="list-style-type: none"> • Gaszufuhr nicht geöffnet • Venturirohre nicht über den Öffnungen der Gasventile platziert • Brenneröffnungen verstopft • Gasflasche (fast) leer • Druckminderventil nicht korrekt an die Flasche und/oder den Schlauch angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gaszufuhr öffnen • Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile platzieren • Brenneröffnungen reinigen oder Brenner austauschen • Gasflasche austauschen • Druckminderventil erneut an Flasche und/oder Schlauch anschließen
Übermäßige Wärme und/oder Stickflammen	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen zu fettig • Öffnung für ablaufendes Fett verstopft, Fett in Schale und/oder Fett auf Brennern • Temperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> • Überschüssiges Fett abschneiden oder Brenner auf niedrigere Position einstellen • Öffnung für ablaufendes Fett, Schale und Brenner reinigen • Brenner auf niedrigere Temperatur einstellen und/oder Speisen direkt grillen
Wärme wird nicht gleichmäßig über Grillfläche verteilt	<p>Gewisse Wärmeunterschiede sind normal, siehe "1.7 Optimale Wärmenutzung" und "10.6 Nutzen der Heizzonen". Mögliche Ursache(n) für große Wärmeunterschiede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerät nicht vorgeheizt 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vorheizen
Gelbe Flammen	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner oder Venturirohre verstopft • Salz auf Brennern • Gerät an Butangasflasche angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner und Venturirohre reinigen • Brenner reinigen • Gerät mit einem geeigneten Druckminderventil an Propangasflasche anschließen
Unvollständige Flamme	Brenner verstopft, gelöchert oder verrostet	Brenner reinigen oder austauschen
Flammenrückschlag (Flammen außerhalb der Venturirohre/an Reglern)	Brenner oder Venturirohre verstopft	<ol style="list-style-type: none"> 1 Gaszufuhr schließen und Brenner auf OFF stellen. 2 Gerät abkühlen lassen. 3 Brenner und Venturirohre reinigen.
Flammen höher als Schalenrand	<ul style="list-style-type: none"> • Viel Wind • Gasflasche (fast) leer • Fett in Schale und/oder auf Brenner geben 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät mit Rückseite zum Wind aufstellen • Gasflasche austauschen • Schale und Brenner reinigen
Druckminderventil summt	<ul style="list-style-type: none"> • Heißes Wetter • Neue (volle) Gasflasche 	Keine Gefahr und kein Defekt. Sollte nach einer Weile von selbst aufhören.
Brenner pfeift, wenn er auf LOW gestellt ist	Gaseinspritzdüse, Venturirohr und/oder Brenner verschmutzt	Gaseinspritzdüse, Venturirohr und Brenner reinigen
Brenner kann nicht entzündet werden (mit Zünder oder Streichholz)	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner oder Venturirohr verstopft • Keine Gaszufuhr 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner und Venturirohr reinigen • Gaszufuhr öffnen und Sicherheitsknopf an Druckminderventil drücken (nicht bei allen Reglern vorhanden)
Brenner kann nicht mit Zünder entzündet werden	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Batterie eingelegt oder Batterie nicht korrekt eingelegt • Mittlerer Brenner wurde nicht als erster entzündet • Zünderkabel nicht korrekt montiert • Elektrode beschädigt • Falsche Erdung • Fehlerhafter Zünder 	<ul style="list-style-type: none"> • Batterie (neu) einlegen, auf richtige Ausrichtung der Anschlüsse achten • Mittleren Brenner zuerst entzünden • Alle Zünderverbindungen prüfen und neu montieren • Elektrode austauschen • Elektroden, Brenner und Zünder prüfen und neu montieren • Zünder austauschen
Keine Funken und kein Geräusch beim Betätigen des Zünders	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Batterie eingelegt oder Batterie nicht korrekt eingelegt • Batterie leer • Zündknopf nicht korrekt montiert • Fehlerhafter Funkenerzeuger 	<ul style="list-style-type: none"> • Batterie (neu) einlegen, auf richtige Ausrichtung der Anschlüsse achten • Batterie austauschen • Zündknopf neu montieren • Funkenerzeuger austauschen
Beim Betätigen des Zünders nur Ton (keine Funken)	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Erdung • Brenner und Elektrode zu weit von einander entfernt 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen • Elektrode leicht biegen, um sie näher an den Brenner zu bringen

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Funken vorhanden, die nicht von Brennern stammen	Falsche Verkabelung	Verkabelung austauschen
Funken vorhanden, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht ausreichend stark	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Erdung • Batterie fast leer • Feuchte oder beschädigte Elektroden 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen • Batterie austauschen • Elektroden mit Papiertüchern trocknen oder Elektroden austauschen