

Betriebs- und Aufbauanleitung

Vor Inbetriebnahme bitte aufmerksam durchlesen!



CHEF XL – Art. 500906/500706 Modular



ACHTUNG !!

- NUR FÜR DIE BENUTZUNG IM FREIEN.
- LESEN SIE DIE AUFBAUANLEITUNG GENAU DURCH BEVOR SIE MIT DEM AUFBAU BEGINNEN.
- WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN HEISS WERDEN; BITTE KINDER FERN HALTEN.
- DIESE TEILE MÜSSEN VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERN GEHALTEN WERDEN.
- NACH GEBRAUCH DREHEN SIE BITTE DIE GASZUFUHR AB.
- OPTISCHE U. TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT MÖGLICH

WAS SIE TUN SOLLTEN:

- Bitte ziehen Sie alle Gasverbindungen nach.
- Überprüfen Sie alle Leitungen auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse.
- Dichtheitsprüfung immer mit Seifenwasser durchführen.
- Überprüfen Sie alle Brenner regelmäßig auf Verstopfung durch Spinnen o.ä. Solche Verstopfungen können gefährlich sein und müssen regelmäßig beseitigt werden.
- Benutzen Sie nur zugelassene Gasflaschen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen immer Schutzhandschuhe.
- Reinigen u. warten Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Stellen Sie den Grill mindestens 1,5 m von der Wand auf. Nicht in der Nähe von brennbarem Material, Benzin oder Flüssigkeiten.
- Nach dem Grillen die Brenner der Grillstation auf die heißeste Stellung einstellen und so 5-15 Minuten lang brennen lassen. Dadurch verbrennen Rückstände vom Grillen und der Grill ist nachher leichter zu reinigen. Lassen Sie dabei die Haube offen. Danach nicht vergessen die Gaszufuhr zu schließen.

WAS SIE NICHT TUN SOLLTEN:

- Während des Betriebes nicht über den Grill beugen (zünden immer bei geöffnetem Deckel).
- Brennbare Flüssigkeiten u. Material in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Das Gerät mit Wetterschutzhülle verwenden
- Plastik oder Glas auf dem heißen Grill verwenden.
- Benutzen bei starkem Wind.
- Selbständiges Demontieren des Ventiles, etc.
- Leckprüfung mit einer offenen Flamme durchführen.
- Lagern der Ersatzflasche im Unterschrank.
- Gasflasche liegend lagern (immer aufrecht hinstellen).
- In geschlossenen Räumen verwenden.
- Bauliche Veränderungen vornehmen.
- Verschieben des Grills während des Benutzens.
- Be- u. Entlüftung des Gerätes behindern.
- Weder Gasschlauch noch elektrische Leitungen sollen während das Gerät heiß ist, mit ihm in Berührung kommen.
- Weder Kohle noch sonstige feste Brennstoffe verwenden.
- Gasanschlüsse trennen während das Gerät in Betrieb ist.
- Rostige oder verbeulte Gasflaschen verwenden.
- unbeaufsichtigt lassen bei Betrieb
- Gasblindstopfen bei linken Seitenteil im Grundmodell entfernen

Gasart

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemisch geeignet und über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgerüstet. Das Gerät ist betriebsbereit mit 50mbar Butan, Propan oder deren Mischungen der Kategorie I3B / P (50).

Gasschlauch und Gasregler

Verwenden Sie nur Regler und Schlauch, die für Niederdruckgas zugelassen sind.

Der Druckregler sollte mit dem Standard EN16129 übereinstimmen und aktuell sein.

Es wird empfohlen den Druckregler spätestens alle 6 Jahre zu tauschen.

Der Schlauch muss mindestens 0.7m lang sein und maximal 1.5m und muss den Standards des jeweiligen Landes entsprechen.

Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft, geknickt oder eingeklemmt ist.

Es wird empfohlen den Schlauch alle 6 Jahre nach dem Herstellungsdatum zu tauschen.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch während der Installation gegen Verdrehungen gesichert ist.

WARNUNG !!

**SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN BEI BENUTZUNG UND REINIGUNG.
DER BENUTZER MUSS VOR INBETRIEBNAHME DEN HANDELSÜBLICHEN GASSCHLAUCH UND
GASDRUCKREGLER DES JEWEILIGEN LANDES ANSCHLIESSEN.
VERPLOMBTE TEILE NICHT DEMONTIEREN ODER VERÄNDERN!**

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ist eine Lagerung in geschlossenen Räumen nur zulässig, wenn die Gaszufuhr geschlossen und die Gasflasche herausgenommen wurde. Bei längerem Nichtbenutzen das Gerät an einem trockenen Platz aufbewahren und vor äußeren Einflüssen schützen.

Gasflasche

Die Gasflasche sollte nicht geworfen werden. Wenn das Gerät nicht benutzt wird die Gasflasche nicht mit dem Gerät verbunden lassen. Beim Wechsel der Gasflasche alle offenen Flammen fernhalten!

Die Flasche muss im Freien in einer aufrechten Position außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.

Gasflasche nicht lagern wo Temperaturen über 50°C herrschen und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Gasflasche von offenen Flammen fernhalten.

Anschluß

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluß, dass sich kein Partikel oder Fremdkörper im Anschluss der Gasflasche/Gasschlauch/Gasdruckregler befindet.

Sollte der Schlauch ersetzt werden müssen, achten Sie auf die richtige Anschlussgröße.

Nach jedem Wechsel von Gasschlauch, Regler oder Flasche ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen. Folgen Sie bitte den nachfolgenden Anweisungen, um den Gasaustritt zu überprüfen:

- prüfen Sie ob das Gasventil auf "OFF/AUS" steht.
- Schließen Sie die Flasche an den Regler, den Regler an den Schlauch und den Schlauch an das Gerät an. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse angezogen sind und schalten Sie das Gas ein.
- Seifenwasser auf den Schlauch und alle Verbindungen auftragen. Wenn sich Blasen bilden, bedeutet dies, dass

ein Leck vorhanden ist. Überprüfen Sie ob die Teile richtig verbunden sind oder tauschen Sie diese aus.

- Wiederholen Sie den Test nach der Fehlerbehebung.
- Nach erfolgreicher Prüfung drehen Sie bitte die Gaszufuhr wieder ab.

ACHTUNG !!

BEI GASLECKS, DIE NICHT AN DEN VERBINDUNGEN AUFTRETEN, KONTAKTIEREN SIE IHREN GASFACHMANN, INSTALLATEUR ODER VERKÄUFER.

Zündung der Brenner

1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass alle Brenner aus sind.
2. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Stufe GROSS (+), dann drücken Sie den Zünder 2-3 Sekunden, damit der Brenner entzündet wird. Wenn der Brenner nicht zündet drehen Sie den Knopf zurück und wiederholen Sie den Vorgang nach 5 Minuten noch einmal.
3. Stellen Sie die Flammenhöhe ein indem Sie den Knopf auf die Position GROSS /KLEIN drehen. Der Backburner sollte immer in hoher Einstellung (+) betrieben werden.
4. Um die anderen Brenner anzuzünden, wiederholen Sie den Vorgang der Reihenfolge nach, bis alle Brenner brennen. Um den Grill auszuschalten drehen Sie die Gasflasche zu und die Brennerregler auf "AUS".

Zündung mit dem Streichholz oder Feuerzeug:

1. Folgen Sie Punkt 1-3.
2. Um den Hauptbrenner zu zünden, nehmen Sie ein langes Streichholz oder Stabfeuerzeug und entzünden es. Halten es an das Brennerloch auf der rechten Seite der Feuerbox.
 - * Für den Seitenbrenner platzieren Sie das Streichholz an den Löchern des Seitenbrenners.
3. Den Regler hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf GROSS drehen, dann sollte der Brenner angehen. Wenn der Brenner nicht brennt, das Gas ausschalten, 5 Minuten warten u. den Vorgang (Schritt 2-3) wiederholen.

Der Seitenbrenner ist für Töpfe/Pfannen mit einem \varnothing von 180-260 mm ausgelegt. Den seitlichen Brennerdeckel nicht als Arbeitstisch verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch alle Hauptbrenner anzünden und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und Drehknopf auf GROSS(+) aufheizen. Dieser Vorgang wird den Grill "ausbrennen". Die Farbe der Kochfläche kann sich ändern, dies liegt in der Natur des Materials.

Reinigung u. Wartung

Jede Wartung und Säuberung erst durchführen wenn das Gerät kalt und die Gasflasche zuge dreht ist.

Den Grill nicht mit Ofenreiniger reinigen.

KEINE scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel verwenden, da diese brennen oder Beschädigungen am Gerät herbeiführen können.

Plastikteile: Mit Seifenwasser säubern und abtrocknen.

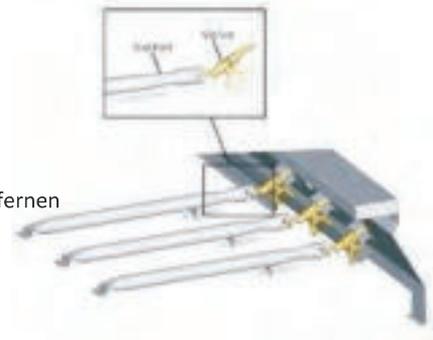
Edelstahl-Oberflächen: Siehe Edelstahlpflegeanleitung im Anhang!

Grillrost: Kann mit einer milden Seifenlauge (nichts Scheuerndes) gereinigt werden oder im Grill ausbrennen und mit der Drahtbürste reinigen, anschließend etwas einölen

Reinigen der Brenner

Folgende Reinigungsschritte einhalten:

1. Gasflasche zudrehen
2. Grillrost und Fettauffangwanne entfernen
3. Schraube am Ende des Brenners entfernen
4. Vorsichtig die Brenner anheben und vom Ventil lösen
5. Oberfläche des Brenners mit der Drahtbürste reinigen
6. Verstopfungen oder Verunreinigungen im Inneren des Brenners entfernen
7. Brenner auf Beschädigungen überprüfen.
8. Brenner wieder einsetzen
9. Schraube am Ende des Brenners festziehen
10. Grillrost und Fettauffangwanne wieder einsetzen
11. Verfärbungen der Brennereinheit durch die Hitzeentwicklung sind normal und unvermeidlich! Brenner auf Risse überprüfen und bei Bedarf durch einen neuen Brenner ersetzen.



Drei Möglichkeiten zur Reinigung des Brennerrohres.

- (A) Biegen Sie einen steifen Draht in einen kleinen Haken. Führen Sie den Haken durch jedes Brennerrohr mehrere Male.
- (B) Benutzen Sie eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (keine Messingdrahtbürste verwenden), führen Sie die Bürste durch jedes Brennerrohr und Brenner mehrmals.
- (C) Tragen bei dieser Möglichkeit bitte einen Augenschutz: Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und die Luftöffnungen zu drücken. Überprüfen Sie jeden Anschluss, um sicherzustellen, dass Luft aus jedem Loch kommt.



ACHTUNG !! NATURGEFAHR SPINNEN !!

Bei der Überwinterung des Gerätes im Freien oder Keller kann sich eine Spinne oder ein anderes Insekt in den Brenner einnisten. Das Nest der Spinne verstopft somit die Gaszufuhr. Brenner mit Druckluft und Flaschenbürste reinigen und das Spinnennetz vollständig beseitigen.

Es sind Spinnenschutzvorrichtungen an den Lufteinlässen des Brenners montiert, aber diese können das Problem nicht zu 100% verhindern.

Technische Informationen

Gerät	Gasgrill für den Einsatz im Freien	CE 2531
Model Nr. (Modular)	Allgrill CHEF XL 500906/500706	PI NO.:2531CU-0072
Geräte Kategorie	I3B/P(50)	WEEE-Reg.-Nr. DE 41898675
Gasart	Butan, Propan Und Ihre Mischung	
Gasdruck	50mbar	
Brennerleistung	Hauptbrenner: 3.5kW X 6 Seitenbrenner: 3.2kW x1 Steakzone® (optional):3.5kWx1 Infrarotbrenner: 3.5kW x1	Hauptbrennerdüse: 0.82mm Seitenbrennerdüse: 0.79mm Infrarotseitenbrennerdüse: 0.82mm Infrarotbrennerdüse: 0.82mm
Gesamtbrennerleistung (Verbrauch)	27,7 kW / 2013 g/h 31,2 kw / 2269 g/h (optional)	INFO: z.B. 0.93mm gibt den Durchmesser der Düse in "mm" an.

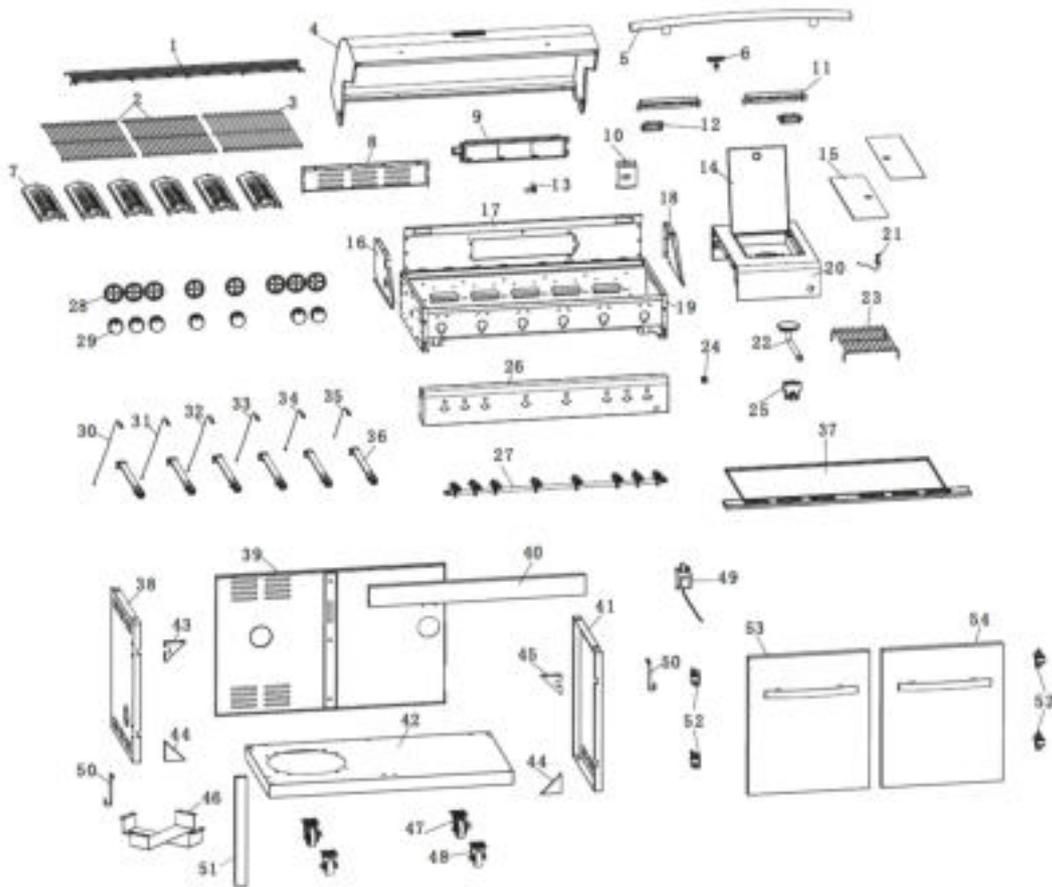
WEEE: Reg. Nr.: DE41898675

BSEN 498-2012 Für Gasgeräte, Gasbetrieb nur zur Verwendung im Freien

Fehlerbehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung/ Vermeidung
Brenner zünden nicht	<ul style="list-style-type: none"> •Kein Gasfluss. •Überwurfmutter und Druckregler nicht vollständig verbunden. •Behinderung des Gasflusses. •Brenner nicht am Ventil eingekuppelt. •Ist der Grill korrekt montiert? 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie ob die Gasflasche leer ist. • Drehen Sie die Überwurfmutter ohne Werkzeug bis zum Anschlag fest ! • Brennerrohr reinigen. • Brenner und Ventil wieder einrasten. • Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung.
Plötzlicher Abfall des Gasstroms oder der Brennerflamme	<ul style="list-style-type: none"> •Gasflasche leer. •Überstromventil hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie ob die Gasflasche leer ist. • Drehregler ausschalten, 30 Sekunden warten und Grill anzünden. Wenn die Flammen immer noch schwach sind, schalten Sie die Drehregler aus und das Gasflaschen-Ventil zu. Regler abklemmen. Schließen Sie den Regler wieder an und führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch. Drehen Sie die Gaszufuhr auf, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an.
Brennerflammen gehen aus	<ul style="list-style-type: none"> • Starker oder böiger Wind. • Niedriger Füllstand der Gasflasche. • Überstromventil hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Grillfront in den Wind um die Flammenhöhe zu erhöhen. • Gasflasche tauschen. • siehe "Plötzlicher Abfall des Gasstroms oder der Brennerflamme"
Stichflammenbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Fettansammlung im Grill! • Hoher Fettgehalt im Grillgut! • Hohe Grilltemperaturen ! 	<ul style="list-style-type: none"> • Grill säubern • überschüssiges Fett nach Möglichkeit entfernen • niedrigere Grilltemperatur wählen
Fettbrand	<ul style="list-style-type: none"> • Fett, das durch Ansammlungen von Lebensmitteln im Bereich des Brennersystems zurückbleibt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Drehregler auf "AUS", drehen Sie die Gasflasche zu. Deckel in Position lassen und Feuer ausbrennen lassen. Reinigen Sie nach Abkühlen des Grills alle Teile
Rückschlag (Feuer im Brennerrohr)	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner und / oder Brennerrohre sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Knöpfe auf "AUS". Brennerrohr/e reinigen.

Detaillierte Ansicht und Stückliste



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Ablagerost, x1 | 31. Hauptbrenner Zündkabel A, x1 |
| 2. Grillrost, 300x460mm, x2 | 32. Hauptbrenner Zündkabel A, x1 |
| 3. Grillrost, 350x460mm, x1 | 33. Hauptbrenner Zündkabel B, x1 |
| 4. Deckel, x1 | 34. Hauptbrenner Zündkabel A, x1 |
| 5. Deckelgriff, x1 | 35. Hauptbrenner Zündkabel A, x1 |
| 6. Thermometer, x1 | 36. Brennerrohr, x6 |
| 7. Flammabdeckung, x6 | 37. Fettauffangwanne, x1 |
| 8. Infrarotbrenner Abdeckung Rückseite, x1 | 38. Seitenwand li. Unterbau, x1 |
| 9. Infrarotbrenner, x1 | 39. Rückwand Unterbau, x1 |
| 10. Brennluftsammler Infrarotbrenner, x1 | 40. Vordertürverstrebung, x1 |
| 11. BBQ-Licht Abdeckung Rückseite, x2 | 41. Seitenwand re. Unterbau, x1 |
| 12. BBQ-Licht, x2 | 42. Bodenplatte Unterbau, x1 |
| 13. Zündkabel Infrarotbrenner, x1 | 43. Stützdreieck (oben links), x1 |
| 14. Seitenbrenner Deckel, x1 | 44. Stützdreieck (unten), x2 |
| 15. Deckel für abgeklappte Seitenteile, x2 | 45. Stützdreieck (oben rechts), x1 |
| 16. Windschutz Feuerbox links, x1 | 46. Gasflaschenhalterung, x1 |
| 17. Windschutz Feuerbox hinten, x1 | 47. Rollen mit Feststellbremse, x2 |
| 18. Windschutz Feuerbox rechts, x1 | 48. Rollen ohne Feststellbremse, x2 |
| 19. Feuerbox, x1 | 49. Transformator, x1 |
| 20. Seitenteil re. (Seitenbrenner), x1 | 50. Distanzhalter Seitenteile 16 x2 |
| 21. Zündkabel Seitenbrenner, x1 | 51. Türmittelstrebe, x1 |
| 22. Seitenbrenner, x1 | 52. Türscharnier, Soft-Close, x4 |
| 23. Seitenbrennerrost, x1 | 53. Tür links, x1 |
| 24. Lichtschalter, x1 | 54. Tür rechts, x1 |
| 25. Zündverteiler, x1 | |
| 26. Bedienpanel, x1 | |
| 27. Hauptgasleitung, x1 | |
| 28. Bedienknopflünette mit LED, x8 | |
| 29. Bedienknopf, x8 | |
| 30. Hauptbrenner Zündkabel B, x1 | |

MONTAGEANLEITUNG

benötigtes Werkzeug:

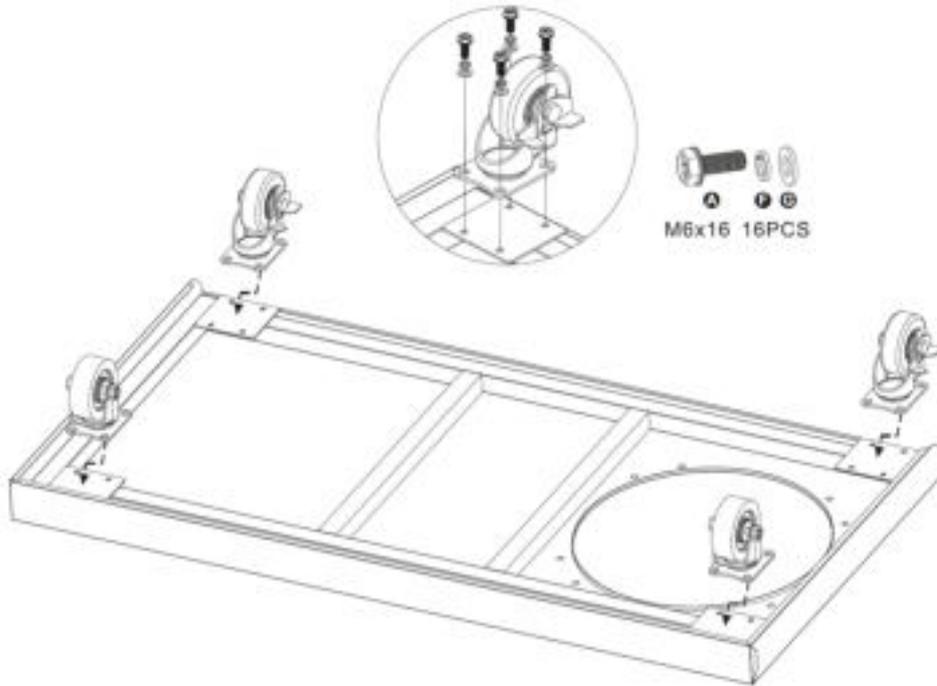


10mm
steckschlüssel

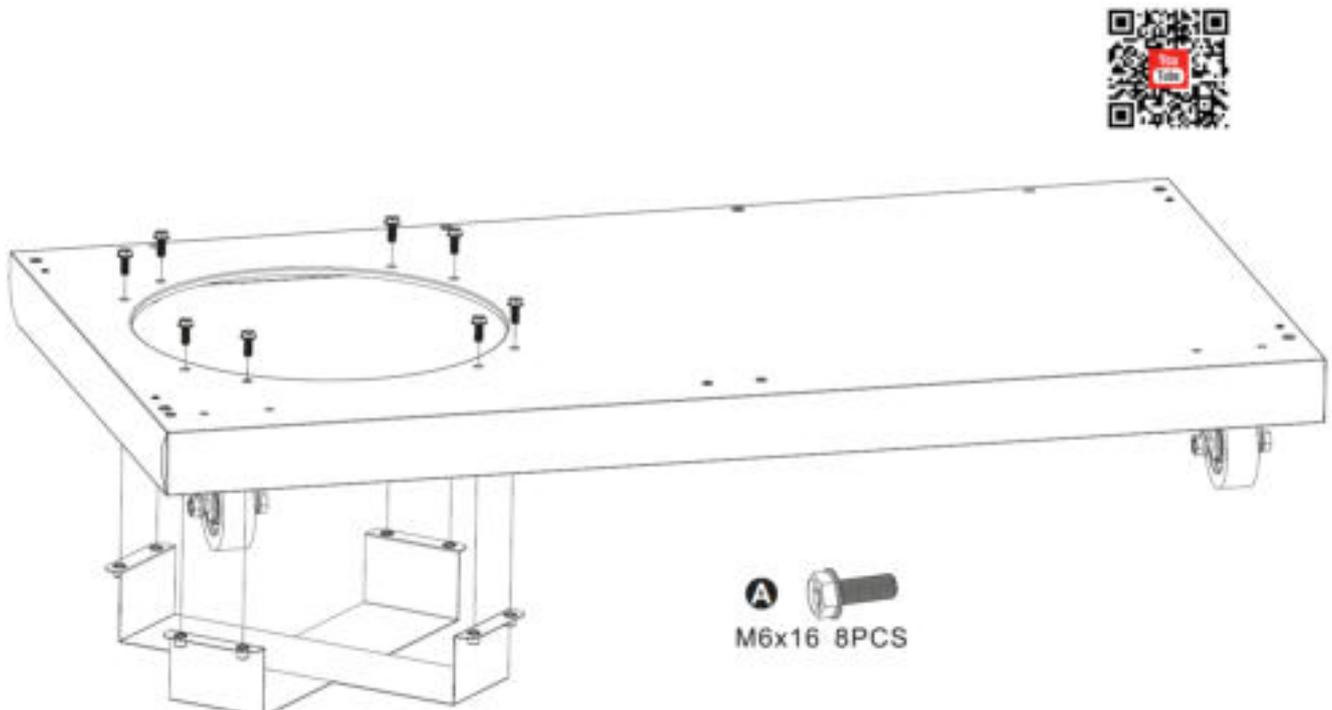
1. Kreuzschlitzschraubendreher
2. Handschuhe (falls erforderlich)
3. Kreuzschlitzschraubendreher länger als 400mm (falls erforderlich)
4. Steckschlüssel 10mm

PCS =Stückzahl

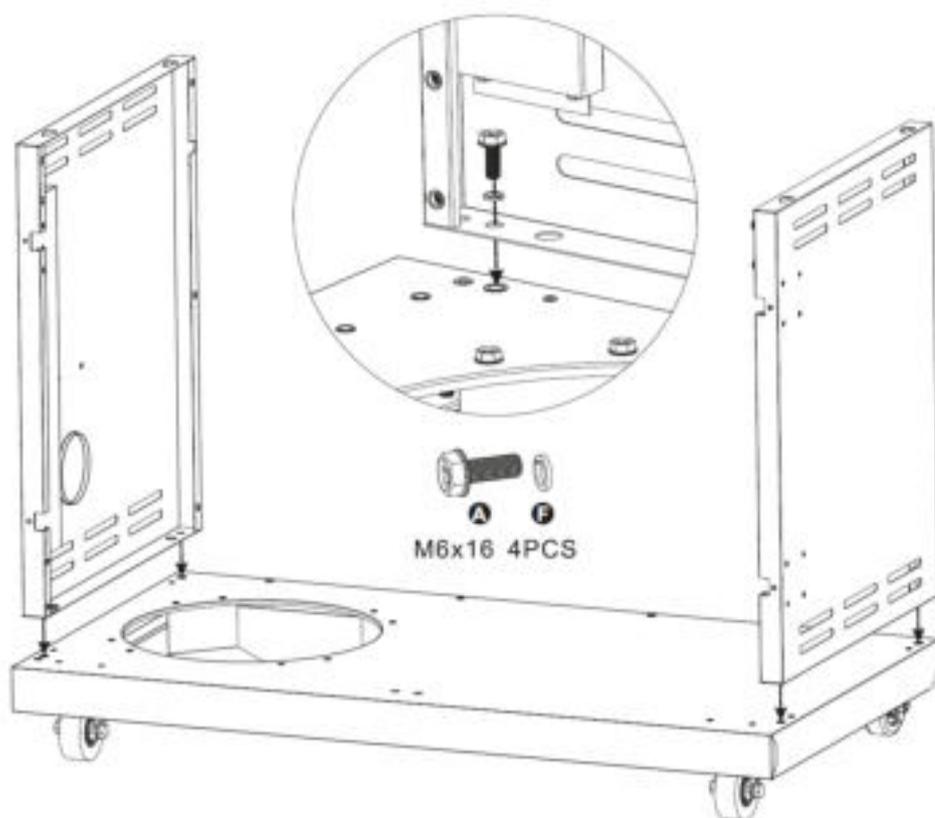
1. Rollenmontage (Nr. 42 + 47 + 48)



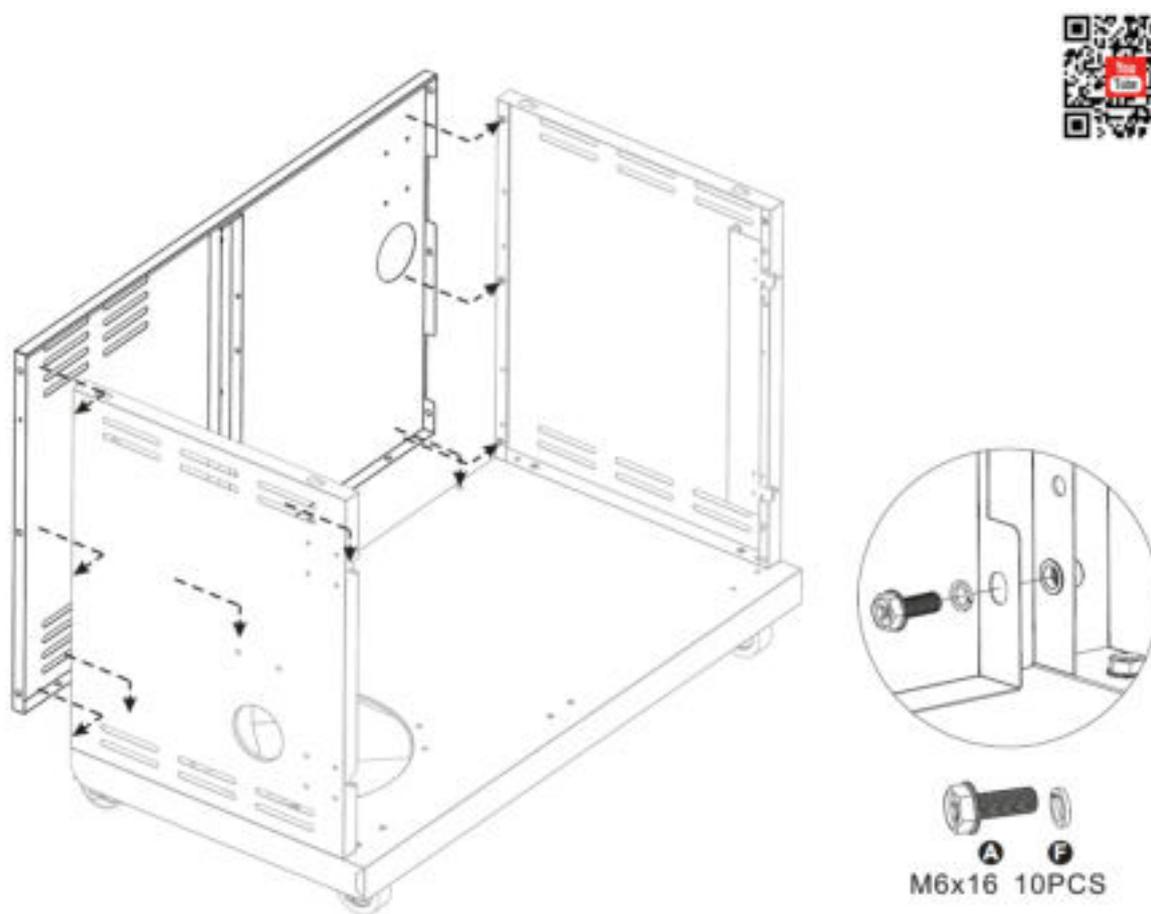
2. Halterung für Gasflasche (Nr. 46)



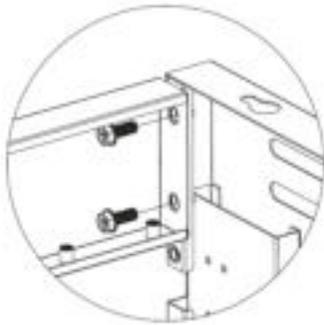
3. Unterbau Seitenwandmontage (Nr. 38 + 41)



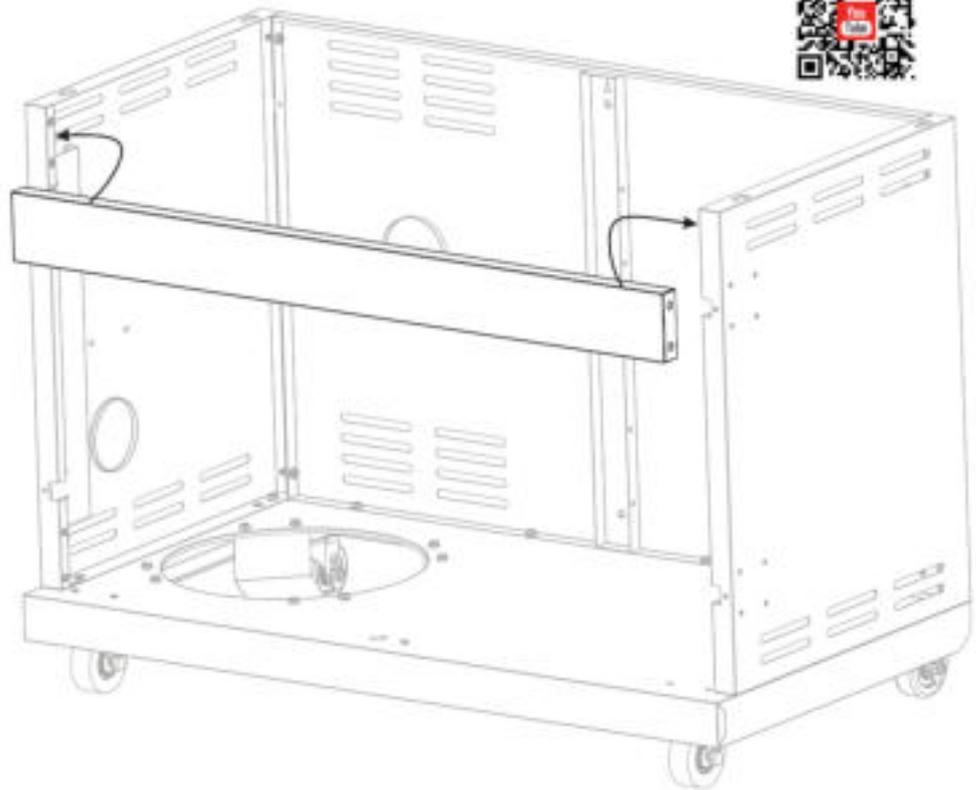
4. Unterbau Rückwandmontage (Nr.39)



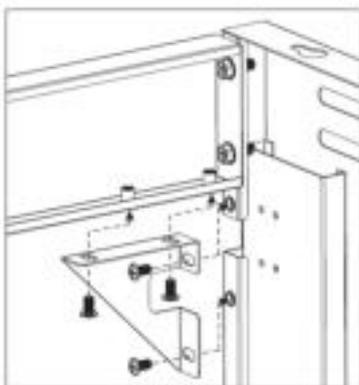
5. Montage Türverstrebung (Nr. 40)



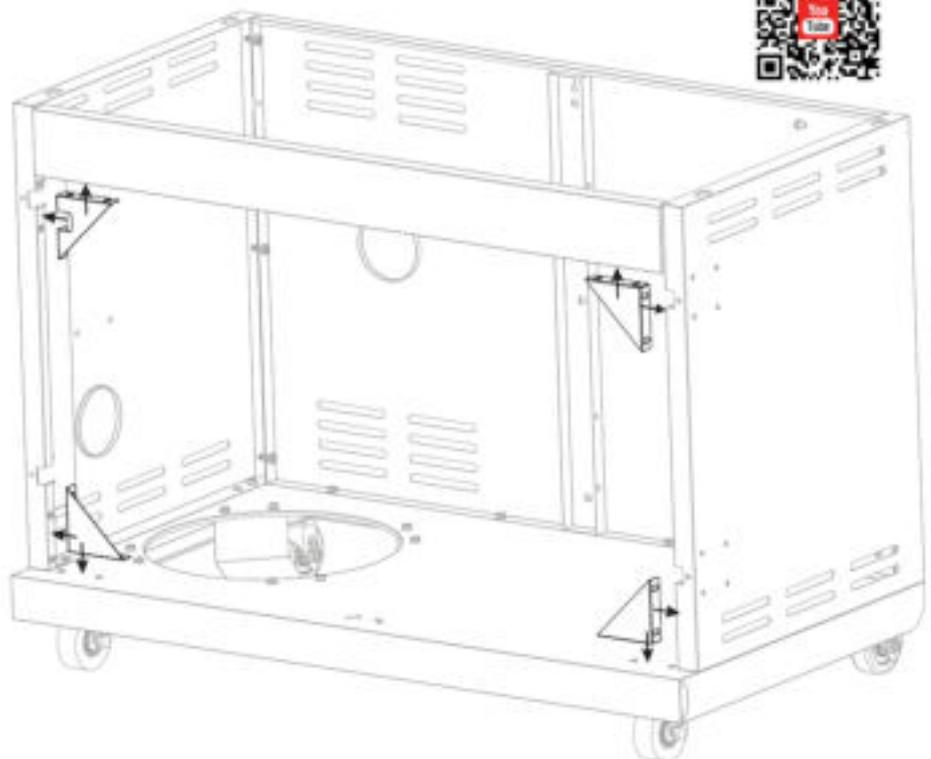
A  M6x16 4PCS



6. Montage Stützdreiecke Unterbau (Nr. 43 + 44 + 45)

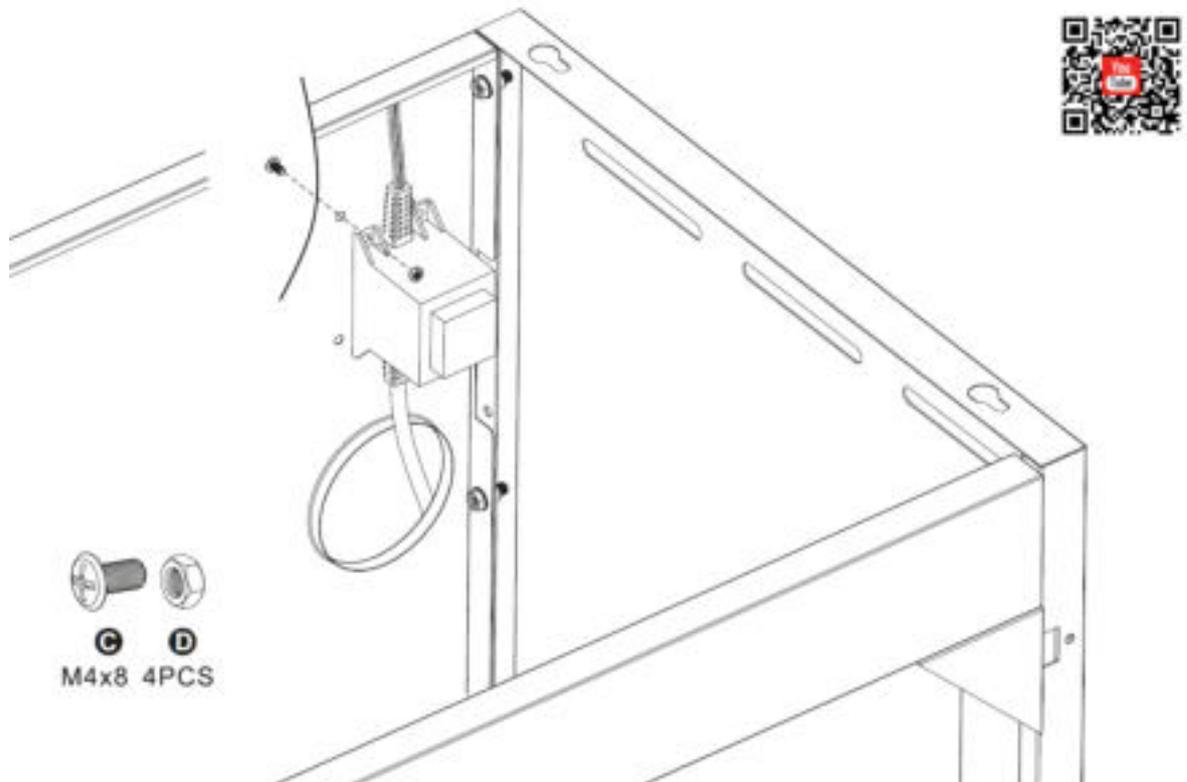


B  M5x8 16PCS

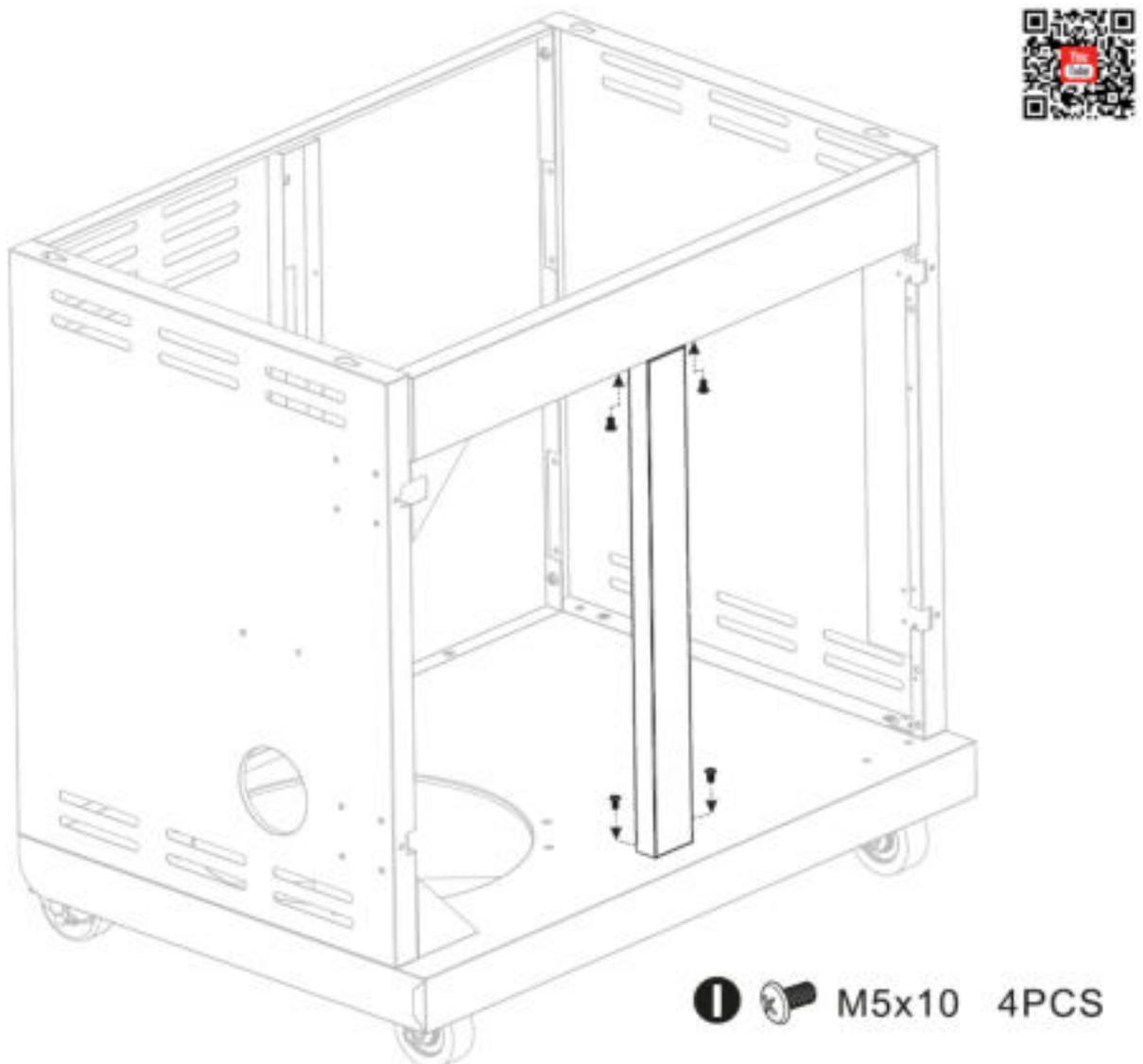


TIPP: Stützdreiecke oben und unten rechts bei Schubladenmontage jetzt nicht montieren!

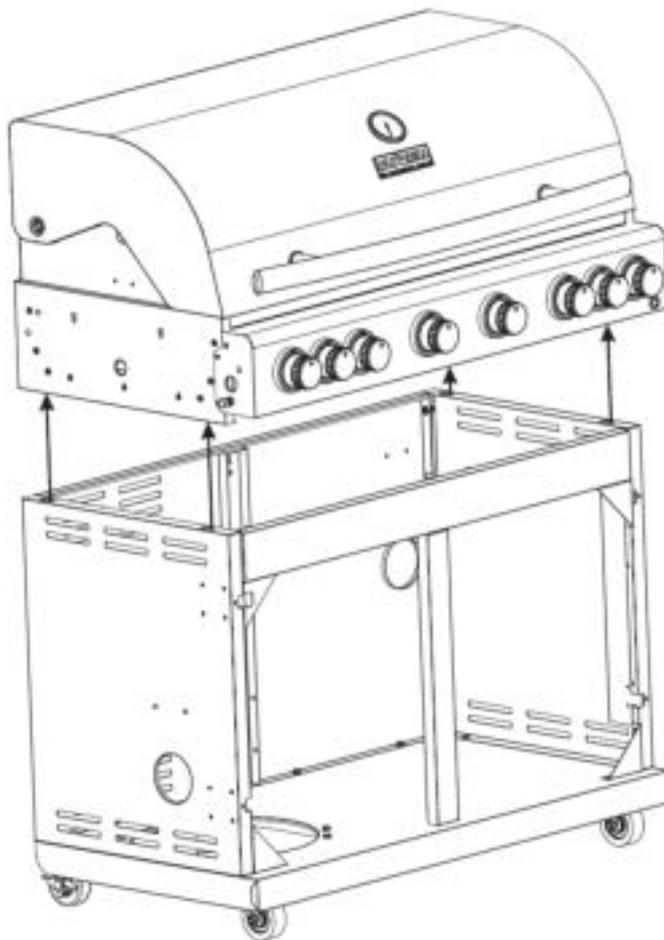
7. Montage des Transformators an der Rückwand des Unterbaus (Nr. 49)



8. Montage Türmittelstrebe (Nr. 51)



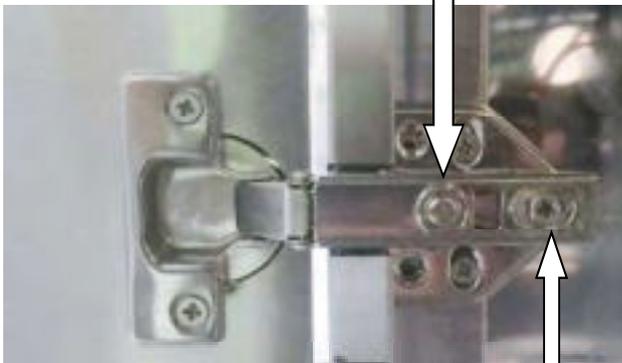
9. Feuerbox und Unterbau verschrauben



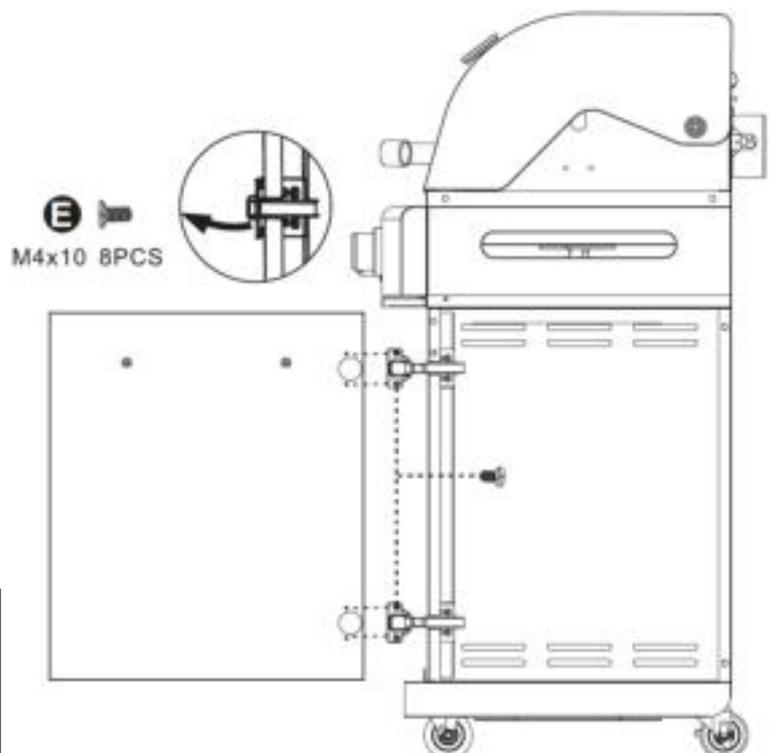
10. Montage und Einstellen Türscharniere (Nr. 52 + 53 + 54)



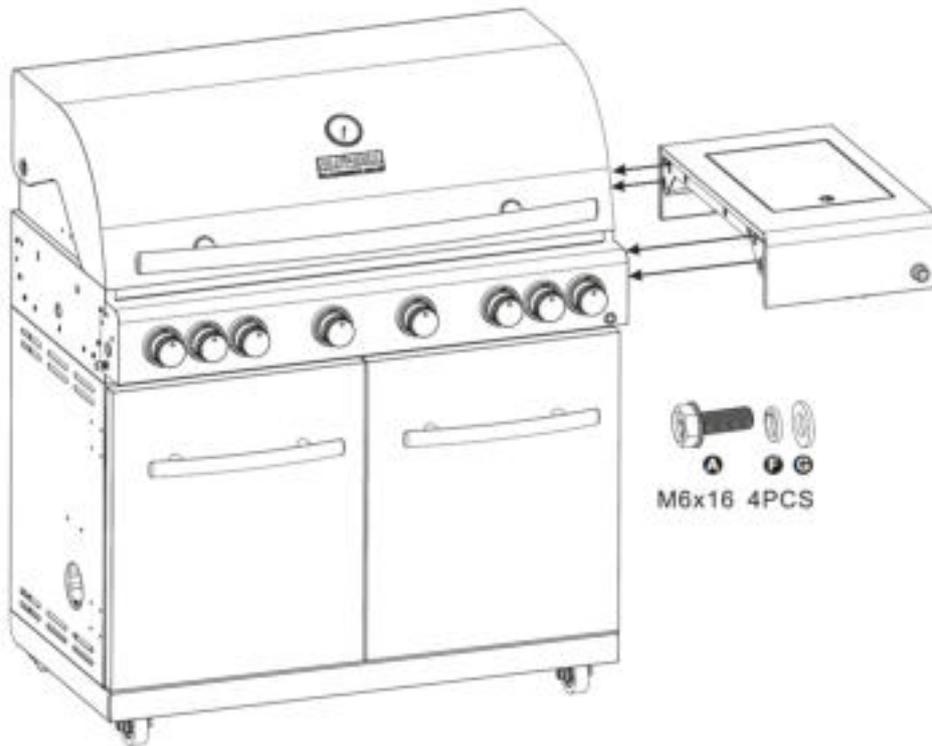
Einstellung Spaltmaß bei geschlossener Tür (**Rechts und links**)



Einstellung Spaltmaß Tür (zwischen Tür und Seitenwand) ca. mittig ausrichten



11. Seitenteil re. (Seitenbrenner, Nr. 20)

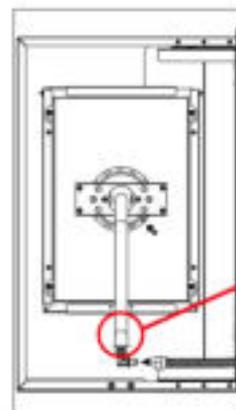
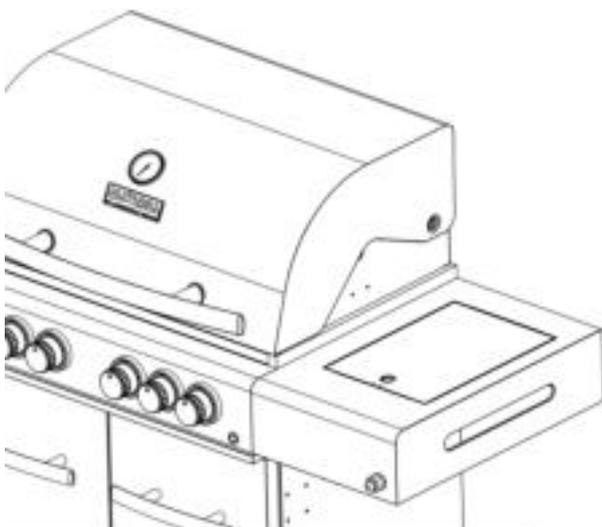


ACHTUNG!

Blindstopfen (Gaszufuhr zum linken Seitenteil) im Grundmodell-Modular niemals entfernen

Nach dem Einhängen die Schrauben anziehen

12. Seitenbrenner Montage (Gasversorgung) (Nr.22) und Zündkabel an Zündboxbox anschließen (Nr. 25)

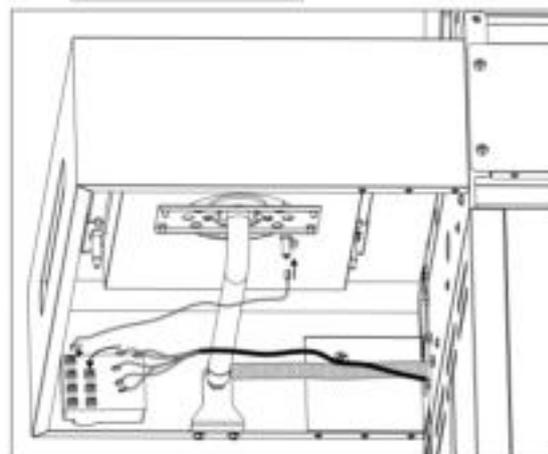


Seitenbrenner nur aufstecken

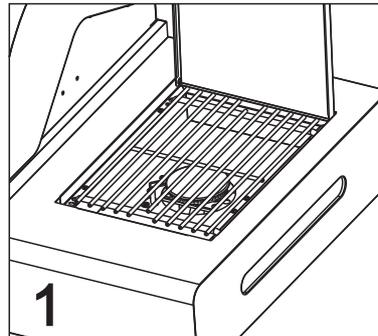
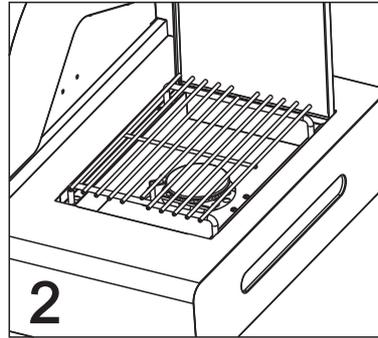
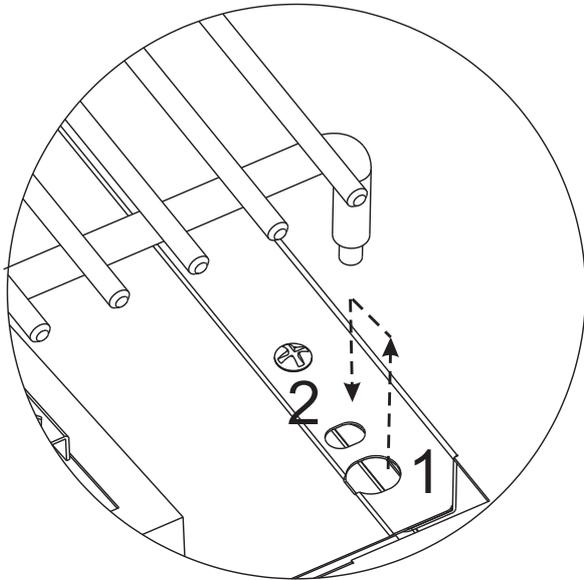


Stellen Sie eine 100% dichte Verbindung zwischen Grill und Seitenbrenner her !

Gaszufuhr verschrauben

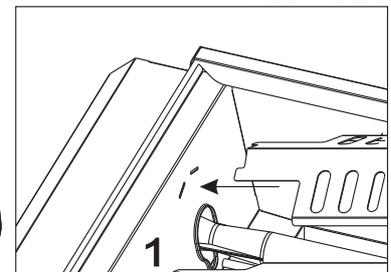
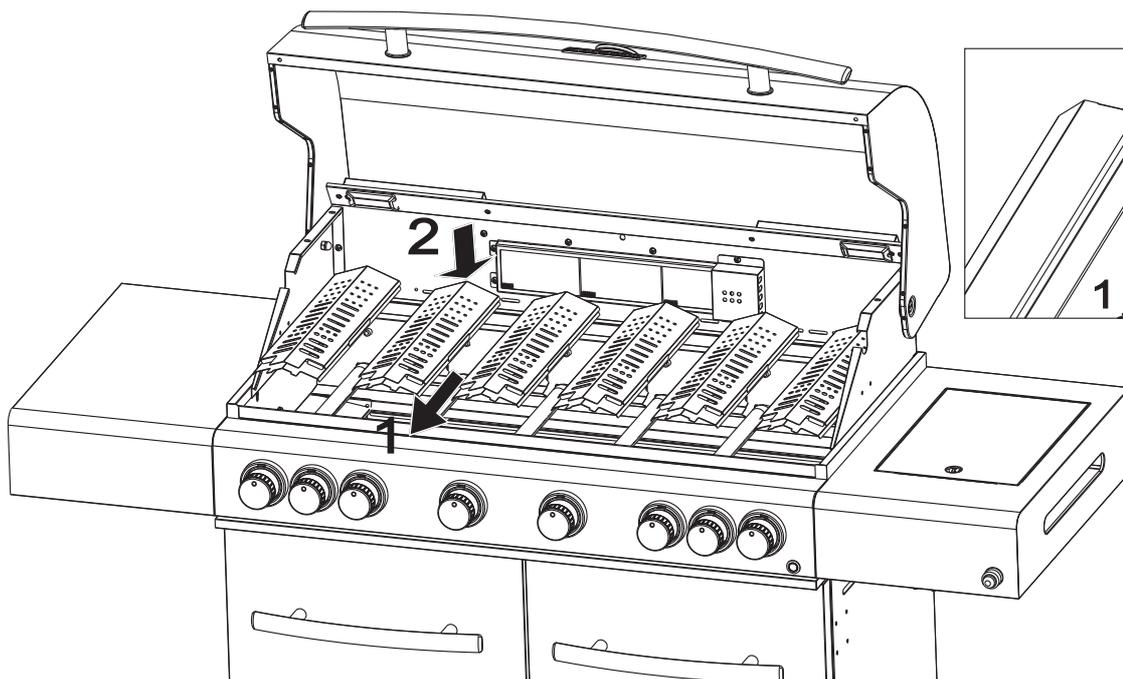


13. Seitenbrennerrost (Nr.23)

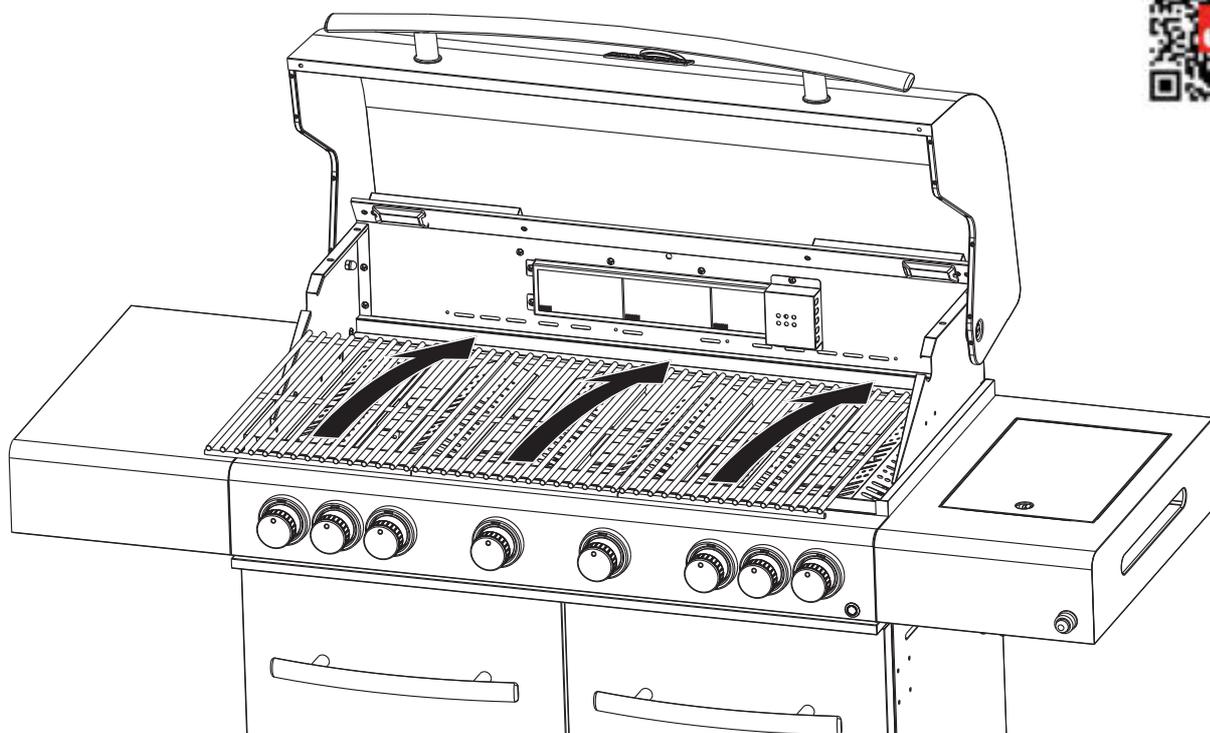


 **ACHTUNG!** Seitenbrenner nie bei geschlossenem Deckel einschalten!

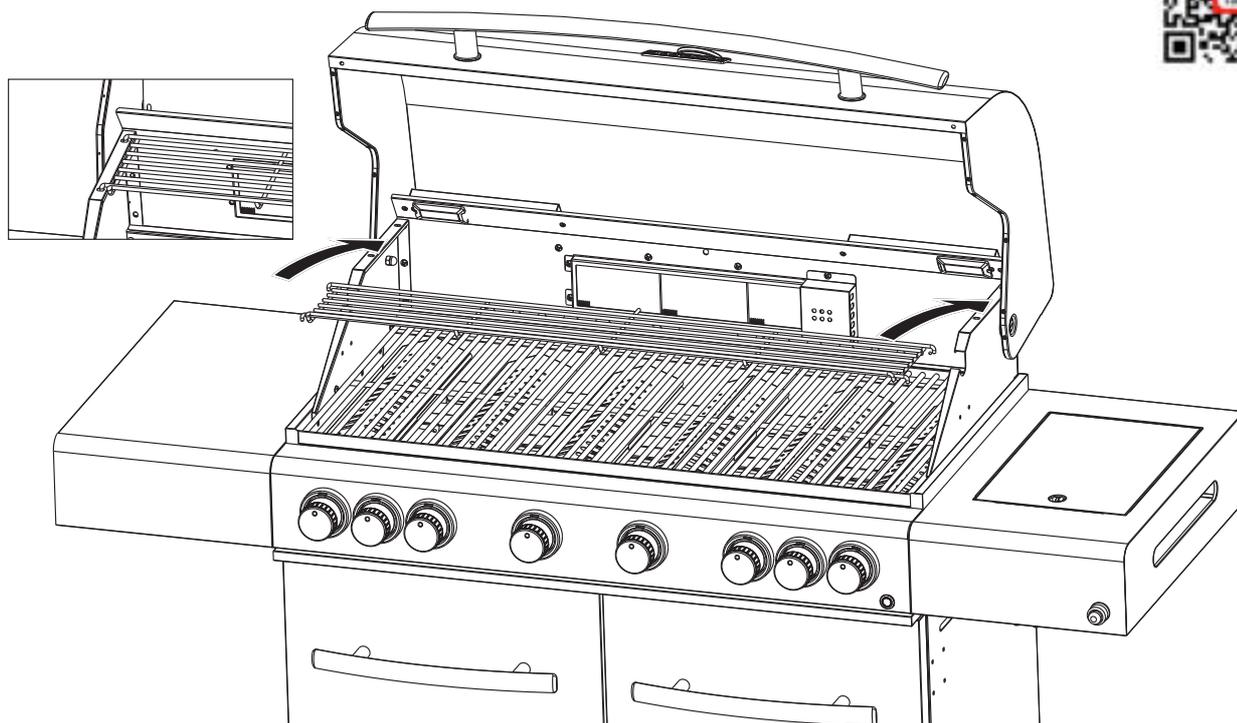
14. Flammabdeckung (Nr. 7)



15.Grillrost, 350 x 460 (Nr 2 + 3)



16.Ablagerost (Nr.1)

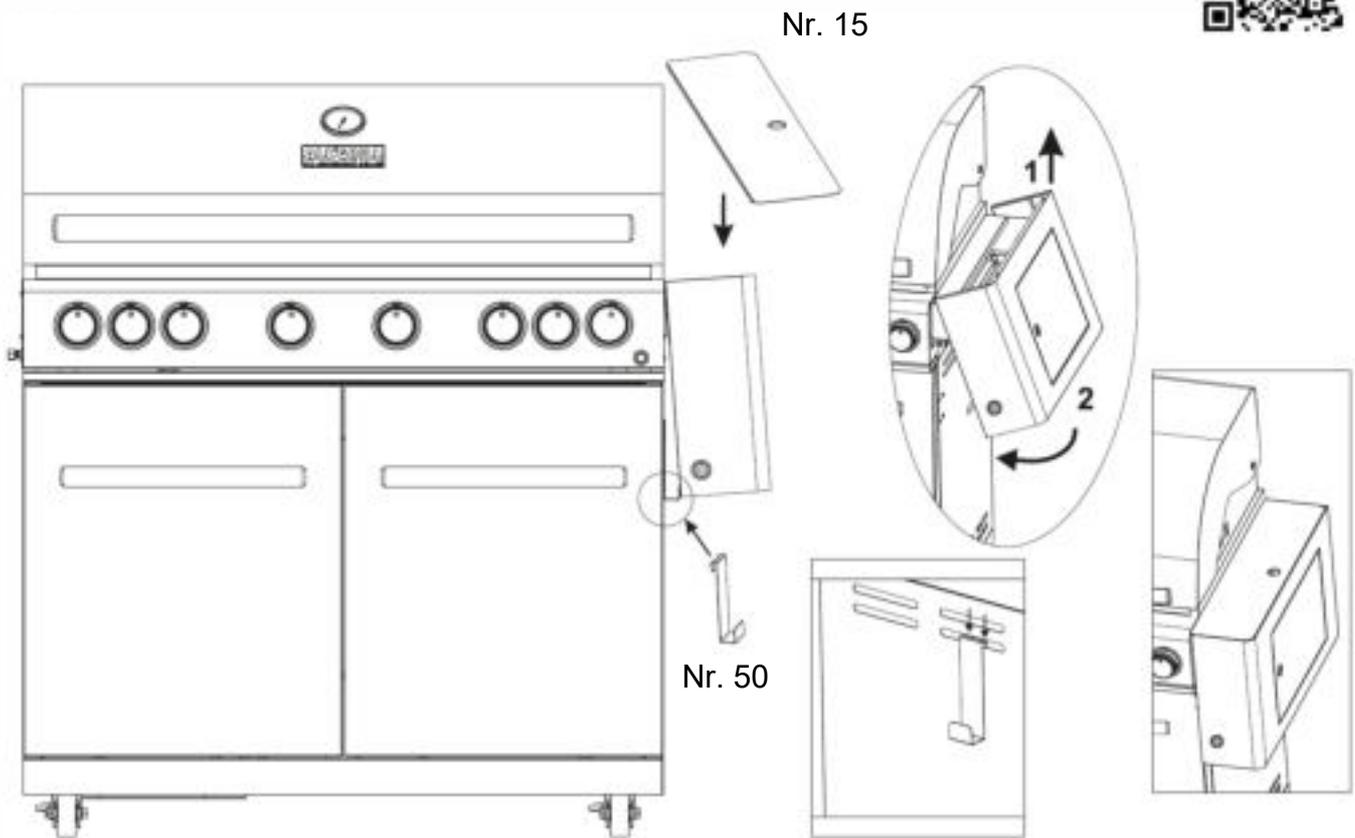


17. Fettauffangwanne (Nr. 37)

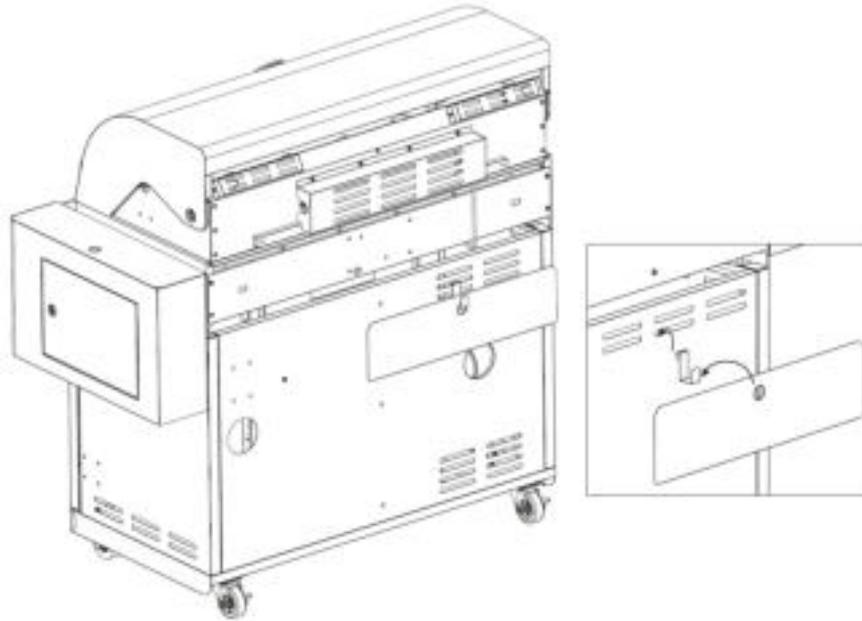


 **ACHTUNG!** Niemals ohne Fettschublade arbeiten!

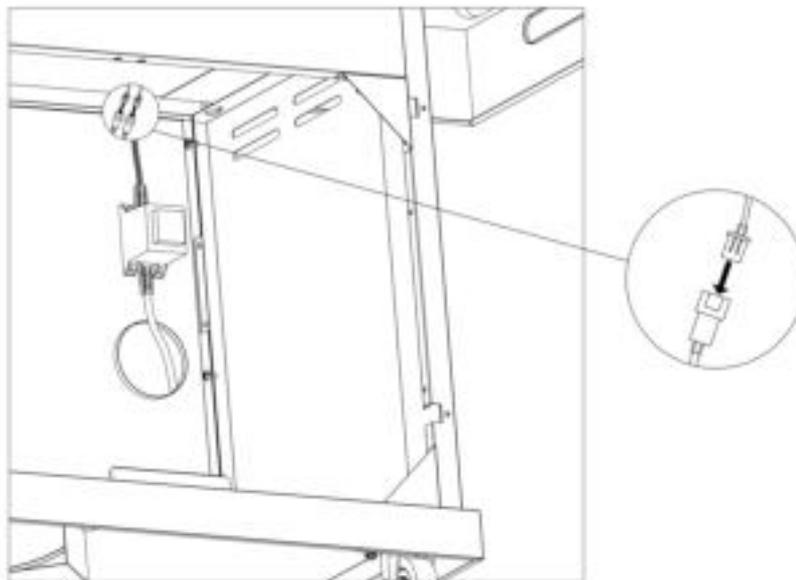
18. Montage der Distanzhalter um Seitenteile anzuhalten rechts u. links (Nr. 52)



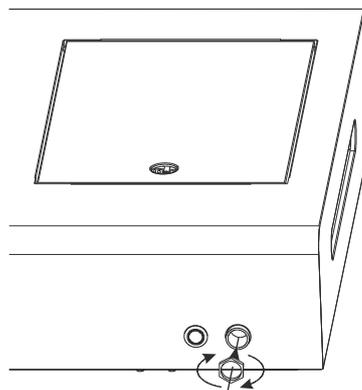
19. Deckel für abgeklappte Seitenteile (Nr.15)



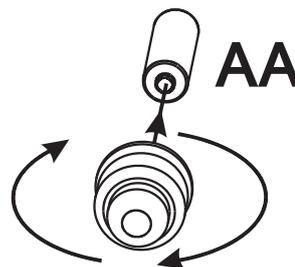
20. Anschluss Transformator (Nr. 49)



21. Einsetzen der Batterie 1x AA (Batterie nicht im Lieferumfang enthalten)



Nr. 20





Für die Montage der Haupt-Gaszuleitung QR-Code scannen.
Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser bei geöffneter Gasflasche durchführen!

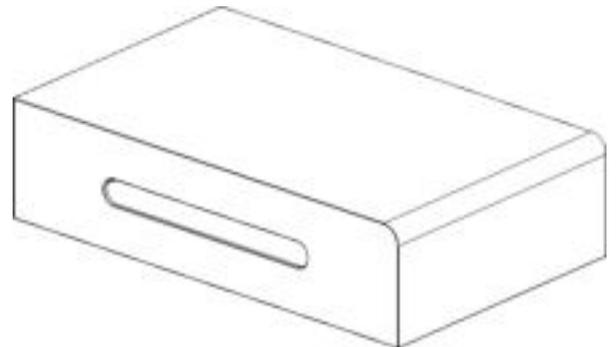


Optionales Zubehör für Ihren ALL'GRILL CHEF Modular

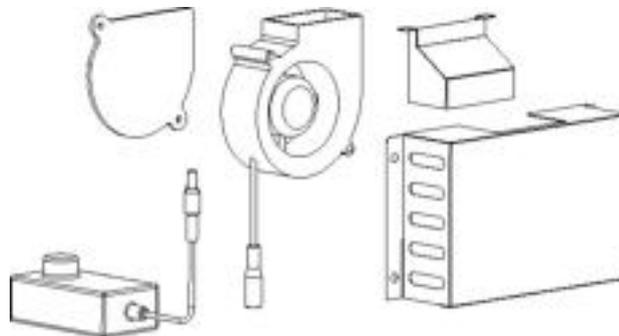
1. Infrarot Seitenbrenner Steakzone® links (Art. Nr. 800)



2. Seitenteil links Ablage (Art. Nr. 200)
(Montage siehe Schritt 11 Aufbauanleitung)



3. AIR SYSTEM (Art. Nr. 750) &



4. Schubladen-System (Art. Nr. 988 o. 788 Black)



1. Demontieren Sie die Stützwinkel an an der rechten Seite sowie die Türscharniere und überprüfen Sie die korrekte Montage der Türmittelstrebe

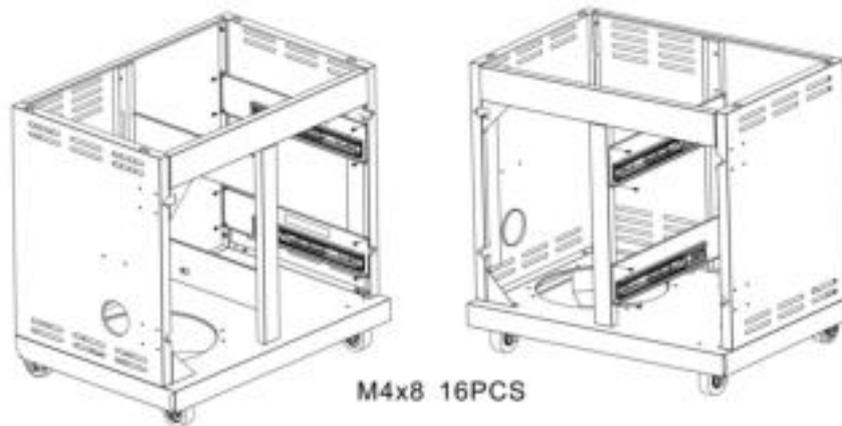


1.

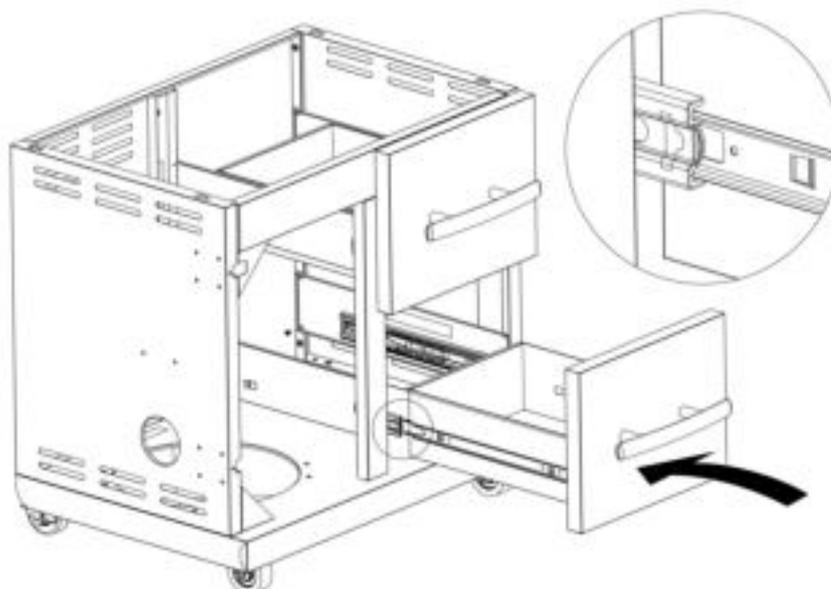


Montage Führungsschienen

Verschrauben Sie die Führungsschienen mit der Stützstrebe und dem Unterbau



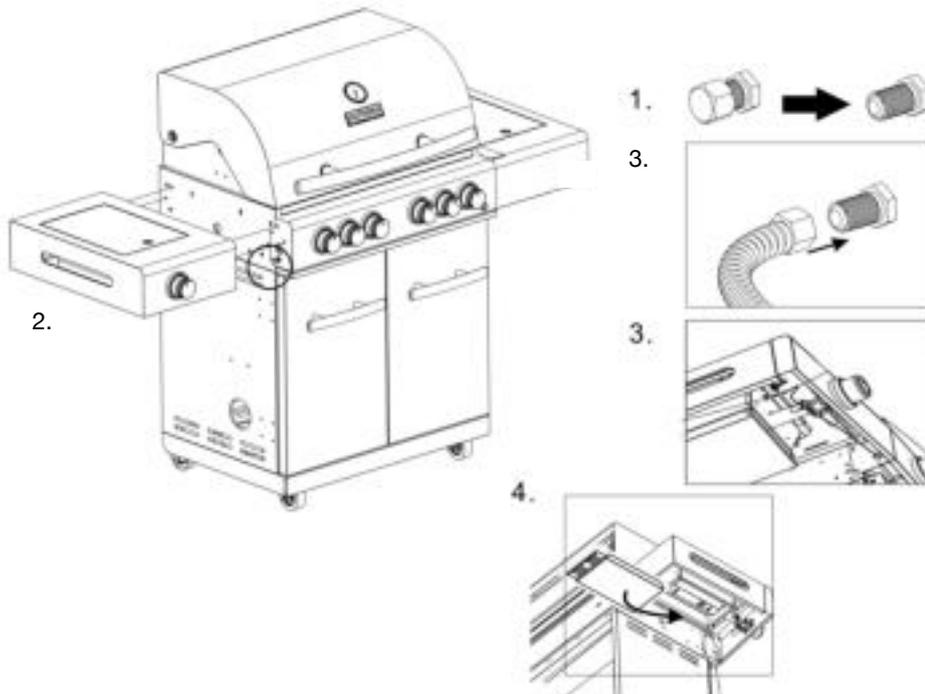
Schubladen einsetzen



Montage Infrarot Seitenbrenner Steakzone® (Art. Nr. 800) optional Modular



1. Entfernen Sie den Blindstopfen vom Gasanschluss
2. Montieren Sie das linke Seitenteil
3. Schließen Sie den Gasschlauch und das Zündkabel an
4. Setzen Sie die Fettauffangschale von hinten ein

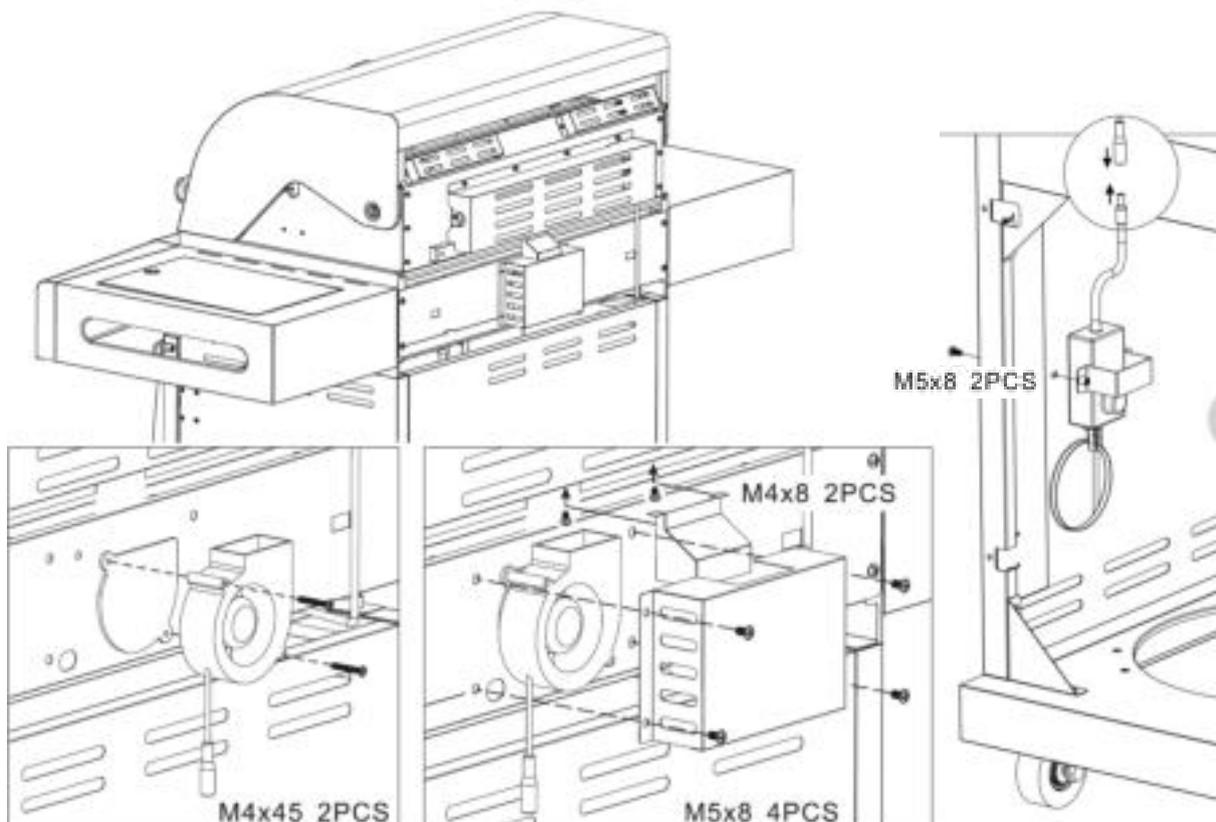


⚠ Stellen Sie eine 100% dichte Verbindung zwischen Grill und Seitenbrenner her !

Montage AIR SYSTEM (Art. Nr. 750) optional Modular



1. Montieren Sie das AIR SYSTEM Gebläse an der Rückseite des Grills
2. Montieren Sie die Abdeckung über das Gebläse
3. Schließen Sie den AIR SYSTEM-Regler an und montieren diesen an der Innenseite der Seitenwand



BBQ-Licht und LED-Beleuchtung

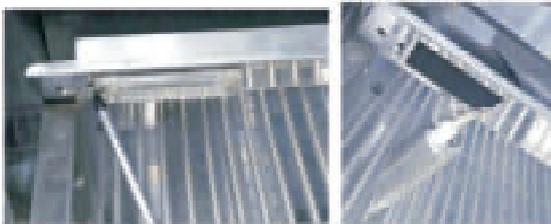
⚠ WARNING Halten Sie den Stecker immer trocken !

Anleitung zum Auswechseln des BBQ-Lichts

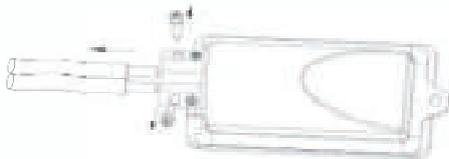
1. Entfernen Sie die BBQ-Licht Abdeckung



2. Halteschraube am Licht lösen



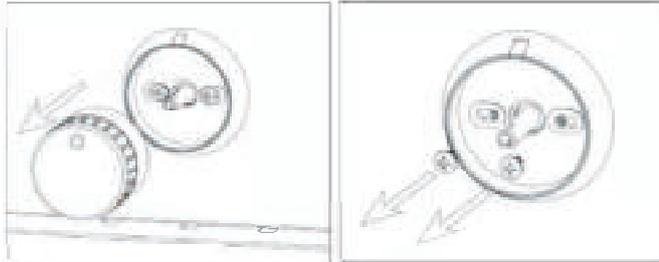
3. Kabelverbindung trennen



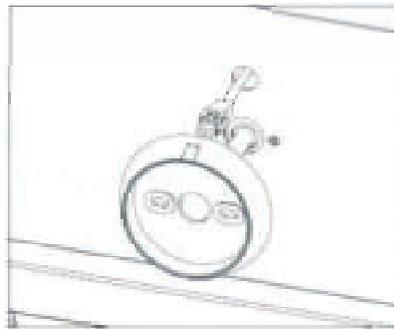
4. Setzen Sie ein neues Licht ein und bauen alles wieder zusammen.

Anleitung zum Austausch der LED-Beleuchtung

1. Bedienknopf abziehen und Lünette losschrauben.



2. Lünette abnehmen und Kabel abziehen



3. Neues Teil anschließen und alles wieder zusammenbauen.

Entsorgung & Konformitätserklärung

ENTSORGUNG

Verpackung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Grill

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Batterien und Akkus

Batterien bitte nicht in den Hausmüll. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Dadurch können sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Auf schadstoffhaltige Batterien finden Sie die chemischen Symbole Cd für Cadmium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das daneben dargestellte Zeichen gekennzeichnet



Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Hinweis zum Starten der Steakzone® und des Backburners

Vorneweg es erfordert etwas mehr Zeit und Geduld einen Keramikbrenner zu starten gegenüber den Edelstahlbrennern! (da sich das Gas unter der Keramik entfalten muss)

Aber wenn der Brenner seine volle Leistung entfaltet ist dieser leistungsstärker als die konventionellen Edelstahlbrenner.

Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Haben Sie alle Kabelanschlüsse für die Zündung korrekt angeschlossen und weisen keine Beschädigungen auf? Stimmen die Elektrodenabstände zum Keramikbrenner und ist der Zündfunke zu sehen? (weiß-blauer Blitz)



Steakzone®

STARTEN DES KERAMIK-BRENNERS STEAKZONE®

Bitte achten Sie beim Starten der Keramikbrenner immer darauf den Gaszufuhrregler bei voller Leistung vor dem Zünden 5 Sekunden gedrückt zu halten um die Keramik mit Gas anzureichern.

Danach zünden, und nochmals 5 Sekunden gedrückt halten! Sollte noch kein Flambild zu sehen sein bitte diesen Vorgang wiederholen.



Elektrodenabstand für die Zündung 8-9 mm! (Steakzone und Backburner)

Backburner - Keramikbrenner

Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege und vieles mehr...

EIGENSCHAFTEN:

Edelstahl besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel. Die von uns verwendete Metalllegierung hat die Werkstoffnummer nach EN 1.4000 oder DIN X6Cr13 und gehört zu den nichtrostenden Edelstählen. Die Oberfläche ist glatt und porenfrei. Auch Abplatzungen sind ausgeschlossen.

Edelstahl kann je nach seiner metallischen Struktur und Zusammensetzung magnetisch sein. Dies ist aber kein qualitativer Nachteil. Da es härtere Werkstoffe (z.B. Keramik, Stein usw.) gibt, können diese nach mechanischer Einwirkung Kratzspuren auf der Oberfläche hinterlassen. Eine Kratzfestigkeit ist nach heutigem Stand der Technik nicht realisierbar und das Auftreten von Kratz- und Gebrauchsspuren ist somit ein ganz natürlicher Vorgang.

Die Fertigung unserer Edelstahlgrills durch Biegen, Bohren, Stanzen, Schweißen erfolgt sorgfältig, jedoch sind gewisse Maßtoleranzen bis zu 5 mm normal und herstellungsbedingt. Unser verwendeter Edelstahl bietet eine höhere Korrosionsbeständigkeit im polierten und feingeschliffenen Zustand. Deshalb sind alle Flächen poliert und feingeschliffen!

Edelstahlpflege
Art. Nr. 62-500
500 ml



Edelstahlpflege
Art. Nr. 62-1000
1000 ml

PFLEGE:

Fingerabdrücke: Betroffene Stellen einfach mit Edelstahlpflegemittel reinigen. Dadurch erhält die Oberfläche wieder einen gleichmäßigen Glanz.
Allgemeine Pflege: Verwenden Sie immer unseren speziellen Edelstahlreiniger aus dem Fachhandel gemäß deren Anleitung. Bei der Reinigung von rostfreiem Edelstahl dürfen keinesfalls Stahlwolle oder Stahlbürsten verwendet werden, da sich durch Abrieb Fremdrost bilden kann. Für alle Reinigungsmittel gilt, dass sie frei von Säuren, Salzen und Chlor sein müssen!

Bitte beachten: Produkte, die Sie zubereiten sollten keine Säuerungsmittel enthalten!
Achtung: MARINADEN ALLER ART ENHALTEN SEHR OFT SÄUERUNGSMITTEL!

Gelegentlich auftretender Fremdrost, der durch angerostete andere Teile sowie säureartige und säurehaltige Lebensmittel (speziell im Grillinneren) sowie durch äußere Einflüsse entstehen kann, können Ihrem Allgrill sehr stark zusetzen. Dieser entstehende Rost sollte umgehend entfernt werden. Durch einfaches Abreiben oder mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Schwerlösliche Rückstände, leichte Kratzer und Roststellen können mit einem für Edelstahl geeigneten Schleifpapier (nicht unter Korn 280) weggearbeitet werden. Dies ist sehr arbeitsintensiv! Zu beachten: In Sichtflächen immer in Richtung des vorhandenen Schleifbildes arbeiten, nie quer dazu!

VORBEUGENDE MASSNAHMEN: Salzreiche, gewürzhaltige, sowie die Vielfalt an verschiedenen Lebensmitteln im Grillraum (innen) können Ihrem Allgrill in kürzester Zeit extrem zusetzen und Korrosion beschleunigen!

TIPP: Legen Sie die Easy-Cleaning Fettschublade immer mit einer stabilen Alufolie aus. Streuen Sie eine dünne Schicht Vogel-/ Spielsand gleichmäßig über die gesamte Fläche. Schließen Sie auch die Fettschalenöffnung (außer Sie wollen das abtropfende Öl zur Weiterverarbeitung sammeln)! Wechseln Sie die Folie nach Bedarf. Dies spart Ihnen viel zusätzliche Reinigungsarbeit.

ACHTUNG: Aluminiumfolie und Aluminiumschalen bitte niemals zum Grillen verwenden! Das beste Grillergebnis erhalten Sie nur bei direktem Grillen auf dem Rost, Gussgrillplatte oder Edelstahl-Kochplatte.

Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege

HIER HABEN WIR EINEN TIPP FÜR SIE:

Brennen Sie Ihren Grillraum (innen) vor der ersten Benutzung ein! So wie man jedes unbeschichtet Eisengeschirr auch einbrennen kann. Brennen Sie Ihren Grillinnenraum bei voller Leistung und geschlossenem Deckel für ca. 15 Min. ein. Erste Verfärbungen am Edelstahl im Innenraum sind zu sehen. Ölen Sie Ihren kompletten Grillinnenraum (ausser die Haube) nach dem Abkühlen mit einem Öl Ihrer Wahl (Öl das Sie auch zum Kochen benutzen) leicht ein. Maximal 0,1 ltr. für den ganzen Innenraum. (Feuerbox, Flammbleche, Brennerrohre)! Nun brennen Sie das aufgetragene Öl durch Erhitzen bei geschlossenem Deckel ein. Dieser Vorgang dauert ca. 10-20 Min. und sollte nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Er ist beendet wenn das Qualmen (verbrennen des Öls) aufgehört hat. Dieser Vorgang sollte bei ca. 250°C durchgeführt werden.

ACHTUNG: Die Temperaturanzeige im Deckel ist meist 50-100°C geringer als am Rost oder darunter! Bei diesem EINBRENNVORGANG kann sich das Öl natürlich entzünden, deshalb immer den Deckel geschlossen halten bis das Qualmen beendet ist (nur für Edelstahlteile)! Somit erreichen Sie im Turbogang die wichtige Patina (Schutzschicht) für Ihren Allgrill und Ihr Grillinnenraum wird sehr dunkel und schwarz - damit haben Sie sofort noch mehr Korrosionsschutz!



Edelstahl Grillraum m. Brenner und Flammblech
Einbrennen nur für Edelstahl geeignet!!!

VIELE WEITERE TIPPS:

1. Benutzen Sie niemals Backofenreiniger oder ähnliches im Grillinnenraum!
2. Alle chemischen Reinigungsmittel können die Oberfläche des Grills beschädigen und können zudem gesundheitsschädlich sein! (alle entfettenden Reiniger nicht unter der Haube verwenden!)
3. Achten Sie bitte darauf, dass der Grill vor der Reinigung abgekühlt ist!

4. Eine entwickelte Patina im Grillraum schützt Ihren Allgrill vor Korrosion und hält ihn länger einsatzbereit!
5. Diese Patina erreichen Sie nur, wenn Sie ohne Chemie und Reinigungsmittel säubern!
6. Brennen Sie Ihren Allgrillinnenraum aus und verbrennen Sie Ihre Gewürz- und Essensreste, nachdem es nicht mehr qualmt haben Sie diese vollständig verbrannt (Pyrolyse)! Danach einfach mit der Grillbürste den Rost säubern, sowie mit einer Spachtel den groben Schmutz im Grillinnenraum und unter dem Rost entfernen! Die Patina (Eingebranntes) nicht entfernen. Diese wirkt schützend!
7. Vorsicht: Abtropfendes auffangen wenn Sie mit einem Salzstein grillen! Sehr aggressiv!

BBQ - GRILLTIPPS: MARINIEREN, JA ABER: Niemals tropfendes und triefendes Grillgut auf den Allgrill! Auch trocken mariniertes von losen Gewürzen befreien! Diese Marinaden und Gewürze, wenn nicht ins Fleisch eingezogen, hemmen ihren eigentlich gewünschten Grilleffekt! Wollen Sie das? Ihr Grillgut erhält kein Branding und keine schmackhaften Grillaromen und Sie verbrennen nur die an der Oberfläche befindlichen Marinaden! Auch Ihr Grillinnenraum wird hierdurch unnötig verschmutzt! NUR SO: Marinaden und Gewürze komplett vor dem Grillvorgang abwischen somit erhalten Sie das best mögliche Grillergebnis! Ihre Marinade, die in Ihr Grillgut eingezogen ist schmeckt perfekt!

PERFEKTER FLEISCHGENUSS: Gutes Fleisch schmeckt auch ohne viel zu würzen. Entdecken Sie den puren Fleischgenuss! TIPP: Würzen Sie Ihr Grillgut erst nach dem Grillvorgang - probieren Sie's mal!

FETTBRAND VERMEIDEN: So geht's besser - sehr fettiger Fleischrand vorab in einer Pfanne, auf der geschlossenen Gussgrillplatte oder in einem geschlossenen Geschirr ausbraten um einen Flammbrand zu vermeiden.

ZU GUTER LETZT: Autoreifen nutzen sich ab - die Bremsbeläge müssen ersetzt werden - Batterien gehen leer! So ist es auch bei Ihrem Allgrill - die Flammbleche sowie auch Gasbrenner müssen einmal ersetzt werden, da sie sehr stark beansprucht werden können! Bei sachgemäßem Umgang haben Sie jedoch sehr lange Freude daran.

Beachten Sie auch unsere Kerntemperaturtabelle für ein perfektes BBQ- und Grillerlebnis mit Ihrem Allgrill

Pizzastein: Pflege und Gebrauch

Unsere Pizzasteine sind aus Cordierit. Den Stein vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen. Kein Öl oder andere Flüssigkeiten benutzen.

Anwendung:

- Heizen Sie den Pizzastein ca. 15-20 Min. bei 200-250°C auf.
- Bei der Verwendung im Backofen immer auf den Rost legen, nicht auf ein Backblech oder den Boden des Backofens.

Reinigung:

- Sollte Ihnen trotz Vorheizen etwas anbrennen, erst nach dem Abkühlen reinigen.
- Entfernen Sie Rückstände vorsichtig mit einem Schaber oder einem nicht zu feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Spülmittel.
- Vor dem nächsten Gebrauch bitte gut an der Luft trocknen lassen.

Sollten Sie Tiefkühlpizza oder Brötchen verwenden, müssen diese vor dem Backen vollständig aufgetaut werden, da durch den Temperaturunterschied der Stein beschädigt werden könnte. Mit der Zeit können sich Flecken und Verfärbungen auf dem Pizzastein bilden. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar.

Viel Spaß und guten Appetit !!!

Optionales Zubehör:



Pizzastein 41 x 36 x 1,5 cm Art. Nr. 9839

Pizzastein 30 x 40 x 1,5 cm Art. Nr. 9849



Pizzastein ø 33 x 1,5 cm Art. Nr. 9813

Pizzastein ø 26 x 1,5 cm Art. Nr. 9865



Pizzaschneider 35 x 2,5 x 12 cm Art. Nr. 9853



Pizza-Schere 27 cm Art. Nr. 8942

Spiess mit Elektromotor für unsere Allgrills

Lieferumfang:

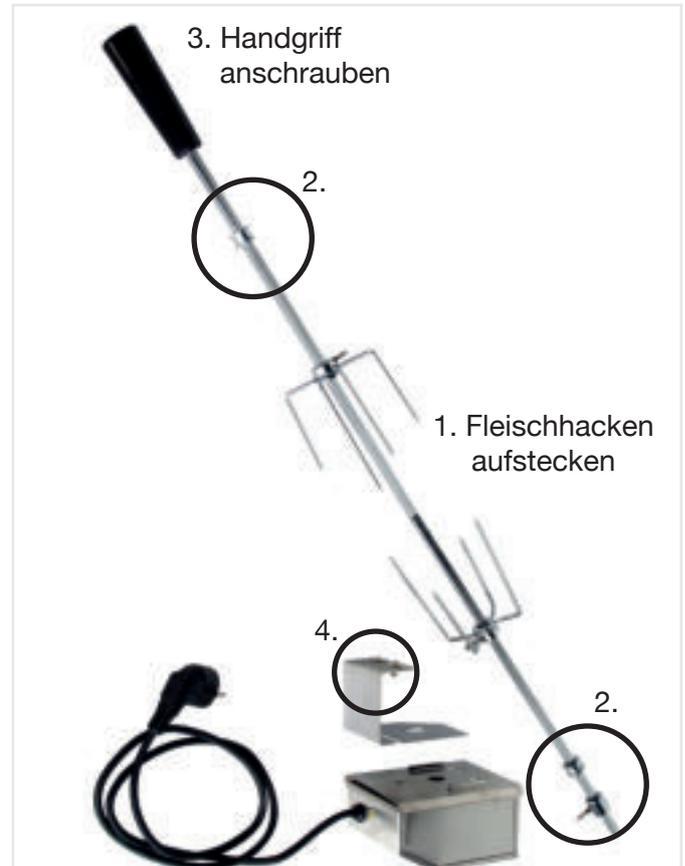
- Spiess, Motor mit Halterung
- 2 Fleischklammern
- 2 Führungsbuchsen
- Befestigungsschrauben für Motorhalterungen

Motormontage bei fast allen Modellen re. oder li. möglich!

1. Fleischhaken aufstecken
2. Führungsbuchsen beidseitig anbringen (siehe Detailbild) !!
3. Handgriff anschrauben
4. Motorhalterung mit 1-2 Schrauben am Grill befestigen.

Spießelängen können je nach Artikel- und Seriennummer variieren.

Optionales Zubehör:

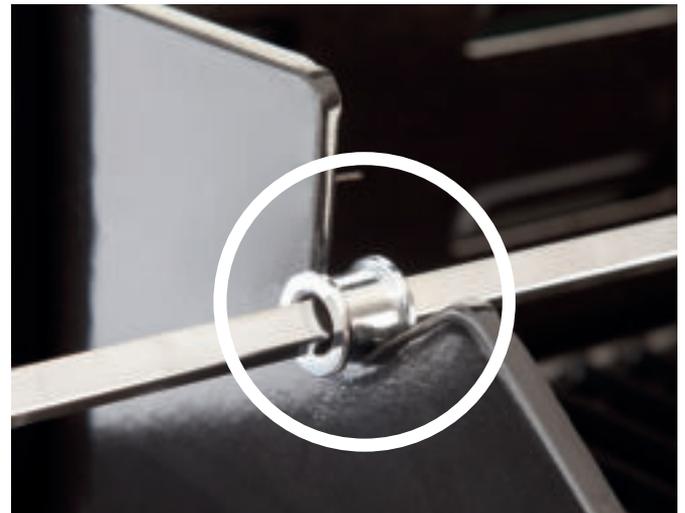


(Abbildung kann abweichen)

Beispielbilder zur Montage des Spießesets für Allgrills. Technische und optische Änderungen möglich! Viel Spass beim Rotisserie - Grill- und BBQ Vergnügen!



Detailbild nicht für Allgrill Chef u. Extrem



Detail - Ring für Spießführung
Detailbild nicht für Allgrill Chef u. Extrem