

EDELSTAHLGASGRILL

MODELL-NR.: KYQ-401A, KYQ-401E, KYQ-301A, KYQ-301E

Nambica?



**AUFBAU- UND
BEDIENUNGSANLEITUNG**

SANTOS *Grills*
★-★-★-★-★-PREMIUM-



NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	4
Kinder	4
Elektrischer Strom	4
Batterien	4
Flüssiggas	5
Heiße Oberflächen	5
Standort	6
Hygiene	6
Transport	6
Lagerung	7
Bei einem Defekt	7
Technische Daten	7
Übersicht	8
Lieferumfang	9
Bauteile	9
Verbindungselemente	11
Optionales Zubehör	11
Montage	12
Personen	12
Auspacken	12
Benötigtes Werkzeug und Zubehör	12
Standort	12
Grundgerät montieren	13
Rotisserie-Grill (optional) montieren	18
Gas anschließen	19
Dichtheitsprüfung	20
Batterie einsetzen	21
Bedienung	22
Vor dem ersten Gebrauch	22
Vorbereiten	22
Zünden mit dem Zündschalter	22
Zünden mit Streichhölzern	24
Qualität der Flamme	24
Temperatur einstellen	24
Grillen	25
Rotisserie-Grill (optional)	25
Brenner ausschalten	25
Nach dem Grillen	26
Reinigung	26
Sicherheit	26
Reinigung	26
Fehlerbehebung	27
Fehlertabelle	27
Häufig gestellte Fragen	28
Entsorgung	29
Garantiebedingungen	29

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Santos Edelstahlgasgrill entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät und danken Ihnen für den Kauf.

Generelle Hinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Bewahren Sie die Anleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Das Gerät darf nur im Haushalt für die private Nutzung eingesetzt werden. Es ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

Darstellungen

Die Anleitung beschreibt die Montage und die Bedienung unterschiedlicher Typen. Je nach Typ Ihres Grills sind einige der beschriebenen Ausstattungsmerkmale nicht in Ihrem Lieferumfang enthalten.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Herstelleranschrift

Santos Grills GmbH

Kufsteiner Weg 16

40789 Monheim am Rhein

Service Hotline: 01805 / 783 42 40 83

(0,12 €/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

E-Mail info@santosgrills.de

Internet: www.santosgrills.de

Im Zuge ständiger Produktverbesserungen behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

© 2006 Santos Grills GmbH

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Edelstahlgasgrill ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.

Jede weitere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt. Insbesondere untersagt ist die Verwendung des Edelstahlgasgrills in geschlossenen Räumen. Ebenso dürfen mit dem Edelstahlgasgrill nur Lebensmittel erhitzt und gegart werden. Außer Gas, dürfen keine anderen Brennstoffe verwendet werden. Der Brennraum muss frei von Fremdkörpern, wie Steinen, etc. sein.

Kinder

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und verwenden Sie es nicht, wenn Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, in der Nähe sind.
- Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie es unzugänglich auf.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.

Elektrischer Strom

Der Antrieb für den Rotisserie-Grill wird mit elektrischem Strom betrieben. Bei der Berührung von spannungsführenden Teilen (z. B. bei Beschädigung von Isolierungen) besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Achten Sie daher besonders auf Folgendes:

- Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen wollen, ziehen Sie immer direkt am Stecker. Ziehen Sie niemals am Kabel, es könnte reißen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht geknickt, eingeklemmt, überfahren wird, oder mit Hitzequellen in Berührung kommt, es könnte beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf dem Stromkabel ab. Die scharfkantigen Gerätefüße können das Kabel beschädigen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sind.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät von Regen und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt. Eine falsche Spannung kann das Gerät zerstören.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine Stolperfalle darstellt.

Batterien

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien und Gerät für Kleinkinder unerschwinglich auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Die Batterien nicht ins Feuer werfen oder hohen Temperaturen aussetzen. Es besteht Explosionsgefahr.

- Halten Sie die Brenneröffnungen stets frei von Verunreinigungen. Spinnen und Insekten können sich in den Brennern einnisten und ein Auslaufen des Gases verursachen. Dies ist äußerst gefährlich und kann hinter dem Ventilfeld ein Feuer auslösen, wobei der Grill beschädigt wird und eine sichere Handhabung nicht mehr gegeben ist.
- Fett ist brennbar. Entfernen Sie daher regelmäßig überschüssiges Fett aus der Fettauffangschale am unteren Teil des Brennraums. Reinigen Sie die Schale regelmäßig.
- Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindern.
- Vom Grill herabtropfende Fette und Säfte können ein kurzzeitiges Auftreten von Flammen auslösen. Dieser Effekt ist in gewissem Maße zulässig, um den Geschmack des Grillguts zu verbessern. Übermäßige Flammenbildung kann jedoch das Grillgut ruinieren.
- Nur bestimmte Arten von Glas, hitzebeständiger Glaskeramik, Steingut oder andere glasierte Gegenstände sind zum Grillen geeignet. Diese Materialien können bei plötzlicher Temperaturänderung zerbrechen. Sie sollten nur bei geringer oder mittlerer Hitzeeinstellung gemäß der Vorgaben durch den Hersteller verwendet werden.
- Verschlussene Speisenbehälter dürfen nicht erhitzt werden, da diese durch Druckaufbau zerplatzen können.

Standort

Der sichere Betrieb des Gerätes setzt einen dem Gerät angemessenen Standort voraus. Beachten Sie daher Folgendes:

- Betreiben Sie das Gerät nur im Freien. Beim Betrieb in Innenräumen besteht akute Brandgefahr.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, die von außen eindringen kann.
- Stellen Sie das Gerät nie in der unmittelbaren Nähe von wärmeempfindlichen Oberflächen sowie brennbaren Gegenständen oder Stoffen auf.
- Das Gerät muss mindestens 1 m Abstand zu Wänden bzw. zu Gegenständen haben.
- Der Bereich über dem Gerät muss vollkommen frei sein.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund, so dass es nicht wackeln oder umstürzen kann.

Hygiene

Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert ganz besondere Beachtung der Hygiene. In Lebensmittelresten, die bei mangelhafter Reinigung zurückbleiben, können sich gefährliche Bakterienkulturen bilden. Diese können ernste Erkrankungen hervorrufen. Deshalb folgende Grundsätze beachten:

- Reinigen Sie alle Teile, die mit dem Grillgut in Berührung kommen können, nach jeder Benutzung gründlich ⇒ Seite 26, „Reinigung“.
- Reinigen Sie im Zweifel alle Teile vor dem Gebrauch erneut.

Transport

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist, es besteht Verbrennungsgefahr. Weiterhin könnten heiße Teile herunterfallen und Schäden verursachen.

Übersicht



Abb. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 Seitenablage (links) | 12 Gasregler für Seitenbrenner |
| 2 Rotisserie-Antrieb | 13 Türen |
| 3 Deckel | 14 Zündschalter |
| 4 Griff | 15 Gasregler für Hauptbrenner |
| 5 Thermometer | |
| 6 Grillrost | |
| 7 Rotisserie-Grill | |
| 8 Seitenbrenner-Abdeckung | |
| 9 Seitenbrenner | |
| 10 Verschluss-Schraube des Flüssiggas-Behälters | |
| 11 Verschluss-Schrauben des Gasverteilers | |

Lieferumfang

Bauteile

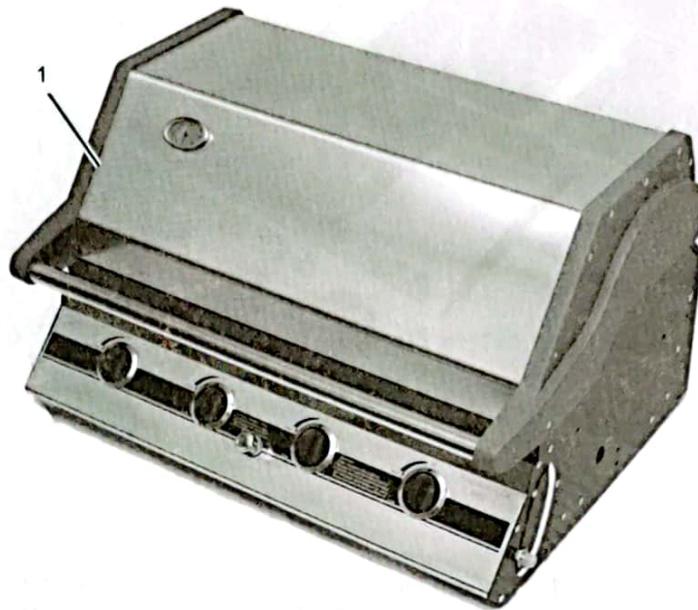


Abb. 2

1 Grillgehäuse

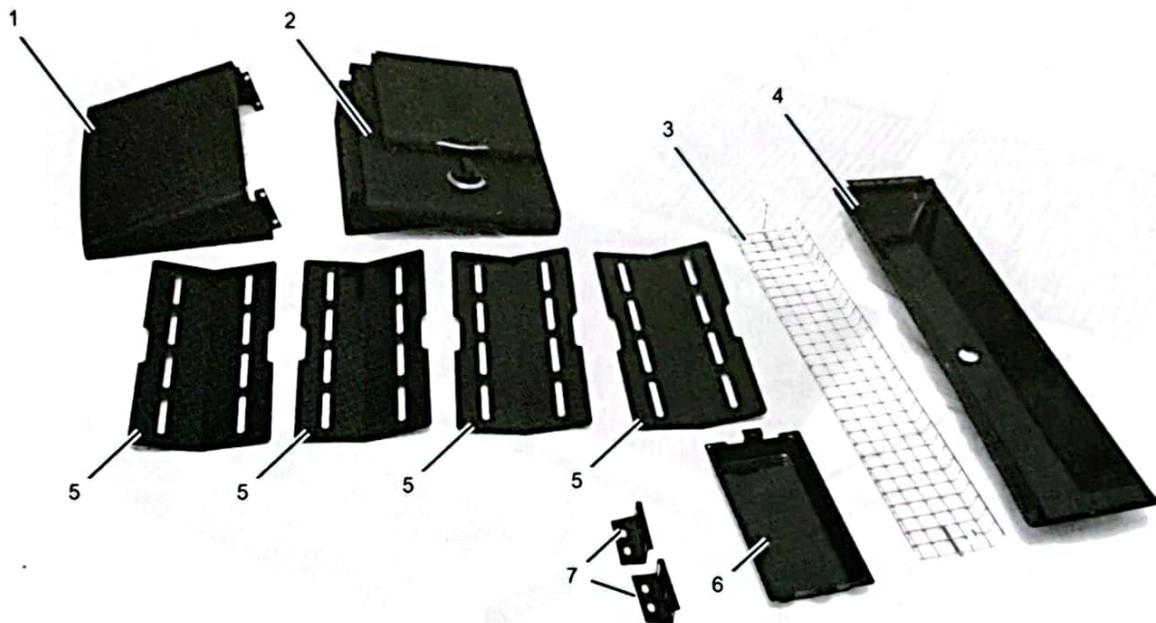


Abb. 3

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1 Seitenablage (links) | 5 Brennerabdeckung (4 Stück) |
| 2 Seitenbrenner | 6 Auffangschale |
| 3 Warmhalte-Rost | 7 Seitenteil-Halter |
| 4 Tropfschale | |

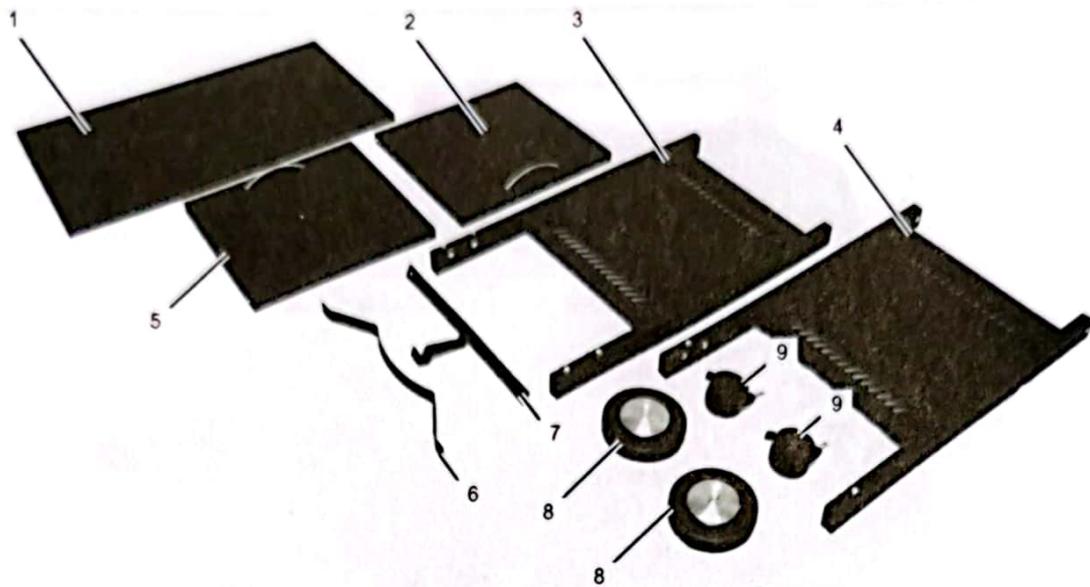


Abb. 4

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 Bodenplatte | 6 Distanzhalter für Flüssiggas-
Behälter |
| 2 Tür (links) | 7 Halter für Flüssiggas-Behälter |
| 3 Seitenteil (links) | 8 Rad (rechts, 2 Stück) |
| 4 Seitenteil (rechts) | 9 Rad (links, 2 Stück) |
| 5 Tür (rechts) | |

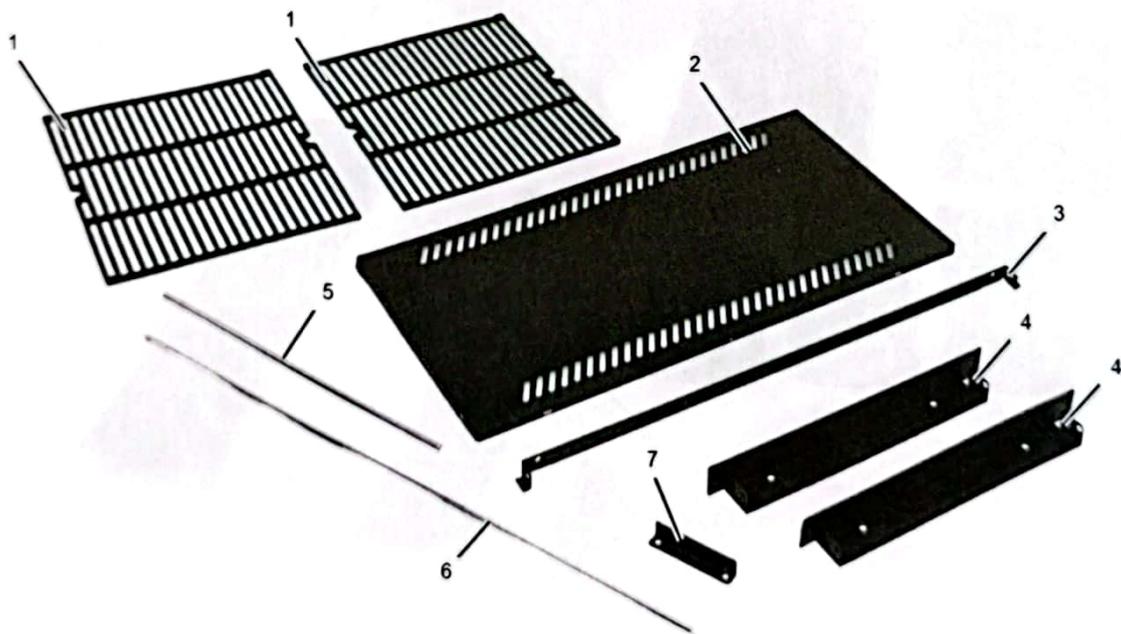


Abb. 5

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Grillrost (2 Stück) | 5 Achse (rechts) |
| 2 Rückwand | 6 Rotisserie-Stab, optional |
| 3 Querstrebe | 7 Türanschlag |
| 4 Seitenabdeckung (2 Stück) | |

Personen

Auspacken

Benötigtes Werkzeug und Zubehör



Abb. 8

Standort

Montage

⚠ WARNUNG:

Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Bauteile. Bei der Verwendung von anderen Teilen kann schwerer Schaden entstehen.

⚠ ACHTUNG:

Einzelne Bauteile und das fertig montierte Gerät sind sehr schwer. Daher sind für die Montage mindestens 2 Personen erforderlich.

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit → Seite 9, „Lieferumfang“.

⚠ ACHTUNG:

Versenden Sie das Gerät grundsätzlich immer in der Originalverpackung, damit es keinen Schaden nimmt. Heben Sie dazu die Verpackung auf.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

ℹ HINWEIS:

Sollten Sie einen Transportschaden bemerken, wenden Sie sich umgehend an unseren Kundendienst.

Entfernen Sie die an den Edelstahlteilen angebrachten Schutzfolien erst nach der Montage. So bleiben die empfindlichen Oberflächen länger geschützt.

Für die Montage benötigen Sie:

- 1 Mausschlüssel 19 mm
- 2 Mausschlüssel 17 mm
- 3 Mausschlüssel 10 mm
- 4 Kreuzschraubendreher
- 5 kleiner Schlitzschraubendreher
- 6 Zange

Weiterhin werden benötigt:

- eine Decke oder ein weiches Tuch
- eine Batterie des Typs Mignon AA

Wählen Sie zur Montage einen trockenen Standort mit ausreichend Platz z. B. eine Garage.

⚠ WARNUNG:

Ecken und Kanten der Bauteile sind scharf und sehr hart. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den Kanten nicht schneiden. Gehen Sie vorsichtig vor.

Die Ecken und Kanten können Kratzer verursachen. Halten Sie die Bauteile von empfindlichen Oberflächen fern, um diese nicht zu beschädigen.

Grundgerät montieren

⚠ WARNUNG:

Gehen Sie bei der Montage besonders sorgfältig vor. Ziehen Sie alle Schrauben und Muttern mit geeignetem Werkzeug fest an. Fehler bei der Montage können die Sicherheit des Gerätes beeinflussen.

⚠ ACHTUNG:

Die Gehäuseteile können zerkratzen. Gehen Sie deshalb entsprechend vorsichtig mit ihnen um. Verwenden Sie gegebenenfalls ein Tuch, Karton oder Teppich als Schutz beim Ablegen von Teilen.

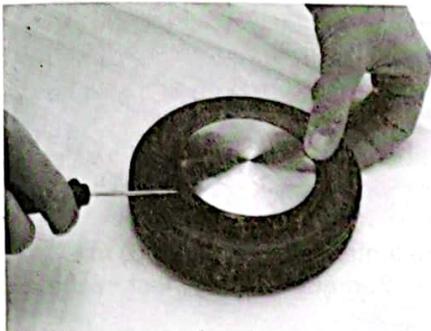


Abb. 9

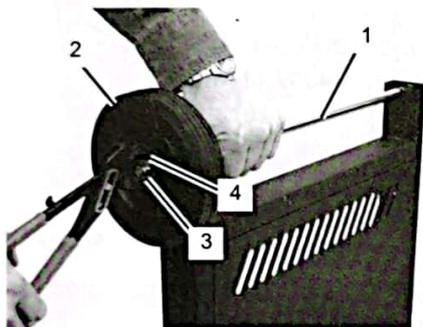


Abb. 10

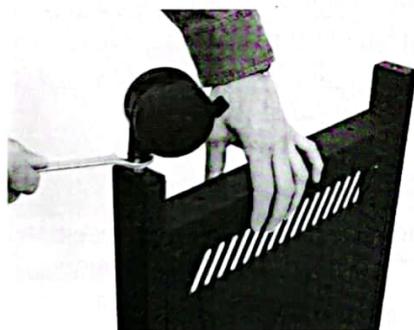


Abb. 11

1. Entfernen Sie die Radkappe von den beiden Rädern der rechten Seite.
2. Stecken Sie die Achse (Abb. 10/1) in die Löcher des rechten Seitenteils.
3. Stecken Sie das Rad (Abb. 10/2) auf die Achse. Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Rades auch wirklich außen ist.
4. Stecken Sie die Scheibe (Abb. 10/3) auf die Achse.
5. Fixieren Sie die Achse, indem Sie die Sicherungsscheibe (Abb. 10/4) mit einer Zange in die Nut einpressen.
6. Wiederholen Sie Schritte 3-5 für das gegenüberliegende Rad der rechten Seite.
7. Drücken Sie die Radkappen wieder auf.
8. Schrauben Sie die Räder der linken Seite mit einem Maulschlüssel in das linke Seitenteil ein.

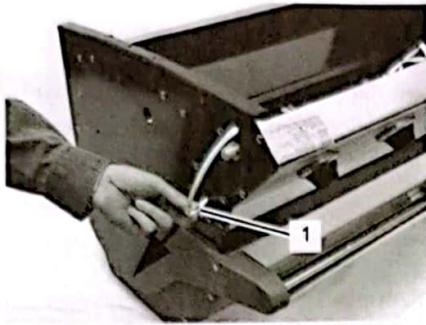


Abb. 12

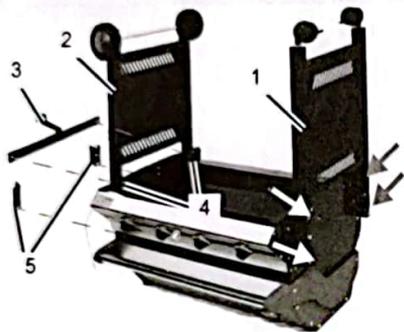


Abb. 13

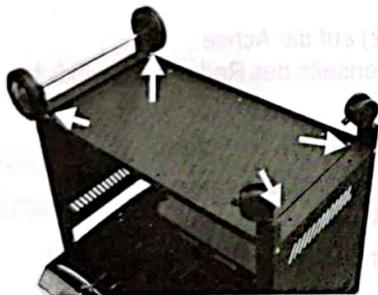


Abb. 14

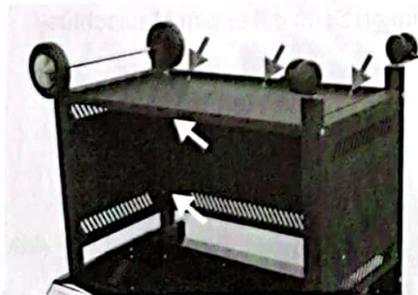


Abb. 15

- Legen Sie auf dem Boden eine Decke oder ein weiches Tuch als Unterlage aus. Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände, wie z. B. Schrauben auf oder unter der Unterlage befinden.

⚠ WARNUNG:

Das Grillgehäuse ist schwer. Bewegen Sie dieses immer zu zweit. Beim Drehen des Grillgehäuses kann der Deckel aufschwingen. Halten Sie diesen gut fest.

- Drehen Sie das Grillgehäuse auf den Kopf und legen Sie es vorsichtig auf der Unterlage ab.
- Ziehen Sie das lose Ende des Zündkabels aus der Bohrung heraus. Lassen Sie das Kabelende frei hängen.
- Schrauben Sie das linke Seitenteil (Abb. 13/1) mit 4 langen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern fest (Abb. 13/Pfeile).
- Schrauben Sie das rechte Seitenteil (Abb. 13/2) auf die gleiche Weise fest.
Schrauben Sie zusätzlich aber noch den Halter für den Flüssiggas-Behälter (Abb. 13/3) mit den oberen beiden Schrauben (Abb. 13/4) am Seitenteil fest.
Schrauben Sie außerdem die Seitenteilhalter (Abb. 13/5) mit den unteren beiden Schrauben außen am Seitenteil fest (siehe auch Abb. 22).

- Setzen Sie die Bodenplatte ein und schrauben Sie diese mit 4 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern fest (Abb. 14/Pfeile).

- Setzen Sie die Rückwand ein und schrauben Sie diese mit 4 kurzen Schrauben an den Seitenteilen fest (Abb. 15/Pfeile, weiß).
- Schrauben Sie die Rückwand mit 3 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern zusätzlich an der Bodenplatte fest (Abb. 15/Pfeile, grau).

⚠ WARNUNG:

Das Grillgehäuse ist schwer. Bewegen Sie dieses immer zu zweit. Beim Drehen des Grillgehäuses kann der Deckel aufschwingen. Halten Sie diesen gut fest.

- Drehen Sie den gesamten Grill jetzt um und stellen Sie ihn auf die Räder.

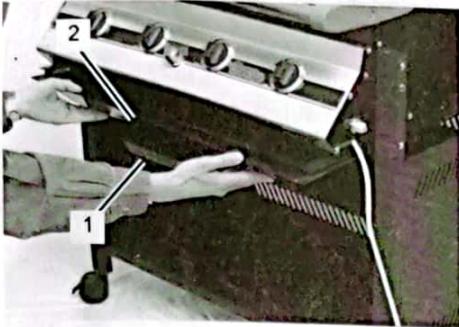


Abb. 16

18. Haken Sie die Auffangschale (Abb. 16/1) in die Tropfschale (Abb. 16/2) ein und schieben Sie beides zusammen in die Schiene ein.

19. Lassen Sie die Tropfschale in der Mitte des Grills einrasten.

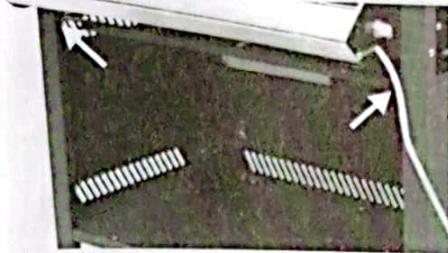


Abb. 17

20. Setzen Sie die Querstrebe ein und schrauben Sie diese mit 2 kurzen Schrauben an den Seitenteilen fest (Abb. 17/Pfeile).

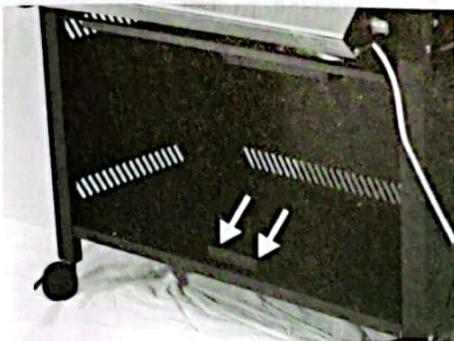


Abb. 18

21. Schrauben Sie den Türanschlag mit 2 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern an der Bodenplatte fest (Abb. 18/Pfeile).



Abb. 19

22. Setzen Sie die Türen ein. Drücken Sie dazu den beweglichen Stift an der Oberseite der Türe ein (Abb. 19/Pfeil).

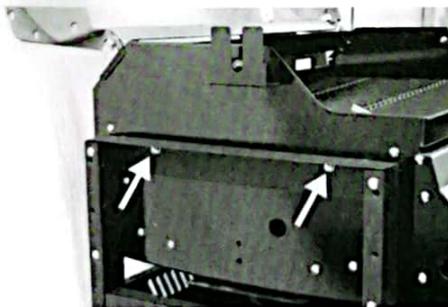


Abb. 20

23. Schrauben Sie die beiden Seitenabdeckungen rechts und links mit jeweils 2 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern am Grillgehäuse fest (Abb. 20/Pfeile).

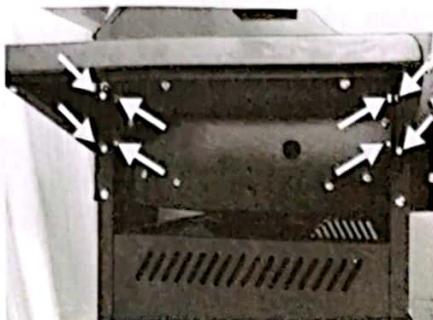


Abb. 21



Abb. 22

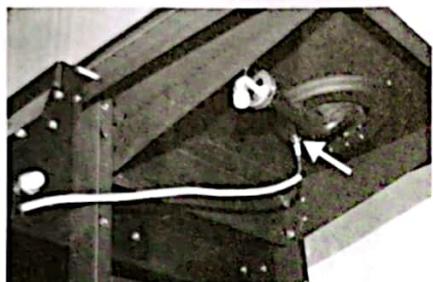


Abb. 23



Abb. 24



Abb. 25

24. Entfernen Sie alle an am linken Seitenteil vormontierten Sechskantschrauben.

25. Schrauben Sie die Seitenablage mit 8 Sechskantschrauben und Unterlegscheiben am linken Seitenteil fest (Abb. 21/Pfeile).

26. Entfernen Sie alle an am rechten Seitenteil vormontierten Sechskantschrauben.

27. Schrauben Sie die bereits vorher montierten Seitenteil-Halter zusätzlich mit je einer Sechskantschraube und Unterlegscheibe fest (Abb. 22/graue Pfeil).

28. Schrauben Sie die Seitenablage von innen mit 4 Sechskantschrauben und Unterlegscheiben am rechten Seitenteil fest (Abb. 22/weiße Pfeile).

29. Schrauben Sie die Seitenablage 4 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern an den Seitenteil-Haltern fest (Abb. 22/schwarze Pfeile)

30. Stecken Sie das Zündkabel an der Unterseite des Seitenbrenners ein (Abb. 23/Pfeil).

⚠ ACHTUNG:

Bei Berührung mit den Wänden des Grillgehäuses, kann das Zündkabel durch die große Hitze beschädigt werden. Führen Sie das Zündkabel so, dass es außer an der Austrittsöffnung nicht mit dem Grillgehäuse in Berührung kommt.

31. Legen Sie die vier Brennerabdeckungen in den Grillraum.

32. Legen Sie die zwei Grillroste mit den Eckauflagen (Abb. 25/Pfeil) nach unten in den Grillraum.

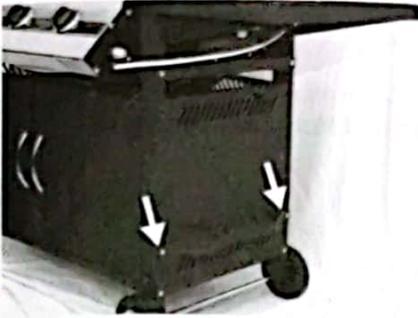


Abb. 26

33. Schrauben Sie den Distanzhalter für Flüssiggas-Behälter mit 2 kurzen Schrauben am rechten Seitenteil fest (Abb. 26/Pfeile).



Abb. 27

34. Entfernen Sie alle Schutzfolien innen und außen am Grillgehäuse.

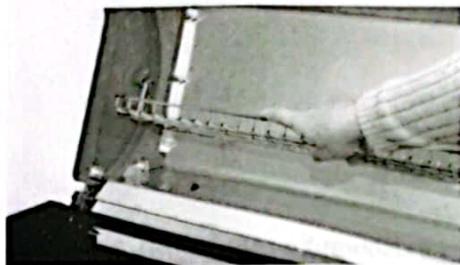


Abb. 28

35. Setzen Sie das Warmhalte-Rost ein.

Rotisserie-Grill (optional)
montieren



Abb. 29

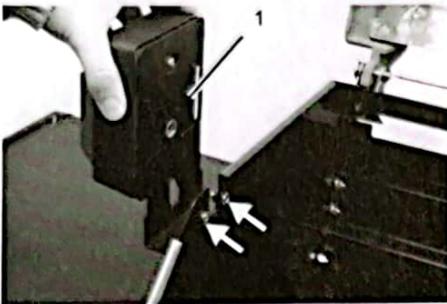


Abb. 30

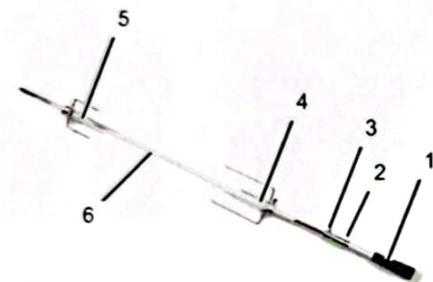


Abb. 31



Abb. 32

1. Schrauben Sie die Aufnahme für das Rotisserie-Lager mit 2 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern am Grillgehäuse fest (Abb. 29/Pfeile).

2. Schrauben Sie die Aufnahme für den Rotisserie-Antrieb mit 2 kurzen Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern am Grillgehäuse fest (Abb. 30/Pfeile).

3. Setzen Sie den Rotisserie-Antrieb (Abb. 30/1) ein.

⚠ WARNUNG:

Bei Berührung mit den Wänden des Grillgehäuses, kann das Stromkabel des Rotisserie-Antriebs durch die große Hitze beschädigt werden. Führen Sie das Stromkabel so, dass es nicht mit dem Grillgehäuse in Berührung kommt.

4. Schrauben Sie den Griff (Abb. 31/1) auf den Rotisserie-Stab (Abb. 31/6).

5. Schieben Sie nacheinander auf den Rotisserie-Stab:

- Rotisserie-Lager (Abb. 31/2)
- Rotisserie-Arretierung mit Handschraube (Abb. 31/3)
- Fleischspieß mit Handschraube (Abb. 31/4)
- Fleischspieß mit Handschraube (Abb. 31/5)

6. Ziehen Sie die Handschrauben fest.

7. Stecken Sie die Spitze des Rotisserie-Stabs in den Rotisserie-Antrieb (Abb. 32/1).

8. Verschieben Sie das Rotisserie-Lager (Abb. 32/2) so, dass die Nut in die Aufnahme (Abb. 32/3) für das Rotisserie-Lager eingreift.

9. Arretieren Sie das Rotisserie-Lager, indem Sie die Rotisserie-Arretierung ganz an das Rotisserie-Lager anschieben und festschrauben (Abb. 32/4).

Gas anschließen

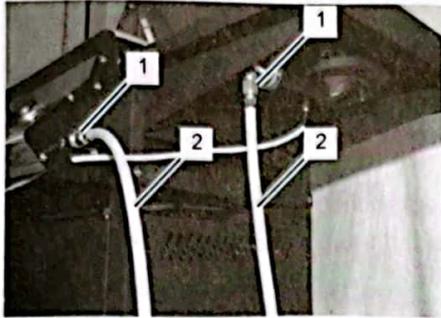


Abb. 33

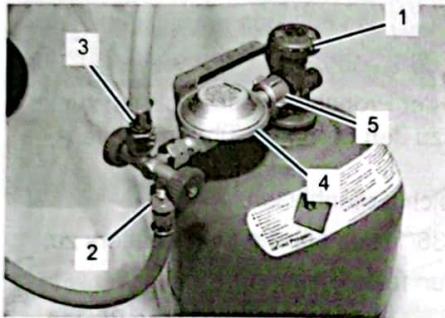


Abb. 34

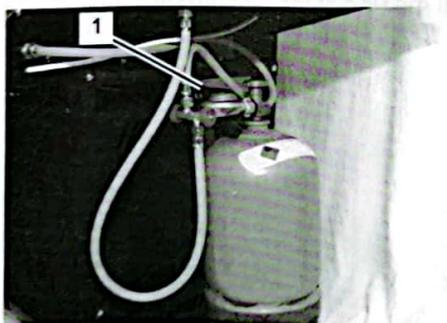


Abb. 35

⚠ WARNUNG:

Gas kann explodieren. Führen Sie die folgenden Arbeiten nur im Freien und bei abgekühltem Grill aus.

Sollten Sie den Grill vorher verwendet haben, warten Sie mit dem Anschließen, bis der Grill abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

1. Entfernen Sie die Stopfen von den Gasanschlüssen (Abb. 33/1).
2. Schrauben Sie die beiden Gasschläuche (Abb. 33/2) auf die Gasanschlüsse. Ziehen Sie die Muttern mit einem Maulschlüssel fest.
3. Stellen Sie einen vollen Flüssiggas-Behälter in Reichweite der Schläuche ab. Achten Sie darauf, dass das Ventil (Abb. 34/1) des Flüssiggas-Behälters **zu** gedreht ist.

4. Schrauben Sie die beiden offenen Enden der zuvor montierten Schläuche (Abb. 34/2 und 3) am Gasverteiler fest. Achtung, Linksgewinde! Ziehen Sie die Muttern mit einem Maulschlüssel fest.
5. Schrauben Sie den Gasverteiler an den Druckminderer (Abb. 34/4). Achtung, Linksgewinde! Ziehen Sie die Muttern mit einem Maulschlüssel fest.
6. Schrauben Sie die Überwurfmutter (Abb. 34/5) an den Gasanschluss des Flüssiggas-Behälters. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.

⚠ ACHTUNG:

Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug. Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden und Gas austreten.

7. Hängen Sie den Flüssiggas-Behälter an den Halter (Abb. 35/1).

Dichtheitsprüfung

Obwohl alle Gasanschlüsse des Grills im Werk vor dem Versand auf Dichtheit überprüft werden, muss aufgrund einer möglichen falschen Handhabung während des Versandes eine vollständige Gasdichtheitsprüfung vor der ersten Benutzung durchgeführt werden.

Zur Prüfung muss der Grill komplett montiert und der Flüssiggas-Behälter voll sein.

⚠ WARNUNG:

Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen.

Niemals eine Dichtheitsprüfung bei offener Flamme durchführen.

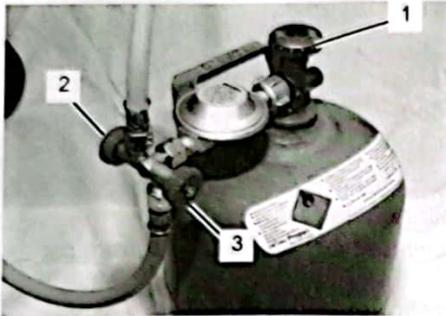


Abb. 36

- Bereiten Sie eine aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser bestehende Seifenlauge vor und füllen Sie diese in eine Sprühflasche.
 - Alternativ können Sie auch Lecksuchspray verwenden.
 - Legen Sie eine Bürste oder einen Lappen bereit, um die Armaturen abzuwaschen.
1. Reinigen Sie das Grillrost.
 2. Stellen Sie alle Gasregler auf „OFF“.
 3. Drehen Sie das Ventil (Abb. 36/1) des Flüssiggas-Behälters auf.
 4. Drehen Sie die Ventile (Abb. 36/2 und 3) am Gasverteiler auf.
 5. Sprühen Sie alle Anschlüsse der Propangasflasche bis hin zum Anschluss an das Rohr, das zu den Brennern führt mit Seifenlauge ein.
An undichten Stellen bilden sich Seifenblasen.
 6. Drehen Sie das Ventil (Abb. 36/1) des Flüssiggas-Behälters zu.
 7. Ziehen Sie undichte Armaturen fest.
 8. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
 9. Sollten Sie Gasaustritte selbst nicht unterbinden können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

⚠ WARNUNG:

Betreiben Sie niemals einen Grill mit undichter Gasversorgung.

Batterie einsetzen

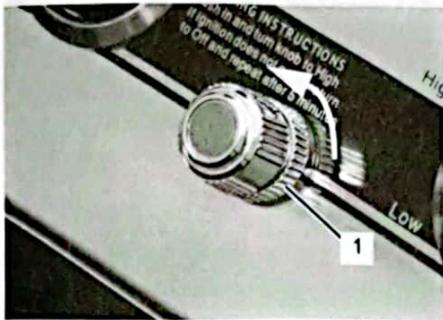


Abb. 37



Abb. 38

1. Drehen Sie den unteren Ring (Abb. 37/1) des Zündschalters nach links und schrauben Sie den Zündschalter ab.

2. Stecken Sie eine Batterie des Typs Mignon AA in den Batterieschacht ein. Achten Sie auf die richtige Polung.
3. Schrauben Sie den Zündschalter wieder ein.

Bedienung

⚠ WARNUNG:

Verwenden Sie den Grill niemals in Innenräumen. Aus Brandschutzgründen darf der Grill nur im Freien verwendet werden. Sollten Sie vor dem Zünden Gasgeruch feststellen, verwenden Sie den Grill nicht. Eine Gasleitung könnte defekt sein.

⚠ WARNUNG:

Es besteht Verbrennungsgefahr. Zünden Sie die Flamme nur wie beschrieben. Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den Grill.

⚠ ACHTUNG:

Wenn der Grill länger als 5 Minuten auf der Stufe „HI“ betrieben wird, können Teile des Grills beschädigt werden. Den Grill nie länger als 5 Minuten auf der Stufe „HI“ betreiben.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Einsatz Ihres Gasgrills den Grill „ausbrennen“, um alle Gerüche und Fremdstoffe zu eliminieren. Zünden Sie die Brenner dazu einfach an, schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill auf der Stufe „HI“ für 3 bis 5 Minuten laufen.

Vorbereiten

Bevor Sie mit dem Grillen beginnen können, sind die folgenden Schritte notwendig:

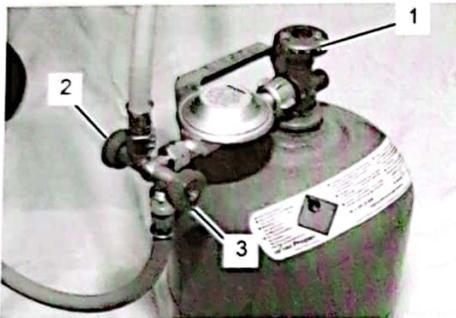


Abb. 39

1. Reinigen Sie das Grillrost.
2. Stellen Sie alle Gasregler auf „OFF“.
3. Prüfen Sie alle Schläuche auf Beschädigungen. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche sofort.
4. Drehen Sie das Ventil (Abb. 39/1) des Flüssiggas-Behälters auf.
5. Drehen Sie die Ventile (Abb. 39/2 und 3) am Gasverteiler auf.
6. Überprüfen Sie alle Anschlüsse vor dem Anzünden des Grills mit Seifenlauge oder Lecksuchspray oder anderen geeigneten, schaubildenden Mitteln zur Prüfung auf undichte Stellen. Falls Sie eine undichte Stelle finden, drehen Sie das Ventil (Abb. 39/1) des Flüssiggas-Behälters zu und verwenden Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
7. Öffnen Sie die Deckel von Grillgehäuse und Seitenbrenner.

Zünden mit dem Zündschalter

⚠ WARNUNG:

Stellen Sie vor dem Zünden sicher, dass sich im Schrank unter dem Grillgehäuse keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenstände befinden. Räumen Sie den Schrank im Zweifel leer.

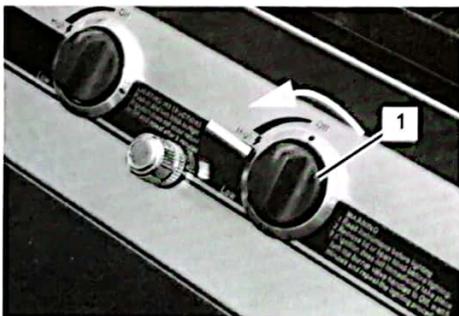


Abb. 40

1. Drücken Sie den gewünschten Gasregler ein und drehen Sie ihn in Stellung „HI“.
2. Warten Sie ca. 5 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann.

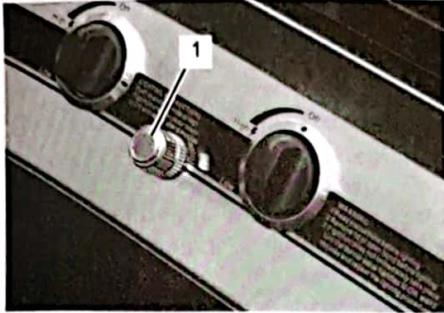


Abb. 41

- Drücken Sie den Zündschalter (Abb. 41/1) ein.
Sie hören den Zündfunken in kurzen regelmäßigen Abständen klicken.

⚠ WARNUNG:

Falls Sie kein Klicken hören ist die Batterie leer oder der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler ⇒ Seite 27, „Fehlerbehebung“.

Das Gas zündet jetzt.

⚠ WARNUNG:

Sollte das Gas nicht zünden warten Sie mindestens 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann und versuchen Sie es dann erneut.

Wenn Sie die Wartezeit nicht einhalten besteht Explosionsgefahr.

i HINWEIS:

Sollte das Gas auch nach mehreren Versuchen nicht zünden, können Sie es auch mit Streichhölzern anzünden.

- Zünden Sie jetzt nacheinander die anderen Brenner.

Zünden mit Streichhölzern

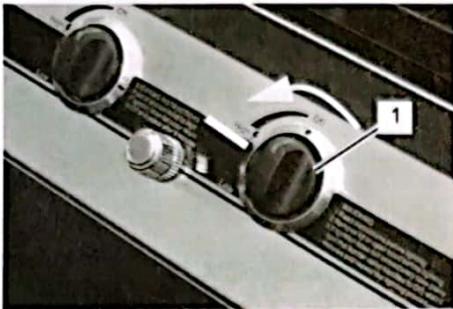


Abb. 42

⚠️ WARNUNG:

Stellen Sie vor dem Zünden sicher, dass sich im Schrank unter dem Grillgehäuse keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenstände befinden. Räumen Sie den Schrank im Zweifel leer.

Zum Zünden mit Streichhölzern benötigen Sie extralange Streichhölzer, mit denen Sie die Brenner durch das Gitter hindurch erreichen.

1. Drücken Sie den gewünschten Gasregler ein und drehen Sie ihn in Stellung „High“.
2. Warten Sie ca. 5 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann.
3. Entzünden Sie das Streichholz und führen Sie es durch das Grillrost und die Brennerabdeckungen an den Brenner. Das Gas zündet jetzt.

⚠️ WARNUNG:

Sollte das Gas nicht zünden warten Sie mindestens 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann und versuchen Sie es dann erneut.

Wenn Sie die Wartezeit nicht einhalten besteht Explosionsgefahr.

4. Zünden Sie jetzt nacheinander die anderen Brenner.

Qualität der Flamme

Die Brennerflammen müssen eine bläuliche Färbung aufweisen und stabil ohne gelbe Spitzen oder übermäßige Geräuschentwicklung brennen, Sie dürfen nicht hochschlagen.

Eine gelbe Flamme deutet auf unzureichende Luftzufuhr hin. Eine geräuschvolle Flamme, die vom Brenner weg hochschlägt, deutet auf zu große Luftzufuhr hin.

Sollte Ihre Flamme nicht der obigen Beschreibung entsprechen, muss der Brenner eingestellt werden. Wenden Sie sich dazu an unseren Kundendienst.

Temperatur einstellen

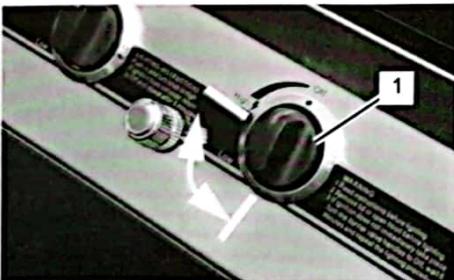


Abb. 43

Mit den Gasreglern können Sie die Temperatur einstellen. Bewegen Sie dazu den Gasregler zwischen den Positionen „HI“ (große Flamme) und „LO“ (kleine Flamme).

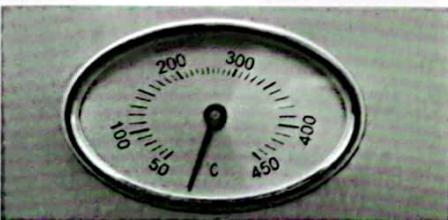


Abb. 44

Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, können Sie die Temperatur des Grillraums am Thermometer ablesen.

Damit das Grillgut nicht verdorbt, sollte die Temperatur 250 °C nicht überschreiten.

Grillen

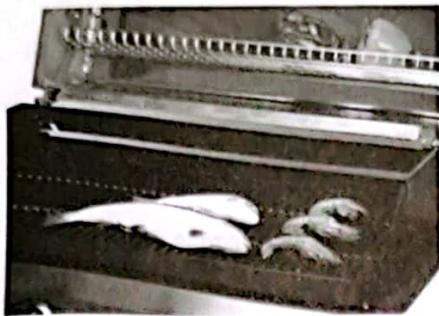


Abb. 45

1. Zünden Sie den Grill an.
2. Schließen Sie zum Vorheizen den Grilldeckel.
3. Drehen Sie alle Gasregler auf „HI“ und heizen Sie den Grill ca. 5 Minuten lang vor.
4. Legen Sie das Grillgut auf den Grill und grillen Sie es nach Belieben. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

i HINWEIS:

Der Grill ist zum effektiven Grillen ohne Lavasteine oder Briketts jeder Art bestimmt. Die Hitze wird durch die sich oberhalb jedes Brenners befindenden Brennerabdeckungen abgestrahlt.

5. Nutzen Sie bei Bedarf den Warmhalter-Rost.

i HINWEIS:

Die vom Grill herabtropfenden Fette und Säfte können das kurzzeitige Auftreten von Flammen hervorrufen. Da dieses Aufflammen für den gewünschten, typischen Grillgeschmack sowie die entsprechende Farbe sorgt, sollte es in gewissen Maße zugelassen werden.

Das unkontrollierte Aufflammen kann das Essen jedoch ruinieren.

Rotisserie-Grill (optional)



Abb. 46

Mit dem Rotisserie-Motor können Fleisch- und Geflügelstücke mit einem Gewicht von bis zu 6 kg gedreht werden.

1. Stecken Sie das Grillgut auf den Rotisserie-Stab.
2. Umwickeln Sie das Grillgut mit Fleischfäden, um lockere Teile zusammenzuhalten.

⚠ WARNUNG:

Verwenden Sie niemals Nylon- oder Kunststofffäden. Diese würden verbrennen und das Grillgut vergiften.

3. Setzen Sie den Rotisserie-Stab ein, sobald das Grillgut befestigt ist ⇒ Seite 18, „Rotisserie-Grill (optional) montieren“. Es ist normal, dass die Aufsteckvorrichtung sich beim Zubereiten größerer Fleischstücke biegt. Gegebenenfalls müssen die Grillroste für größere Fleischstücke entfernt werden.

Brenner ausschalten

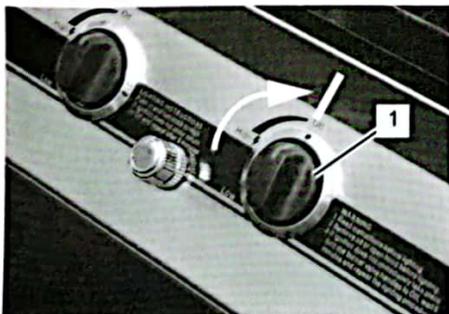


Abb. 47

Drehen Sie zum Ausschalten eines Brenners den Gasregler in Position „OFF“. Die Flamme erlischt nach kurzer Zeit.

Nach dem Grillen

1. Schalten Sie alle Brenner aus.
2. Drehen Sie das Ventil (Abb. 39/1) des Flüssiggas-Behälters zu.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen.
4. Reinigen Sie alle Teile, die durch Fett, etc. verschmutzt wurden gründlich ↪ Seite 26, „Reinigung“.
5. Stellen Sie den gereinigten Grill an einem geeigneten Ort ab ↪ Seite 7, „Lagerung“.
6. Entfernen Sie bei längerer Lagerung den Flüssiggas-Behälter.

Sicherheit

⚠ WARNUNG:

Bevor Sie das Gerät reinigen, lassen Sie es abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie zum Reinigen außerdem den Netzstecker des Rotisserie-Antriebes. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags.

⚠ ACHTUNG:

Das Gerät und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.

Reinigung

1. Reinigen Sie die festen Gehäuseteile ausschließlich mit Spülwasser und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Alkohol, da diese das Gehäuse beschädigen können.
2. Reinigen Sie auch die Auffangschale unter dem Grill besonders gründlich.
3. Nehmen Sie die Tropfschale heraus.
4. Reinigen Sie die Tropfschale und alle abnehmbaren Teile (außer den Rotisserie-Antrieb) mit Geschirrspülmittel in handwarmem Wasser.
5. Entfernen Sie hartnäckige Essensreste mit einem Schaber und einer Fiber- oder Messingbürste.
6. Reinigen Sie den Rotisserie-Antrieb lediglich mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
7. Trocknen Sie alle gereinigten Teile gut ab.
8. Lassen Sie die Teile und das Gerät mindestens 8 Stunden offen trocknen, bevor Sie sie längere Zeit lagern.

Häufig gestellte Fragen

Kann ich meinen Grill von Flüssigpropangas auf Erdgas umstellen?

Nein, Ihr Gasgrill wurde nach genauen technischen Spezifikationen hergestellt und für den Betrieb mit Flüssigpropangas zertifiziert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Umbausätze nicht erhältlich. Jeder Versuch, den Grill umzubauen, führt zum Verlust der Garantieverträge.

Wodurch können die Grillteile rosten und in welcher Weise werden die Grillmaterialien dadurch beeinflusst?

Das Rosten ist ein natürlicher Oxidationsprozess und kann auf Teilen aus Gusseisen oder Stahl auftreten. Der Rost hat kurzfristig gesehen keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit Ihres Grills. Die Edelstahlteile rosten nicht. Witterung und extreme Hitze können jedoch zur farblichen Veränderung des Edelstahldeckels führen. Diese Verfärbung kann nicht als Herstellungsfehler erachtet werden.

Mein Grill hat eine niedrige Flamme und lässt sich manchmal nicht entzünden. Was kann der Grund sein?

Das vollständige oder zu schnelle Öffnen des Gasbehälterventils bewirkt, dass die Sicherheitsvorrichtungen des Druckminderers die Gaszufuhr sperrt. Wenn Sie den Brenner immer so weit von der Brennstoffquelle entfernt wie möglich anzünden, tragen Sie dazu bei, Luftlöcher aus dem Verteiler zu beseitigen.

Führen Sie den folgenden Vorgang jedes Mal durch, wenn ein neuer Flüssiggasbehälter an Ihrem Grill angeschlossen wird.

1. Drehen Sie alle Gasregler auf „OFF“.
2. Drehen Sie den Flüssiggas-Behälter zu.
3. Schrauben Sie den Druckminderer vom Flüssiggas-Behälter ab.
4. Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang stehen.
5. Schließen Sie dann den Druckminderer erneut an.
6. Öffnen Sie den Grilldeckel oder den Seitenbrennerdeckel.
7. Drehen Sie die Verschlussschraube des Flüssiggas-Behälters langsam auf und zünden Sie den Brenner erneut.

Manchmal ist ein Brummen aus dem Regler zu hören. Wodurch wird dieses Geräusch verursacht?

Der normale Gasfluss durch Regler und Schlauch kann ein brummendes Geräusch erzeugen. Ein leises Brummen ist vollkommen normal und beeinträchtigt den Betrieb des Grills in keiner Weise. Sollte das Brummen jedoch übermäßig laut sein, so müssen Sie Luft aus der Gasleitung ablassen oder das Überlaufventil des Reglers, wie oben beschrieben, zurücksetzen.

Wodurch wird die Verfärbung des Edelstahls verursacht?

Witterung und große Hitze können bewirken, dass der Grilldeckel aus Edelstahl mit der Zeit leicht bräunlich wird. Diese Erscheinung sollte nicht mit Rost verwechselt werden und ist kein Produktfehler. Die während des Herstellungsprozesses der Edelstahldeckel verwendeten Maschinenöle sowie Kochöle und ein schmutziger Grilldeckel können ebenfalls zur Verfärbung beitragen, wenn der Deckel nicht vor dem Gebrauch gereinigt wird. Die regelmäßige Beseitigung von Schmutz, Fett und Ölen verhindert ebenfalls die Verfärbung des Deckels.

Entsorgung

Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, insbesondere, wenn Funktionsstörungen auftreten, entsorgen Sie das Gerät entsprechend der in Ihrem Land geltenden Umweltvorschriften.

Werfen Sie verbrauchte Batterien nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese umweltgerecht.

Elektrische Abfälle dürfen nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden. Wenden Sie sich für Ratschläge bezüglich des Recyclings an Ihre Kommunalbehörde oder an unseren Kundendienst.

Garantiebedingungen

Wir übernehmen für 2 Jahre die Gewährleistung auf Funktion des Gerätes. Voraussetzung für die Gewährleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung des Gerätes und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums.



SANTOS
☆☆☆☆-PREMIUM-Grills
