

# Gasgrill

Modelle Marrakesch, Denver und Fontana

Bedienungs- und Sicherheitsanleitung

SANTOS  
★★★★PREMIUM-Grills

# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis .....</b>	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4
Kinder .....	4
Elektrischer Strom .....	4
Flüssiggas .....	4
Heiße Oberflächen .....	5
Standort .....	6
Hygiene .....	6
Transport .....	6
Lagerung .....	6
Bei einem Defekt .....	7
Erste Hilfe .....	7
<b>Montage .....</b>	<b>8</b>
Personen .....	8
Auspacken .....	8
Benötigtes Werkzeug und Zubehör .....	8
Standort .....	8
Grundgerät montieren .....	9
Rotisserie-Grill (optional) montieren .....	9
Seitenbrenner anschließen .....	9
Gas anschließen .....	10
Dichtheitsprüfung .....	11
<b>Bedienung .....</b>	<b>12</b>
Vor dem ersten Gebrauch .....	13
Übersicht Bedienknöpfe .....	13
Vorbereiten .....	14
Gasgrill zünden .....	14
Zünden mit Streichhölzern .....	15
Qualität der Flamme .....	16
Temperatur einstellen .....	16
Grillen .....	17
Rotisserie-Grill (optional) .....	18
Infrarot-Hinterbrenner (optional) .....	18
Kochstelle mit Blitzbrenner (optional) .....	20
Warmhalterost .....	20
Brenner ausschalten .....	20
Nach dem Grillen .....	21
<b>Reinigung .....</b>	<b>22</b>
Sicherheit .....	22
Reinigung .....	22
<b>Praktische Ratschläge zum Grillen .....</b>	<b>23</b>
Fleisch .....	23
Gemüse .....	24
Belegung der Grillfläche .....	24
<b>Pflege und Lagerung .....</b>	<b>25</b>
Edelstahl .....	25
Lagerung Ihres Gasgrills .....	27
<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>28</b>
Fehlertabelle .....	28
Häufig gestellte Fragen .....	29
<b>Entsorgung .....</b>	<b>30</b>
<b>Garantiebedingungen .....</b>	<b>30</b>

## Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Santos Gasgrill 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 Bedienung der Modelle Marrakesch, Denver und Fontana ⇨ Seite 13, „Übersicht Bedienknöpfe“. 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  
Auf der Kaule 23-27

51427 Bergisch Gladbach

Service-Hotline: 02204 / 30 67 10

E-Mail: [vertrieb@santosgrills.de](mailto:vertrieb@santosgrills.de)

Internet: [www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)

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

© 2009 Santos Grills GmbH

## Sicherheitshinweise

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gasgrill 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 Gasgrills in geschlossenen Räumen. Ebenso dürfen mit dem Gasgrill 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 Erstickungsgefahr.

### Elektrischer Strom

Der Antrieb für den Rotisserie-Grill und der Drehspieß des Infrarot-Hinterbrenners werden 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.

### Flüssiggas

Das Gerät wird mit Flüssigpropangas betrieben. Durch Fehlbedienung oder defekte Leitungen können sich explosive Gasgemische bilden. Beachten Sie daher unbedingt folgende Hinweise:

- Schließen Sie niemals einen unregulierten Flüssigpropangas-Behälter an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Regler und Schläuche.

- Das Gerät darf ausschließlich im Freien verwendet werden.
- Kontrollieren Sie Regler und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte im Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem nächsten Gebrauch des Grills auswechseln.
- Gasschläuche dürfen nicht an die heißen Oberflächen des Grills kommen und es dürfen keine Fette auf sie tropfen.
- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr am Flüssigpropangas-Behälter, solange der Gasgrill nicht benutzt wird.
- Setzen Sie den Flüssigpropangas-Behälter nicht übermäßiger Hitze aus.
- Der Flüssigpropangas-Behälter muss stets in vertikaler Position stehen.
- Verwenden Sie niemals einen verbeulten oder rostigen Flüssigpropangas-Behälter.
- Ein Flüssigpropangas-Behälter, der nicht für den Einsatz angeschlossen ist, darf NICHT auf einem unteren Regal, im Schrank oder in der Nähe des Gasgrills aufbewahrt werden.
- Der Infrarot-Hinterbrenner darf nicht zusammen mit den Hauptbrennern betrieben werden.
- Während des Betriebes muss der Flüssigpropangas-Behälter im Freien aufbewahrt werden.

## Heiße Oberflächen

Beim Betrieb des Gasgrills entstehen hohe Temperaturen. Die Nichtbeachtung der folgenden Hinweise kann den Ausbruch eines Feuers bzw. eine Explosion zur Folge haben und somit zu schweren bis tödlichen Verletzungen oder zu Sachbeschädigungen führen!

- Berühren Sie während des Grillens nicht das Grillgestell und den Brennrost.
- Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill.
- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Öffnen des Grilldeckels, indem Sie Topflappen oder Handschuhe verwenden.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung. Das bedeutet:  
Keine lose Kleidung oder lose Ärmel, geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine.  
Einige Synthetikgewebe sind hochentzündlich. Diese dürfen während des Grillens nicht getragen werden.
- Wokbrenner oder Seitenbrenner niemals bei geschlossener Abdeckung verwenden.
- Gießen Sie kein Wasser über das Sichtfenster. Es könnte bersten.
- 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 Ventilstiel 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 verhindert.
- Vom Grill herabtropfende Fette und Säfte können ein kurzzeitiges Auftreten von Flammen auslösen. Dieser Effekt ist in gewis-

## Bei einem Defekt

Sollte das Gerät einmal defekt sein:

- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch unseren Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sollte das Gerät beschädigt sein, muss es von unserem Kundendienst überprüft werden. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, entfernen Sie den Flüssigpropangas-Behälter und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät, ein Gerät mit einem defekten Kabel oder defekten Gasschläuchen. Es besteht Lebensgefahr.

## Erste Hilfe

### Maßnahmen nach Einatmen von Gas

Hohe Gaskonzentrationen können zu Erstickung führen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Es besteht Lebensgefahr!

Niedrige Konzentrationen führen zu Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsstörungen.

1. Bringen Sie das Opfer an die frische Luft.
2. Leiten Sie bei Atemstillstand künstliche Beatmung ein.
3. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst.

### Maßnahmen nach größeren Verbrennungen und Verbrühungen

Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schockes.

1. Sofort Rettungsdienst rufen!
2. Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
3. Bei Verbrühungen Kleidung sofort entfernen. Bei Verbrennungen Kleidung am Körper lassen.
4. Mit kaltem Wasser so lange kühlen, bis der Schmerz nachlässt (mindestens 15 min).
5. Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut legen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.

#### **i** HINWEIS:

Keine Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel oder Ähnliches verwenden!

### Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen und Verbrühungen

1. Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen. Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
2. Mit kaltem Wasser so lange kühlen, bis der Schmerz nachlässt (mindestens 15 min).
3. Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen. Nicht mit Pflaster oder Verband abdecken.

## Montage

### Personen

#### **i HINWEIS:**

Die detaillierte Montageanweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der separaten Montageanleitung.

#### **⚠ 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.

### Auspacken

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.

#### **⚠ WARNUNG:**

Verpackungen oder Teile von Verpackungen stellen eine Erstickungsgefahr für Kinder dar. Lassen Sie Verpackungen nicht unbeaufsichtigt liegen.

#### **⚠ 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 den 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.

### Benötigtes Werkzeug und Zubehör

Für die Montage benötigen Sie:

- Maulschlüssel
- Kreuzschraubendreher
- Zange
- eine Decke oder ein weiches Tuch

### Standort

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

**i HINWEIS:**

Die Montage des Grundgerätes wird im Detail in der separaten Montageanleitung beschrieben.

## Rotisserie-Grill (optional) montieren

**i HINWEIS:**

Die Montage des Rotisserie-Grills wird im Detail in der separaten Montageanleitung beschrieben.

## Seitenbrenner anschließen

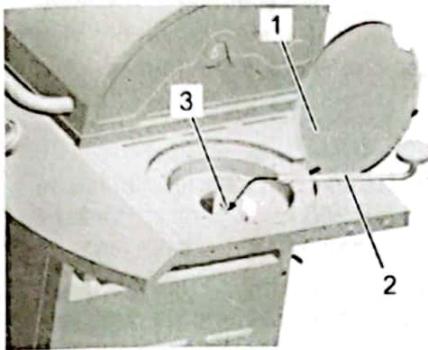


Abb. 1

Im Folgenden wird beschrieben, wie der Seitenbrenner der Modelle Marrakesch, Denver und Fontana angeschlossen wird.

1. Den Deckel des Seitenbrenners (Abb. 1/1) öffnen.
2. Gasrohr (Abb. 1/2) für Seitenbrenner bereithalten.
3. Das Gasrohr vorsichtig von oben durch die Öffnung des Seitenbrenners (Abb. 1/3) führen.
4. Gasrohr auf den Gasanschluss rechts am Bedienpanel komplett aufstecken (Abb. 2/1).

**i HINWEIS:**

Das aufgesteckte Gasrohr besitzt am Gasanschluss etwas Spiel. Dieses Spiel dient dem „Luftziehen“ des Seitenbrenners und ist normal.

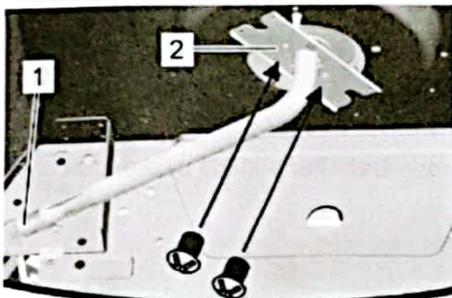


Abb. 2

5. Zwei Schrauben (Abb. 2) mit den Schraubendreher durch die Platte (Abb. 2/2) unterhalb des Seitenbrenners führen und mit dem Kopf des Seitenbrenners verschrauben.

6. Zündkabel (Abb. 3/1) mit Zündader unterhalb des Seitenbrenners aufstecken.

**i HINWEIS:**

Das Zündkabel muss eingesteckt werden, über dieses Zündkabel erhält der Seitenbrenner seinen Zündfunken.

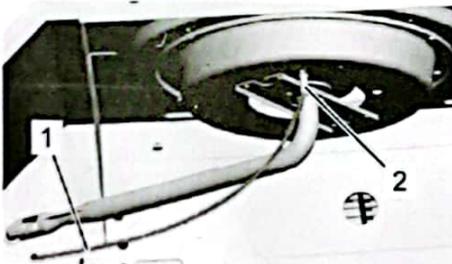


Abb. 3

## Gas anschließen

### **⚠ 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.

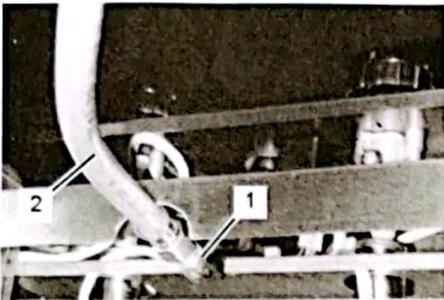


Abb. 4

1. Entfernen Sie den Stopfen von dem Gasanschluss (Abb. 4/1).
2. Schrauben Sie den Gasschlauch (Abb. 4/2) auf den Gasanschluss. Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest.

### **i HINWEIS:**

Der Schlauch darf hinter der Verschraubung nicht mehr wackeln.

3. Stellen Sie einen vollen Flüssigpropangas-Behälter in Reichweite des Schlauchs ab. Achten Sie darauf, dass das Ventil (Abb. 5/1) des Flüssigpropangas-Behälters zuge dreht ist.

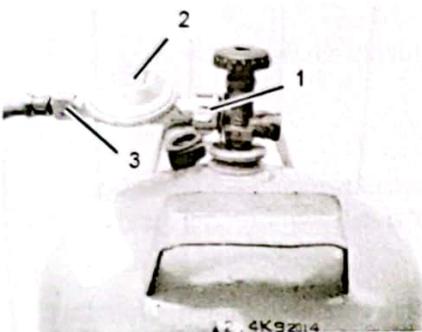


Abb. 5

4. Schrauben Sie das offene Ende des zuvor montierten Schlauchs (Abb. 5/3) am Druckminderer (Abb. 5/2) fest. Achtung, Linksgewinde! Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest.
5. Schrauben Sie die Überwurfmutter (Abb. 5/1) an den Gasanschluss des Flüssigpropangas-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.

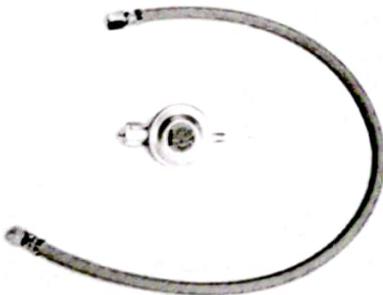


Abb. 6

6. Stellen Sie den Flüssigpropangas-Behälter seitlich neben den Grill.

## 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 Flüssigpropan-gas-Behälter voll sein.

**⚠ WARNUNG:**

Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen.

Niemals eine Dichtheitsprüfung bei offener Flamme durchführen.

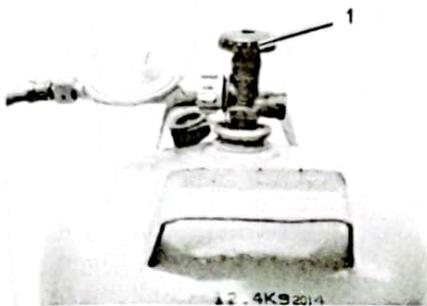


Abb. 7

- 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. Stellen Sie alle Gasregler auf „OFF“.
  2. Drehen Sie das Ventil (Abb. 7/1) des Flüssiggas-Behälters auf.
  3. Sprühen Sie alle Anschlüsse der Flüssigpropan-gas-Behälter bis hin zum Anschluss an das Rohr, das zu den Brennern führt, mit Seifenlauge ein.  
An undichten Stellen bilden sich Seifenblasen.
  4. Drehen Sie das Ventil (Abb. 7/1) des Flüssiggas-Behälters zu.
  5. Ziehen Sie undichte Armaturen fest.
  6. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
  7. Sollten Sie Gasaustritte selbst nicht unterbinden können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

**⚠ WARNUNG:**

Betreiben Sie niemals einen Grill mit undichter Gasversorgung.

## Bedienung

**⚠ WARNUNG:**

Verwenden Sie den Grill niemals in Innenräumen. Der Grill besitzt kein Züandsicherheitsventil, welches bei erloschener Flamme die Gaszufuhr stoppt. Aus Brandschutzgründen darf der Grill nur im Freien verwendet werden.

Sollten Sie vor dem Zünden einen Gasgeruch feststellen, verwenden Sie den Grill nicht. Eine Gasleitung könnte defekt sein.

**⚠ WARNUNG:**

Es besteht Verbrennungsgefahr.

Zünden Sie die Flamme nur wie hier beschrieben.

Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den Grill.

**⚠ WARNUNG:**

Explosionsgefahr durch Gasaustritt!

Beim Einsatz von Steakplatten und Pfannen kann es zum Erstickten der Grillflamme und dem Austritt von unverbranntem Gas kommen. Es besteht Explosionsgefahr.

Niemals die gesamte Grillfläche mit Steakplatten und Pfannen belegen. Niemals zwei Steakplatten gleichzeitig verwenden.

**⚠ WARNUNG:**

Verbrennungsgefahr durch Hitzestau!

Es darf stets immer nur eine Steakplatte oder eine Pfanne auf dem Gasgrill verwendet werden. Die Steakplatte oder die Pfanne muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu allen Seitenwänden des Grills aufweisen. Bei unsachgemäßer Verwendung von Steakplatten oder Pfannen kann es zu einem Hitzestau kommen, der zu schweren Verbrennungen und zur Beschädigung des Grills führen kann.

**⚠ WARNUNG:**

Stets vor Aufdrehen der Gasflasche sicherstellen, dass alle Bedienknöpfe des Gasgrills auf OFF (AUS) stehen. Andernfalls kann es zu einer Ansammlung von unverbranntem Gas kommen.

**⚠ ACHTUNG:**

Wenn der Grill bei geschlossenem Deckel länger als 5 Minuten auf der Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) betrieben wird, können Teile des Grills stark erhitzen und zu Verletzungen führen. Den Grill bei geschlossenem Deckel nie länger als 5 Minuten auf der starken Stufe (Symbol große Flamme) betreiben.

**⚠ ACHTUNG:**

Beim Einsatz einer Steakplatte oder einer Edelstahlpfanne darf der jeweilige Brenner unter der Steakplatte oder der Edelstahlpfanne ausschließlich auf Brennerstellung „LO“ (Symbol kleine Flamme) betrieben werden, um einen Hitzestau oder ein Erlöschen der Grillflamme zu vermeiden.

### Vor dem ersten Gebrauch

„Brennen“ Sie vor dem ersten Einsatz Ihres Gasgrills den Grill aus, um alle Gerüche und Fremdstoffe zu eliminieren. Zünden Sie die Brenner dazu einfach an, schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill auf Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) für 3 bis 5 Minuten laufen.

### Übersicht Bedienknöpfe

Im Folgenden wird die Anordnung der Bedienknöpfe der einzelnen Grill-Modelle beschrieben.

#### **i** HINWEIS:

Die im Folgenden aufgeführten Modelle unterscheiden sich nicht in der Bedienung. Die einzigen Unterschiede der einzelnen Modelle besteht lediglich in der Anzahl der Bedienknöpfe und im Vorhandensein eines Infrarot-Hinterbrenners.

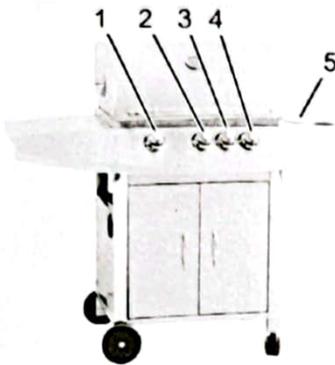


Abb. 8

#### Modell Marrakesch

Die Abbildung (Abb. 8) stellt die Anordnung der Bedienknöpfe dar.

- 1 Bedienknopf Brenner 1
- 2 Bedienknopf Brenner 2
- 3 Bedienknopf Seitenbrenner
- 4 Bedienknopf Brenner 3
- 5 Seitenbrenner

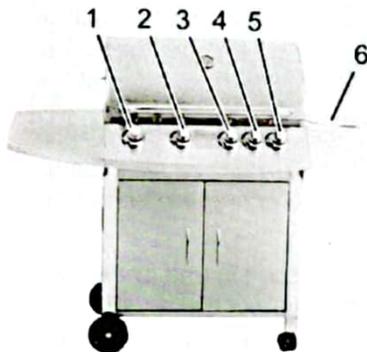


Abb. 9

#### Modell Denver

Die Abbildung (Abb. 9) stellt die Anordnung der Bedienknöpfe dar.

- 1 Bedienknopf Brenner 1
- 2 Bedienknopf Brenner 2
- 3 Bedienknopf Brenner 3
- 4 Bedienknopf Seitenbrenner
- 5 Bedienknopf Brenner 4
- 6 Seitenbrenner

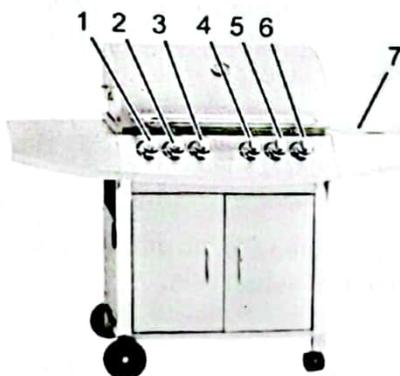


Abb. 10

#### Modell Fontana

Die Abbildung (Abb. 10) stellt die Anordnung der Bedienknöpfe dar.

- 1 Bedienknopf Brenner 1
- 2 Bedienknopf Infrarot-Hinterbrenner
- 3 Bedienknopf Brenner 2
- 4 Bedienknopf Brenner 3
- 5 Bedienknopf Seitenbrenner
- 6 Bedienknopf Brenner 4
- 7 Seitenbrenner

## Vorbereiten



Abb. 11

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

1. Reinigen Sie den Grillrost.
2. Stellen Sie alle Gasregler auf OFF (AUS).
3. Prüfen Sie alle Schläuche auf Beschädigungen. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche sofort.
4. Drehen Sie das Ventil (Abb. 11/1) des Flüssigpropangas-Behälters auf.
5. Überprüfen Sie alle Anschlüsse vor dem Anzünden des Grills mit Seifenlauge oder Lecksuchspray oder anderen geeigneten, schaumbildenden Mitteln zur Prüfung auf undichte Stellen. Falls Sie eine undichte Stelle finden, drehen Sie das Ventil (Abb. 11/1) des Flüssiggas-Behälters zu und verwenden Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
6. Öffnen Sie die Deckel von Grillgehäuse und optionalem Seitenbrenner.

## Gasgrill zünden

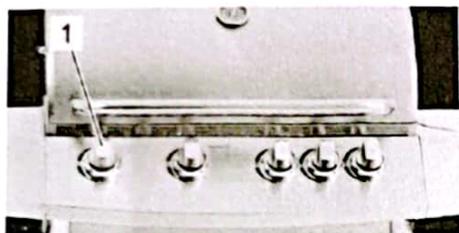


Abb. 12

### **i** HINWEIS:

Eine Kurzanleitung zum Zündvorgang befindet sich in der Mitte des Bedienpanels, zwischen den linken und rechten Bedienknöpfblöcken.

1. Öffnen Sie vor dem Zünden des Brenners immer den Deckel des Gasgrills.

### **⚠** WARNUNG:

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

In jedem einzelnen Brennerbedienknopf (Abb. 12/1) ist eine Zündelektrode integriert. Um einen Zündfunken zu erzeugen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie fest auf den Bedienknopf (Abb. 13) und drehen Sie den Bedienknopf nach links (Abb. 13/Pfeil) auf das Symbol mit der großen Flamme (Abb. 13/Strich). Sie hören den Zündfunken einmal kurz klicken.

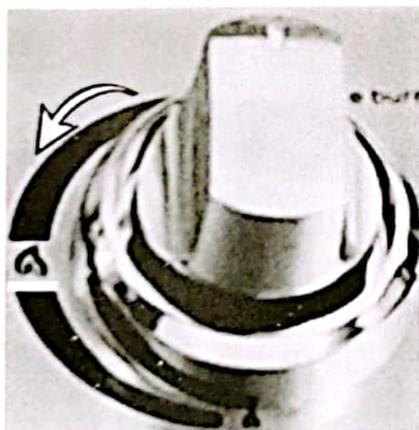


Abb. 13

### **⚠** WARNUNG:

Sollten Sie kein Klicken hören, ist der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Bedienknopf wieder zu und beheben Sie den Fehler → Seite 28, „Fehlerbehebung“.

2. Halten Sie den Zündschalter nach dem Klicken weitere zwei Sekunden gedrückt, um den Brenner zünden zu lassen.

Das Gas zündet jetzt.

3. Schauen Sie durch den Grillrost und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat. Es muss eine Flamme zu sehen sein.

### **⚠** 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 von links nach rechts die anderen Brenner.
5. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf OFF (AUS) und wiederholen Sie den Zündvorgang erneut.

**i HINWEIS:**

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

**Seitenbrenner zünden**

**⚠ 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.

1. Öffnen Sie den Deckel (Abb. 14/2) des Seitenbrenners.
2. Drücken Sie fest auf den Bedienknopf (Abb. 14/1) und drehen Sie den Bedienknopf nach links auf die Brennerstellung „HI“ (Symbol großen Flamme). Sie hören den Zündfunken einmal kurz klicken.

**⚠ WARNUNG:**

Sollten Sie kein Klicken hören, ist der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Bedienknopf wieder zu und beheben Sie den Fehler → Seite 28, „Fehlerbehebung“.

3. Halten Sie den Bedienknopf (Abb. 14/1) nach dem Klicken weitere zwei Sekunden gedrückt, um den Brenner zünden zu lassen.

Das Gas zündet jetzt.

**i HINWEIS:**

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

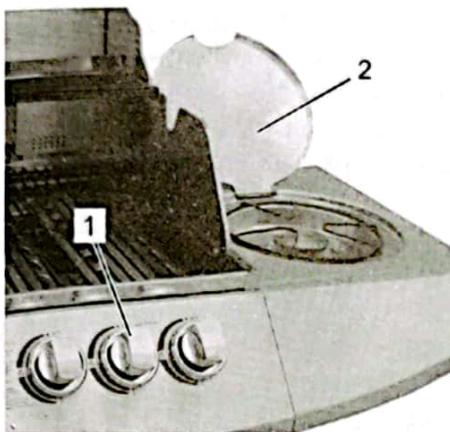


Abb. 14

**Zünden mit Streichhölzern**

**⚠ 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.

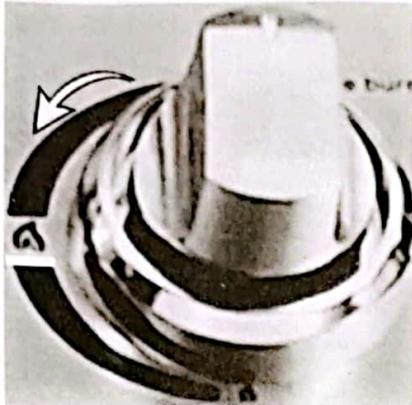


Abb. 15

1. Zünden Sie die Brenner immer von links nach rechts. Drücken Sie den gewünschten Bedienknopf ein und drehen Sie ihn auf Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme).
2. Warten Sie ca. 5 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann.
3. Entzünden Sie das Streichholz und führen Sie es durch den 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 Geräusentwicklung 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

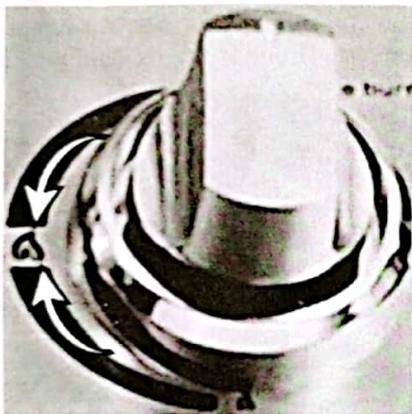


Abb. 16

Mit dem Bedienknopf können Sie die Temperatur einstellen. Bewegen Sie dazu den Bedienknopf (Abb. 16/Pfeile) zwischen den Positionen große Flamme „HI“ und kleine Flamme „LO“.

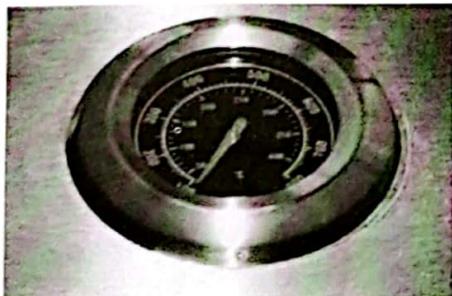


Abb. 17

Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, können Sie die Temperatur des Grillraums am Thermometer (Abb. 17) ablesen.

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

**⚠ WARNUNG:**

Verbrennungsgefahr durch heiße Teile!

Beim Grillen mit geschlossenem Deckel den Gasgrill ausschließlich in Brennerstellung „LO“ (Symbol kleine Flamme) betreiben.

## Grillen

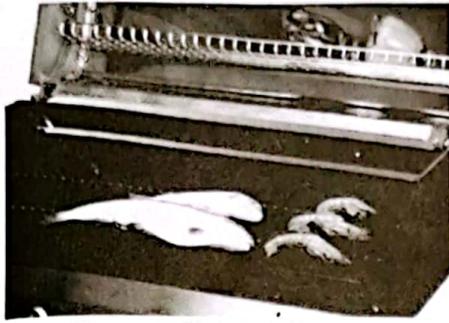


Abb. 18

1. Zünden Sie den Grill an.
2. Schließen Sie zum Vorheizen den Grilldeckel.
3. Drehen Sie alle Gasregler auf Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) und heizen Sie den Grill maximal 5 Minuten lang vor.

**⚠ ACHTUNG:**

Verbrennungsgefahr durch heiße Luft!

Den Deckel des vorgeheizten Grills langsam öffnen und den Kopf nicht direkt über den Grill halten. Es strömt sehr heiße Luft nach oben.

4. Öffnen Sie den Deckel langsam.

Legen Sie das Grillgut auf den Grill und grillen Sie es nach Belieben. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**⚠ ACHTUNG:**

Wenn der Grill bei geschlossenem Deckel länger als 5 Minuten auf der Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) betrieben wird, können sich Teile des Grills stark erhitzen und zu Beschädigungen führen. Den Grill nie länger als 5 Minuten auf der starken Stufe (Symbol große Flamme) betreiben.

**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 Warmhalterost.

**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 gewissem Maße zugelassen werden.

Das unkontrollierte Aufflammen kann das Grillgut jedoch ruinieren.

**i HINWEIS:**

Die Temperatur sollte 250 °C nicht überschreiten, damit das Grillgut nicht verdirbt.

### Rotisserie-Grill (optional)



Abb. 19

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 (Abb. 19).
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.

**i HINWEIS:**

Das Grillgut muss mittig und gleichmäßig verteilt auf dem Rotisserie-Stab befestigt werden.

3. Setzen Sie den Rotisserie-Stab in den Drehmotor ein, sobald das Grillgut befestigt ist.  
Es ist normal, dass die Aufsteckvorrichtung sich beim Zubereiten größerer Fleischstücke biegt. Gegebenenfalls müssen die Grillroste für größere Fleischstücke entfernt werden.

**⚠️ WARNUNG:**

Der Rotisserie-Stab wird sehr heiß. Deshalb den Rotisserie-Stab nicht mit bloßen Händen berühren. Topflappen oder Handschuhe verwenden.

4. Nach dem Grillen den Rotisserie-Stab mit dem beiliegenden Griff aus der Halterung nehmen.

### Infrarot-Hinterbrenner (optional)



Abb. 20

**i HINWEIS:**

Nur der Gasgrill Modell „Fontana“ besitzt einen Infrarot-Hinterbrenner.

Mit dem Infrarot-Hinterbrenner (Abb. 20/1) gelingen geschmackvolle und saftige Mahlzeiten. In Verbindung mit dem Drehgrill (optional) beießt sich das Grillgut selbst.

Die Position des Hinterbrenners ermöglicht den Einsatz von Abtropfpfannen zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit zum Begießen des Grillguts und dem Herstellen von Saucen.

Um den Inhalt der Abtropfpfanne weiter zu verfeinern, können Sie Kräuter, Zwiebeln oder andere Gewürze Ihrer Wahl hinzugeben.

Der Infrarot-Hinterbrenner arbeitet mit Infrarotlicht, das für eine intensive Strahlungshitze sorgt. Diese intensive Hitze kann hervorragend zum schnellen Anbraten im eigenen Saft genutzt werden. Alle Nährstoffe bleiben erhalten.

**⚠️ ACHTUNG:**

Entfernen Sie vor Einsatz des Infrarot-Hinterbrenners immer den Warmhalterost. Der Warmhalterost würde schmelzen und somit das Gerät beschädigen.

**⚠️ WARNUNG:**

Der Infrarot-Hinterbrenner darf nur ohne die Hauptbrenner verwendet werden.

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Nehmen Sie den Warmhalterost und die Grillroste aus der Grillkammer.
3. Stellen Sie alle Reglerknöpfe auf OFF (AUS). Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF (AUS) befindet.
4. Befestigen Sie das Grillgut → Seite 18, „Rotisserie-Grill (optional)“.

**⚠ WARNUNG:**

Bevor Sie das Ventil an der Flüssigpropangas-Behälter öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.

5. Öffnen Sie langsam das Ventil am Flüssigpropangas-Behälter durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.

**⚠ WARNUNG:**

Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill.

6. Drücken Sie den Bedienknopf (Abb. 21/1) für den Hinterbrenner (Abb. 21/2) und drehen Sie den Bedienknopf auf das Symbol mit der großen Flamme. Dadurch gibt die Zündung einen Funken ab und der Infrarot-Hinterbrenner wird gezündet.

**i HINWEIS:**

Halten Sie den Bedienknopf mindestens 25 Sekunden gedrückt.

7. Lassen Sie den Bedienknopf los.
8. Prüfen Sie, ob der Brenner ordnungsgemäß brennt. Schauen Sie dazu nach, ob der Infrarot-Hinterbrenner rot glüht.

**i HINWEIS:**

Der Infrarot-Hinterbrenner darf ausschließlich auf Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) betrieben werden.

**⚠ WARNUNG:**

Falls der Infrarotbrenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF (AUS). Warten Sie fünf Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.

Wenn Sie die Wartezeit nicht einhalten, besteht Explosionsgefahr.

**⚠ WARNUNG:**

Wenn Sie den Deckel während des Zündens der Brenner nicht öffnen oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Brenner nicht zündet, kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen, die zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen führen kann.

**i HINWEIS:**

Sobald der Brenner in Gang ist, erreicht er die Betriebstemperatur sehr schnell. Das orangefarbene/rote Glühen gleicht sich nach rund 5 Minuten aus.

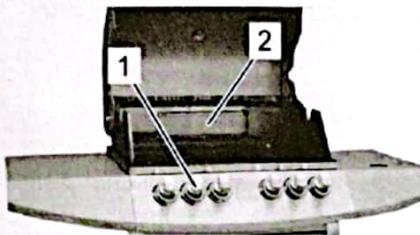


Abb. 21

**i HINWEIS:**

Die besten Grillergebnisse werden erzielt, wenn der Deckel bei Einsatz des Drehgrills geschlossen bleibt und der Regelknopf des Infrarot-Hinterbrenners auf Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) steht.

**i HINWEIS:**

Wenn der Infrarot-Hinterbrenner eine gewisse Zeit nicht benutzt wurde, müssen Sie einige Sekunden warten, bis die Zuleitung mit Gas gefüllt ist.

Bei der Zündung des Hinterbrenners sehen Sie ein Flammenband, das sich von links nach rechts über die Fläche des Infrarotbrenners bewegt. Der Brenner ist erst dann ordnungsgemäß gezündet, wenn die gesamte Keramikfläche entflammt ist. Zählen Sie ab diesem Punkt 25 Sekunden, bevor Sie den Bedienknopf für den Infrarotbrenner loslassen. Nachdem der Brenner vollständig gezündet hat, beginnt die Oberfläche des Infrarotbrenners rot zu glühen.

## Kochstelle mit Blitzbrenner (optional)

**⚠ WARNUNG:**

Es dürfen nur Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 20 cm und 26 cm verwendet werden. Bei anderen Abmessungen besteht Verletzungsgefahr des Bedieners und die Gefahr von Sachschäden.

## Warmhalterost

Der Warmhalterost dient zum Warmhalten der gegrillten Speisen. Hängen Sie diesen Rost an die Rückseite des Grillgeräts über den Brennern auf.

## Brenner ausschalten

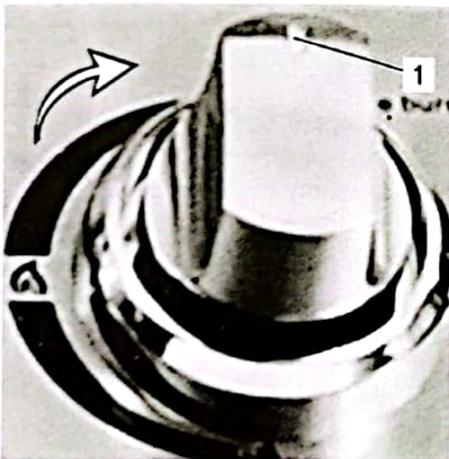


Abb. 22

1. Drehen Sie zum Ausschalten eines Brenners den Bedienknopf (Abb. 22/Pfeil) in Position OFF (Abb. 22/1).

## Nach dem Grillen

1. Schalten Sie alle Brenner aus.
2. Drehen Sie das Ventil (Abb. 7/1) des Propangas-Behälters zu.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen.
4. Reinigen Sie alle Teile, die durch Fett etc. verschmutzt wurden, gründlich ⇨ Seite 22, „Reinigung“.
5. Stellen Sie den gereinigten Grill an einem geeigneten Ort ab ⇨ Seite 6, „Lagerung“.
6. Entfernen Sie bei längerer Lagerung den Flüssigpropangas-Behälter.

## Sicherheit

## Reinigung

**⚠ WARNUNG:**

Im Inneren des Geräts befinden sich scharfe Ecken und Kanten. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den Kanten nicht schneiden. Gehen Sie beim Reinigen des Innenbereichs vorsichtig vor.

**⚠ 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 eines elektrischen Schlags.

**⚠ ACHTUNG:**

Das Gerät und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.

**⚠ ACHTUNG:**

Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Drahtbürste oder ähnliche Werkzeuge. Ausschließlich Messingbürsten sind zur Reinigung gestattet.

## Reinigung

Reinigen Sie den Gasgrill regelmäßig. Altes Fett kann durch die Fettsäuren Korrosion verursachen.

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. Reinigen Sie das Sichtfenster mit Küchenpapier. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen, nicht scheuernden und nicht aggressiven Reinigungsmitteln.

**⚠ ACHTUNG:**

Verwenden Sie zur Reinigung des Sichtfensters auf keinen Fall scharfkantige, raue oder scheuernde Materialien. Die Oberfläche kann zerkratzen und das Glas splintern.

8. Trocknen Sie alle gereinigten Teile gut ab.
9. Lassen Sie die Teile und das Gerät mindestens 8 Stunden offen trocknen, bevor Sie sie längere Zeit lagern.

## Praktische Ratschläge zum Grillen

Die nachstehenden Anregungen und Ratschläge zum Grillen sollen Sie in die Lage versetzen, Ihren Grill möglichst optimal zu nutzen. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass letztendlich der Benutzer selbst die Garzeiten und die Heizleistungen nach seinem Geschmack wählen muss.

### Direktes Grillen

Beim direkten Grillen werden das Fleisch oder das Gemüse direkt auf dem Rost gegrillt, unter dem der Brenner eingeschaltet ist.

### Indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen werden das Fleisch oder das Gemüse auf dem Rost neben dem Rost gegrillt, unter dem der Brenner eingeschaltet ist.

Beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben. Er darf nur geöffnet werden, wenn die Temperatur 250 °C überschreitet. Er kann dann nach rund 5 Minuten wieder geschlossen werden.

Es empfiehlt sich, Wasser in die Tropfschalen zu geben, damit die Garung sanfter erfolgt. Außerdem erleichtert dies die Reinigung nach dem Gebrauch des Grills.

## Fleisch

Zum Grillen von Fleisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen der Roste bei geschlossenem Deckel mit Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) für maximal 5 Minuten. Bei Fleischstücken geringer Dicke (Rostbraten, Bauchspeckscheiben, Rippen usw.) empfiehlt es sich, nur kurz (rund 2 bis 3 Minuten) vorzuheizen. Bei dickeren Fleischstücken (Braten, ganzes Hähnchen usw.) sollte man die maximale Vorheizzeit von maximal 5 Minuten wählen. In beiden Fällen muss der Deckel beim Vorheizen geschlossen sein.

### Direktes Grillen

Allgemein müssen die Brenner zum direkten Grillen von Fleisch auf die Brennerstellung „HI“ (Symbol große Flamme) eingestellt werden. Bei Brennerstellung „HI“ muss die Haube stets geöffnet sein.

Fisch und Gemüse müssen hingegen mit mittlerer bis kleiner Hitze gegrillt werden.

Die Grilledauer variiert in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und vom persönlichen Geschmack.

Ein gutes Ergebnis erzielt man, wenn man mit maximaler Heizleistung anbrät und anschließend die Brenner mit den Schaltern auf eine mittlere bis kleine Heizleistung einstellt, damit das Fleisch innen gut durchgart, ohne außen anzubrennen.

Es ist völlig normal, dass es beim Grillen vor allem von Schweinefleisch (also fettem Fleisch) zum Aufflammen durch das abtropfende Fett kommt. Es genügt, das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost zu schieben. Es empfiehlt sich daher, den Rost nicht vollständig mit Grillgut zu füllen.

### Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen mit Brennern in Großstellung und bei geschlossenem Deckel müssen Sie das Fleisch auf den Rost neben dem Rost legen, dessen Brenner eingeschaltet ist. Der Vorteil des indirekten Grillens besteht darin, dass das Grillgut sanfter gegart wird. Beginnen Sie die Garung mit kleiner Hitze und erhöhen Sie die Heizleistung dann allmählich.

Selbstverständlich verlängert sich die Grilledauer im Vergleich zum direkten Grillen beträchtlich, doch ist ein optimales Ergebnis garantiert.

Das indirekte Grillen empfiehlt sich für dicke Fleischstücke oder Fisch, wie zum Beispiel Braten, ganze Hähnchen, Hammel oder besonders dickes und/oder fettes Grillgut, das beim direkten Grillen wegen des auf die feuerfesten Steine abtropfenden Fettes besonders hohe Flammen verursachen kann.

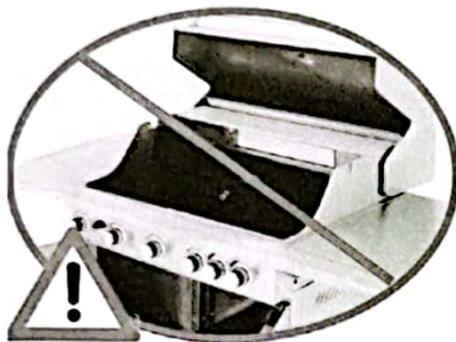
### Gemüse

Auch zum Grillen von Gemüse sollte man das Grillgerät wie beim Fleisch mit maximaler Heizleistung und geschlossenem Deckel vorheizen. In diesem Fall darf jedoch stets maximal 5 Minuten vorgeheizt werden.

#### Direktes Grillen

Schalten Sie nach dem Vorheizen die Brenner in Kleinstellung und legen Sie das Gemüse auf den Rost. In Anbetracht der Art des Grillguts sollten Sie die Garung mit kleiner Hitze zu Ende führen.

### Belegung der Grillfläche



#### ⚠️ WARNUNG:

Es darf nicht die gesamte Grillfläche mit Steakplatten, Pfannen etc. belegt werden. Beim Einsatz von mehreren Steakplatten und Pfannen kann es zum Ersticken der Grillflamme und dem Austritt von unverbranntem Gas kommen. Es besteht Explosionsgefahr! Es muss immer zu allen Seitenwänden des Grills ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden. Es muss immer ein Grillrost im Grill verbleiben. Sonst besteht die Gefahr des Überhitzens des Gasgrills.

## Edelstahl

### Pflege und Lagerung

Edelstahl ist für seine Fähigkeit bekannt, eine glatte, saubere Oberfläche zu haben, die Rost und Zersetzung widersteht. Dennoch können Schmutz, Staub und Dreck den Edelstahl gefährden und somit Rost und Korrosion verursachen. Edelstahl lässt sich leicht reinigen und verschleißt wenig durch übermäßige Reinigung, wenn man bestimmte Regeln beachtet.

Fettiges oder schmutziges Wasser, Reste von Putzmittel oder Essensreste auf der Oberfläche des Edelstahls können diesen beschädigen.

Jeder Edelstahl rostet, wenn er Kontakt mit Metallen hat, dies gilt auch für V4A.

Im Rahmen von Reinigung, z. B. durch Schleif- oder Schneidarbeiten an Stahl, entstehen feine Eisenpartikel, die sich auf der Oberfläche von Edelstahl ablagern können. Sie müssen umgehend entfernt werden, da sie die Passivschicht des Edelstahls durchdringen und Korrosion verursachen können.

Durch Beschädigungen der Oberfläche kann auch Edelstahl rosten. Hier ist eine schnelle Abhilfe gefragt, um die Ausbreitung des Rostes zu vermeiden.

Ein gut sortiertes Pflege- und Reinigungsset besteht aus:

- ölhaltiger Edelstahlpflege
- Lappen
- einem Schwamm  
(Achtung: Kein Scheuerschwamm oder Stahlwolle!)
- einer Nylonbürste für mustergewalzte Oberflächen
- einem speziellen Edelstahlgrillreiniger oder einem anderen, geeigneten Reinigungsmittel
- einer Flasche entmineralisiertem Wasser

Zur Reinigung besonders geeignet sind sogenannte ferritfreie Reinigungsschwämme oder spezielle Reinigungsmittel. Sie helfen aber nur, wenn noch keine Schädigung der Edelstahloberfläche eingetreten ist.

- Wasser und ein Tuch

Die routinierte Reinigung sollte mit warmem Wasser und einem Tuch ausgeführt werden. Benutzen Sie einen guten Grillreiniger. Das ist die am wenigsten riskante Option, um Edelstahl zu reinigen. Benutzen Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein Stück Stoff, um Wasserflecken zu vermeiden. Polieren Sie immer in Richtung der Maserung.

- Mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) und ein Tuch

Um kraftvoller zu reinigen, benutzen Sie warmes Wasser und Spülmittel. Das ist die sicherste Methode, ohne den Edelstahl zu beschädigen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche gründlich klargespült ist, um Flecken und Spritzern vorzubeugen. Immer mit einem Tuch trockenreiben, um Wasserflecken zu vermeiden, die durch die Mineralien im Wasser entstehen können.

Je nachdem welche Oberfläche der Edelstahl hat, kann es durch aggressive Reinigungsmittel zu Kratzern kommen. Stumpfe Oberflächen sind weniger empfindlich als hoch polierte Oberflächen oder gespiegelte Oberflächen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, um welche Oberfläche es sich handelt, dann testen Sie das Reinigungsmittel an einer versteckten Stelle.

**i HINWEIS:**

Vergessen Sie nicht, nachzuspülen und abzutrocknen.

### Starke ölige und fettige Verschmutzungen

Führen Sie die Reinigung am besten mit einem alkoholhaltigen Reinigungsmittel wie Spiritus oder Aceton in mehreren Durchgängen mit einem immer wieder sauberen Tuch durch und entfernen Sie die Reiniger rückstandsfrei.

**i HINWEIS:**

Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reiniger.

Edelstahl und Chlor sind keine gute Kombination. Halten Sie Chlor fern von Edelstahl!

**i HINWEIS:**

Benutzen Sie keine Stahlwolle (AKO-Pads) oder eine Drahtbürste.

Diese Produkte hinterlassen kleine Partikelchen auf der Edelstahloberfläche, zwangsläufig beginnen diese Partikelchen auf der Edelstahloberfläche zu rosten. Sie hinterlassen ebenfalls Kratzer auf dem Edelstahl.

Wenn Sie alle Regeln befolgen und trotzdem einige Flecken und Spritzer haben, könnte dies am Wasser liegen und nicht am Reinigungsmittel. Hartes Wasser kann Flecken und Spritzer auf Edelstahloberflächen verursachen.

Im Außenbereich braucht Edelstahl natürlich mehr Pflege als im Innenbereich.

**⚠ WARNUNG:**

Im Inneren des Geräts befinden sich scharfe Ecken und Kanten. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den Kanten nicht schneiden. Gehen Sie beim Reinigen des Innenbereichs vorsichtig vor.

Nach jeder Reinigung ist es sinnvoll, Ihre kompletten Edelstahloberflächen auch im Innenbereich (Schrank) mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einzureiben!

**i HINWEIS:**

Benutzen Sie zur Pflege im Innenbereich (Grillbereich) nur lebensmittelechte Öle.

**i HINWEIS:**

„Brennen“ Sie vor dem ersten Einsatz Ihres Gasgrills den Grill aus, um alle Gerüche und Fremdstoffe zu eliminieren.

## Lagerung Ihres Gasgrills

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, die von außen eindringen kann.
- Decken Sie das Gerät mit einer geeigneten Abdeckhaube ab.

### Lagerung Ihres Gasgrills nach der offiziellen Grillsaison

Sollten Sie keine Möglichkeit haben, Ihren Gasgrill in einem trockenen geschlossenen Raum zu lagern, so ist es wichtig, dass Sie Ihren Gasgrill vor einer Lagerung mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege komplett einreiben. Kanten, Ecken und Löcher sind besonders schutzbedürftig.

Decken Sie Ihren Grill optimalerweise mit einer Baumwolldecke oder Ähnlichem ab. Stülpen Sie eine regendichte Plane, Folie oder Ähnliches darüber.

**i HINWEIS:**

Für die Reinigung von Edelstahl sollten generell eisenfreie Reinigungsmaterialien benutzt werden, da sonst die Edelstahloberfläche beschädigt wird.

**i HINWEIS:**

Reiben Sie mehrmals im Jahr Ihren Gasgrill mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege ein!

## Fehlerbehebung

### Fehlertabelle

Bevor Sie das Gerät an den Kundendienst einschicken, überprüfen Sie anhand der folgenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beseitigen können.

**⚠️ WARNUNG:**

Bevor Sie sich auf Fehlersuche begeben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker des Rotisserie-Antriebes und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Verwenden Sie niemals ein defektes Gerät.

Fehler	mögliche Ursache	Lösung
Brenner zündet nicht	Der Flüssigpropangas-Behälter ist leer.	Neuen Flüssigpropangas-Behälter anschließen.
	Ventil des Flüssigpropangas-Behälters ist geschlossen.	Ventil öffnen.
	Ventile des Gasverteilers sind geschlossen.	Ventile öffnen.
	Zünderlektrode ist fehlerhaft.	Grill mit Streichhölzern anzünden. Elektrode oder Sammelelektrode durch den Kundendienst justieren lassen.
	Brenner sitzt falsch.	Brenner durch den Kundendienst justieren lassen.
	Brenner ist verstopft.	Brenner durch den Kundendienst reinigen lassen.
	Flüssigpropangas-Behälter ist nicht richtig angeschlossen.	Anschluss kontrollieren, ggf. noch einmal neu anschließen ⇨ Seite 10, „Gas anschließen“.
Feuer am Gasregler	Brenner ist verstopft oder defekt.	Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
Gelbe Flammen am Brenner	Brenner ist verstopft.	Brenner durch den Kundendienst reinigen lassen.
Flamme erlischt bei „LOW“ (Symbol kleine Flamme)-Einstellung	Brenner ist verstopft.	Brenner durch den Kundendienst reinigen lassen.
Grill ist zu heiß	Gasregler ist zu hoch eingestellt.	Gasregler niedriger einstellen.
	Überschüssiges Fett verbrennt.	Grill reinigen ⇨ Seite 22, „Reinigung“.
	Regler ist defekt.	Regler durch den Kundendienst austauschen lassen.
Starke Rauchentwicklung	Grill ist zu heiß.	Gasregler herunterdrehen.
		Grilldeckel öffnen.
	Fett verbrennt im Grillraum.	Zu fettes Grillgut vermeiden. Grill reinigen ⇨ Seite 22, „Reinigung“.

**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 Garantieansprüche.

**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. Witterung und extreme Hitze können zur farblichen Veränderung des Edelstahldeckels führen. Diese Verfärbung stellt keinen Herstellungsfehler da.

**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 sperren. 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 Ihren 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 Verschlusschraube 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 die Verfärbung des Deckels.**

## Entsorgung

---

Wenn das Gebrauchsende erreicht ist, insbesondere, wenn Funktionsstörungen auftreten, entsorgen Sie das Gerät entsprechend den 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

© 2009 Santos Grills GmbH