

SANTOS



Bedienungsanleitung

Gasgrill

Suomi / Sumo

CE

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Generelle Hinweise	4
1.2	Abbildungen	4
1.3	Mitgeltende Unterlagen	4
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2	Vorhersehbare Fehlanwendung	5
2.3	Aufbau Sicherheitshinweise	6
2.4	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
2.5	Restgefahren	9
2.6	Erste-Hilfe-Maßnahmen	10
	2.6.1 Maßnahmen nach Einatmen von Gas	10
	2.6.2 Maßnahmen nach größeren Verbrennungen und Verbrühungen	10
	2.6.3 Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen und Verbrühungen	10
3	Inbetriebnahme	11
3.1	Vor der Inbetriebnahme	11
3.2	Gas anschließen	11
3.3	Dichtheit prüfen	13
4	Betrieb	14
4.1	Bedienelemente	14
	4.1.1 Grill	14
4.2	Gasgrill zünden	15
	4.2.1 Zünden der Brenner	16
	4.2.2 Temperatureinstellung	17
	4.2.3 Zünden mit Streichhölzern	17
4.3	Grillen	18
4.4	Nach dem Grillen	19
5	Praktische Grillratschläge	20
5.1	Generelles	20
5.2	Fleisch	20
5.3	Fisch	21
5.4	Gemüse	21

6	Technische Daten	22
6.1	Gasgrill	22
6.2	Anforderungen an Druckminderer	22
6.3	Anforderungen an Schlauchleitungen	22
6.4	Anforderungen an Gasflaschen	22
7	Reinigung und Wartung	23
7.1	Pflegehinweise Edelstahl	23
7.1.1	Allgemein	23
7.1.2	Pflege- und Reinigungshilfsmittel	23
7.1.3	Allgemeine Reinigungshinweise	23
7.1.4	Starke ölige und fettige Verschmutzungen	24
7.1.5	Hartnäckige Rückstände	24
7.2	Gasgrill reinigen	25
7.3	Gasflasche austauschen	27
7.4	Gasgrill lagern	29
7.4.1	Lagern des Grills nach jedem Gebrauch	29
7.4.2	Lagern des Grills nach der Grillsaison	29
8	Probleme mit dem Grill	30
8.1	Hilfestellung bei Problemen	30
8.2	Häufig gestellte Fragen	32
9	Entsorgung	33
9.1	Verpackungsmaterial	33
9.2	Grill und Zubehör	33

1 Allgemeines

1.1 Generelle Hinweise

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Bedienung der Modelle Suomi und Sumo.

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

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit
- Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen
- Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt die Santos Grills GmbH keine Haftung
- Das Gerät darf nur im Haushalt für die private Nutzung eingesetzt werden. Es ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

1.2 Abbildungen

Die Abbildungen sind beispielhaft. Die Bilder können abweichen.

1.3 Mitgeltende Unterlagen

Neben dieser Bedienungsanleitung gelten die Montageanleitung sowie weitere Bedienungsanleitungen für Zubehörteile, wenn Sie Zubehörteile benutzen.



2 Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Er darf nur mit den zugelassenen Betriebs- und Hilfsstoffen unter den festgelegten Betriebsbedingungen verwendet werden (siehe Technische Daten, Abschnitt 6 und Montageanleitung).

Jede anderweitige Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt.

Nichtbeachtung kann zu lebensgefährlichen Situationen führen.

- Grill niemals in geschlossenen Räumen verwenden
- Grill nicht im Regen oder bei starkem Wind betreiben
- Grill nur nach Vorgaben einbauen (siehe dazu auch Montageanleitung)
- Grill nur auf festem und ebenem Untergrund verwenden
- Keine anderen Brennstoffe außer Flüssiggas verwenden
- Keine Lavasteine oder Briketts verwenden
- Grill niemals verwenden, wenn sich Fremdkörper im Brennraum befinden
- Grill während des Betriebs nicht bewegen
- Keine konstruktiven Änderungen am Grill vornehmen. Bauteile, die vom Hersteller versiegelt wurden, nicht manipulieren
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchführen lassen
 - ➔ Kontaktadresse des Herstellers siehe Rückseite der Bedienungsanleitung

2.2 Vorhersehbare Fehlanwendung

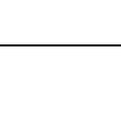
Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind:

- Betreiben des Gasgrills in geschlossenen Räumen
- Verarbeitung von anderen als den vorgesehenen Betriebsstoffen

2.3 Aufbau Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise sind gekennzeichnet mit einem Sicherheitskennzeichen und einem Gefahrenhinweis.

Die Gefahrenhinweise sind in drei Kategorien, abhängig von der Schwere der Verletzung, unterteilt. Entsprechend der Schwere werden verschiedene Signalwörter verwendet.

	GEFAHR
	<p>Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden werden eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.</p>
	WARNUNG
	<p>Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden können eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.</p>
	VORSICHT
	<p>Leichte Körperverletzung kann eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.</p>
	Hinweis
	<p>Das Signalwort „Hinweis“ wird verwendet, um auf eine Situation hinzuweisen, bei der das Gerät Schaden nehmen kann, funktionsunfähig oder in der Funktion stark beeinträchtigt wird.</p>

2.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb des Grills ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise.

Diese Betriebsanleitung enthält alle wichtigen Hinweise, um den Grill sicher zu betreiben.

	GEFAHR
	<p>Lebensgefahr bzw. Gefahr von schweren Verletzungen für Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund von Unerfahrenheit und Unkenntnis das Gerät nicht sicher benutzen können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, dürfen den Grill nicht benutzen • Bei Nichtbenutzung den Grill unzugänglich aufbewahren • Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen

WARNUNG

Explosionsgefahr durch austretendes Gas

- Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden
- Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die bei den genannten Drücken zugelassen sind
- Führen Sie vor jeder Benutzung eine komplette Gasdichtheitsprüfung durch
- Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen
- Niemals die Dichtheit bei offener Flamme prüfen
- Die Gasflasche nicht fallen lassen. Halten Sie die Gasflasche während des Betriebs immer in aufrechter Position
- Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss die Gasversorgung am Gasbehälter geschlossen bzw. aus sein
- Die Gasflasche muss im Freien oder einem brandsicheren Raum in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden
- Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50°C erreicht werden können
- Schließen Sie niemals eine unregulierte Flüssiggas-Flasche an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zertifizierte Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind
- Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte im Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem Gebrauch des Grills auswechseln
- Schließen Sie bei Gasaustritt oder starkem Gasgeruch unverzüglich die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche und stellen Sie die Ursache des Gasaustritts fest
- Tauschen Sie Druckminderer und Schlauchleitungen entsprechend den Angaben des Herstellers oder den geltenden nationalen Bestimmungen aus, spätestens aber nach 10 Jahren
- Die Flüssiggas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen
- Verwenden Sie niemals eine verbeulte oder rostige Flüssiggas-Flasche



WARNUNG

Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauches

- Der Gasschlauch darf nicht mit heißen Oberflächen des Grills in Berührung kommen
- Der Gasschlauch darf nicht entlang scharfer Kanten und Ecken verlaufen
- Es dürfen keine heißen Fette auf den Gasschlauch tropfen
- Der Gasschlauch darf über die gesamte Länge nicht verdreht sein



	VORSICHT
	<p>Gefahr von Schnitt- und Schürfverletzungen an scharfen Kanten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gehen Sie vorsichtig mit allen Teilen um, um Schnittverletzungen zu vermeiden • Tragen Sie Schutzhandschuhe
	VORSICHT
	<p>Gefahr von Verletzungen durch Quetschen beim Handling und Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transportieren Sie das Gerät vorsichtig, wenn möglich zwei Personen • Tragen Sie Schutzhandschuhe
	VORSICHT
	<p>Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Grill wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Grills, insbesondere den Deckel, den Warmhalterost und die Grillroste nur mit Topflappen oder Grillhandschuhen an • Lassen Sie den Grill im Betrieb nie unbeaufsichtigt • Tragen Sie zur Ihrer Sicherheit angemessene und nichtsynthetische Bekleidung • Fett ist brennbar. Reinigen Sie den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen • Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen. • 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
	VORSICHT
	<p>Gefahr durch Verwendung ungeeigneter Gefäße</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie ausschließlich zum Grillen geeignete Gefäße und Behälter entsprechend den Vorgaben des Herstellers, keine normalen Glas-, Glaskeramik- oder Steingutgefäße • Verwenden Sie keine verschlossenen Gefäße und Behälter, da diese durch Druckaufbau zerplatzen können

	VORSICHT
	<p>Brandgefahr im Umgebungsbereich des Grills</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie stets zu allen Seiten des Grills einen Mindestabstand von 3m zu brennbaren Gegenständen und Konstruktionen ein • Während des Grillbetriebs darf sich aufgrund der großen Hitzeentwicklung die Gasflasche NICHT im Unterschrank befinden!

	Hinweis
	<ul style="list-style-type: none"> • Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defekten Gasschläuchen, undichten Anschlussstellen oder einem defekten Druckminderer • Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche, wenn Sie Unregelmäßigkeiten bei der Gasverbrennung oder auffällige Geräusche feststellen • Wenn die Brennerdüsen verstopft sind und sich die Verstopfung im Rahmen der normalen Reinigung des Grills nicht lösen lässt, müssen die Brennerdüsen getauscht werden.

2.5 Restgefahren

An dem Grill sind zur Warnung vor Restgefahren, die trotz durchgeführter Maßnahmen zur Risikominderung nicht beseitigt werden können, Symbole angebracht.

2.6 Erste-Hilfe-Maßnahmen

2.6.1 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. Den Betroffenen an die frische Luft bringen
2. Bei Atemstillstand künstliche Beatmung einleiten
3. Einen Arzt oder den Rettungsdienst verständigen

2.6.2 Maßnahmen nach größeren Verbrennungen und Verbrühungen

Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks

1. Sofort den Rettungsdienst oder Notarzt 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 Dreiecktuch fixieren

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

2.6.3 Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen und Verbrühungen

1. Bei Verbrühungen Kleidung sofort entfernen, bei Verbrennungen Kleidung am Körper 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

3 Inbetriebnahme

3.1 Vor der Inbetriebnahme

- Im Auslieferungszustand sind die Edelstahlteile des Grills zum Schutz vor Korrosion leicht eingeölt bzw. können sich Produktionsrückstände auf den Oberflächen befinden.
1. Entfernen Sie den Schutzfilm und Produktionsrückstände am besten während der Montage, spätestens aber vor der ersten Benutzung mit einem weichen Schwamm und einer heißen Seifenlösung.
 2. Um Flugrost zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen dann, den Grillwagen, insbesondere die Bodenplatte (von oben und unten), Türpins und alle beweglichen Teile wie Schrauben und Muttern mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einzureiben bzw. einzusprühen, je nachdem, ob es sich im sichtbaren oder unsichtbaren Bereich befindet.
 3. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung "**OFF**".
 4. Prüfen Sie alle Schläuche auf Beschädigungen.
Ersetzen Sie beschädigte Schläuche sofort

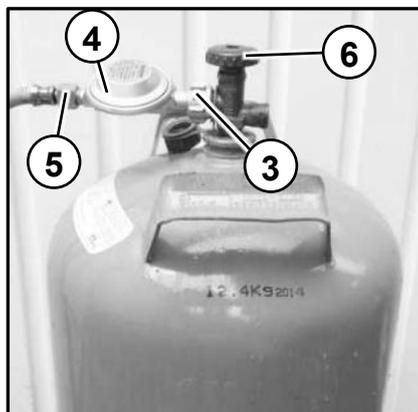
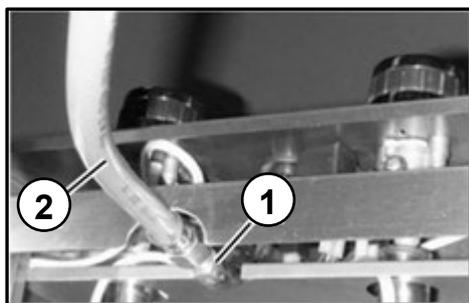
3.2 Gas anschließen

WARNUNG	
	<p>Explosionsgefahr durch austretendes Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie vor dem Aufdrehen der Gasflasche stets sicher, dass alle Gasregler des Gasgrills in der Brennerstellung "OFF" stehen. • Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte an einem Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem Gebrauch des Grills auswechseln. • Schließen Sie bei Gasaustritt oder starkem Gasgeruch unverzüglich die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche und stellen Sie die Ursache des Gasaustritts fest • Die Flüssiggas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen • Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden



Hinweis

- Stellen Sie eine Flüssiggas-Flasche unter Beachtung der gesetzlich vorgeschriebenen Mindestabstände zum Grill an die dafür von Ihnen vorgesehene Position



1. Entfernen Sie den Stopfen vom Gasanschluss (1).
2. Schrauben Sie den Gasschlauch (2) auf den Gasanschluss. Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest..
3. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckminderers (3) an den Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.
 - ➔ Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden. Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug!
4. Kontrollieren Sie nochmal den festen Sitz der Anschlussmutter des Gasschlauches (1) auf festen Sitz am Druckminderer (2) – bei Bedarf nachziehen (Achtung: Linksgewinde!!).
5. Verlegen Sie den Gasschlauch so, dass folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - ➔ Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen des Grills in Berührung
 - ➔ Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken
 - ➔ Es können keine heißen Fette auf den Gasschlauch tropfen
 - ➔ Der Gasschlauch ist über die gesamte Länge nicht verdreht

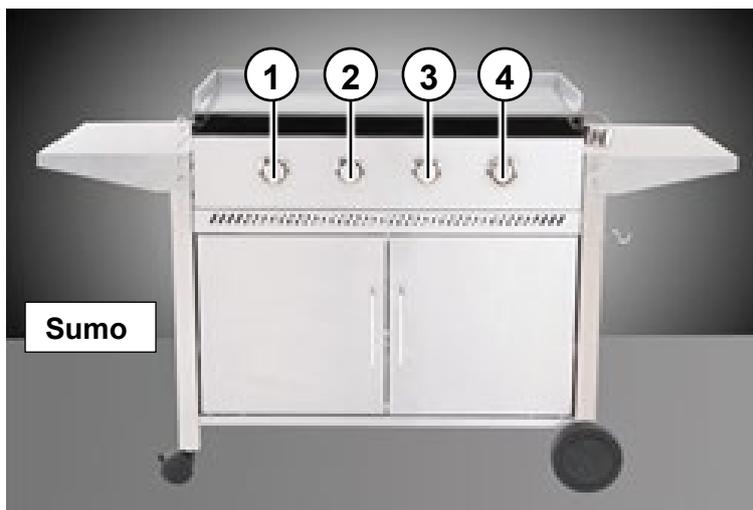
3.3 Dichtheit prüfen

- ➔ Zur Prüfung muss der Grill komplett montiert und die Flüssiggas-Flasche voll sein.
- 1. 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
- 2. Legen Sie eine Bürste oder einen Lappen bereit, um die Armaturen abzuwaschen.
- 3. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung "**OFF**".
- 4. Drehen Sie das Ventil (6) der Flüssiggas-Flasche auf.
 - ➔ Drehen Sie das Ventil langsam auf, um Luft einschüsse in Gasschlauch und Druckminderer zu vermeiden.
- 5. Sprühen Sie alle Anschlüsse der Flüssiggas-Flasche 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 (6) der Flüssiggas-Flasche zu.
- 7. Ziehen Sie undichte Armaturen fest.
- 8. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
 - ➔ Sollten Sie Gasaustritte selbst nicht unterbinden können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

4 Betrieb

4.1 Bedienelemente

4.1.1 Grill



1	Gasregler für Brenner 1	3	Gasregler für Brenner 3
2	Gasregler für Brenner 2	4	Gasregler für Brenner 4

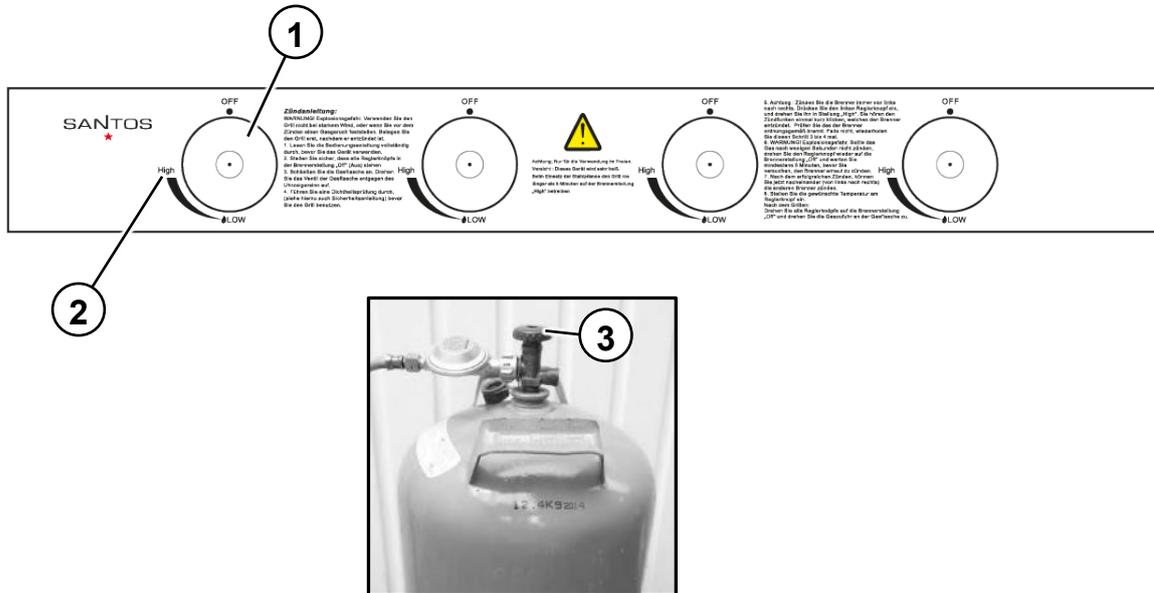
4.2 Gasgrill zünden

	VORSICHT
	<p>Brandgefahr im Umgebungsbereich des Grills</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie stets zu allen Seiten des Grills einen Mindestabstand von 3m zu brennbaren Gegenständen und Konstruktionen ein • Während des Grillbetriebs darf sich aufgrund der großen Hitzeentwicklung die Gasflasche NICHT im Grill befinden! <p>Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Grill wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Grills, insbesondere den Deckel, den Warmhalterost und die Grillroste nur mit Topflappen oder Grillhandschuhen an • Lassen Sie den Grill im Betrieb nie unbeaufsichtigt • Fett ist brennbar. Reinigen Sie den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen • Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen • Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fett auf-saugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert

	WARNUNG
	<p>Brandgefahr durch Gegenstände im Unterschrank des Grills!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Verbrennungsgefahr durch Stichflammen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie zum Zünden des Grills keine Feuerzeuge oder Brandbeschleuniger • Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den Grill <p>Explosionsgefahr durch Gasansammlung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sollte das Gas nicht zünden, drehen Sie den Gasregler des entsprechenden Brenners auf "OFF" • Warten Sie mind. 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann • Versuchen Sie es erst dann erneut

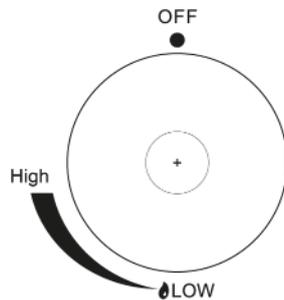


4.2.1 Zünden der Brenner



1. Stellen Sie sicher, dass alle Reglerknöpfe in der Brennerstellung „OFF“ stehen.
2. Drehen Sie das Ventil (3) der Flüssiggas-Flasche auf.
3. Zünden Sie die Brenner immer von links nach rechts.
4. Drücken Sie den linken Reglerknopf (1) ein, und drehen Sie ihn in Stellung „High“ (2). Sie hören den Zündfunken einmal kurz klicken, welches den Brenner entzündet.
 - ➔ Sollten Sie kein Klicken hören, ist der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler zu und beheben Sie den Fehler (siehe Kapitel 8 „Probleme mit dem Grill“).
5. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat. Falls nicht, wiederholen Sie diesen Schritt 3 bis 4 mal.
 - ➔ Es muss eine Flamme zu sehen sein. 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.
6. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Brenner bei Bedarf von links nach rechts.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur an den Brennern ein.

4.2.2 Temperatureinstellung



Mit dem Bedienknopf können Sie die Temperatur einstellen.

Bewegen Sie dazu den Bedienknopf zwischen den Positionen große Flamme „**HIGH**“ und kleine Flamme „**LOW**“.

Hinweis	
	<ul style="list-style-type: none"> • Damit das Grillgut nicht verdorbt, sollte die Temperatur 250 °C nicht überschreiten.

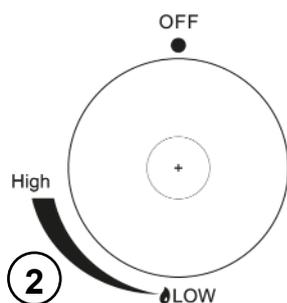
4.2.3 Zünden mit Streichhölzern

➔ Zum Zünden mit Streichhölzern benötigen Sie extralange Streichhölzer, um Verbrennungen beim Entzünden zu vermeiden.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Reglerknöpfe in der Brennerstellung „**OFF**“ stehen.
2. Drehen Sie das Ventil **(3)** der Flüssiggas-Flasche auf.
3. Zünden Sie die Brenner immer von links nach rechts.
4. Drücken Sie den linken Reglerknopf **(1)** ein, und drehen Sie ihn in Stellung „**High**“ **(2)**.
 - ➔ Warten Sie ca. 5 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann.
5. Entzünden Sie das Streichholz und führen Sie es an den Brenner.
 - ➔ Es muss eine Flamme zu sehen sein.
6. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Brenner bei Bedarf von links nach rechts.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur an den Brennern ein.

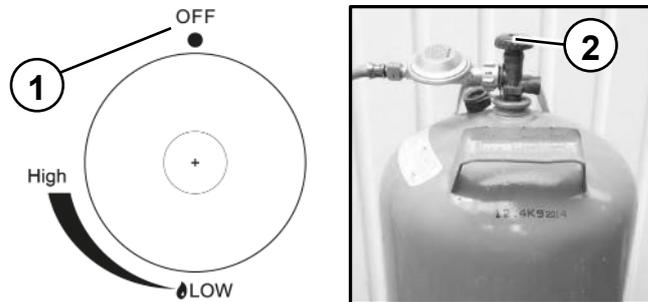
4.3 Grillen

Hinweis	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Die vom Grill herabtropfenden Fette und Säfte (nur beim Einsatz eines Rostes) 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



1. Zünden Sie den Grill (siehe dazu Kapitel 4.2 „Gasgrill zünden“)
2. Drehen Sie alle Gasregler in die höchste Brennerstellung und heizen Sie den Grill maximal 5 Minuten lang vor.
3. Legen Sie das Grillgut auf die Edelstahlpfanne (1).
4. Bewegen Sie den Gasregler zwischen der höchsten (High) und der niedrigsten (Low) Brennerstellung hin und her (2), um die gewünschte Temperatur einzustellen, und grillen Sie das Grillgut nach Belieben

4.4 Nach dem Grillen



1. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung „OFF“ (1).
2. Drehen Sie das Ventil (2) der Flüssiggas-Flasche zu.
3. Lassen Sie den Grill abkühlen.
4. Reinigen Sie alle Teile, die durch Fett etc. verschmutzt wurden, gründlich (siehe Kapitel 7.2 „Gasgrill reinigen“).
5. Stellen Sie den gereinigten Grill an einem geeigneten Ort ab (siehe Kapitel 7.4 „Gasgrill lagern“).

5 Praktische Grillratschläge

5.1 Generelles

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, der Fisch oder das Gemüse direkt auf dem Rost/Pfanne gegrillt, unter dem der Brenner eingeschaltet ist.

Indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen werden das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse durch die Wärme benachbarter Brenner gegrillt. Der Brenner unter dem Rost/Pfanne, auf dem das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse liegen, ist nicht eingeschaltet.

5.2 Fleisch

Zum Grillen von Fleisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen der Roste/Pfanne in der höchsten Brennerstellung 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 eine maximale Vorheizzeit von 5 Minuten wählen.

Direktes Grillen

Allgemein müssen die Gasregler zum direkten Grillen von Fleisch in die höchste Brennerstellung gestellt 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 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/Pfanne zu schieben. Es empfiehlt sich daher, den Rost / die Pfanne nicht vollständig mit Grillgut zu füllen.



Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen des Grills legen Sie das Fleisch auf den Rost/Pfanne neben der Stelle, deren 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, wird jedoch mit einem optimalen Ergebnis belohnt.

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

5.3 Fisch

Zum Grillen von Fisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen in der höchsten Brennerstellung für maximal 2 bis 3 Minuten.

Direktes Grillen

Allgemein müssen die Gasregler zum direkten Grillen von Fisch in die mittlere oder kleinste Brennerstellung gestellt werden.

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

Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen des Grills legen Sie den Fisch auf den Rost/Pfanne neben der Stelle, deren Brenner eingeschaltet ist.

Führen Sie die Garung in der mittleren Brennerstellung zu Ende.

Selbstverständlich verlängert sich die Grilledauer im Vergleich zum direkten Grillen beträchtlich, wird jedoch mit einem optimalen Ergebnis belohnt.

5.4 Gemüse

Auch zum Grillen von Gemüse sollte man den Grill wie beim Fisch in der höchsten Brennerstellung für maximal 2 bis 3 Minuten vorheizen.

Direktes Grillen

Drehen Sie nach dem Vorheizen die Brenner auf kleine Flamme und legen Sie das Gemüse auf den Rost/Pfanne. In Anbetracht der Art des Grillguts sollten Sie die Garung mit kleiner Hitze zu Ende führen.

6 Technische Daten

6.1 Gasgrill

Gesamtnennwärmebelastung aller Brenner	16,4 kW (1193 g/h)
Nennwärmebelastung Hauptbrenner, einzeln	4 x 4,1 kW (298 g/h)
Anschlussgasdruck	50 mbar
Zugelassene Gasarten	Butan- oder Propan-Flüssiggas oder eine Mischung aus beiden
Kategorie des Geräts	I _{3B} /P(50)
Art der Düsen	Festdüsen
Gewicht, circa	39 kg
Aufbaumaß (BxHxT)	157 x 87 x 55 cm
Verpackungsmaß (BxHxT)	108 x 58,5 x 31,5 cm

6.2 Anforderungen an Druckminderer

Erlaubte Druckminderertypen	Niederdruckregler EN61
Zertifizierung	DVGW/DIN EN-konform
Ausgangsdruck	50 mbar
Leistung	1,5 kg/h
Gasflaschenanschluss	IG 7/16-28 UNEF
Schlauchanschluss Druckminderer	G 1/4 LH-KN

6.3 Anforderungen an Schlauchleitungen

Schlauchart	Mitteldruck-Schlauchleitung (PS10 bar)
Material	Kunststoff/Gummi
Zertifizierung	DVGW/DIN EN-konform
Anschlüsse	G 1/4 LH-ÜM
Maximale Länge des Gasschlauchs	1,5 m

6.4 Anforderungen an Gasflaschen

Flüssiggas-Art	Propan, Butan oder Propan/Butan-Mischung
Größen	5, 8 oder 11 kg
Höhe (5kg/ 8kg/ 11kg)	505/465/600 mm
Durchmesser (5kg/ 8kg/ 11kg)	229/300/300 mm

7 Reinigung und Wartung

7.1 Pflegehinweise Edelstahl

7.1.1 Allgemein

Edelstahl ist für seine Fähigkeit bekannt, eine glatte, saubere Oberfläche zu haben, die Rost und Zersetzung widersteht. Dennoch können Verschmutzungen und Ablagerungen 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. Durch Schleif- oder Schneidarbeiten an Stahl entstehen feine Eisenpartikel, die sich auf der Oberfläche von Edelstahl ablagern können. Diese Partikel 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.

7.1.2 Pflege- und Reinigungshilfsmittel

Ein gut sortiertes Pflege- und Reinigungsset besteht aus:

- Ölhaltige Edelstahlpflege
- Lappen
- Schwamm (Achtung: Kein Scheuerschwamm oder Stahlwolle!)
- Nylonbürste für mustergewalzte Oberflächen
- speziellem Edelstahlgrillreiniger oder anderem, geeigneten Reinigungsmittel
- Flasche entmineralisiertes Wasser
- Mildem Reinigungsmittel (Spülmittel) und einem Tuch

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

7.1.3 Allgemeine Reinigungshinweise

Die regelmäßige Reinigung nach der Benutzung 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.

Um kraftvoller zu reinigen, benutzen Sie warmes Wasser und Spülmittel. Das ist die sicherste Methode, den Edelstahl nicht zu beschädigen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche gründlich klargespült ist, um Flecken und Spritzern vorzubeugen. Reiben Sie den Grill immer mit einem Tuch trocken, 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.

- ➔ Testen Sie das Reinigungsmittel an einer versteckten Stelle auf Materialverträglichkeit
- ➔ Vergessen Sie nicht, nachzuspülen und abzutrocknen

7.1.4 **Starke ölige und fettige Verschmutzungen**

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

- ➔ Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reiniger

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

- ➔ Benutzen Sie keine Stahlwolle oder eine Drahtbürste

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

7.1.5 **Hartnäckige Rückstände**

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

Außenflächen brauchen natürlich mehr Pflege als Innenflächen.

Nach jeder Reinigung ist es sinnvoll, Ihre kompletten Edelstahlflächen (außen und innen) mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einzureiben!

- ➔ Benutzen Sie zur Pflege von Innenflächen im Grillbereich nur lebensmittelechte Öle

7.2 Gasgrill reinigen

	WARNUNG
	<p>Explosionsgefahr durch austretendes Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie vor allen Reinigungsarbeiten die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche ab

	VORSICHT
	<p>Gefahr von Schnitt- und Schürfverletzungen an scharfen Kanten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gehen Sie vorsichtig mit allen Teilen um, um Schnittverletzungen zu vermeiden

	VORSICHT
	<p>Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie den Grill ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen

	Hinweis
	<p>Sachschäden durch falsche Reinigung!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine • Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums niemals eine Drahtbürste • Verwenden Sie zur Reinigung der Roste ausschließlich Edelstahl-, Messing- oder Silikonbürsten • Verwenden Sie zur Reinigung keinen Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger • Lassen Sie den Innenraum nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie den Grill wieder in Betrieb nehmen

- Reinigen Sie den Gasgrill nach jeder Benutzung. Altes Fett kann durch die Fettsäuren Korrosion verursachen.
1. Brennen Sie den Grill nach jeder Benutzung aus, um Ablagerungen und Gerüche zu eliminieren (siehe Kapitel 4.2.4 „Grill vor der Erstbenutzung ausbrennen“).
 2. Reinigen Sie die festen Gehäuseteile.
 3. Reinigen Sie die Grillpfanne und alle abnehmbaren Teile. Nach dem Ausbrennen diese etwas abkühlen lassen und mit einer geeigneten Bürste (z.B. Nylon, Silikon oder Messing) abbürsten. Danach bitte mit einer dünnen Schicht Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl, kein säurehaltiges Öl wie Olivenöl verwenden) einreiben oder mit unserem Santos BBQ-Spray einsprühen. Die Grillpfanne bitte stets an einem trockenen und luftigen Ort lagern.
 4. Reinigen Sie den Innenraum.
 5. Reinigen Sie die Fettauffangschale unter dem Grill besonders gründlich, um Brände durch Fettreste zu vermeiden.
 6. Entfernen Sie hartnäckige Essensreste mit einem Schaber und einer Fiber- oder Messingbürste.
 7. Reinigen Sie die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft und einem weichen Lappen. Achten Sie vor allem darauf, dass die Brenner frei von Insekten und Spinnennetzen sind.
 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.

7.3 Gasflasche austauschen

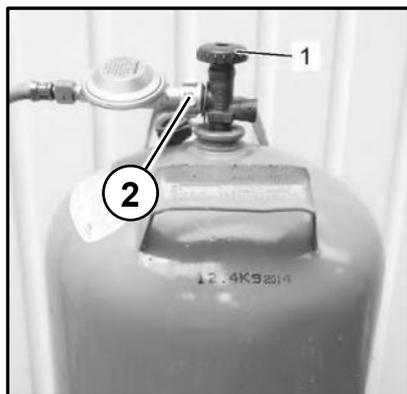
WARNUNG

Explosionsgefahr durch austretendes Gas

- Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden
- Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die bei den genannten Drücken zugelassen sind
- Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen
- Niemals die Dichtheit bei offener Flamme prüfen
- Die Gasflasche nicht fallen lassen. Halten Sie die Gasflasche während des Betriebs immer in aufrechter Position
- Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss die Gasversorgung am Gasbehälter geschlossen bzw. aus sein
- Die Gasflasche muss im Freien oder einem brandsicheren Raum in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden
- Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50°C erreicht werden können
- Schließen Sie niemals eine unregelmäßige Flüssiggas-Flasche an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zertifizierte Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind
- Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte im Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem Gebrauch des Grills auswechseln
- Schließen Sie bei Gasaustritt oder starkem Gasgeruch unverzüglich die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche und stellen Sie die Ursache des Gasaustritts fest
- Tauschen Sie Druckminderer und Schlauchleitungen entsprechend den Angaben des Herstellers oder den geltenden nationalen Bestimmungen aus, spätestens aber nach 10 Jahren
- Die Flüssiggas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen.
- Verwenden Sie niemals eine verbeulte oder rostige Flüssiggas-Flasche
- Der Gasschlauch ist werksseitig mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem ein Verfallsdatum vermerkt ist.
Tauschen Sie den Gasschlauch vor Ablauf des Verfalldatums.



- Wenn die benutzte Gasflasche leer ist, muss sie ausgetauscht werden



1. Drehen Sie das Ventil (1) der Flüssiggas-Flasche zu
2. Lösen Sie die Überwurfmutter des Druckminderers (2) vom Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche
3. Entfernen Sie die leere Flüssiggas-Flasche
 - Lagern Sie die verbrauchte Flüssiggas-Flasche an einem trockenen, gut belüfteten Ort
4. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckminderers (2) an den Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.
 - Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden
 - Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug!

7.4 Gasgrill lagern

	WARNUNG
	<p>Explosionsgefahr durch falsche Lagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie die Flüssiggas-Flasche vom Grill nach jedem Gebrauch • Lagern Sie die Flüssiggas-Flasche niemals in geschlossenen Räumen

	Hinweis
	<p>Beschädigung von feuerfesten Bauteilen bei falscher Lagerung!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Nässe in den Brennraum gelangt ist, den Brennraum erst vollständig trocknen lassen, bevor Sie den Grill wieder in Betrieb nehmen

	Hinweis
	<p>Schutz vor Rost</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie ihren Grill besonders vor Rost schützen möchten, dann können Sie diesen regelmäßig mit einem geeigneten ölhaltigen Pflegemittel behandeln. Das schützt ihren Grill nachhaltig vor Rost und Korrosion durch Witterungseinflüsse

7.4.1 Lagern des Grills nach jedem Gebrauch

- ➔ Decken Sie das Gerät mit einer geeigneten Abdeckhaube ab
- ➔ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, vor Witterungseinflüssen geschütztem Ort auf

7.4.2 Lagern des Grills nach der Grillsaison

- ➔ Lagern Sie Ihren Gasgrill in einem trockenen, geschlossenen Raum und reiben Sie ihn komplett mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege ein. Kanten, Ecken und Löcher sind besonders schutzbedürftig.
- ➔ Decken Sie Ihren Grill mit einer Baumwolldecke oder Ähnlichem ab. Stülpen Sie eine re-gendichte Plane, Folie oder Ähnliches darüber.

8 Probleme mit dem Grill

	WARNUNG
	<p>Explosionsgefahr durch austretendes Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche ab, bevor Sie mit der Fehlerbehebung beginnen.

	VORSICHT
	<p>Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie den Grill ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Behebung von Fehlern beginnen

8.1 Hilfestellung bei Problemen

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

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
Brenner zündet nicht	Flüssiggas-Flasche ist leer	Neue Flüssiggas-Flasche anschließen
	Ventil der Flüssiggas-Flasche ist geschlossen	Ventil öffnen
	Gasregler sind geschlossen	Gasregler öffnen
	Zünderlektrode ist fehlerhaft	Grill mit Streichhölzern anzünden. Bei Bedarf Zünderlektrode durch den Kundendienst überprüfen lassen

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
Brenner zündet nicht	Brenner ist verstopft, sitzt falsch	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen
	Flüssiggas-Flasche ist nicht richtig angeschlossen	Anschluss kontrollieren und ggf. noch einmal neu anschließen
Feuer am Gasregler/gelbe Flamme am Brenner	Brenner ist verstopft oder defekt	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen
Flamme erlischt bei niedrigster Brennerstellung	Brenner ist verstopft oder defekt	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen
Grill ist zu heiß	Gasregler ist zu hoch eingestellt	Gasregler niedriger einstellen
	Überschüssiges Fett verbrennt	Grill reinigen
	Druckminderer ist defekt	Druckminderer ersetzen
Starke Rauchentwicklung	Grill ist zu heiß	Gasregler herunterdrehen Grilldeckel öffnen
	Fett verbrennt im Grillraum	Fettes Grillgut vermeiden oder indirekt grillen Grill reinigen
Vermehrter Gasgeruch beim Gebrauch	Unbenutzte Gasregler am Grill sind aufgedreht	Unbenutzte Gasregler in die Brennerstellung "AUS" drehen.
	Schlauch der Flüssiggas-Flasche ist undicht oder nicht richtig angeschlossen	Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche schließen und Schlauchverbindung prüfen und ggf. austauschen.

8.2 Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
<p>Kann ich meinen Grill von Flüssiggas auf Erdgas umstellen?</p>	<p>Nein, Ihr Gasgrill wurde nach genauen technischen Spezifikationen hergestellt und für den Betrieb mit Flüssiggas zertifiziert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Umbausätze nicht erhältlich. Jeder Versuch, den Grill umzubauen, führt zum Verlust der Garantieansprüche.</p>
<p>Wodurch können die Grillteile rosten und in welcher Weise werden die Grillmaterialien dadurch beeinflusst?</p>	<p>Ein vorzeitiges Rosten von Grillteilen kann auf die Verwendung falscher Reinigungsutensilien zurückgeführt werden. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt Kapitel 7 „Reinigung und Wartung“, um eine vorzeitige Rostbildung zu vermeiden.</p> <p>Ansonsten ist das Rosten 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 dar.</p>
<p>Wodurch wird die Verfärbung des Edelstahls verursacht?</p>	<p>Witterung und extreme 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.</p>
<p>Mein Grill hat eine niedrige Flamme und lässt sich manchmal nicht entzünden. Was kann der Grund sein?</p>	<p>Das vollständige oder zu schnelle Öffnen des Gasflaschenventils bewirkt, dass die Sicherheitsvorrichtungen des Druckminderers die Gaszufuhr sperren. Wenn Sie den Brenner immer so weit wie möglich von der Brennstoffquelle entfernt anzünden, tragen Sie dazu bei, Luftlöcher aus dem Verteiler zu beseitigen.</p>
<p>Manchmal ist ein Brummen aus dem Druckminderer zu hören. Wodurch wird dieses Geräusch verursacht?</p>	<p>Der normale Gasfluss durch Druckminderer 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.</p>

9 Entsorgung

9.1 Verpackungsmaterial

- gemäß Abfallentsorgungsgesetz entsorgen (Recycling-Materialien können in getrenntem und gereinigtem Zustand der Wiederverwertung zugeführt werden)

9.2 Grill und Zubehör

- Den Grill als Altmetall
- leere Flüssiggas-Flaschen an den entsprechenden Rückgabestellen
- Batterien an den entsprechenden Rückgabestellen.



Nicht im Hausmüll entsorgen

© Santos Grills GmbH, Änderungen vorbehalten

Santos Grills GmbH

Hafenstraße 1

D-51063 Köln

Telefon: +49 221 630 722 20

E-Mail: shop@santosgrills.de

www.santosgrills.de