Mr. GARDENER

CE
2575-22

Gasgrill Jacksonville 4

Montage- und Betriebsanleitung



hergestellt für:
hagebau Handelsgesellschaft
für Baustoffe mbH & Co. KG
Celler Straße 47, D-29614 Soltau
www.hagebau.de

Art.-Nr.: 814537
Typen-Nr.: HAB-9-BA

08/2021

Inhaltsverzeichnis

Stellplatz Ihres Gasgrills 3

Das Anschließen der Gasflasche 3

Warnhinweis 4

Montage von Schlauch und Druckregler 4

Der Schlauch und der Druckregler 5

Gasschlauch - Beschreibung 5

Geeignete Gasflaschen 5

Sicherheitshinweise: Gasflasche 6

Kontrolle in Bezug auf undichte Stellen vor dem Gebrauch des Gasgrills 6

Was ist Propangas/Butangas? 6

Sind alle Flüssiggase gleich? 6

Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas von Naturgas? 7

So zünden Sie Ihren Grill an 7

Manuelle Entzündung 8

Seitenbrenner mit Drehzünder 8

Instruktionen Heckbrenner 8

Die Benutzung Ihres Gasgrills 9

Die Pflege Ihres Gasgrills 11

Reinigung des blockierten Gasbrenner-Venturi 13

Fehlerbehebung 14

DO'S and DON'TS 15

Explosionszeichnung 16

Montage durchführen 17

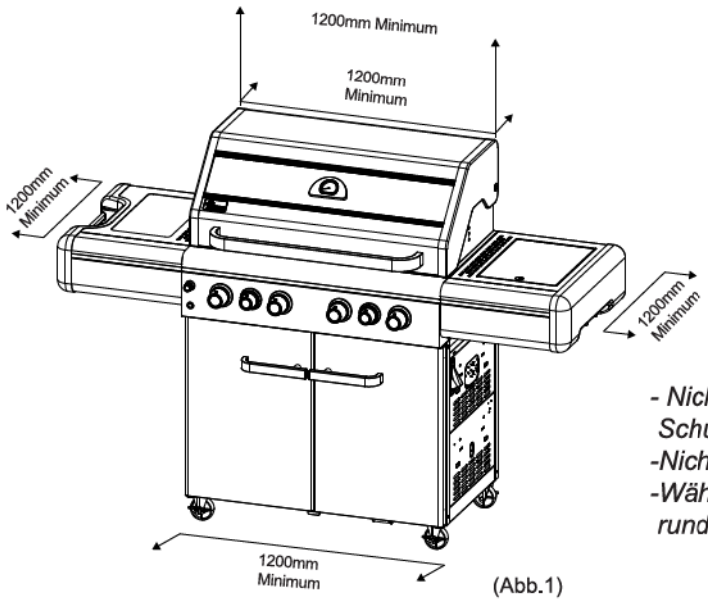
Liste der Ersatzteile 37

Servicecenter 40

Stellplatz Ihres Gasgrills

Wichtig - Gasgrills müssen in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Produzenten, örtlichen Regeln für den Umgang mit Gas und örtlichen Bauvorschriften installiert werden.

Überlegen Sie sich sorgfältig, wo Sie Ihren Gasgrill aufstellen möchten. Der Gasgrill darf nicht unter oder auf brennbare Materialien gestellt werden. Zu brennbaren Materialien an ALLEN Seiten des Gasgrills einen Mindestabstand von 1200mm (48“) einhalten. Zu brennbaren Materialien an der OBERSEITE des Gasgrills einen Mindestabstand von 1200mm (48“) einhalten. (Abb.1)



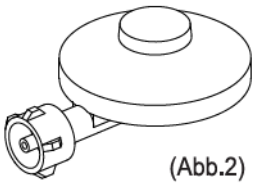
(Abb.1)

- Nicht in Garagen, auf Veranden, in überdachten Durchgängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Bereichen benutzen.
-Nicht in Freizeitfahrzeugen benutzen.
-Während des Betriebs immer für ausreichende Luftzirkulation rundum den Gasgrill sorgen.

Das Anschließen der Gasflasche

Es gibt zwei verschiedene Typen Gas, Butan- oder Propangas, die Sie für Ihren Gasgrill verwenden können, abhängig von Ihrem Wohnort. Beide werden in Gasflaschen geliefert.
Diese Gasflaschen sollen auf einem nicht-entflammbaren ebenen Boden sicher stehen, grenzend an Ihren Gasgrill (Siehe Abb.1). Zur Verbindung der Gasflasche an den Gasgrill dient ein Regler (Siehe Abb.2).

Es ist wichtig, dass Sie jeweils den für Ihre Sorte Gas geeigneten Druckregler verwenden. Lassen Sie sich von Ihrem Gaslieferanten über den richtigen Druckregler informieren. Verwenden Sie diesen Gasgrill niemals ohne Gasdruckregler.


(Abb.2)

Angaben zur Jacksonville-Serie 3-5

Modell	Jacksonville 3	Jacksonville 4	Jacksonville 5
Bezeichnungs Nr.	**HAB-8-BA**	**HAB-9-BA**	**HAB-10B-BA**
Produkt-Identnr.	2575DL0359 CL1158	2575DL0359 CL1158	2575DL0359 CL1158
Art.-Nr.	814536	814537	814538
Brenner Qn. Hs	12.0 kW	16.0 kW	20.0 kW
Anschlusswert	ca. 874 g/h	ca. 1165 g/h	ca. 1456 g/h
Seitenbrenner Qn. Hs	4.3 kW	4.3 kW	4.3 kW
Anschlusswert	ca. 313 g/h	ca. 313 g/h	ca. 313 g/h
Hintere Brenner Qn. Hs	3.5 kW	3.5 kW	4.4 kW
Anschlusswert	ca. 255 g/h	ca. 255 g/h	ca. 320 g/h
Gasart	Propan G31/Butan G30	Propan G31/Butan G30	Propan G31/Butan G30
Gesamtwärmezufuhr	19.8kW (ca. 1442g/h)	23.8kW (ca. 1733g/h)	28.7kW (ca. 2089g/h)

EG Länder	Kategorie	mbar
AT.DE	I3B/P	50

⚠ WARNHINWEIS

- Vor Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung lesen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts lagern.
- Den Gasgrill nur im Freien verwenden.
- Kindern nicht gestatten, das Gerät zu bedienen.
- Manche Teile können sehr heiß werden, Kinder vom Gerät fernhalten.
- Jede Manipulation am Gerät kann gefährlich sein.
- Den Gasgrill während des Betriebs nicht verrücken.
- Die Gasflasche nach Gebrauch zudrehen.
- Die vom Hersteller verschlossenen Teile dürfen nicht durch den Benutzer manipuliert werden.
- Das Typenschild mit den technischen Angaben befindet sich auf der Seitenwand des Gasgrills.
- Kein Benzin, keine brennbaren Gase, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts lagern oder benutzen.
- Keine leeren oder gefüllten Vorratsflaschen unter oder neben dem Gasgrill lagern.
- Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Risse, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren.
- Bei Schäden den Gasschlauch austauschen (oder wenn nationale gesetzliche Bestimmungen das erfordern).
- Gasgrill niemals entzünden, wenn Haube oder Deckel geschlossen sind.
- Niemals während des Entzündens über den Grill beugen.
- Hitzebeständiges Grillzubehör und isolierende Grillhandschuhe sind beim Grillen zu empfehlen.
- Niemals den Gasdruckregler oder die Gasverteilereinheit ändern oder modifizieren.

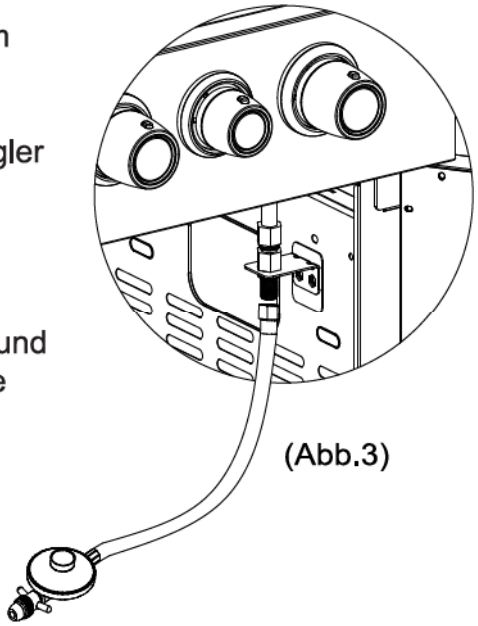
Montage von Schlauch und Druckregler

Schlauchanschlussstück befestigen- für Deutschland, Österreich, die Schweiz. (Abb.3)

- Die einzelnen Elemente der Mehrfachverbindung werden mit einem ¼“ BSP Außengewinde befestigt.

- Mithilfe eines Schraubenschlüssels werden Schlauch und Druckregler an den Gasgrill angepasst. Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungstücke nicht zu fest anziehen.

- Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/ Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, die Gasflasche aufdrehen und Verbindungselemente auf undichte Stellen kontrollieren. Achten Sie darauf, dass Sie sich während dieses Vorganges von eventuellen Zündquellen fernhalten.

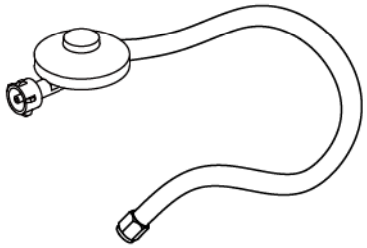


(Abb.3)

Der Schlauch und der Druckregler (Abb.4)

- Müssen für LPG Gas geeignet sein.
- Müssen oben stehendem Druck widerstehen können.
- Der Schlauch darf nicht länger als 1000mm (39“) sein.
- Vor dem Anschließen des Schlauches, das Verbindungsstück und die Gummiringe kontrollieren. Bei etwaigen Anzeichen von Sprüngen, Rissen oder Verschleiß muss der Schlauch ausgetauscht werden.
- Während des Gebrauchs den Schlauch nicht quetschen, biegen oder verdrehen.

Achtung: Schlauch und Druckregler. Abbildung dient nur zu Demonstrationszwecken



(Abb.4)

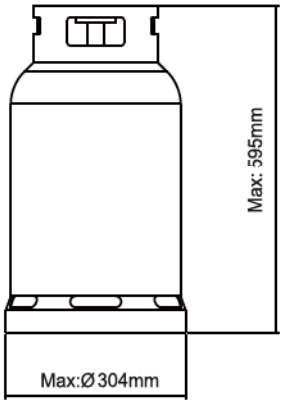
Gasschlauch - Beschreibung

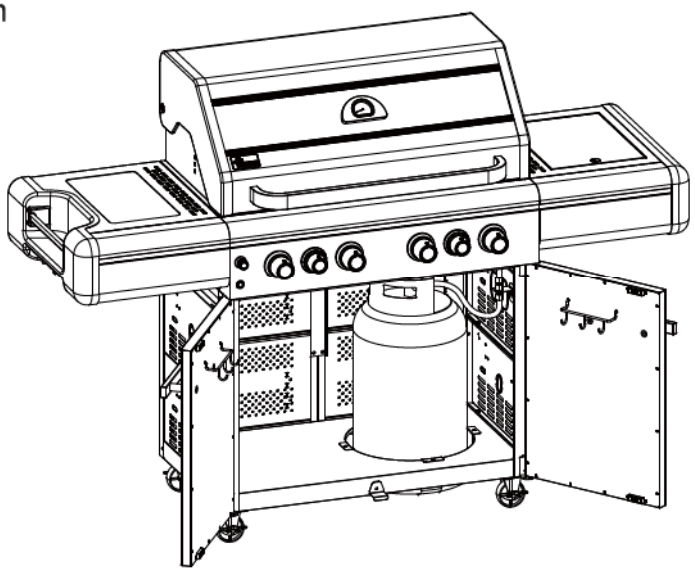
DE/AT – PVC Schlauch nach EN 16436-1 2014 class 2 ID6.3 x 3.5mm,
¼” LH Messinggewindebuchse.Länge 0.8m.

Geeignete Gasflaschen

Es gibt viele unterschiedliche Flaschengrößen.
Auf der Abbildung ist die maximale Flaschengröße zu sehen.

Kapazität der Gasflasche: max. 10,5 kg
Höhe der Gasflasche: max. 595 mm
Durchmesser der Gasflasche: max. 304 mm





Standort der Gasflasche

Zylinder im Inneren des Gehäuses platzieren.
Stellen Sie sicher, dass es keine Knicke im Gasschlauch gibt.
Der Gasschlauch darf höchstens 1 m lang sein.

Sicherheitshinweise: Gasflasche

- Halten Sie die Gasflasche beim Austausch von möglichen Zündquellen fern.
- Nicht rauchen wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Lagern Sie die Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen.
- Lagern Sie die Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen und halten Sie sie von direkter Hitze fern.
- Sie können die Gasflasche entweder in das Schrankfach oder auf eine ebene, nicht brennbare Fläche neben Ihrem Gasgrill stellen.
- Die Gasflasche immer senkrecht hinstellen.
- Schließen Sie den Gashahn, wenn der Gasgrill nicht benutzt wird und verwenden Sie, wenn vorhanden, einen Sicherheitsverschluss, um eventuelle Leckagen zu vermeiden.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.
- Tauschen Sie die Gasflasche nur in gut ventilierten Bereichen aus. Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Wenn das Gas in der Gasflasche langsam zu Ende geht, können Sie sie von einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen lassen oder umtauschen. Dort wird die Gasflasche bis 5 Vol.-% betankt, damit der Druck bei Temperaturerhöhungen nicht zu hoch wird.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf der Flasche aufgeprägt.

Kontrolle in Bezug auf undichte Stellen vor dem Gebrauch des Gasgrills

Wichtig: Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um zu überprüfen, ob es undichte Stellen an den Verbindungsstücken gibt. Wenn Sie Gas riechen, Gasflasche sofort zudrehen.

Wenn Sie den Gasgrill, zu Beginn einer neuen Saison oder wenn Sie die Gasflasche ausgetauscht haben, in Betrieb nehmen, müssen Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin kontrollieren.
Vorgang:

- Gasflasche aufdrehen.
- Drehen Sie alle Regelschalter in die ● ***off*** -Position.
- Tragen Sie eine Seifenlösung aus flüssigem Reinigungsmittel und Wasser auf alle Gasverbindungsstücke auf.
- Wenn Seifenblasen entstehen, deutet es auf eine undichte Stelle hin. Diese Stelle aufs Neue gut festziehen oder wenn nötig, reparieren.
- Verwenden Sie bei der Überprüfung auf undichte Stellen auf keinen Fall eine offene Flamme.
- Wenn Sie einen Gasgeruch wahrnehmen und Sie keine undichte Stelle an dem Gasgrill feststellen können, drehen Sie die Gasflasche zu, demontieren Sie den Schlauch und wenden Sie sich sofort an Ihren Lieferanten oder das Geschäft, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Was ist Propangas/Butangas?

Propan und Butan sind Brenngase, die bei etwas höherem Druck in einen flüssigen Zustand übergehen. Flüssiggas lässt sich leicht, z. B. in Gasflaschen, transportieren.

Sind alle Flüssiggase gleich?

Nein. Liquid Petroleum Gas ist bekannt als LPG und wird in Autos verwendet.
Propan- und Butangas werden nur in Haushaltsgeräten verwendet.
In dieser Anleitung handelt es sich nur um Propan- oder Butangas.

Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas von Naturgas?

Propan- und Butangas sind Naturgasen ähnlich. Sie sind alle farblos, nicht giftig und umweltneutral bei der Verbrennung. Es gibt aber einen wichtigen Unterschied. Propan- und Butangas sind schwerer als Luft. Wenn das Gas ausströmt, verfliegt es nicht, sondern sammelt sich und bildet Lachen auf dem Boden oder im Boden Ihres Gerätes.

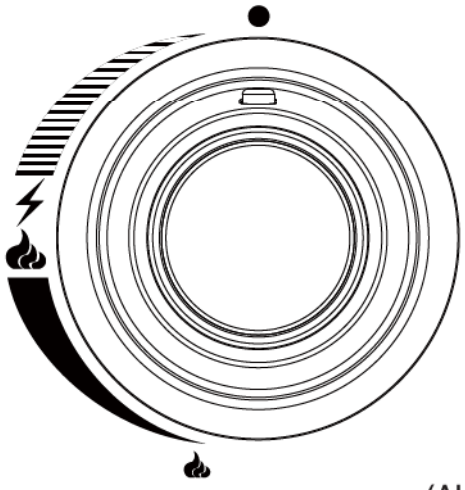
So zünden Sie Ihren Grill an

DREHZÜNDER

Beim Drehen des Brennerknopfes ertönt ein gut hörbares „Klick".
Man nennt das einen Drehzünder. (Abb.5)

- Vor dem Starten müssen ALLE Brennerknöpfe in der ● ***off***-Position stehen.
- Die Brathaube muss während des Anzündens OFFEN sein.
- Den Gashahn an der Gasflasche öffnen.
- Drücken Sie einen Gasknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur 🔥 ***hi***-Position oder bis ein Klick ertönt. Das erzeugt einen Funken zum Anzünden des Brenners.
- Wenn der Brenner nicht sofort zündet, den Gasknopf in die ● ***off***-Position drehen und fünf Minuten warten, damit ausgetretenes Gas aus dem Grill gelangen kann. Dann den Vorgang erneut durchführen.
- Sobald der Brenner gezündet hat, kann der nächstliegende Brenner aufgedreht werden. Er wird automatisch von dem bereits gezündeten Brenner angezündet. Wiederholen Sie dies, bis alle (gewünschten) Brenner gezündet haben.
- Die 🔥 ***lo***-Position wird erreicht, wenn Sie den Knopf eine volle Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Sie können die Stärke der Flamme entsprechend Ihrem Hitzebedarf regeln, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn von High auf Low drehen.
- Wenn keine Zündung erfolgt, vgl. den Abschnitt: Wenn der Grill nicht richtig funktioniert.
- Man kann das Zündsystem beobachten und sich vergewissern, ob die Brenner wirklich gezündet haben, indem man zwischen den Roststäben hindurchschaut.

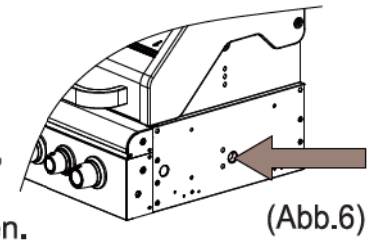
WICHTIG - Wichtig ist, dass nach der Benutzung wieder alle Steuerventile und die Gasflasche geschlossen werden.



(Abb.5)

Manuelle Entzündung

Falls notwendig, kann der Gasgrill auch manuell entzündet werden.
- Entzünden Sie ein 90mm langes Streichholz und halten Sie es an das Zündloch auf der rechten Seite des Gasgrills. (Abb.6)
- Drehen Sie den rechten Regelknopf in die 🔥 ***hi***-Position. Den Brenner mit dem Streichholz entzünden.
- Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, können Sie den danebenliegenden Regelknopf aufdrehen und den nächsten Brenner entzünden.



(Abb.6)

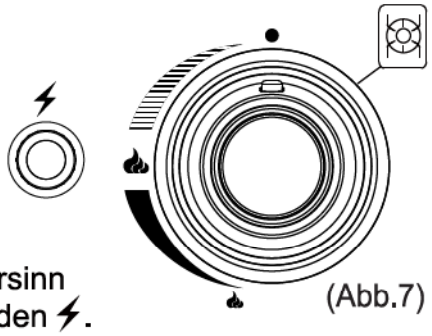
Manuelle Entzündung: Hier mit einem 90mm langen Streichholz entzünden.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner entzündet sind.
- In die 🔥 ***lo***-Position drehen Sie den Regelknopf gegen die Uhrzeigerrichtung.
- Sie können die Flamme jetzt je nach individuellem Bedarf mit dem Regelknopf regulieren.
- Es ist möglich die Zündung und die Brenner zu kontrollieren, indem man zwischen die Stäbe des Rostes schaut.

WICHTIG - Es ist wichtig, dass Sie nach Gebrauch alle Regelschalter und die Gasflasche zudrehen.

Seitenbrenner

DREHZÜNDER



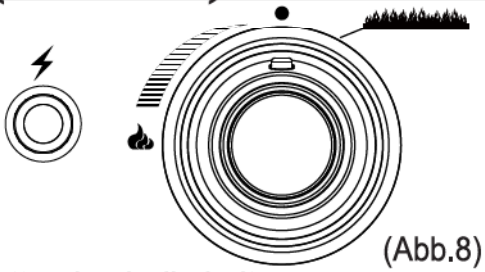
(Abb.7)

- Vor dem Starten müssen ALLE Brennerknöpfe in der ● ***off***-Position stehen (Abb.7).
- ÖFFNEN Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden.
- Den Gashahn an der Gasflasche öffnen.
- Drücken Sie den Brennerknopf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf 🔥 Hi und drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner anzuzünden ⚡.
- Wenn der Brenner nicht sofort zündet, den Gasknopf in die ● ***off***-Position drehen und fünf Minuten warten, damit ausgetretenes Gas aus dem Grill gelangen kann. Dann den Vorgang erneut durchführen.
- Die 🔥 ***lo***-Position wird erreicht, wenn Sie den Knopf eine volle Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Sie können die Stärke der Flamme entsprechend Ihrem Hitzebedarf regeln, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn von High auf Low drehen.

WICHTIG - Wichtig ist, dass nach der Benutzung wieder alle Steuerventile und die Gasflasche geschlossen werden.

ACHTUNG - Verwenden Sie einen Wok oder eine Pfanne mit einem Durchmesser zwischen 200mm und 250mm. Bei größeren Töpfen könnte es zu einer Verfärbung des Topfes kommen.

Instruktionen Heckbrenner (Abb.8)



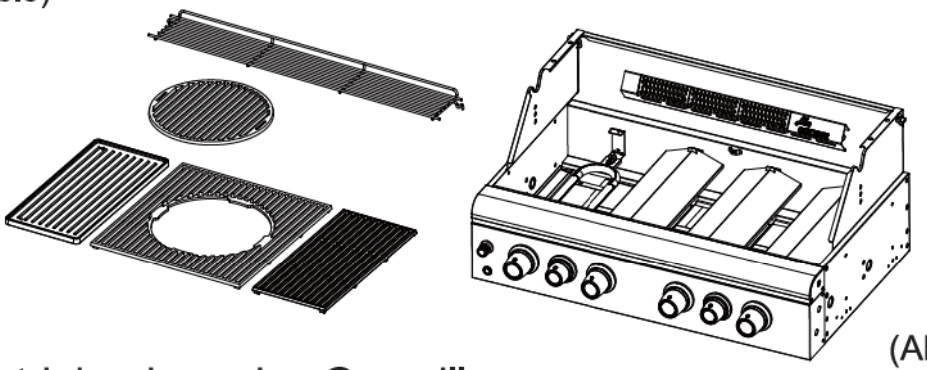
(Abb.8)

- Lesen Sie die Anleitung bevor Sie den Heckbrenner zünden.
- Haube öffnen.
- Warmhalterost rausnehmen.
- Drücken Sie den Knopf für den hinteren Brenner und drehen Sie ihn auf 🔥 -Position und drücken Sie dann den Zündknopf (Funkensymbol ⚡). Sie hören ein gut hörbares „klick-klick“.
- Halten Sie den Zündknopf gedrückt, bis das Gas genügend Zeit hatte, durch die Leitung vom Steuerknopf bis zum hinteren Brenner zu strömen und diesen mit Gas zu füllen. Das kann bis zu 15 Sekunden dauern, wenn das Gas zum ersten Mal angeschlossen ist.
- Geht der Brenner nicht an, drehen Sie ihn auf die ● ***off***-Position, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Vorgang dann noch einmal.
- Bitte beachten Sie, dass der hintere Brenner nur EINE Feuereinstellung hat. Er kann nicht reguliert werden.

Die Benutzung Ihres Gasgrills

Das Anordnen der Heizplatte, des Grills und des Flammendiffusors

Sie sollten den Flammendiffusor unter den Grill und die Heizplatte neben den Grill stellen. (Siehe Abb.9)



(Abb.9)

Die Inbetriebnahme des Gasgrills

- Vor Inbetriebnahme sollten Sie das Gerät mit einer milden Seifenlösung von Staub befreien.
- Trocknen Sie die Grillfläche und bringen Sie zum Schutz einen Ölfilm an.
- Entzünden Sie den Gasgrill und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten auf ***lo*** brennen, um das restliche Öl oder andere Rückstande auf Rost und an Heizplatten zu verbrennen.

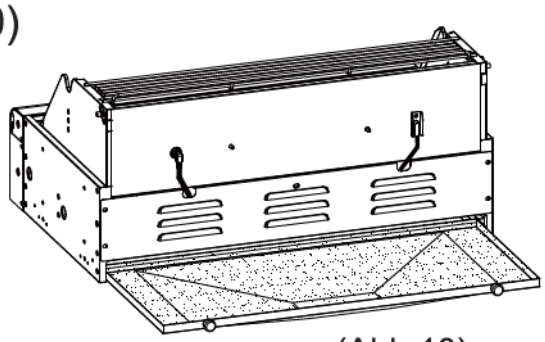
SCHUTZ UND REINIGUNG DER FETTAUFFANGSCHALE

- **WICHTIG -** die Fettauffangschale muss regelmäßig gereinigt werden. Wenn dies nicht beachtet wird, kann ein Aufbau von Ölen und Fetten ein Feuer im Grill verursachen.
- Je nach Gebrauch kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.
- Fettbrände werden NICHT von der Garantie abgedeckt.



Nutzung einer Einzel-Fettauffangschale (Abb.10)

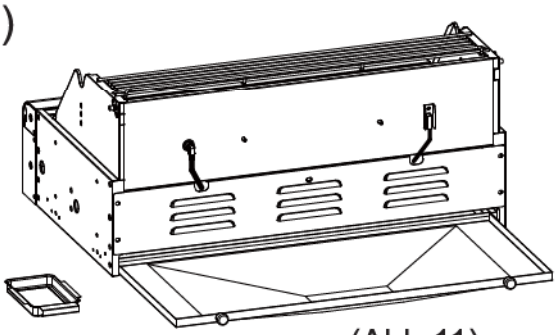
Die Fettauffangschale kann geschützt werden, indem zuerst das Tablett mit Alufolie ausgekleidet wird und dann entweder mit einer Schicht eines zugelassenen "Fettauffang" -Materials oder mit einer Schicht Sand befüllt wird, um während des Kochens tropfende Fette und Öle aufsaugen zu können. Der Sand sollte regelmäßig ausgewechselt werden, um eine Ansammlung von Fetten und Ölen zu verhindern, die sich entzünden könnten.



(Abb.10)

Nutzung eines Doppelabfluss Systems (Abb.11)

Wenn Ihr Grill mit einem Doppelabfluss-Fettsammelsystem ausgestattet ist, ist ein "Fettauffangmaterial" oder Sand nicht unbedingt erforderlich. Fette und Öle tropfen auf die Fettauffangschale und fließen dann in den zweiten Fettauffangbehälter ab. Als Sicherheitsmaßnahme wird jedoch die Verwendung von Aluminiumfolie empfohlen. Diese Auffangschale UND die Fettschale sollten regelmäßig gereinigt werden.



(Abb.11)

Vorheizen

Entzünden Sie die Brenner wie hier obenstehend beschrieben, drehen Sie die Regelknöpfe auf ***hi*** und heizen Sie den Gasgrill 2-5 Minuten vor.

Fortsetzung:Die Benutzung Ihres Gasgrills

Schützen der Grillfläche

Es wird empfohlen, vor jedem Gebrauch, einen Fettfilm auf die Grillfläche aufzubringen. Die Grillfläche aus Guss sehr gut trocken reiben mit einem Tuch, und einölen mit Archade Öl oder Avocado Öl. (Der Rost muss sehr trocken sein, sonst kann das Öl nicht einziehen). Das Öl muss mindestens eine Stunde einziehen auf 150-250 °C für die Antihaftbeschichtung. (Für das beste Resultat ein paar Mal wiederholen). So vermeiden Sie das Ansetzen von Speiseresten.

Ein Rückschlagen der Flammen

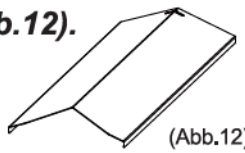
Immer wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer bereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen. Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf den Flammendiffusor fallen. Das Rückschlagen der Flamme und der dadurch entstehende Rauch geben dem Fleisch den köstlichen Grillgeschmack.

Auch das Grillen von sehr fettem Fleisch oder das Grillen bei zu großer Hitze kann ein Rückschlagen der Flamme auslösen. Das Rückschlagen von Flammen müssen Sie unter Kontrolle halten, sonst verbrennt das Gegrillte.

So verhindern Sie ein übermäßiges Rückschlagen der Flamme

- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Es ist zu empfehlen, sehr fettes Fleisch auf der Heizplatte zuzubereiten.
- Grillen Sie auf kleiner Flamme.
- Streuen Sie etwas Backpulver direkt auf den Flammendiffusor oder spritzen Sie vorsichtig ein bisschen Wasser (mithilfe einer Soßenpumpe oder eines Zerstäubers) darauf, wenn der Flammenrückschlag übermäßig ist.
- Stellen Sie den Flammendiffusor immer unter die offene Grillplatte, niemals unter die massive Heizplatte.

Anmerkung: Der Flammendiffusor verteilt die Hitze des Brenners. Dadurch entsteht unter dem Grill eine gleichmäßige Hitze (Abb.12).



(Abb.12)

Grillen mit geschlossener Fleischrosthaube

Wenn Sie den Gasgrill mit geschlossener Haube benutzen, dann nur die zwei Brenner auf der linken und rechten Seite des Gasgrills benutzen und den Flammendiffusor und den Rost über die mittleren Brenner stellen. Das sorgt für eine gute Luftzirkulation im Gasgrill. Kontrollieren Sie den Grillvorgang regelmäßig. Wenn die Temperatur höher ist als 250° C könnte das an Ihrem Gerät Schaden verursachen.

Benutzen des hinteren Brenners im Gasgrill

Hinweis: Die Lage des hinteren Brenners im Gerät macht ihn anfällig für Windeinflüsse. Das kann die Leistung der Fleischröstvorrichtung vermindern. Aus diesem Grund sollten Sie den hinteren Brenner nicht bei Wind benutzen. Die besten Fleischröstresultate erzielt man mit geschlossener Haube.

Das Säubern des Gasgrills nach der Benutzung

Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und überschüssige Säfte u.s.w. verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen können. Um das Gerät für den nächsten Gebrauch herzurichten, drehen Sie die Regelknöpfe auf ● ***off*** und säubern Sie mit einer langstieligen Bürste die Grillfläche von Fett- und Speiseresten. Seien Sie dabei vorsichtig, denn manche Teile können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Ofenhandschuh.

Die Pflege Ihres Gasgrills

SCHUTZ UND LAGERUNG

SOMMER

Lagern Sie Ihren Grill unter einer hochwertigen Abdeckung und an einem Ort, an dem er vor Regen geschützt ist. Wenn Sie Ihren Grill jederzeit sauber und trocken halten, ist er immer einsatzbereit und seine Lebenszeit wird verlängert.

WINTER

Der Grill muss in den Wintermonaten drinnen gelagert werden. Wenn dies nicht möglich ist, folgen Sie zumindest dieser Anleitung:

- Edelstahlbrenner - reinigen und trocknen Sie diese wie unten beschrieben: REINIGUNG DER BRENNER. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern Sie sie drinnen an einem gut belüfteten und trockenen Ort.
- Reinigen und trocknen Sie die Grillroste und reiben sie mit Schweinefett oder Speiseöl ein, um Rost vorzubeugen. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern sie drinnen an einem gut belüfteten trockenen Ort. (Siehe auch "Schützen der Grillfläche").

Gaszylinder dürfen NICHT drinnen gelagert werden. Lagern Sie Gaszylinder draußen an einem gut belüfteten Ort.

Das Säubern der Grillflächen

Warten Sie, bis sie abgekühlt sind, und waschen sie dann in einer warmen Seifenlösung. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen sie, bevor sie in den Grill zurückkommen. Reiben Sie sie mit Speiseöl ein, damit die Oberfläche in einem guten Zustand bleibt.
(Siehe auch "Schützen der Grillfläche").

Das Säubern des Flammendiffusors

Säubern Sie den Flammendiffusor regelmäßig in einer warmen Seifenlösung. Benutzen Sie eine Drahtbürste, um hartnäckige Speisereste zu entfernen Mit kaltem Wasser abspühlen und abtrocknen, bevor Sie ihn wieder in den Gasgrill zurücklegen.

Das Säubern des Gehäuses

Der Gasgrill soll regelmäßig gesäubert werden. Die Häufigkeit der Säuberung ist davon abhängig, wie oft Sie den Grill benutzen und was Sie jeweils grillen. Säubern Sie das Gehäuse mit einer warmen Seifenlösung.

Das Säubern der Auffangschale

- WICHTIG - Die Auffangschalen müssen regelmäßig gesäubert werden. Wenn Sie das NICHT tun, kann das angesammelte Fett und Öl einen Brand in Ihrem Gasgrill auslösen.
- Abhängig vom Gebrauch, kann häufiges Säubern erforderlich sein.

(Siehe auch Schutz und Reinigung der Fettauffangschale).

Das Säubern der Brenner

Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen. Wenn das der Fall ist, die Brenner entfernen (siehe Abschnitt: Das Herausnehmen der Brenner) und reinigen.

- Reinigen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
- Mit Wasser abspülen, abtrocknen und in den Gasgrill zurücklegen.
- Sofort entzünden, um Rosten und Erosion zu verhindern.
- Ein bisschen Öl aufbringen wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

Das Säubern der Edelstahlteile

Verwenden Sie keinerlei chemische Reinigungsprodukte, nur warmes Wasser und ein weiches Tuch.

Fortsetzung:Die Pflege Ihres Gasgrills

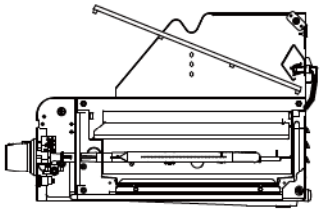
Erstgebrauch nach längerer Zeit

Was Sie tun sollten wenn Sie den Gasgrill zu Beginn der Grillsaison oder nach längerer Zeit wieder in Betrieb nehmen:

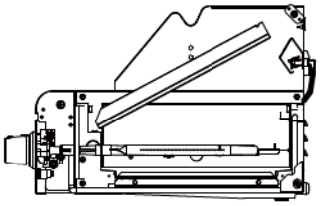
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufs Neue sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig angebracht sind.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Kontrollieren Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung.
- Drehen Sie alle Regelknöpfe auf ● ***off*** und schließen Sie das Gas an.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.

Das Herausnehmen der Brenner

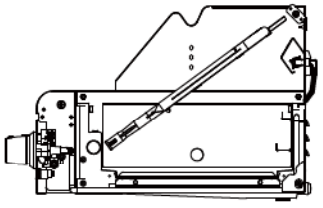
- Vergewissern Sie sich, ob der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Regelknöpfe in der ● "***off***-Position" stehen und auch die Gasflasche zugedreht ist.
- Heben Sie die Grill- oder Heizplatte, siehe (Abb.13).
- Heben Sie den Flammenverteiler an, siehe (Abb.14).
- Erweitern Sie die Schrauben und Muttern unter dem Brenner an der hinteren Seite des Gehäuses
- Brenner anheben und herausnehmen, siehe (Abb.15).



(Abb.13)



(Abb.14)



(Abb.15)

- Säubern Sie den Brenner, wie im diesbezüglichen Abschnitt beschrieben.
- In umgekehrter Reihenfolge die Brenner, den Flammenverteiler und die Grill- oder Heizplatten wieder installieren.

Vorbeugen gegen Rost

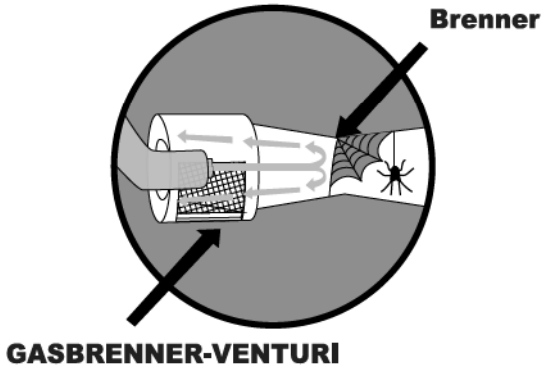
Rosten ist ein chemischer Prozess, bei dem Eisen oxidiert und anfängt, vom Metall abzublättern. Der Grund dafür ist Wasser, das in das Metall eindringt oder im Laufe der Zeit häufig mit dem Metall in Kontakt kommt. Bei Outdoor-Geräten aus Stahl muss ab und zu mit etwas Rost auf der Oberfläche gerechnet werden. Wenn Ihr Grill immer abgedeckt, sauber und trocken ist, dann haben Sie schon sehr viel zur Rostvorbeugung beigetragen.

Einige Tipps:

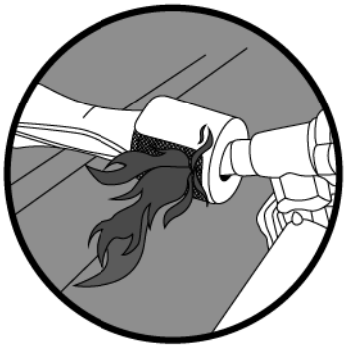
- Die Grilloberflächen (inklusive Flame-Tamers) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden, besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Die Grilloberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden. (Siehe auch "Schützen der Grillfläche").
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen im Regen stehen.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht, wenn er nass ist. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entfernt werden kann.
- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Weißweinessig getränkten Lappen (oder Aluminiumfolie) oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Trocknen Sie die betroffene Stelle und reiben sie mit Rostschutzmittel ein, das bei den meisten Autohändlern verfügbar ist.
- Abgeplatztes Emaille können Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken.

Reinigung des blockierten Gasbrenner-Venturi

Insekten und Spinnen bauen mit Vorliebe Nester im Brenner oder im Venturi (Abb.16). Die dadurch verursachten Blockaden mindern die Leistung (z. B. kleine Flamme), der Brenner entzündet sich möglicherweise nicht oder es kommt zu einem Feuer im Brenner (Abb.17). Es breitet sich Gasgeruch aus, weil das Gas nicht in den Brenner gelangen kann.



(Abb.16)

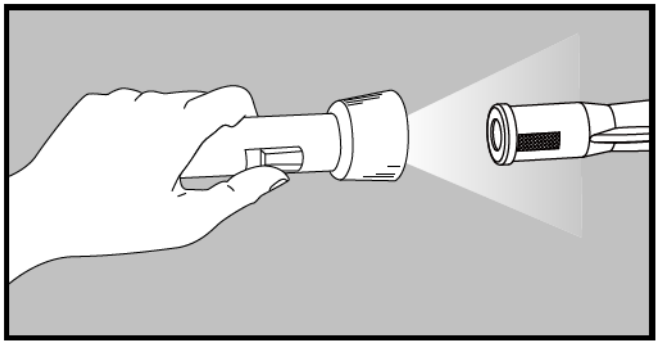

(Abb.17)

In diesem Fall kann es zu einem Feuer kommen, wenn der Brenner oder der Venturi blockiert ist und der ordnungsgemäße Gasfluss im Brenner unterbrochen wird

REINIGUNG EINES BLOCKIERTEN GASBRENNERS ODER GASBRENNER-VENTURI

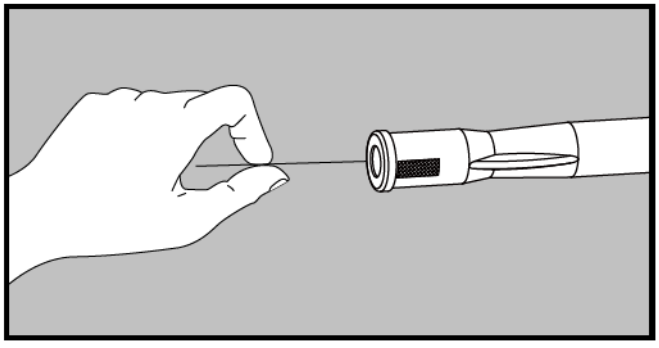
Schritt 1.

Schauen Sie mit einer Taschenlampe in den Brenner und prüfen Sie, ob er verstopft ist.



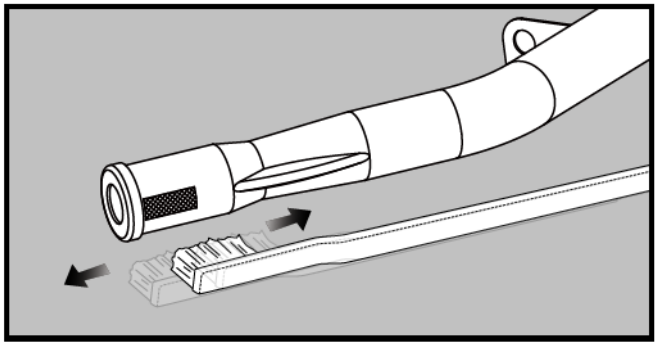
Schritt 2.

Entfernen Sie die Hindernisse mit einem Stöckchen z. B. einem Hühnerspieß, um die Blockierung zu beheben. Prüfen Sie erneut mit der Taschenlampe, ob alle Hindernisse entfernt wurden.



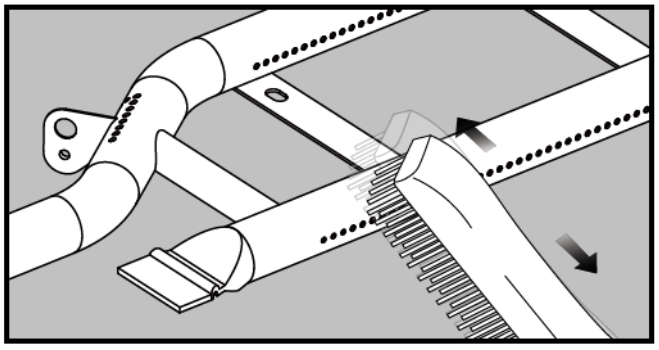
Schritt 3.

Reinigen Sie mit einer weichen Bürste z. B. einer Zahnbürste das Venturi-Netz, um sicherzugehen, dass es sauber und nicht verstopft ist.



Schritt 4.

Prüfen Sie, ob die Anschlüsse des Brenners blockiert sind. Sie können ebenfalls ganz einfach mit einer Drahtbürste gereinigt werden.



Fehlerbehebung

Wenn der Gasgrill nicht richtig funktioniert

- STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Regelknöpfe in die ● "***off***-Position".
- NICHT rauchen.
- Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen.
- Warten Sie 5 Minuten bis das angestaute Gas verflogen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang.

Wenn der Gasgrill nicht richtig funktioniert: GASFLASCHE ZUDREHEN;
ALLE REGELKNÖPFE AUF „OFF" DREHEN, Gasgrill abkühlen lassen und Folgendes kontrollieren:

a) Die Brennrohre liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen BEHEBUNG:
Passend über die Austrittsöffnungen legen.

b) Die Gasleitung ist verstopft:
BEHEBUNG: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.

c) Verstopfte Ausstrittsöffnungen:
BEHEBUNG: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben.
Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.

Wenn es eine undichte Stelle gibt

- Drehen Sie die Gasflasche zu.
- Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollständig verfliegen kann.
- Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.
- Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.
- Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.
- Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.
- Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation und benutzen Sie einen Wasserzerstäuber, damit das angestaute Gas verfliegt.

Bei Brand im Gerät

Bei Brand im Gerät verhalten Sie sich bitte folgendermaßen:

- Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen.
- Den Brand mit einem nassen Tuch löschen.

Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können:

- Die Feuerwehr anrufen.
- Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren.
- Die Umgebung evakuieren.

Hinweis: So beugen Sie einen Brand im Gerät vor:
Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert werden.Denken Sie daran, dass Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke befolgen.

Insekten

Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektennester in den Brennrohren sein. Das kann den Durchfluß von Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter "Flashback" bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schaden verursachen und die Umgebung gefährden.
Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

DO'S and DON'TS

Sehr geehrter Kunde,
Gratulation zum Kauf Ihres Gasgrills!
Bitte lesen Sie die folgenden Verhaltensregeln "Do's and Don'ts", bevor Sie unter freiem Himmel kochen oder feiern.

Schnellanleitung ansehen

DO'S - WAS SIE TUN SOLLTEN

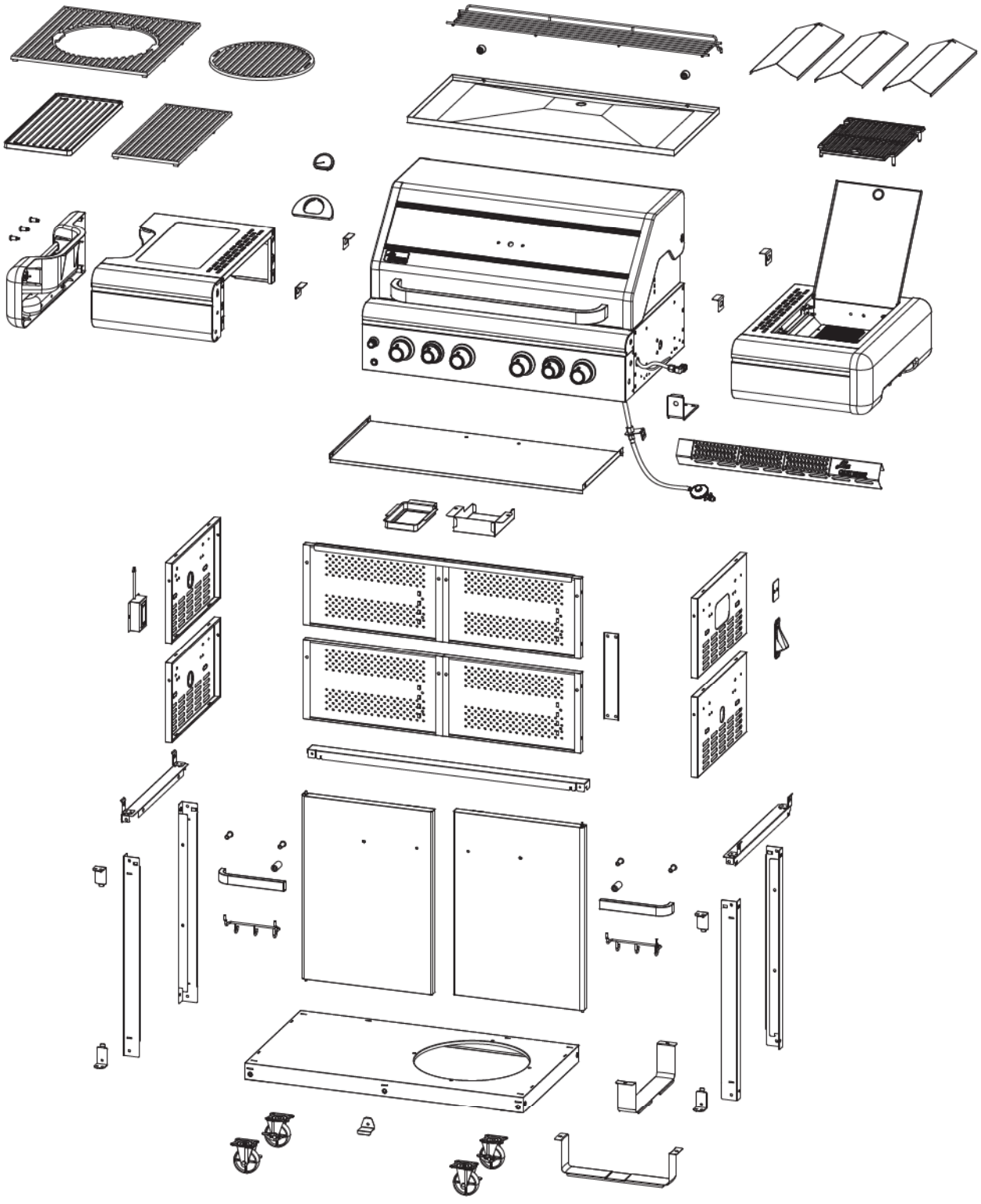
- ✔ Lesen Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung des Gasgrills, bevor Sie ihn verwenden.
- ✔ Prüfen Sie die Dichtigkeit aller Gasleitungen und Anschlüsse mit Seifenwasser, bevor Sie den Grill anzünden und ziehen Sie sie mit einem Schraubenschlüssel nach, bis keine Seifenblasen mehr entstehen. Das sollten Sie auch tun, wenn Sie den Barbecue Grill lange nicht verwendet haben.
- ✔ Zünden Sie den Gasgrill immer bei geöffneter Haube an.
- ✔ Heizen Sie den Grill (bei geschlossener Haube) fünf bis zehn Minuten vor.
- ✔ Stellen Sie den Regelventilschalter vorsichtig auf hi – lo. Die niedrigere Einstellung ist grundsätzlich vorzuziehen.
- ✔ Stellen Sie den Regelventilschalter nach dem Zubereiten fünf Minuten auf hi, um Fettreste zu verbrennen. Stellen Sie anschließend das Gas am Regelventil und am Zylinder aus.
- ✔ Halten Sie bereits vor dem Grillen BBQ-Ausrüstung wie Grillzange und Handschuhe bereit.
- ✔ Bewahren Sie Ihren Gasgrill sauber, trocken und verhüllt auf, damit er länger hält.
- ✔ Verwenden Sie immer eine hochwertige Schutzhülle mit Lüftung und entfernen Sie die Hülle sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig, um zu lüften.
- ✔ Lesen Sie den Abschnitt "Pflege und Wartung Ihres Gasgrills" sorgfältig.

DON'TS - WAS SIE NICHT TUN SOLLTEN

- ☒ Der Gasgrill muss mindestens 43 cm von einer brennbaren Oberfläche oder einer brennbaren Dach- oder Hauskonstruktion über dem Gasgrill entfernt aufgestellt werden.
- ☒ Lassen Sie den Gasgrill nicht im Regen stehen. Halten Sie ihn sauber, trocken und decken Sie ihn ab.
- ☒ Verändern Sie nie die Einstellungen des Reglers. Er ist voreingestellt und getestet.
- ☒ Verwenden Sie auf dem Gasgrill keinen Kunststoff und keine Glasgeräte.
- ☒ Tragen Sie in der Nähe des Gasgrills keine lange und lockere Kleidung. Lange Haare sind leicht entzündlich, vor allem Stichflammen sind gefährlich. Binden Sie die Haare zusammen oder tragen Sie einen Hut oder Schal.
- ☒ Lassen Sie Lebensmittel auf dem Gasgrill nie unbeaufsichtigt.
- ☒ Verwenden Sie auf den Teilen des Gasgrills kein ätzendes Material.
- ☒ Die Temperatur darf bei geschlossener Haube nie mehr als 480 °F oder 250 °C betragen.
- ☒ Betreff das Säubern der Edelstahlteile: Verwenden Sie keinerlei chemische Reinigungsprodukte, nur warmes Wasser und ein weiches Tuch.

- Damit Sie lange Freude an Ihrem Grill haben, vergessen Sie bitte nicht, die Flammendiffusoren nach jedem Grillen mit warmem Seifenwasser zu reinigen, sie abzutrocknen und dann wieder einzusetzen.
- Wenn Sie den Grill in den Wintermonaten nicht benutzen, sollten Sie die Roste, Flammendiffusoren, Brenner und den Fett-Auffangbehälter von Ihrem Grill abnehmen. Bringen Sie eine dünne Schutzschicht aus Pflanzenöl auf diese Teile auf, verpacken Sie sie in Zeitungspapier und lagern Sie sie an einem trockenen, warmen Ort. So verlängern Sie ihre Lebensdauer und können sicher sein, im nächsten Frühjahr gleich wieder mit dem Grillen starten zu können. (Siehe auch "Schützen der Grillfläche").

Explosionszeichnung



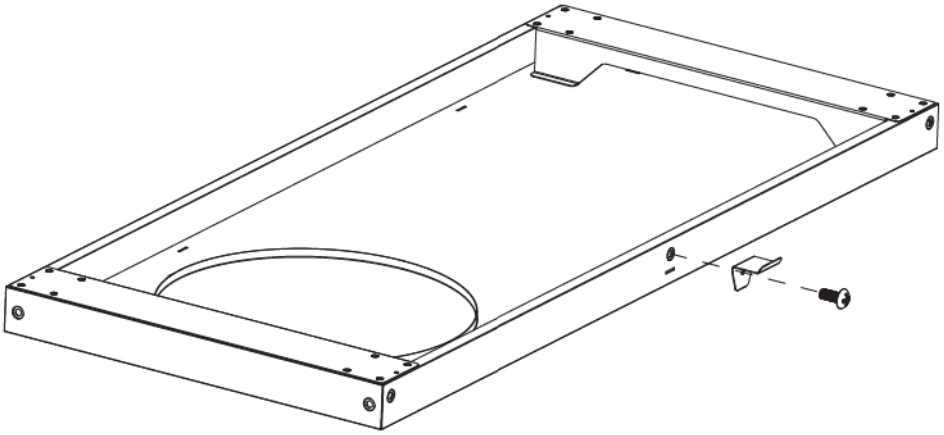
A: M5x12	B: M6x12	C: M6x12	D: M5x10 (S/S)
x 31	x 32	x 14	x 4

H: M5	J: M6	K: ST5x10
x 4	x 3	x 7

Montage durchführen

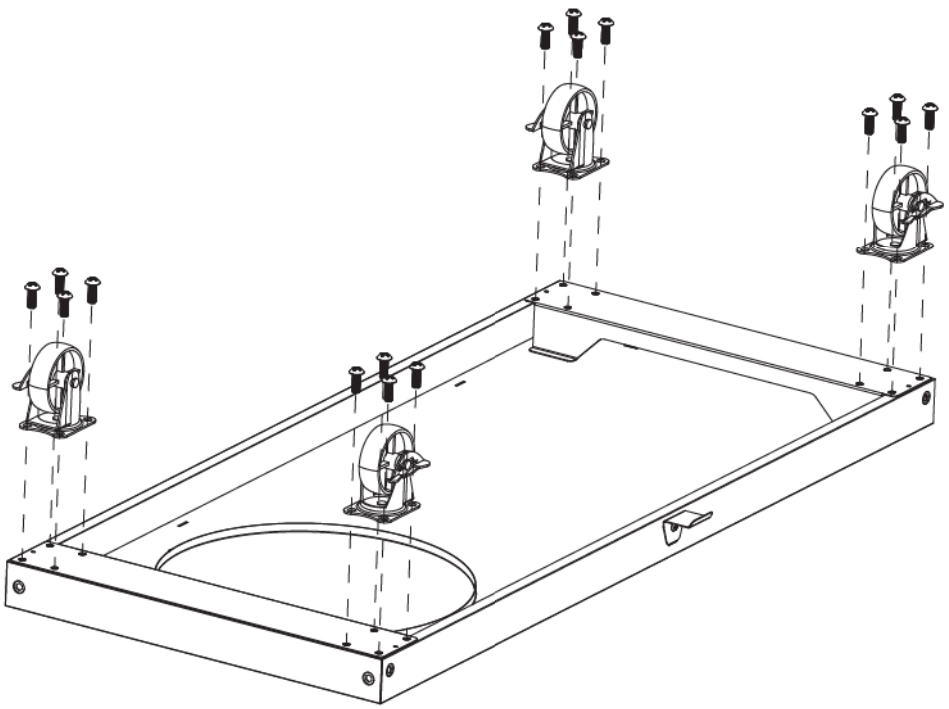
1

A  1:M5x12



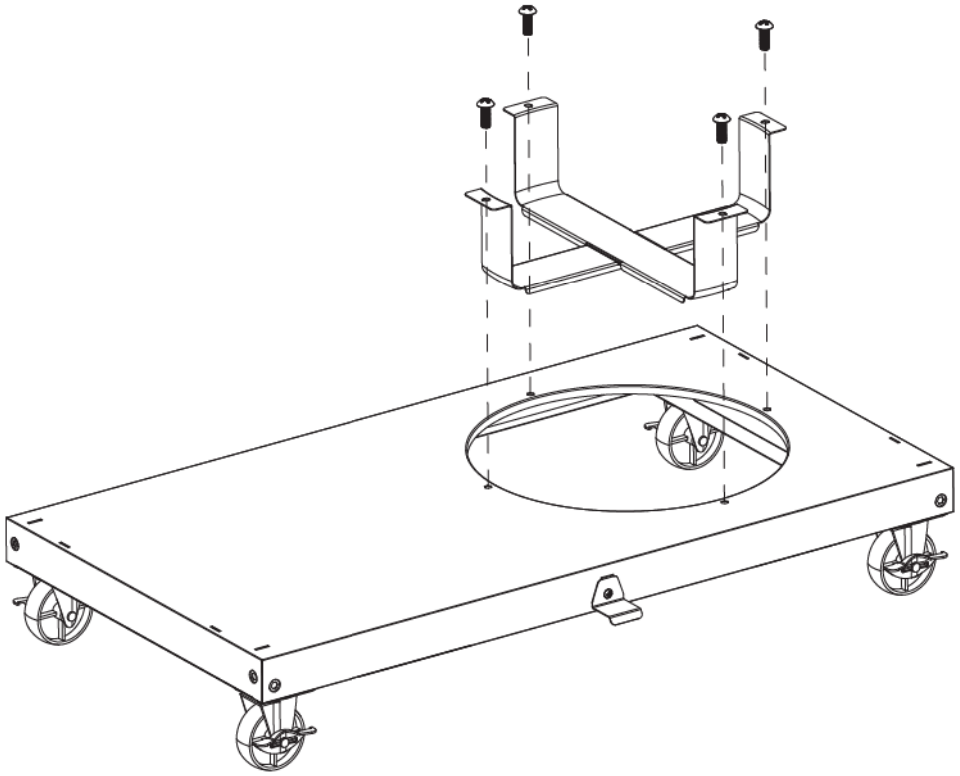
2

B  16:M6x12

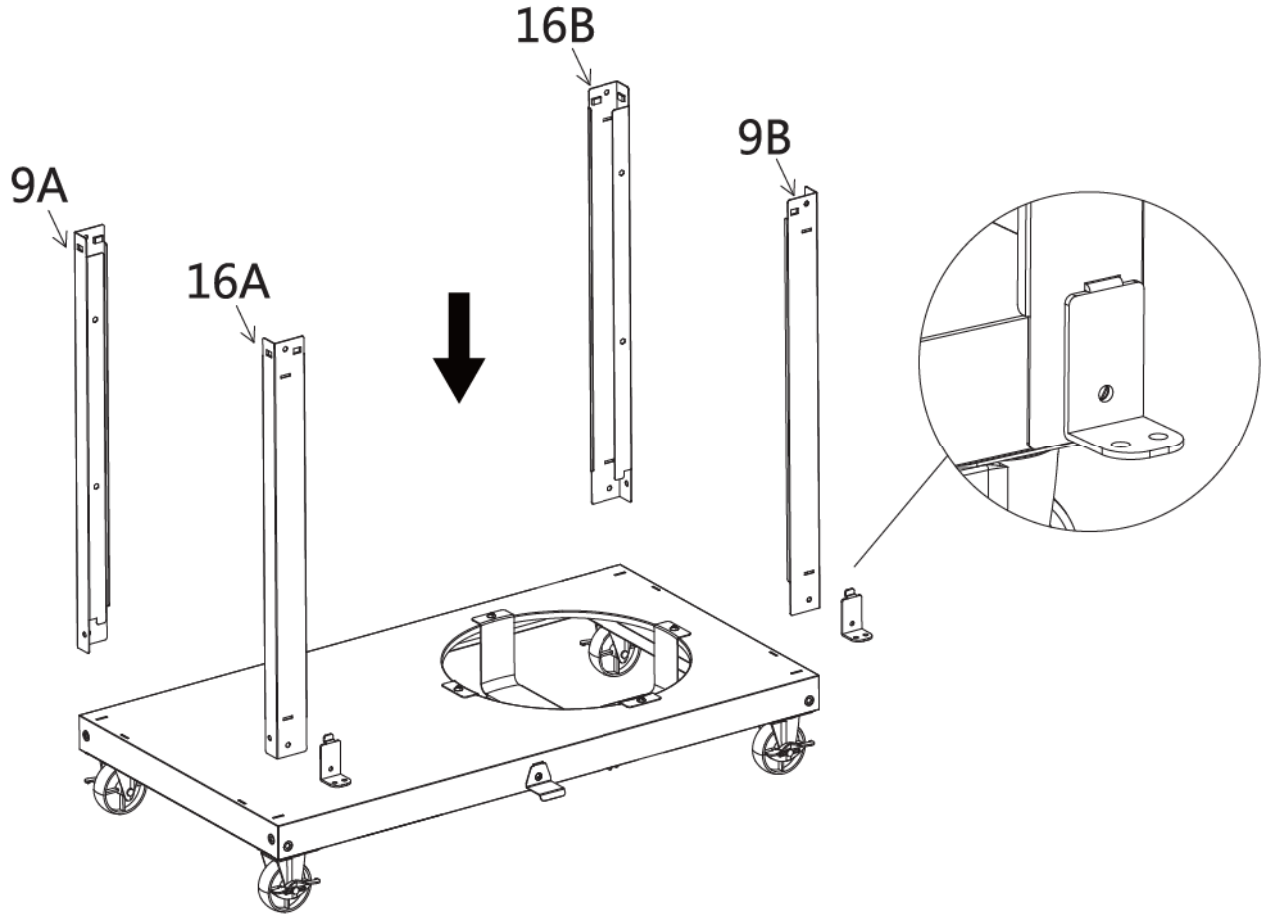


3

A 4:M5x12

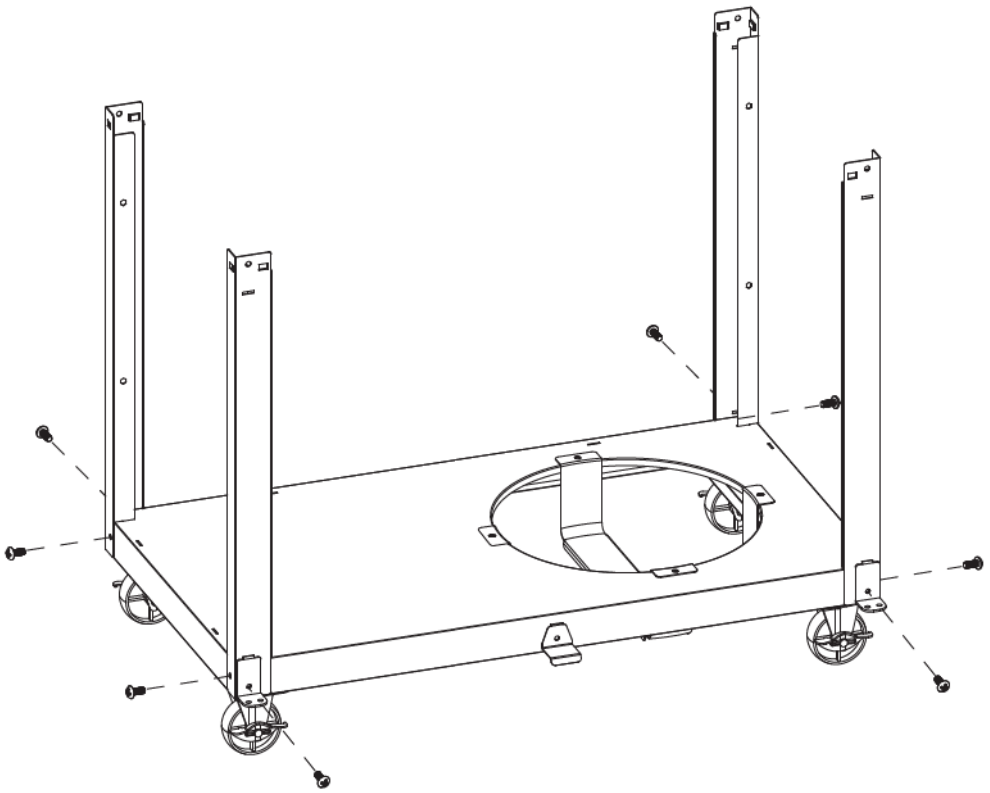


4

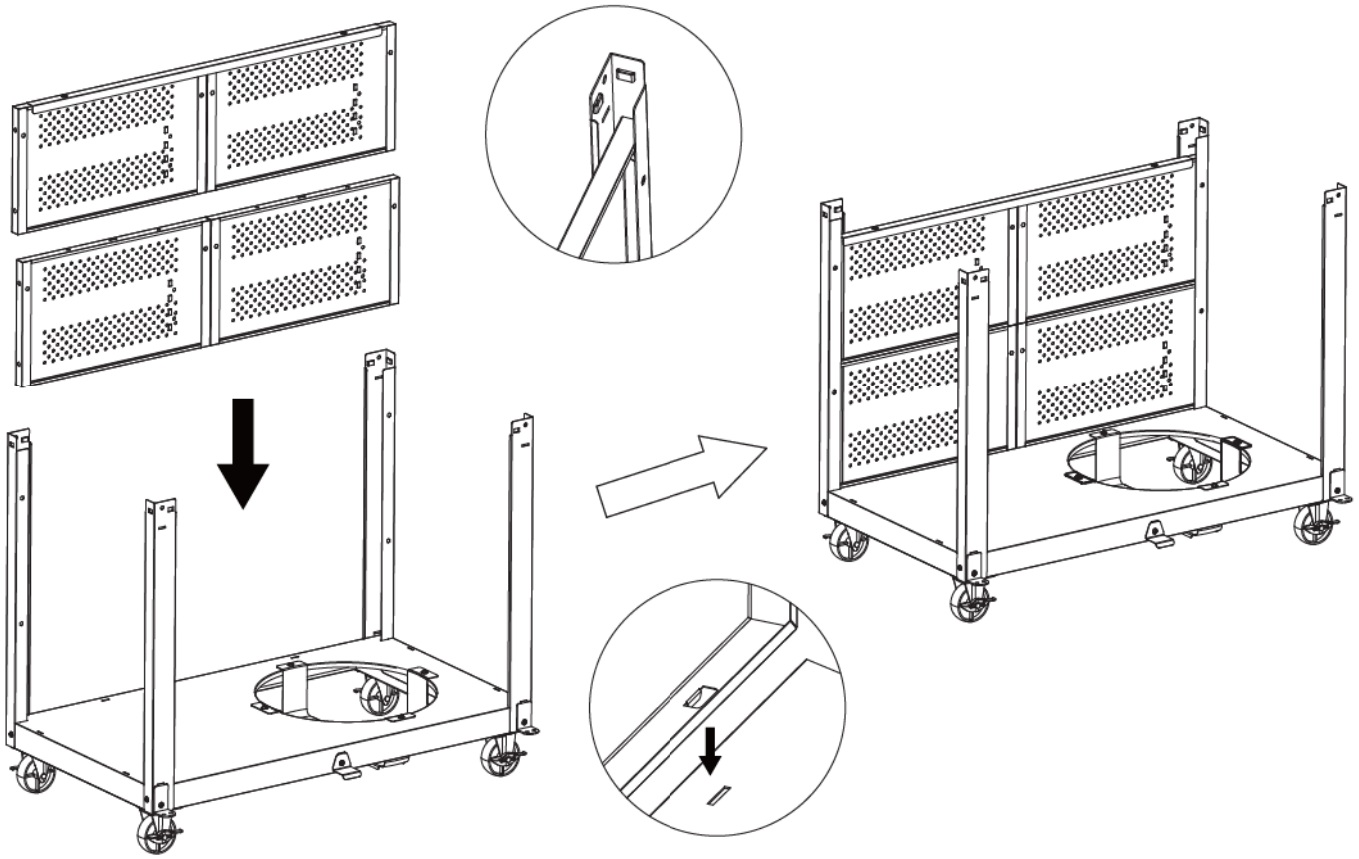


5

A 8:M5x12

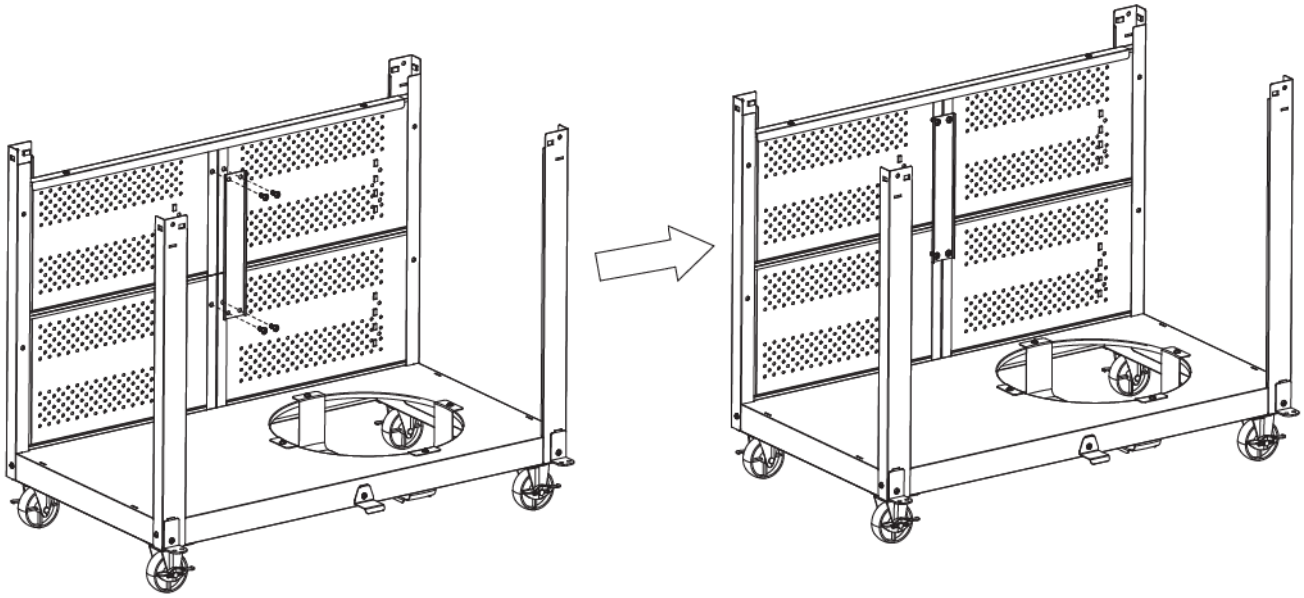


6



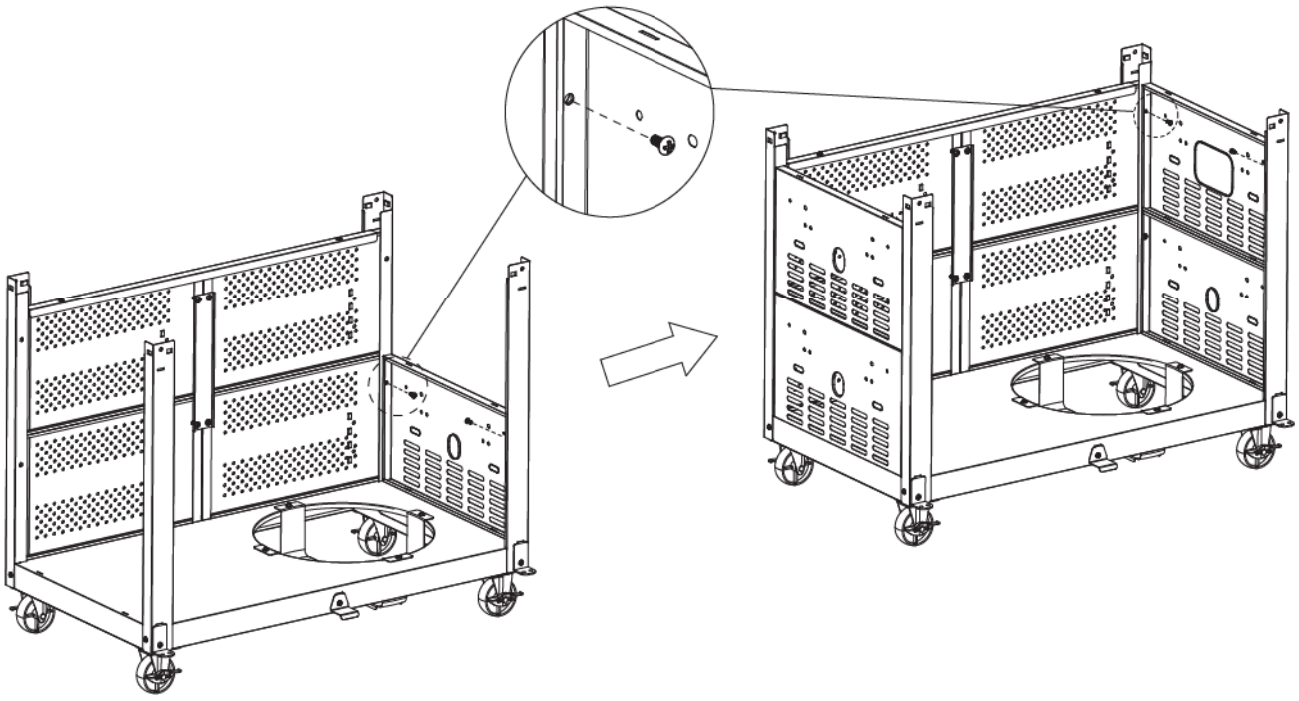
7

A 4:M5x12

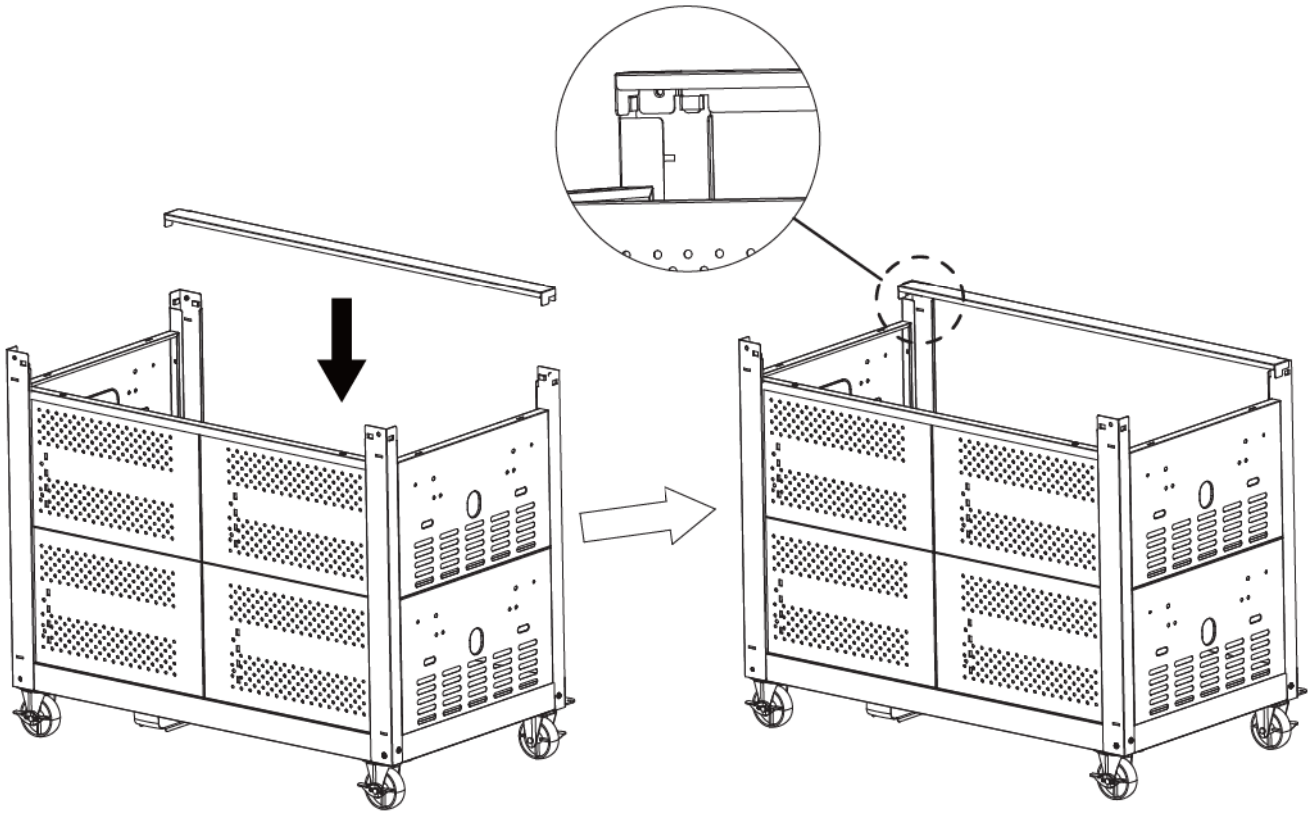


8

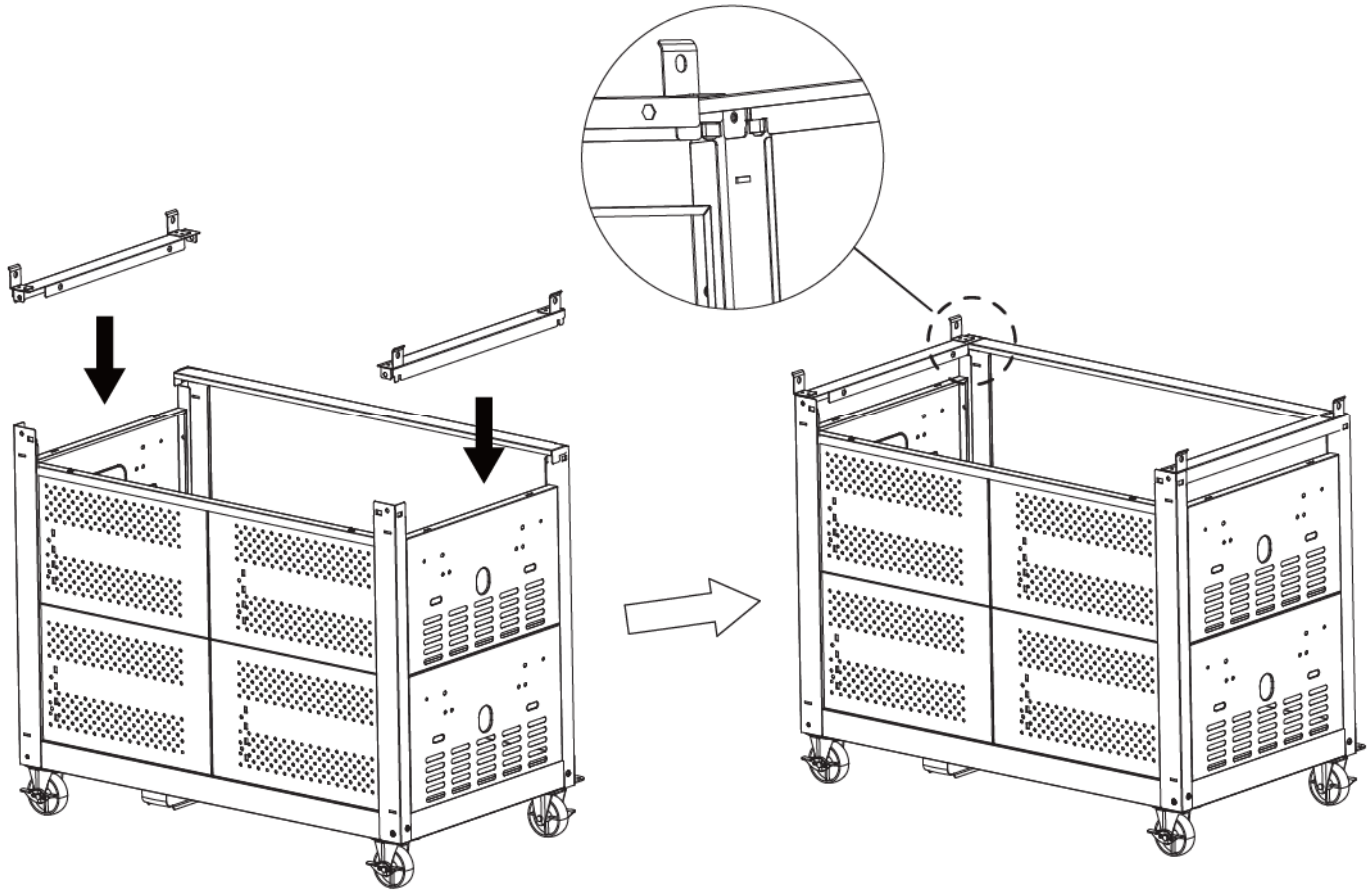
A 8:M5x12



9



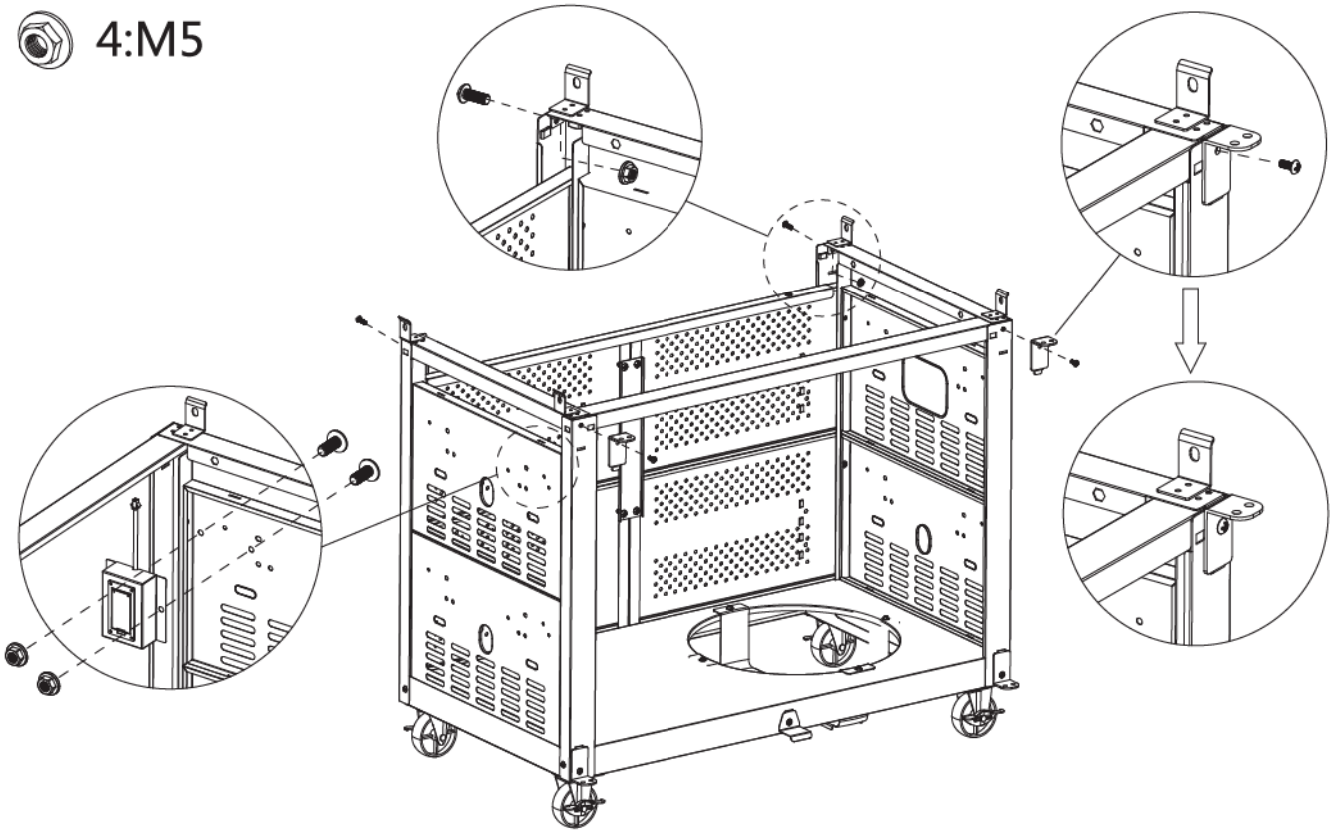
10



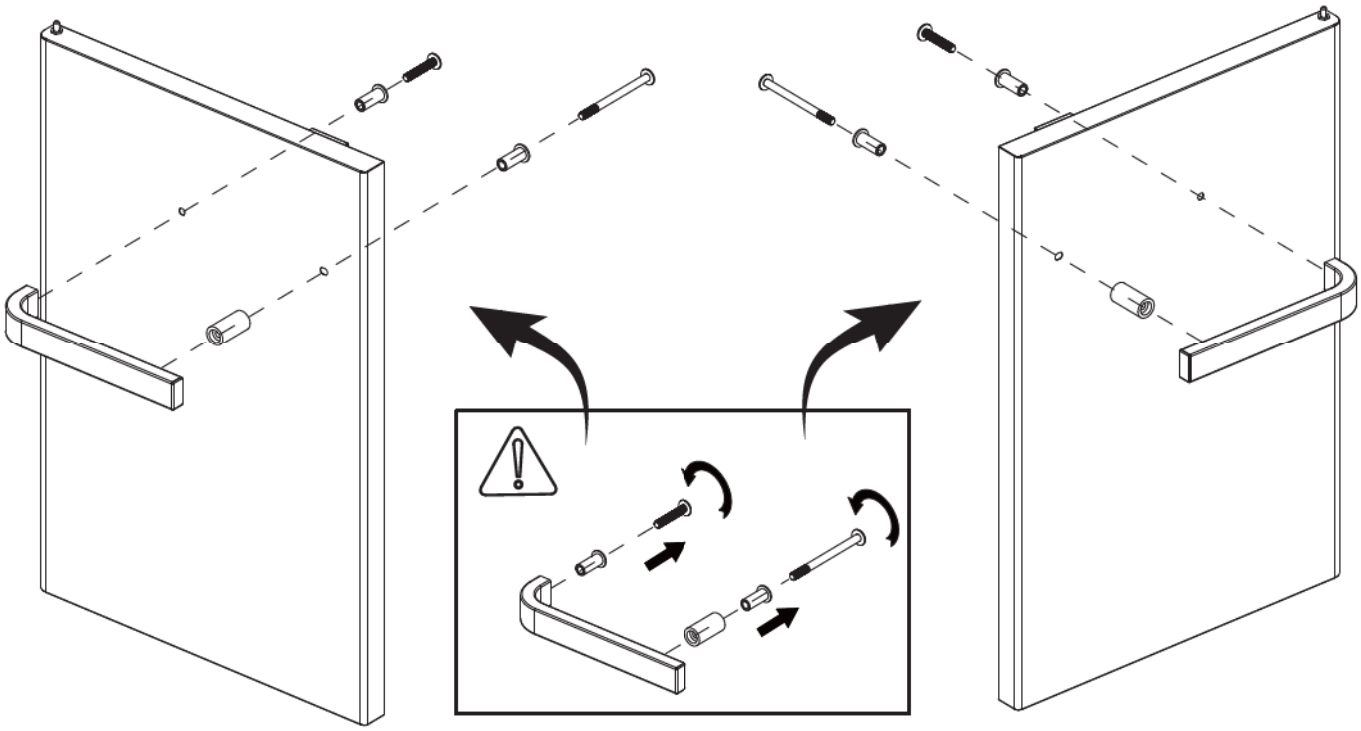
11

A 6:M5x12

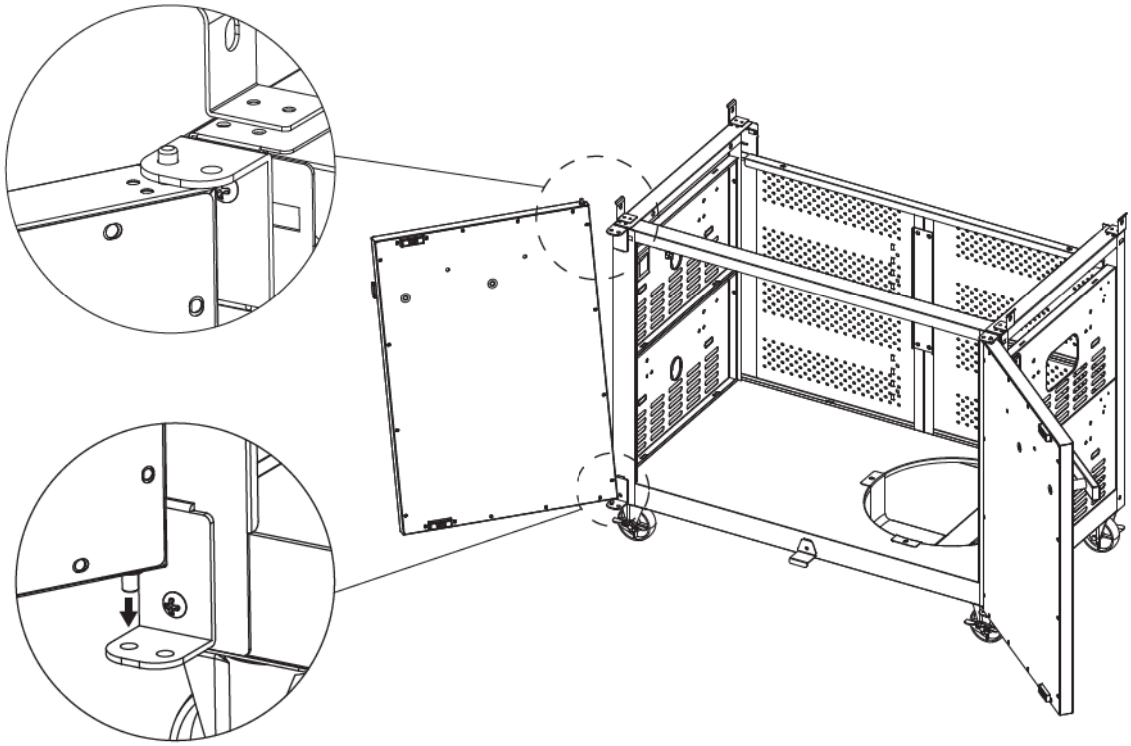
H 4:M5



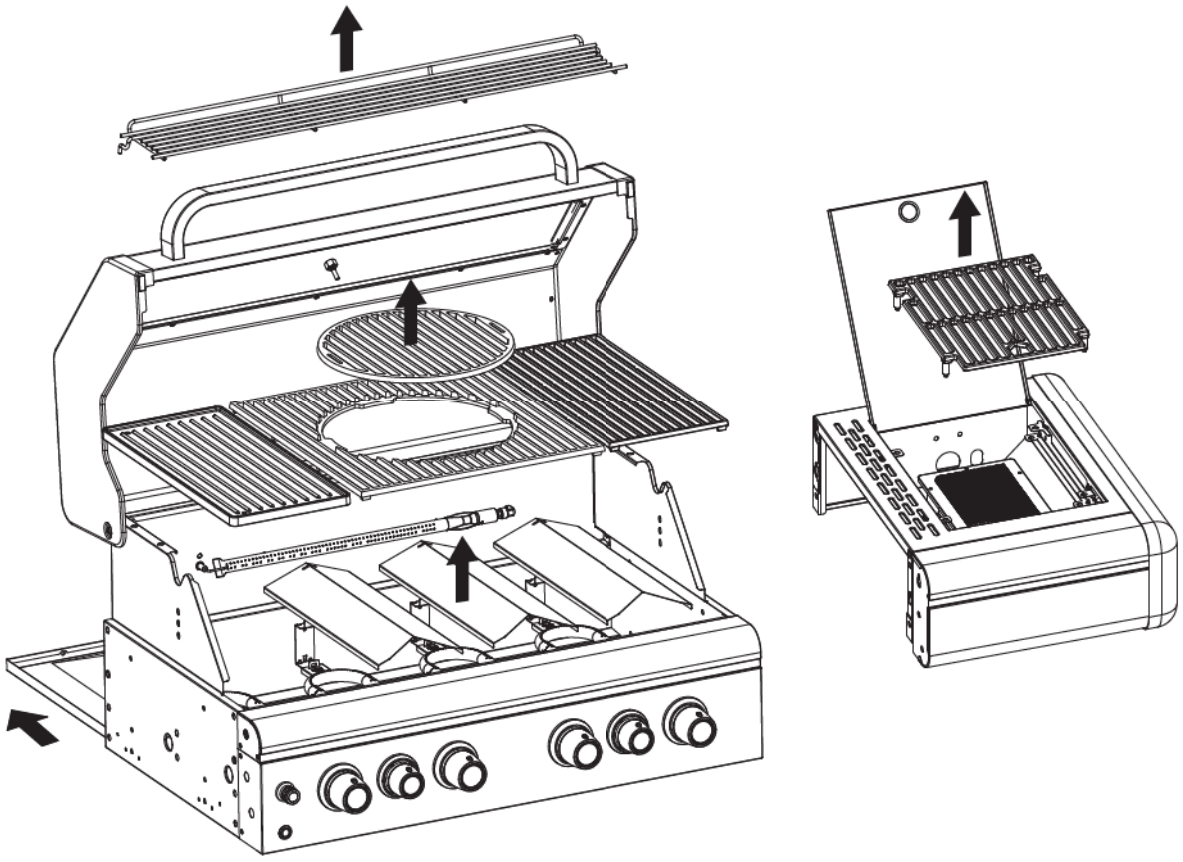
12



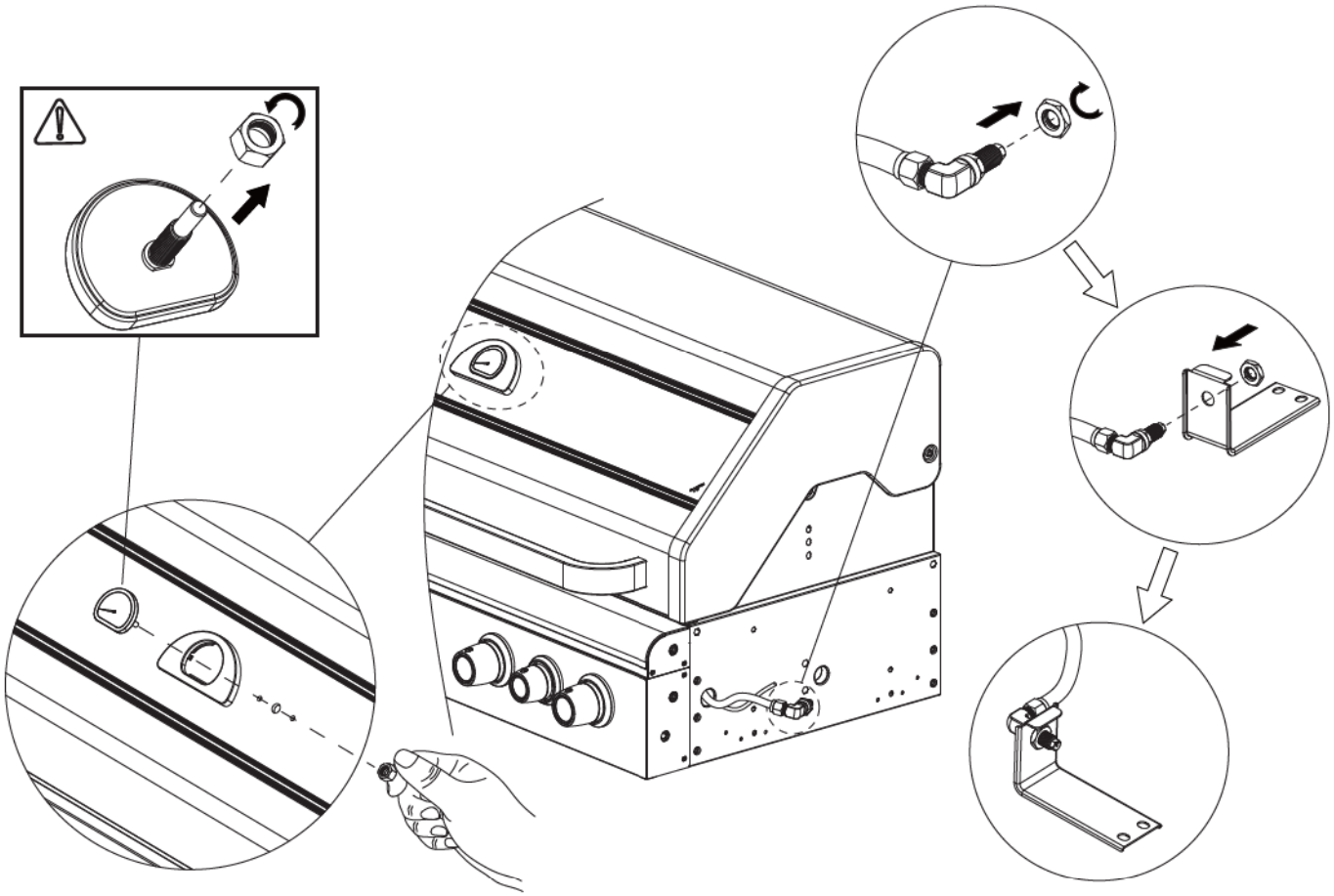
13



14

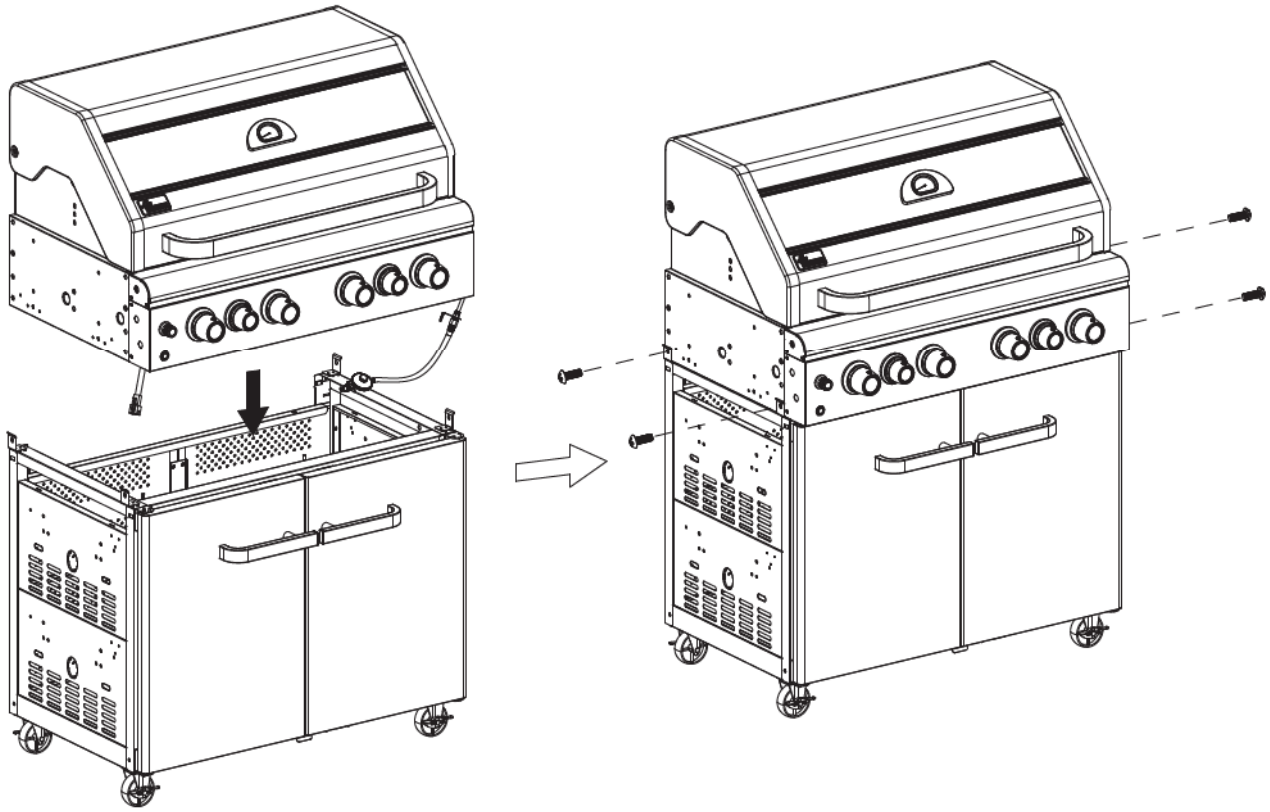


15



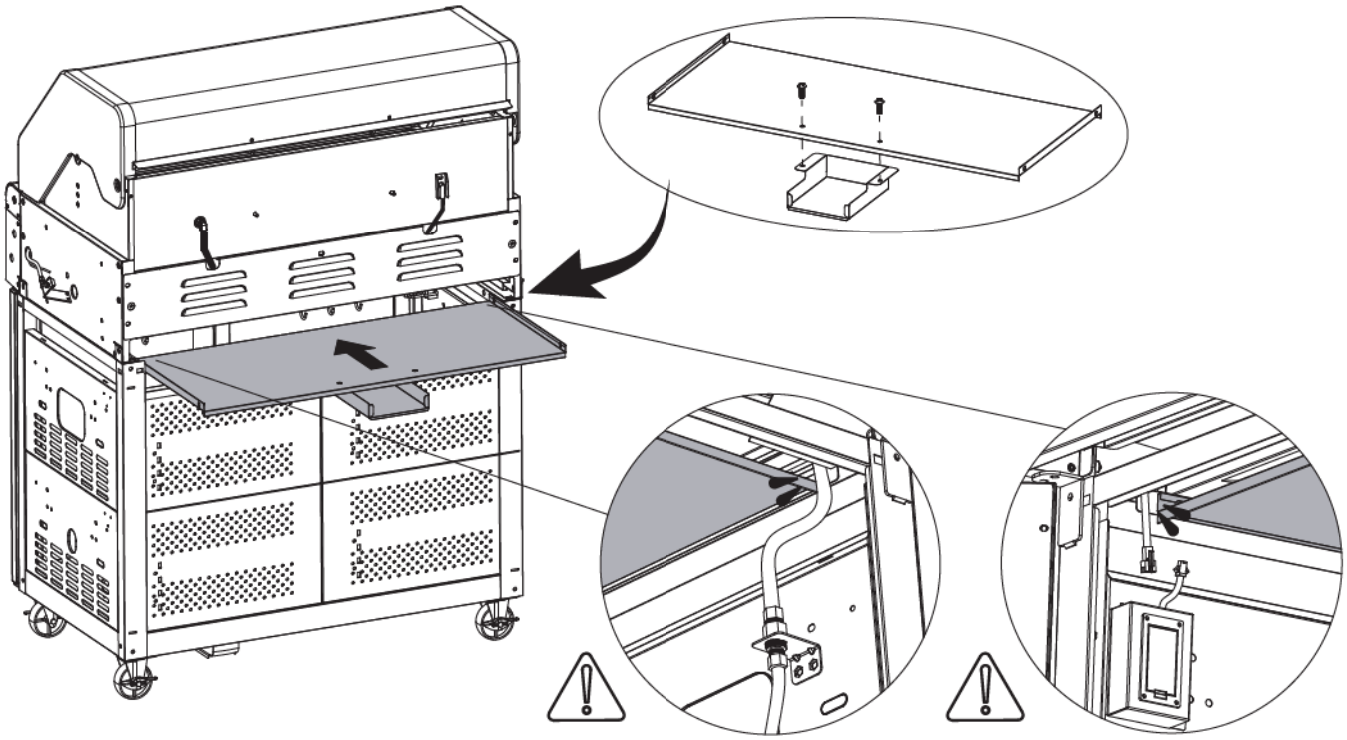
16

B 4:M6x12



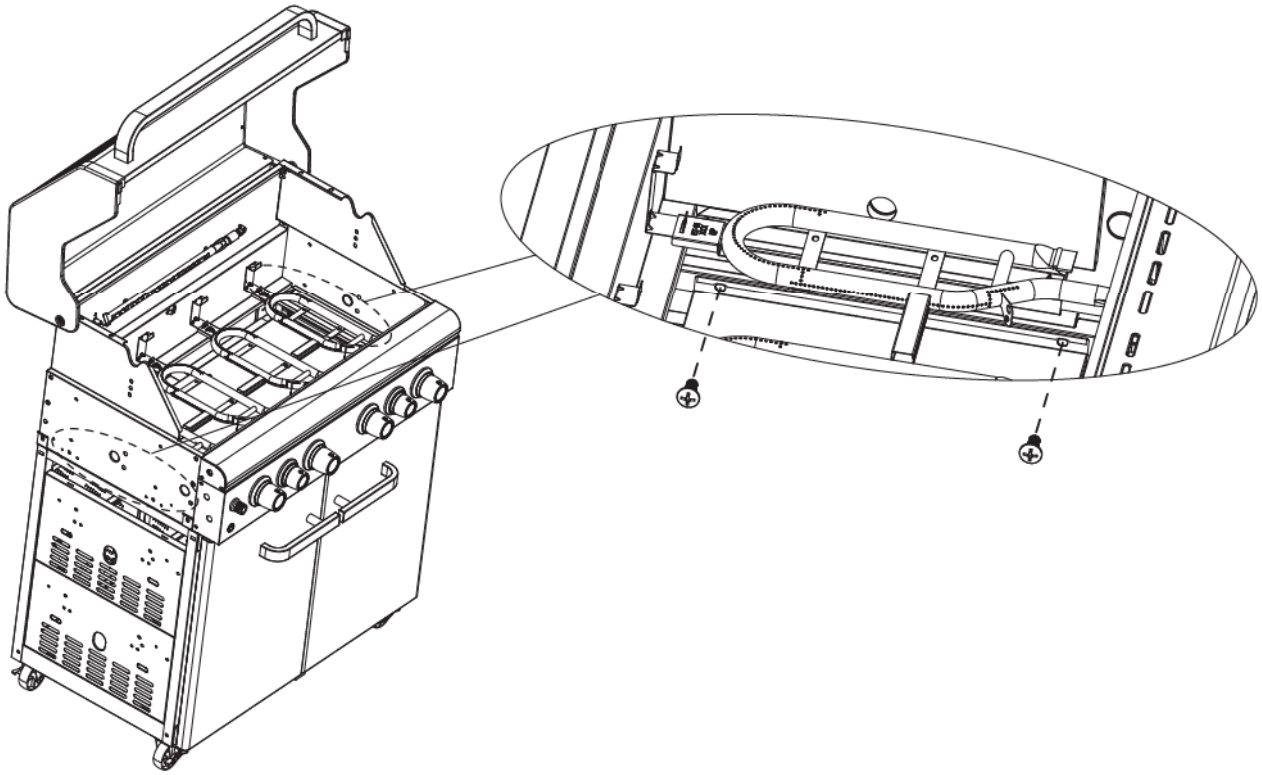
17

D 2:M5x10 (S/S)

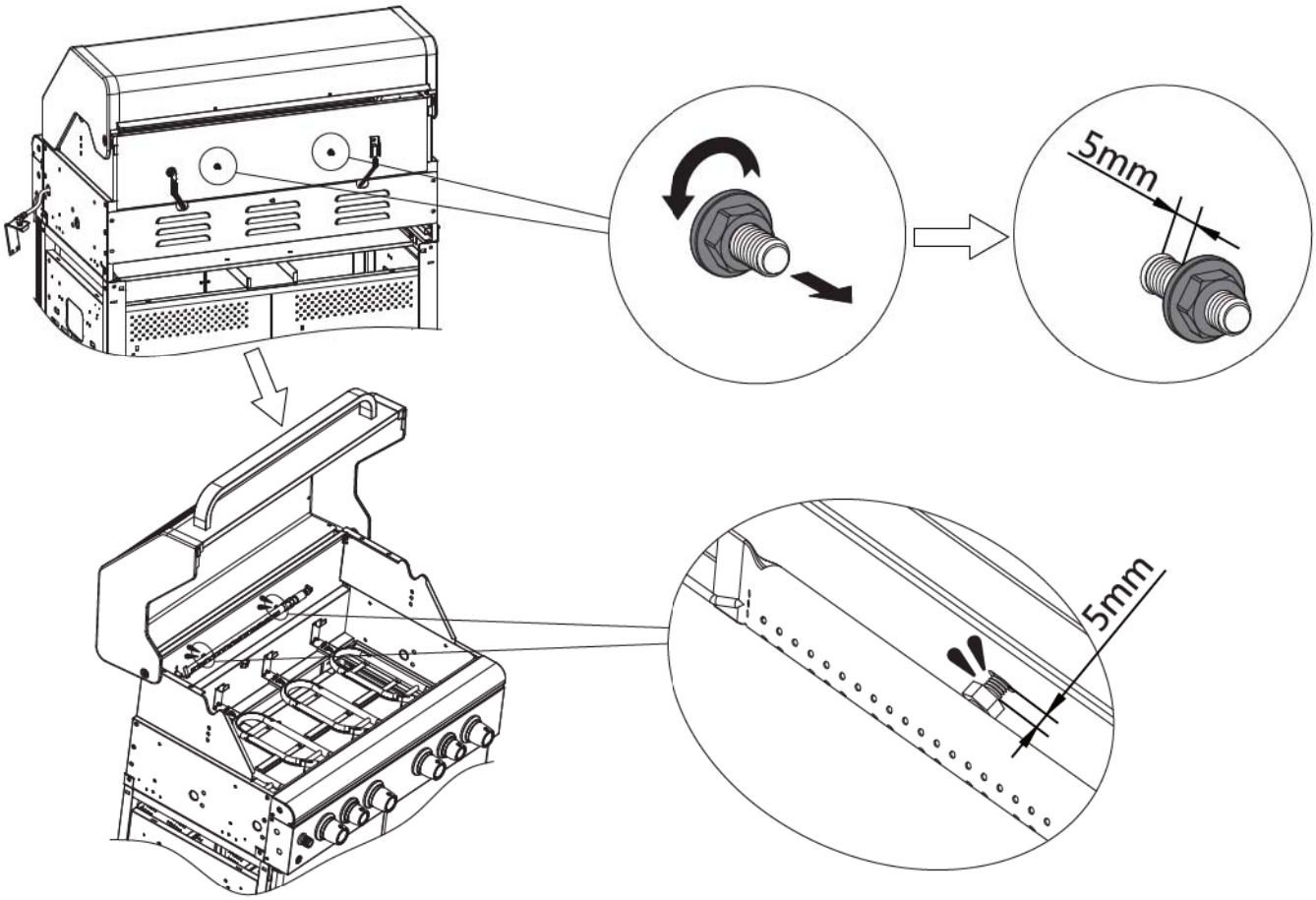


18

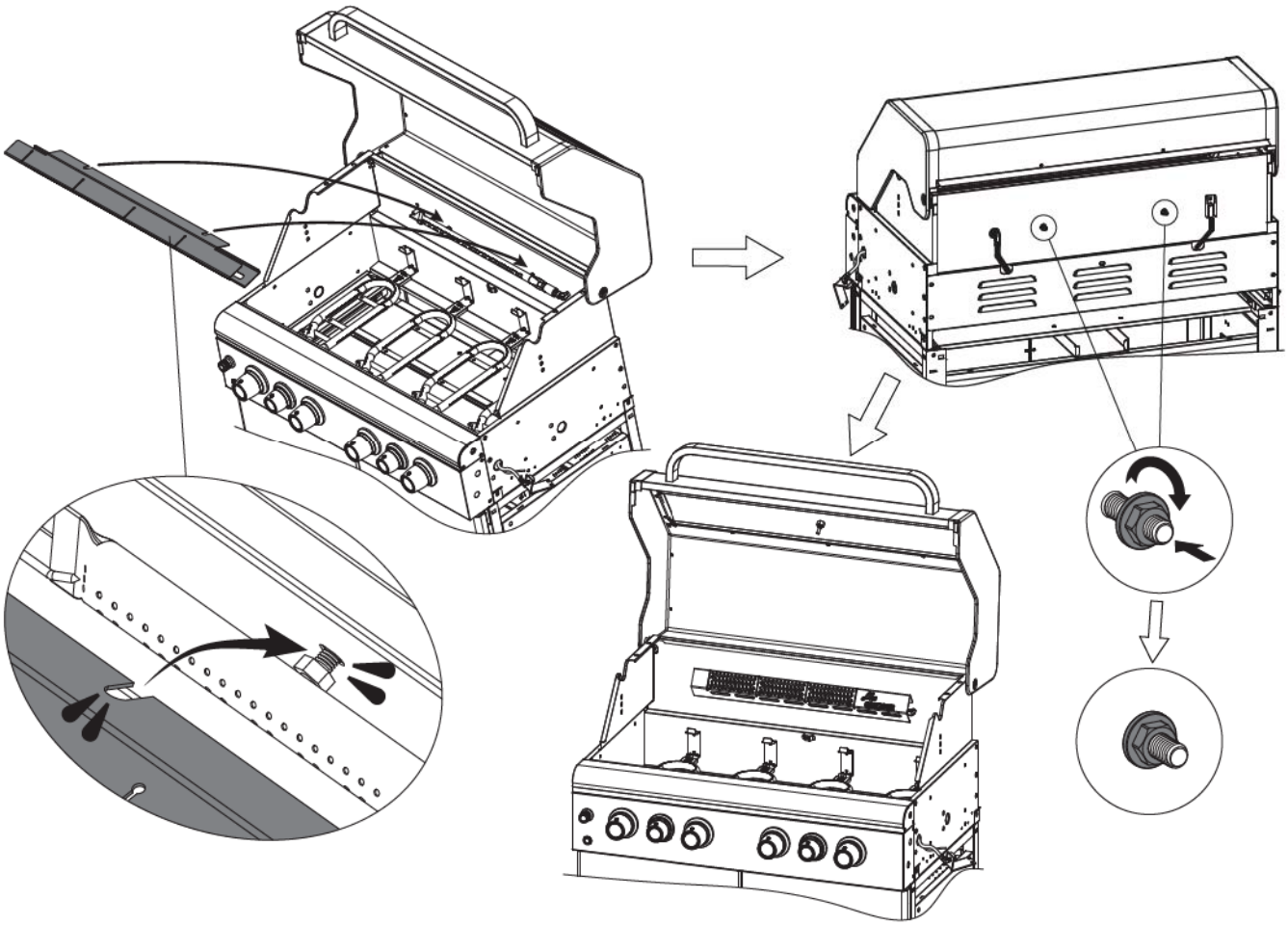
B 4:M6x12



19

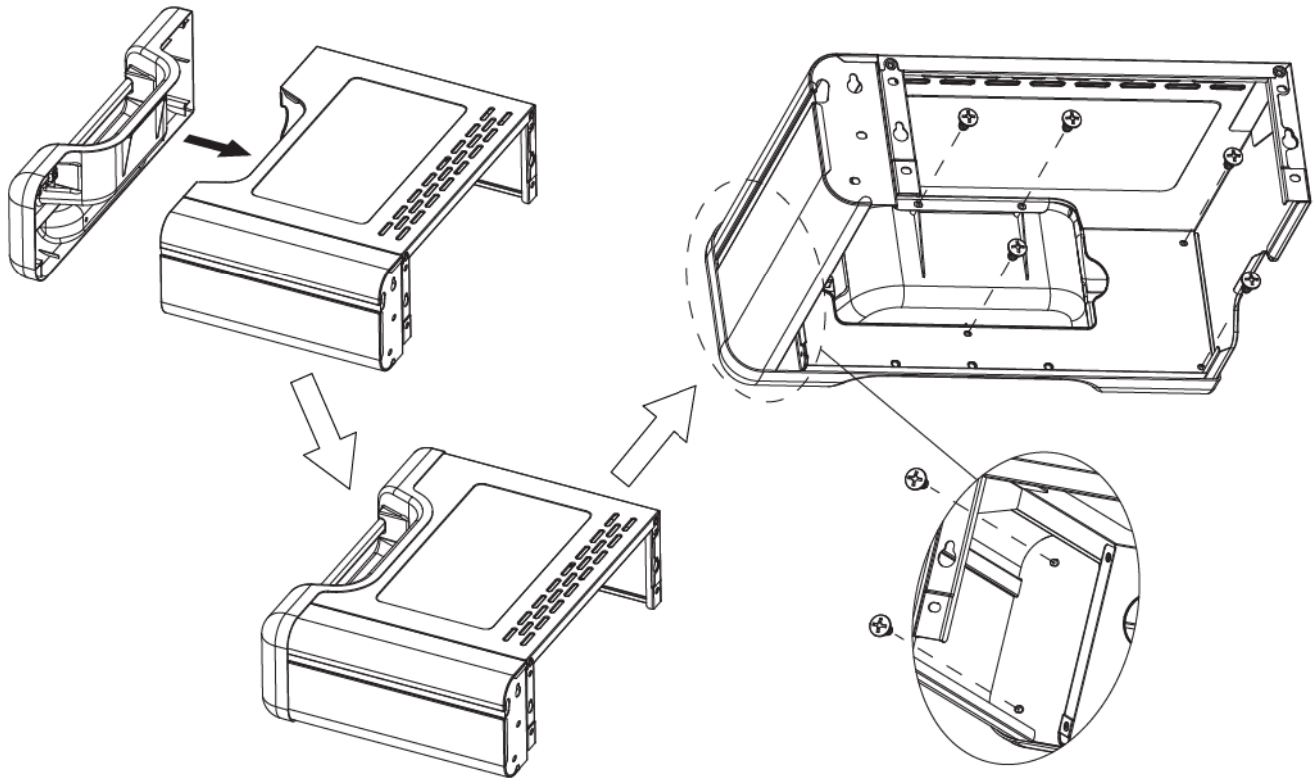


20



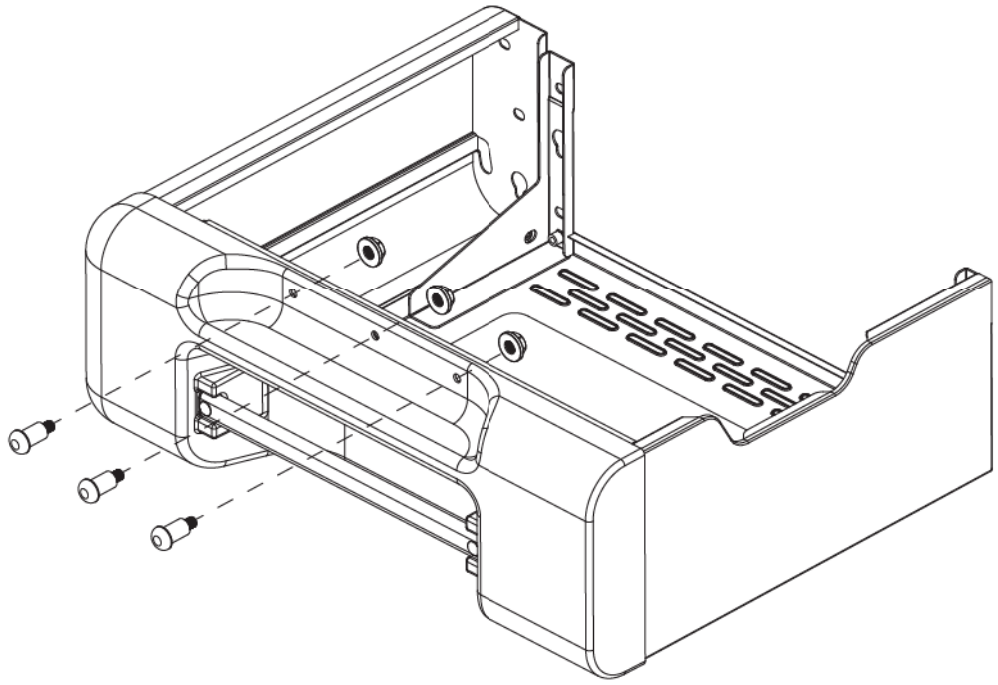
21

K 7:ST5x10



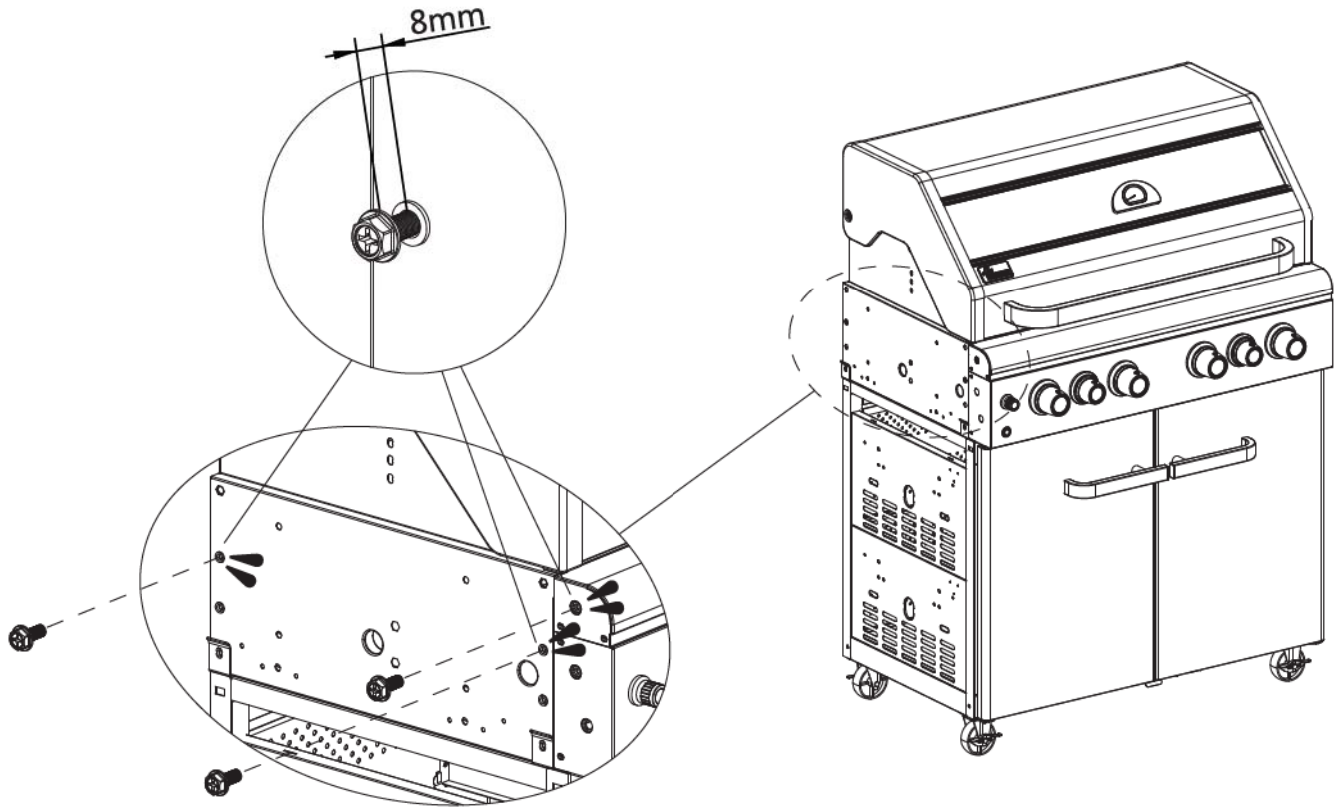
22

J 3:M6

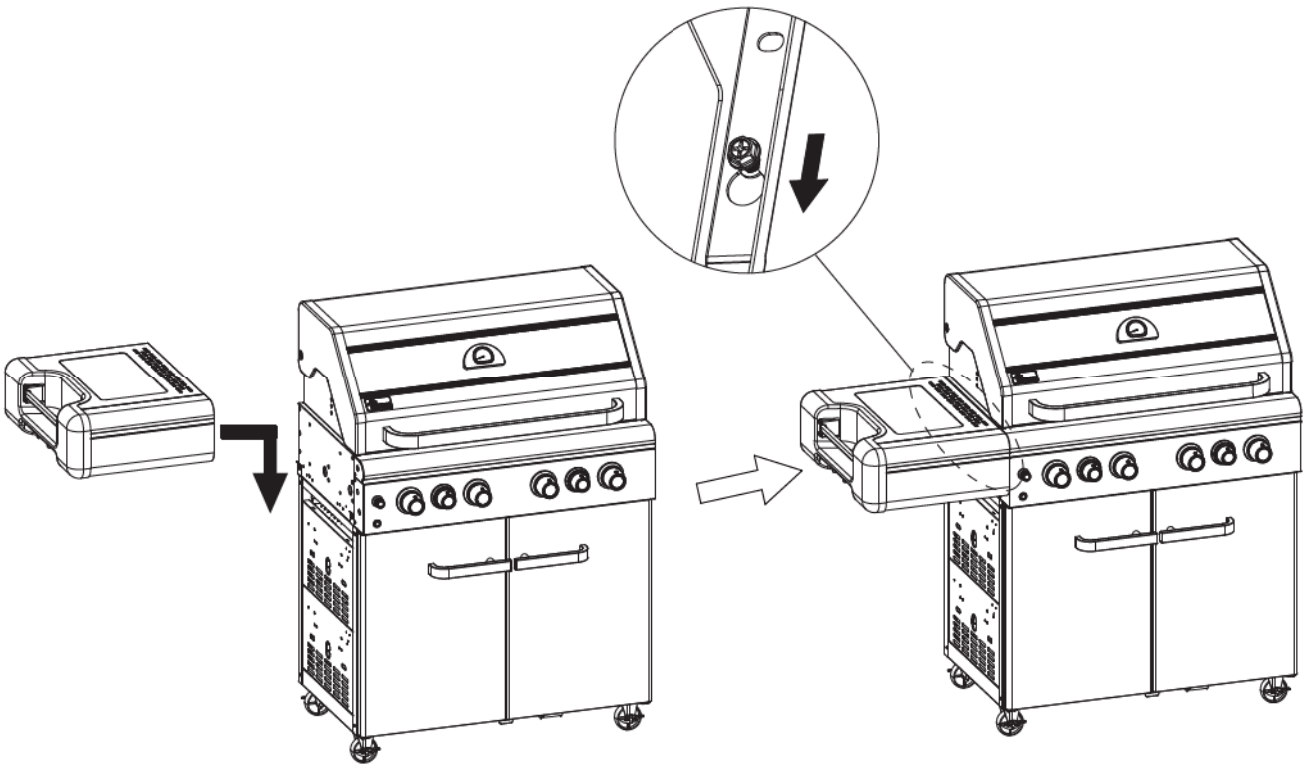


23

C 3:M6x12

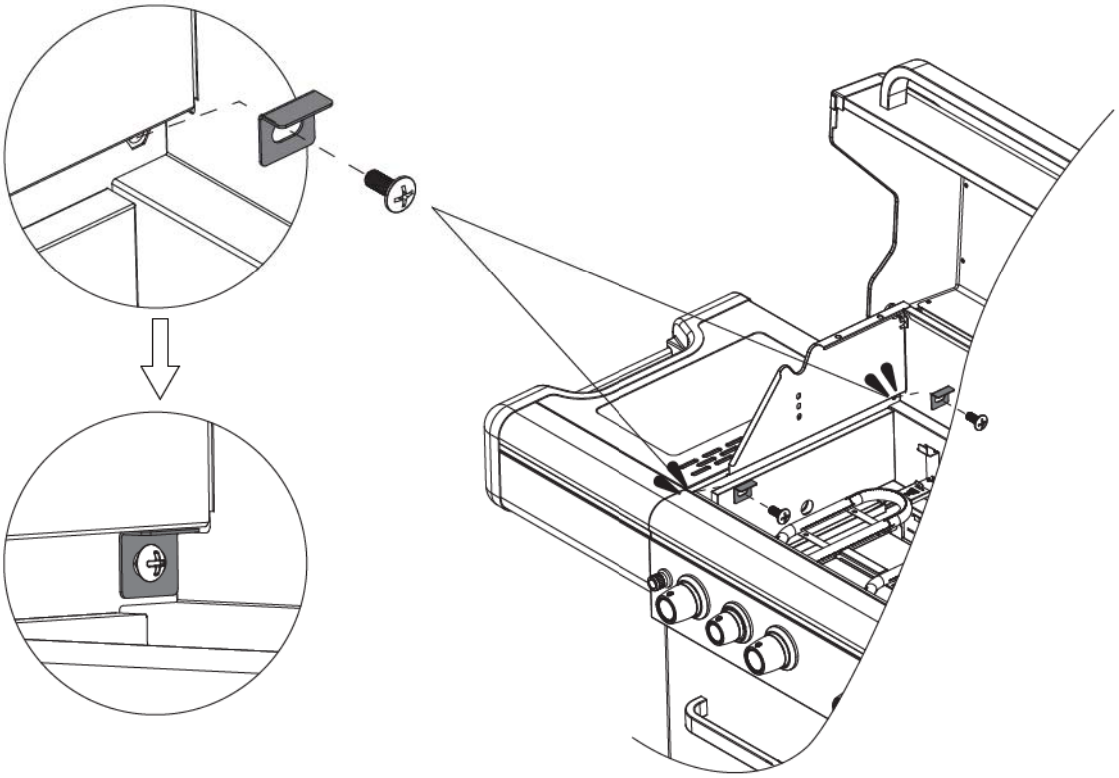


24



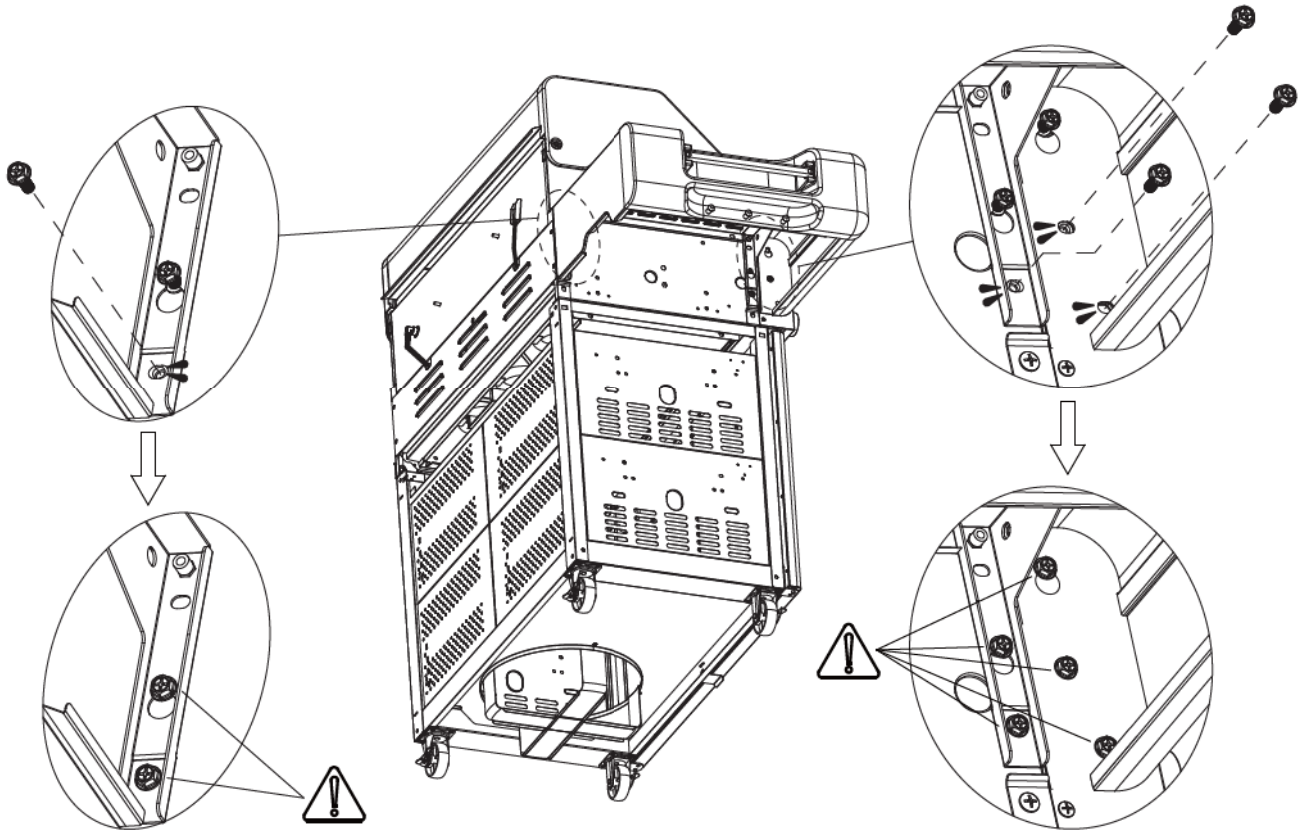
25

B 2:M6x12



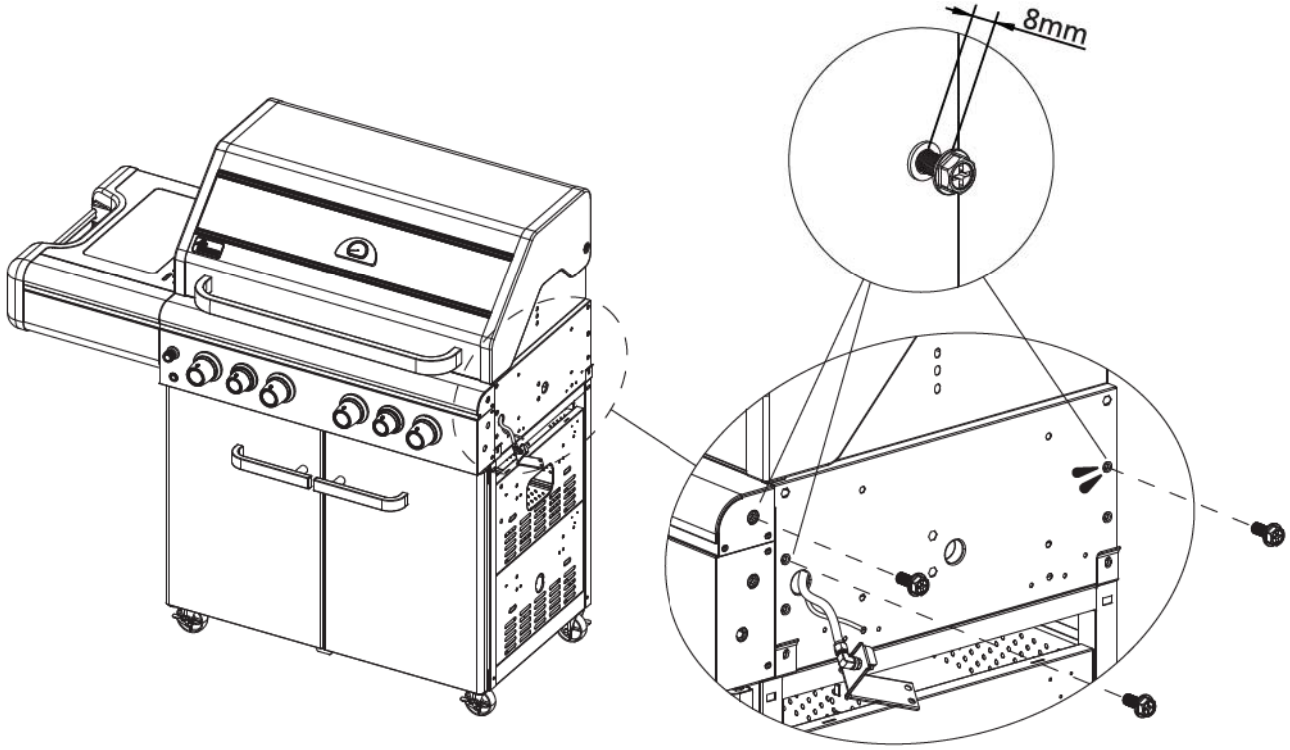
26

C 4:M6x12

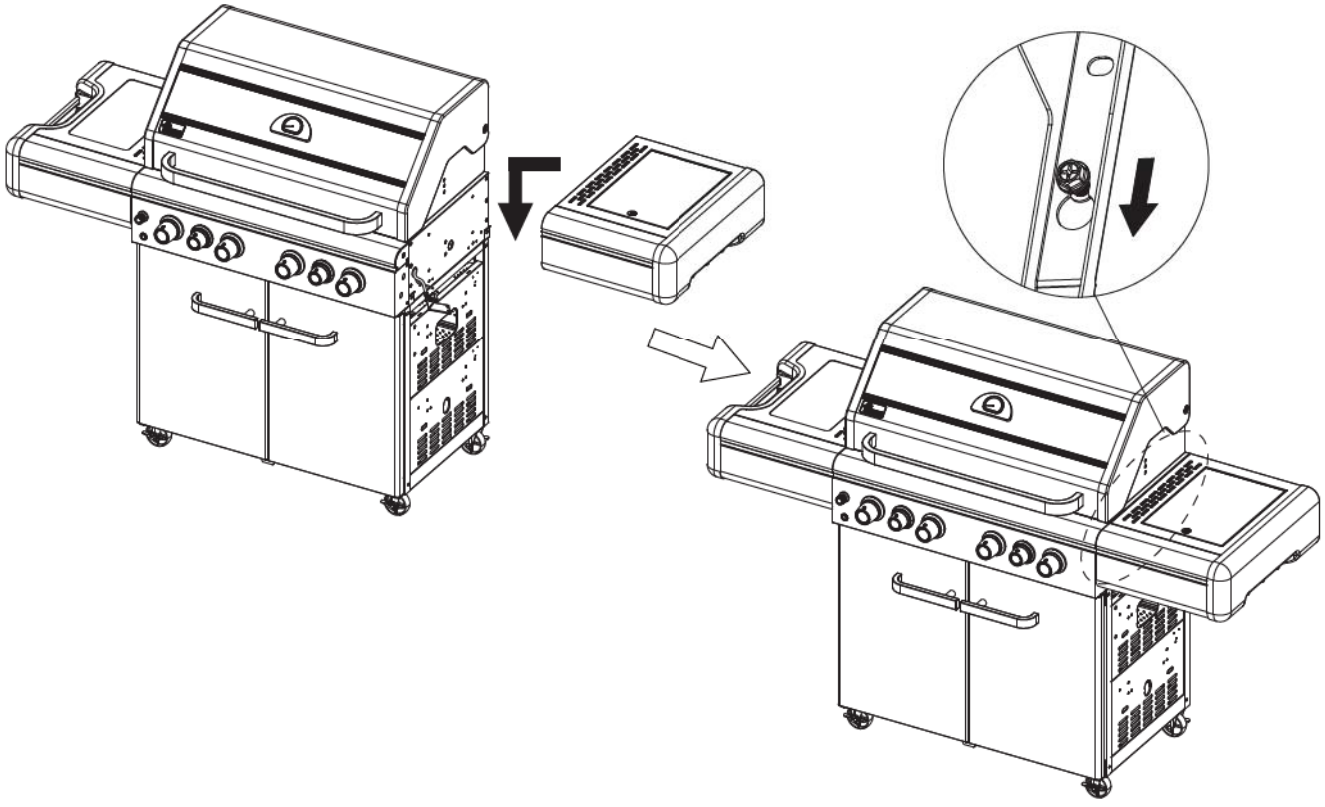


27

C 3:M6x12

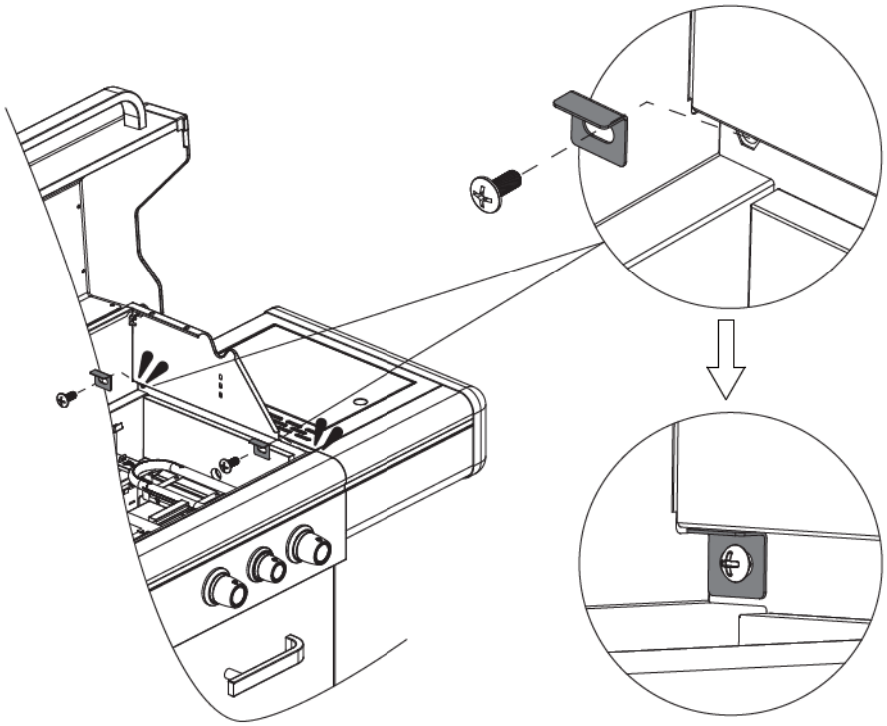


28



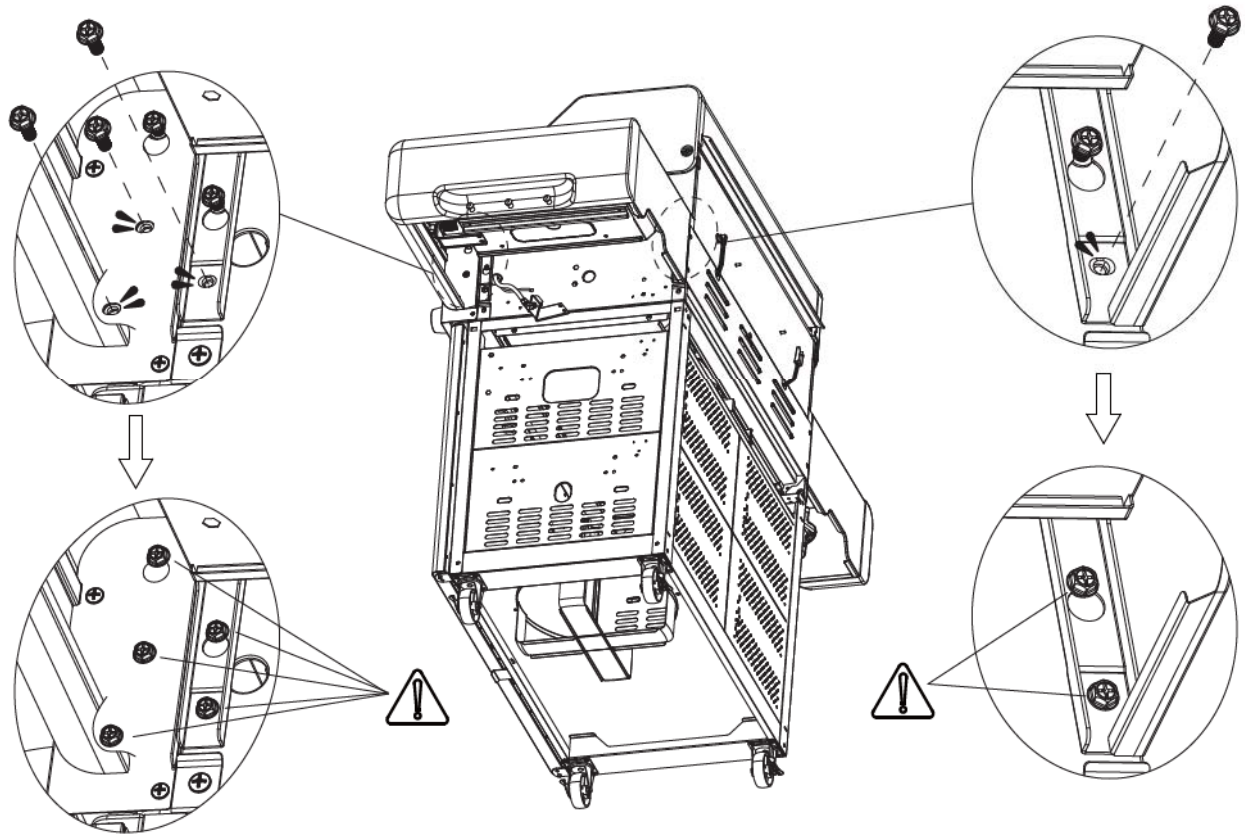
29

B 2:M6x12



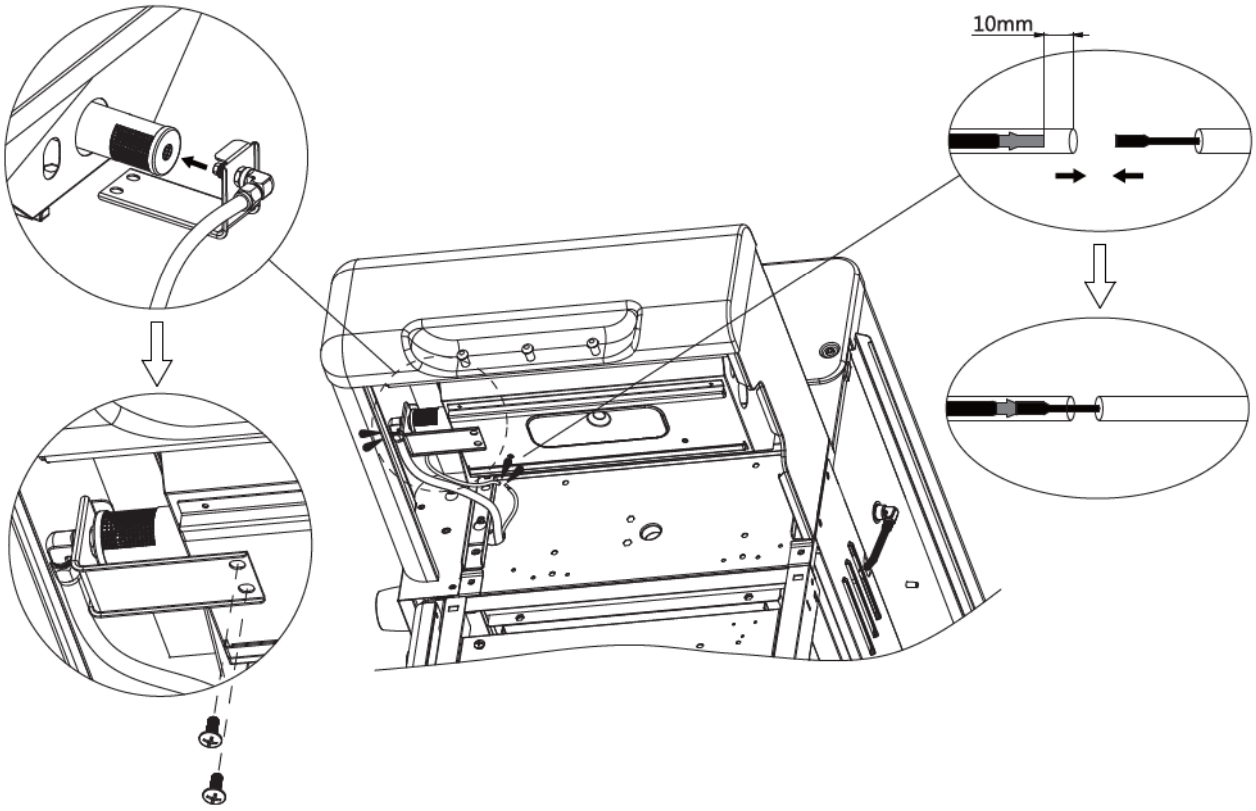
30

C 4:M6x12



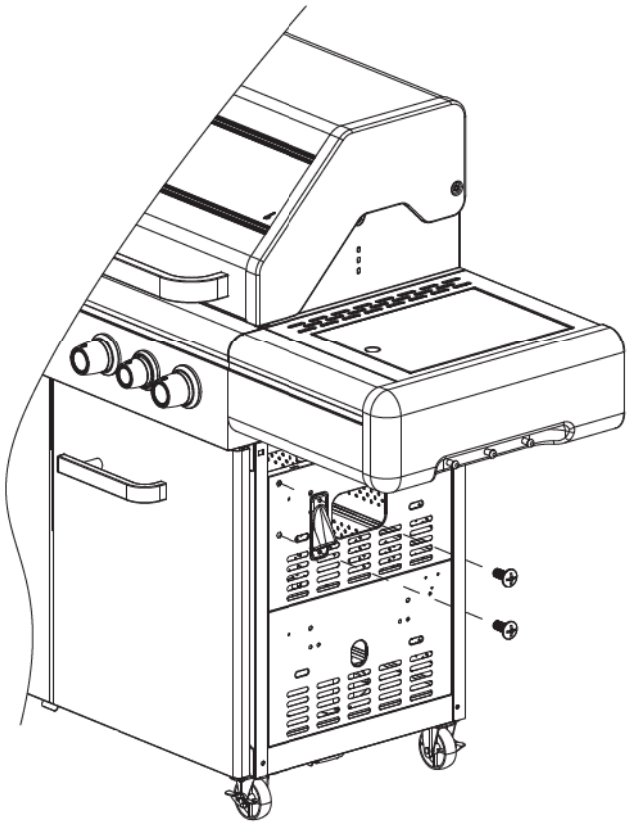
31

B 2:M6x12

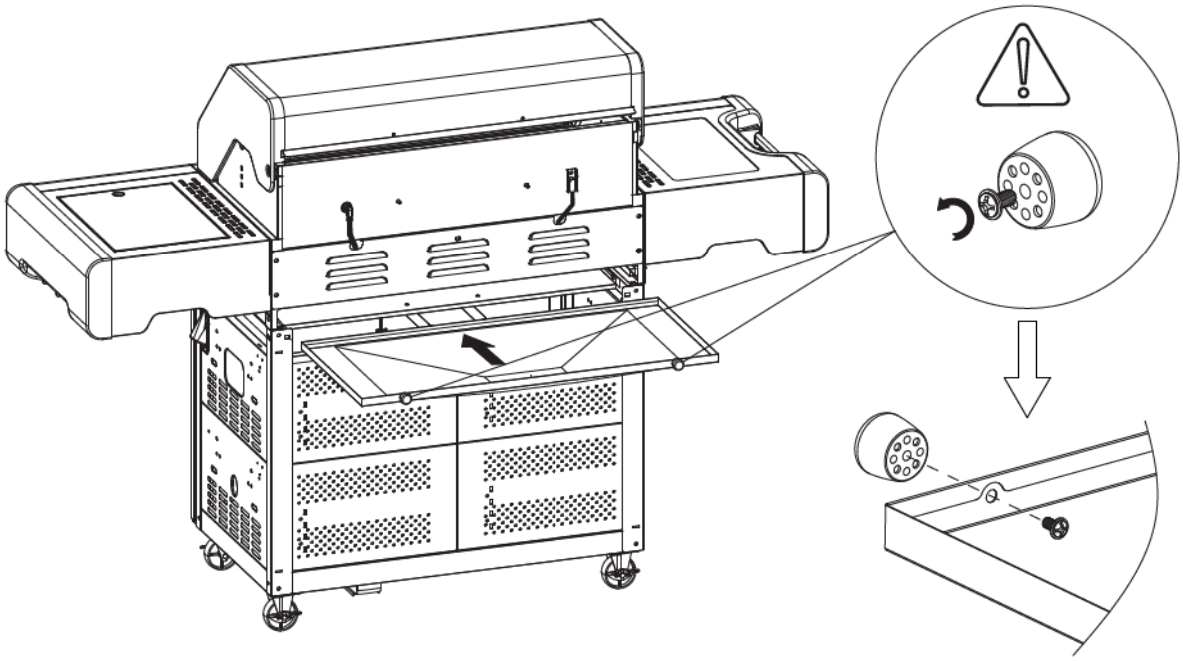


32

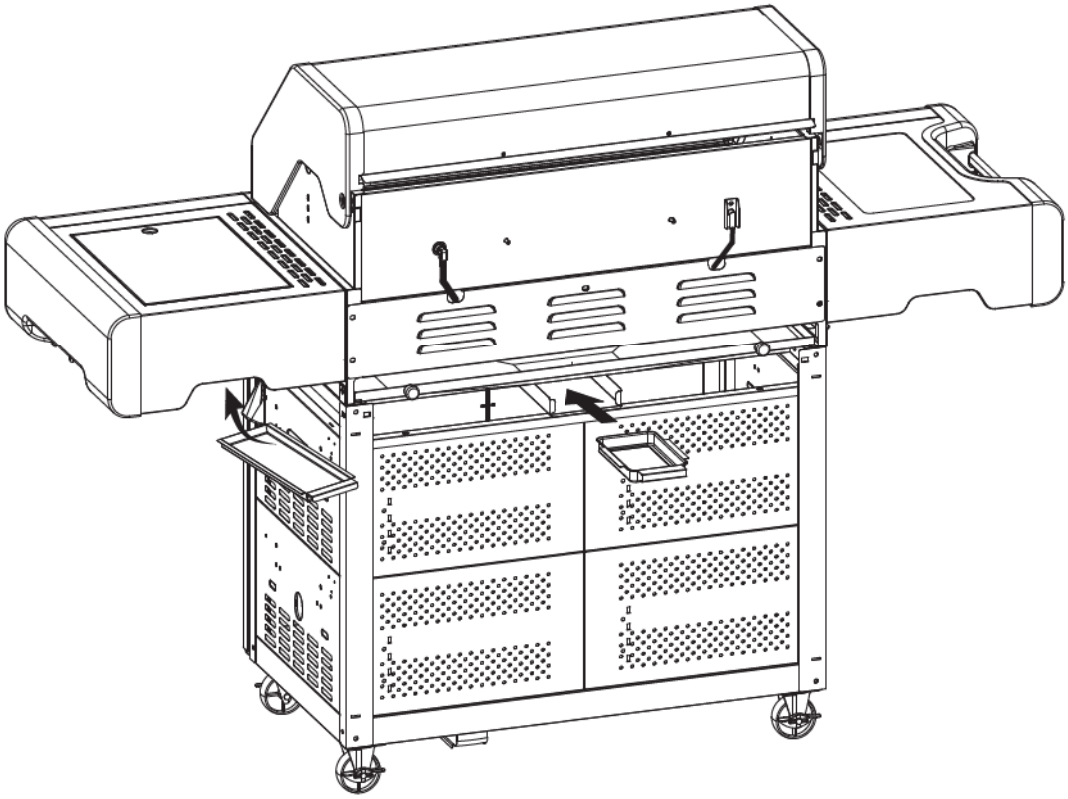
D 2:M5x10 (S/S)



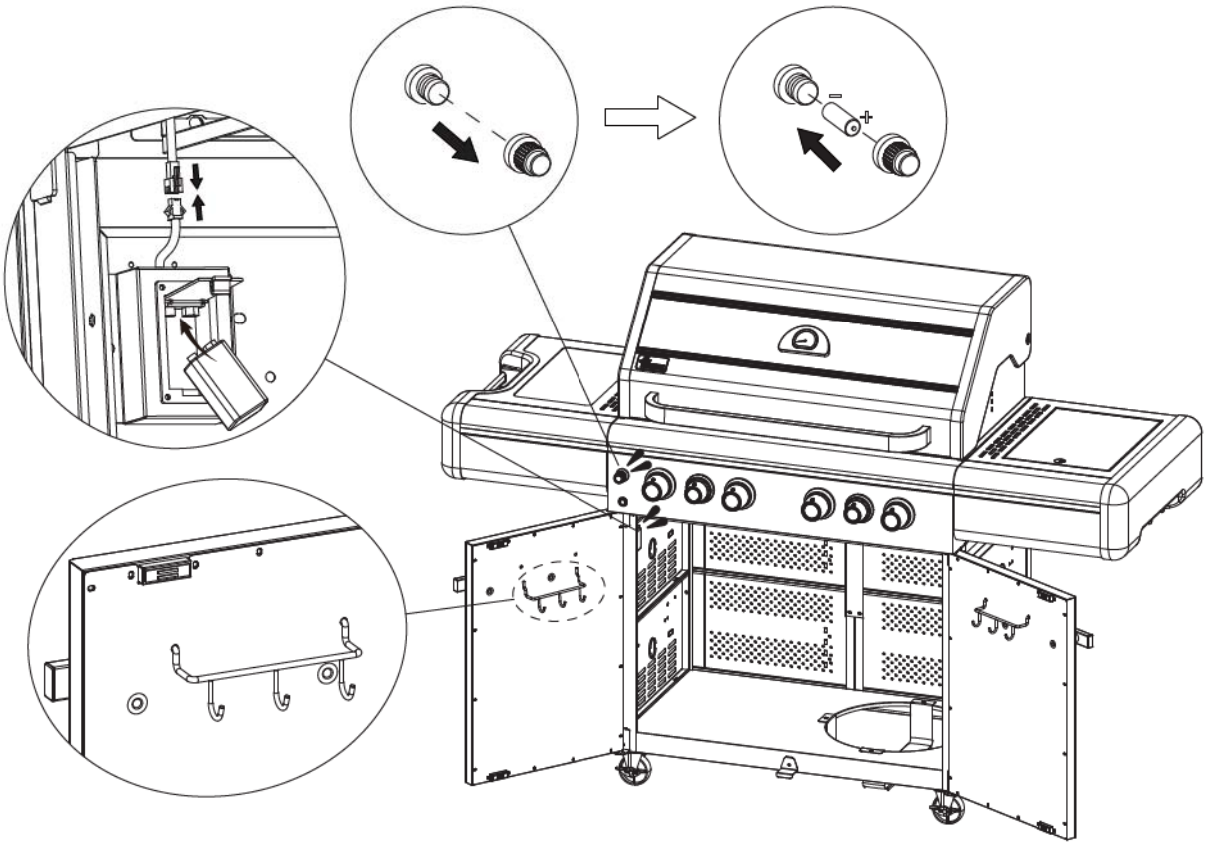
33



34

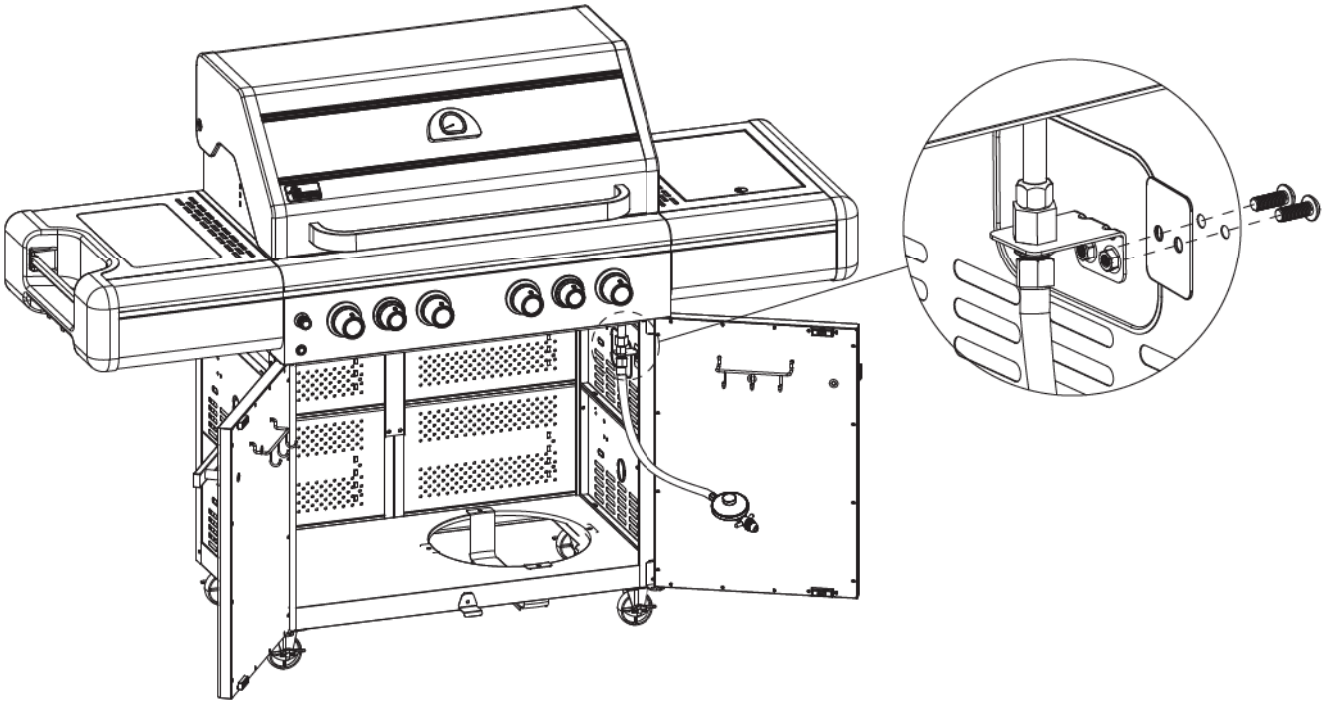


35



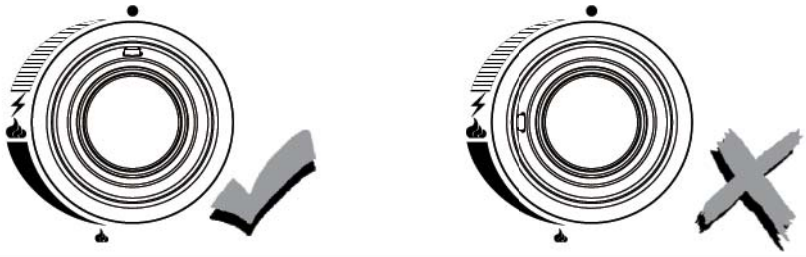
36

B  2:M6x12

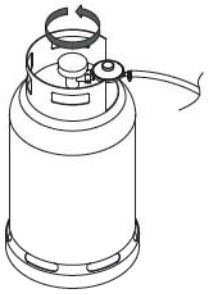


37

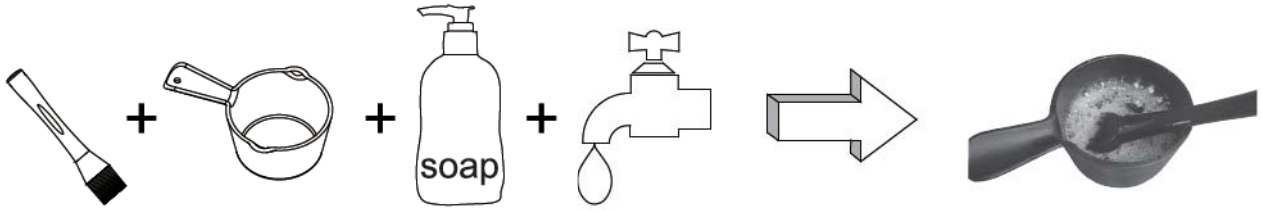
①



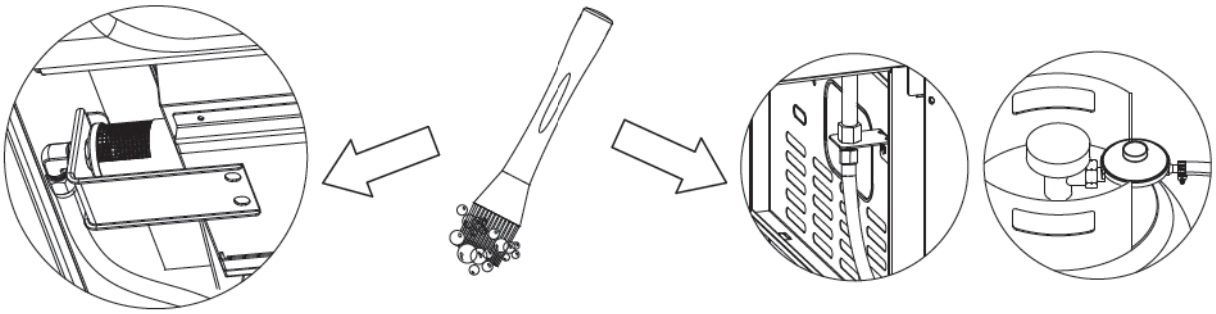
②



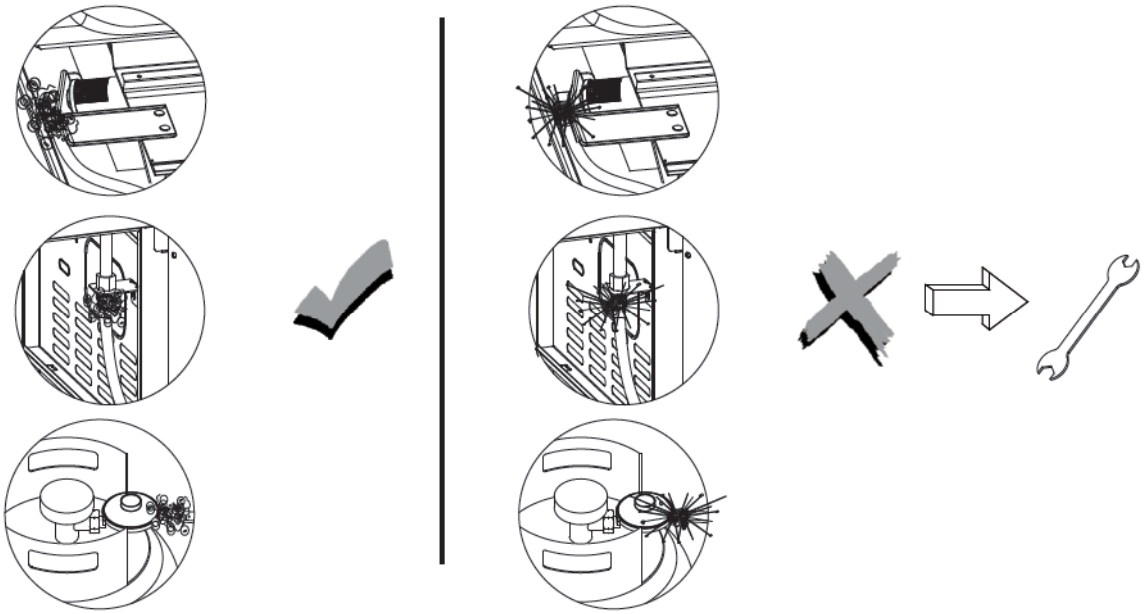
③



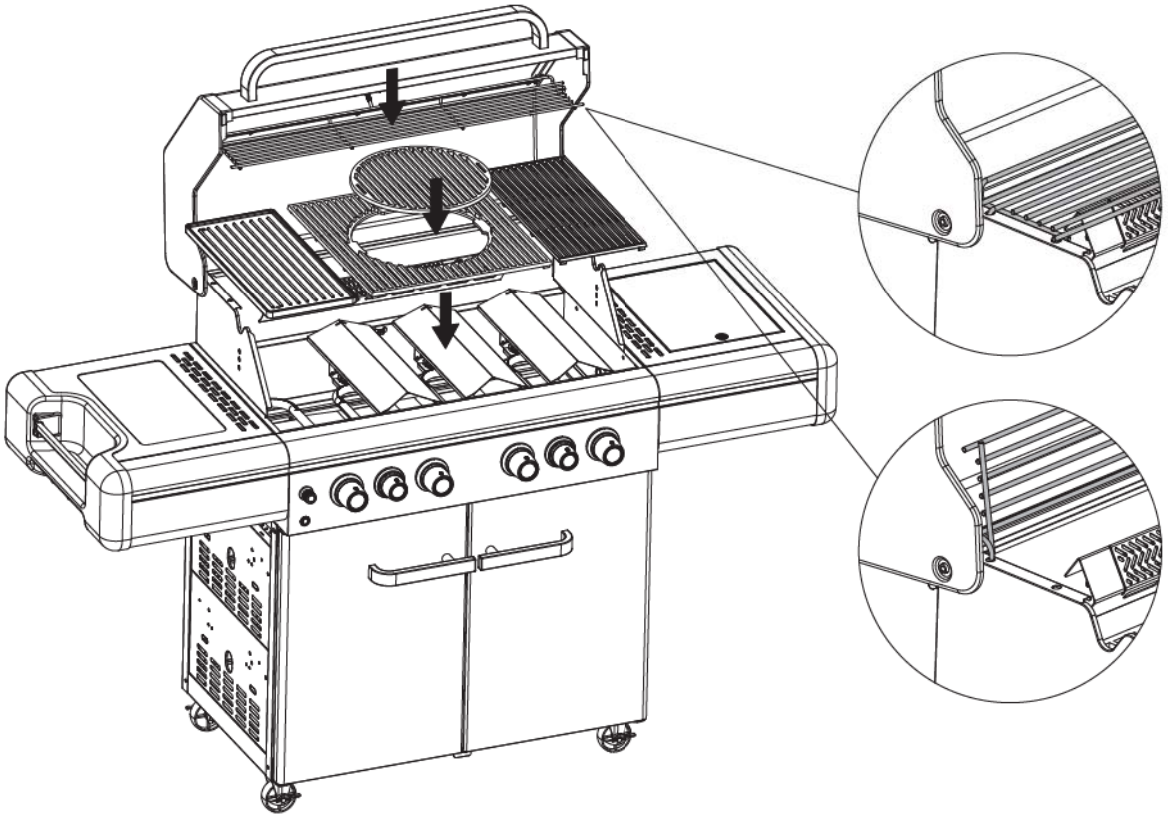
④



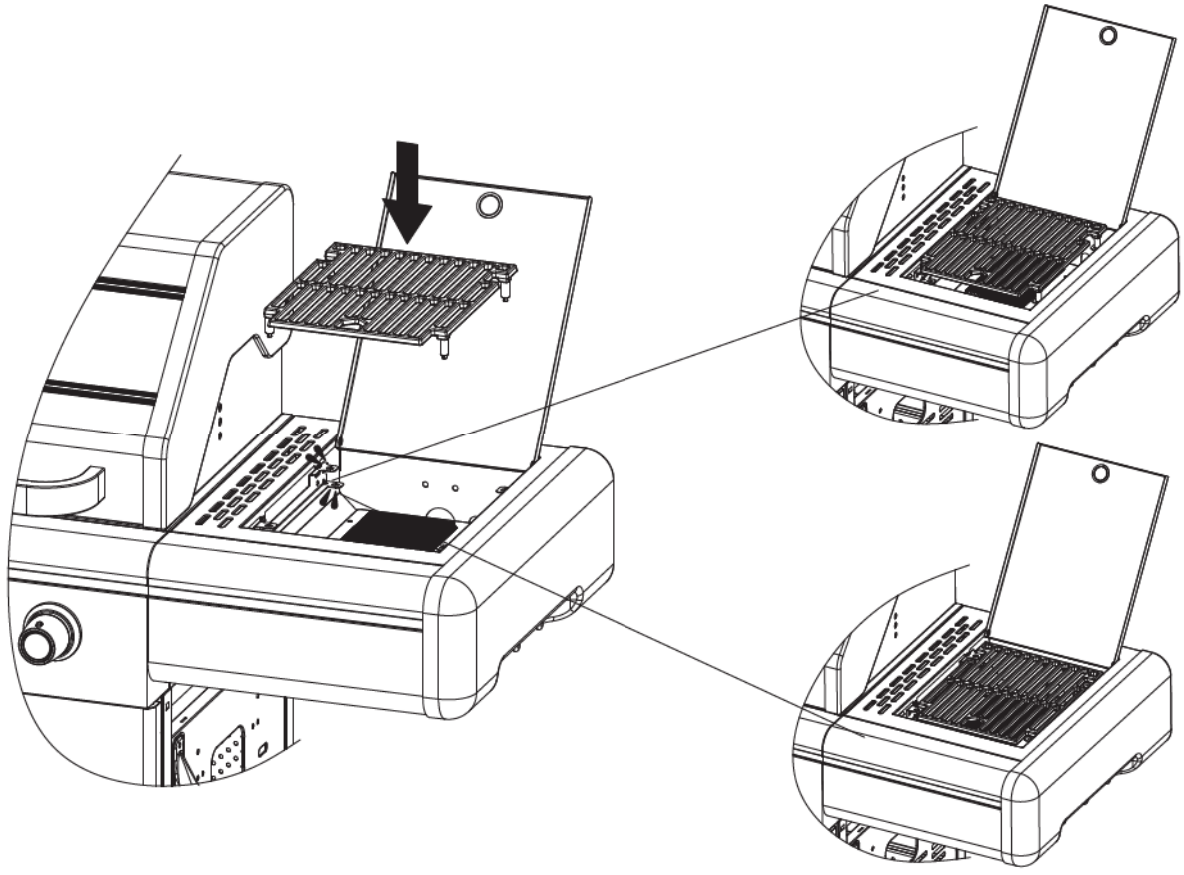
⑤



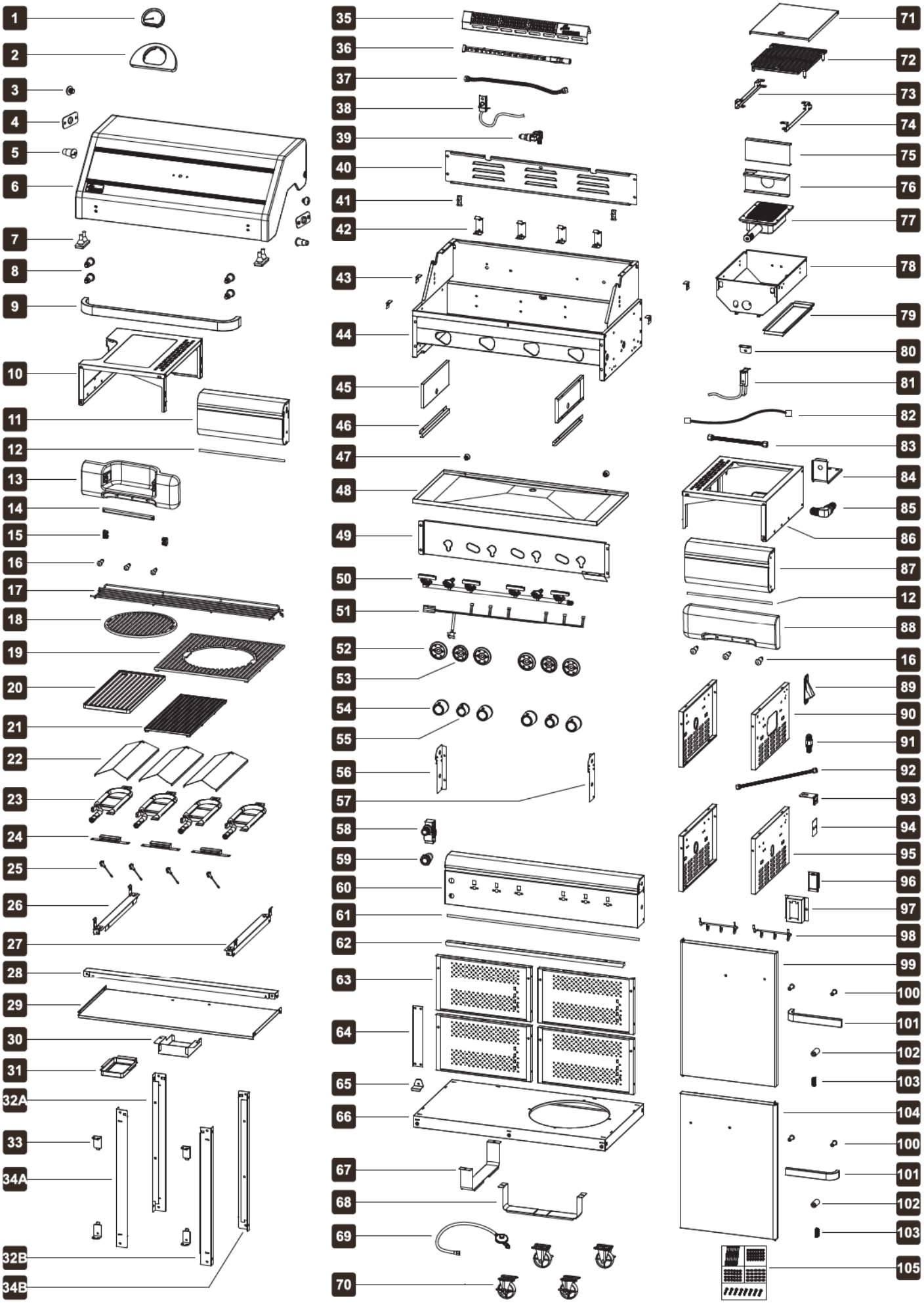
38



39



Liste der Ersatzteile



NUMMER	NAME ERSATZTEIL DEUTSCH	LIEFERANTEN CODE
1	Temperaturanzeige	Y.2.04.017
2	Temperaturanzeige Einfassung	B.C.3.42.204-18
3	Scharnierschraube Haube	Y.1.20.025-64
4	Gelenkhalter Haube	B.C.3.42.134
5	Scharnierbolzen Haube	BHB-GC069.64
6	Haube	88HD4-02302-00000-068
7	Gummipuffer	HOB0190009
8	Schraube zum Haubengriff	Y.2.39.104
9	Haubengriff	88HD4-01102-09000-081
10	Seitenablage Links	88TR0-00103-04000-068
11	Seitenablage Dekoration Links	88TR0-00402-10060-085
12	Seitenablage Dekoration Aufkleber	88TR0-20001-13200-080
13	Kunststoffteil der linken Ablage	88TR0-19501-13200-080
14	Seitenablagegeländer	88TR0-19701-08080-081
15	Endkappe für Seitenablagegeländer	Y.2.27.023
16	Seitenablagehaken	Y.2.09.017
17	Warmhalterost	88BQ4-00102-00000-011
18	Rost rund	Y.2.07.058-66
19	Rost passend für Modular System	Y.2.07.057-66
20	Heizplatte	Y.2.11.037-66
21	Rost	Y.2.07.059-66
22	V-Form Flammschutz	88BQ0-00401-10070-081
23	Brenner	108806E0001
24	Cross Bleche	88BQ3-02701-09060-081
25	Brenner Zündstift	10-8803A1123
26	Unterschrank Cross-Stab links	88TR0-12201-04000-068
27	Unterschrank Cross-Stab rechts	88TR0-12301-04000-068
28	Unterschrank Cross-Stab vorne	88TR4-01501-04120-068
29	Gasflasche Hitzeschild	88TR4-05202-05040-080
30	Ölschale Schild	88TR0-07901-05040-080
31	Herausnehmbare Ölschale	CPTR0-8001-05050-080
32A	Beine links hinten	88TR0-04101-04100-068-9A
32B	Rechte Vorderbein	88TR0-04101-04100-068-9B
32	Halterung Tür Unterschrank	88TR0-12401-04250-068
34A	Beine links vorne	88TR0-04201-04100-068-16A
34B	Rechts hinten Bein	88TR0-04201-04100-068-16B
35	Reflektor Heckbrenner	88BQ3-10401-09120-081
36	Tube Heckbrenner	88BQ3-10301-09050-081
37	Edelstahl Flexibles Rohr Hinterbrenner	Y.2.38.042
38	Zünddraht Hinterbrenner	UL-1300
39	Injektor Heckbrenner	88BQ3-10501-18000-080
40	Schutz Hinterseite Grillrahmen	88BQ4-03301-04060-012
41	Gummipuffer Rückseite	HOB0190010
42	Brennerhalterung	88BQ0-03101-09120-080
43	Halterung für extra Stärke	88BQ0-06501-09120-080
44	Grillrahmen	88BQ4-02805-04070-011
45	Grillrahmen Hitzeschild	88BQ0-04801-06035-080
46	Halterung Fettauffangschale	88BQ0-06601-05050-080
47	Knopf Fettauffangschale	8804F0087
48	Fettauffangschale	88BQ4-02002-05050-080
49	Instrumententafel Hitzeschild	88BQ4-02401-05035-080
50	Gas Verteilerblock	88BQ4-09801-00000-000
51	Knopf Lichtlinie	88BQ4-06901-00000-000
52	Bedienknopf Einfassung	108804E1G0030
53	Einfassung Bedienknopf Seitenbrenner / Einfassung Bedienknopf Heckbrenner	Y.2.48.112

NUMMER	NAME ERSATZTEIL DEUTSCH	LIEFERANTEN CODE
54	Bedienknopf	BKNB-255A
55	Bedienknopf Seitenbrenner / Bedienknopf Heckbrenner	BKNB-256A
56	Halterung links Instrumententafel	88BQ0-04102-05120-080
57	Halterung rechts Instrumententafel	88BQ0-04202-05120-080
58	Zündung Box	PI-PT02
59	Licht Schalter	Y.2.99.047
60	Instrumententafel	88BQ4-02303-10060-085
61	Instrumententafel Aufkleber	88TR4-20001-13200-080
62	Halterung Unterschrank Hinterpanel	88TR4-06501-04050-068
63	Unterschrank Hinterpanel	88TR4-01601-04050-068
64	Verbindungsstück Rahmen Hinterpanel	88TR4-07601-04100-068
65	Türhalterung unten	88TR0-12001-26070-068
66	Unterschrank Bodenpanel	88TR4-01901-00000-068
67	Gasflasche Oberstreifen	88TR0-11601-04100-068
68	Gasflasche Unterstreifen	88TR0-11701-04100-068
69	Schlauch und Regler	A310-146
70	Räder	VM110416
71	Deckel Seitenbrenner	B9TR0-00601-04070-068
72	Seitenbrennerrost	B03103-M
73	Linke Stützhalterung	B9SB0-00801-10100-080
74	Rechte Stützhalterung	B9SB0-00901-10100-080
75	Hintere Stützplatte Sear Seitenbrenner	88TR0-06701-04100-011
76	Vordere Stützplatte Sear Seitenbrenner	88TR0-06801-04100-011
77	Seitenbrenner	Y.2.24.029
78	Seitenbrennerschale	88TR0-05101-04070-011
79	Seitenbrenner Fettschale	B9SB0-01001-05050-080
80	Zündstifthalter Seitenbrenner	88TR0-19801-10100-080
81	Seitenbrenner Zünddraht	ULV2-300
82	Seitenbrenner Zündverlängerungskabel	LEX-1200
83	Seitenbrenner flexibeles Rorh	Y.2.38.007
84	Halterung Injektor Seitenbrenner	88TR0-00802-05120-080
85	Seitenbrenner-Injektorsatz	88TR0-19401-18000-080
86	Seitenbrenner Ablage	88TR0-00302-04000-068
87	Seitenablage Dekoration Rechts	88TR0-00502-10060-085
88	Kunststoffteil der rechten Ablage	88TR0-19601-13200-080
89	Flaschenöffner	BO-001
90	Unterschrank Seitenpanel rechts	88TR0-01802-04050-068
91	Adapter	Y.2.16.077
92	Edelstahl flexibles Rohr	Y.2.38.037
93	Halterung für Adapter	88TR0-11901-04150-068
94	Platte zur Verstärkung Adapter	88TR0-19901-04100-068
95	Unterschrank Seitenpanel links	88TR0-01702-04050-068
96	Batterie Box	Y.2.99.064
97	Abdeckung Batterie-Box	88TR0-18401-10070-080
98	Chrom Drahthaken	88TR0-12101-01000-082
99	Tür links	88TR4-02202-04000-012
100	Türgriffe Kappe	Y.2.28.025
101	Türgriffe	88TR0-04601-09080-081
102	Türgriff Phenolischer Abstandshalter	Y.2.48.113
103	Endkappe für Türgriff	Y.2.27.024
104	Tür rechts	88TR4-02302-04000-012
105	Schraubensatz	BP-HAB-9-AA

Servicecenter

HIER ERHALTEN SIE HILFE

Wenden Sie sich bei Reklamationen oder Ersatzteilbestellungen bitte an Ihren Verkäufer. Bitte legen Sie dabei Ihren Kaufbeleg und die Seriennummer Ihres BBQ-Grills vor. Hinweise zur richtigen Wartung finden Sie in Ihrem Betriebshandbuch.

Informationen zu Ersatzteilen finden Sie auf der Website www.grillsupport.de,
oder Sie senden eine E-Mail an service@grillsupport.de
Bitte halten Sie dafür die Seriennummer Ihres Grills griffbereit.
Sie finden diese außen auf der Verpackung und auf der Innenseite der Tür des Grills.

hergestellt für:
hagebau Handelsgesellschaft
für Baustoffe mbH & Co. KG
Celler Straße 47, D-29614 Soltau
www.hagebau.de

Importeur:
Garth Europe B.V.
Spoorlaan 7, 2495 AL
Den Haag
THE NETHERLANDS

www.grillsupport.de
service@grillsupport.de