ALLGRILL®

MADE BY - Paella-World-International

4 + 2-flammiger Gasgrill

mit Seitenkocher und Backburner

BETRIEBSANLEITUNG

GASGRILLTYP

STAR

100590&100599

Schwarz/ Rot

CE 0051

Bauart geprüft gemäß den Sicherheitsbestimmungen der Normen BS EN498:2012

STANDARD

VOR DER INBETRIEBNAHME:

⚠ Gerät erst nach dem Lesen der Gebrauchsanleitung verwenden.
⚠ Gerät nur im Freien verwenden.
⚠ Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
⚠ Veränderungen an dem Gerät können zu Gefährdungen führen.
⚠ Vom Hersteller oder seinem Vertreter verplombte Teile bitte unverändert lassen.

WICHTIGER HINWEIS:

Feuer- oder Explosionsgefahr bei Nichtbeachtung folgender Anweisungen.

Der Benutzer ist verantwortlich für den sachgerechten Aufbau, den Anschluss und die Wartung des Grills. Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung kann zu schwerwiegenden Personen- oder Sachschäden führen.

Änderungen oder Missbrauch des Geräts oder Nichtbeachtung der Anleitungen können Gefahren mit sich bringen und setzen die Gewährleistung außer Kraft.

GEFAHRENHINWEIS:

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr zum Gerät abschalten.
2. Offene Flammen löschen, Verwendung von elektrischen Geräten vermeiden.
3. Haube öffnen und den Bereich lüften.
4. Gasleitungssystem mit Seifenlösung auf Lecks absuchen.
5. Riechen Sie nun noch immer Gas, nehmen Sie unverzüglich Kontakt zu Ihrem Gaslieferanten auf.

- ⚠ Auch von außen zugängliche Teile des Geräts können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- ⚠ Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten dürfen nicht in der Nähe des Grills aufbewahrt werden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für künftiges Nachschlagen auf

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten....4
2. Sicherheitshinweise....5
3. Explosionszeichnung und Stückliste....6-7
4. Montageanleitung – Hinweise....8
5. Anschluss an die Gasflasche....9
6. Betriebsanleitung....10-13
7. Reinigung und Wartung....14
8. Fehlerbeseitigung....15
9. Gewährleistung – Beschränkung....16
10. Montageanleitung....17-29

Bei Fragen und Wünschen kontaktieren Sie Ihren Fachhandelspartner oder Gasspezialisten:
Stempel / Anschrift:

1. Technische Daten

Importeur:	B.M.S – Burger und Müller GmbH www.allgrill.de 75249 Kieselbronn – Germany 07231-765752 info@gas-grill.de				CE 0051	
Marke Gerätetyp	SRGG41126 (Allgrill 100590 + 100599)					
PIN Nummern	51CQ4637		EQn	17.7kW (1276 g/h)		
Hauptbrenner EQn :	10 kW (717g/h)		**Infrarotbrenner** EQn		2.45kW (178g/h)	
Seitenbrenner EQn :	2.8kW (203g/h)		**Backburner** EQn		2.45kW (178g/h)	
Land	**Kategorie**	**Düsengröße (Hauptbren.)**	**Düsengröße (Haupt- und Infrarotbren.)**	**Düsengröße (Seitenbren.)**	**Düsengröße (Backburner)**	**Gas & Druck**
☐AT ☐CH ☐DE ☐SK	$I_{3B/P(50)}$	0.80 mm	0.68 mm	0.74 mm	0.68 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
☐BE ☐CY ☐DK ☐EE ☐FR ☐FI ☐HU ☐IT ☐LT ☐NL ☐NO ☐SE ☐SI ☐SK ☐RO ☐HR ☐TR ☐BG ☐ IS ☐LU ☐MT ☐GB	$I_{3B/P(30)}$	0.90 mm	0.79 mm	0.83 mm	0.79 mm	G30 Butan und G31 Propan fur 30mbar
☐BE ☐CH ☐CY ☐CZ ☐ES ☐FR ☐GB ☐GR ☐IE ☐ IT ☐LT ☐LU ☐LV ☐PT ☐SK ☐ SI	$I_{3+(28-30/37)}$	0.90 mm	0.79 mm	0.83 mm	0.79 mm	G30 Butan fur 28-30 mbar fur G31 Propan 37mbar

WARNUNG / ACHTUNG :

Nur zur Verwendung im Freien und in gut belüfteten Bereichen.

Von aussen zugängliche Teile können sehr heiss sein: Kinder fernhalten !

Vor der Anwendung die Gebrauchsanleitung lesen.

Mindestens 100 cm Abstand von Wänden oder anderen Gegenständen aufstellen.

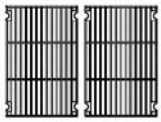
Zündung: Piezo-Zündung mit Batterie – diese bitte am Zündknopf einlegen (AA) !

Oder elektromechanische Zündung – dann erfolgt die Zündung automatisch am Drehknopf beim Drehvorgang (dann keine Batterie erforderlich).

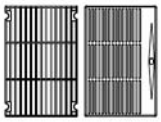
2. Sicherheitshinweise

- ⚠ Nach jedem Gasflaschentausch oder bei erstmaliger Wiederverwendung nach längerer Zeit jeden Anschluss auf Lecks überprüfen, wie im Kapitel 5 „Anschluss an die Gasflasche, Lecksuche“ beschrieben.
- ⚠ Dieser Grill ist NICHT für gewerbliche Anwendungen gedacht.
- ⚠ Verwenden Sie auf keinen Fall eine beschädigte Gasflasche.
- ⚠ Ersatz-Niederdruck-Gastanks niemals unter dem Gerät oder in seiner Nähe lagern.
- ⚠ Personen unter Alkohol- oder Drogen- bzw. Medikamenteneinfluss sind nicht uneingeschränkt in der Lage, das Gerät sicher zu bedienen.
- ⚠ Dieses Gerät niemals mit Brennstoffen wie Kohle, Anzündflüssigkeit, Lavastein, Benzin,
- ⚠ Kerosin oder Alkohol betreiben. Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase nicht innerhalb eines Sicherheitsabstandes von 2,6 m zu diesem Gerät aufbewahren.
- ⚠ Einen seitlichen und rückseitigen Mindestabstand von 1,0 m zwischen dem Gerät und brennbaren Gebäudeteilen einhalten. Es ist verboten, das Gerät unter einem brennbaren Dach / Überbau zu betreiben.
- ⚠ Den Grill nur verwenden, wenn er komplett aufgebaut ist und alle Bauteile sicher montiert und befestigt sind.
- ⚠ Das Grillgerät in regelmäßigen Abständen sorgfältig reinigen. Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch am Gerät gründlich untersuchen. Weist er Abrieb, Abnutzung, Schnitte oder Lecks auf, muss er vor Gebrauch des Geräts durch einen neuen Schlauch ersetzt werden. !!!Nur Original-Ersatzteile verwenden. Der Gebrauch von nicht autorisierten Teilen kann gefährlich sein, auch erlischt dadurch die Gewährleistung.
- ⚠ Bei Betrieb des Gerätes sind Feuerlöschmaterialien jederzeit bereitzuhalten. Versuche, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen, sind zu unterlassen. Verwenden Sie stattdessen chemisches Trockenlöschmaterial Typ B oder C. Ein Brand kann auch mit Erde, Sand oder Backnatron erstickt werden.
- ⚠ Der Grill muss zum Betrieb immer auf festem Boden stehen und darf weder auf Booten noch in Campingfahrzeugen betrieben werden.
- ⚠ Lassen Sie einen angezündeten Grill nie unbeaufsichtigt. Insbesondere Kinder aber auch Haustiere sind immer vom Grill fernzuhalten.
- ⚠ Während des Betriebs den Standort des Grillgerätes nie verändern.
- ⚠ Die Haube immer vorsichtig und langsam öffnen, damit die entweichende Hitze Sie nicht verletzt.
- ⚠ Gasschlauch immer so verlegen, dass er nicht mit heißen Bauteilen oder herabtropfendem heißem Fett in Berührung kommen kann. !!! Auch elektrische Kabel immer in genügendem Abstand zum heißen Grill verlegen.
- ⚠ Ventil an der Gasflasche nach Betrieb immer zudrehen.
- ⚠ Den Grill-/Kochbereich niemals zustellen/abdecken, gilt für den gesamten Bereich.
- ⚠ Niemals die Be-/Entlüftungsöffnungen des Grillwagenfachs zustellen/abdecken.
- ⚠ Beim Umgang mit heißen Gerätschaften stets Schutzhandschuhe tragen.
- ⚠ Der verwendete Reglertyp muss dem EN-Standard entsprechen. Der flexible Schlauch muss den Anforderungen des Landes entsprechen.

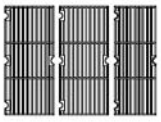
3.Explosionszeichnung und Stückliste



19-A



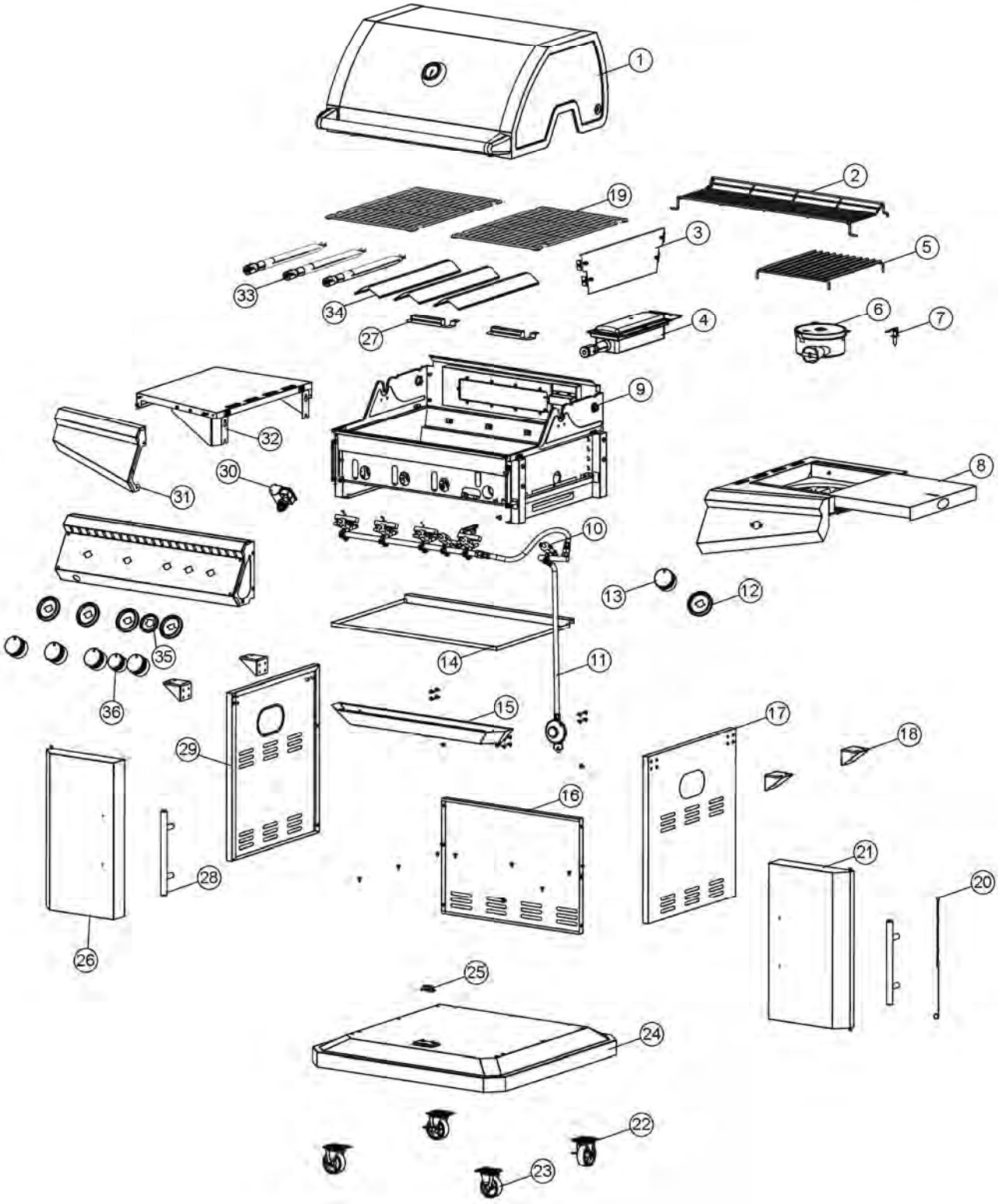
19-B



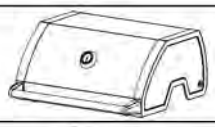
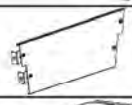
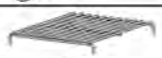
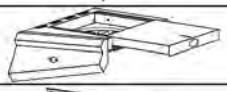
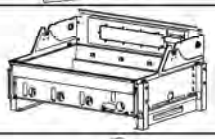
19-C

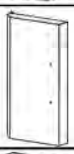
Optional:

19-A:	**Guss Grill Roste**	**2pcs**
19-B:	**Guss Grill Rost**	**1pc**
	Guss Grill Platte-optional	**1pc**
19-C:	**Guss Grill Roste-optional**	**3pcs**



Stückliste

Teil #	Bild	Stücke
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		5
13		5
14		1
15		1
16		1
17		1
18		4
19*		2

Teil #	Bild	Stücke
20		1
21		1
22		2
23		2
24		1
25		1
26		1
27		2
28		2
29		1
30		1
31		1
32		1
33		3
34		3
35		1
36		1

- 19 Grillrost 2 tlg. – Standart

Schraubenliste

Teil #	Dimensionen	Bild(er)	Stücke
AA	M6 x 12		18
BB	M6 x 10		16
CC	M5 x 10		44

Teil #	Dimensionen	Bild(er)	Stücke
DD	M5 x 12		4
EE	M4 x 10		2
FF	M4 x 12		2

4. Montageanleitung

Bitte vor der Montage und Inbetriebnahme genau durchlesen.

- Für die Montage des Grills eine große, saubere Arbeitsfläche vorbereiten. Die Stückliste und Aufbauzeichnungen bereitlegen. Da manche Bauteile des Grills recht groß sind, empfiehlt es sich, den Grill zu zweit zusammenzubauen.

⚠ Bei der Montage Schutzhandschuhe tragen.

⚠ Damit keine kleinen Bauteile oder Schrauben verloren gehen, den Grill am besten auf einer festen Fläche ohne Rillen und Löcher montieren.

⚠ Den Grill nicht auf weichen Böden oder Teppichen montieren oder bewegen, denn sie könnten beschädigt werden.

⚠ Die angegebene Reihenfolge der Montageschritte befolgen. Die Schutzplastikfolien vor der
⚠ Montage alle abziehen.

⚠ Die Bauteile nicht mit hohem Kraftaufwand zusammenfügen, Sie könnten sich dabei verletzen oder das Gerät beschädigen.

- Wo zutreffend, alle Schrauben zunächst nur von Hand anziehen, um erst dann, wenn der gesamte Montageabschnitt fertig ist, AUSRICHTEN, dann alle Schrauben fest anziehen.

Vorsicht:
Auch wenn bei der Herstellung Ihres Grills sorgfältig auf die Entfernung scharfer Kanten geachtet wurde, sollten Sie zur Vermeidung von Verletzungen alle Bauteile vorsichtig handhaben.

Montageanleitung am Ende dieser Betriebsanleitung.
Seite 17-29

5. Anschluss an die Gasflasche

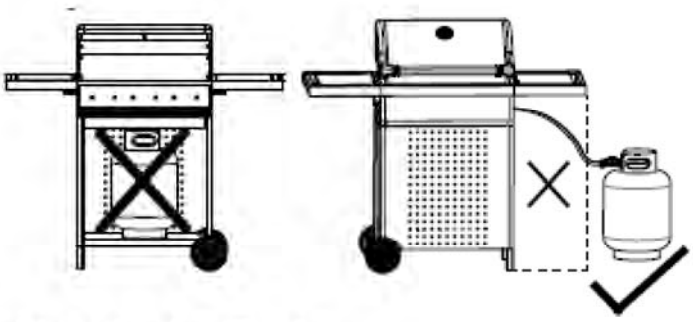
Wichtige Hinweise

- Die Grillstation ist mit einer präzisionsgefüllten Standard G30/G31 Gasflasche mit außenliegenden Ventilanschlüssen zu betreiben. (5kg; 8kg; 11kg).
- ⚠ Verwenden Sie einen flexiblen Standardschlauch mit nicht mehr als 1,5 m Länge. Der Schlauch muss auch nach dem Anschluss auf ganzer Länge frei einsehbar und zugänglich sein.

ACHTUNG GEFAHR: Sie müssen die ordnungsgemäßen Druckregler und Gasflaschen verwenden, um einen sicheren und wirkungsvollen Betrieb der Grillstation zu gewährleisten. Die Verwendung unsachgemäßer oder fehlerhafter Druckregler ist gefährlich und jegliche Gewährleistung erlischt.

Anschluss an die Niederdruckgasflasche

Vergewissern Sie sich zunächst, dass Gasflaschenkopf, Druckreglerventil, und Brenner rückstandsfrei sauber sind. Schließen Sie die Gasleitung mit Hilfe des Drehknopfes an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Achten Sie darauf, dass der Schlauch dabei keinen Drall bekommt. Nach dem Anschluss der Grillstation ist eine Lecksuche vorzunehmen.



Trennen von der Niederdruckgasflasche

Bevor Sie die Grillstation von der Gasflasche trennen, müssen Sie sich vergewissern, dass das Ventil der Gasflasche GESCHLOSSEN ist. Trennen Sie die Gasleitung von der Niederdruckgasflasche, indem sie den Drehknopf der Gasleitung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis er lose ist.

Gefahrenhinweis: Beim Anschließen und Trennen von Gasflaschen ist darauf zu achten, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

Lecksuche (in einem gut durchlüfteten Bereich durchzuführen)

- Vergewissern Sie sich, dass alle Stellschalter am Grill auf OFF stehen.
- Ventil der Gasflasche öffnen.
- Zur Lecksuche alle Anschlussstellen des Gasleitungssystems, einschließlich Ventilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Druckregleranschlüsse mit einer Seifenlösung einpinseln.
- ⚠ NIEMALS LECKSUCHE MIT HILFE EINER OFFENEN FLAMME DURCHFÜHREN!
- Dort, wo sich eventuell Blasen der Seifenlösung bilden, befindet sich ein Leck. Das Ventil der Gasflasche zudrehen, die Leckstelle anziehen. Die Lecksuche noch einmal durchführen. Sollten sich an dem vorherigen Leck noch einmal Blasen bilden, bitten Sie ihren örtlichen Gaslieferanten um Hilfe. Lecksuchen sind bei jedem Gasflaschentausch oder Anschluss und darüber hinaus einmal jährlich durchzuführen.

6. Betriebsanleitung

Warnhinweise

⚠ Vor Gebrauch der Grillstation sollten Sie sich noch einmal vergewissern, dass sie ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung aufgebaut wurde.

⚠ Vor Gebrauch die Grillstation mit mindestens 100 cm Abstand von Wänden oder anderen Gegenständen aufstellen.

⚠ Die Grillstation niemals in Gebäuden, Garagen, Schuppen, Windfängen oder anderen umschlossenen Bereichen betreiben.

⚠ Die Grillstation auch niemals zustellen sondern dafür sorgen, dass von allen Seiten Luft an sie herankommen kann.

Vor dem Anzünden

Vor dem Aufdrehen des Gasventils den Gasschlauch inspizieren. Weist er Schnitte, Abnutzungen oder Abriebstellen auf, muss er vor der Inbetriebnahme ersetzt werden. Vor Inbetriebnahme eine Lecksuche durchführen. Betreiben Sie die Grillstation niemals, wenn Gasgeruch wahrgenommen wird.

Vor dem Grillen / Kochen

Damit die Speisen nicht am Grillrost haften bleiben, pinseln Sie diesen vor jedem Grillvorgang mit Hilfe eines langen Pinsels leicht mit Speise- oder Pflanzenöl ein. Achtung: Bei der allerersten Inbetriebnahme kann sich die Farbe des Grillrosts leicht verändern. Das ist normal und so zu erwarten. Auch die Edelstahlbackhaube kann sich bei hoher Hitze verfärben, das ist normal und so zu erwarten.

Den Grill anzünden

1. Vor dem Anzünden die Haube aufmachen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe auf die Position "OFF" (●) gestellt sind und LANGSAM das Gasflaschenventil aufdrehen.
3. Stellknopf hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf ungefähr die Stelle ¼ drehen, bis Sie ein Klick hören und der Brenner entzündet wird. Stellknopf noch 5 Sekunden so halten. Brenner muss innerhalb von 5 Sekunden angezündet werden. Wenn der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht angezündet ist, drehen Sie den Drehknopf auf "OFF" um und warten Sie 5 Minuten um Gas entweichen zu lassen. Dann wiederholen Sie den Anzündvorgang. Bei Piezozündung wird der Funke durch die Batterie (AA) erzeugt !
   Nicht im Lieferumfang. Bitte entsprechend vorher einlegen am Zündknopf.
4. Wenn die Flamme brennt, regulieren Sie sie mit dem Stellschalter auf die gewünschte Hitze.

Rotisserie-Brenner / Backburner anzünden

1. Vor dem Anzünden die Haube aufmachen.
2. Um den Rotisserie-Brenner anzuzünden, Stellknopf hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis auf die "ON" Position umdrehen. Weiter hineindrücken und auf den elektronischen Anzünderknopf für 2-5 Sekunden drücken, oder durch drehen und drücken des Zündknopfes gegen den Uhrzeigersinn die mechanische Zündung (Klick) erzeugen.

3. Sobald der Grill angezündet ist, mit dem Regelknopf die Flammenhöhe einstellen. Wenn der Brenner nicht angezündet wird, den Knopf auf "OFF " drehen . Wenn die Zündung nicht funktioniert kann manuell angezündet werden, wie es auf der Seite 11+12 erklärt ist.

Seiten-Brenner anzünden

Immer den Gasschlauch überprüfen bevor die Gasflasche aufgedreht wird.
Beim Geruch von Gas die Seitenbrenner nicht benutzen.
Beim Anzünden das Gesicht fernhalten.
1. Vor dem Anzünden den Deckel vom Seitenbrenner öffnen.
2. Um den Seiten-Brenner anzuzünden, Stellknopf hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn aus in die "ON Position" umdrehen. Weiter hineindrücken und auf den elektronischen Anzünderknopf für 2-5 Sekunden drücken, oder durch Drehen den Klick erzeugen. Wenn der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht angezündet wird, den Drehknopf auf "OFF " umdrehen und 5 Minuten warten. Wenn der elektronische Anzünder nicht funktioniert, manuell anzünden, wie es auf der Seite 11+12 erklärt ist. Wenn sich die Flamme des Brenners nach ein paar Versuchen immer noch nicht entzündet, kann er auch von Hand wie folgt angezündet werden:

Gasgrill mit Hand anzünden

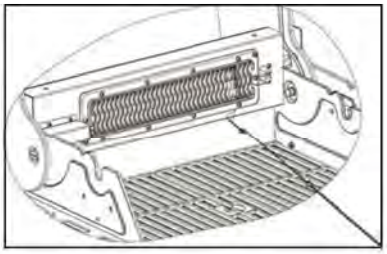
Für Ihre Sicherheit: Beim Anzünden den Grill nicht biegen und das Gesicht fernhalten.

1. Haube der Grillstation aufmachen.
2. Vergewissern, dass alle Stellknöpfe der Grillstation auf " OFF" stehen.
3. Langsam die Gasflasche am Ventil aufdrehen.
4. Ein Zündholz in den Zündholzhalter stecken.
   Dann das Zündholz durch den Grillrost und vorbei am Flammenverteiler an die linke Seite des Brenners heranführen, den Sie anzünden wollen.
5. Den Stellknopf hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf ungefähr die Stelle ¼ drehen. Stellknopf noch 5 Sekunden so halten. Brenner muss innerhalb von 5 Sekunden angezündet werden. Wenn angezündet, Knopf entsprechend drehen um die Flammenhöhe einzustellen.

Zündholz-Anzünder

Wenn der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht angezündet ist, den Drehknopf auf "OFF " stellen und 5 Minuten warten um das Gas entweichen zu lassen. Dann den Anzündungsverlauf wiederholen.
6. Sobald angezündet ist, die benachbarten Brenner einen nach dem anderen anzünden indem Sie Punkt 1-5 wiederholen.

Rotisserie-Brenner/Backburner mit Hand anzünden

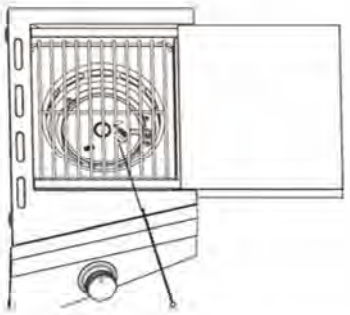


1. Vor dem Anzünden Haube öffnen.
2. Vergewissern, dass alle Stellknöpfe der Grillstation auf " OFF" stehen.
3. Langsam die Gasflasche am Ventil aufdrehen.
4. Ein Zündholz in den Zündholzhalter stecken. Dann das Zündholz auf den Rotisserie-Brenner halten.
5. Den Rotisserie-Stellknopf hineindrücken und ungefähr auf die Position zwischen ¼ gegen den Uhrzeigersinn drehen um die Hitze einzustellen. Weiter den Knopf hineindrücken bei manueller Zündung mit Zündholz. Der Brenner muss innerhalb von 5 Sekunden angezündet werden. Wenn angezündet, den Steuerungsknopf für etwa 30 Sekunden gedrückt halten.

6. Wenn der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht angezündet ist, den Drehknopf auf "OFF " umdrehen und 5 Minuten warten. Dann den Anzündvorgang wiederholen.
7. Knopf umdrehen um die Hitze zwischen 1/4 und 1/2 einzustellen.

Wenn der Brenner nach einigen Versuchungen nicht brennt, die Gasflasche schließen und alle Stellknöpfe auf OFF stellen. Den Grill NICHT BENUTZEN bevor es repariert ist.

Seitenbrenner mit Hand anzünden



1. Seitenbrenner Abdeckung öffnen.
2. Vergewissern, dass alle Stellknöpfe der Grillstation auf " OFF"stehen.
3. Langsam die Gaszufuhr an der Flasche aufdrehen.
4. Ein Zündholz in den Zündholzhalter stecken. Dann das Zündholz auf den Gasauslass am Seitenbrenner legen.
5. Stellknopf hineindrücken und ungefähr auf die Position ¼ gegen den Uhrzeigersinn drehen um die Hitze einzustellen. Der Brenner muss innerhalb von 5 Sekunden angezündet werden.

Wenn der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht angezündet ist, den Drehknopf auf "OFF " stellen. Dann den Anzündvorgang wiederholen.

Nach dem Grillen und Kochen (Pyrolyse)

Nach dem Grillen und Kochen die Brenner der Grillstation auf die heißeste Stellung "HI" einstellen und so min. 5 Minuten lang brennen lassen. Dadurch verbrennen Rückstände vom Kochen und der Grill ist anschließend leichter zu reinigen. Lassen Sie dabei die Haube offen. Danach alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn auf „AUS" stellen und das Ventil der Gasflasche zudrehen. Lassen Sie die Grillstation noch eine Weile abkühlen, bevor Sie die Haube schließen.

Tipps für gute Grill- und Kochergebnisse und eine lange Lebensdauer Ihrer Grillstation

1. Halten Sie fertige Speisen auf der Warmhalteablage bis zum Servieren bereit. Hier können Sie auch Brot rösten oder empfindlichere Speisen in Aluminiumfolie garen.
2. Verwenden Sie den rechten Brenner wie einen normalen Küchenherd zum Kochen, kurzes Anbraten in Fett oder zum Braten und Frittieren auch ideal zum Woken mit dem Wok.
3. Vermeiden Sie das Auflodern von Flammen indem Sie die Grillstation sauber halten. Nehmen Sie dünnere Fleischstücke und arbeiten Sie mit nicht zu hohen Temperaturen.
4. Legen Sie empfindlichere Speisen, wie Fisch und Gemüse in Aluminiumbeuteln auf den Grill und garen Sie sie mehr indirekt oder legen Sie sie zu diesem Zweck auf die Warmhalteablage.
5. Verwenden Sie Spachtel und Zangen anstatt Gabeln, damit keine wertvollen Säfte aus den Speisen entweichen und drehen Sie das Grillgut während des Garvorgangs nicht öfter als einmal um.
6. Stellen Sie beim Grillen Ihre Brenner auf unterschiedliche Hitze ein, so dass Sie Grillgut mit unterschiedlichem Hitzebedarf zum gleichen Zeitpunkt fertiggaren können.

7. Probieren Sie Wasserschalen aus, um das Auflodern von Flammen zu vermeiden und beim Garen saftiger Fleischstücke. Vor Entzünden des Grills heben Sie die Grillroste ab und stellen eine schwere flache Schale direkt auf die Flammenabweiser, halb mit Wasser gefüllt, das eventuell mit Fruchtsäften oder Flüssigkeiten anderer Geschmacksrichtungen versetzt ist. Setzen Sie die Grillroste wieder auf und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Roste über der gefüllten Schale.
8. Drehspieße, Grillkörbe und senkrechte Geflügelhalter sowie anderes Zubehör laden zum Experimentieren ein, helfen Garzeiten zu reduzieren und den Grill besser sauber zu halten.
9. Reinigen Sie die Roste und Ablagen nach jedem Gebrauch mit einer hochwertigen, speziell für Roste hergestellten Bürste. Tragen Sie Schutzhandschuhe und nehmen Sie die Bauteile vorsichtig auf, denn sie könnten noch heiß sein.
10. Am Ende der Grillparty lassen Sie die Grillstation abkühlen. Schützen Sie die gesäuberten Grillroste mit einem leichten Film aus Speiseöl. Leeren Sie die Fettschale. Wischen Sie alle Oberflächen mit einem geeigneten Küchenreiniger (Edelstahlreiniger) sauber und schützen Sie die Grillstation dann mit einem hochwertigen Überzug, der einwandfrei zu Ihrer Grillstation passt.

7. Reinigung und Wartung

Grillstation nach jedem Gebrauch und besonders nach langen Lagerzeiten gründlich reinigen.

⚠ Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass alle Bestandteile genügend abgekühlt sind.

⚠ Die heiße Grillstation niemals mit Wasser besprühen, um sie so abzukühlen.

⚠ Heiße Bauteile niemals ohne Schutzhandschuhe anfassen.

Damit Sie an Ihrer Grillstation lange Freude haben, empfehlen wir Ihnen, sie abzudecken, wenn sie über eine längere Zeit im Freien stehen bleiben soll, besonders natürlich in den Wintermonaten.

1. Grillroste

Mit heißem Seifenwasser reinigen. Speisereste mit einer milden Reinigungspaste und einem nicht scheuernden Spülschwamm entfernen. Sorgfältig unter klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen und immer einölen.

2. Wartung der Brenner

Bei normalem Gebrauch halten Sie den Brenner dadurch sauber, dass Sie Kochreste "wegbrennen". Einmal im Jahr sollte der Brenner jedoch ausgebaut und gereinigt werden oder auch wenn es zwischendurch einfach nötig ist. Besonders sollten die Düsen und Verteilerröhren nicht von Rückständen und Insekten zugesetzt sein. Solche Rückstände mit Pfeifenputzern entfernen. Mit einer Drahtbürste entfernen Sie Rostansatz auf den Brenneroberflächen. Beim Wiedereinbau der Brenner müssen sie sorgfältig vorgehen und sich vergewissern, dass die Eindüsrohre gut mit den Ventilen verbunden sind.

3. Gehäuse der Grillstation

Entfernen Sie regelmäßig Schmier- und Fettrückstände mit einem nicht kratzenden Plastik- oder Holzschaber von dem Gehäuse. Dabei muss gar nicht das ganze Fett entfernt werden. Ist doch einmal eine Vollreinigung erforderlich, verwenden Sie heißes Spülwasser und Spültücher, Bürsten mit Nylonborsten. Vor der Vollreinigung müssen die Grillroste und Brenner ausgebaut werden. Die Gasleitungen und Stellmechanismen nicht ins Wasser tauchen. Überprüfen Sie das Gasleitungssystem auf Lecks und die Brennerfunktion, nachdem Sie alles wieder sorgfältig eingebaut haben.

4. Stabilitätsprüfung

Es empfiehlt sich, die Verschraubungen einmal im Jahr zu überprüfen und gegebenenfalls nachzuziehen.

5. Lagerung

Lagern Sie Ihre Grillstation an einem trockenen und kühlen Ort. Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, damit sich in den Düsenöffnungen kein Schmutz und keine Insekten ansammeln können. Wird die Grillstation in einem Gebäude gelagert, muss die Gasflasche abgebaut werden, denn sie ist außerhalb von Gebäuden zu lagern, und zwar an einem trockenen, gut durchlüfteten Ort außer Reichweite irgendwelcher Hitze - oder Zündquellen. Auch sollten Kinder keinen Zugang zu der Gasflasche finden können.

8. Fehlerbeseitigung

PROBLEM	BEHEBUNG
Wenn ich den Grill anzünde, flammt er nicht sofort	■ Sicherstellen, dass das Gas aufgedreht worden ist.
	■ Zündfunke am Brenner prüfen. (Sichtprüfung)
	■ Steuerdrehknopf eindrücken und auf anzünden/vorheizen drehen und für ungefähr
	5 Sekunden so halten und dann den Grill anzünden (manuell oder elektrisch).
	■ Sicherstellen, dass Ihre Brenner sauber ist und keine Verstopfung vorliegt.
Regler macht Geräusche.	■ Entlüftungsöffnung/Schlauch auf dem Regler kann verstopft sein, oder Regler kann
	fehlerhaft sein
	■ Sicherstellen, dass das Entlüftungsloch auf dem Regler nicht versperrt wird. Die Bohrung
	reinigen, das Gasflaschenventil schließen. 10 Minuten warten und wiederholen.
	■ Geprüften neuen 50 mbar Regler und evt. auch neuen Gasschlauch verwenden.
	■ Beim Aufdrehen der Gasflasche, Entlüftungsloch auf dem Regler nicht abdecken.
	■ Ihre Flammen auf korrekte Leistung überprüfen. Regler ersetzen, wenn die Flammen
	nicht korrekt sind.
	■ Die Gaszuführung reinigen – Verstopfung möglich
Grill heizt nur zu 200-240 Grad.	■ Temperaturanzeige am Deckel prüfen.
	Oder die Anzeige mit einem Ofenthermometer vergleichen, der in den Grill gelegt wird.
	■ Korrektes Zündungsverfahren sicherstellen. Vor Anzündung des Grills sollten die
	Gassteuerdrehknöpfe aus sein. Die Propanflasche sollte abgedreht sein.
	Wenn nicht 15 Minuten warten. Gasflasche vollständig aufdrehen.
	Linken Brenner aufdrehen, 5 Sekunden bis zum Anzünden warten, dann anzünden.
	Für die zusätzlichen Brenner das Gleiche wiederholen.
	■ Alle Gasanschlüsse auf Leckstellen mit Luftblasen-Test überprüfen.
	Wenn Leckstellen gefunden werden, das Teil ersetzen oder die Befestigung festziehen.
Das Erhitzen des Grills dauert lange.	■ Normal auf 200 - 300 Grad vorheizen dauert ca. 10-15 Minuten.
	Kaltes Wetter und Wind können das Erhitzen beeinflussen. Lavasteine
	und Briketts sollen nicht in diesem Grill verwendet werden.
Brennerflammen sind nicht hellblau.	■ Zu viel oder nicht genügend Luftgemisch für die Flamme.
	■ Verstopfungen am Brennerrohr – Luftzuführung ist normalerweise die Hauptursache
	■ Auch Wettereinflüssen können die Ursache sein.
	■ Grill ist an einer windigen Stelle aufgebaut

9. Gewährleistung-Beschränkung

Wir gewähren zwei (2) Jahr Garantie auf die Grillstation, beginnend mit dem Kaufdatum. Die Gewährleistung erstreckt sich auf Herstellungsmängel und fehlerhafte Teile, die ersetzt werden. Versandkosten, Montage sowie Ein- und Ausbau von Verschleißteilen fallen nicht unter die Gewährleistung. Die Gewährleistungspflicht erlischt bei Missbrauch der Grillstation oder wenn an ihr irgendwelche nicht gestatteten Veränderungen vorgenommen wurden.

10. KUNDENDIENST ÜBER IHREN FACHHANDELSPARTNER
Anschrift:

Importeur:

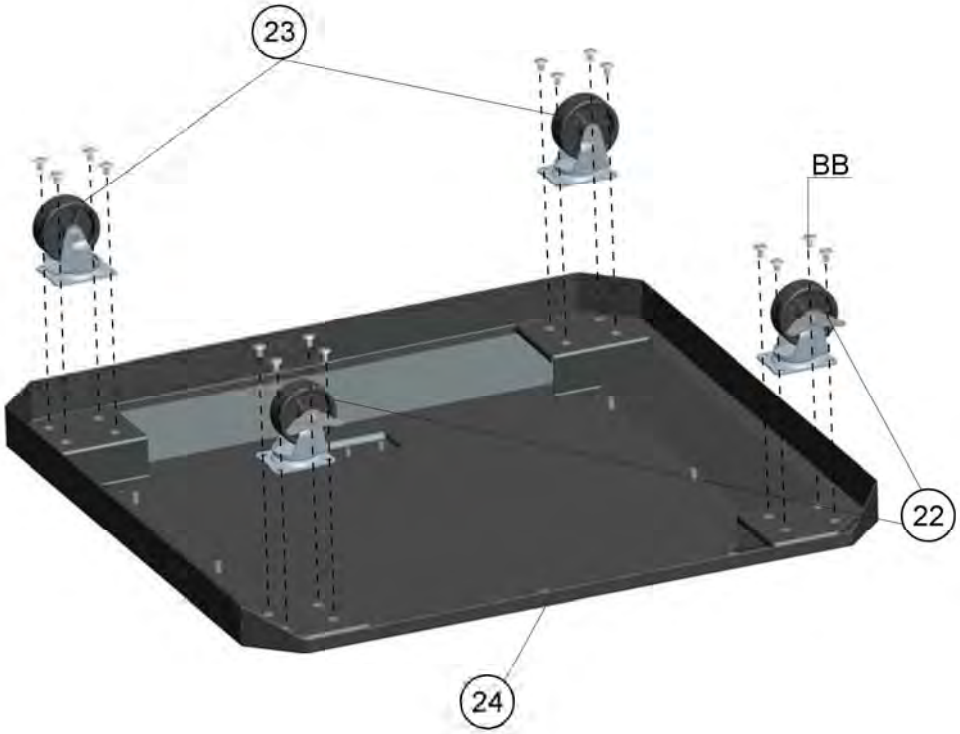
ALLGRILL®
MADE BY - Paella-World-International

B.M.S – Burger und Müller GmbH
Bahnholzstr. 20 + 40
DE – 75249 Kieselbronn
www.allgrill.de info@allgrill.de

Montageanleitung

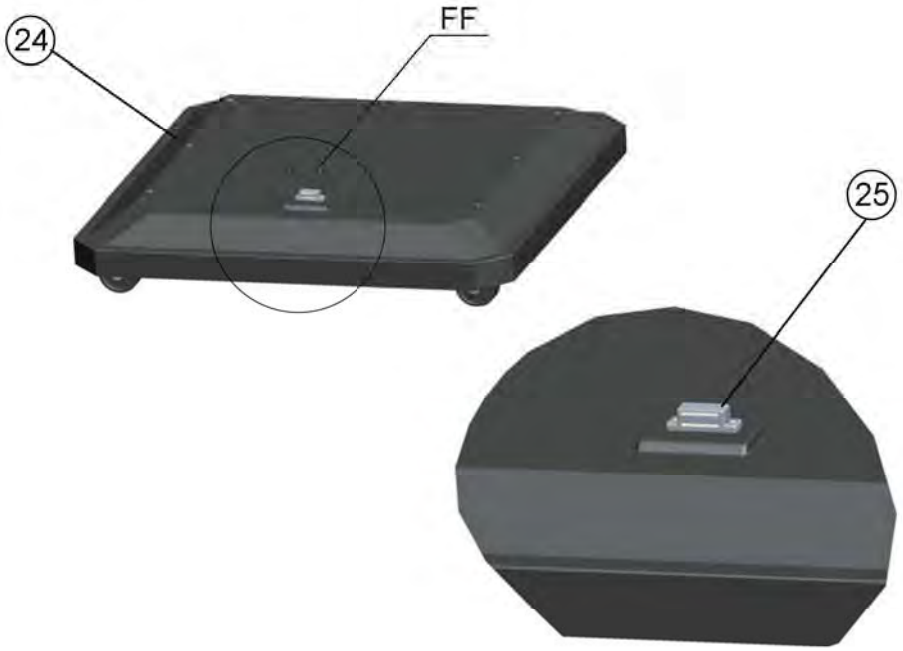
STEP 1

BBx16 M6x10



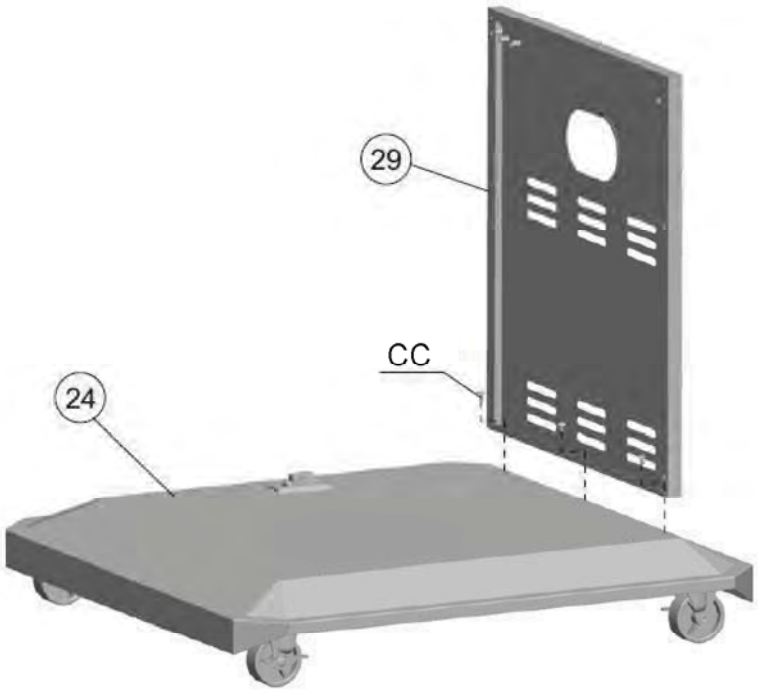
STEP 2

FFx2 M4x12



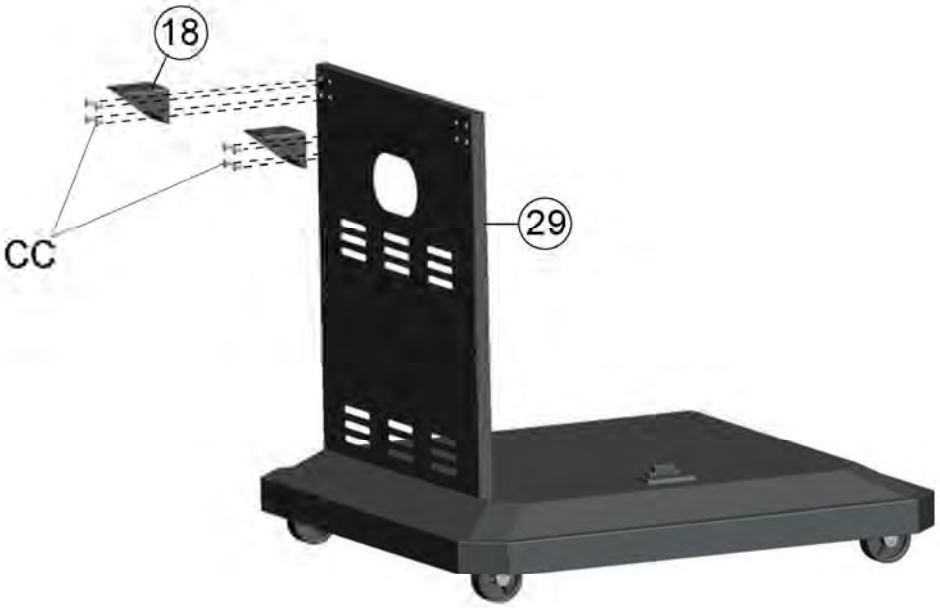
STEP 3

CCx3 M5x10



STEP 4

CCx8 M5x10

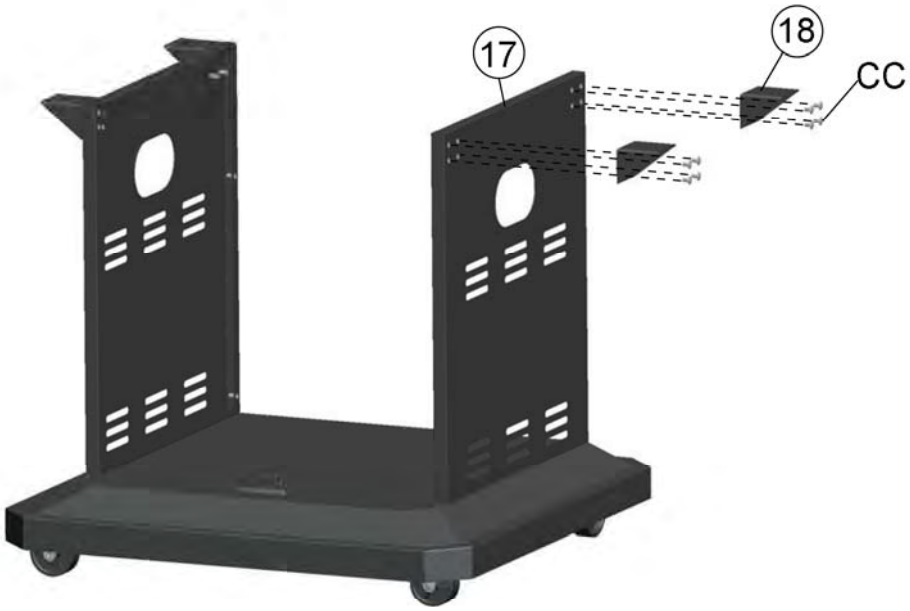


STEP 5

CCx3 M5x10

STEP 6

CCx8 M5x10

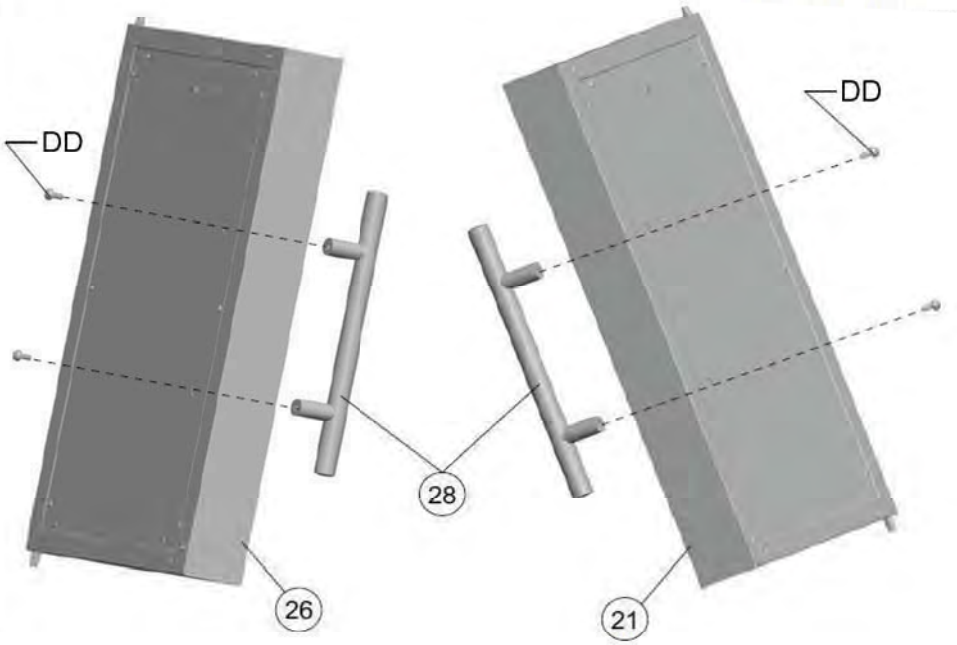


STEP 7

CCx7 M5x10

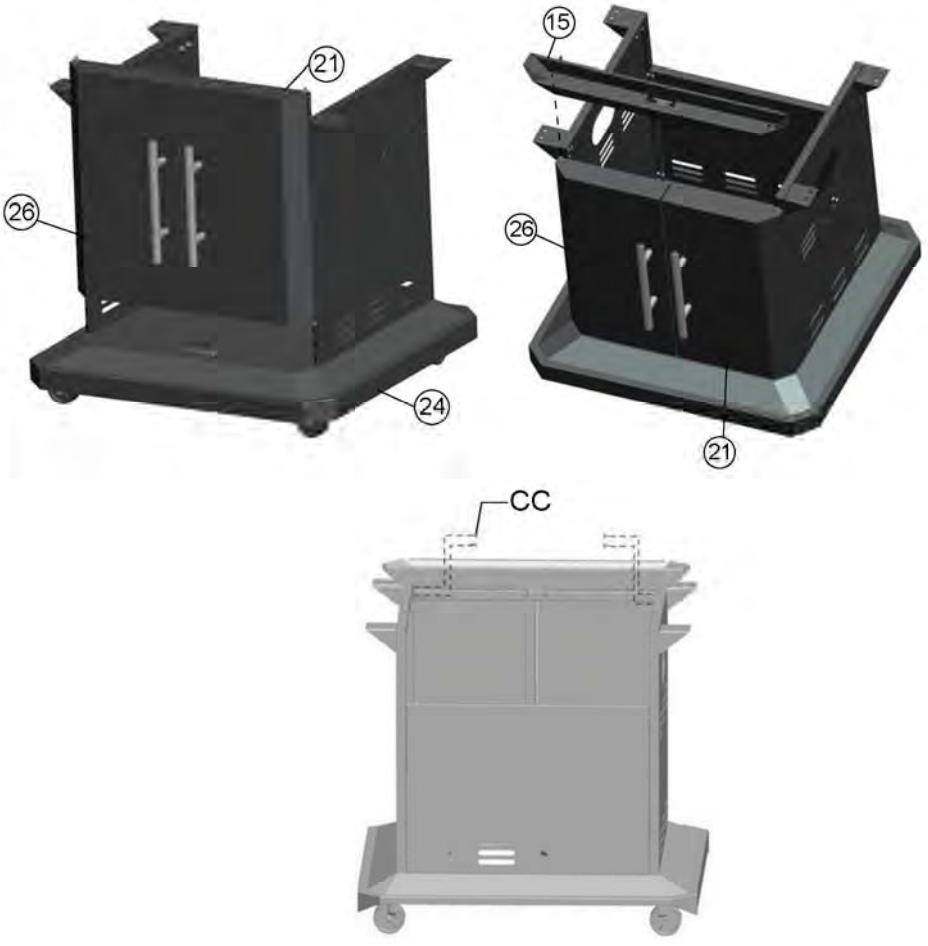
STEP 8

DDx4 M5x12



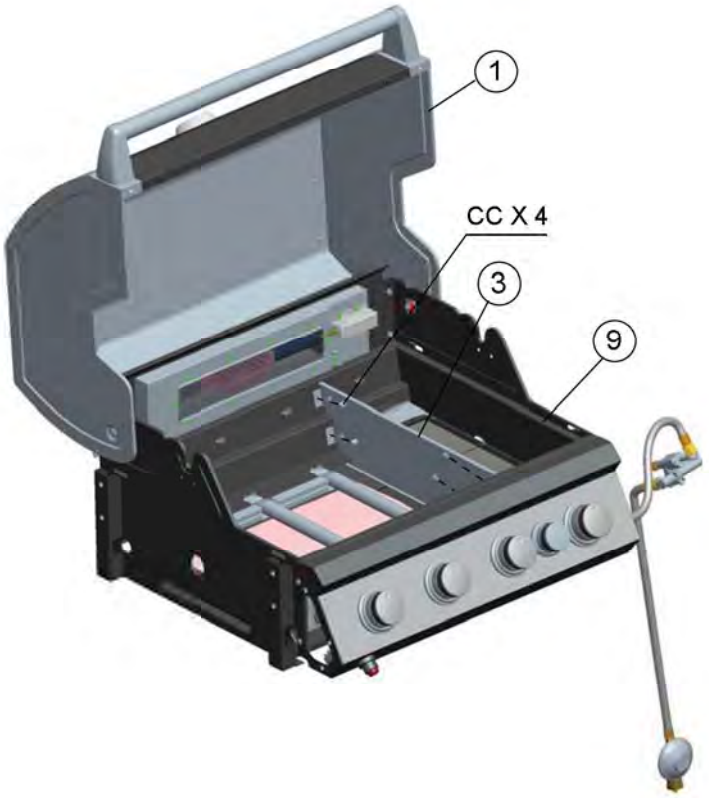
STEP 9

CCx4 M5x10



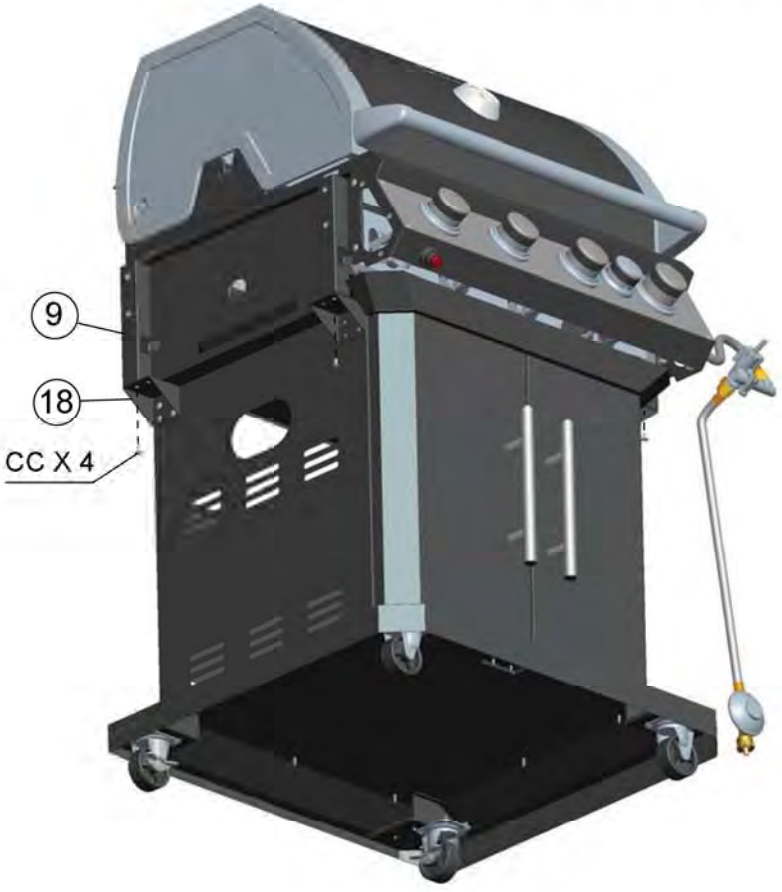
STEP 10

CCx4 M5x10



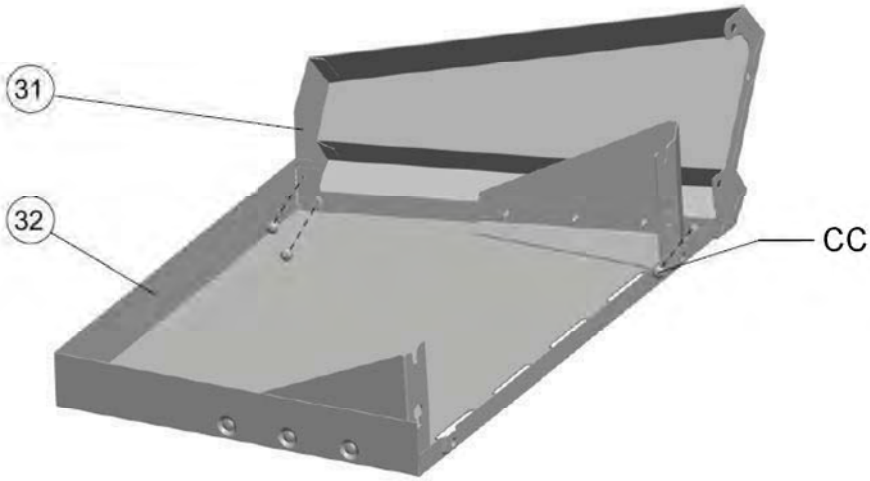
STEP 11

CCx4 M5x10



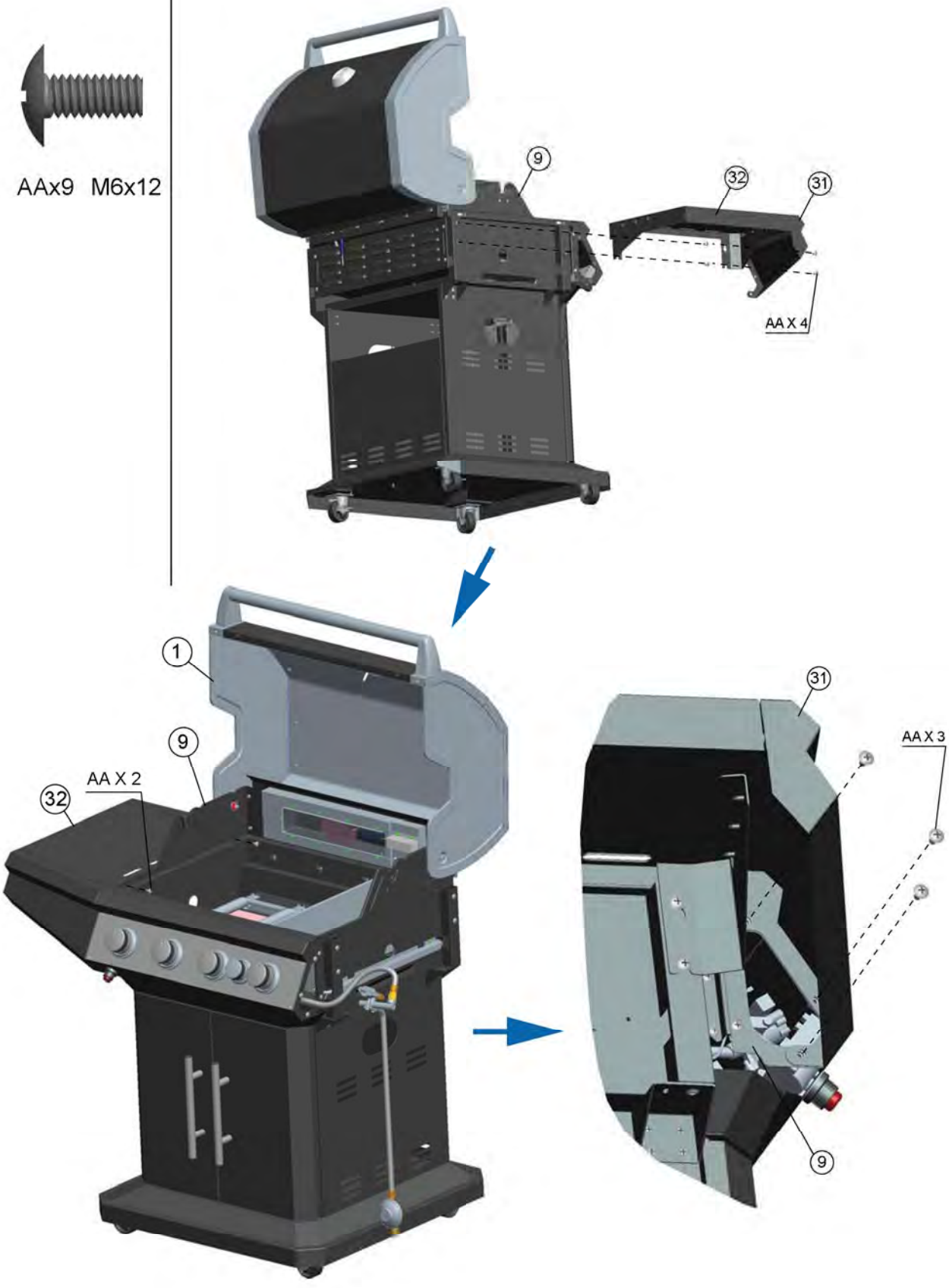
STEP 12

CCx3 M5x10



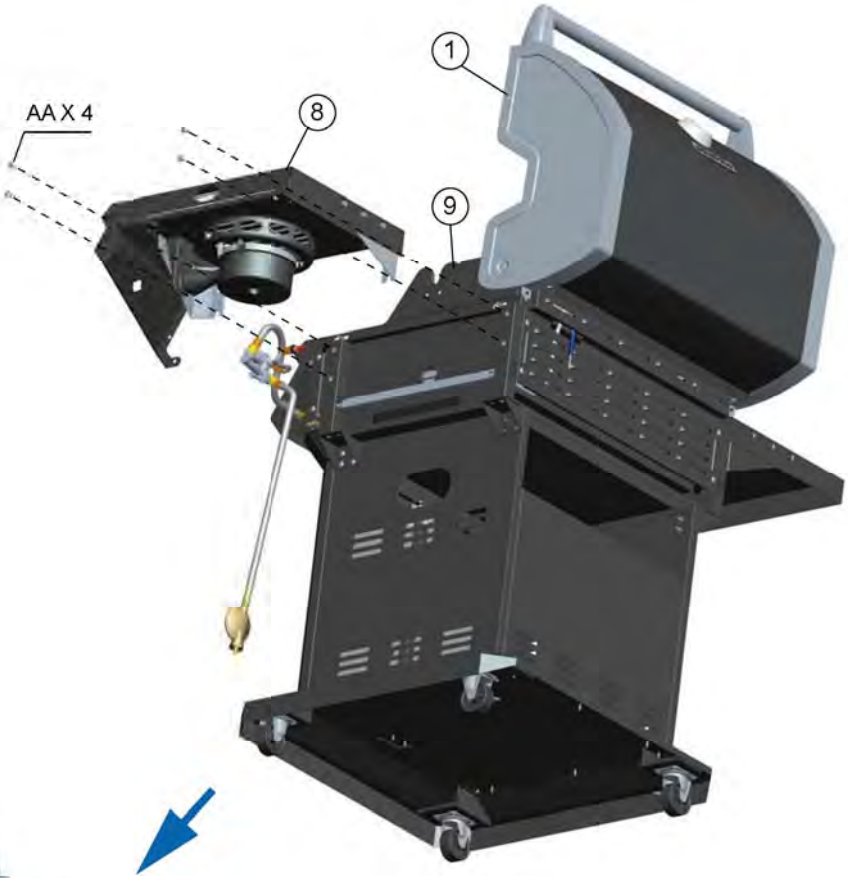
STEP 13

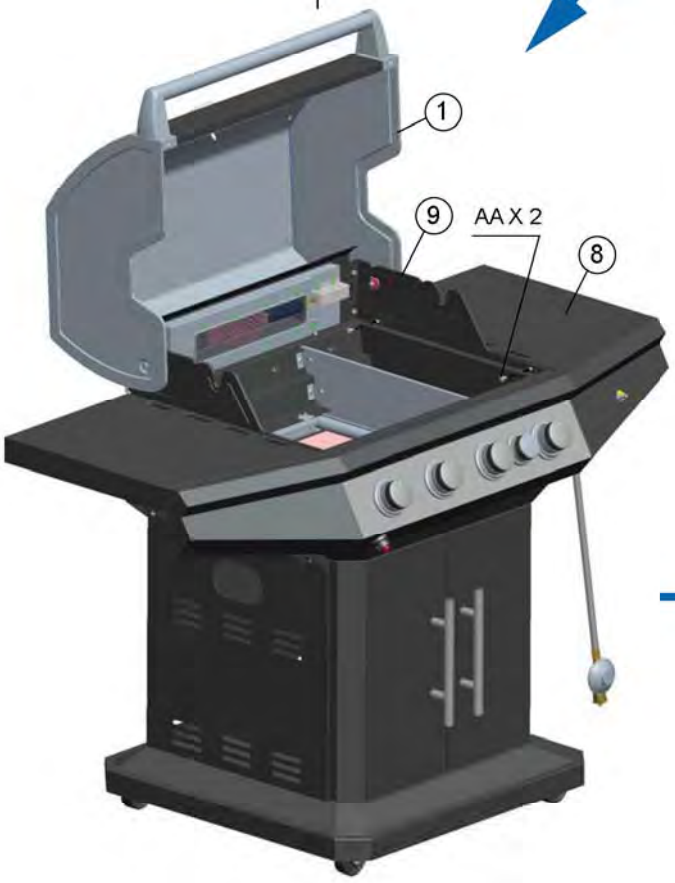
AAx9 M6x12

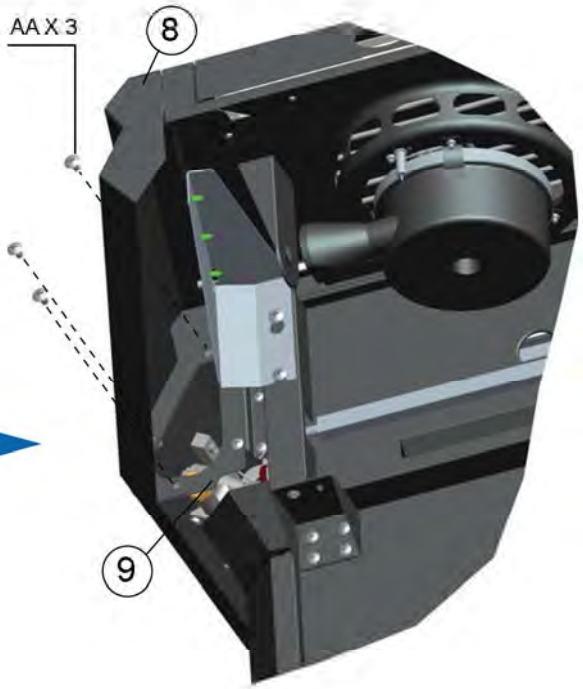


STEP 14

AAx9 M6x12



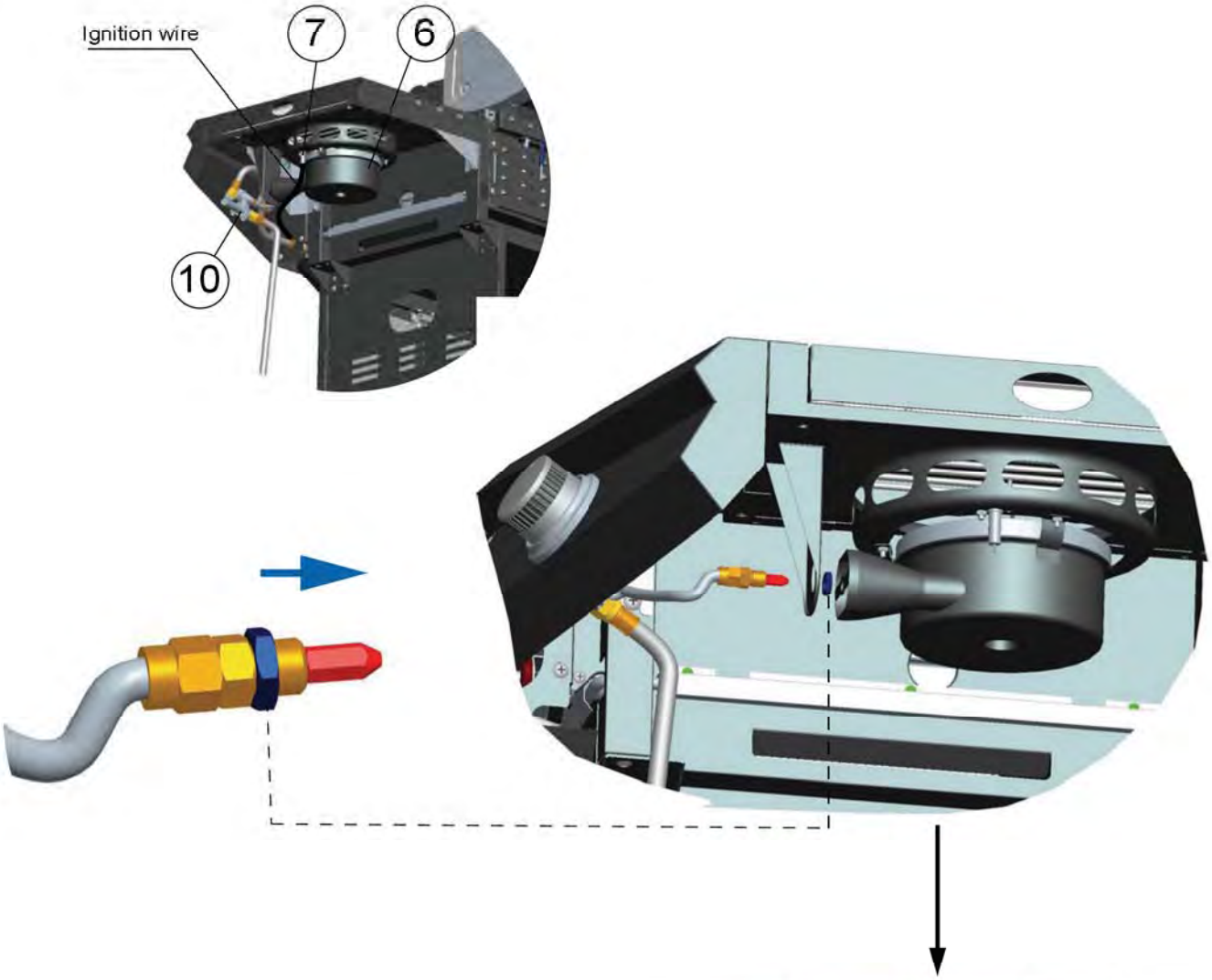


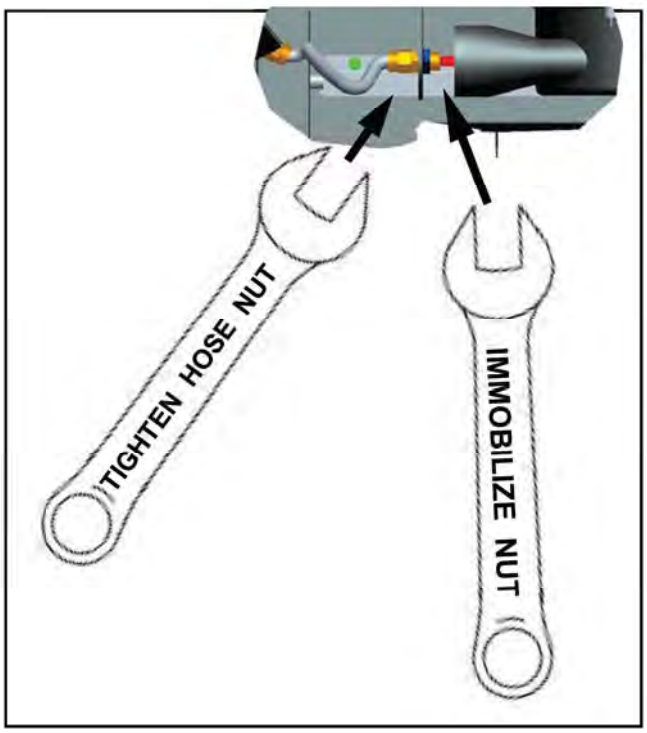


STEP 15

EEx2 M4x10

STEP 16a

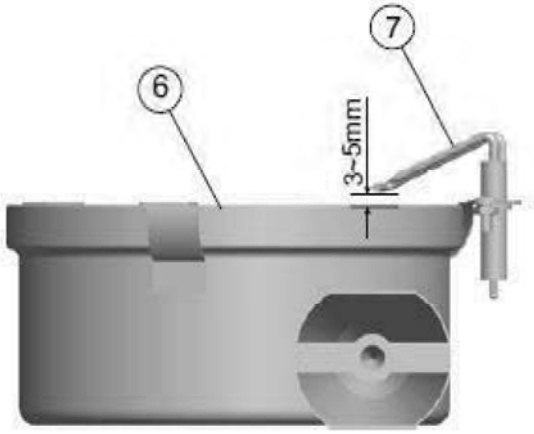




⚠ WARNUNG ⚠

Vermeiden Sie Verdrehen und Knick des Stahlschlauchs beim Festziehen. Das könnte den Schlauch beschädigen und eine Gasleckstelle verursachen, resultierend in einer Feuergefahr oder Explosion.

STEP 16b

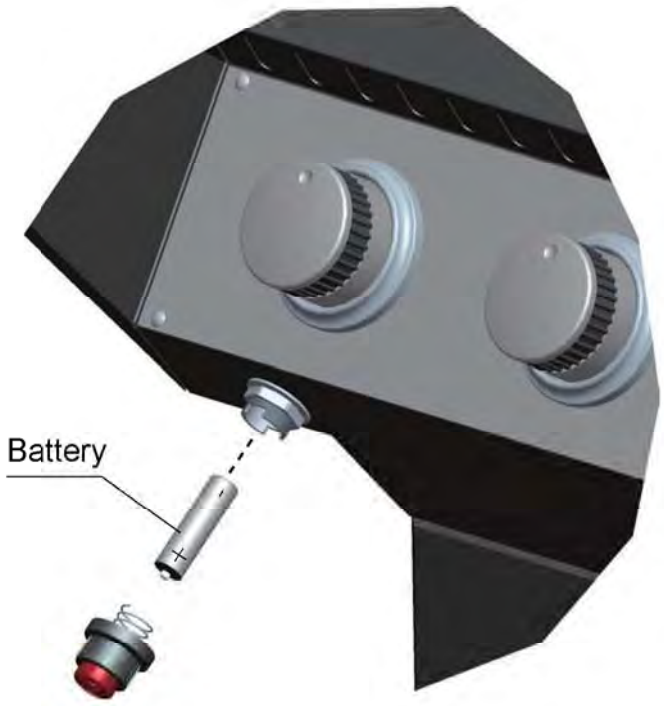


STEP 17

STEP 18

+ AA -

nicht inklusive!



STEP 19