

Aufbau- und Bedienungsanleitung

LAVASTEINGAS GRILL "IRVINE"



Art.Nr.: 508C

Ihr neuer TEPRO-Gasgrill wurde aus Materialien höchster Qualität und nach strengen Anforderungen hergestellt. Das Gerät entspricht deutschen Sicherheitsvorschriften. Es ist nach der europäischen CE-Norm geprüft und zugelassen.

Tepro Garten GmbH * D - 63322 Rödermark

Hersteller und Zertifikatshalter:
Jiedong CGS Hardware Products Industry Co.Ltd. Jieyang City P.R.O.C
Herst. Art.Nr. 2SL5001

FREIZEIT GASGRILL

BETRIEBS- UND MONTAGEANLEITUNG

FÜR DEN GEBRAUCH MIT FLÜSSIGGAS

Ihr neuer TEPRO-Gasgrill wurde aus Materialien höchster Qualität und nach strengen Anforderungen hergestellt.

Das Gerät entspricht den deutschen Sicherheitsvorschriften. Es ist nach der europäischen CE-Norm (EN 498) geprüft und zugelassen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch und folgen Sie den einfachen Montageanweisungen.

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für diesen Freizeit-Gasgrill und wünschen Ihnen viel Grillvergnügen

Aufstellungsort – wichtige Hinweise

Der Grill darf nur im Freien benutzt werden. Der Grill ist waagrecht auf einem festen, ebenen und nicht brennbaren Untergrund, windgeschützt aufzustellen. Beachten Sie einen Mindestabstand zu angrenzenden Materialien von ca. 50 cm, insbesondere brennbare Materialien dürfen sich nicht im näheren Umfeld des Gerätes befinden!

Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen auf.

Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung!

Verändern Sie den Standort des Grills niemals im heißen Zustand!

ACHTUNG: Der Grilldeckel sollte beim Grillen geschlossen sein.

ACHTUNG: Auf Kinder achten!

ACHTUNG: Jede Änderung des Gerätes, insbesondere an den gasführenden Teilen ist strengstens verboten, führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie und kann außerdem gefährlich sein!

Achtung: Vom Hersteller oder Vertreiber versiegelte Bauteile dürfen vom Betreiber nicht verändert werden.

ACHTUNG: Unbedingt Dichtigkeitsprüfung laut Anweisung durchführen! Die Gasflasche ist neben oder hinter das Gerät zu stellen.

Warnhinweise	2
1. Technische Daten	3
2. Garantie	3
3. Montagetipps	3
4. Einzelteile und Befestigungselemente	4
5. Explosionszeichnung	5
6. Montageschritte	6-9
7. Anschließen der Gasflasche	10
8. Lagerung der Gasflasche	11
9. Sicherheitsinformationen	11
10. Gebrauchsanweisung	11
11. Hinweise für Erstbenutzer	12
12. Grilltipps	12
13. Reinigung und Wartung	12-13
14. Störungstabelle	14

1.) Technische Daten

Modell:	Tepro "IRVINE" Art. Nr. 508C (Hersteller Art.Nr. 2SL5001)
Gaskategorie:	I _{3B/P} (50)
Gasart:	Flüssiggas Butan / Propan
Gasflasche:	Propan / Butangasflaschen 3-5-11 kg
Druck:	50 mbar
Verbrauch:	444 g/h
Leistung:	6,1 kW
Düse:	2 x 0,75 mm
Gewicht:	12,7 kg
Gesamtabmessungen:	B 94 cm, T 51 cm, H 102 cm
Grillfläche:	ca. 49 x 31 cm
Brenner:	zweifach stufenlos regulierbar
Zündung:	Piezo Zündung.

Der Inhalt einer 5 kg Gasflasche ist ausreichend für eine Brenndauer von ca. 10-11 Std. bei voller Leistung. Normalerweise wird nach der Aufheizphase mit verringerter Leistung weiter gegrillt, dementsprechend kann sich die Brenndauer verlängern.

2.) Garantie

TEPRO Garten GmbH garantiert für ihre Gasgrills im Rahmen ihrer Garantie-bedingungen und bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate, vom Tag des Kaufdatums ab, für alle Teile hinsichtlich Verarbeitungsfehler und Fehlerhaftigkeit der Teile. Ausgenommen sind Verschleißteile, wie Brenner, Roste und Zünder.

Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen zu Lasten des Käufers. Der Vertreiber behält sich das Recht vor, die entstandenen Kosten selbst zu tragen, oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Missbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

3.) Montagetipps

Wir empfehlen, zum Auspacken des Grills die Seitenwände des Kartons einzuschneiden und dann die Teile herauszunehmen. Sortieren und kontrollieren Sie die Teile anhand der Montageanleitung.

Schrauben Sie zunächst alle Schrauben und Muttern lose zusammen. Ziehen Sie alle Verbindungen nach der vollständigen Montage richtig fest. Dies erleichtert Ihnen die Arbeit und erhöht die Stabilität Ihres Gerätes.

Wenn Sie mit der Montage beginnen, sollten Sie alle Einzelteile aus der Verpackung nehmen und anhand der folgenden Liste prüfen, ob eventuell Teile fehlen.

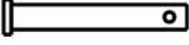
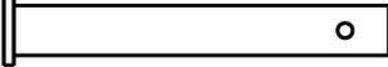
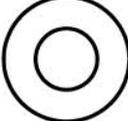
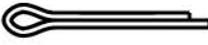
Sie benötigen für den Zusammenbau einen Sechskantschlüssel, eine Zange und einen Kreuzschlitzschraubendreher. Bitte lesen Sie zuerst die Anleitung vollständig durch, bevor Sie mit der Arbeit beginnen. Sie werden sehen, dass der Zusammenbau nicht kompliziert ist. Kleinere Abweichungen der abgebildeten Ausstattung, insbesondere im Hinblick auf den Inhalt des Schraubenpaketes, können auftreten. Dies ist kein Qualitätsmangel, sondern geschieht aufgrund von technischen Verbesserungen.

4.) Einzelteile und Befestigungselemente

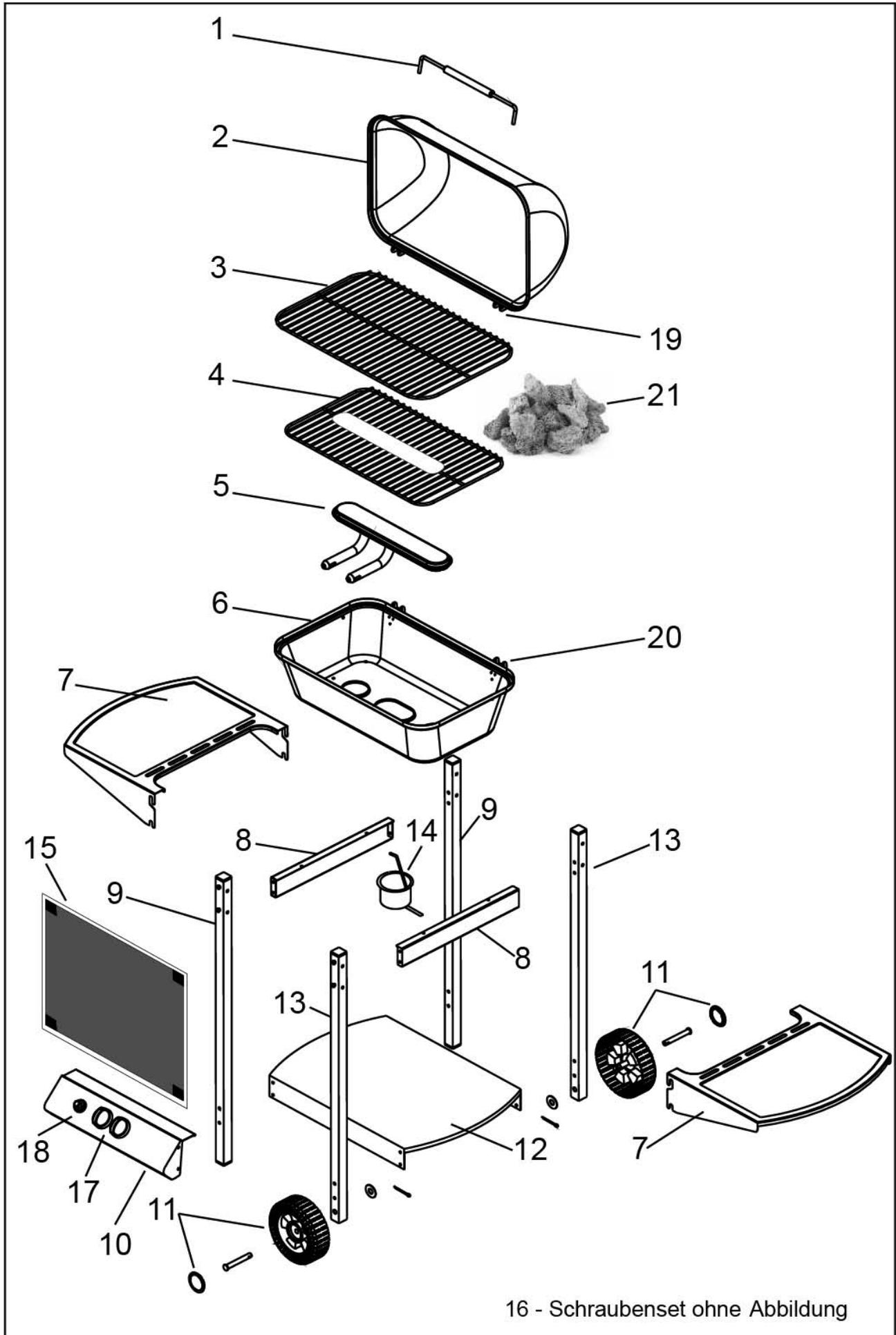
Großteile: (Siehe Abbildung Seite 5)

lfd.Nr.	Bezeichnung	Menge	Art.Nr.
1.	Griff	x 1	508C01
2.	Grilldeckel	x 1	508C02
3.	Grillrost	x 1	508C03
4.	Lavasteinrost	x 1	508C04
5.	Brenner	x 1	508C05
6.	Grillwanne	x 1	508C06
7.	Seitenablage	x 2	508C07
8.	Wannenhalter	x 2	508C08
9.	Standbein	x 2	508C09
10.	Frontpanel	x 1	508C010
11.	Rad mit Kappe	x 2	508C011
12.	Bodenplatte	x 1	508C012
13.	Radbein	x 2	508C013
14.	Fettpfanne	x 1	508C014
15.	Textilblende	x 1	508C015
16.	Schraubenset (o.Abb.)	x 1	508C016
17.	Drehregler	x 2	508C017
18.	Zünder komplett	x 1	508C018
19.	oberes Scharnier, schmal	x 2	508C019
20.	unteres Scharnier, breit	x 2	508C020
21.	Lavasteine	1 Btl.	508C021

Inhalt des Schraubenbeutels:

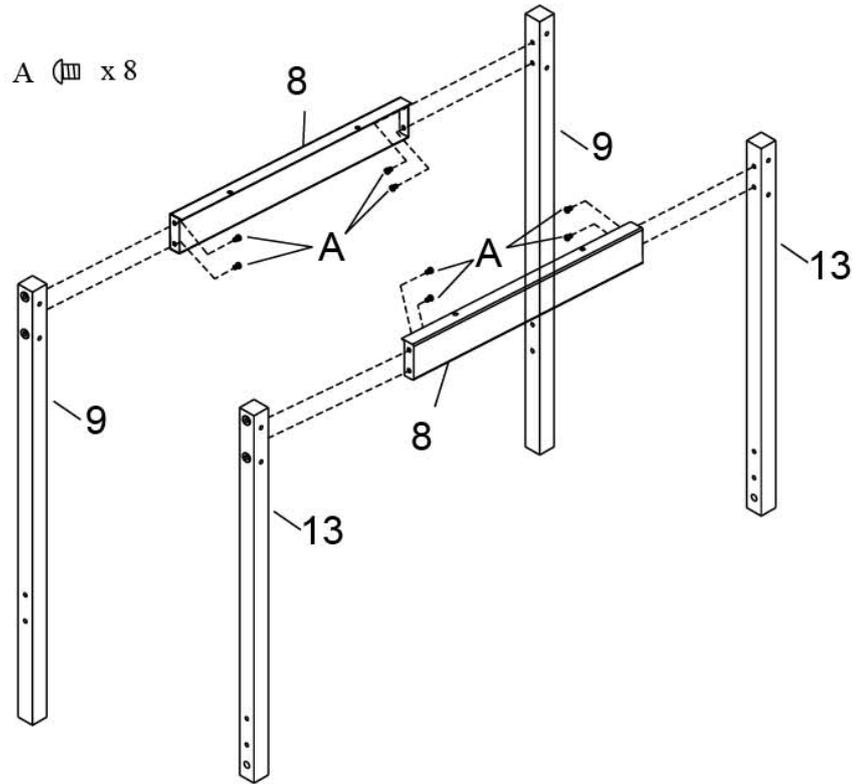
A	 (M5)	x 12
B		x 12
C		x 2
D		x 2
E		x 2
F		x 12
G		x 2
H		x 2
I	 (M4)	x 12
J		x 2
K		x 2

5.) Explosionszeichnung

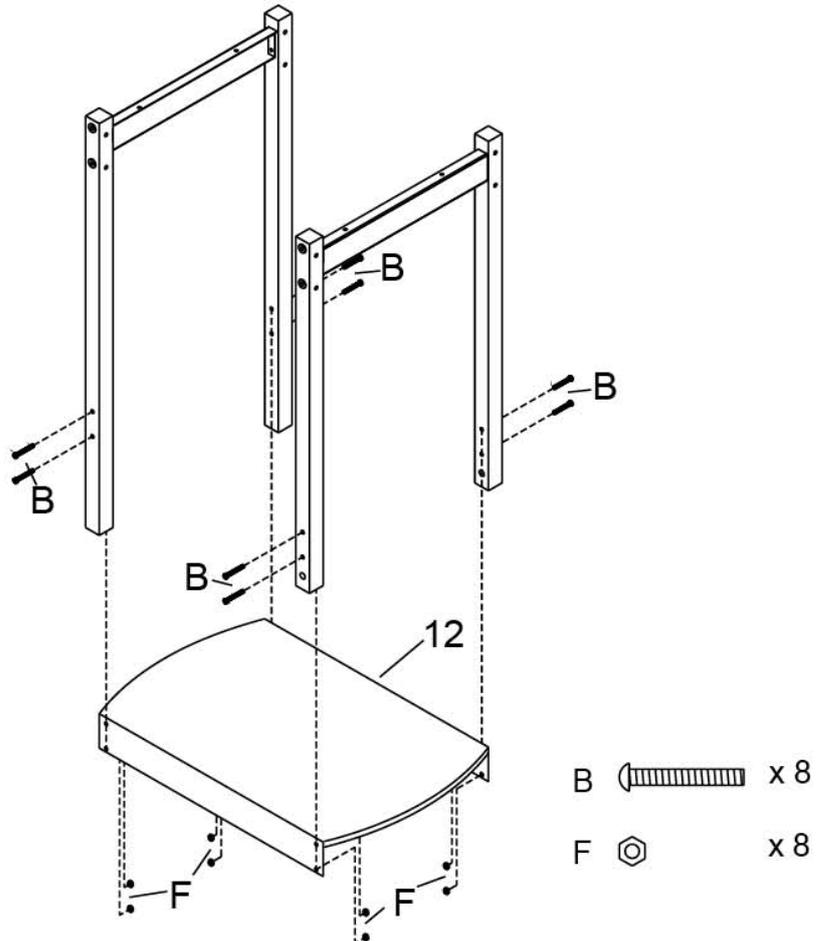


6.). Montageschritte

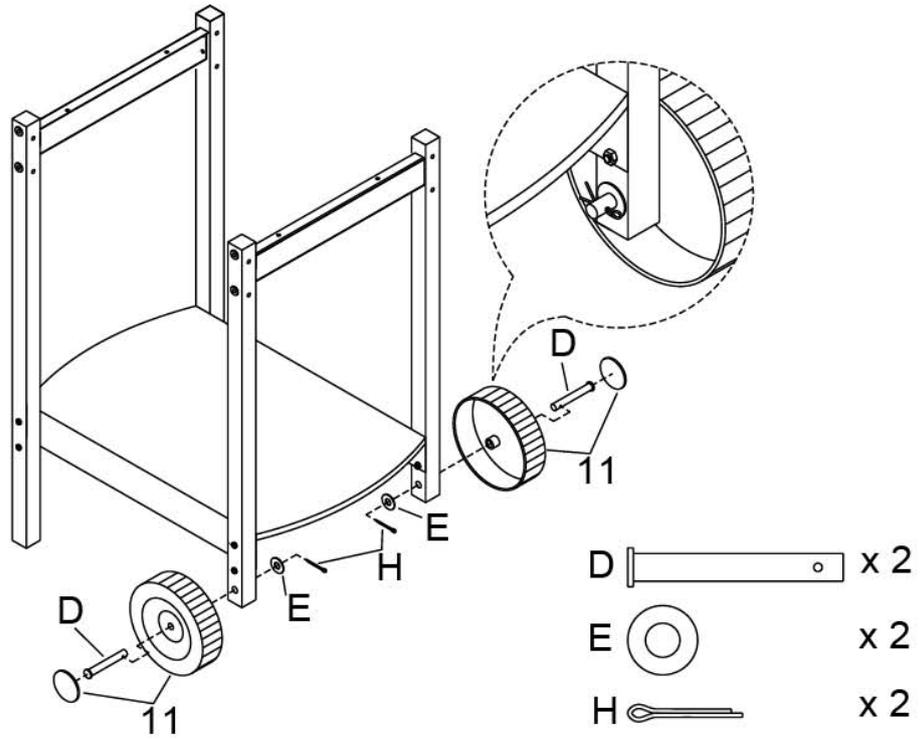
Schritt 1



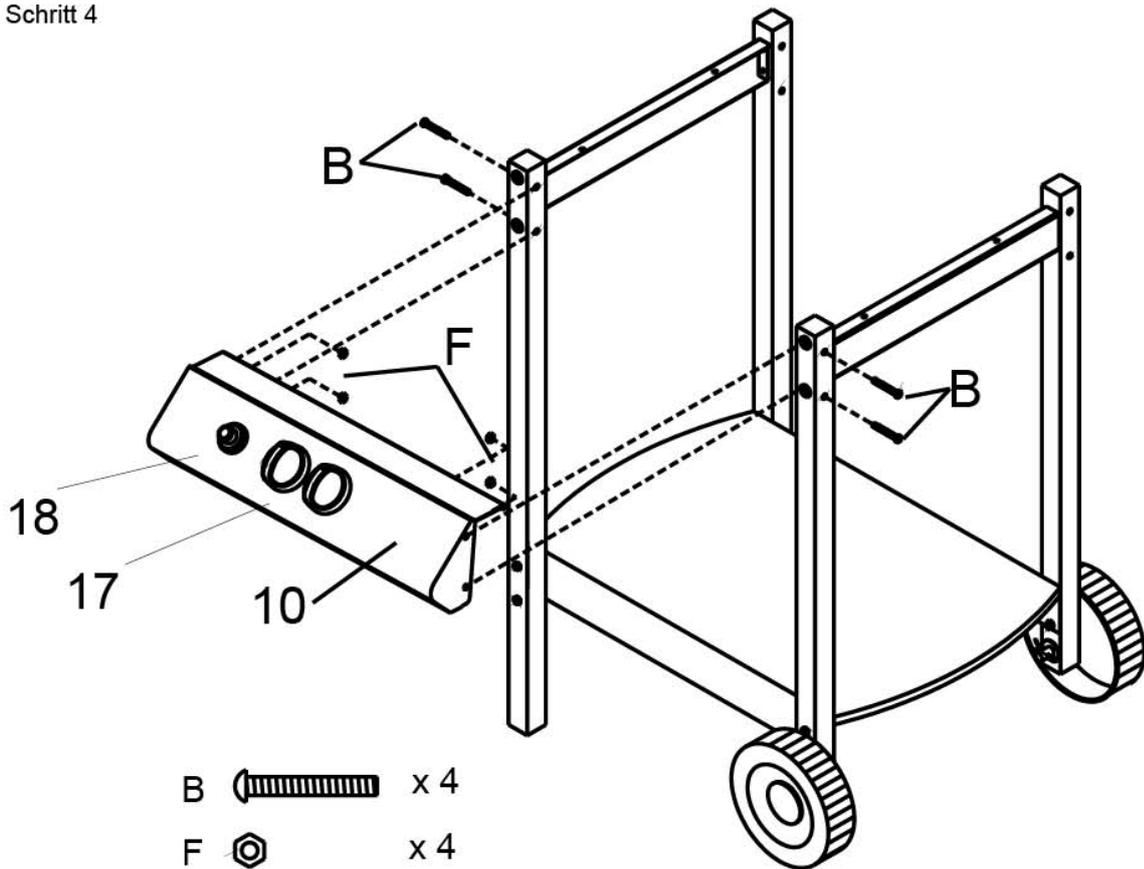
Schritt 2



Schritt 3



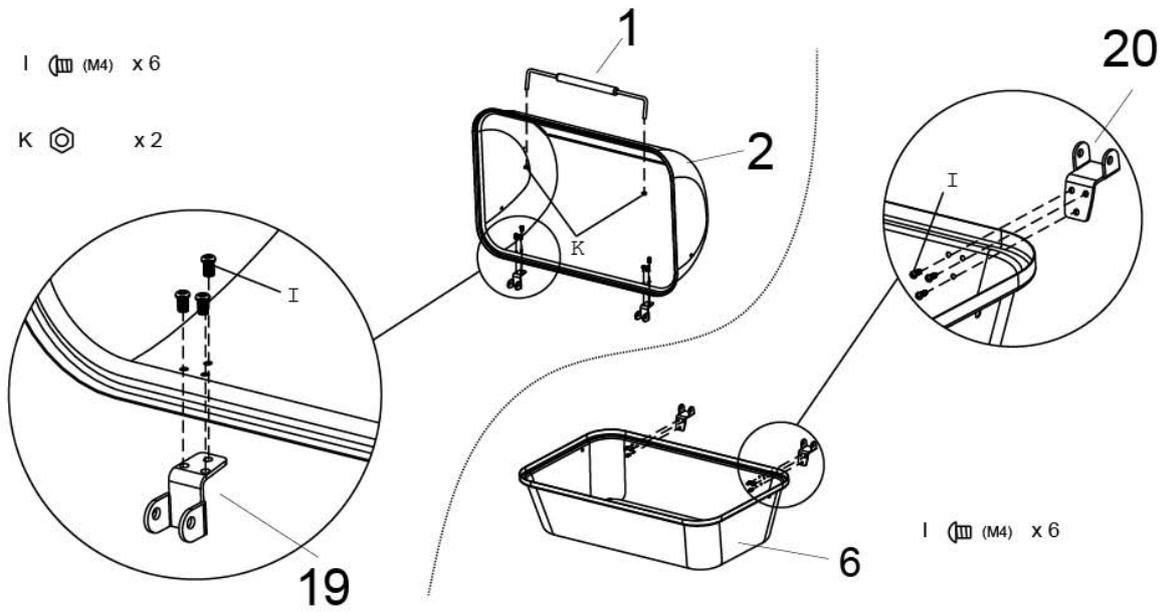
Schritt 4



Schritt 5

I (M4) x 6

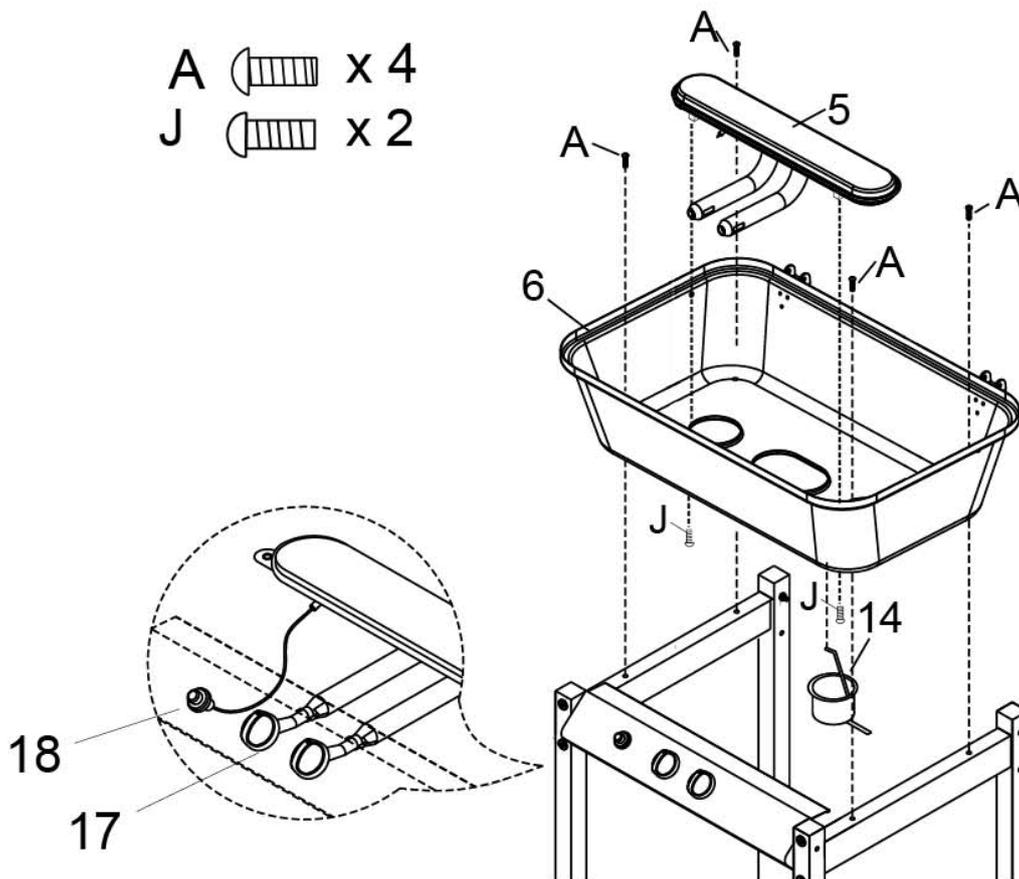
K x 2



Schritt 6

A x 4

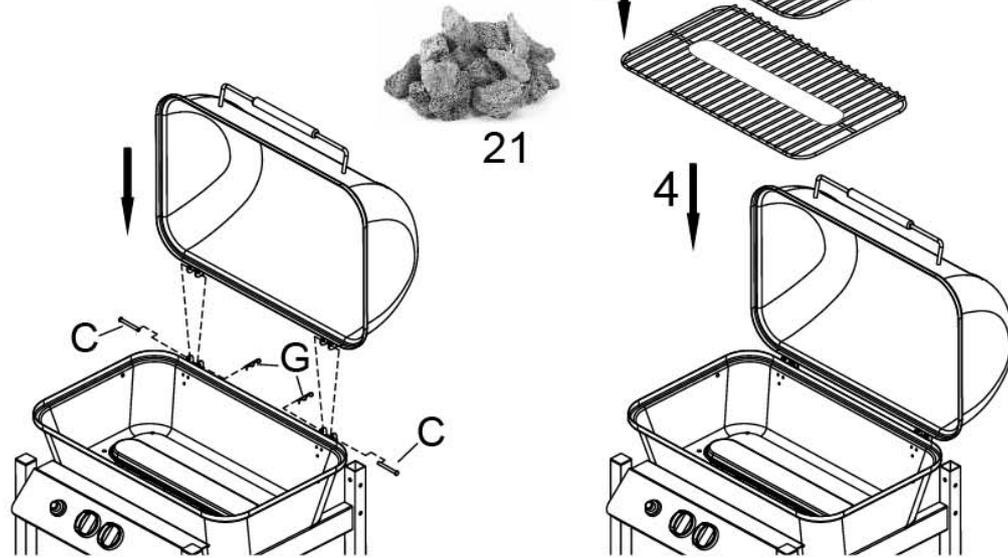
J x 2



Schritt 7

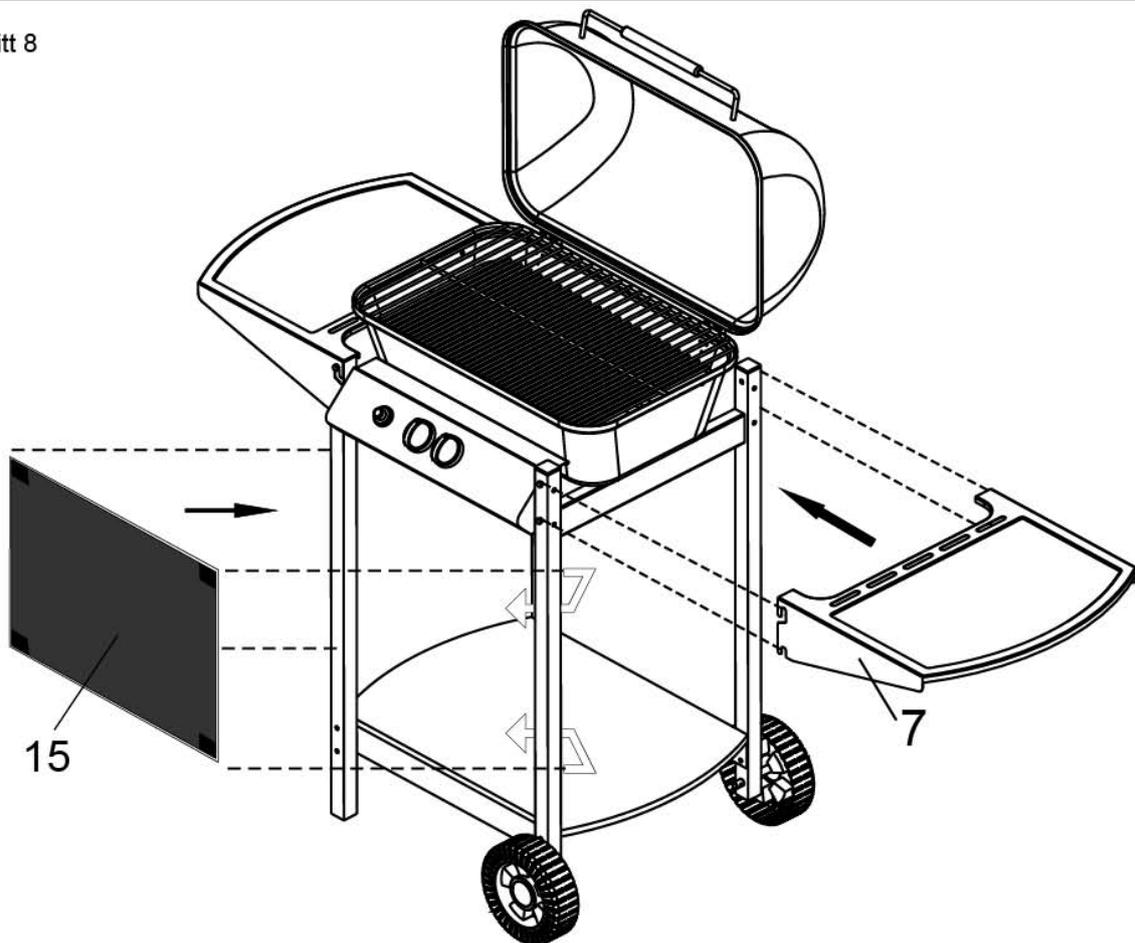
C  x 2

G  x 2



Verteilen Sie die mitgelieferten Lavasteine gleichmäßig, einlagig auf dem Lavasteinrost, bevor Sie diesen in die Grillwanne legen.

Schritt 8



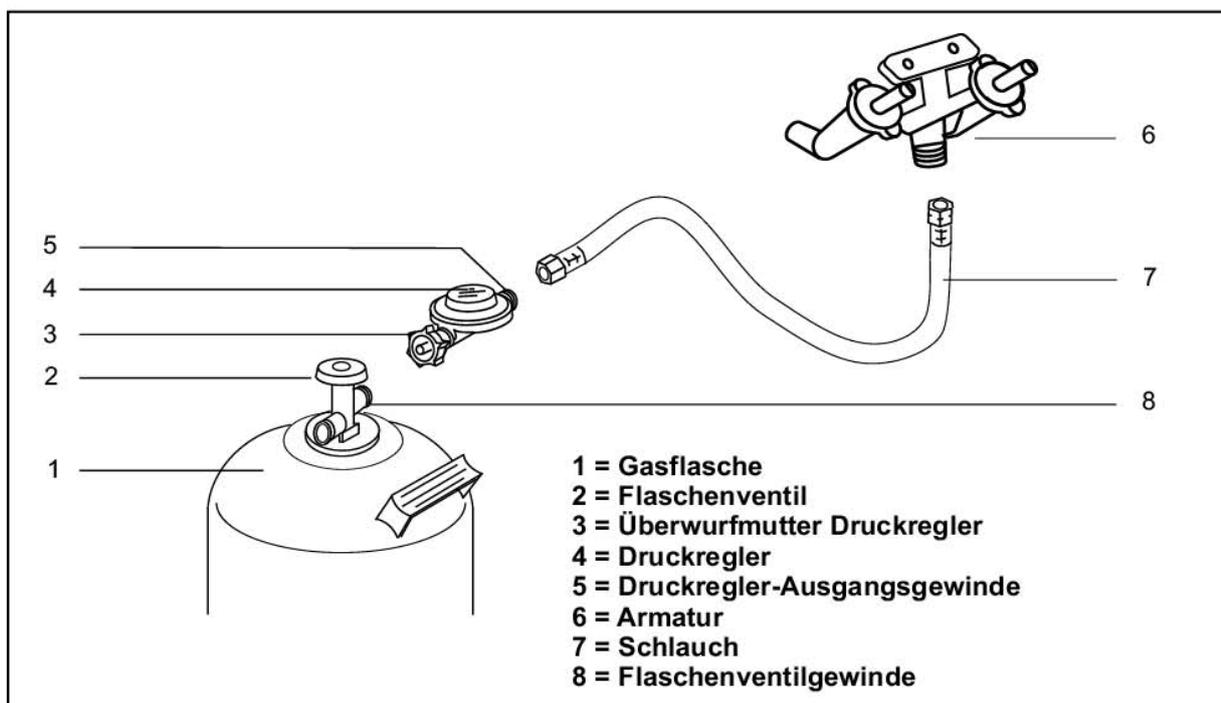
Lieber Kunde,

wenn Sie Ihren Grill zusammengebaut haben, ziehen Sie bitte nach ca. 2-3 Tagen alle Schrauben, insbesondere die Schrauben des Rahmens, nochmals nach und fest an (aber bitte nicht überdrehen). Nur so ist sichergestellt, dass Ihr Grill die Stabilität hat, die Sie von ihm erwarten. Die verwendeten Materialien haben die Eigenschaft, nach dem ersten Festziehen noch etwas zu fließen, so dass sich die Verbindungen lockern können.

7.) Anschließen der Gasflasche

Zum Anschluß des Gerätes sind folgende Teile erforderlich:

- eine handelsübliche Camping-Propangas-Flasche 5 kg (grau) (käuflich zu erwerben bei über 20.000 Gashändlern im Bundesgebiet und sogar europaweit! Zur erneuten Füllung wird sie dort einfach getauscht. Sie können jedoch auch die 11 kg Flasche leihen, oder die blauen 1,5 kg Campinggas-Flaschen mit einem zusätzlichen Adapter verwenden.
- einen fest eingestellten DVGW-anerkannten Druckregler, max. 1,5 kg pro Stunde, Betriebsdruck 50 mbar, passend zur verwendeten Gasflasche. Der Regler ist im Fachhandel erhältlich
- eine DVGW-anerkannte Schlauchleitung ausreichender Länge, jedoch max. 1,50 m, die eine knickfrei Montage erlaubt. Sie ist Bestandteil des gelieferten Gerätes.
- ein Lecksuchmittel, z. B. Lecksuchspray oder Seifenwasser.



- 7.1. Das Vorhandensein und den ordnungsgemäßen Zustand der Dichtung des Flaschenventilgewindes (8) an der Gasflasche (1) kontrollieren, auch bei Flaschenwechsel. Keine zusätzliche Dichtung verwenden.
- 7.2. Überwurfmutter (3) des Druckreglers (4) durch Linksdrehung von Hand mit dem Flaschenventilgewinde (8) verbinden. Kein Werkzeug verwenden, da hierdurch die Flaschenventil-Dichtung beschädigt werden kann und somit die Dichtigkeit nicht mehr gewährleistet wäre. Überwurf von Hand fest anziehen.
- 7.3. Die Schlauchleitung (7) ist mit dem Druckregler-Ausgangsgewinde (5) unter Verwendung eines Schraubenschlüssels (17er Weite) durch Linksdrehung zu verbinden. (Linksgewinde)
- 7.4. Die Schlauchleitung ist auf der anderen Seite bereits vom Werk aus am Ausgangsstutzen der Armatur (6) befestigt. Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt werden.
- 7.5. Mit einem Lecksuchmittel sind alle Verbindungsstellen unter Betriebsdruck auf Dichtigkeit zu kontrollieren. Hierfür können Sie Lecksuchspray oder Seifenwasser benutzen. Die Dichtigkeit ist sichergestellt, wenn sich keine Blasenbildung zeigt. Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist streng verboten. Poröse oder beschädigte Schlauchleitungen und Armaturen müssen unbedingt ausgetauscht werden. 6.6 ACHTUNG: Beim Austausch der Gasflasche ist unbedingt darauf zu achten, dass sich keine Zündquellen, wie z. B. offenes Feuer, brennende Zigaretten o. ä., in der Nähe befinden.

8.) Lagerung der Gasflasche

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Fluren, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbaren Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlußmuttern versehen sein. Gasflaschen – auch leere – müssen stehend aufbewahrt werden.

9.) Sicherheitsinformationen

Der Betrieb Ihres Freizeitgrills ist problemlos und sicher. Sie sollten jedoch einige Hinweise beachten:

- 9.1. Stellen Sie sicher, dass Sie den Grill gemäß der Anleitung montiert haben.
- 9.2. Sie sollten die gasführenden Verbindungen niemals lösen. Sollte dies jedoch geschehen sein, müssen Sie die Dichtigkeit überprüfen. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen durch den Betreiber nicht verändert werden.
- 9.3. Verwenden Sie für den Freizeitgrill die übliche 5 kg oder 11 kg Flasche Flüssiggas. Die 5 kg Flasche und die 11 kg Flasche müssen seitlich hinter dem Grill auf dem Boden platziert werden. Achten Sie hier beim Verschieben des Grills darauf, dass der Schlauch nicht abgerissen wird.

Steht die Flasche auf dem Wagen, muß der Sicherheitsabstand zwischen Schlauchleitung/ Gasflaschenventil zur Grillunterkante mindestens 18 cm betragen! Wenn dies nicht möglich ist, stellen Sie die Flasche auf jeden Fall auf den Boden neben dem Grill!

- 9.4. Verändern Sie niemals die Einstellung des Druckreglers
- 9.5. Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen und die am Grill angebrachten Hinweistexte vollständig durch. Greifen Sie auf diese Informationen bei Bedarf zurück.
- 9.6. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während Sie grillen.
- 9.7. Schließen Sie nach Gebrauch, oder bei Störung, immer zuerst das Absperrventil der Gasflasche.
- 9.8. Halten Sie die nähere Umgebung frei von brennbaren Materialien, Benzin oder anderen leicht entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten.
- 9.9. Blockieren Sie nicht den Lufteintritt am Brenner durch Zustellen der Bodenplatte mit hohen Gegenständen, durch Einbauen der Grillwanne in eine andere, als die werkseitig gelieferte Vorrichtung, sowie durch Veränderung der Einstellung der Luftdüsen am Brenner.
- 9.10. Leiten Sie den Schlauch ohne Verdrehung an der Grillwanne vorbei. Bringen Sie den Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- 9.11. Die technischen Regeln für den Gebrauch von Flüssiggas (TRF) sind zu beachten.

10.) Gebrauchsanweisung

- 10.1. Dichtigkeitsprüfung: Prüfen Sie den Anschluß zwischen Druckregler und der Gasflasche auf Dichtigkeit mit einem DVGW-anerkannten Lecksuchspray oder einer Seifenlauge beim Erstanschluß und nach jeder Neufüllung.
- 10.2. Inbetriebnahme: Öffnen Sie den Deckel, beugen Sie sich dabei nicht über die Grillfläche. Drücken Sie den linken Temperaturreglerknöpfe und drehen Sie ihn dabei auf große Flamme. Betätigen Sie dann mehrfach den Piezozünder (der Zünder ist der Druckknopf links von den beiden Temperaturreglerknöpfen) bis sich das Gas entzündet. Den rechten Brenner zünden Sie durch Eindrücken und Drehen des rechten Temperaturreglerknopfes auf große Flamme. Die Flamme springt selbständig auf die rechte Seite über.

10.3. Hinweise zur manuellen Zündung

Drücken Sie den linken Temperaturreglerknopf und drehen Sie ihn auf große Flamme. Führen Sie nun ein brennendes Streichholz durch das linke Loch im Boden der Grillwanne in die Nähe des Brenners, bis sich das Gas entzündet hat. Den rechten Brenner zünden Sie durch Eindrücken und Drehen des rechten Temperaturreglerknopfes auf kleine Flamme. Die Flamme springt selbständig auf die rechte Seite über. ACHTUNG: Bei nicht erfolgter Zündung Temperaturreglerknöpfe auf ● (Aus) stellen, ca. 3 Minuten warten und dann die Schritte 10.2. und 10.3. wiederholen.

ACHTUNG: Die Flammen brennen bläulich, eventuell mit gelben Spitzen und sind u.U. im Sonnenlicht nicht erkennbar - Verbrennungsgefahr !!

ACHTUNG: Niemals den Grill von oben anzünden. Der Grilldeckel muß beim Zünden immer geöffnet sein.
ACHTUNG: Sollte die Flamme durch einen Windstoß ausgeblasen werden, warten Sie ca. 3 Minuten bei geöffnetem Deckel, bevor Sie den Grill erneut starten.

ACHTUNG: Halten Sie Kinder fern vom heißen Grill.

ACHTUNG: Bewegen Sie den Grill niemals im heißen Zustand.

ACHTUNG: Beim Auftreten von Gasgeruch unbedingt zuerst die Gasflasche zudrehen.



11.) Hinweise für Erstbenutzer

Vielen Dank für den Kauf eines Tepro garten GmbH Produktes. Damit Sie viele Jahre Spaß an Ihrem neuen Gasgrill „IRVINE“ haben, wurden Deckel und Wanne des Grills mit einer hitzebeständigen Farbe beschichtet. Diese Farbe erhält ihre Hitzebeständigkeit erst nach dem ersten Aufheizen. Sie sollten daher das Gerät vor dem ersten Grillen und ohne Lavarost, Lavasteine und Grillrost ca. 60 Minuten auf großer Flamme einbrennen und wieder abkühlen lassen. Dabei kann unter Umständen für eine Weile ein intensiver Geruch entstehen, der jedoch unbedenklich ist. Berühren Sie während des Einbrennens keine heißen Oberflächen, da diese ansonsten beschädigt werden können. Falls Sie Fragen zu Ihrem neuen Grill haben, können Sie uns gerne telefonisch oder per Email kontaktieren. Servicetelefon: Telefon: +49 (0) 1805 893150*, info@tepro-gmbh.de

- 11.1. Vorheizen: Heizen Sie den Grill immer vor, bevor Sie anfangen zu grillen. Verwenden Sie dazu die Stellung „Große Flamme“ und lassen Sie während der Vorheizzeit den Deckel geschlossen.
Vorheizzeit: 6-10 min. für Speisen die hohe Temperaturen benötigen.
2 - 5 min. für Speisen die niedrige Temperaturen benötigen.
- 11.2. Indirektes Grillen: Für manche Speisen, z. B. große Braten, ist Grillen durch indirekte Hitze wünschenswert. Dazu wird das Grillgut bei voller Flamme (beide Brennerseiten an) kurz angebraten, damit sich die Poren schließen. Dann eine Brennerseite abschalten und das Grillgut auf der anderen Seite fertig grillen. Dabei von Zeit zu Zeit wenden. Bei sehr saftigem Grillgut - Aluschale nicht vergessen!
- 11.3. Vorbereiten der Roste: Bestreichen Sie die Grillroste mit etwas Speiseöl, um das Anbacken des Grillgutes zu vermeiden. Sie können jedoch auch überschüssiges Fett vom Grillgut dazu verwenden.

12.) Grilltips

Es ist empfehlenswert, zunächst alles was zum Grillen benötigt wird, vorzubereiten und bereitzustellen und erst dann anzufangen. Sie vermeiden so unnötige Hektik beim Grillen.

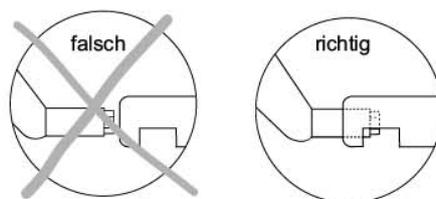
- 12.1. Eine gute Idee ist es, zuerst mit „preiswertem Fleisch“ zu üben, um Ihren neuen Grill kennenzulernen, bevor Sie teure Stücke investieren.
- 12.2. Die Kräuter und Gewürze sollten Sie verwenden, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.
- 12.3. Falls gewünscht, kann das Fleisch vor dem Grillen mariniert (eingelegt in Öl, Wein, Kräutern und Gewürzen) werden. Dies verstärkt den Geschmack und auch einfaches Fleisch wird noch zart. Nach dem Marinieren muß das Grillgut unbedingt mit einem Tuch trockengetupft werden. Öltriefendes Grillgut verursacht sehr starkes Aufflammen und verbrennt.
- 12.4. Schneiden Sie größere Fettmengen vor dem Grillen ab, um ein Heruntertropfen und Aufflammen zu vermeiden. Das abgeschnittene Fett kann zum Einreiben der Roste verwendet werden.
- 12.5. Beim Grillen von Steaks sollten Sie zuerst die Poren des Fleisches schließen, indem Sie beide Seiten kurz und hochtemperaturig angrillen. Danach, wie gewünscht, auf niedriger Temperatur fertig grillen und nur einmal wenden.
- 12.6. Der Deckel sollte beim Grillen immer geschlossen sein, um eine gleichmäßige Temperatur im Inneren des Grills zu erhalten. Dies ist besonders wichtig beim Grillen eines großen Bratens.
- 12.7. Verwenden Sie zum Grillen langstielige Zangen anstatt einer Gabel, da sonst bei jedem Wenden durch den Einstich Fleischsaft verloren geht.
- 12.8. Aluminiumfolie eignet sich gut zum Garen von Gemüse. Waschen Sie das Gemüse gründlich, trocknen Sie es aber nicht ab. Das verbleibende Wasser reicht aus, um die meisten Gemüse gar zu kochen. Bei sehr festem Gemüse, wie z. B. Karotten kann ein Eiswürfel mit in die Folie eingepackt werden. Verschließen Sie die Folie gut.

13.) Reinigung und Wartung

- 13.1. Roste: Schließen Sie nach Gebrauch den Grilldeckel und heizen Sie mehrere Minuten auf großer Flamme. Stellen Sie danach den Grill ab und reinigen Sie den Rost gegebenenfalls mit einer Messingdrahtbürste. Stark verschmutzte Roste können Sie auch von Hand spülen oder in die Spülmaschine stellen. Bestreichen Sie die Grillroste vor jedem Grillen erneut mit Speiseöl.
- 13.2. Lavasteine: Ab und zu sollten Sie die Steine drehen (im kalten Zustand), damit das Fett anschließend beim Aufheizen abbrennen kann. Bei leichter Verschmutzung genügt es, eine Aluminiumfolie (glänzende Seite nach unten) auf die Steine zu legen und den Grill einige Minuten anzustellen. Stark verschmutzte Steine geben Sie in einen Eimer mit heißem Spülmittelwasser, 15 Minuten stehen lassen und dann mit klarem Wasser abspülen, trocknen lassen und wieder in den Grill legen.
- 13.3. Prinzipielle Reinigung: Um Ihre Investition zu schützen und einen reibungslosen Gebrauch zu garantieren, sollten Sie Ihren Grill, je nach Häufigkeit der Benutzung, ein- bis zweimal im Jahr wie folgt reinigen:
-entfernen und reinigen Sie die Roste und die Lavasteine wie oben beschrieben.
-reinigen Sie die Innenseite des Grills mit Spülmittel. Mit klarem Wasser nachspülen.
- 13.4. Reinigung der Brenner und Armatur: Reinigung und Wartung der gasführenden Teile sollten möglichst vom Fachmann durchgeführt werden. Sie können jedoch auch, wie in Schritt 6 der Aufbauanleitung beschrieben, den Brenner wieder ausbauen (einfach die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen) und die Oberfläche mit einer Drahtbürste reinigen, die Gasaustrittslöcher mit einer Nadel o. ä. säubern, die Brennerrohre mit einer flexiblen Bürste reinigen und den gesamten Brenner mit Wasser ausspülen.

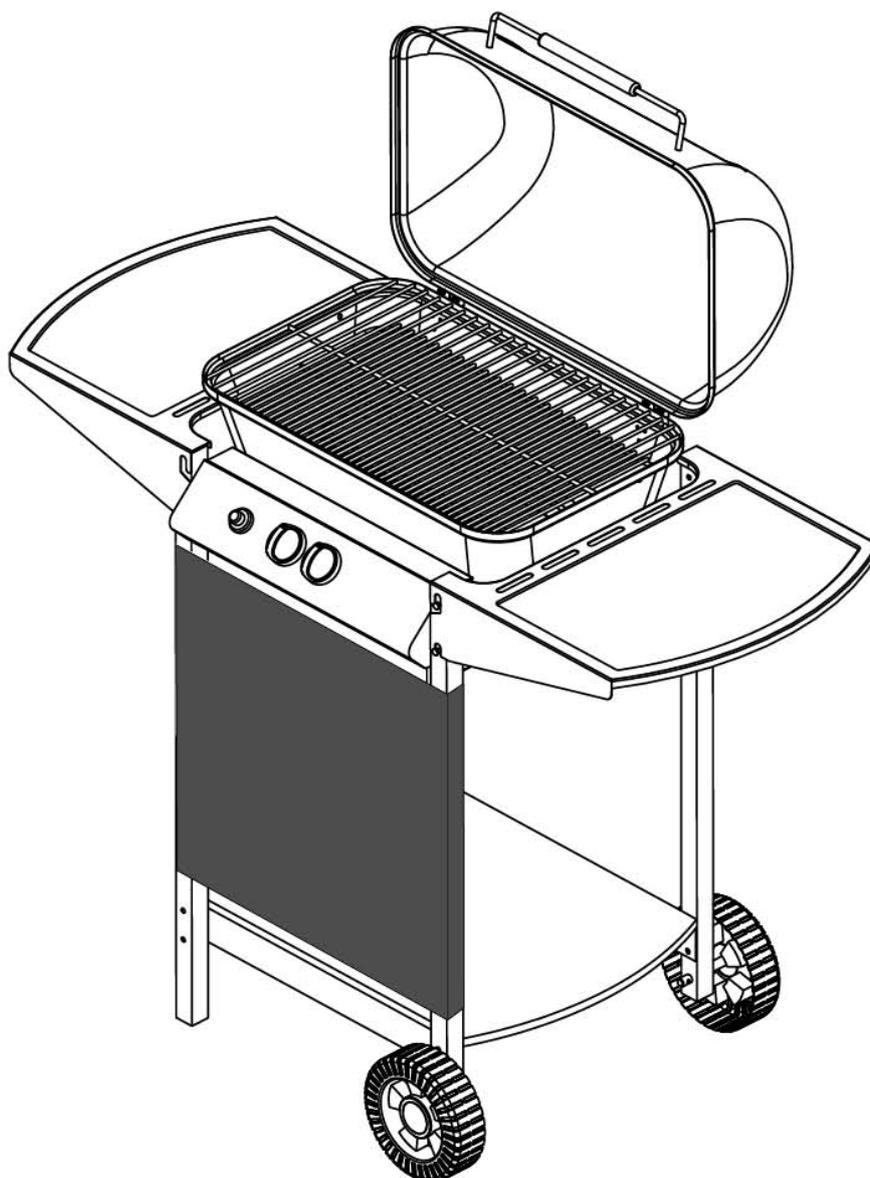
Achten Sie hierbei darauf, dass kein Wasser im Brenner verbleibt. Beim erneuten Einbau unbedingt darauf achten, dass die Brennerrohre dicht über den Düsenstöcken sitzen (siehe kleine Abb. unten).

Hinweis: Die Reinigung der Brennerrohre ist deshalb wichtig, weil unter Umständen Spinnen oder andere Insekten darin nisten können.



13.5. Aufbewahrungshinweise

1. Schließen Sie das Absperrventil der Gasflasche.
2. Schrauben Sie den Druckminderer von der Flasche.
3. Verschließen Sie die Flasche ordnungsgemäß und verstauen Sie sie an einem gut belüfteten Ort.
4. Reinigen Sie den Grill, wie unter Prinzipielle Reinigung (Punkt 13.3.) beschrieben.
5. Bei Aufbewahrung im Freien, achten Sie darauf, dass der Grill auf einem trockenen Untergrund steht.
6. Decken Sie den Grill mit einer Plane ab.



14.) Störungstabelle

Störung	Prüfen	Behebung
Gasgeruch tritt auf	<ul style="list-style-type: none"> - Dichtring an der Flasche prüfen - Alle gasführenden Teile mit Lecksuchspray oder Seifenlauge absuchen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gasflasche sofort abdrehen - Wenn defekt, austauschen - Lose Verbindungen festziehen
Brenner zündet nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Ist noch Gas in der Flasche? - Ist das Flaschenventil geöffnet ? - Sind die Brennerrohre über den Düsen? - Ist der Zünder korrekt angeschlossen? - Springt ein Funke vom Zünder? - Sind die Brennerrohre sauber? 	<ul style="list-style-type: none"> - Flasche füllen lassen - Flaschenventil aufdrehen - Brenner wie in Schritt 6 gezeigt einbauen - Zünder wie in Schritt 6 gezeigt einbauen - Kabel auf Defekt untersuchen eventuell austauschen - mit flexibler Bürste reinigen
Starkes Aufflammen und Brennen der Lavasteine	<ul style="list-style-type: none"> - Sind die Steine stark verschmutzt? - Ist das Grillgut sehr fettig? 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigen, wie in Punkt 13.2. beschrieben - Entfernen Sie größere Fettmengen. - Legen Sie Geflügel, sehr fettes Grillgut, mariniertes Grillgut und große Braten in eine Alugrill-Schale oder grillen Sie indirekt wie in Punkt 11.2. beschrieben - Reduzieren Sie die Grilltemperatur
Temperatur im Grill ist nicht hoch genug	<ul style="list-style-type: none"> - Haben Sie den Grill ausreichend vorgeheizt? - Brennt die Flamme gleichmäßig um den gesamten Brenner herum? - Haben Sie beide Seiten des Brenners gezündet? - Liegen die Lavasteine mehrlagig auf dem Grillrost? - Sind die Steine stark verschmutzt? - Ist der Deckel die meiste Zeit offen? 	<ul style="list-style-type: none"> - Mindestens 5-10 min. vorheizen - Falls nicht, Reinigung des Brenners, wie in Punkt 13.4. beschrieben, durchführen - Zweite Brennerseite zuschalten - Lavasteine nur einlagig auf dem Rost verteilen, Deckung ca 70-80% - Steine wie in Punkt 13.2 - Deckel möglichst geschlossen halten
Flammenrückschlag (In ganz seltenen Fällen können Flammen beim Zünden in die Brennerrohre zurückschlagen)	<ul style="list-style-type: none"> - Sie hören dann ein blubberndes Geräusch 	<ul style="list-style-type: none"> - Drehen Sie sofort das Gasflaschenventil zu, warten Sie eine Weile und starten dann neu. Bei erneutem Auftreten muß der Brenner und besonders die Brennerrohre gereinigt werden.