

# FIREMAGIC®

## ECHELON

DIAMOND SERIES

### FREILUFT-EINBAUGASGRILL

E660i-EC, E790i-EC, und E1060i-EC

**INSTALLATION UND  
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**INSTALLATEUR:** Lesen Sie sich diese Anweisungen gemeinsam mit dem Kunden durch.

**KUNDE:** Bewahren Sie sie für die Zukunft auf.



E790i-EC abgebildet

**WICHTIG:** LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INSTALLATION ODER BENUTZUNG SORGFÄLTIG DURCH. Das Nichtbefolgen der Anleitung kann zu Tod, schwerer Körperverletzung und/oder Sachschaden führen.

### WARNHINWEISE UND SICHERHEITSCODES

#### ⚠ **ACHTUNG:**

##### **IM FALLE EINES GASLECKS ODER BEI GASGERUCH:**

1. Drehen Sie den Hahn am Gerät zu.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie **sofort** Ihr Gasversorgungsunternehmen oder die Feuerwehr an.

#### ⚠ **WARNUNG:**

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammable Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
2. Eine Gasflasche, die nicht angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe von diesem oder einem anderen Gerät aufbewahrt werden.

#### ⚠ **WARNUNG:**

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Service oder Wartung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Für eine korrekte Installation beachten Sie die Installationsanleitung. Für Hilfe oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Servicetechniker, eine Service-Agentur oder das Gasversorgungsunternehmen.

#### WARNUNG

ZUGÄNLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINKINDER UND HAUSTIERE FERN.

Alle Steckdosen in der Nähe des Grills müssen ordnungsgemäß entsprechend den örtlichen, nationalen oder internationalen Vorschriften geerdet werden, je nachdem was zutrifft.

Halten Sie alle elektrischen Anschlusskabel und Brennstoffversorgungsschläuche fern von jeder beheizten Oberfläche.

Kochgitter  
US-Patent Nr.  
D857,453  
D862,984

Zertifiziert nach:  
**BS EN 498**  
  
0359-XX

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN  
RICHTLINIEN UND ANFORDERUNGEN AN DIE VER-  
SORGUNG:** Dieser Grill muss in Übereinstimmung mit allen anwendbaren örtlichen, nationalen und internationalen Vorschriften und Verordnungen installiert werden.

Das Gerät und sein zugehöriger Gashahn müssen geschlossen und von der Gasleitung getrennt werden, wenn die Druckprüfung des Systems einen Druck von mehr als 20 mbar (½ psig) ergibt.

Dieses Gerät muss während einer Druckprüfung des Gasversorgungssystems bei Drücken bis einschließlich 20 mbar (½ psig) durch einen von Hand zu bedienenden Gashahn von der Gasleitung getrennt werden.

(Die Modellnummer und die Seriennummer werden auf der letzten Seite angegeben.)

#### **Das Gasgerät für die Benutzung in CE**

**Der ordnungsgemäße Betrieb Ihres Grills erfordert eine unverzügliche und regelmäßige Wartung. Siehe Abschnitt WARTUNG UND REINIGUNG für weitere Informationen.**

## ERSTE SCHRITTE

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN .....	3
<i>GASSCHLAUCH-ANFORDERUNGEN</i> .....	3
INFORMATIONEN ZU INSTALLATION, BETRIEB UND SICHERHEIT .....	4
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</i> .....	4
GAS-SICHERHEITSHINWEISE .....	5
<i>WARNUNG</i> .....	5
<i>BEI VERWENDUNG VON PROPANGAS</i> .....	5
<i>BEI VERWENDUNG VON ERDGAS</i> .....	5
DAS GERÄT AUF SICHERE UND KORREKTE ART UND WEISE BETREIBEN .....	5
SICHERE BENUTZUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN .....	6
<i>ANFORDERUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GASFLASCHE UND DEN VERBINDER</i> .....	6
GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG .....	7
<i>LÜFTUNG (ALLE VERKLEIDUNGEN)</i> .....	7
<i>GEHEGE</i> .....	8
<i>WENN EINE PROPAN- GASFLASCHE IM GEHÄUSE VERWENDET WIRD</i> .....	8
VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE INSTALLATION .....	9
<i>ÜBERDACHUNG UND ABZUGSHAUBE</i> .....	9
<i>FLIESENSPIEGEL (sofern vorhanden)</i> .....	10
<i>SEITENWAND / ECKENWAND-ABSTÄNDE (wenn anwendbar)</i> .....	10
<i>FREIGABEN DER BEDIENFELDER</i> .....	11
<i>ORDNUNGSGEMÄSSEN VERBRENNUNGSLUFT- UND KÜHLLUFTSTROM SICHER</i> .....	11
<i>ANFORDERUNGEN AN DIE GASVERSORGUNGSROHRLEITUNG</i> .....	11
ELEKTRISCHE SICHERHEIT .....	12
TECHNISCHE DATEN DES MODELLS .....	13
<i>ARBEITSPLETTENÜBERSTAND</i> .....	14
<i>GEHÄUSELÜFTUNG</i> .....	14
<i>UNTERLAGE</i> .....	15
<i>SCHALTPLAN EINBAUGRILL</i> .....	16
ECHELON GRILL-ERSATZTEILLISTE .....	19

## INSTALLATION

INSTALLATION .....	22
<i>VORBEREITUNG DER ARBEITSPLETTEN</i> .....	22
<i>AN DIE GASVERSORGUNG ANSCHLIESSEN</i> .....	22
<i>INSTALLIEREN SIE DIE GESCHMACKGITTER</i> .....	23
<i>INSTALLIEREN SIE DIE KOCHGITTER</i> .....	23
<i>STROMVERSORGUNG</i> .....	25
ELEKTROINSTALLATION .....	25

## GEBRAUCH, PFLEGE UND WARTUNG

BEZEICHNUNG DER GRILLSTEUERUNGEN .....	26
DEN GRILL BENUTZEN .....	27
ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN .....	28
<i>AUSSCHALTEN DES GERÄTES</i> .....	28
DIGITALTHERMOMETER-/INNENOFENLICHT- UND REGELKNOPFBELEUCHTUNG .....	29
BENUTZUNGSANLEITUNG FÜR DEN DREHSPIESS .....	32
HOLZKOHLE/RÄUCHEROFENKORB (FALLS VORHANDEN) .....	33
WARTUNG UND REINIGUNG .....	35
<i>IHREN GRILL REINIGEN</i> .....	35
<i>HALOGENLAMPEN AUSTAUSCHEN</i> .....	37
<i>NETZSICHERUNG AUSTAUSCHEN</i> .....	38
<i>BEDIENFELD AUSBAUEN</i> .....	39
<i>BRENNER AUSBAUEN</i> .....	40
FEHLERBEHEBUNG .....	41
GARANTIE .....	42

## SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

Nur für die Benutzung im Freien.

Schließen Sie nach Gebrauch den Gashahn an der Gasleitung oder der Gasflasche.

Benutzen Sie ein Gerät nicht, wenn es Leckagen aufweist, beschädigt wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern gehalten werden.

Dieses Gerät muss mindestens 0,5 Meter von brennbaren Baumaterialien entfernt aufgestellt werden.

Die Gasflaschen sollen im Freien, an einem sauberen Ort, entfernt von allen Zündquellen wie offene Flammen, Pilotflammen und elektrisches Feuer und entfernt von anderen Personen gewechselt werden.

Verändern Sie das Gerät nicht, oder verwenden Sie es nicht für Zwecke, für die es nicht gedacht ist.

Jede Geräteveränderung, Missbrauch oder Missachtung der Anweisungen kann gefährlich sein und lässt die Garantie erlöschen. Dies hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen Schutzhandschuhe.

Dieses Gerät muss für den Gebrauch in einer festen Position auf einer horizontalen Oberfläche aufgestellt werden.

Es darf während des Betriebs NICHT bewegt werden.

Öffnen Sie die Grillhaube vor dem Anzünden.

Der Grill darf, nachdem er angezündet wurde, nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Teile vom Grill können sehr heiß werden. Sie sollten immer Topfhandschuhe beim Grillen oder der Änderung von Einstellungen am Grill benutzen. Seien Sie achtsam, wenn sich Kinder, ältere Menschen und Tiere in der Nähe vom Grill aufhalten.

Verwenden Sie für den Grill konzipierte Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen.

Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Haube, da heißer Dampf im Inneren beim Öffnen freigegeben werden kann.

Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des Grills.

Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Hauptgashahn oder an der Gasflasche.

Bedecken Sie den Grill nicht, wenn er nicht vollständig abgekühlt ist.

Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er nicht vollständig abgekühlt ist.

Führen Sie eine Dichtheitsprüfung jährlich und immer dann durch, wenn die Gasflasche entfernt oder ersetzt wird.

Schließen Sie nach Gebrauch immer alle Gasregelknöpfe auf die Position Aus, einschließlich der Gashähne an der Gasflasche, sofern verwendet.

Jeder Wechsel der Gasflasche muss entfernt von einer Zündquelle durchgeführt werden.

### GASSCHLAUCH-ANFORDERUNGEN

Der Gasschlauch, den Sie mit diesem Grill verwenden, muss:

- Für die Benutzung in dem Land, wo der Grill benutzt wird, zugelassen sein.
- Für Propangas geeignet sein.
- Nicht länger als 1,5 m sein.
- Entsprechend den örtlichen oder Landesvorschriften ausgetauscht werden.

Ersetzen Sie Ihren Gasversorgungsschlauch sofort, wenn die Landesvorschriften dies erfordern oder wenn Anzeichen von Schäden oder Rissen erkennbar sind.

Verdrehen Sie niemals Ihren Gasversorgungsschlauch.

Halten Sie den Gasversorgungsschlauch fern von scharfen Kanten oder heißen Oberflächen.

Führen Sie Leckprüfungen stets mit einer Seifenwasserlösung durch. Suchen Sie niemals mit einer Flamme nach Lecks.

Führen Sie eine Dichtheitsprüfung jährlich und immer dann durch, wenn die Gasflasche entfernt oder ersetzt wird. Überprüfen Sie, ob die Schlauchanschlüsse fest angezogen sind, und führen Sie die Dichtheitsprüfung bei jedem Wechsel der Gasflasche durch.

Die Haube muss sich beim Kochen in geöffneter Position befinden.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, unterbrechen Sie die Gasversorgung und decken Sie es bei Nichtgebrauch ab. Der Grill sollte vor der Lagerung gereinigt werden.

## INFORMATIONEN ZU INSTALLATION, BETRIEB UND SICHERHEIT

1. Das Freiluftgerät und seine Umgebung MÜSSEN von brennbaren Stoffen wie Benzin, Gartenabfällen, Holz usw. freigehalten werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 50 cm (in alle waagrecht Richtungen) zu brennbaren Materialien ein.
2. Blockieren Sie nicht den 2,5 cm breiten Lufteinlass am unteren Rand des Bedienfelds. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt **ORDNUNGSGEMÄSSEN VERBRENNUNGSLUFT- UND KÜHLLUFTSTROM SICHER** unter **VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE INSTALLATION**.
3. **Dieses Gerät muss so installiert werden, dass die Lüftungsöffnungen und der das Gerät umgebende Bereich stets frei und sauber sind. Siehe Abschnitt GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG für weitere Informationen.**
4. **Bei der Verwendung von Propangas: Die Gasflasche, der Regler und der Gummischlauch müssen an einem Ort aufbewahrt werden, an dem die Temperatur 51 °C (125 °F) nicht überschreitet.**
5. Die Abdeckung des hinteren Brenners (sofern vorhanden) muss vor der Benutzung des Brenners entfernt werden.
6. Die Flammen müssen auf jeden Brenner gleichmäßig entlang dem gesamten Brenner mit ruhiger Flamme (meistens blau) brennen. Wenn die Brennerflammen nicht normal sind, überprüfen Sie die Düse und die Brenner-/Venturirohre auf Insekten und Insektenester und reinigen Sie diese bei Bedarf. Ein verstopfter Schlauch kann zu einem Brand unter dem Grill führen. Ein korrektes Flammenmuster gewährleistet einen sicheren Betrieb und optimale Leistung.
7. Der Gashahn in der Gasleitung oder der Gasflaschenhahn muss stets geschlossen sein, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
8. Die Tropfenauffanglöcher müssen sauber und frei sein. Übermäßige Fettablagerungen können zu einem Fettbrand führen.
9. Immer, wenn Sie ein Kabel neu anschließen, tragen Sie etwas dielektrisches Fett auf den Stecker auf und stellen Sie danach die Verbindung her. Dadurch wird die Leitfähigkeit sichergestellt und Feuchtigkeit, die die Kontakte angreift, vermieden.
10. Tragen Sie Handschuhe und seien Sie bei der Installation und Handhabung dieses Produkts und seines Zubehörs äußerst vorsichtig, da bestimmte Komponenten scharfe Kanten aufweisen, die zu Verletzungen führen können.

**ACHTUNG: FÜR IHRE SICHERHEIT müssen Sie im Grillgehäuse Öffnungen für Luftaustausch und Lüftung vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen oder den Propangasflaschen vorbereitet zu sein. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Verletzungen oder gar den Tod zur Folge haben kann. Siehe Abschnitt GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG für weitere Informationen.**

**IM FALLE EINES FETTBRANDES: WENN ES GEFAHRLOS MÖGLICH IST, DREHEN SIE ALLE REGELKNÖPFE AUF DIE POSITION OFF (AUS). SCHLIESSEN SIE DEN GASHAHN AN DER GASFLASCHE ODER AM GASVERSORGNUNGSNETZ. HALTEN SIE ALLE PERSONEN IN EINEM SICHEREN ABSTAND VOM GRILL UND WARTEN SIE, BIS DAS FEUER AUSGEBRANNT IST. SCHLIESSEN SIE NICHT DIE HAUBE. LÖSCHEN SIE DEN BRAND NIEMALS MIT WASSER, WENN EIN FEUERLÖSCHER VERWENDET WIRD, SOLLTE ES EIN PULVERLÖSCHER SEIN. VOR DER WEITEREN BENUTZUNG SOLLTE EIN SERVICETECHNIKER EINE GRÜNDLICHE ÜBERPRÜFUNG DURCHFÜHREN. DER SERVICETECHNIKER ÜBERPRÜFT DAS SYSTEM AUF GASLECKS UND DIE ELEKTROKABEL AUF SCHÄDEN. ALLE GASLECKS UND BESCHÄDIGTEN ELEKTROKABEL MÜSSEN VOR DER WEITEREN BENUTZUNG REPARIERT WERDEN.**

**WARNUNG:** Bedecken Sie NIEMALS mehr als 75 % der Koch- oder Grillfläche mit Backblechen oder Pfannen. Wenn sich die Verbrennungshitze unter der Kochfläche staut, kann Überhitzung auftreten und die Brenner nicht richtig funktionieren.

Das Etikett mit der Seriennummer des Grills befindet sich am Grillgehäuse hinter dem Bedienfeld (auf einem Aluminiumaufkleber) und auf der Unterseite des Tropfschalengriffs (auf einem hitzebeständigen Etikett). Es wird empfohlen, die Tropfschale zunächst herauszunehmen und zu reinigen/ihren Inhalt zu entleeren, und danach umzudrehen, um die Seriennummer abzulesen. Das Gerätetypenschild befindet sich auf der Innenseite vom Bedienfeld.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Für den Anschluss an das Stromnetz ist in seiner Nähe eine **230-VAC-Schuko-Steckdose (Mindestens 6 AMP), abgesichert mit einem FI-SCHUTZSCHALTER (nicht enthalten)**, erforderlich. Die mit einem FI-Schutzschalter abgesicherte Steckdose muss eine WETTERFESTE, FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN ABGEDECKTE STECKDOSE sein.

- **Die Vorschriften für Elektroinstallationen sind zu beachten.**
- Überprüfen Sie die Polarität der Steckdose.
- Im Fall, dass Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass es sich um ein dreidriges Kabel mit Erdungsleiter handelt, welches für die Benutzung im Freien mit einem W-A-Kennzeichen zugelassen ist. **BENUTZEN Sie keine 2-poligen Adapter.**
- **MANIPULIEREN SIE NICHT DAS VERLÄNGERUNGS- ODER NETZKABEL.**

**Wichtig: INNENOFENLEUCHTUNG NUR MIT 12 V/10 WATT-HALOGENLAMPE(N) AUSWECHSELN.**

**WENN DIESES GASGERÄT BETRIEBEN WIRD, MÜSSEN ALLE HINWEISE UND WARNUNGEN BEACHTET WERDEN. ANDERNFALLS KANN ES ZU EINEM BRAND ODER EINER EXPLOSION KOMMEN, DIE SCHWERE VERLETZUNGEN ODER GAR DENTOD ZUR FOLGE HABEN KANN.**

### WARNUNG

Dieses Gasgerät, sein Gehäuse und das Propangasflaschengehäuse, sofern vorhanden, **MÜSSEN** in Übereinstimmung mit den örtlichen Bau- und Sicherheitsvorschriften installiert und entlüftet werden und sollten von Vertretern der örtlichen Behörden abgenommen werden. Dieses Gerät **MUSS** entsprechend den nachstehenden Informationen installiert und betrieben werden.

**WENN DAS GRILLGEHÄUSE NICHT ORDNUNGSGEMÄSS GEÖFFNET WIRD, KANN EIN FEUER ODER EINE EXPLOSION VERURSACHT WERDEN, DIE SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER TOD VERURSACHT.**

Ein undichter Gasanschluss oder unbeabsichtigt offen gelassener Gashahn wird eine Gefahr darstellen.

#### **BEI VERWENDUNG VON PROPANGAS**

- **Propangas** (auch **LPG** genannt) ist schwerer als Luft und sammelt sich in einem unzureichend belüfteten Raum oder Grube im Boden an.
- Wenn sich eine mit **Propangas** gefüllte Grube entzündet, wird es zu einer Explosion kommen. Eine ausreichende Entlüftung in Bodenhöhe oder am tiefsten Punkt, an dem sich Gas ansammeln könnte, wird diese Gefahr beseitigen.  
Siehe Abschnitt **GRILLGEHÄUSE/ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG**.  
Beachten Sie alle örtlichen Vorschriften.
- Bewahren Sie **KEINE** Ersatzpropangasflasche unter oder in der Nähe des Grillgehäuses auf.

#### **BEI VERWENDUNG VON ERDGAS**

- **Erdgas ist leichter als Luft** und wird sich oben in schlecht belüfteten Gehäusen ansammeln.
- Wenn sich eine Erdgasansammlung entzündet, wird es zu einer Explosion kommen. Eine ausreichende Entlüftung oben im Gehäuse oder am höchsten Punkt, an dem sich Gas ansammeln könnte, wird diese Gefahr beseitigen.  
Siehe Abschnitt **GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG**.  
Beachten Sie alle örtlichen Vorschriften.

#### **SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION**

**DIESES GERÄT MUSS SO INSTALLIERT WERDEN, DASS DIE LÜFTUNGSÖFFNUNGEN UND DER DAS GRILLGEHÄUSE UMGEBENDE BEREICH STETS FREI UND SAUBER SIND.** Siehe Abschnitt **GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG** für weitere Informationen.

**ACHTUNG: FÜR IHRE SICHERHEIT** müssen Sie im Grillgehäuse Öffnungen für Luftaustausch und Lüftung vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen oder den Propangasflaschen vorbereitet zu sein. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Verletzungen oder gar den Tod zur Folge haben kann. Siehe Abschnitt **GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG** für weitere Informationen.

Die Gasflasche, der Regler und der Gummischlauch müssen an einem Ort aufbewahrt werden, an dem die Temperatur 51 °C (125 °F) nicht überschreitet.

WENN IM INNEREN DES GRILLGEHÄUSES EINE PROPANGASFLASCHE INSTALLIERT WIRD, MÜSSEN DIE RICHTLINIEN IM ABSCHNITT **GEHÄUSE/ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG BEFOLGT WERDEN.**

#### **— DAS GERÄT AUF SICHERE UND KORREKTE ART UND WEISE BETREIBEN —**

Stellen Sie, jedes Mal, wenn Sie das Gerät benutzen, sicher, dass:

1. Der Bereich um das Gehäuse sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und brennbaren Dämpfen/ Flüssigkeiten ist.
2. Die Luftströmung durch die Lüftungsöffnungen im Grillgehäuse wird nicht blockiert.
3. Der Schlauch überprüft wurde (sofern vorhanden). Siehe Abschnitt **SICHERE BENUTZUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN**.

Lagern Sie **KEINE** brennbaren Materialien, Petroleum und keine anderen brennbaren Dämpfe/Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes. Halten Sie ausreichend Platz für Wartung und Betrieb bereit.

# — SICHERE BENUTZUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN —

## WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

### LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE WARNHINWEISE, DIE IHNEN MIT DER PROPANGASFLASCHE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WERDEN.

Beim Betrieb dieses Geräts mit einer Propangasflasche **MÜSSEN** diese Anweisungen und Warnungen unbedingt beachtet werden.

**IHRE NICHTBEACHTUNG KANN ZU EINEM GEFÄHRLICHEN FEUER ODER EXPLOSION FÜHREN.**

## ANFORDERUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GASFLASCHE UND DEN VERBINDER

- a. Propangasflaschen und Gashähne müssen in einem guten Zustand gehalten werden und müssen unverzüglich ausgetauscht werden, wenn sichtbare Schäden an der Flasche oder am Gashahn vorhanden sind.
- b. Die Gasflasche muss mit einer Schutzkappe zum Schutz des Flaschenventils versehen sein, und das Flaschenanschlusssystem muss mit einem Dampfabzug ausgerüstet sein.
- c. Wenn die Propangasflasche mit einem Staubstopfen geliefert wird, stecken Sie diesen immer, wenn Sie die Flasche nicht benutzen, auf den Flaschenventilausgang.

Die Benutzung einer Zange oder eines Schraubenschlüssels sollte dabei nicht erforderlich sein. Verwenden Sie nur Flaschen, die mit Propan gekennzeichnet sind.

**Wichtig:** Überprüfen Sie vor der Benutzung des Geräts und jedes Mal, wenn die Flasche entfernt und wieder angeschlossen wird, alle Verbindungen auf Dichtheit. Schließen Sie die Gashähne und öffnen Sie den Haupthahn an der Gasflasche. Überprüfen Sie danach die Verbindungen mit Seifenwasser. Reparieren Sie alle Lecks, bevor Sie den Grill anzünden.

**ACHTUNG:** Schließen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Transport des Grills und der Gasflasche oder dem Abnehmen der Kupplung stets das Hauptventil der Propangasflasche. Dieses Ventil muss geschlossen bleiben und die Flasche vom Grill getrennt werden, wenn der Grill nicht benutzt wird.

Überprüfen Sie vorsichtig die Schlauchleitung jedes Mal, bevor Sie den Gashahn öffnen. Ein eingerissener oder ausgefranster Schlauch muss unverzüglich ersetzt werden.

Wenn das Gerät in Innenräumen gelagert wird, muss die Gasflasche getrennt und entfernt werden. **Gasflaschen müssen im Freien, außerhalb der Reichweite von Kindern, aufbewahrt werden.** Sie dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.

## ZU IHRER SICHERHEIT

- a. Bewahren Sie KEINE Ersatzpropangasflasche unter oder in der Nähe dieses Gerätes auf.
- b. Füllen Sie die Flasche NIEMALS über 80 Prozent auf. In Europa ist es verboten, die Gasflaschen nachzufüllen.
- c. WENN DIE INFORMATIONEN IN „a“ UND „b“ NICHT GENAU BEFOLGT WERDEN, KANN DIES ZU FEUER, TOD ODER SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.

**Die Anforderungen für die Propangasentlüftung finden Sie im Abschnitt  
GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG.**

# GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG

Die Anforderungen an ein vom Kunden errichtetes Gehäuse werden nachfolgend beschrieben.

Die Anforderungen an die Schutzart können je nach Region unterschiedlich sein. Beachten Sie alle örtlichen Vorschriften beim Bau Ihres Gehäuses.

## LÜFTUNG (ALLE VERKLEIDUNGEN)

**Für alle Rohrsysteme und Gasarten:**  
(Erdgas, Propangas für Hausgebrauch, Propangasflasche)

**FÜR IHRE SICHERHEIT** müssen Sie im Grillgehäuse die unten genannten Öffnungen für Luftaustausch und Lüftung vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen oder den Propangasflaschen vorbereitet zu sein. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Verletzungen oder gar den Tod zur Folge haben kann.

Eine Seite des Gehäuses kann nach außen vollständig offen gelassen werden, ODER es müssen (mindestens) 4 Lüftungsöffnungen geschaffen werden (Siehe Abb. 7-1 und Abb. 7-2):

- Jede Öffnung muss einen freien Querschnitt von mindestens  $64,5 \text{ cm}^2$  aufweisen. Die Öffnungen müssen gleich groß sein. (Insgesamt  $258 \text{ cm}^2$  freie Fläche.)
- In den Seitenwänden des Gehäuses müssen sich oben zwei Öffnungen, die in einem Winkel von mindestens  $90$  Grad angeordnet sind, befinden. Die Öffnungen müssen  $2,5 \text{ cm}$  oder weniger unter der Arbeitsplatte beginnen und dürfen nicht weiter als  $12,7 \text{ cm}$  unter der Arbeitsplatte enden.
- In den Seitenwänden des Gehäuses müssen sich unten zwei Öffnungen, die in einem Winkel von mindestens  $90$  Grad angeordnet sind, befinden. Die Öffnungen müssen  $2,5 \text{ cm}$  oder weniger über dem Fußboden beginnen und dürfen nicht weiter als  $12,7 \text{ cm}$  über dem Fußboden enden.
- **Die Öffnungen müssen frei von Hindernissen sein.**

Der Abstand zwischen den Öffnungen und Gegenständen außerhalb des Gehäuses muss mindestens  $15,3 \text{ cm}$  betragen. Der Abstand zwischen den Öffnungen und Gegenständen innerhalb des Gehäuses muss mindestens  $5,1 \text{ cm}$  betragen. Siehe Abb. 7-2.

**Wenn eine Propangasflasche im Gehäuse verwendet wird, sind zusätzliche Anforderungen zu erfüllen; siehe Abschnitt unten.**

Sie können RHP-Belüftungsplatten (PN 5510-01) verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

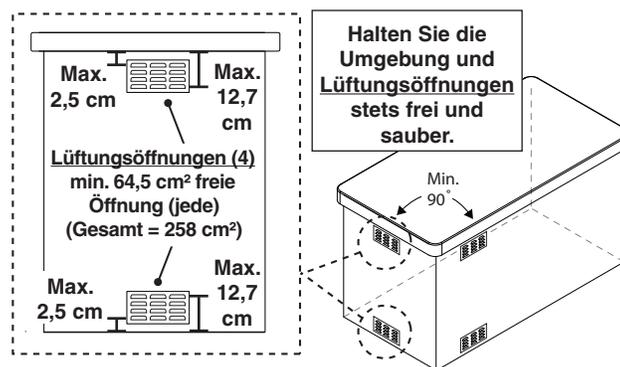
**HALTEN SIE DIE ERFORDERLICHEN LÜFTUNGSÖFFNUNGEN UND DEN BEREICH UM DAS GEHÄUSE STETS SAUBER UND FREI.**

**WARNUNG:** Die Lüftungsöffnungen in den Seitenwänden dürfen nicht in direkter Verbindung mit dem Gehäuse des Outdoor-Kochgas-Gerätes stehen.

Bei der Installation dieses Geräts in einem Gehäuse aus brennbaren Materialien muss eine RHP-Isoliereinlage verwendet werden. Referenztable 1 für lineare Modellnummer.

### Anforderungen an die Lüftung:

- Mindestens 4 Öffnungen (2 pro Seitenwand, im Winkel von mindestens  $90$  Grad angeordnet)
- Obere Öffnungen: nicht höher als  $12,7 \text{ cm}$  über der Arbeitsplatte (siehe unten)
- Untere Öffnungen: nicht höher als  $12,7 \text{ cm}$  über dem Fußboden (siehe unten)
- Jede Lüftungsöffnung: freier Querschnitt min.  $64,5 \text{ cm}^2$  (Gesamt =  $258 \text{ cm}^2$  freie Fläche)



Hinweis: Beispiel für Lüftungsöffnungen. Ihre Installation kann davon abweichen.

Abb. 7-1 Belüftungsdetails

- Mindestabstand zwischen allen Lüftungsöffnungen und allen Gegenständen außerhalb des Gehäuses  $15,3 \text{ cm}$
- Mindestabstand zwischen allen Lüftungsöffnungen und allen Gegenständen innerhalb des Gehäuses  $5,1 \text{ cm}$

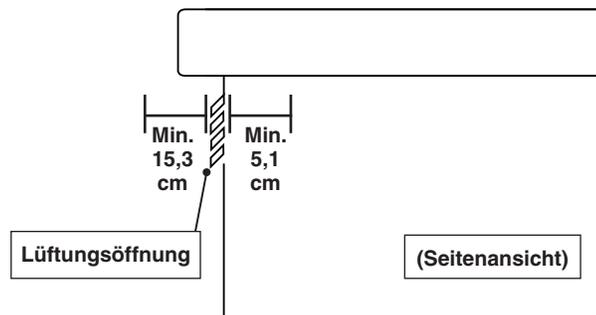


Abb. 7-2 Freiraum Lüftung

## GEHEGE

Die Arbeitsplatte MUSS aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Das Gehäuse kann aus brennbaren oder nicht brennbaren Materialien bestehen.

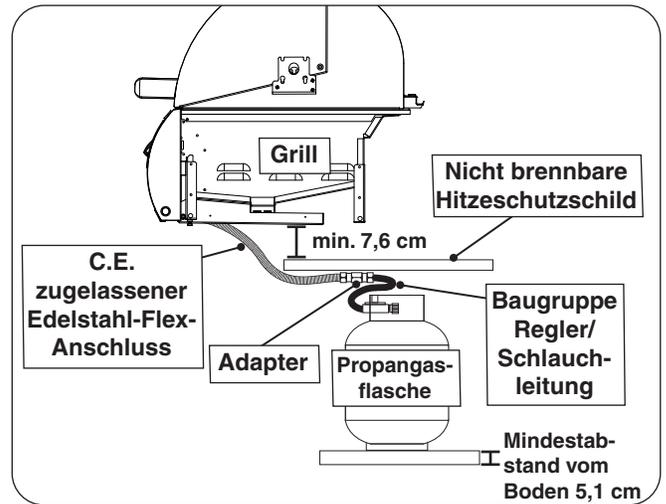
Für brennbare Gehäuse ist immer eine isolierende Auskleidung erforderlich (siehe Tabelle 1).

## WENN EINE PROPAN- GASFLASCHE IM GEHÄUSE VERWENDET WIRD

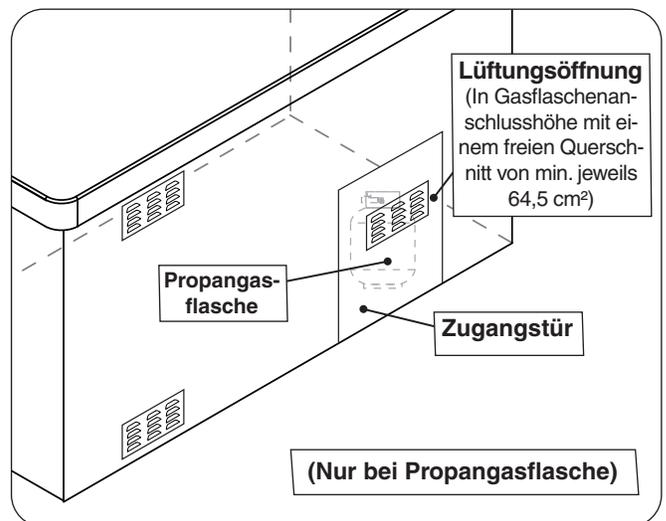
Wenn im Inneren des Gehäuses eine Propangasflasche installiert wird, Die folgenden zusätzlichen Richtlinien **MÜSSEN** befolgt werden. ANDERNFALLS KANN ES ZU SCHÄDEN AN IHREM GERÄT UND/ODER PERSONENSCHÄDEN KOMMEN. Für ein Beispiel siehe Abb. 8-1 und 8-2.

- Nur ein CE-zugelassener Edelstahl-Adapteranschluss darf an das Gerät angeschlossen werden.
- Das Regler/Schlauchleitung-Set, welches von der Propangasflasche kommt, darf nur an den oben genannten Flex-Anschluss angeschlossen werden. Schließen Sie den Regler/die Schlauchleitung **NICHT direkt an das Gerät an**. Hierzu ist ein Adapter erforderlich.
- Zum Schutz des Reglers/der Schlauchleitung und des Propangasflaschenventils muss ein nicht brennbarer Hitzeschild installiert werden.
- Die Propangasflasche muss mindestens 5,1 cm über dem Boden stehen.
- Es wird eine zusätzliche Entlüftungsöffnung in der Zugangstür in der Nähe der Propanflasche und in der Gasanschlussebene empfohlen (mindestens 64,5 cm<sup>2</sup> freier Querschnitt).

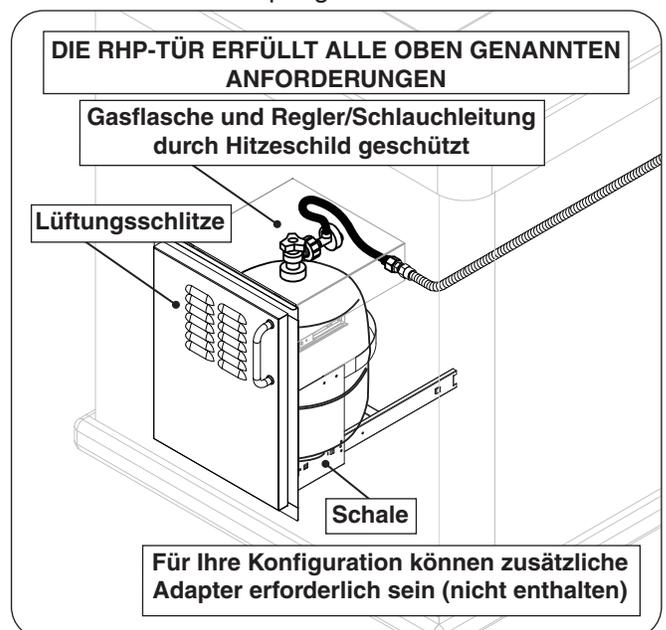
RHP bietet eine „Zugangstür mit Flaschenhalter und Lüftungsschlitzen“ an, die einen Hitzeschild, der direkt auf der Propanflasche ruht, eine Halterung und Lüftungsschlitze enthält und die die Anforderungen an die Installation der Gasflasche erfüllt. Die Tür ist in Abb. 8-3. abgebildet. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Fachhändler.



**Abb. 8-1** Anordnung Propangasflasche



**Abb. 8-2** Zusätzliche Lüftungsöffnung für Propangasflasche



**Abb. 8-3** Optionale RHP-Tür mit Gasflaschenhalterung und Lüftungsschlitzen

## VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installation muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden. Benutzen Sie dieses Gerät NICHT in einem Gebäude, einer Garage oder einem geschlossenen Raum. Benutzen Sie diesen Grill NICHT in einem Wohnmobil oder auf einem Boot.

### ÜBERDACHUNG UND ABZUGSHAUBE

Zwischen der Arbeitsplatte und der Überdachung ist ein Zwischenraum von 1,5 m erforderlich.

Im Falle, dass das Gerät unter einer brennbaren Überdachung installiert wird, **muss** über der Kochfläche eine Abzugshaube montiert werden. Die Abzugshaube schützt die brennbare Überdachung. Siehe Informationen zur Abzugshaube unten und Abb. 12-1.

**Wichtig:** Benutzen Sie dieses Gerät **NICHT** unter einer **ungeschützten** brennbaren Überdachung.

Im Falle, dass der Grill unter einer nicht brennbaren Überdachung aufgestellt wird, wird eine Abzugshaube dringend empfohlen. Siehe Informationen zur Abzugshaube unten und Abb. 12-1.

### Abzugshaube

Wenn eine Abzugshaube verwendet wird, muss der Bereich über der Kochfläche des Grills mit einer Abzugshaube abgedeckt werden, die größer als die Kochfläche des Grills ist und als geeignetes Freiluftgerät mindestens 34 m<sup>3</sup>/min (Kubikmeter pro Minute) absaugt.

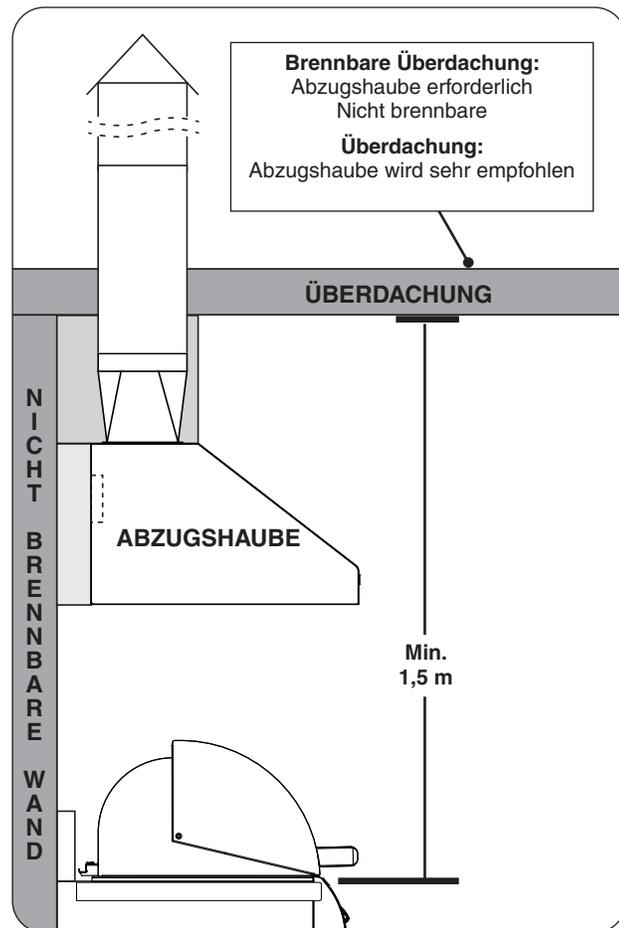


Abb. 9-1 Anforderungen an die Überdachung

## HINTERE WANDFREIGABEN

Für den Mindestabstand zwischen dem Gerät und den Rückwänden muss Ihr Setup innerhalb eines (oder mehrerer) der folgenden Werte liegen:

### A. Abstand zwischen Gerät und streng nicht brennbarer Rückwand

(z. B. Ziegelmauerwerk, siehe Abb. 10-1)

- Das Gerät muss einen Mindestabstand von 10,2 cm zu nicht brennbaren Rückwänden haben.

(Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung und Vermeidung einer gefährlichen Überhitzung.)

### B. Abstand zwischen Gerät und einer geschützten brennbaren Rückwand

(z.B. eine nicht brennbare Wand als Barriere vor einer brennbaren Wand. Dies kann durch Ziegel oder einen Metallbolzen mit nicht brennbarer Unterlage, siehe Abb. 10-2, erreicht werden.)

- Das Gerät muss einen Mindestabstand von 35,6 cm zur geschützten brennbaren Rückwand haben.

(Das nicht brennbare Material von 10,2 cm plus ein zusätzlicher Abstand von 25,4 cm zwischen dem Gerät und der geschützten Rückwand.)

### C. Abstand zwischen Gerät und brennbarer Rückwand

- Das Gerät muss einen Mindestabstand von 50 cm zu brennbaren Rückwänden haben (siehe Abb. 10-3).

## FLIESENSPIEGEL (sofern vorhanden)

Wenn ein nicht brennbarer Fliesenspiegel vorhanden ist, muss an der Rückseite des Grills ein Abstand von mindestens 10,2 cm vorhanden sein (um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen und eine gefährliche Überhitzung zu verhindern). Siehe Abb. 10-4.

**Wichtig:** Dieser Abstand von 10,2 cm bis zum Fliesenspiegel muss zuerst erfüllt werden. Die nicht brennbare Wand darf erst dahinter beginnen.

## SEITENWAND / ECKENWAND-ABSTÄNDE (wenn anwendbar)

Das Gerät muss einen Mindestabstand von 61 cm zu Seitenwänden haben (um Variablen im Luftstrom zu berücksichtigen, die die Leistung beeinträchtigen können). Siehe Abb. 10-5.

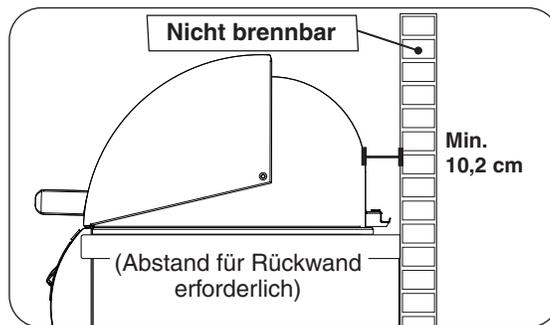


Abb. 10-1 Freiraum 'A' Diagramm

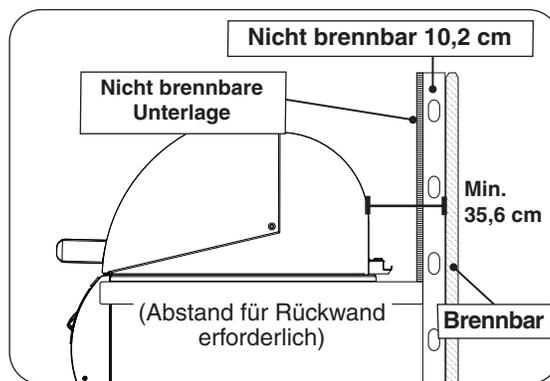


Abb. 10-2 Freiraum 'B' Diagramm

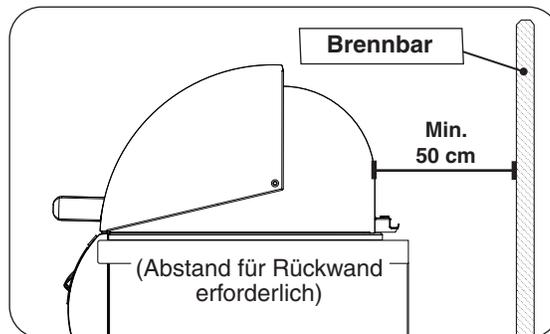


Abb. 10-3 Freiraum 'C' Diagramm

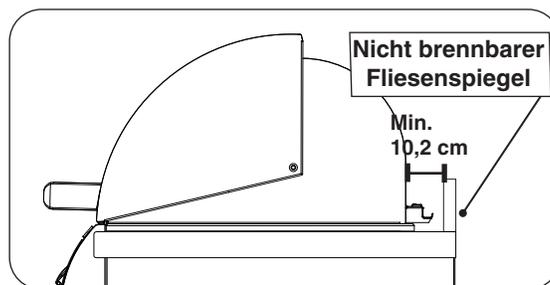


Abb. 10-4 Freiraum bei Fliesenspiegel

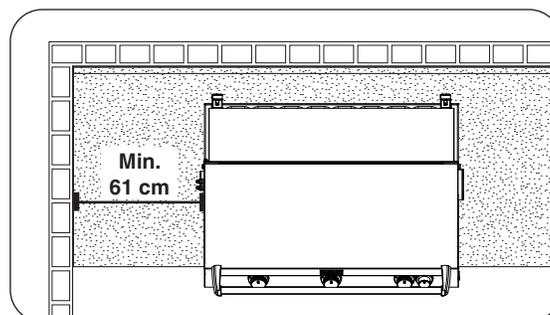


Abb. 10-5 Seiten- / Eckwandabstand

Die Freigaben wurden auf der folgenden Seite fortgesetzt

## FREIGABEN DER BEDIENFELDER

- Das Bedienfeld **MUSS** einen Mindestabstand von 15,2 cm zu Hindernissen / Seitenwänden haben. Siehe Abb. 11-1.  
(Um den Zugriff auf den Hauptschalter und das Entfernen des Bedienfelds zu ermöglichen.)
- Das Bedienfeld **MUSS** zur Wartung abnehmbar bleiben (siehe Abschnitt AUSBAU DER BEDIENFELD). Benachbarte Arbeitsplatten dürfen das Entfernen der Platte nicht behindern.

## ORDNUNGSGEMÄSSEN VERBRENNUNGSLUFT- UND KÜHLLUFTSTROM SICHER

Damit das Gerät wie vorgesehen funktioniert, MUSS eine ausreichende Belüftung (von vorne nach hinten, Abb. 11-2) gewährleistet sein. Wenn der Luftstrom blockiert wird, führt dies zu einer Überhitzung und schlechten Verbrennung. Blockieren Sie nicht den 2,5 cm breiten Lufteinlass am unteren Rand des Bedienfelds.

**ACHTUNG:** Wenn der Wind in oder über die hintere Ofendeckelöffnung (Abb. 11-4) bläst, kann eine schlechte Leistung und/oder gefährliche Überhitzung auftreten. Stellen Sie den Grill so auf, dass der vorherrschende Wind in Richtung der Vorderseite des Grills weht (Abb. 11-3). **Ein Windabweiser ist erhältlich, um den richtigen Luftstrom bei Wind zu gewährleisten. Siehe Tabelle 1 für Modellnummern.** Beachten Sie für die Montage die mit dem Windabweiser gelieferten Informationen.

## ANFORDERUNGEN AN DIE GASVERSORGUNGSROHRLEITUNG

Für ein Erdgas- oder festinstalliertes Haushaltspropangassystem ist ein 1,3 cm oder 1,9 cm schwarzes Stahlrohr oder ein gemäß den örtlichen Vorschriften zugelassenes Rohr für die Gasleitung zur Versorgung des Gerätes erforderlich. Kontaktieren Sie Ihr örtliches Gasversorgungsunternehmen. Schließen Sie diese Leitung mit dem erforderlichen CE-Edelstahl-Flex-Anschluss (siehe Anhang) an. Ein NPT-Adapter für ein 1,3 cm Rohr liegt bei. **Verwenden Sie im Gerätegehäuse KEINEN Gummischlauch.** Tragen Sie nur Verbindungsverbindungen, die gegen alle Gase beständig sind, auf alle NPT-Rohrverbindungsstücke mit Ausnahme der **Bördelverbindungsstücke auf**. Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest angezogen sind.

**Hinweis:** Wenn das 1,3 cm Rohr mit **Erdgas** verwendet wird, sollte seine Länge 6,1 m nicht überschreiten.

**Wichtig: Ein Absperrventil (nicht enthalten) in der Gasleitung ist erforderlich.** Es sorgt für Sicherheit, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, und erleichtert seine Wartung und Reparatur. Das Absperrventil darf nicht weiter als 1,8 m vom Gerät installiert werden. Befindet es sich im Gehäuse, muss es leicht zugänglich sein. Benutzen Sie nur Verbindungen, die resistent gegen alle Gase sind und mit entsprechenden Armaturen, außer Bördelverschraubungen, ausgestattet sind.

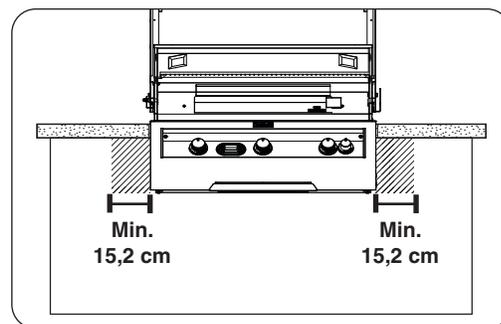


Abb. 11-1 Bedienfeldabstände

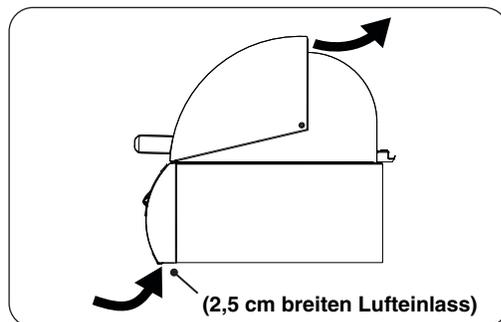


Abb. 11-2 Diagramm Luftstrom



Abb. 11-3 Richtung des Luftstroms - RICHTIG



Abb. 11-4 Richtung des Luftstroms - FALSCH

## ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor dem Reinigen, den Stecker des Kabels aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
- Benutzen Sie kein Freiluft-Gaskochgerät mit beschädigtem Netzkabel, Stecker oder wenn das Gerät defekt oder in anderer Weise beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Hersteller für eine Reparatur.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Benutzen Sie das Freiluft-Gaskochgerät nicht für andere als den vorgesehenen Zweck.
- Beim Anschließen stecken Sie zuerst den Stecker in das Freiluft-Gaskochgerät und danach den Gerätestecker in die Netzsteckdose.
- **Schließen Sie dieses Outdoor-Gaskochgerät nur an eine korrekt verdrahtete, geerdete und überprüfte 230-VAC-Schuko-Steckdose (Mindestens 6 AMP), abgesichert mit einem FI-Schutzschalter, an.**
- Die mit einem FI-Schutzschalter abgesicherte Steckdose muss eine WETTERFESTE, FÜR DEN GEBRAUCH ABGEDECKTE STECKDOSE sein.
- Entfernen Sie niemals den Erdungskontakt oder benutzen Sie keine Adapter mit 2 Stiften.
- Benutzen Sie nur Verlängerungskabel mit 3 Stiften, das der Nennleistung des Geräts entspricht und für den Außenbereich zugelassen ist.
- **Bei der Installation des Gerätes müssen die geltenden Vorschriften beachtet werden.**

## TECHNISCHE DATEN DES MODELLS

	E660i	E790i	E1060i
Echelon Isoliereinlage Modell-Nr. (Nicht im Lieferumfang enthalten)*	3176-52	3186-52	3185-52
Windabweiser-Modell-Nr. (nicht enthalten)	23732- 20	23745-20	23747-20
Brenner-Wartungskit-Modell-Nr. (nicht enthalten)	MK-1		
Vollständiges Grill-Wartungskit-Modell-Nr. (nicht enthalten)	MCK-1		
Anforderungen an die Stromversorgung	230 VAC / 75 W / 50 Hz / Schuko-Steckdose mit FI-Schutzschalter		
Elektrische ausgabe	12 VAC / 80 Watts		
Innenbeleuchtung des Ofens	<b>12 V/10 Watt Halogenlampe</b>		
<p><b>*Hinweis:</b> Bei der Installation dieses Grills in einem Gehäuse aus brennbaren Materialien muss die richtige Isoliereinlage verwendet werden. Beachten Sie die Anweisungen der Einlage hinsichtlich der Abmessungen von Ausschnitten auf der Arbeitsplatte und der Installation.</p>			

**Tabelle 1 - Produktspezifikationen**

Modell	Höhe		Breite		Tiefe
	(Von oben nach unten)		(Von links nach rechts)		(Von vorne nach hinten)
	Unterseite des Kleiderbügels nach oben (Mit Backofen)		Maximale Breite (C)	Bedienfeld Breite (D)	Maximale Tiefe (E)
	Geöffnet (A)	Geschlossen (B)			
<b>E660i</b>	62,2 cm	39,4 cm	87,3 cm	82,6 cm	77,5 cm
<b>E790i</b>	62,2 cm	39,4 cm	101,9 cm	97,2 cm	77,5 cm
<b>E1060i</b>	62,2 cm	39,4 cm	127,3 cm	130,2 cm	77,5 cm

**Tabelle 2 - Grillabmessungen**

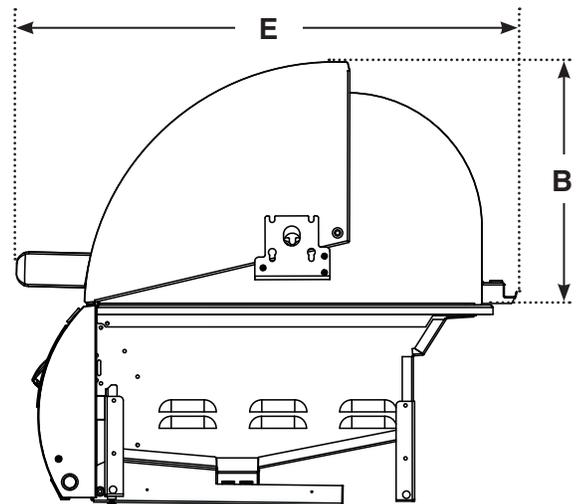
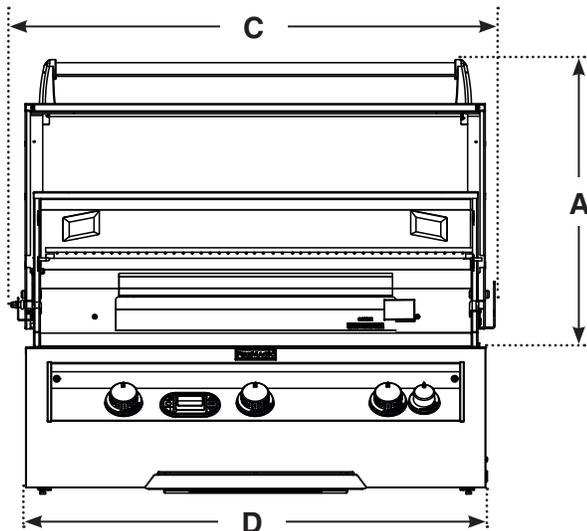


Abb. 13-1

## TECHNISCHE DATEN DES MODELLS (Forts.)

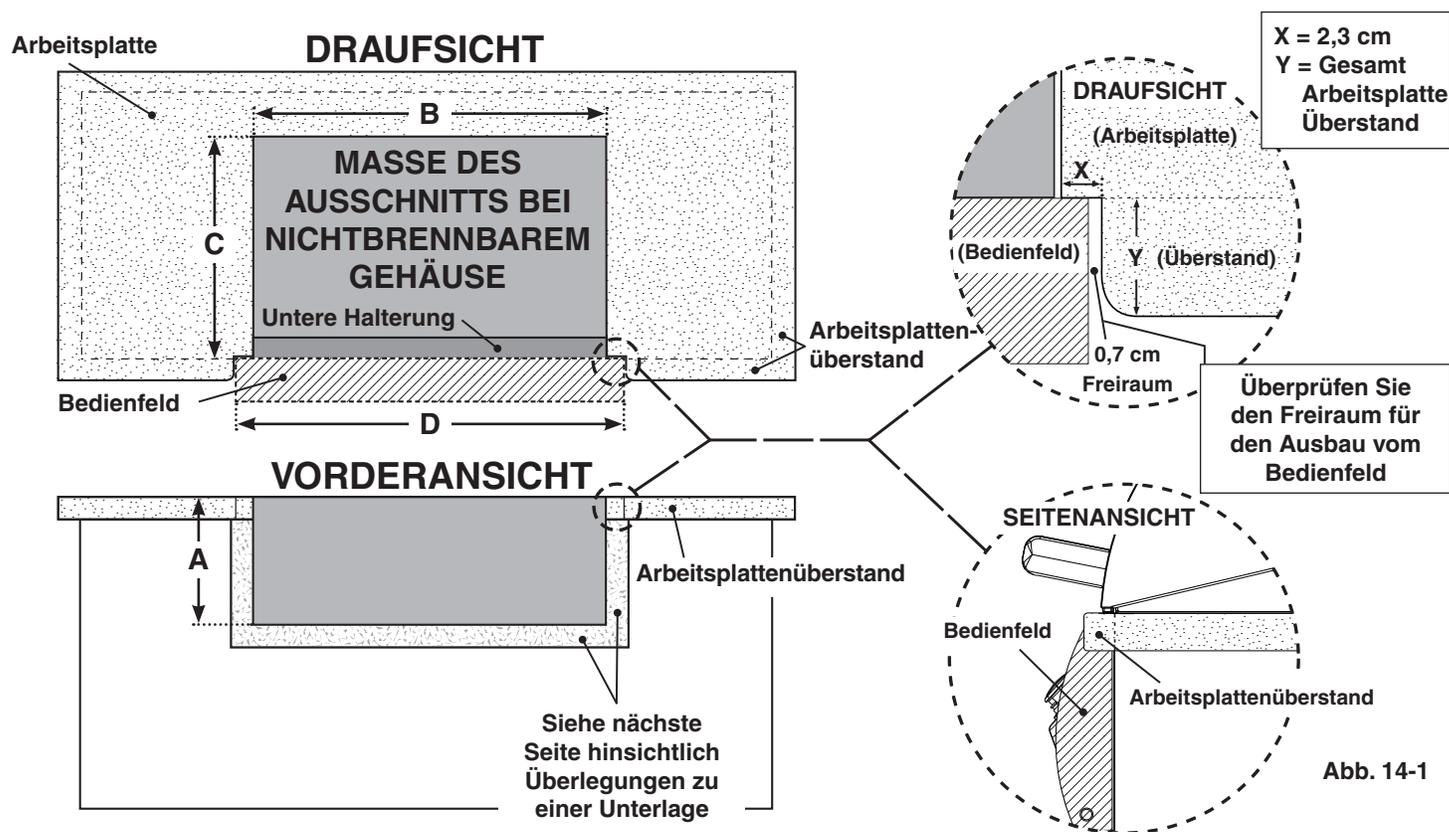
	E660i	E790i	E1060i
<b>A</b> Arbeitsplatte für Geräteunterseite <b>Ausschnitt*</b>	29,2 cm	29,2 cm	29,2 cm
<b>B</b> Seite zu Seite, nicht brennbarer <b>Ausschnitt*</b>	79,4 cm	94 cm	127 cm
<b>C</b> Von vorne nach hinten, nicht brennbarer <b>Ausschnitt*†</b>	59,7 cm	59,7 cm	59,7 cm
<b>D</b> Bedienfeldbreite, nicht brennbarer <b>Ausschnitt‡</b>	84 cm	98,6 cm	131,6 cm

**\*Hinweis:** Bei der Installation dieses Grills in einem Gehäuse aus brennbaren Materialien muss die richtige Isoliereinlage verwendet werden. Beachten Sie die Anweisungen der Einlage hinsichtlich der Abmessungen von Ausschnitten auf der Arbeitsplatte und der Installation.

† Schließt die Unterlage an der Vorderwand des Gehäuses (im Bereich der Rückseite des Bedienfeldes für einen bündigen Sitz) ein. Siehe Abschnitt UNTERLAGE auf der nächsten Seite.

‡ Gilt nur für nicht brennbare Gehäuse, die Arbeitsplatten mit einem Überstand haben (siehe Abbildung und Abschnitt unten).

**Tabelle 3 - Ausschnittabmessungen**



### ARBEITSPLETTENÜBERSTAND

Das Bedienfeld wurde entwickelt, um bündig mit der Grillgehäusevorderwand abzuschließen. Wenn die Arbeitsplatte des **nicht brennbaren Gehäuses** über die Vorderwand übersteht, also einen Überstand der Arbeitsplatte bewirkt, muss sie für die Breite des Bedienfelds bündig mit der Vorderwand ausgeschnitten werden, oder es muss eine Lücke gelassen werden, damit die vorderen Abschnitte der linken und rechten Brandschutzwände des Grills sichtbar sind. Siehe Abbildungen oben.

### GEHÄUSELÜFTUNG

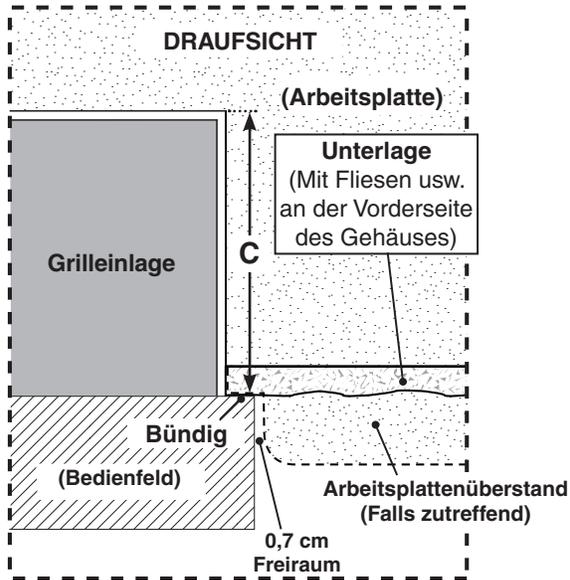
FÜR IHRE SICHERHEIT müssen Sie im Grillgehäuse Öffnungen für Luftaustausch und Lüftung vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen oder den Propangasflaschen vorbereitet zu sein. Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Verletzungen oder gar den Tod zur Folge haben kann. Siehe Abschnitt GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG für weitere Informationen.

## UNTERLAGE

Beim Hinzufügen einer Unterlage an der Gehäusevorderwand (einschließlich Fliesen, Stein, usw.) müssen Sie Folgendes beachten:

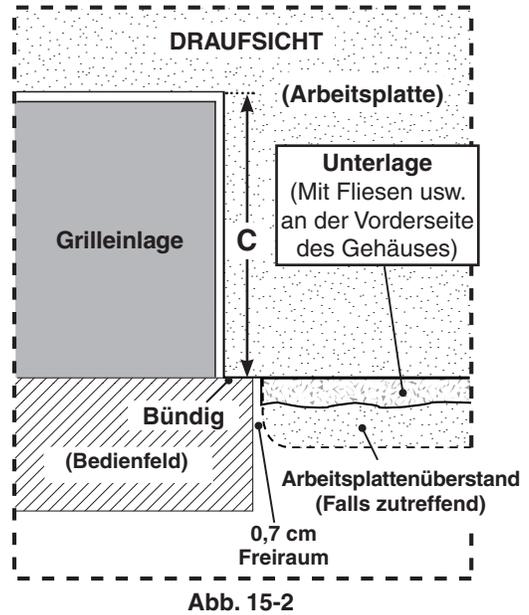
### Unterlage hinter dem Bedienfeld

Unterlage + Arbeitsplatte Ausschnitt „Vorne nach Hinten“ muss gleich Maß **sein. C** (Siehe vorherige Seite), wenn die Unterlage bündig hinter dem Bedienfeld sitzt.

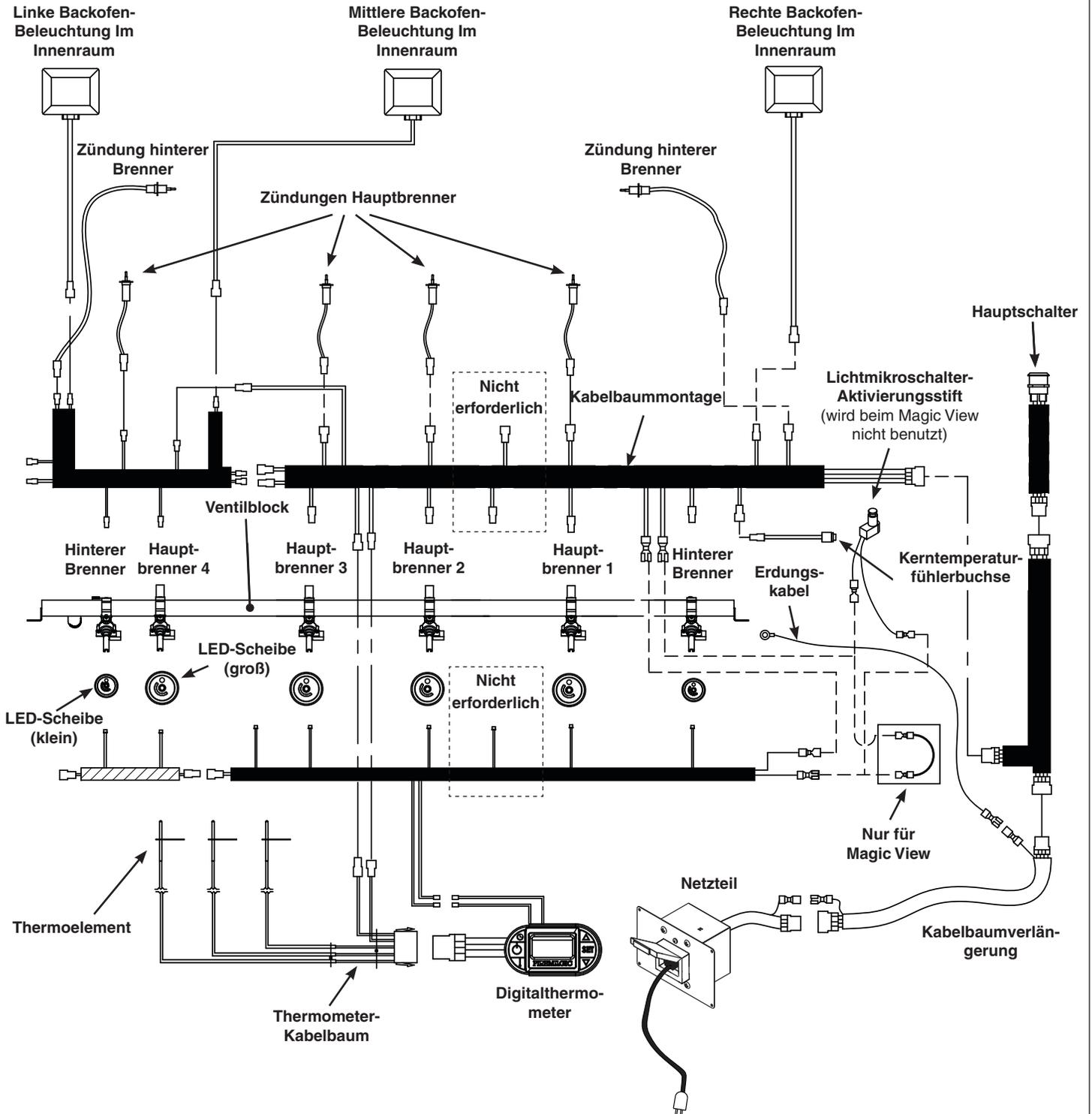


### Unterlage neben dem Bedienfeld

Jede zusätzliche Unterlage neben dem Bedienfeld braucht nicht bei der Dimensionierung berücksichtigt werden. **C** (Siehe vorherige Seite), es ist jedoch ein Freiraum von 0,7 cm auf jeder Seite (identisch mit dem Überstand) und unten erforderlich.



SCHALTPLAN EINBAUGRILL \*



\* Modell E1060i abgebildet. Die Schaltpläne sind modellabhängig.

Hinweis: Der entsprechende Schaltplan für Ihr Gerät befindet sich auf der Innenseite vom Bedienfeld.

## TECHNISCHE DATEN DES MODELLS (Forts.)

Dieses Gerät muss mit dem entsprechenden Gas und dem richtigen Gasdruck betrieben werden. Eine Nichtbeachtung kann zu gefährlichen Situationen führen.

E660i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$(G20) I_{2H} (20)$	$(G20) I_{2E} (20)$	$(G20/25) I_{2E+} (20/25)$	$(G25) I_{2L} (25)$
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 3	22 kW - 1493 g/h			22 kW - 2062 l/h			
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1,4 / # 54			2,37 / # 42			
Wärmeeintrag hinterer Brenner	3,22 kW - 219 g/h			3,22 kW - 302 g/h			
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	0,94 / # 63			1.51 / # 53			

E790i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$(G20) I_{2H} (20)$	$(G20) I_{2E} (20)$	$(G20/25) I_{2E+} (20/25)$	$(G25) I_{2L} (25)$
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 3	23,7 kW - 1612 g/h			23,7 kW - 2227 l/h			
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1,51 / # 53			2.58 / # 38			
Wärmeeintrag hinterer Brenner	3,81 kW - 259 g/h			3,81 kW - 357 g/h			
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1,09 / # 57			1,70 / # 51			

E1060i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$(G20) I_{2H} (20)$	$(G20) I_{2E} (20)$	$(G20/25) I_{2E+} (20/25)$	$(G25) I_{2L} (25)$
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 4	29,2 kW - 1985 g/h			29.2 kW - 2741 g/h			
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1,51 / # 53			2,49 / # 40			
Wärmeeintrag hinterer Brenner x 2	5,9 kW - 401 g/h			5,9 kW - 553 g/h			
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	0,94 / # 63			1,51 / # 53			

# TECHNISCHE DATEN DES MODELLS (Forts.)

**ROBERT H. PETERSON CO.**  
 14724 East Proctor Avenue  
 City of Industry, CA 91746  
 +1 (626) 369-5085

Propangaskategorie und Versorgungsdruck (mbar)	Länder
<b>I<sub>3+(28-30/37)</sub> G30 Butan bei 28 - 30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
<b>I<sub>3B/P(30)</sub> G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar</b>	BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
<b>I<sub>3B/P(37)</sub> G30 Butan und G31 Propan bei 37 mbar</b>	PL
<b>I<sub>3B/P(50)</sub> G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar</b>	AT, CH, DE, SK
<b>I<sub>3P(30)</sub> G31 Propan bei 30 mbar</b>	FI, NL, RO
<b>I<sub>3P(37)</sub> G31 Propan bei 37 mbar</b>	BE, CH, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI
<b>I<sub>3P(50)</sub> G31 Propan bei 50 mbar</b>	AT, CH, DE, NL, LU, SK

Erdgaskategorie und Versorgungsdruck (mbar)	Länder
<b>I<sub>2H</sub> G20 bei 20 mbar</b>	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
<b>I<sub>2E</sub> G20 bei 20/25 mbar</b>	DE, LU, PL
<b>I<sub>2E+</sub> G20/G25 bei 20/25 mbar</b>	BE, FR
<b>I<sub>2L</sub> G25 bei 25 mbar</b>	NL

# ECHELON GRILL-ERSATZTEILLISTE

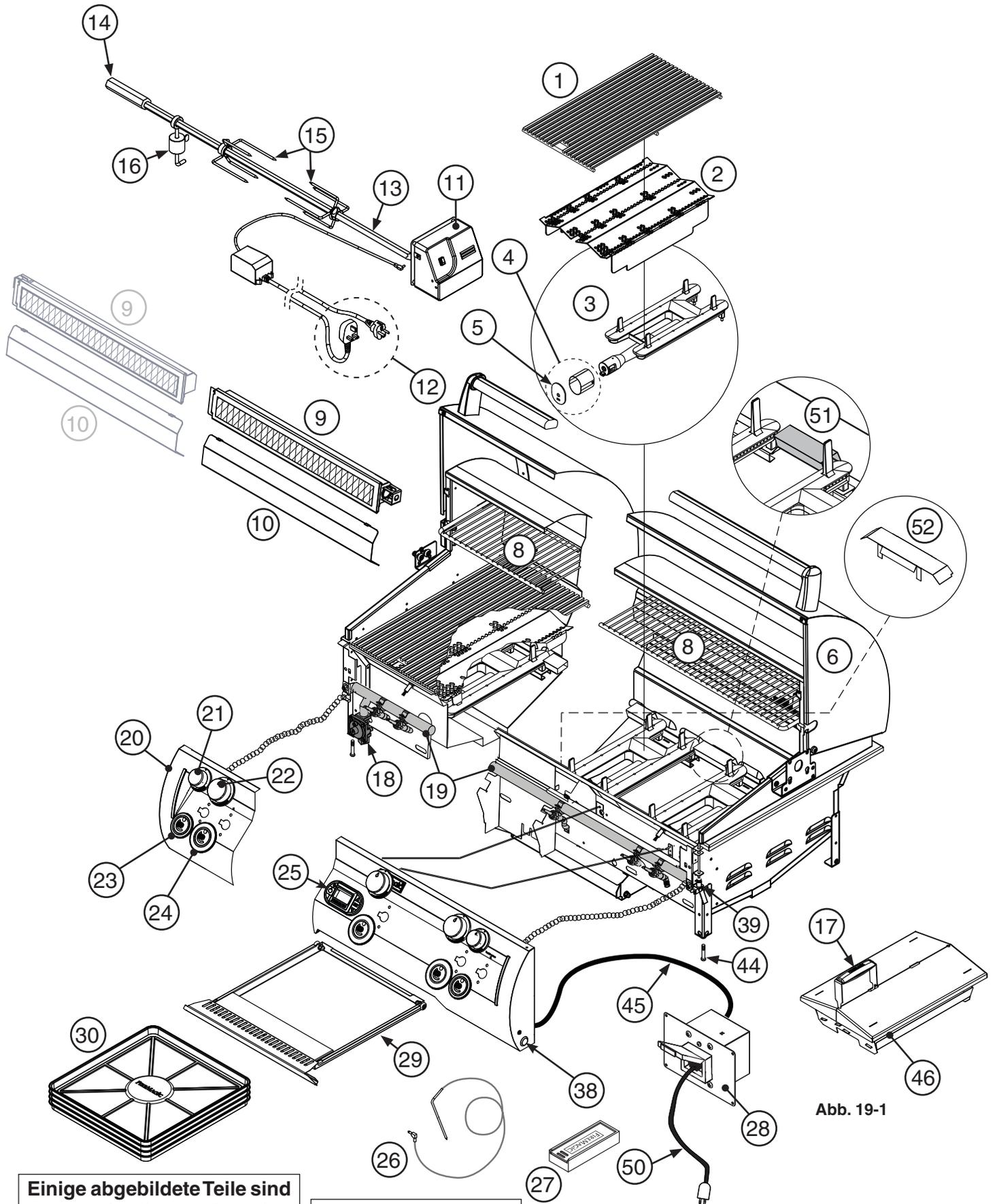


Abb. 19-1

Einige abgebildete Teile sind optional oder stehen für bestimmte Modelle nicht zur Verfügung. Ihr Modell kann variieren, beachten Sie die Tabelle Teilliste.

Um Ersatzteile zu bestellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fire Magic®-Händler vor Ort.

Artikel in hellgrau sind nicht bei allen Modellen verfügbar.

## ECHELON GRILL-ERSATZTEILLISTE (Forts.)

Artikel	Beschreibung	E660i		E790i		E1060i	
		Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.
1.	Edelstahl-Grillrost (2er oder 3er-Satz)	3544-DS-3	1	3539-DS-3	1	23539-DS-2	2
2.	Aromarost (3er oder 4er-Satz)	3070-S-3	1	3071-S-3	1	3071-S-4	1
3.	Hauptbrenner	3041-50-EC	3	3041-50-EC	3	3041-50-EC	4
4.	Flammschutz-Kit	24177-05	3	24177-05	3	24177-05	4
5.	Silikondichtung	24177-06	3	24177-06	3	24177-06	4
6.	Backofendeckel	23738-54	1	23745-54	1	23747-54	1
oder	Backofendeckel mit Magic View-Fenster	24193-56	1	24188-56	1	24183-56	1
7.	Magic View-Fenster (nur)*‡	24187-45	1	24187-45	1	24187-45	1
8.	Warmhalterost	3673S-B	1	3675S-B	1	3674S-B	1
9.	Hintere Brennerbaugruppe	24794-02-EC	1	24789-02-EC	1	24794-02-EC	2
10.	Abdeckung hinterer Brenner	24794-010	1	24789-010	1	24784-010	2
11.	Drehspießmotor	3600-41	1	3600-41	1	3600-41	1
12.	Europäische Drehspießstromversorgung (2-poliger Anschluss)	3600-42	1	3600-42	1	3600-42	1
oder	UK-Drehspießstromversorgung (3-poliger Anschluss)	3600-44	1	3600-44	1	3600-44	1
13.	Drehspieß	3606-40	1	3609-40	1	3607-40	1
14.	Drehspießgriff	3600-13	1	3600-13	1	3600-13	1
15.	Fleischhalter (2 Stück)	3613	1	3613	1	3613	1
16.	Gegengewicht	3620E	1	3620E	1	3620E	1
17.	Rost-/Räucherofendeckelheber	3519H	1	3519H	1	3519H	1
18.	Regler	PR-4-EC	1	PR-4-EC	1	PR-4-EC	1
19.	Ventilblock mit hinterem Brenner	24193-23	1	24188-23	1	24183-23	1
20.	Bedienfeld mit hinterem Brenner und Laufbahn	24194-14-EC	1	24189-14-EC	1	24184-14-EC	1
oder	Bedienfeld mit hinterem Brenner, Laufbahn und Kabelbaum	24194-19-EC	1	24189-19-EC	1	24184-19-EC	1
21.	Kleiner Reglerknopf	24182-42	1	24182-42	1	24182-42	2
22.	Großer Reglerknopf	24182-41	3	24182-41	3	24182-41	4
23.	LED-Scheibe (klein)	24182-64	1	24182-64	1	24182-64	2
24.	LED-Scheibe (groß)	24182-63	3	24182-63	3	24182-63	4
25.	Digitalthermometer	24182-12	1	24182-12	1	24182-12	1
26.	Kerntemperaturfühler	24187-21	1	24187-21	1	24187-21	1
27.	Aufbewahrungsbox für Fleischsonden	24187-21-SB	1	24187-21-SB	1	24187-21-SB	1
28.	Netzteil	24187-18-EC	1	24187-18-EC	1	24187-18-EC	1

\* Sofern damit ausgestattet

‡ Nicht abgebildet

▲ Nicht enthalten

## ECHELON GRILL-ERSATZTEILLISTE (Forts.)

Artikel	Beschreibung	E660i		E790i		E1060i	
		Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.
29.	Tropfschale	3087A	1	3087A	1	3087A	2
30.	Tropfschaleneinlage (4er-Set)	3558	1	3558	1	3558	1
31.	Kabelbaum mit Laufbahn ‡	24194-48-EC	1	24189-48-EC	1	24184-48-EC	1
32.	Elektrode hinterer Brenner ‡	4199-52	1	4199-52	1	4199-52	2
33.	Elektrode ‡	3199-72	3	3199-72	3	3199-72	4
34.	Thermometer-Kabelbaum ‡	24187-13-EC	1	24187-13-EC	1	24187-13-EC	1
35.	<b>12 V/10 Watt</b> Halogenlampe‡	24187-15	2	24187-15	2	24187-15	3
36.	Lichtlinse‡	24187-26	2	24187-26	2	24187-26	3
37.	Lampenbaugruppe‡	24187-28	2	24187-28	2	24187-28	3
38.	Beleuchteter Hauptschalter	24182-46-EC	1	24182-46-EC	1	24182-46-EC	1
39.	Leichter Mikroschalter-Aktivierungsstift *	24187-20	1	24187-20	1	24187-20	1
40.	Beleuchtungsröhre (links)‡	24187-65L	1	24187-65L	1	24187-65L	2
41.	Beleuchtungsröhre (Mitte)‡	24187-65C	1	24187-65C	1	N/A	
42.	Beleuchtungsröhre (rechts)‡	24187-65R	1	24187-65R	1	24187-65R	2
43.	Flex-Anschluss hinterer Brenner‡	3030-08	1	3030-08	1	3030-08	2
44.	Einstellschraube der vorderen Stütze (2er-Set)	24182-47	1	24182-47	1	24182-47	1
45.	Kabelbaumverlängerung	24182-53-EC	1	24182-53-EC	1	24182-53-EC	1
46.	Holzkohle-/Räucherofenkorb	3564-2	1	3564-2	1	3564-2	1
47. oder oder	Regler (UK) ‡ ▲	5110-21	1	5110-21	1	5110-21	1
	Regler (Deutschland) ‡ ▲	5110-22	1	5110-22	1	5110-22	1
	Regler (CH) ‡ ▲	24177-31	1	24177-31	1	24177-31	1
48.	Schlauchtüllenadapter ‡	24177-32	1	24177-32	1	24177-32	1
49.	½ NPT auf ¼ LH-Adapter ‡	24177-29	1	24177-29	1	24177-29	1
50. oder	Netzkabel (Europa)	25387-13-EC	1	25387-13-EC	1	25387-13-EC	1
	Netzkabel (Großbritannien)	25387-13-UK	1	25387-13-UK	1	25387-13-UK	1
51.	Brenner-Leuchtstoffröhre	3199-73	2	3199-73	2	3199-73	3
52.	Luftleitblech	24194-41	1	24194-41	1	24183-41	2

\* Sofern damit ausgestattet

‡ Nicht abgebildet

▲ Nicht enthalten

## INSTALLATION

Es ist nicht erforderlich, das Bedienfeld oder die Knöpfe zu entfernen, um dieses Gerät zu installieren. Heben Sie das Gerät bei der Installation NICHT vom Bedienfeld ab.

### VORBEREITUNG DER ARBEITSPLATTE

Beachten Sie Tabelle 3 für die Maße des Ausschnitts bei nicht brennbarem Gehäuse. Im Fall, dass die Tragkonstruktion entzündlich ist, muss eine Isoliereinlage von RHP verwendet werden. Beachten Sie, bevor Sie mit der Installation beginnen, die Anweisungen der Zwischenlage hinsichtlich der Maße und der zusätzlichen Installationsinformationen.

Dieser Freiluft-Einbaugrill muss von der Edelstahlaufhängung, die von dem oberen Grillabschnitt verlängert ist, getragen werden. Der Aufhänger befindet sich links, rechts und hinten an der Arbeitsplatte und an den beiden vorderen Einstellschrauben der vorderen Halterung, die sich links und rechts unter dem Bedienfeld befinden (siehe Einstellschraube auf der folgenden Seite).

Das Bedienfeld wurde so ausgelegt, dass es bündig mit der Gehäuse-Vorderwand abschließt (siehe Abb. 22-1). Wenn die nicht brennbare Arbeitsplatte über die Vorderwand übersteht, ergibt sich ein Überstand der Arbeitsplatte (siehe Abb. 22-2). Sie muss über die Breite des Bedienfelds bündig mit der Vorderwand geschnitten werden, oder es muss eine Lücke zwischen den linken und rechten Grillbrandschutzwänden freigelassen werden. Beachten Sie den Abschnitt TECHNISCHE DATEN DES MODELLS.

### AN DIE GASVERSORGUNG ANSCHLIESSEN

Hier wird ein Beispiel eines Gasanschlusses beschrieben.

Wenn im Inneren des Grillgehäuses eine Propangasflasche installiert wird, müssen die Richtlinien im Abschnitt GRILLGEHÄUSE / ANFORDERUNGEN AN DIE LÜFTUNG befolgt werden.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie innerhalb des Gehäuses nur CE zugelassene Edelstahl-Flex-Anschlüsse.

#### WARNUNG

Ein Gummi- oder Kunststoff-Anschluss wird brechen oder lecken, wodurch es zu einer Explosion oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn diese innerhalb des Gerätegehäuses verwendet werden.

#### 1. Bei Flüssiggasinstallationen;

Befestigen Sie den Gasreglerschlauch an den Gasleitungsadapter (siehe Abb. 22-3).

#### Bei Erdgasinstallationen;

Befestigen Sie den Schlauchanschlussadapter am Gasleitungsadapter. Drücken Sie danach den Gasversorgungsschlauch ganz in den Schlauchtüllenadapter, wobei Sie sicherstellen müssen, dass der Klemmring fest darauf sitzt. (Klemmring und Schlauch sind nicht im Lieferumfang enthalten). Siehe Abb. 22-3.

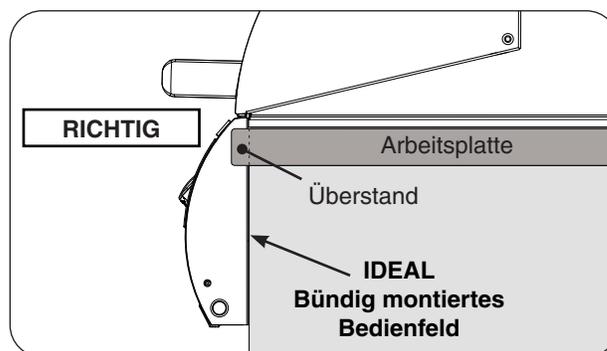


Abb. 22-1 Arbeitsplattenüberstand - richtiger Ausschnitt

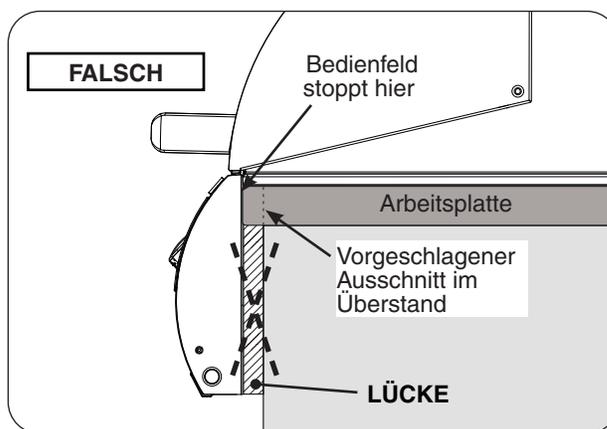


Abb. 22-2 Arbeitsplattenüberstand - falscher Ausschnitt

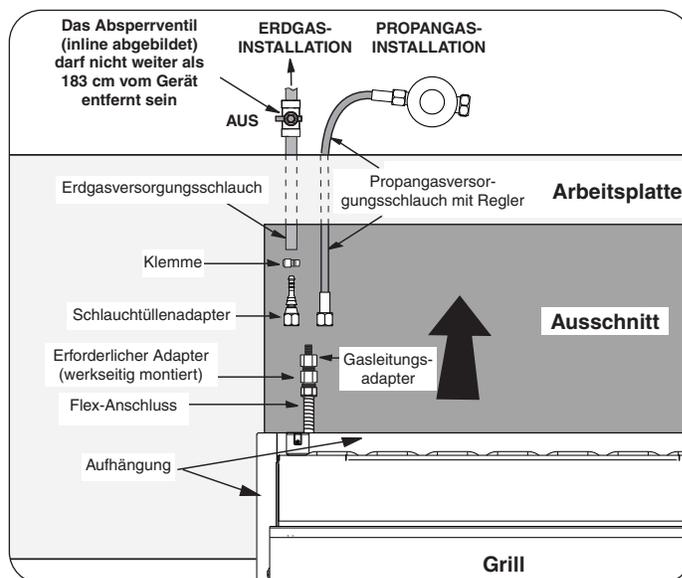


Abb. 22-3 Propangas- und Erdgasdiagramm

2. Stellen Sie alle Brennerregelknöpfe auf die Position **OFF (•)**. Öffnen Sie den Gashahn der Gasversorgung. Überprüfen Sie danach sorgfältig *alle* Gasanschlüsse mit einer Bürste und Seifenwasser (50:50) vor dem Anzünden auf Dichtheit. **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN STREICHHOLZ ODER OFFENE FLAMME FÜR DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG.**
3. Schließen Sie das Absperrventil und schieben Sie danach den Grill an seinen Platz. Klemmen, knicken oder beschädigen Sie dabei nicht die Gasanschlussleitung.
4. Drehen Sie die Einstellschrauben der vorderen Stütze nach links, um sie anzuheben, und nach rechts, um die entsprechende Geräteseite abzusenken. Benutzen Sie, wenn erforderlich, einen 11 mm Maulschlüssel. Siehe Abb. 23-1.

**Wichtig: Die Schrauben MÜSSEN verwendet werden, um die Kleiderbügel zu stützen.**

### INSTALLIEREN SIE DIE GESCHMACKGITTER

Legen Sie die Geschmacksgitter auf die vorderen und hinteren Geschmacksgitterreste. Richten Sie die Ausschnitte an den Gittern an den Lichtröhren aus. Siehe Abb. 23-2. **Die kurzen Gitter sind so ausgelegt, dass sie über den äußeren Brennern und die hohen Gitter über den inneren Brennern ruhen.** Durch die Aromagitter kann die Wärme der Brenner gleichmäßig im Kochbereich verteilt werden. Die hohen Seitenwände ermöglichen maximale Wärmekontrolle und Thermometergenauigkeit in jeder Zone.

### INSTALLIEREN SIE DIE KOCHGITTER

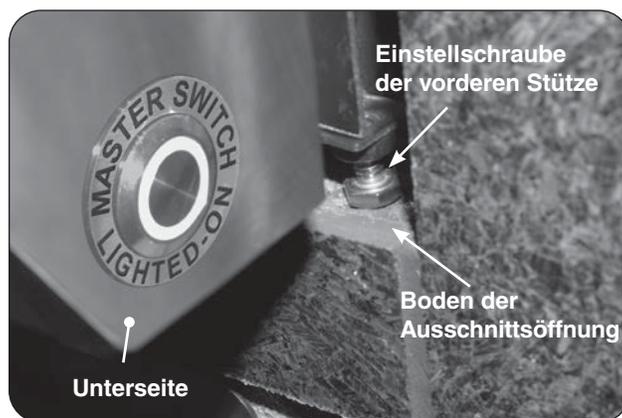
**Hinweis:** Tragen Sie gegebenenfalls hitzebeständige Handschuhe.

**Hinweis:** Lassen Sie den Lifter nicht auf heißen Oberflächen.

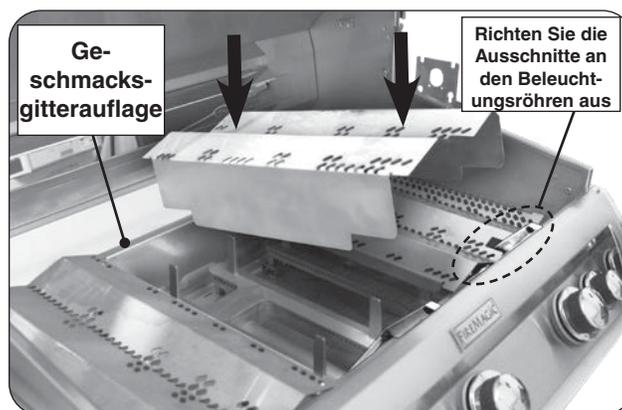
1. Führen Sie das gekerbte Ende des Hebbers mit den Zinken nach unten zwischen zwei Gitterstangen ein und drehen Sie es dann, wie in Abb. 23-3, A und B gezeigt.

**Hinweis:** Führen Sie zum Ausbalancieren das gekerbte Ende des Hebbers in die mittlere vordere Hälfte des Kochgitters ein.

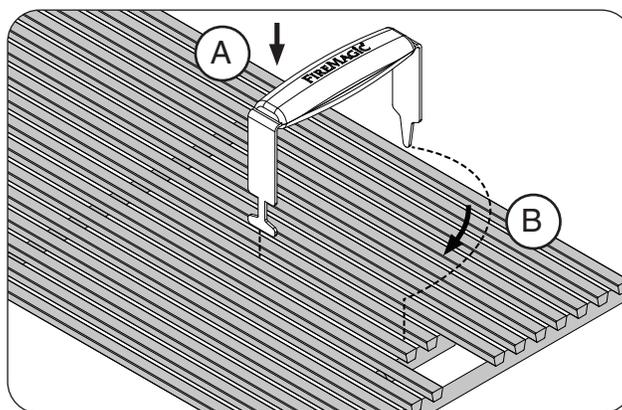
2. Führen Sie das hintere spitze Ende des Hebbers zwischen die beiden gleichen Stangen (Abb. 23-3, B), heben Sie das Kochgitter vorsichtig an und legen Sie es auf die vorderen und hinteren Gitterreste des Grills (siehe Abb. 23-4). Wiederholen Sie dies für alle anderen Kochgitter.



**Abb. 23-1** Einstellschrauben der vorderen Stütze



**Abb. 23-2** Installieren Sie Aromagitter



**Abb. 23-3** Den Grillrost montieren



**Abb. 23-4** Den Grillrost montieren

## DIE TROPFSCHALE MONTIEREN

Ihr Grill enthält eine Packung mit vier Tropfschaleneinlagen. Legen Sie eine Einlage, wie in Abb. 20-1 dargestellt, in die Tropfschale und führen Sie die Tropfschale vollständig in den vorderen unteren Teil des Bedienfelds ein.

**Hinweis:** Die Einlage muss unter die hintere Lippe und die beiden Laschen auf der Tropfschale gelegt werden.

## DEN WARMHALTEROST MONTIEREN

**Hinweis:** Tragen Sie gegebenenfalls hitzebeständige Handschuhe.

1. Suchen Sie die Wärmeständerhaken und hinteren Stützen am oberen Teil des Grillofens (siehe Abb. 24-2).
2. Legen Sie die Rückseite des Racks vorsichtig wie gezeigt auf die hinteren Trägerplatten (siehe Abb. 24-3, A) und senken Sie dann die Arme des Wärmegestells zur Verwendung auf die unteren Haken (siehe Abb. 24-3, B).

Verwenden Sie die oberen Haken zur Aufbewahrung (siehe Abb. 24-2 und Abb. 24-4).

**Hinweis:** Wenn Sie das Wärmegestell in die Aufbewahrungsposition bringen oder es vor der Verwendung der Rotisserie entfernen, bleibt mehr Platz für das zu kochende Fleisch (falls erforderlich).

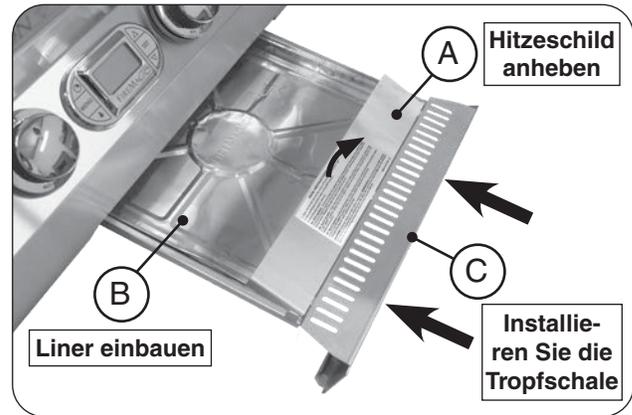


Abb. 24-1 Die Tropfschale montieren

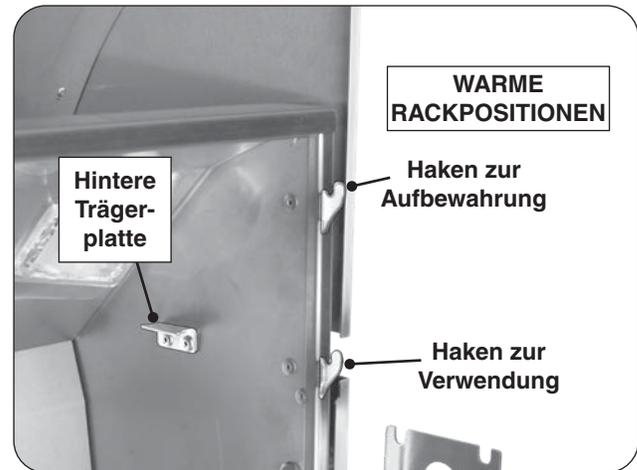


Abb. 24-2 Rack-Haken erwärmen

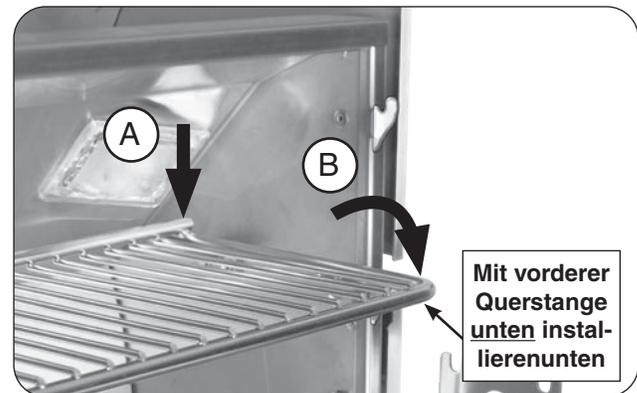


Abb. 24-3 Stellen Sie den Wärmeständer zur Verwendung auf

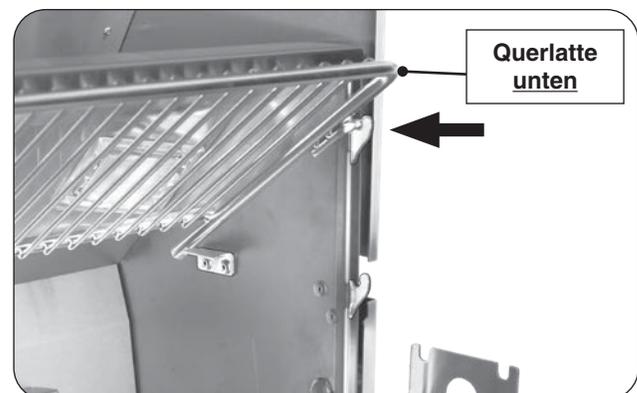


Abb. 24-4 Stellen Sie den Wärmeständer in die Aufbewahrungsposition

## STROMVERSORGUNG

Die Kabel von der Stromversorgung zum Gerät sind bereits angeschlossen.

Wenn Seitenherde montiert sind und mit dem Netzteil des Grills betrieben werden sollen, lesen Sie für die Installation der Stromversorgung stattdessen den Abschnitt STROMVERSORGUNG / KABELANSCHLÜSSE in der mit dem Seitenherd gelieferten Bedienungsanleitung.

**ACHTUNG:** FALSCH ANGESCHLOSSENE KABEL VERURSACHEN SCHÄDEN AM GERÄT UND KÖNNEN ZU SACH- UND/ ODER PERSONENSCHÄDEN FÜHREN.

### Die Stromversorgungseinheit installieren:

1. Verlegen Sie die Kabelverlängerung unter dem Bedienfeld und direkt nach unten. Dadurch wird eine Überhitzung verhindert. Verlegen Sie die Kabelverlängerung **NICHT** unter dem Grill. Siehe Abb. 25-1, A.

**Hinweis:** Für Gehäuse mit einer festen Fläche unter dem Grill muss ein Ausschnitt in der Nähe der Kabelverlängerung vorgenommen werden, um die oben erwähnte Anforderung zu erfüllen. Wenn eine isolierende Auskleidung installiert ist, führen Sie den Draht durch das nächstgelegene mögliche Loch nach unten.

2. Installieren Sie die Stromversorgungsbox im Inneren des Gehäuses mit den für Ihr Gehäuse vorgesehenen Befestigungen. Sie MUSS mindestens 30,5 cm unter dem Boden des Geräts untergebracht werden. Siehe Abb. 25-1, B.

**WARNUNG:** **Blockieren Sie NICHT die Lüftungsöffnungen an der Box.**

3. Schließen Sie das von der Stromversorgung kommende Kabel an eine **GEERDETE 230 VAC-Schukosteckdose** an (siehe Abb. 25-1, C). Die mit einem FI-Schutzschalter abgesicherte Steckdose muss eine **WETTERFESTE, FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN ABGEDECKTE STECKDOSE** sein.

**Hinweis:** Verwenden Sie das richtige Kabel (im Lieferumfang des Netzteils enthalten) für Ihre Region.

**WARNUNG: Anweisungen zur elektrischen Erdung**  
**- Dieses Gerät ist für Ihren Schutz vor elektrischen Stromschlägen mit einem Schuko-Stecker (mit Erdung) ausgestattet, welcher direkt in eine korrekt geerdete Dreistiftsteckdose gesteckt werden muss. Schneiden Sie oder entfernen Sie den Erdungsstift niemals von diesem Stecker.**

1. Platzieren Sie die Stromversorgungseinheit
2. Verlegen Sie die Kabelverlängerung nach unten
3. Installieren Sie die Stromversorgungseinheit
4. Schließen Sie das Kabel an die Stromversorgungsquelle an

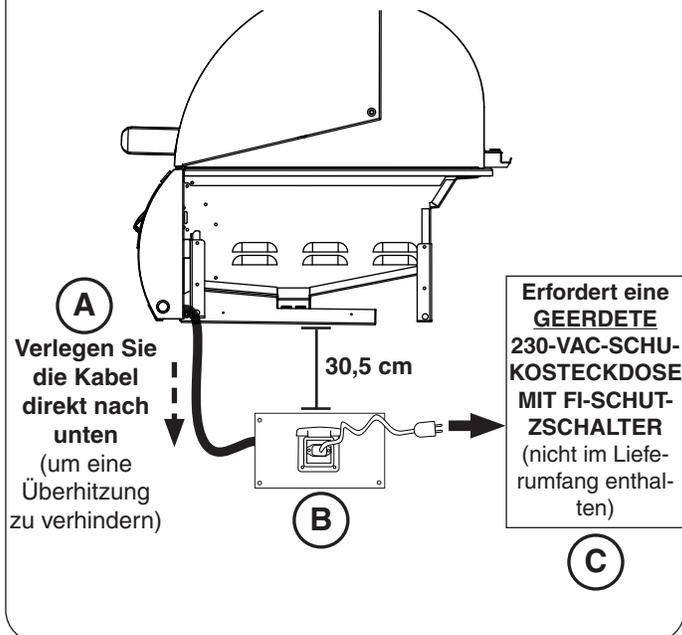


Abb. 25-1 Elektroinstallation

## BEZEICHNUNG DER GRILLSTEUERUNGEN

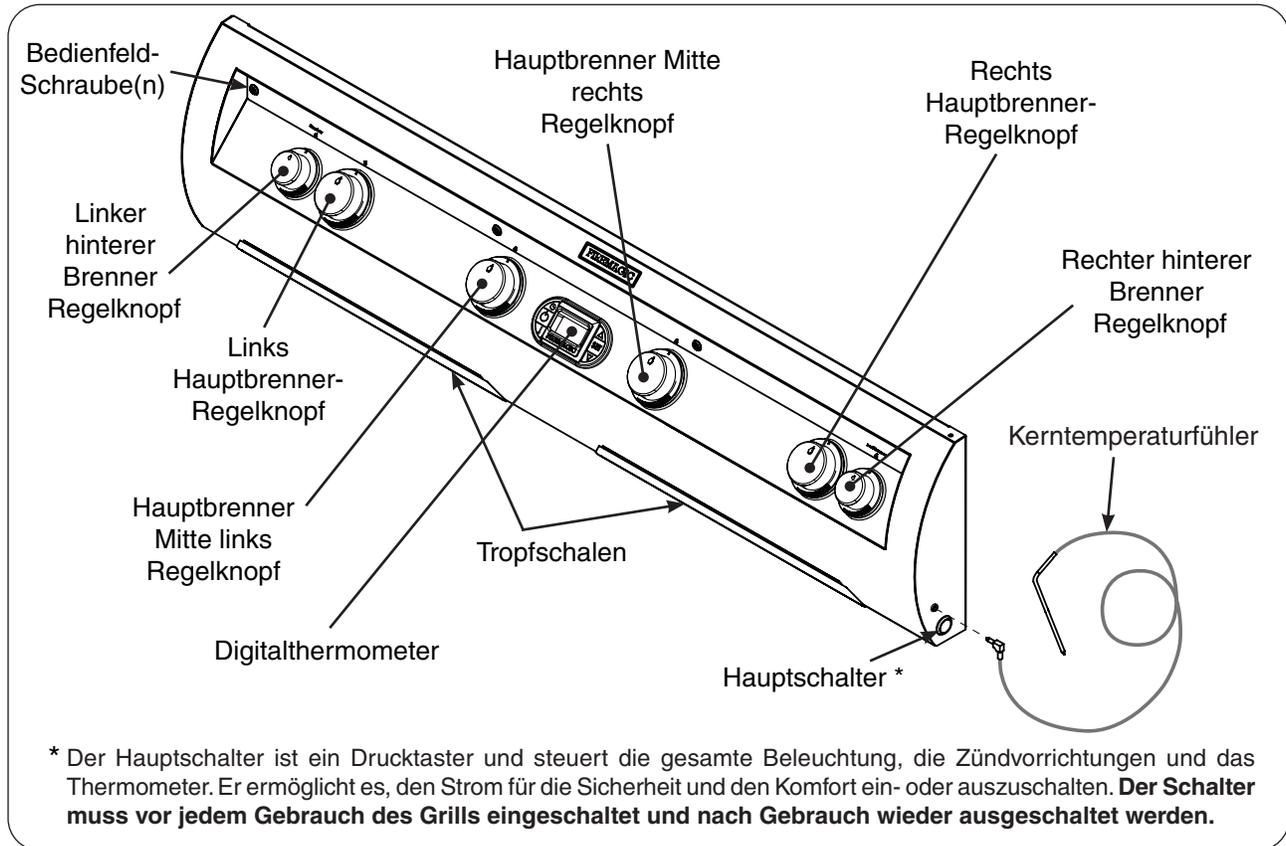


Abb. 26-1 Lage der Steuerung E1060i

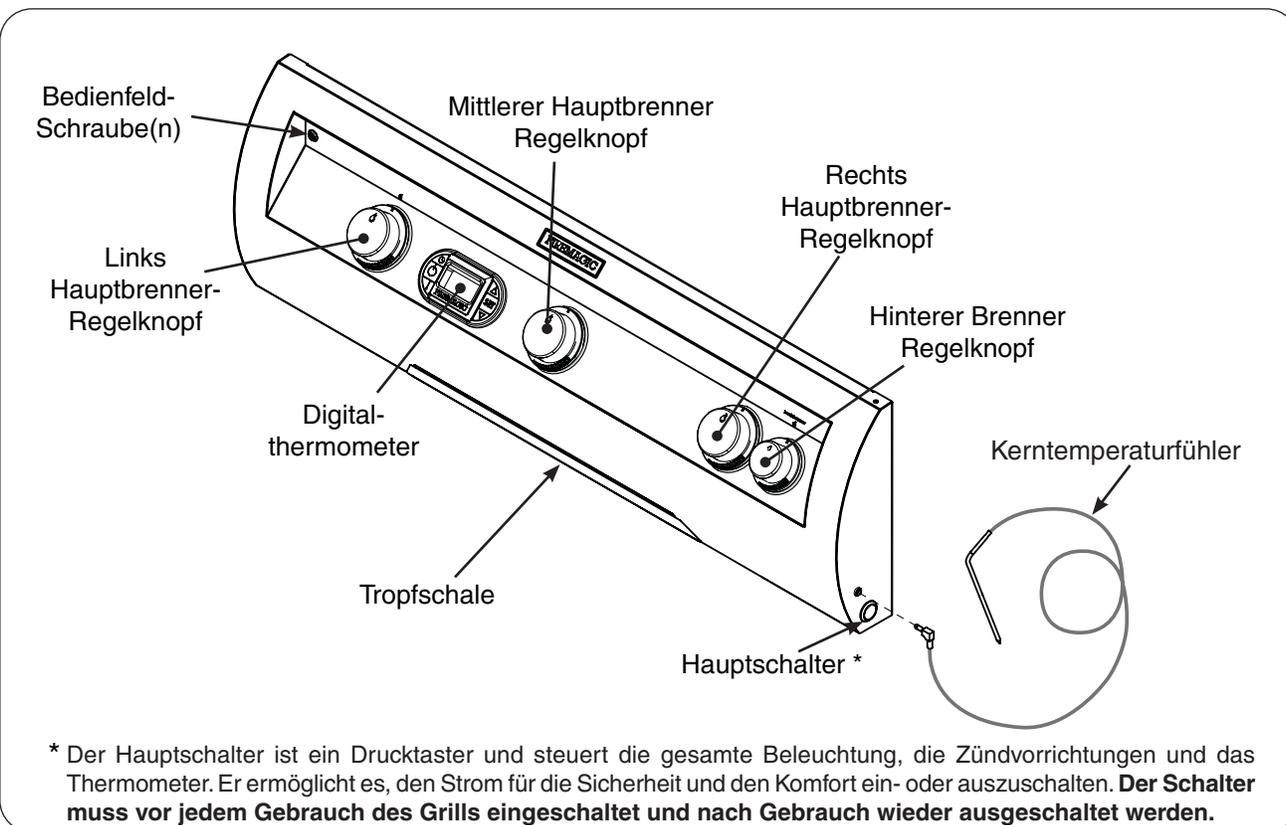


Abb. 26-2 Anordnung der Bedienelemente E660i und E790i

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Stellen Sie sicher, dass:

- das Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch von einem zugelassenen Servicetechniker installiert und auf Undichtigkeiten überprüft wurde.
- Sie dieses Handbuch gelesen und alle Informationen darin verstanden haben.

## VOR JEDER BENUTZUNG

Stellen Sie sicher, dass:

- Sie die Umgebung des Gerätes auf Gasgeruch überprüft haben. im Falle, dass Sie einen Gasgeruch feststellen und sich alle Regelknöpfe auf der Stellung **OFF** (AUS) befinden, Sie sofort die Gasversorgung unterbrechen und einen zugelassenen Servicetechniker oder das Gasversorgungsunternehmen um eine Überprüfung bitten.
- die erforderlichen Lüftungsöffnungen und der Bereich um das Gerätegehäuse stets sauber und frei sind.
- die Kochzone und die Tropfschale sauber sind und die Tropfschale ordnungsgemäß installiert ist.
- Sie alle Rohrleitungen und Schläuche auf Schäden, Einschnitte, Verschleiß und Risse überprüft haben. Ersetzen Sie beschädigte Teile vor der Benutzung.

## BETRIEB

- **Das Gerät erhitzt sich während der Benutzung. Berühren Sie NIEMALS einen Teil der Kochzone oder umliegende heiße Oberflächen mit bloßen Händen. Benutzen Sie ein isoliertes Grillbesteck mit langem Stil und tragen Sie Wärmeschutzhandschuhe oder benutzen Sie Topflappen.**
- **Halten Sie während der Benutzung Ihr Gesicht und Ihren Kopf so weit wie möglich vom Gerät entfernt. Vermeiden Sie das Tragen von lockerer Kleidung, da diese sich entzünden könnte.**
- **Lassen Sie das Gerät während der Benutzung NIEMALS unbeaufsichtigt.**
- **NIEMALS mehr als 75% der Kochfläche mit Backblechen oder Pfannen abdecken, um Überhitzung zu vermeiden.**
- **Drehen Sie nach jedem Gebrauch den / die Steuerknopf (e) in die Position AUS und schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät aus.**

Um Ihren Grill anzuzünden, befolgen Sie, nachdem Sie alle Punkte oben gelesen und verstanden haben, folgende Schritte:

1. Zünden Sie den Grill, wie im Abschnitt ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN beschrieben, an.
2. Drehen Sie die Regelknöpfe auf die Stellung HI-LIGHT, schließen Sie die Haube und heizen Sie den Grill während 15 Minuten, oder bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, vor.
3. Legen Sie Ihre Lebensmittel auf das Kochgeschirr und garen Sie diese nach Wunsch. Überwachen Sie die Flammen und die Temperatur und passen Sie die Einstellung des Regelknopfes nach Bedarf an.
4. Alle weiteren Informationen für die Benutzung finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten und auf den folgenden Seiten.

## BETRACHTUNGEN ZUM WIND

Damit der Grill wie vorgesehen funktioniert, MUSS eine ausreichende Belüftung (von vorne nach hinten, Abb. 27-1) gewährleistet sein. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE INSTALLATION.

Im Falle, dass Sie den Grill bei Wind benutzen, kann der Wind den Luftstrom unterbrechen und so eine Überhitzung verursachen. Um bei Wind eine Überhitzung zu verhindern, schließen Sie die Haube bei eingeschalteten Brennern nicht länger als für 15 Minuten.

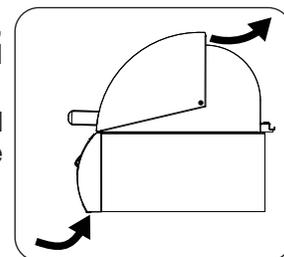


Abb. 27-1  
Diagramm Luftstrom

## WARMES RACK

Das Wärmegestell kann in zwei Positionen platziert werden: Die unteren Haken dienen zur Verwendung und die oberen Haken dienen zur Aufbewahrung. Informationen zur Positionierung des Wärmeracks finden Sie im Abschnitt INSTALLATION.

## KOCHZONEN

Ihr Grill ist in drei Kochzonen unterteilt, die jeweils einem Brenner entsprechen. Brenner werden beginnend mit eins (1) auf der linken Seite bis drei (3) auf der rechten Seite (siehe Abb. 27-2) nummeriert. Die Kochzonen werden vom Digitalthermometer überwacht - siehe Abschnitt DIGITALTHERMOMETER.

**Hinweis:** Die E1060-Modelle verfügen auf der linken Seite des Grills über eine zusätzliche Kochzone. Diese Zone wird durch das digitale Thermometer überwacht.

Jede Kochzone kann individuell durch einen Brennerregelknopf gesteuert werden.

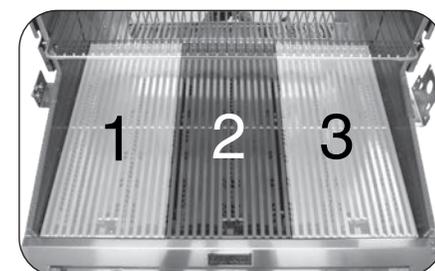


Abb. 27-2 Detail Kochzonen

## NACH JEDER BENUTZUNG

1. Bei geschlossener Haube 10-15 Minuten lang hoch arbeiten, um das gesamte Fett abzubrennen.
2. Schalten Sie den Grill aus und bürsten Sie die Kochgitter, um alle Rückstände zu entfernen.  
**ACHTUNG:** Verwenden Sie langstielige isolierte Grillwerkzeuge und tragen Sie einen isolierten Handschuh / Ofenhandschuh.
3. Decken Sie den Grill erst ab, nachdem er vollständig abgekühlt ist.  
**Hinweis:** Für eine weitergehende Reinigung beachten Sie den Abschnitt WARTUNG UND REINIGUNG.

# ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEDN

**Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Anzünden und befolgen Sie diese jedes Mal, wenn Sie das Gerät anzünden.**

## ELEKTRONISCHES ANZÜNDEDN

**Hinweis:** Dieses Gerät muss für das elektronische Anzünden an eine 230 VAC-Stromversorgung angeschlossen werden.

1. Öffnen Sie den/die Deckel oder nehmen Sie die Abdeckung(en) vom anzuzündenden Brenner ab.
2. Drehen Sie alle Gasregelknöpfe auf die Position **AUS**.
3. Öffnen Sie den Gashahn an der Quelle und drücken Sie den Hauptschalter.

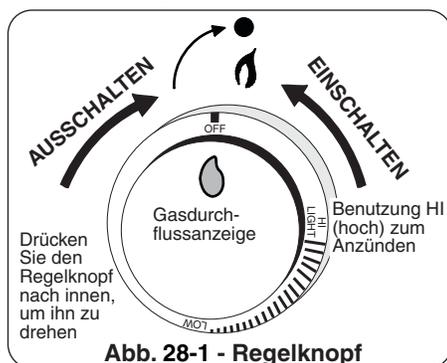


Abb. 28-1 - Regelknopf

**Hinweis: ÖFFNEN SIE NIEMALS** mehr als einen Gashahn gleichzeitig für das elektronische Anzünden oder Anzünden von Hand.

4. Drücken Sie den gewünschten Steuerknopf **5 Sekunden** lang. Stellen Sie sicher, dass der Zünder leuchtet (innerhalb des Beleuchtungsrohrs), und drehen Sie dann den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position **HI LIGHT**. Sobald der Brenner leuchtet, lassen Sie den Knopf los.

**ACHTUNG:** Wenn ein Brenner nicht innerhalb von fünf (5) Sekunden nach dem Drehen des Regelknopfes zündet, drücken Sie ihn nieder und drehen Sie ihn auf die Position **AUS**. **WARTEN SIE FÜNF (5) MINUTEN**, bevor Sie Schritt 4 wiederholen. Bei Gasgeruch befolgen Sie die Anweisungen auf der Titelseite dieses Handbuchs. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen immer noch nicht zündet, beachten Sie die Anweisungen zum Anzünden von Hand.

5. Wiederholen Sie Schritt 4 zum Anzünden von jedem zusätzlichen Brenner.

### BEI VERWENDUNG VON PROPANGAS

Alle Hauptbrenner können gleichzeitig betrieben werden. Beim Betrieb eines Zubehörbrenners können NUR 2 Hauptbrenner (oder weniger) betrieben werden. **Betreiben Sie NIEMALS** alle Hauptbrenner und Zubehörbrenner gleichzeitig! Durch diese Maßnahme wird die Sicherheit gewährleistet und ein Abfall des Gasdrucks verhindert.

### BEI BENUTZUNG EINER TRAGBAREN PROPANGASFLASCHE

Propangasflaschen sind mit einer Sicherheitseinrichtung versehen, die dafür sorgt, dass ein niedriger Gasdruck oder kein Gasdruck bzw. eine niedrige Flamme oder keine Flamme an den Brennern auftritt, wenn die Betriebsanweisungen und Anweisungen zum Anzünden nicht genau befolgt werden (Siehe wichtiger Hinweis im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG.)

## ANZÜNDEDN VON HAND

**ACHTUNG:** Warten Sie immer fünf (5) Minuten nach jedem erfolglosen Anzündversuch auf Gas.

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 aus (links).
2. Halten Sie entweder ein brennendes langes Feuerzeug oder einen brennenden langstieligen Streichholz durch die Grillrostöffnung an der Spitze vom Zündrohr. (Abb. 28-2). Bei hinteren Brennern halten Sie die Flamme auf die Oberfläche vom hinteren Brenner.
3. Halten Sie die Streichholz-/Feuerzeugflamme für **5 Sekunden** an das Ende vom Zündrohr oder neben den hinteren Brenner. Drücken Sie danach den entsprechenden Regelknopf nieder und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position **HI ZÜNDEN**. Entfernen Sie das Feuerzeug oder das Streichholz, wenn der Brenner zündet, und lassen Sie den Regelknopf los.
4. Wenn ein Brenner nicht innerhalb von fünf (5) Sekunden nach dem Drehen des Regelknopfes zündet, **drücken Sie ihn nieder und drehen Sie ihn auf die Position AUS**. **WARTEN SIE FÜNF (5) MINUTEN**, bevor Sie die Schritte 2 bis 4 der Anweisungen zum ANZÜNDEDN VON HAND wiederholen.

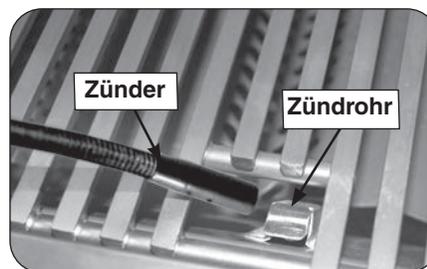


Abb. 28-2 - Von Hand anzünden

## AUSSCHALTEN DES GERÄTES

Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie auf den Regelknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die Position **AUS**.

Schließen Sie nach jedem Gebrauch immer den Gashahn an der Gasversorgung und schalten Sie den Hauptschalter aus.

**Wenn Sie den Bedienknopf in die Position ON drehen, wechselt die Gasflussanzeige zu Ihrer Bequemlichkeit und Sicherheit von blau auf rot. (Rot bedeutet Gasstrom.) Siehe Abb. 28-1.**

Ihr Grill ist mit einem Digitalthermometer zur Temperaturüberwachung und für das zeitgesteuerte Grillen ausgestattet. Sie können dieses durch Drücken **einer beliebigen** Taste auf dem Thermometer einschalten. Das Thermometer wird nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet, wenn keine Temperaturänderung erkannt wird.

**Hinweis:** Das Thermometer steuert auch die Innenbeleuchtung des Backofens und die Hintergrundbeleuchtung des Knaufs. Das Thermometer schaltet diese Beleuchtung nicht ab. Dies muss manuell geschehen.

Das Thermometer befindet sich zwischen den Regelknöpfen auf dem Bedienfeld.

Stecken Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers, wie in Abb. 29-1 dargestellt, auf der rechten Seite in das Bedienfeld ein.

Stellen Sie für optimale Leistungs- und Temperaturwerte sicher, dass die Aromagitter ordnungsgemäß über jedem Hauptbrenner installiert sind. Siehe INSTALLATION, INSTALLIEREN DER GESCHMACKGITTER.

Lesen Sie hinsichtlich der Bedienung des Thermometers die folgenden Abschnitte. Beachten Sie Abb. 29-2 für die Ausrichtung des Thermometers und die Tastenanordnung.

**Jedes Mal, wenn der Hauptschalter ausgeschaltet wird oder wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, warten Sie 30 Sekunden ab, damit sich das Thermometer beim nächsten Einschalten initialisieren kann.**

## Standardbildschirm

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Thermometer einzuschalten. Jetzt wird der Standardbildschirm angezeigt. Es werden alle Temperaturen der Grillzonen (siehe Abschnitt DEN GRILL BENUTZEN) und die vom Kerntemperaturfühler angezeigt (Abb. 26-3).

## Menübildschirm

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Thermometer einzuschalten. Jetzt wird der Standardbildschirm angezeigt. Drücken Sie auf die Taste **MENÜ**, um es auf dem Bildschirm anzuzeigen. Drücken Sie auf die Auf/Ab-Pfeiltaste, um durch die Optionen zu blättern. Siehe Abb. 26-4.

**Hinweis:** Der Menübildschirm kehrt nach ca. 30 Sekunden ohne Aktivität zum Standardbildschirm zurück. Drücken Sie die Taste **MENÜ**, um zum Standardbildschirm zurückzukehren.

## Innenofenlicht- und Regelknopfbeleuchtung

1. Drücken Sie die Licht-Taste, um die Innenbeleuchtung des Backofens und die Hintergrundbeleuchtung des Knaufs einzuschalten (Siehe Abb. 26-2). Die Innenraumbeleuchtung des Ofens wird vorübergehend ausgeschaltet, wenn die Haube geschlossen wird (außer Modelle Magic View) geschlossen ist.
2. Drücken Sie die Lichttaste einmal, um die Innenbeleuchtung des Ofens auszuschalten, und ein zweites Mal, um die Hintergrundbeleuchtung des Knopfes auszuschalten.

**Hinweis:** Die Abschaltung des Thermometers schaltet diese Beleuchtung nicht aus. Dies hat manuell zu geschehen, indem Sie das Thermometer wieder einschalten und auf die Lichttaste drücken.

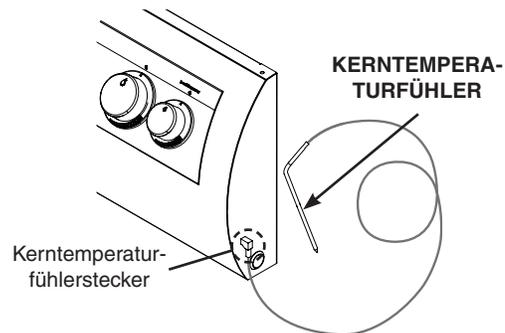


Abb. 29-1 Kerntemperaturfühlerdetails



Abb. 29-2 Anordnung

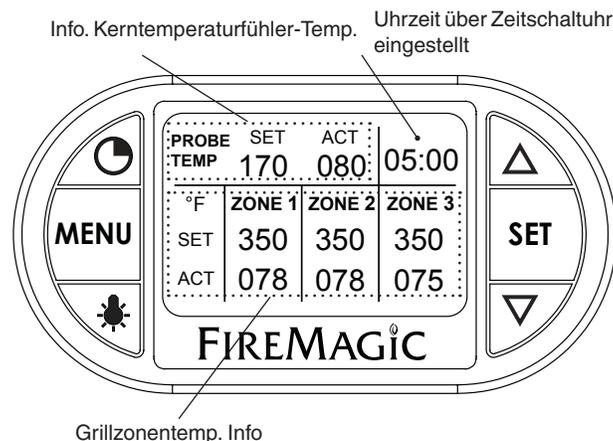


Abb. 29-3 Standard-Bildschirmdetail



Abb. 29-4 Menübildschirm

## ■ DIGITALTHERMOMETER-/INNENOFENLICHT- UND REGELKNOPFBELEUCHTUNG (Forts.) ■

### Eine Zone und/oder Kerntemperaturfühler-Temperatur einstellen

1. Drücken Sie auf dem Standardbildschirm die Pfeiltaste Abwärts bis zur gewünschten Zone/zum gewünschten Kerntemperaturfühlerbereich (wird blinken). Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Jetzt wird die Temperatur der ausgewählten Position auf dem Bildschirm angezeigt. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die tatsächliche Temperatur wird ebenfalls angezeigt. Siehe Abb. 27-1.

**Hinweis:** Durch Drücken der Pfeiltasten wird die gewünschte Temperatur in Schritten von einem Grad eingestellt. Wenn Sie die Taste niedergedrückt halten (für mehrere Sekunden), können Sie die Temperatur schnell ändern.

3. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **EINSTELLEN**. Wiederholen Sie diese Schritte, sofern erforderlich, für alle anderen Zonen.

Die Anzeige wird rot blinken, und der Alarm wird ertönen (sofern eingestellt), wenn die Zonentemperatur seinen eingestellten Wert erreicht hat. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Warnton auszuschalten.

### Grill-Leitfaden und Kerntemperaturfühler

Der Grill-Leitfaden zeigt die empfohlenen Garungstemperaturen für verschiedene Fleischsorten an (siehe Abb. 27-2).

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm GRILL-LEITFADEN. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Drücken Sie die Auf-/Ab-Pfeiltaste, um das gewünschte Fleisch anzuzeigen.
3. Merken Sie sich die Temperatur und drücken Sie **EINSTELLEN**. Dadurch werden Sie zum Kerntemperaturfühler-Bildschirm geführt.
4. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die Temperatur einzustellen.
5. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **EINSTELLEN**.

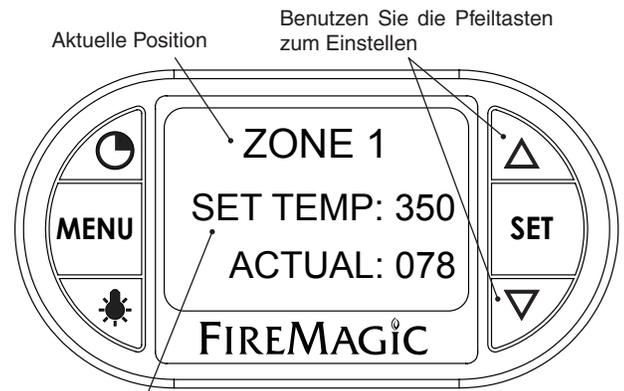
Durch Drücken des Kerntemperaturfühlers in das zu garende Fleisch wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Die Anzeige blinkt rot, und der Alarm ertönt (falls eingestellt), wenn die tatsächliche Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat. Weitere Informationen finden Sie weiter unten.

- Die Fleischsonde kann für den Langzeitgebrauch bei geschlossener Ofenhaube am Fleisch befestigt bleiben.
- Die Sondenspitze muss während des Gebrauchs in der Mitte des dicksten Teils des Fleisches bleiben. Wenn die Fleischsonde bei geschlossener Ofenhaube durch das Fleisch ragt, wird die Fleischsonde beschädigt. Die Sonde ist speziell für den Einsatz bei Temperaturen zwischen 130 ° F und 180 ° F kalibriert. Eine längere Exposition der Spitze von 200 ° F oder mehr beschädigt die Sonde und muss ersetzt werden.
- Fleischsondenkabel haben eine Nennleistung von bis zu 800 ° F und können einem ständigen Kontakt mit Flammen nicht standhalten. Vermeiden Sie Drahtkontakt mit heißen Kochgittern. Siehe Abb. 27-3. Wenn der Draht sichtbare Schäden aufweist, muss die Fleischsonde ersetzt werden.
- Hitzebeständige Handschuhe **MÜSSEN** beim Umgang mit der Sonde für heißes Fleisch getragen werden.
- Das Reinigen der Fleischsonde unter fließendem Wasser ist zulässig. NICHT vollständig in Wasser eintauchen. Es ist NICHT spülmaschinenfest.
- Die Fleischsonde muss vor Gebrauch vollständig getrocknet werden.
- Die Fleischsonde muss bei Nichtgebrauch in der Bambus-Aufbewahrungsbox aufbewahrt werden.

### Einstellen der Zeitschaltuhr

1. Drücken Sie die Taste Zeitschaltuhr. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen (siehe Abb. 27-4.)
2. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **EINSTELLEN**.

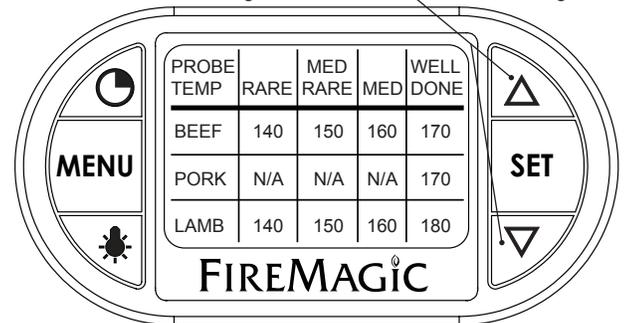
Auf dem Standardbildschirm wird die verbleibende Zeit angezeigt. Sobald die Zeit null erreicht, blinkt die Anzeige rot und ertönt der Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Warnton auszuschalten.



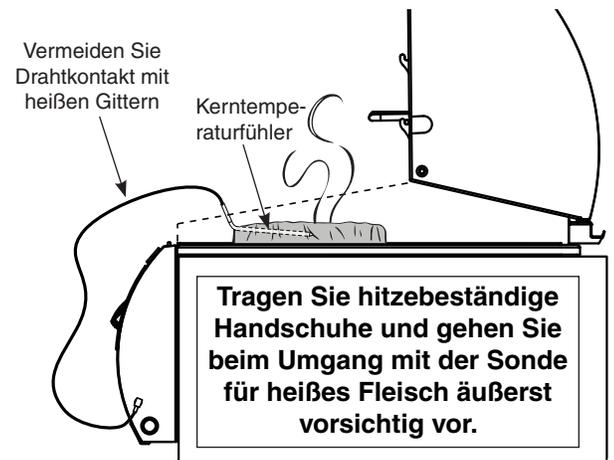
Stellen Sie diese Temp. wie gewünscht ein

**Abb. 30-1** Bildschirm Zonentemperatur (Zone 1 abgebildet)

Benutzen Sie die Pfeile, um die gewünschte Fleischsorte anzuzeigen



**Abb. 30-2** Grill-Anleitung-Bildschirm



**Abb. 30-3** Kerntemperaturfühler



Stellen Sie die Zeit wie gewünscht ein

**Abb. 30-4** Bildschirm Zeitschaltuhr

## ■ DIGITALTHERMOMETER-/INNENOFENLICHT- UND REGELKNOPFBELEUCHTUNG (Forts.) ■

### Alarm einstellen (Bereiche oder Kerntemperaturfühler)

Der Alarm kann individuell für den Kerntemperaturfühler und jede Grillzone eingestellt werden (EIN oder AUS). Die Standardeinstellung des Alarms für den Kerntemperaturfühler und die Grillzonen ist AUS. Der Alarm ertönt immer für die ZEITSCHALTUHR.

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm ALARM. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Verwenden Sie die Auf- / Ab-Pfeiltaste, um den gewünschten Alarm auszuwählen, und Drücken Sie die Lichttaste, um den Alarm ein- / auszuschalten.
3. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um zum Menübildschirm zurückzukehren.
4. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **MENÜ**.

### Hintergrundbeleuchtung vom Thermometer einstellen

Die Standardfarbe für die Hintergrundbeleuchtung des Thermometers ist blau. Die Farbe kann durch Drehen der drei Grundfarben EIN/AUS nach Wunsch verändert werden. Verschiedene Kombinationen werden verschiedene Farben zur Folge haben.

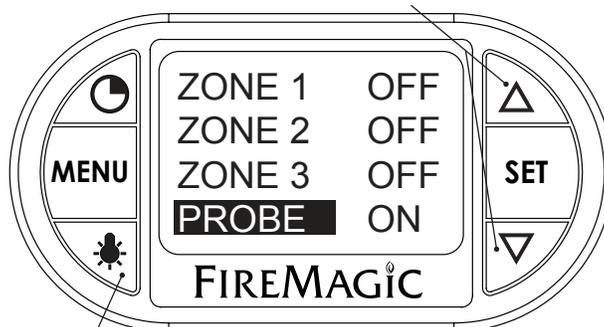
1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm HINTERGRUNDBEL. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Benutzen Sie die Auf/Ab-Pfeiltaste, um die gewünschte Farbe auszuwählen, und drücken Sie die Lichttaste, um die Farbe ein-/ auszuschalten.
3. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um zum Menübildschirm zurückzukehren. Die neue Farbe wird angezeigt.
4. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **MENÜ**.

**Hinweis:** Durch Ausschalten aller Farben wird die Hintergrundbeleuchtung ausgeschaltet.

### Ändern der Temperaturskala (°C/°F)

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm EINSTELLEN. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um die F / C-EINSTELLUNG zu wählen.
3. Wählen Sie gemäß Ihrem Wunsch aus und drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um zum Menübildschirm zurückzukehren.
4. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **MENÜ**.

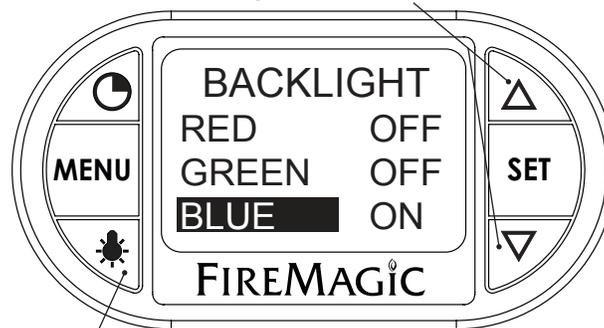
Benutzen Sie die Pfeiltasten, um den gewünschten Alarm auszuwählen



Drücken Sie Lichttaste zum Ein-/Ausschalten

Abb. 31-1 Alarm-Bildschirm

Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Farbe auszuwählen



Drücken Sie Lichttaste zum Ein-/Ausschalten

Abb. 31-2 Bildschirm-Hintergrundbeleuchtung

Wählen Sie gemäß Ihrem Wunsch aus

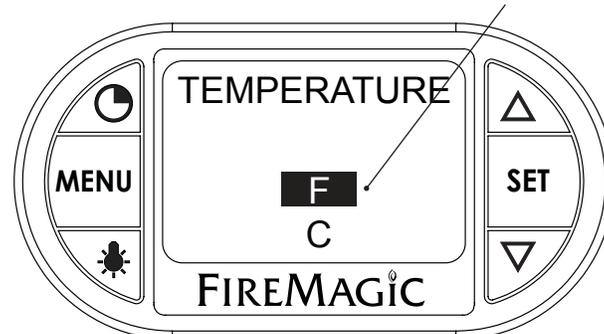


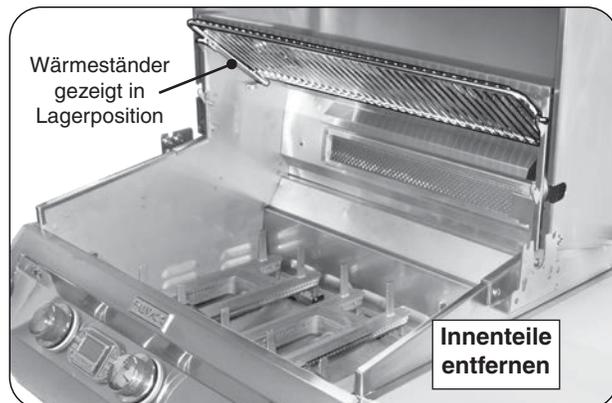
Abb. 31-3 Bildschirm Temperaturskala

# BENUTZUNGSANLEITUNG FÜR DEN DREHSPIESS

**ACHTUNG:** HALTEN SIE BEI DER BENUTZUNG DES HINTEREN BRENNERS DEN DECKEL GESCHLOSSEN, UM WÄRMEVERLUSTE ZU VERMEIDEN, EINE GUTE KONVEKTION ZU GEWÄHRLEISTEN UND FÜR EINE GUTE ENTLÜFTUNG ZU SORGEN. DADURCH WERDEN GLEICHMÄSSIGE GARUNGSTEMPERATUREN SICHERGESTELLT.

**LASSEN SIE DEN DECKEL BEIM BETRIEB MIT DEM DREHSPIESS NICHT OFFEN, UM PERSONENVERLETZUNGEN ODER IN EINIGEN FÄLLEN, Z. B. BEI WIND, SCHÄDEN AM GRILL ZU VERMEIDEN.**

**BENUTZEN SIE DEN DREHSPIESSMOTOR NICHT BEI REGEN. LASSEN SIE DEN MOTOR NICHT AUF DEM GRILL, WENN SIE IHN NICHT BENUTZEN.**



**Abb. 32-1** Bereiten Sie den Grill zum Rotieren vor

1. Stellen Sie den Wärmeständer in die Aufbewahrungsposition, entfernen Sie die Rückbrennerabdeckung und die Kochgitter (siehe Abb. 32-1).

**Hinweis:** Entfernen Sie die Geschmacksgitter nur, wenn großes Fleisch freigegeben werden muss. Bei Bedarf kann auch das Wärmegestell entfernt werden.

2. Schieben Sie den Rotisserie-Motor vollständig auf die Motorhalterung auf der rechten Seite des Grills (siehe Abb. 32-2) und schließen Sie ihn an eine Stromquelle an (nicht einschalten).
3. Entfernen Sie die Rotisserie-Stange von der hinteren Grillhalterung und befestigen Sie gegebenenfalls den Griff. Reinigen Sie die Stange bei Bedarf.

4. Schieben Sie den linken Fleischhalter auf die Stange und ziehen Sie ihn fest (siehe Abb. 32-3, A).

5. Schieben Sie dann das Fleisch auf den Stab, gefolgt vom rechten Fleischhalter (siehe Abb. 32-3, B und C).

6. Schieben Sie das Fleisch in den linken Halter und dann den rechten in das Fleisch. Den rechten Fleischhalter festziehen. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch so zentriert und ausgewogen wie möglich ist und die Halter das Fleisch gut im Griff haben.

7. Halten Sie beide Enden des Spießes so, dass er frei drehen kann (nicht festhalten). Lassen Sie den Spieß drehen, bis sich die schwere Seite vom Fleisch unten befindet.

8. Das Gegengewicht kann dann an einer gleichmäßigen Gewichtsverteilung angebracht werden. Schieben Sie das Gegengewicht auf die Stange neben dem rechten Fleischhalter (siehe Abb. 32-3, D). Lösen Sie den Arm und richten Sie ihn gegenüber der schweren Seite des Fleisches nach oben. Den Arm festziehen.

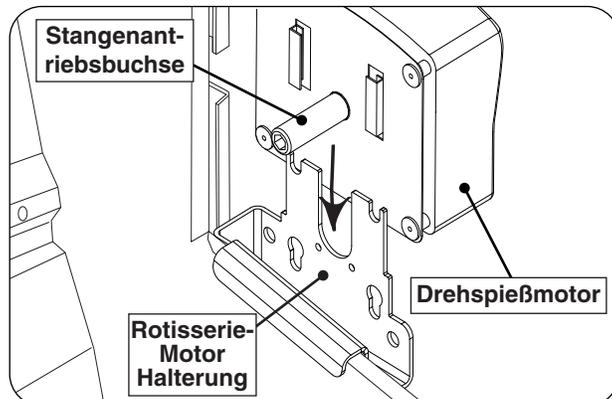
9. Schieben Sie das Gegengewicht auf dem Arm nach oben oder unten, bis der Spieß am gleichmäßigsten dreht, und ziehen Sie dann die Flügelschraube fest (siehe Abb. 32-4, D).

10. Führen Sie das spitze Ende der Stange in die Motorantriebsbuchse ein (siehe Abb. 32-4, E). Setzen Sie dann die Stangennut (neben dem Knopf) in die linke Halterung ein (siehe Abb. 32-4, F).

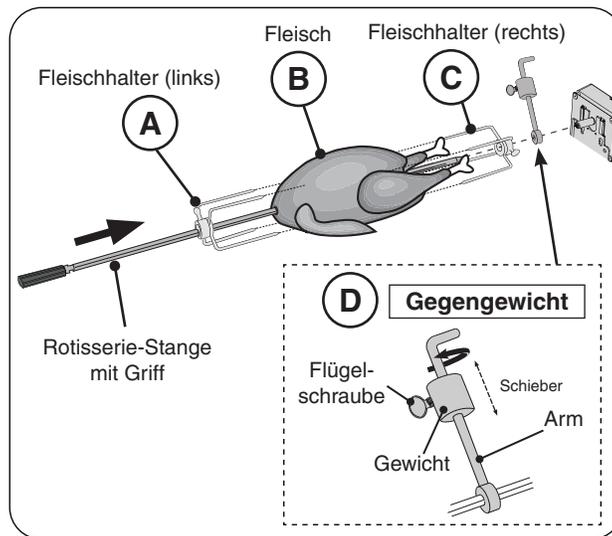
11. Um Tropfen von den Brennern aufzufangen und die Reinigung zu vereinfachen, legen Sie Fire Magic-Tropfschaleneinlagen unter das Fleisch, sofern gewünscht.

12. Drücken Sie den Motorschalter, um zu starten.

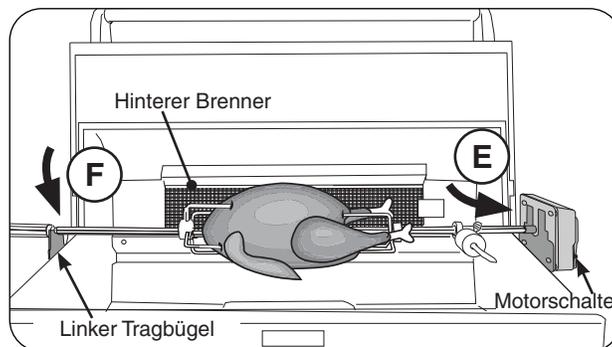
13. Zünden Sie den hinteren Brenner, wie in den Anweisungen zum Anzünden in diesem Handbuch (oder auf dem Tropfschalengriff) beschrieben, an und schließen Sie den Ofendeckel.



**Abb. 32-2** Rotisserie-Motor einbauen



**Abb. 32-3** Rotisserie zum Kochen zusammenbauen



**Abb. 32-4** Befestigen Sie die Rotisserie-Stange am Motor

**Wichtig:** Drehen Sie die Flamme des hinteren Brenners beim Stoppen des Drehspießes herunter oder aus, um ein Übergaren zu verhindern.

## HOLZKOHLE/RÄUCHEROFENKORB (FALLS VORHANDEN)

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass der Grill ganz abgekühlt ist und die Drehknöpfe auf die Position OFF (AUS) gestellt sind.

**Hinweis:** Dieser Korb ist nur für den Gebrauch über den Hauptbrennern vorgesehen.

### KORB MONTIEREN

1. Legen Sie den Rost innen in den Korbrahmen (siehe Abb. 33-2).
2. Nehmen Sie den Grillrost und den Aromarost vom Hauptbrenner, über den Sie den Korb positionieren möchten.

**Hinweis:** Nehmen Sie den Rost-Räucherofendeckelheber (im Lieferumfang enthalten), um den Grillrost zu entfernen.

3. Legen Sie den Korb anstelle des Aromarosts auf den Brenner. Richten Sie die Korbausschnitte über den Brennerhalterungen aus (siehe Abb. 32-3 und Abb. 32-4).

Im Falle, dass Sie den Korb zum Grillen mit Holzkohle verwenden, gehen Sie weiter zum nächsten Abschnitt. Im Falle, dass Sie den Korb zum Räuchern verwenden, gehen Sie weiter zum Abschnitt RÄUCHERN.

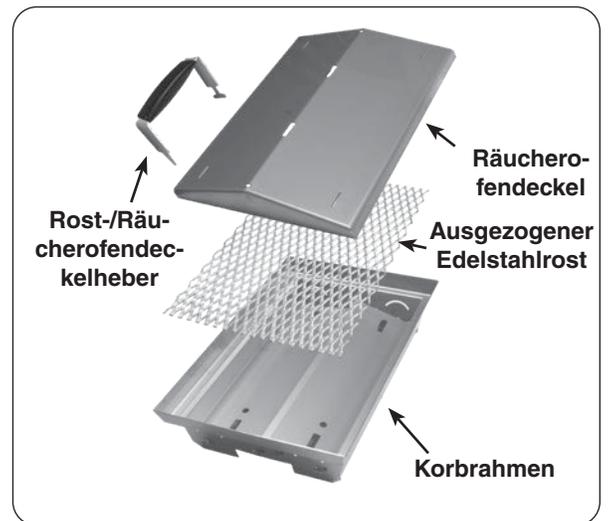


Abb. 33-1 Holzkohle-/Räucherkornteile

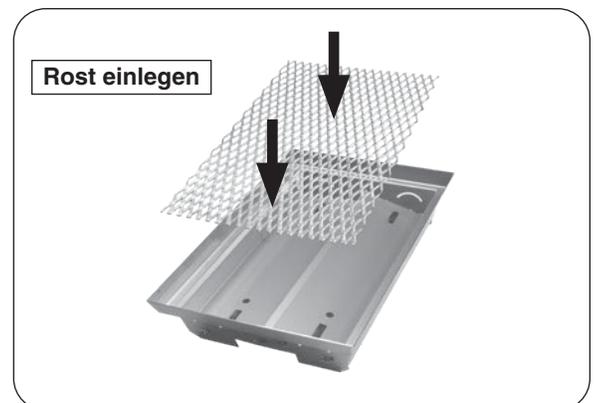


Abb. 33-2 Legen Sie den Rost in den Korb

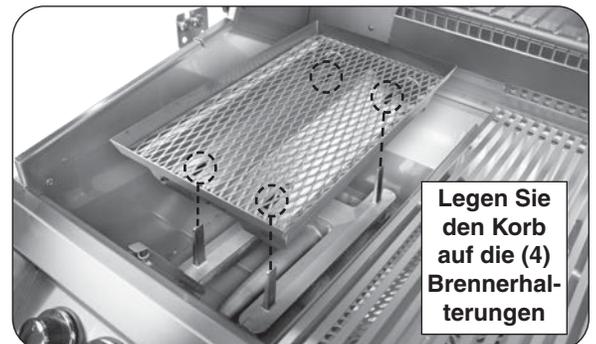


Abb. 33-3 Legen des Korbs auf den Brenner

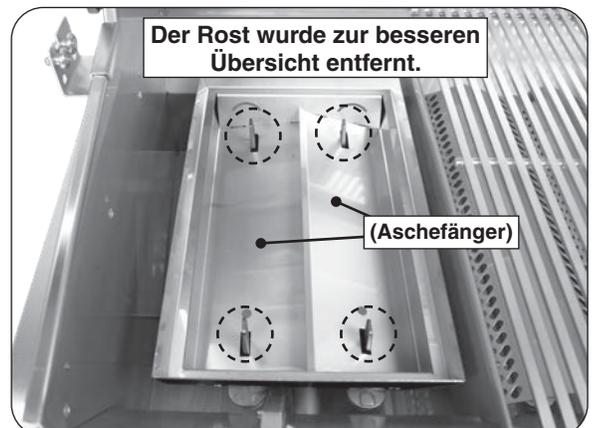


Abb. 33-4 Korbanordnungsdetail

Beachten Sie alle Sicherheitsinformationen auf der Holzkohle- oder Holzspäne/-stückeverpackung.

## GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Verwenden Sie unter keinen Umständen schnelle Holzkohleanzünder. Benutzen Sie den Räucherofendeckel NICHT, wenn Sie mit Holzkohle grillen.

- Laden Sie Holzkohle auf den Rost (siehe Abb. 34-1 und Abb. 34-2).
  - Wenn Sie Holzkohle auflegen, DARF diese nicht höher als 2 cm als die Oberkante der Korbrahmenwände aufgefüllt werden (siehe Abb. 34-2).
- Legen Sie den Grillrost wieder auf den Grill.
  - Legen Sie den Aromarost nicht wieder ein.
- Zünden Sie den Brenner unter dem Korb. Halten Sie den Brenner in der Einstellung HI LIGHT (Hoch), bis die Holzkohle ohne Flamme vom Brenner glüht. Die Holzkohle brennt beim Aufheizen mit Flammen. Dann den Brenner ausschalten.
  - Halten Sie die Ofenhaube geöffnet, bis der Grill bereit zum Grillen ist.
- Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie gleichmäßige Wärme erzeugt und zum Kochen bereit ist.
- Grillen Sie nach Wunsch. Sie können mit geöffneter oder geschlossener Haube grillen.



Abb. 34-1 Holzkohle in Korb laden

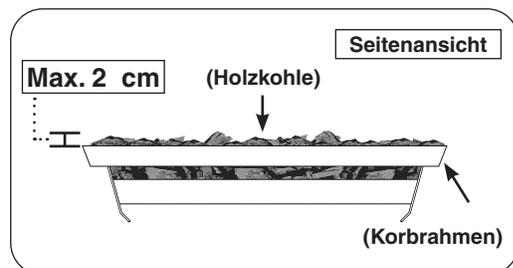


Abb. 34-2 Detail Holzkohle laden

## RÄUCHERN

- Laden Sie Holzspäne/-stücke auf den Rost (siehe Abb. 34-3 und Abb. 34-4).
  - Wenn Sie Holzspäne/-stücke auflegen, DÜRFEN diese nicht höher als die Oberkante der Korbrahmenwände aufgefüllt werden (siehe Abb. 34-4).
  - Das Holz sollte mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht werden. Dies verhindert, dass sich das Holz entzündet, und verlängert die Lebensdauer des Holzes. (Je länger das Holz eingeweicht ist, desto länger hält es.)
- Nehmen Sie den Rost/Deckelheber und montieren Sie den Räucherofendeckel (siehe Abb. 33-5).
  - Entfernen Sie den Räucherdeckel NICHT während des Gebrauchs, da sich das Holz dadurch entzünden kann.
- Legen Sie den Grillrost wieder auf den Grill.
  - Legen Sie den Aromarost nicht wieder ein.
- Zünde den Brenner unter dem Korb an. Halten Sie den Brenner auf der Einstellung HI LIGHT, bis eine konstante Menge Rauch aus den Rauchabzügen aufsteigt. Drehen Sie dann den Brenner unter dem Korb auf die Einstellung LOW und stellen Sie andere Brenner nach Bedarf / falls zum Kochen erforderlich ein.
  - Benachbarte Brenner und die Gesamtkochtemperaturen beeinträchtigen die Leistung des Korbs. Je niedriger die Hitze, desto länger die Rauchzeit. Wenn das Holz in Brand gerät, müssen Sie möglicherweise den Brenner unter dem Korb auf OFF stellen oder die anderen Brenner absenken / ausschalten.
  - Halten Sie die Dunstabzugshaube während des Rauchens so weit wie möglich geschlossen.



Abb. 34-3 Holzspäne/-stücke laden

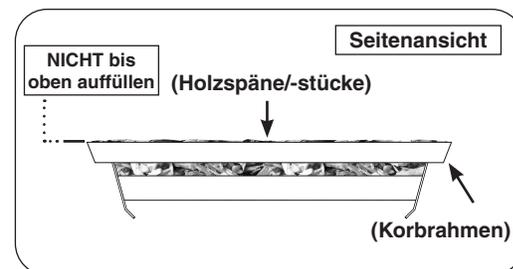


Abb. 34-4 Detail Holzspäne/-stücke laden

## REINIGUNG

Nehmen Sie nach Gebrauch, nachdem das Gerät abgekühlt und die Holzkohle/-späne/-stücke vollständig erloschen ist/sind, den Korb vom Grill und entleeren Sie die Asche aus dem Aschefänger in einen feuerfesten Behälter. Reinigen Sie die Brenner und Zündvorrichtungen nach Bedarf. Überprüfen Sie die Brenner und Zündvorrichtungen jedes Mal, wenn Sie den Holzkohle-/Räucherofenkorb benutzen.

**Hinweis:** Beim Abkühlen (nach Gebrauch) kann eine leichte Verwindung des Metallrosts auftreten. Dies ist normal und wird die Leistung des Korbs bei der Benutzung nicht beeinflussen.

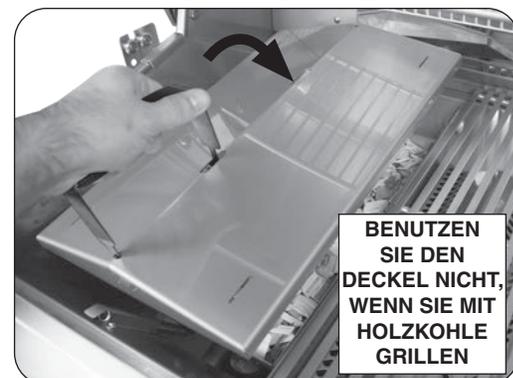


Abb. 34-5 Räucherofendeckel montieren

# WARTUNG UND REINIGUNG

Ihr Grill muss regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Einzelheiten finden Sie in diesen Anweisungen. Die Durchführung dieser Verfahren garantiert den ordnungsgemäßen Betrieb, das gute Erscheinungsbild und die Sicherheit.

## WARNHINWEISE

- Vergewissern Sie sich vor Beginn der Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, die Bedienknöpfe sich in der Position AUS befinden, der Gashahn geschlossen, der Lichtschalter ausgeschaltet und die Stromversorgung unterbrochen ist (sofern zutreffend und sofern nicht anders angegeben).
- Tragen Sie bei der Wartung oder Reinigung geeignete Handschuhe und eine Schutzbrille.
- Sprühen Sie, wenn der Grill heiß ist, KEIN Reinigungsmittel oder Flüssigkeiten auf den Grill.
- Der Grill MUSS regelmäßig gereinigt werden, um Fettansammlungen und andere Lebensmittelablagerungen zu vermeiden. Ein sauberer und gepflegter Grill verhindert die Gefahr von Fettansammlungen und Fettbränden.
- Überprüfen Sie nach einer Wartung oder einer gründlichen Reinigung die ordnungsgemäße Funktion.
- Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt INFORMATIONEN ZU INSTALLATION, BETRIEB UND SICHERHEIT.

## IHREN GRILL REINIGEN

### Vor jeder Benutzung

1. **Überprüfen und reinigen Sie die Außenflächen des Geräts:** Reinigen Sie den abgekühlten Grill mit einem feuchten, sauberen Tuch von Staub, Fett, Spritzer oder verschütteten Flüssigkeiten.

### Nach jeder Benutzung

1. **Führen Sie einen Abbrand durch und reinigen Sie die Grillroste:** Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn mit geschlossener Haube 15 Minuten lang laufen, um Essensreste und Fett abzubrennen und ein leichteres Reinigen des Grillrostes zu ermöglichen. Schalten Sie danach den Grill aus und reinigen Sie die Grillroste mit einer Grillbürste von allen Rückständen. Verwenden Sie langstielige isolierte Grillwerkzeuge und tragen Sie einen isolierten Handschuh / Ofenhandschuh.
2. **Überprüfen und reinigen Sie Ihre Tropfschale:** Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen Sie vorsichtig die Tropfschale und entsorgen Sie den Inhalt ordnungsgemäß. Wenn die Schale mit einer Einlage ausgestattet ist, entsorgen Sie diese. Reinigen Sie die Schale bei Bedarf in einer Seifenwasserlösung. Bei hartnäckigen Ablagerungen kann ein Kupferschwamm verwendet werden. Spülen und trocknen Sie die Schale vollständig ab. Legen Sie eine neue Einlage in die Schale und setzen Sie sie wieder in den Grill ein. Weitere Tropfschaleneinlagen können Sie bei Ihrem Händler vor Ort bestellen.
3. **Decken Sie Ihren Grill ab:** Wenn der Grill trocken und abgekühlt ist, decken Sie Ihren Grill mit einer Fire Magic-Schutzhülle ab.

### Zweimal im Jahr (oder nach Bedarf) - Gründliche Reinigung

1. **Das Innere des Grills:** Zusätzlich zur Reinigung der Grillroste und Tropfschale MUSS zwei Mal jährlich eine gründliche Reinigung des Inneren des Grills, der Brenner und aller Komponenten durchgeführt werden (oder nach Bedarf). Beachten Sie die mit Ihrem Grill gelieferten PFLEGE-, REINIGUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG, oder scannen Sie einfach den QR-Code auf der rechten Seite.



**Wichtig:** Die Brenneröffnungen und Einstecköffnungen/-schlitze MÜSSEN sauber gehalten werden, um ein ordnungsgemäßes Anzünden und den sicheren Betrieb zu gewährleisten. Die Anleitung enthält alle Informationen für die Reinigung.

2. **Außenseite des Grills:** Verwenden Sie, wenn der Grill abgekühlt ist, einen Grillreiniger (oder eine Seifenwasserlösung) und ein sauberes Tuch, um Fett und Schmutz von der Außenseite des Grills zu entfernen. Bei hartnäckigen Ablagerungen kann ein Kupferschwamm verwendet werden. Wischen Sie die Oberfläche immer in Faserrichtung ab. Spülen und trocknen Sie die Schale vollständig ab. Wischen Sie anschließend mit einem Edelstahlreiniger und einem sauberen Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen des Magic View-Fensters (falls vorhanden) einen hochwertigen Markenglasreiniger. Verwenden Sie KEINE anderen Reinigungsmittel oder Chemikalien.



Abb. 35-1 Wischen mit der Maserung

Wenn diese routinemäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann der Edelstahl matt werden und kann sich an der Oberfläche Rost (aufgrund des Gebrauchs und der atmosphärischen Bedingungen) bilden. Wenn nicht gereinigt wird, kann dies zu erheblichen Schäden und Lochfraß durch Rost führen.

**Wichtig:** Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite, mit Ausnahme der oben empfohlenen Mittel, KEINE Stahlwolle, andere Metallwerkzeuge oder andere Reinigungsmittel/Chemikalien. Diese fördern nur die Rostbildung.

**Hinweis:** Aufgrund der Natur des Edelstahls führen die beim Grillen auftretenden Temperaturen zu Verfärbungen. Diese können im Rahmen einer routinemäßigen Reinigung reduziert werden.

### Für Umgebungen mit hohem Gehalt an Salz-, Chlorid- oder anderen ätzenden Chemikalien

Wenn dieser Grill in einer korrosiven Umgebung installiert ist, wie z. B. an der Küste (Salzluft), am Swimmingpool (Chlor und/oder Swimmingpoolchemikalien) oder an einem anderen Ort, der einem hohen Salz-/Chloridgehalt oder ätzenden Chemikalien/Lösungen ausgesetzt ist, wird er anfälliger für Korrosion und **MUSS häufiger gewartet/ gereinigt werden**.

- Bewahren Sie KEINE ätzenden Chemikalien (Chlor, Salzsäure, Düngemittel usw.) in der Nähe Ihres Edelstahlgrills auf.
- Entfernen Sie ALLE ätzenden Materialien (Mauerwerkstaub, Ablagerungen usw.) von Ihrem Edelstahlgrill.
- Diese Umgebungen, Chemikalien und Materialien können dazu führen, dass der Edelstahl 304 Oberflächenrost und folglich Lochfraß entwickelt. Unter diesen Bedingungen **MUSS** die Grillaußenseite mindestens einmal im Monat gereinigt werden. Überprüfen Sie Ihren Grill regelmäßig und reinigen Sie ihn entsprechend.

### Schützen Sie Ihren Grill

Eine optionale Fire Magic-Schutzhülle schützt Ihren Grill, wenn er nicht verwendet wird. Legen Sie die Abdeckung auf den abgekühlten und trockenen Grill. Decken Sie **NIEMALS** einen feuchten Grill ab. Nehmen Sie bei hoher Luftfeuchtigkeit oder nach Regen die Abdeckung vom Grill ab, um eventuell eingeschlossene Feuchtigkeit zu entfernen. (Wenn Sie einen feuchten Grill abdecken, kann es zu Rostbildung auf der Oberfläche kommen.)

Stellen Sie sicher, dass die Innenseite der Abdeckung TROCKEN ist, bevor Sie sie wieder auf den Grill legen.

## WARTUNG UND REINIGUNG (Forts.)

### HALOGENLAMPEN AUSTAUSCHEN

Ihr Grill wurde mit den Annehmlichkeiten einer elektrischen Stromversorgung für die Beleuchtung und das Anzünden des Grills ausgestattet.

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um die Innenraumbelichtung des Ofens auszutauschen.

**Wichtig:** AUSTAUSCH NUR DURCH 12 V/10 WATT-HALOGENLAMPE(N).

#### WARNUNG

Um vor potenziell scharfen Blechkanten und Glasscheiben geschützt zu sein, sollten Sie während des Austausches Handschuhe und eine Schutzbrille tragen.

1. Schalten Sie alle Brennerregelknöpfe auf die Position **OFF** (AUS) und schließen Sie den Gashahn der Gasleitung zum Grill an der Quelle (Flaschenventil bei Propangasgeräten oder Gashahn der Gasleitung bei Erdgasgeräten.)
2. Unterbrechen Sie die externe Stromversorgung zum Grill.

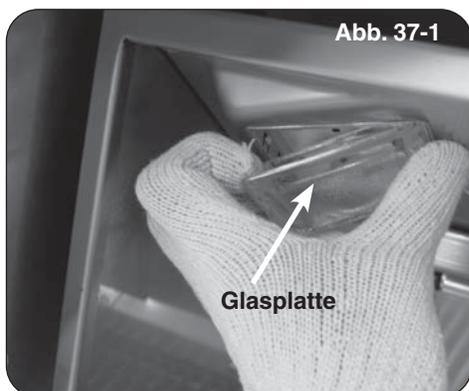
**ACHTUNG:** Warten Sie, bis der Grill, Backofen, Linse, Lampe und Befestigung abgekühlt sind, bevor Sie den nächsten Schritt ausführen.

3. Öffnen Sie den Ofendeckel.

**Wichtig:** Halten Sie eine Hand direkt unter die Glasscheibe, um sie aufzufangen, wenn diese gelöst wird.

4. Stecken Sie vorsichtig einen herkömmlichen Schraubenzieher oder eine dünne Kunststoffspachtel so zwischen die Glasscheibe und das Edelstahlteil, auf dem die Lampe befestigt ist, dass der Edelstahl nicht zerkratzt wird, und hebeln Sie die Glasscheibe vorsichtig heraus (z.B. durch Drehen des Schraubenziehergriffs). Fangen Sie die Glasscheibe auf und legen Sie sie sicher zur Seite.

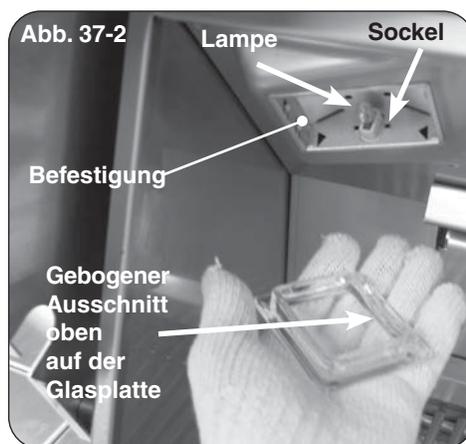
**Hinweis:** Vielleicht möchten Sie diese Gelegenheit nutzen, um die Glasscheibe mit einem haushaltsüblichen Fensterreiniger zu putzen. Trocknen Sie sie danach vollständig ab.



5. Tragen Sie ein Paar Handschuhe und greifen Sie vorsichtig nach der Lampe in der Halterung. Ziehen Sie sie gerade so heraus, dass die beiden Stifte am Sockel der Lampe ganz herauskommen.

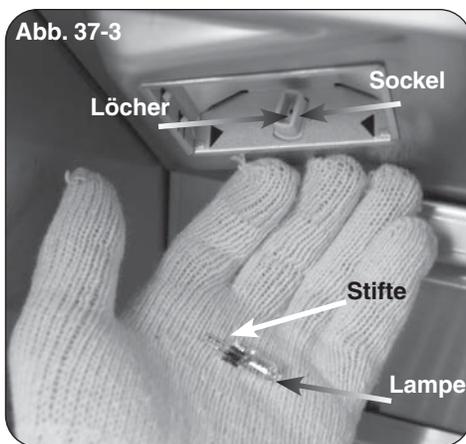
**Wichtig:** Die Lampe ist eine Halogenlampe. **BERÜHREN SIE SIE NICHT** mit bloßen Händen. Fett von Ihren Händen reduziert drastisch die Lebensdauer der Lampe.

**Hinweis:** Es kann hilfreich sein, die Lampe beim Herausziehen leicht hin und her zu bewegen.



6. Überprüfen Sie die alte Lampe auf Glasbruch oder einen gebrochenen Glühfaden.

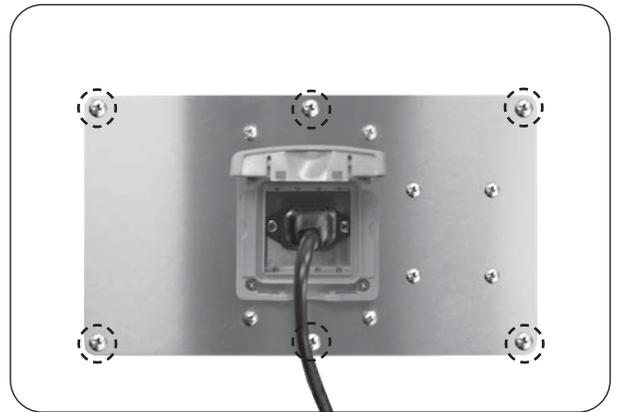
**Hinweis:** Es kann vorteilhaft sein, eine möglicherweise defekte Lampe in einer der anderen Fassungen, von der bekannt ist, dass sie funktioniert, zu testen. Schalten Sie den Strom der Fassung wieder ein, um sicherzustellen, dass die Lampe wirklich nicht funktioniert.



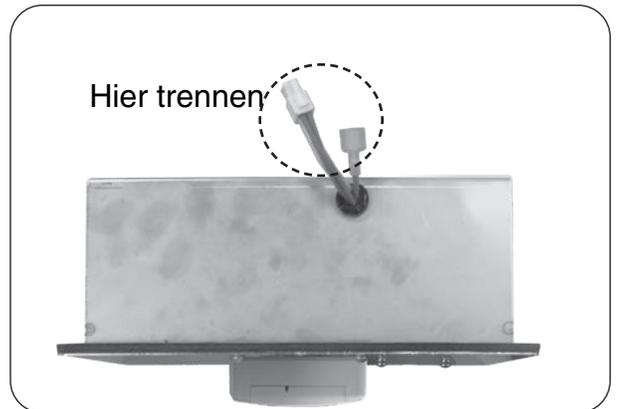
7. Setzen Sie die neue **12 V/10 Watt** Halogenlampe so in den Sockel ein, dass beide Stifte vollständig in die beiden Löcher in die Sockelunterseite gleiten.
8. Setzen Sie die Glasplatte wieder in die Halteöffnung mit der gekrümmten Aussparung auf der Unterseite ein und lassen Sie sie wieder einrasten.

### NETZSICHERUNG AUSTAUSCHEN

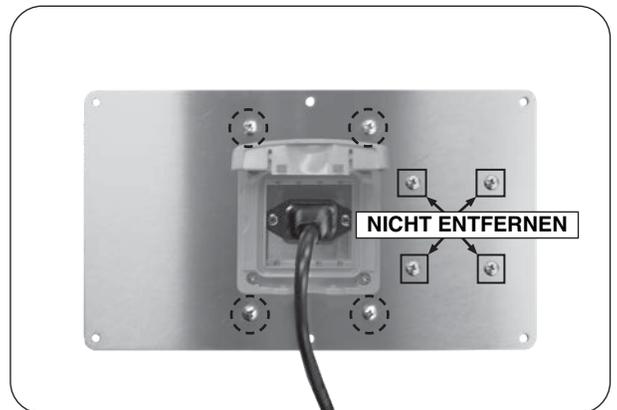
1. Suchen Sie das Netzteil (siehe TEILELEISTE).
  2. Lösen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher die 6 großen Schrauben auf der Abdeckung vom Netzteil (siehe Abb. 38-1).
  3. Nehmen Sie das Netzkabel ab. Nehmen Sie danach den Kabelbaum und das Erdungskabel ab (siehe Abb. 38-2). Demontieren Sie den Kasten ganz, um den Austausch der Sicherung zu vereinfachen.
  4. Entfernen Sie die 4 kleinen Schrauben, die den Netzkabelanschluss umgeben (siehe Abb. 38-3).
- Hinweis:** Die 4 rechten Schrauben brauchen nicht entfernt werden.
5. Öffnen Sie vorsichtig den Kasten, indem Sie den Deckel abnehmen. Möglicherweise müssen Sie den Kabelbaum in den Kasten drücken, um genügend Durchhang zu haben, um das andere Ende öffnen zu können. „Drücken und drehen“ Sie den Sicherungshalter (rotes Kabel) nach innen, um die Sicherung freizulegen. Siehe Abb. 38-4.
  6. Ersetzen Sie die Sicherung (3AG 0.5 AMP Langsamer Schlag).



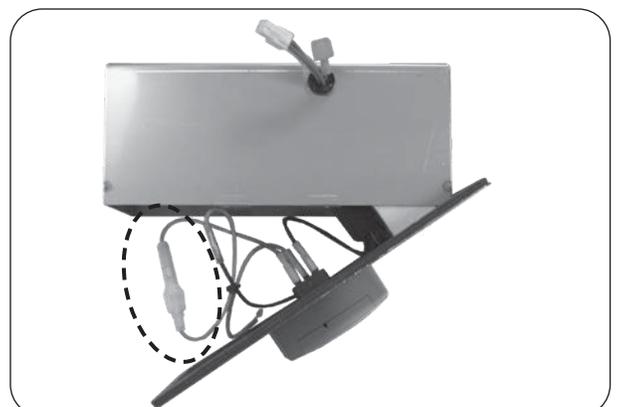
**Abb. 38-1** Die 6 großen Schrauben entfernen



**Abb. 38-2** Kabelbaum und Erdungskabel (und das Netzkabel) trennen



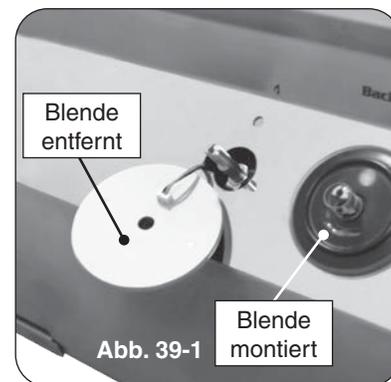
**Abb. 38-3** Die 4 kleinen Schrauben entfernen



**Abb. 38-4** Öffnen Sie vorsichtig den Kasten und ersetzen die Sicherung (rotes Kabel)

## BEDIENFELD AUSBAUEN

1. Drehen Sie den Regelknopf/-knöpfe auf die Position AUS und schließen Sie den Gashahn der Gasversorgung für das Gerät.
2. Schalten Sie den Hauptschalter aus und unterbrechend Sie die Stromversorgung von der Stromquelle.
3. Ziehen Sie die Drehknöpfe von den Schäften und legen Sie diese zur Seite.
4. Heben Sie die beleuchteten Blenden langsam ab, um die Ventilspindeln freizulegen, und lassen Sie sie wie in Abb. 39-1 gezeigt ruhen.
5. Entfernen Sie die Tropfschale.
6. Lösen Sie mit einem Kreuzschlitz-Schraubenzieher die Befestigungsschrauben vom Bedienfeld und nehmen Sie die Unterlegscheiben (auf der linken und der rechten Stirnseite des Bedienfelds) ab. Bewahren Sie die Schrauben für den späteren Wiedereinbau auf.
7. Öffnen Sie das Bedienfeld durch Anheben und ziehen Sie es vorsichtig aus dem Rahmen. Dabei darf es auf der internen Kette(n) aufliegen.



- Wichtig:** Achten Sie beim Öffnen darauf, dass keine Kabel beschädigt werden.
8. Wenn das Trennen von Kabelverbindungen erforderlich ist, beachten Sie den Schaltplan im Abschnitt TECHNISCHE DATEN DES MODELLS in dieser Bedienungsanleitung oder das Schaltplanetikett auf der Innenseite vom Bedienfeld.

**Hinweis:** Sichern Sie alle getrennten Kabel (aus dem Geräteinneren kommend), damit sie nicht herunterfallen.

**Hinweis:** Immer, wenn Sie ein Kabel neu anschließen, tragen Sie etwas dielektrisches Fett auf den Stecker auf und stellen Sie danach die Verbindung her. Dadurch wird die Leitfähigkeit sichergestellt und Feuchtigkeit, die die Kontakte angreift, vermieden.

**Wichtig: So stellen Sie sicher, dass die Innenraumbelichtung des Ofens funktioniert:** Setzen Sie das Bedienfeld beim Wiedereinbau wieder über die vordere Lippe des Grills, so dass der Aktivierungsstift des Lichtmikroschalters durch das Loch oben rechts im Bedienfeld ragt (sofern zutreffend). Siehe Abb. 39-2.

**Wichtig:** Vergewissern Sie sich beim Wiedereinbau, vor dem Öffnen des Gashahns, dass sich der/ die Regelknopf/-knöpfe in der Position AUS befindet/befinden.

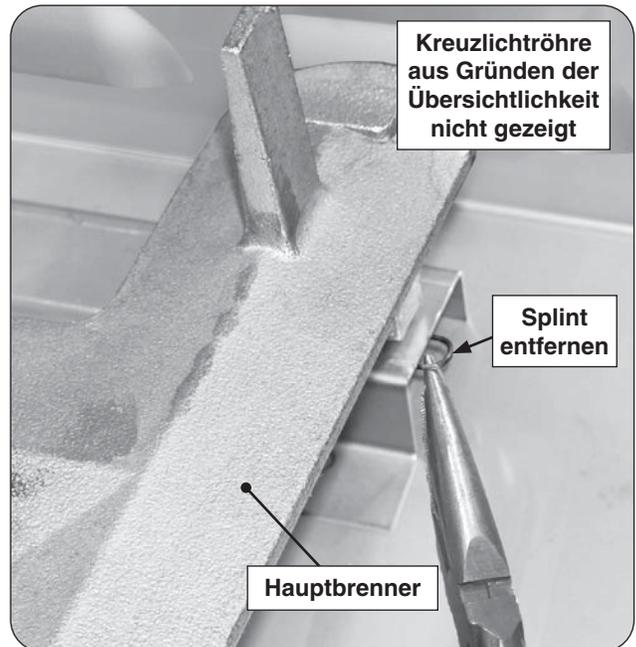
## BRENNER AUSBAUEN

1. Nehmen Sie den Grillrost und den Aromarost oberhalb des Brenners, der ausgebaut werden soll, ab und legen Sie sie beiseite.
2. Finden Sie den Splint und ziehen Sie ihn vom linken oder rechten hinteren Verankerungsstift des Brenners mit den Fingern oder einer Spitzzange gerade heraus. Siehe Abb. 40-1.
3. Heben Sie den Brenner vorsichtig aus der Brennerhalterung und aus dem Loch in der vorderen Spritzwand. Siehe Abb. 40-2.
4. Um den Brenner wieder einzubauen, schieben Sie das offene zylindrische Ende des Brenners um die Öffnung herum, hüllen Sie diese um und zentrieren Sie den Brenner. Senken Sie dann die hinteren Verankerungsstifte in die Löcher der Brennerhalterungsanker.

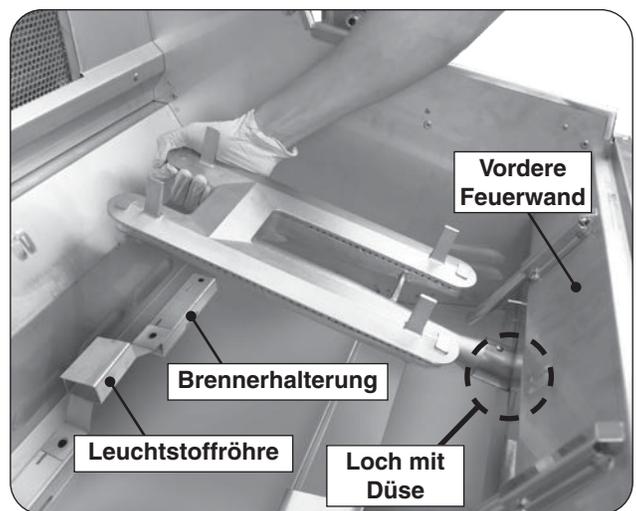
**Hinweis:** Für die sichere Funktion ist es wichtig, dass die Brenner weiterhin zentriert sind und vollständig in den Gaseinlässen des Brenners sitzen.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass die Leuchtstoffröhre beim Einsetzen der Brenner mit den Löchern des Brennerankers ausgerichtet ist.

5. Stecken Sie den Splint mit den Fingern oder einer Spitzzange wieder in den Ankerhalter des hinteren Brenners.
6. Montieren Sie den Aromarost und den Grillrost wieder.
7. Wiederholen Sie diese Schritte ggf. für die anderen Brenner.



**Abb. 40-1** Hauptbrenner ausbauen



**Abb. 40-2** Brenner ausbauen

## FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit dem Gerät haben, benutzen Sie bitte diese Liste, um das Problem zu identifizieren. Wenn Sie eine oder mehrere Lösungen für eine mögliche Ursache versuchen, sollten Sie in der Lage sein, das Problem zu lösen. Wenn Ihr aktuelles Problem nicht in dieser Liste enthalten ist oder wenn Sie andere technische Probleme mit dem Grill haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	KORREKTUR
<b>Zubehör funktioniert nicht</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Netzteil ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen</li> <li>2. Der Hauptschalter ist ausgeschaltet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.</li> <li>2. Schalten Sie den Hauptschalter ein.</li> </ol>
<b>Zündmechanismus funktioniert nicht</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Netzteil ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen</li> <li>2. Das Zündkabel ist nicht angeschlossen</li> <li>3. Niedriger Gasdruck</li> <li>4. Vorderer Übertragungsanschluss</li> <li>5. Durchgebrannte Sicherung im Netzteil</li> <li>6. Zündung funktioniert nicht</li> <li>7. Zündschalter ist fehlerhaft</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.</li> <li>2. Stecken Sie die Kabel zurück in die Zündschalter.</li> <li>3. Lassen Sie das Gasversorgungsunternehmen den Druck am Gerät überprüfen.</li> <li>4. Reinigen Sie die Brenneranschlüsse.</li> <li>5. Ersetzen Sie die Sicherung. Beachten Sie den Abschnitt NETZSICHERUNG AUSTAUSCHEN.</li> <li>6. Kontaktieren Sie den Händler wegen dem Austausch.</li> <li>7. Kontaktieren Sie den Händler wegen dem Austausch.</li> </ol>
<b>Zu wenig Hitze/ Niedrige Flamme</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brenneröffnungen verstopft</li> <li>2. Niedriger Gasdruck/kleine Flamme (Propangas)</li> <li>3. Niedriger Gasdruck/kleine Flamme (Erdgas)</li> <li>4. Die Schläuche am Propangasregler sind altersbedingt beschädigt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinigen Sie die Brenneröffnungen. Ein Wartungskit für Brenner ist erhältlich, siehe Tabelle 1.</li> <li>2. Schließen Sie alle Gashähne, einschließlich desjenigen an der Propangasflasche, und befolgen Sie genau die Anweisungen für das Anzünden. (Siehe wichtigen Hinweis* weiter unten.)</li> <li>3. Lassen Sie einen qualifizierten professionellen Servicetechniker auf ordnungsgemäße Gaszufuhr, -einstellung und -druck überprüfen.</li> <li>4. Ersetzen Sie den Propangasreglerschlauch.</li> </ol>
<b>Ungleichmäßige Hitze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Brenneröffnungen sind teilweise durch Fremdkörper blockiert</li> <li>2. Kleine Spinnen oder Insekten im Brenner</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bauen Sie die Brenner aus und reinigen Sie die Anschlüsse.</li> <li>2. Überprüfen Sie die Brenner und Öffnungen auf Spinnweben und andere Fremdkörper, die den Gasstrom unterbrechen könnten.</li> </ol>
<b>Thermometer funktioniert nicht ordnungsgemäß</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thermometer fehlerhaft</li> <li>2. Netzteil defekt</li> <li>3. Thermometer defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setzen Sie das Thermometer durch Drehen des Hauptschalters auf aus und dann wieder ein zurück.</li> <li>2. Netzteil überprüfen, ggf. austauschen.</li> <li>3. Thermometer überprüfen, ggf. austauschen.</li> </ol>
<b>Innenbeleuchtung des Ofens und Knopflampen funktionieren nicht</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thermometer-Lichtschalter funktioniert nicht</li> <li>2. Innen- oder Drehknopflampe(n) durchgebrannt</li> <li>3. Der Aktivierungsstift des Lichtmikroschalters ist falsch positioniert</li> <li>4. Fehlfunktion des Aktivierungsstifts des Mikroschalters</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setzen Sie das Thermometer durch Drehen des Hauptschalters auf aus und dann wieder ein zurück.</li> <li>2. Beauftragen Sie den Händler mit dem Austausch.</li> <li>3. Bedienfeld anpassen. Siehe Abschnitt KONTROLLFELD ENTFERNEN.</li> <li>4. Wenden Sie sich an Ihren Händler, um Ersatz zu erhalten</li> </ol>
<b>Lauter Drehspieß</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drehspieß ist nicht ausbalanciert</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Korrigieren Sie das Gegengewicht vom Drehspieß.</li> </ol>
<b>Brenner geht auf LOW (Niedrig)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ventileinstellung "Low" (Niedrig) muss eingestellt werden</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Zündbrenner ist auf HIGH (Hoch) eingestellt, drehen Sie ihn sofort auf die Einstellung LOW (Niedrig). Nehmen Sie den Knopf vom Ventil ab und drehen Sie die Einstellschraube mit einem kleinen flachen Schraubendreher schrittweise (30° bis 45°) in die eine oder andere Richtung in den Schaft, bis die Flamme ca. 0,6 cm hoch aus den Brenneröffnungen herausragt.</li> </ol>

**\* Wichtig:** Propangasflaschen sind mit einer Sicherheitseinrichtung versehen, die dafür sorgt, dass ein niedriger Gasdruck oder kein Gasdruck bzw. eine niedrige Flamme oder keine Flamme an den Brennern auftritt, wenn die Betriebsanweisungen und Anweisungen zum Anzünden nicht genau befolgt werden. **Im Falle, dass die Propangasflaschensicherheitsabschaltung aktiviert wurde:** 1) Schließen Sie alle Grillventile. 2) Schließen Sie das Flaschenventil. 3) Öffnen und schließen Sie ein Hauptbrennerventil. 4) Öffnen Sie das Flaschenventil. 5) Befolgen Sie die ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN. Beleuchtungsanweisungen finden Sie in der Bedienungsanleitung, auf der Tropfschale des Geräts und auf den Beleuchtungsanweisungsschildern unter dem Bedienfeld. Wenn das Problem weiterhin besteht, fahren Sie mit der Fehlerbehebung fort oder wenden Sie sich an Ihren Händler oder R.H. Peterson für Unterstützung.

# GARANTIE

## PETERSON FIRE MAGIC GRILLS UND ZUBEHÖR INTERNATIONALE, EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Robert H. Peterson Co. („RHP“) garantiert, dass Ihr Fire Magic® Grill frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

Für Fire Magic® Guss-Edelstahlbrenner, Edelstahl-Spießgrillroste und Edelstahlgehäuse gewährt Fire Magic® eine Garantie auf **LEBENSDAUER**. (Davon ausgenommen sind nachfolgend aufgeführte Teile.)

Fire Magic® Ventile, Innenauskleidung, Verteilerbaugruppen, Porzellangehäuse (einschließlich Öfen und Grilloberflächen) sowie Brenner an der Rückwand (außer Teilen vom Zündmechanismus) haben eine **FÜNFZEHN(15)-JÄHRIGE** Garantie.

Für Fire Magic® Elektrogrillgeräte, einschließlich Edelstahlrost und Gehäuse **ZEHN (10) JAHRE**.

Für Fire Magic® Infrarotbrenner, Aromaroste, Holzkohle-Edelstahlgrills und Räucheröfen **FÜNF (5) JAHRE**, mit Ausnahme der Holzkohlepfanne, Holzkohlerost, Holzpelletrost, Thermometer und Aschebehälter **EIN (1) JAHR**.

Für Fire Magic® Seitenbrenner und alle anderen Fire Magic® Grillkomponenten (ausgenommen Teile vom Zündmechanismus und elektronische Teile) **DREI (3) JAHRE**.

Für Fire Magic® Zündmechanismen (ohne Batterien), elektronische Bauteile (einschließlich Beleuchtung und Thermometer) und Grill-Zubehör **EIN (1) JAHR**.

### FÜR DEN NACHWEIS DES KAUFES IST EINE KOPIE DES KAUFBELEGS ERFORDERLICH

Diese Garantie gilt für den ursprünglichen Käufer, dessen Produkte außerhalb der Vereinigten Staaten von Amerika oder Kanada installiert sind und die entsprechend der beabsichtigten Benutzung in Einfamilienhäusern betrieben und gewartet werden. Diese Garantie gilt nur mit dem Kaufbeleg. Sie beginnt mit dem Kaufdatum (sowohl in Bezug auf das Originalprodukt als auch alle Ersatzprodukte) und endet am jeweiligen Jahrestag des ursprünglichen Kaufs gemäß den oben genannten Gewährleistungsfristen.

Diese Garantie gilt für Material- und Verarbeitungsfehler. Diese Garantie gilt **nicht für** Teile, die mangelhaft werden als Folge von Fahrlässigkeit, Missbrauch, nicht der Bedienungs-/Installationsanleitung entsprechender Benutzung, Unfallschäden, unsachgemäßer Behandlung, unsachgemäßer Lagerung, unsachgemäßer Installation, **Fehlen der Routinewartung** (wie in der Bedienungsanleitung/Installationsanleitung angegeben), elektrischer Schäden, Gasverunreinigungen vor Ort oder Fehler beim Schutz vor Brennstoffen. Das Produkt muss, wie in der Bedienungs-/Installationsanleitung beschrieben, durch einen qualifizierten **Installateur** installiert werden (die Gasleitung muss angeschlossen sein). Durch Änderungen an Produkten, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden, verfällt diese Garantie. Wenn Zubehör, Ersatzteile, Ventile, Fernbedienungen usw. verwendet werden, die nicht von Peterson stammen, erlischt diese Garantie. Teile, die der Garantie unterliegen, werden nach alleinigem Ermessen von Peterson repariert oder ersetzt. Diese Garantie gilt **nicht**, wenn das betroffene Teil aufgrund von Rost, Korrosion, Oxidation oder Verfärbung nicht mehr funktionieren sollte.

Diese Garantie deckt **nicht** die Kosten für Arbeitszeiten oder arbeitsbedingte Aufwendungen ab. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden beim Transport von unserem (selbständigen) Händler zu seinem Kunden, wenn im Nachhinein festgestellt wird, dass der Schaden während des Transports aufgetreten ist.

Diese Garantie schließt die Haftung für **indirekte, Neben-** oder Folgeschäden explizit aus.

Für weitere Informationen über diese Garantie oder einen Gewährleistungsanspruch wenden Sie sich bitte an den R. H. Peterson-Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn Sie Ihren Peterson-Händler oder die R.H. Peterson Co. kontaktieren, geben Sie bitte folgende Informationen an:

- Ihren Namen, Adresse, Telefonnummer, E-Mail
- Kaufbeleg, auf dem Kaufort und -datum ersichtlich sind
- Modellnummer, Seriennummer des Produktes, Herstellungsdatum
- Relevante Informationen: Installateur, Ergänzungen, Reparaturen, wann der Defekt zuerst festgestellt wurde

**REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT ONLINE UNTER: WWW.RHPETERSON.COM,  
UND KLICKEN SIE AUF PRODUKTREGISTRIERUNG. VIELEN DANK FÜR IHREN EINKAUF.**

<b>Qualitätskontrolle</b>		<b>Datum:</b> _____	
<b>Brennerdüsen</b>	<b>Erdgas Propangas</b>	<b>Dichtigkeitsprüfung:</b> _____	<b>Modell-Nr.:</b> _____
<b>Hauptgerät:</b>	_____	<b>Brennprobe:</b>	<b>Serien-Nr.:</b> _____
<b>Zurück:</b>	_____	<b>Gasart:</b>	<b>Erdgas/Propangas</b> <b>Luftklappe:</b> _____
<b>Seite:</b>	_____	<b>Prüfer:</b> _____	
<b>Sonstiges:</b>	_____		