

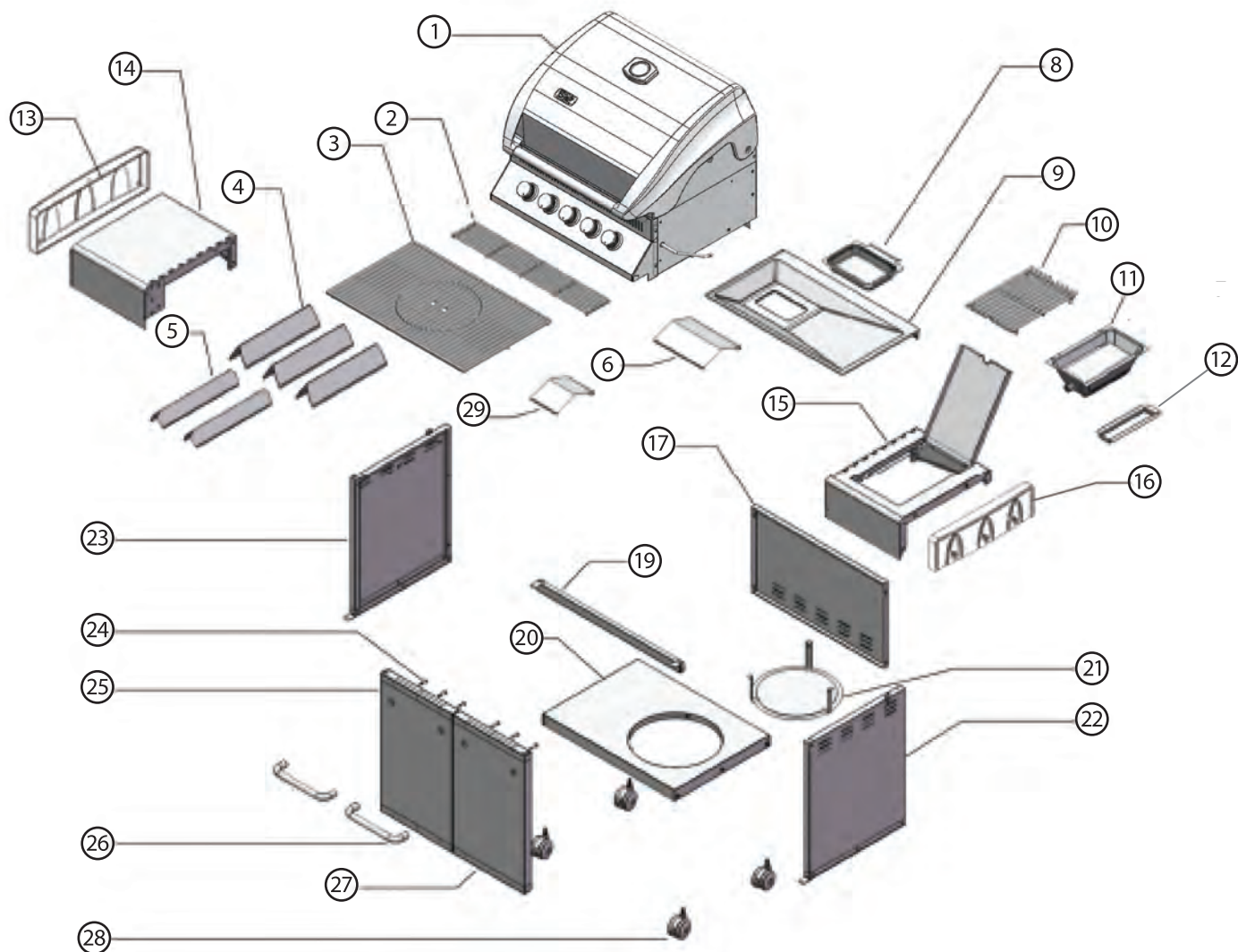


Gasgrill San Francisco 3




Montage- und
Bedienungsanleitung



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



| Teil | Bezeichnung | Teil | Bezeichnung | Teil | Bezeichnung |
|------|-----------------------------|------|---------------------------|------|---------------------|
| 1 | Grillkorpus | 11 | Seitenbrenner | 21 | Gasflaschenhalter |
| 2 | Warmhalterost | 12 | Seitenbrenner Schale | 22 | Seitenwand rechts |
| 3 | Grillrost | 13 | Abschluss Seitenablage Li | 23 | Seitenwand links |
| 4 | Flammblech groß | 14 | Seitenablage links | 24 | Besteckhalter innen |
| 5 | Flammblech klein | 15 | Seitenablage rechts | 25 | Türe links |
| 6 | Hitzeschutz 1 | 16 | Abschluss Seitenablage Re | 26 | Türgriff |
| 7 | Zündelektrode (vormontiert) | 17 | Rückwand | 27 | Türe rechts |
| 8 | Fettsammelschale | 18 | Netzteil (entfällt) | 28 | Lenkrolle |
| 9 | Tropfblech | 19 | Querverstrebung | 29 | Hitzeschutz 2 |
| 10 | Grillrost Seitenbrenner | 20 | Bodenplatte | | |

| Teil | Menge | Bezeichnung | Abbildung |
|------|-------|--------------------------|--|
| A | 31 | Schraube (rund, M6 x 15) |  |
| B | 8 | Schraube (rund, M4 x 12) |  |
| C | 4 | Schraube (rund, M6 x 35) |  |
| D | 4 | Mutter (M4) |  |
| E | 1 | Splint |  |
| F | 1 | Batterie AAA |  |
| G | 4 | Stehbolzen |  |

Für San Francisco 3
werden nur 4 Stk. benötigt!

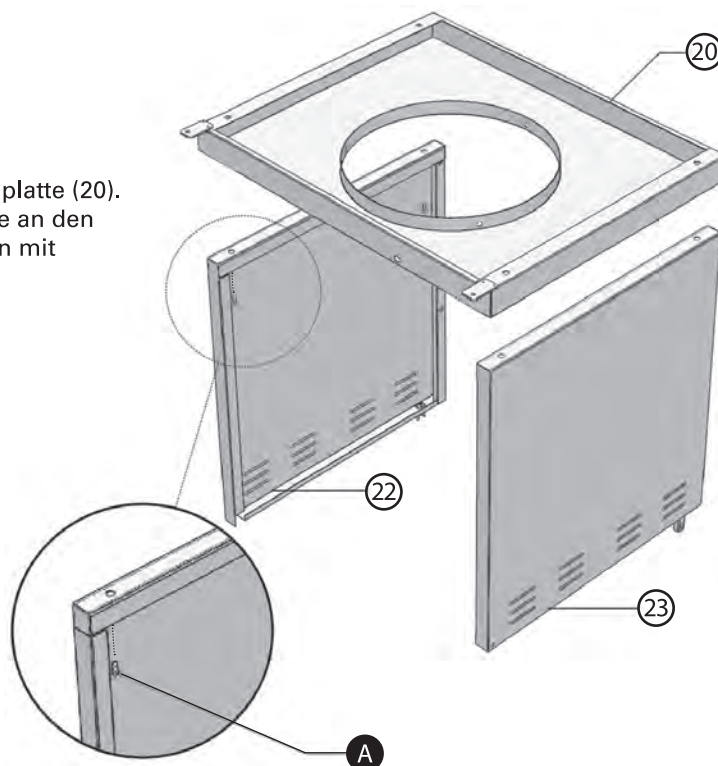
Werden für San Francisco 3
nicht benötigt!

Abb. nicht in Originalgröße

Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
Bitte bewahren Sie die Originalverpackung solange auf, bis Sie den Grill endgültig in Betrieb genommen haben.
Entfernen Sie zunächst die Schutzfolie von allen Edelstahlteilen (Vorsicht bei scharfkantigen Teilen!). Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind.

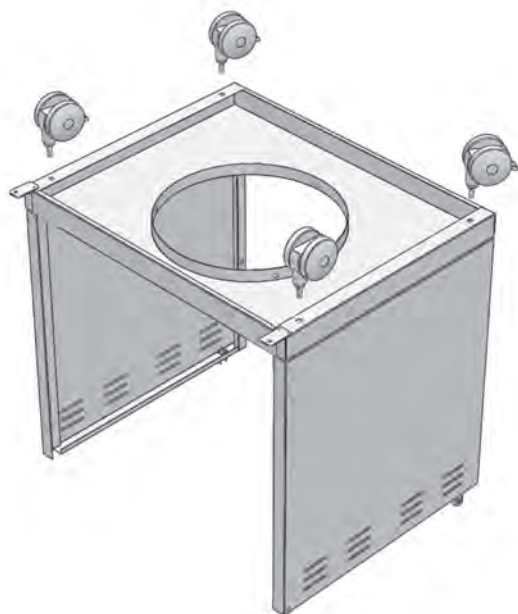
Schritt 1

Verschrauben Sie die Seitenteile (22 + 23) mit der Bodenplatte (20).
Um die Montage zu erleichtern sind die Gewindeeinsätze an den meisten Teilen bereits vormontiert, so dass das Hantieren mit Muttern entfällt.



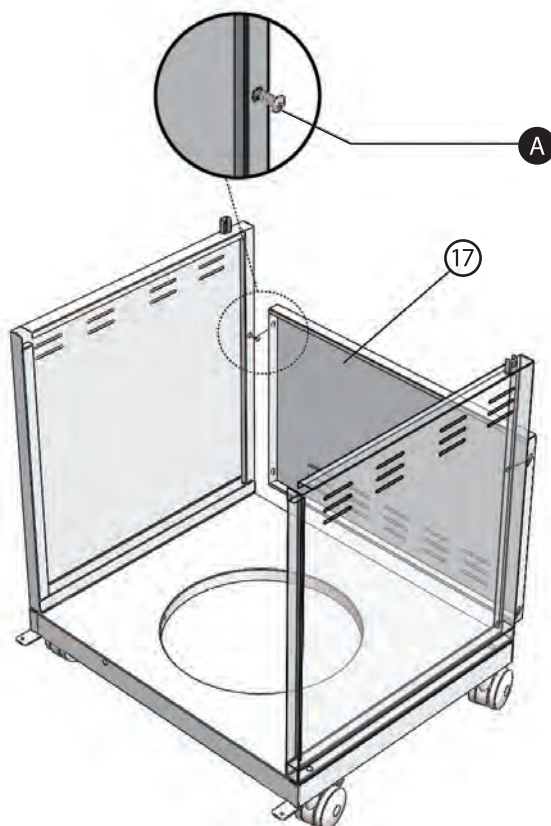
Schritt 2

Montieren Sie die Lenkrollen (28).



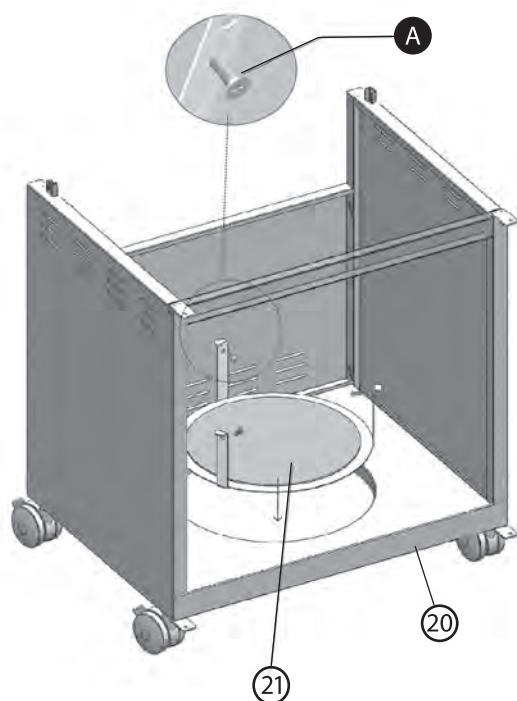
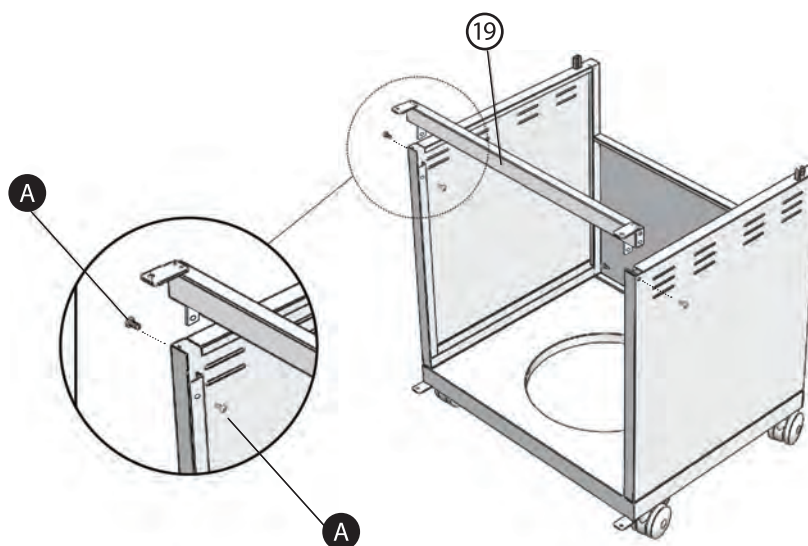
Schritt 3

Drehen Sie den Unterschränk und stellen Sie ihn auf die Rollen.
Setzen Sie die Rückwand (17) ein (Lüftungsschlitze nach unten) und verschrauben Sie diese mit den Seitenteilen.



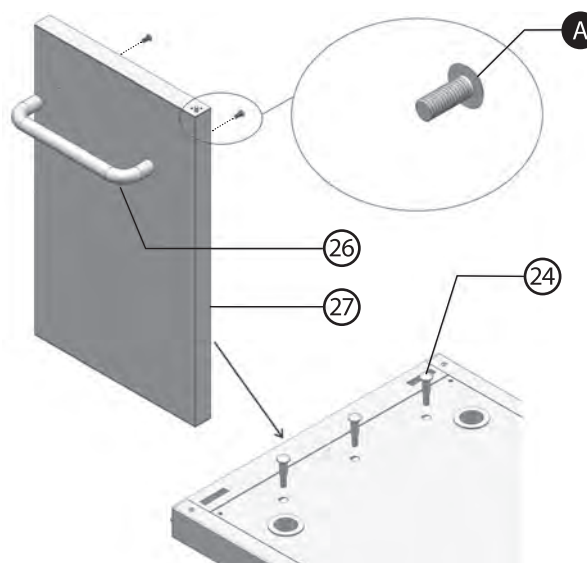
Schritt 4

Montieren Sie die Querstrebe (19) zwischen die beiden Seitenwände.



Schritt 5

Montieren Sie den Gasflaschenhalter (21) an der Bodenplatte (20) und legen Sie die schwarze Kunststoffscheibe auf.

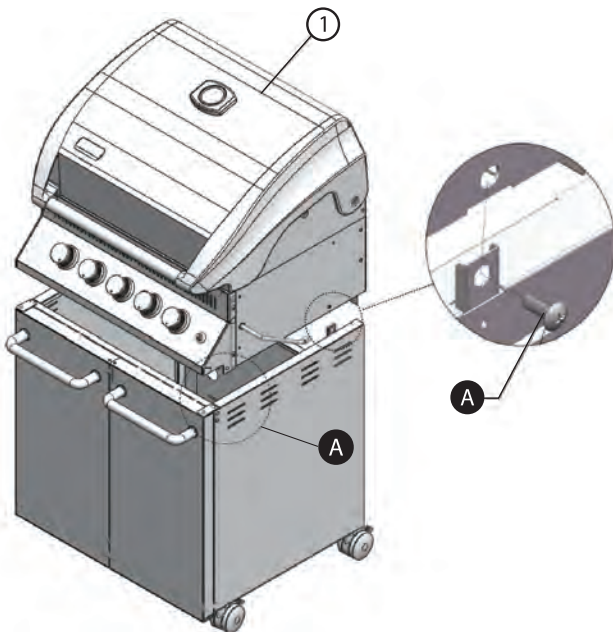
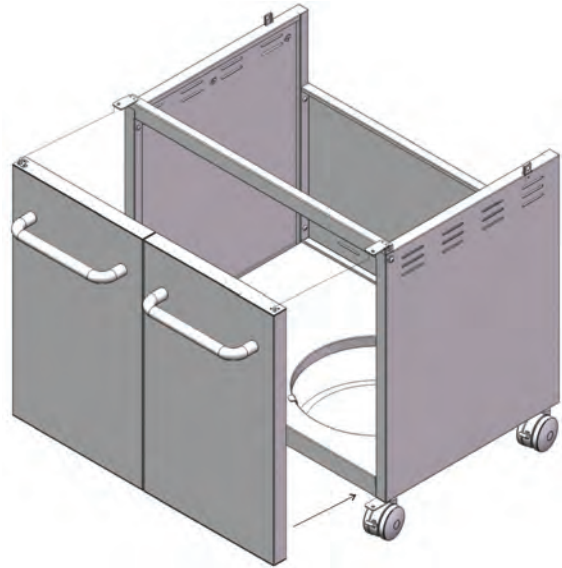


Schritt 6

Montieren Sie die Türgriffe (26). Legen Sie dazu die Türe flach auf eine geeignete Unterlage, so dass sie bis zur Schraubstelle überstehen kann. Halten Sie den Griff von unten in Position und schrauben Sie ihn von oben durch die beiden Öffnungen der Türinnenverkleidung fest. Anschließend montieren Sie die Besteckhalter (24) an beiden Türen (25 + 27).

Schritt 7

Montieren Sie die Türen (25 + 27). Hängen Sie zunächst den Pin am unteren Ende der rechten Türe (27) in das vorgebohrte Loch am unteren Türhalter der rechten Seitenwand ein. Nun drücken Sie den Federpin am oberen Ende der Türe hinein und führen Sie die Türe so unter das vorgebohrte Loch am oberen Halter, dass er einrasten kann. Um den Pin leichter einführen zu können, kann es hier ggf. sinnvoll sein die Querstrebe noch einmal etwas zu lösen. Wiederholen Sie den Vorgang mit der linken Türe (26).

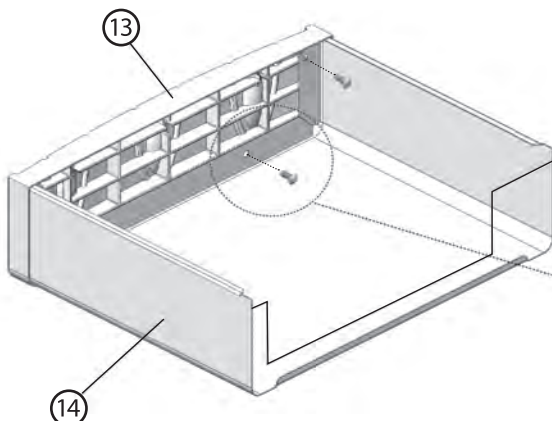
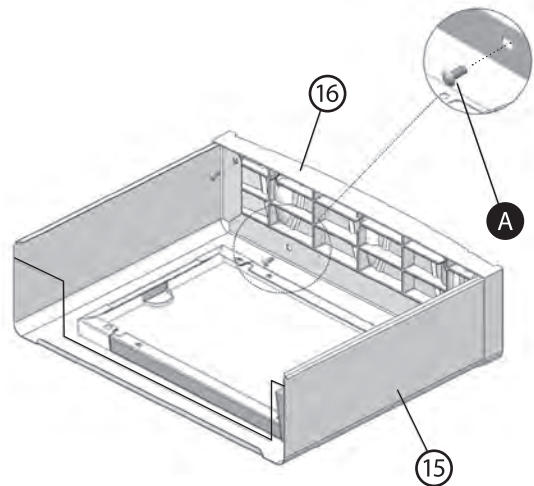


Schritt 8

Setzen Sie nun den vormontierten Grillkorpus (1) auf den Unterschranks auf. Hier ist eine zweite Person notwendig. Achten Sie darauf, dass der Korpus exakt über den Haltetaschen am Unterschranks sitzt. Verschrauben Sie nun den Korpus mit dem Unterschranks. Die Halteösen sind beweglich und lassen sich seitlich etwas justieren um die Schrauben sauber eindrehen zu können.

Schritt 9 (ohne Abbildung)

Öffnen Sie die Türen und bringen Sie die an der Unterseite des Grillkorpus vormontierte Metall-Flexleitung mit der vormontierten Messing-Gasdüse vorsichtig in Form, so dass Sie sich durch die Öffnung, rechts oben in der Seitenwand der Brennkammer, führen lässt. Achten Sie darauf, die Flexleitung nicht zu knicken.



Schritt 10

Zusammenbau der Seitenablagen (falls nicht bereits vormontiert): Drücken Sie die Kante der rechten Seitenablage (15) in die Nut der rechten Abschlussblende aus Kunststoff (16). Benutzen Sie eine geeignete Unterlage um die Teile nicht zu beschädigen. Verschrauben Sie die Teile an den vorgesehenen Stellen und wiederholen Sie den Vorgang mit der linken Seitenablage (14).

Schritt 11

Montage der Seitenablagen.

Öffnen Sie die Deckelhaube. Bringen Sie die linke Seitenablage in Position und drehen Sie zunächst von der Innenseite der Brennerkammer zwei Schrauben (C) ein. Drehen Sie nun 4 weitere Schrauben (A), von aussen, unterhalb der Seitenablage ein. Und ziehen Sie alle Schrauben fest. Wiederholen Sie den Vorgang mit der rechten Seitenablage.

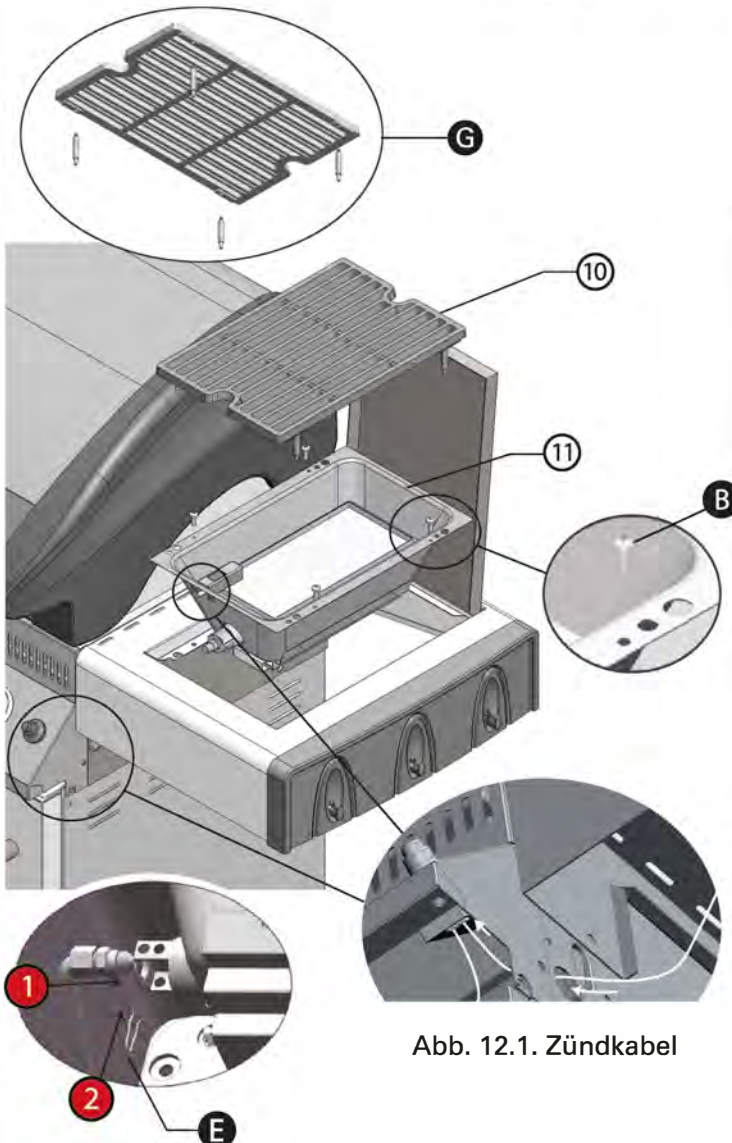
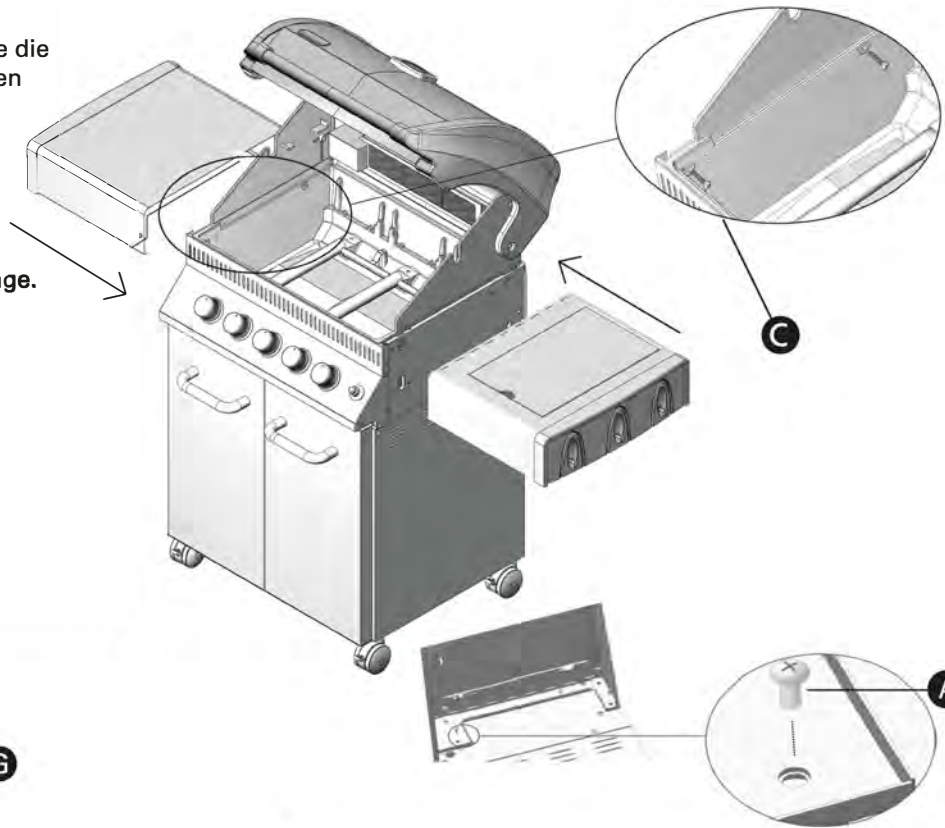


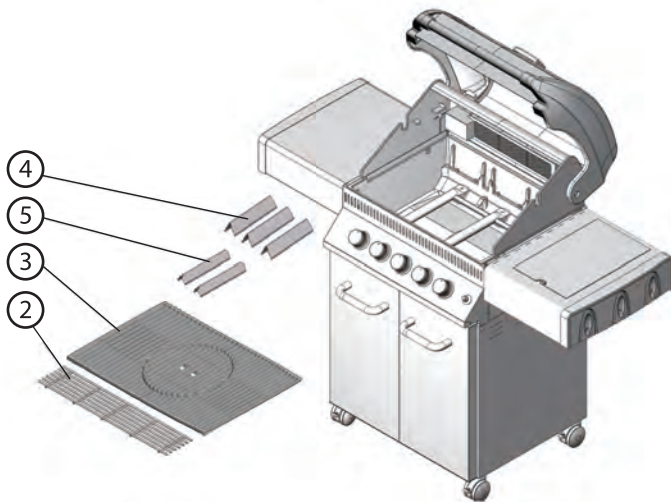
Abb. 12.1. Zündkabel

Schritt 12

Montage des Seitenbrenners (Sear Burner)

Öffnen Sie den Deckel der rechten Seitenablage und legen Sie den Seitenbrenner (11), mit der runden Gasanschlussöffnung nach vorne, in die Seitenablage ein. Verwenden Sie zur Fixierung die vorgesehenen Schrauben und ziehen Sie diese nur leicht an, so dass die Emaillierung der Brennerschale nicht beschädigt wird. Legen Sie anschließend den Grillrost (10) ein. Bei der Gusseisenausführung müssen hier zunächst noch 4 Stehbolzen (G) eingedreht werden. (Anhand dieser Bolzen lässt sich der Grillrost höher setzen, um bei Bedarf den Abstand zum Brenner zu vergrößern). Führen Sie nun den Metall-Flexschlauch unterhalb der Ablage, mit der Messing-Gasdüse vor die Öffnung des Seitenbrenners in den vorgesehenen Halter ein und sichern Sie diese, indem Sie den Splint (E) über die Nut an der Messingdüse schieben. Führen Sie nun das schwarze Zündkabel (in Abb. 12.1. weiß dargestellt) durch die Öffnung in den Unterschrank, nach vorne, rechts unter das Bedienpanel und stecken Sie den Stecker auf einen freien Anschlußpin der Zündeinheit.

Tip: Um den Anschluss zu erleichtern, lässt sich die Zündeinheit unterhalb des Panels demontieren. Dafür drehen Sie den Zündknopf ab und entfernen die Überwurfmutter, rechts am Bedienpanel. Nun lässt sich die Zündeinheit nach unten herausnehmen.



Schritt 13

Komplettieren des Grillkorpus.

Führen Sie zunächst den Hitzeschutz (6) von unten in den Grillkorpus ein und platzieren ihn unterhalb der beiden rechten Brenner in der vorgesehenen Führung. Setzen Sie die drei großen Flammbleche (4), jeweils oberhalb der drei Hauptbrenner, auf die Führungen am Brennergehäuse. Anschließend positionieren Sie die kleineren Flammbleche (5) zwischen den großen Flammblechen (4). Legen Sie die Grillroste (3) ein und setzen Sie den Warmhalterost (2) oberhalb der Grillroste auf die Führungen rechts und links am Windfang.

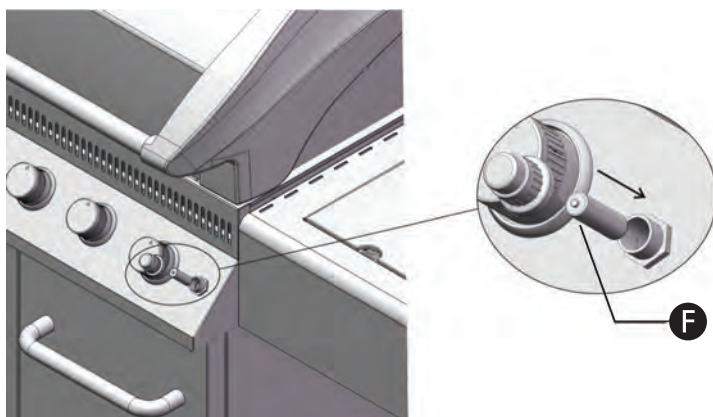
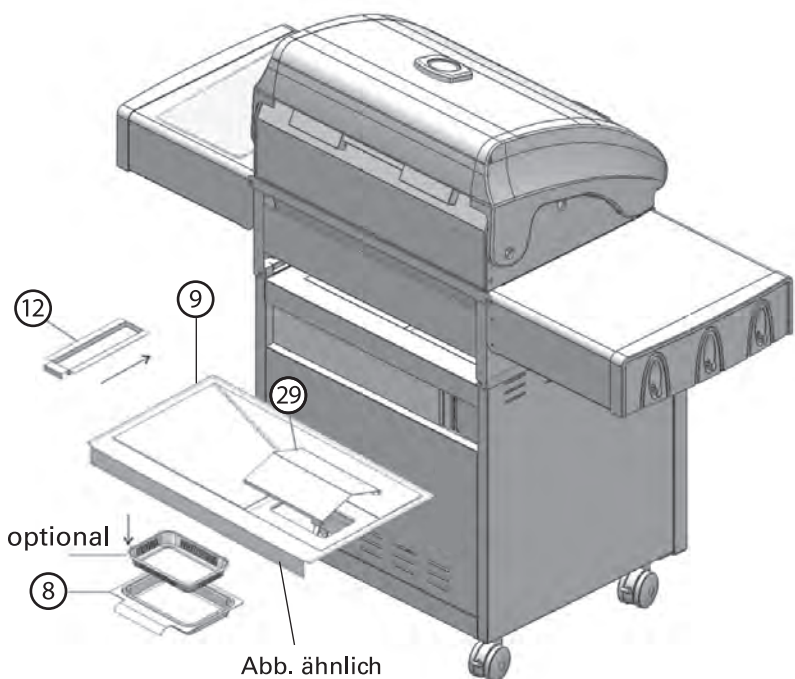
Schritt 14

Montage des Tropfblechs.

Legen Sie den Hitzeschutz (29) (Abb. ähnlich), über die Öffnung in das Tropfblech (9) (Abb. ähnlich). Schieben Sie das Tropfblech, von der Rückseite des Grills, in die Führungsschiene ein. Schieben Sie die Fettsammelschale (8) in die an der Unterseite des Tropfblechs (9) montierten Führungsschienen ein. Die Fettsammelschale lässt sich am besten von vorne, im Unterschrank, einschieben. Schieben Sie nun die Sammelschale (12), unterhalb des Seitenbrenners, in die entsprechende Führungsschiene ein.

Achtung!

Bitte reinigen Sie regelmäßig das Tropfblech und die Fettsammelschalen. Fettansammlungen können einen Fettbrand verursachen und dadurch den Grill beschädigen. Kontrollieren Sie auch während des Grillens die Füllhöhe der Sammelschalen und leeren Sie diese gegebenenfalls.



Schritt 15

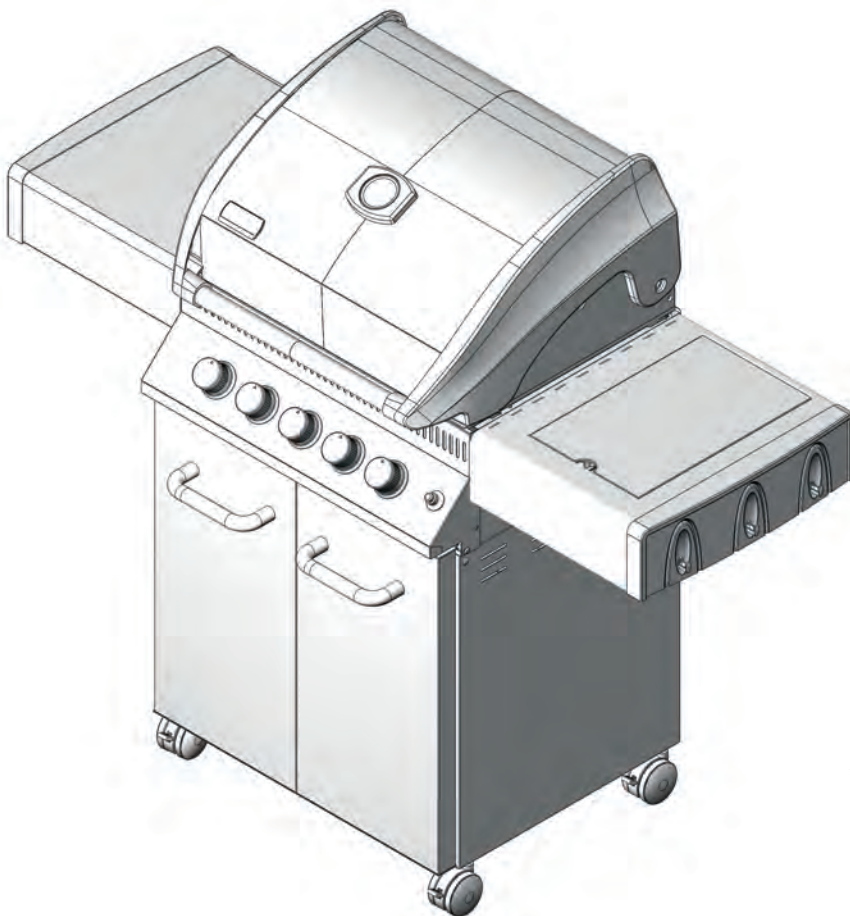
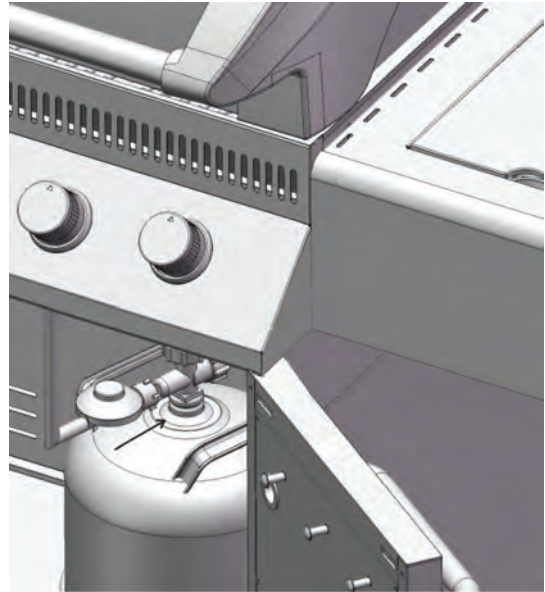
Drehen Sie den Zündknopf ab und setzen Sie die Batterie (F) ein.

Schritt 16

Stellen Sie die Gasflasche in die Gasflaschenmulde im Unterschrank.
Schließen Sie den Gasschlauch mit dem vormontierten Druckminderer
an die Gasflasche an.

Achtung!

Führen Sie eine Gas-Dichtigkeitsprüfung durch (S. 11).
Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem
Händler montiert wurde.



Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben es fast geschafft.
Lesen Sie die Bedienhinweise ab Seite 10.
Dann kann es auch schon losgehen.

Wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen
mit Ihrem neuen Mr. GARDENER Grill!

! Lesen Sie die Bedienhinweise vollständig bevor Sie das Gerät verwenden.

Das Nichtbefolgen der Montage- und Betriebsanleitung kann durch Brand oder Explosion zu Sach- und Personenschäden führen.

Nehmen Sie keine technischen oder baulichen Veränderungen am Gerät vor.

Defekte Teile nur durch original Mr. GARDENER Ersatzteile ersetzen.

Reparaturen nur vom Fachmann durchführen lassen.

Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch bestimmt.

Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Hinweise (falsche Montage, unsachgemäße Verwendung, ungeeignete Pflege) sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

! Achtung!

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen dieser Anleitung genau befolgt werden. Falls der Grill vormontiert erworben wurde, muss die korrekte Montage erneut überprüft und die erforderliche Gas-Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder oder Tiere anwesend sind.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen (Deckel, Grillrost, etc.) hantieren.
- Halten Sie entzündliche Materialien, Flüssigkeiten und Gegenstände vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch aus Kunststoff nicht in Kontakt mit heißen Teilen, wie z.B. des Tropfblechs oder der Fettsammelschale kommen kann. Er könnte schmelzen und ausströmendes Gas einen Brand entfachen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Belüftungslöcher am Gerät nicht verdeckt werden.
- Solange der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche abgedreht werden
- Falls der Grill im Innenraum gelagert werden soll, muss zunächst die Gasflasche entfernt werden.
- Warten Sie bis zur vollständigen Abkühlung des Gerätes, bevor Sie eine Schutzhülle auflegen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie Überhitzung (z.B. durch Fettbrand), den Kontakt mit Chlor, Salzen und Eisen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Alkohol getrunken haben.

Vorsicht im Umgang mit Gas

Das Arbeiten mit Gas ist sicher, erfordert jedoch einige Vorsichtsmaßnahmen:

- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch aus Kunststoff nicht in Kontakt mit heißen Teilen wie z.B. dem Tropfblech oder der Fettsammelschale kommen kann, er könnte schmelzen und ausströmendes Gas könnte einen Brand entfachen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Belüftungslöcher am Gerät nicht verdeckt werden, so dass der Grill nicht überhitzen und unbemerkt ausströmendes Gas entweichen kann.
- Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie die Gaszufuhr umgehend, löschen Sie alle Flammen und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und nehmen Sie eine Dichtigkeitsprüfung vor. Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler überprüfen.

Gasflasche

- Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan-/Propangas Flaschen (Inhalt zwischen 5 und 11 kg) mit 50 mbar Druckminderer eingestellt. Das Gerät darf bei dieser Einstellung nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Die 5 kg und 8 kg Gasflasche darf auch während des Betriebs im Unterschrank des Grills verbleiben. Falls Sie eine 11 kg Gasflasche verwenden möchten, muss diese während des Betriebs außerhalb bzw. neben dem Grill stehen.
- Der Grill darf nur mit einem, für den Einsatz von Propan/Butan geeignetem, Gasschlauch betrieben werden. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein. Er muss sofort ausgewechselt werden, wenn er Risse oder Beschädigungen aufweist. Nicht am Schlauch ziehen oder den Schlauch verdrehen.
- Beim Austausch der Gasflasche ist darauf zu achten, dass alle Drehregler in der OFF (O) Position stehen und das Ventil der Gasflasche abgedreht ist.
- Unbenutzte Gasflaschen nur mit aufgesetzter Schutzkappe, aufrecht lagern und transportieren.
- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gutbelüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG


Wenn Sie den Grill zum ersten Mal oder nach längerer Zeit wieder verwenden, müssen folgende Dinge beachtet werden:

- Lesen Sie alle Hinweise in dieser Anleitung sorgfältig durch (zumindest vor der ersten Inbetriebnahme).
- Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch. Prüfen Sie auch auf mögliche Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.

Dichtigkeitsprüfung

Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position "OFF" (O) stehen.
2. Stellen Sie für die Prüfung eine Seifenlösung aus 50% Spülmittel und 50% Wasser her oder verwenden Sie ein geeignetes Lecksuchspray.
3. Tragen Sie die Flüssigkeit großzügig auf alle Anschlüsse und Verbindungsstellen der gasführenden Teile auf (Gasflasche/Druckregler/Schlauch).
4. Öffnen Sie nun das Hauptventil an der Gasflasche
5. Prüfen Sie alle behandelten Verbindungen. Entstehende Seifenblasen, zeigen eine undichte Stelle an.

 Benutzen Sie keinesfalls offenes Feuer (Feuerzeug, etc.) um Undichtigkeiten aufzuspüren!

6. Zur Behebung der undichten Stelle schließen Sie das Ventil der Gasflasche und ziehen die Muttern an den Undichten stellen nach. Führen Sie erneut eine Dichtigkeitsprüfung durch. Defekte Teile müssen ausgewechselt werden. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.

Einbrennen des Grills

Durch das Einbrennen entfernen Sie Reste von fertigungsbedingten Ziehfitzen.

1. Öffnen Sie den Deckel. Zünden Sie die Brenner niemals bei geschlossenem Deckel! Beugen Sie sich nicht über den Grill während Sie die Brenner zünden.
2. Zünden Sie nun alle drei Hauptbrenner (nicht den Rear-Burner!) und stellen Sie auf grosse Flamme.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill ca. 10 Minuten (leer) brennen. Legen Sie noch kein Grillgut auf. Nach 15 Min. öffnen Sie den Deckel und lassen das Gerät weitere 5 Min. brennen. Danach ist das Gerät einsatzbereit.

BRENNER UND ZÜNDUNG

Hauptbrenner

- Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF (O).
- Öffnen Sie das Hauptventil der Gasflasche
- Um die Startflamme zu entzünden, drücken und drehen Sie den Bedienknopf des gewünschten Hauptbrenners langsam gegen den Uhrzeigersinn über den Zündpunkt (Klick-Geräusch) hinaus auf die Position HIGH (rote Flamme). Nachdem der Brenner gezündet hat, halten Sie den Knopf noch kurze Zeit gedrückt. Die Flammen sollten weitgehend blau sein, evtl mit kleinen gelben Spitzen.
- Wenn der Brenner nach drei Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Regler auf die OFF (O) Position zurück. Warten Sie einige Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach versuchen Sie es erneut. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie ihn vorsichtig mit einem langen Streichholz oder einem Langfeuerzeug zu entzünden.
- Verwenden Sie niemals flüssige Grillanzünder zum Anzünden eines Gasgrills.
- Lesen Sie auch den Abschnitt "Fehlerbehebung".

Infrarot Seitenbrenner (SEAR)

- Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.
- Niemals den Seitenbrenner mit geschlossenem Deckel zünden.
- Schließen Sie nicht den Deckel, solange der Brenner in Betrieb oder heiß ist.
- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners (SEAR) auf die Position HIGH (rote Flamme).
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drücken Sie den Zündknopf (rechts auf dem Bedienpanel) bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, stellen Sie den Regler zurück auf die OFF (O) Position. Warten Sie einige Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Dann versuchen Sie es erneut. Sie können den Brenner auch mit Streichhölzern oder einem Lang-Feuerzeug anzünden.
- Überprüfen Sie periodisch die Venturirohrdüsen des Infrarotbrenners auf Spinnweben oder Verstopfungen durch andere Objekte und reinigen Sie diese ggf.
- Lassen Sie den Sear-Brenner einige Minuten brennen bis die Keramikelemente rötlich glühen, bevor Sie das Grillgut auflegen.

Achtung!

Der Sear-Brenner erzeugt sehr hohe Temperaturen. Lassen Sie Ihr Grillgut nicht unbeaufsichtigt, da es schnell anbrennen kann. Der Keramikbrenner darf nicht mit wässrigen Flüssigkeiten (Wasser, Bier, Regen, etc.) oder harten Gegenständen in Kontakt kommen. Dies könnte zu Rissen oder Beschädigungen der Keramik führen.

Infrarot Heckbrenner (REAR)

Entfernen Sie immer den Warmhalterost, bevor Sie den Heckbrenner (REAR) verwenden!

Der Heckbrenner darf nicht gleichzeitig mit einem Hauptbrenner verwendet werden. Das Gerät könnte überhitzen und Schaden nehmen.

- Montieren Sie einen (optionalen) Drehspieß.
- Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Brenner zünden.
- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf des Heckbrenners (REAR) auf die Position HIGH (rote Flamme).
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drücken Sie den Zündknopf (rechts auf dem Bedienpanel) bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner nicht innerhalb von wenigen Sekunden zündet, stellen Sie den Regler zurück auf die OFF (O) Position. Warten Sie einige Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Dann versuchen Sie es erneut. Sie können den Brenner auch mit Streichhölzern oder einem Lang-Feuerzeug zünden.

GRILLTIPPS

- Heizen Sie Ihren Grill zunächst einige Minuten bei großer Flamme vor. Halten Sie dabei den Deckel geschlossen.
- Kurzgebratenes, wie z.B. Steaks, mit direkter Hitze grillen und nach Möglichkeit nur einmal wenden.
- Großes Grillgut wird bei direkter Hitze scharf angegrillt, um die Poren zu schließen und anschließend bei geringerer Temperatur und geschlossenem Deckel, indirekt zu Ende gegrillt.
- Bitte denken Sie daran, daß je nach Außentemperatur oder Wind und der Menge und Größe des Grillgutes, die Grillzeiten abweichen können.

Grillgut

Achten Sie auch hier auf Qualität.

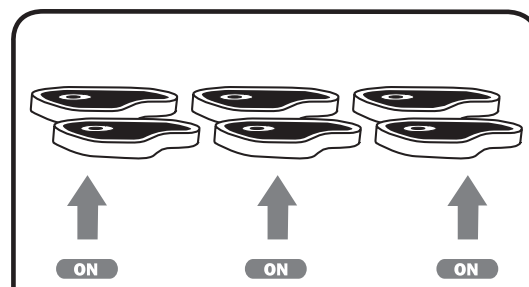
Knackiges Gemüse, frischer Fisch und hochwertiges Fleisch vom Metzger Ihres Vertrauens bieten die besten Voraussetzungen für den perfekten Grillgenuss.

- Fleisch, insbesondere Rindfleisch, sollte gut vorgereift sein. Gleichmäßig marmorierte Stücke, wie z.B. Entrecôte, ist zum Grillen besonders gut geeignet, da es schön saftig bleibt.
- Lassen Sie Ihr Fleisch vor dem Grillen Zimmertemperatur annehmen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und tupfen Sie mariniertes Fleisch vor der Zubereitung gut ab.
- Marinaden, die Zucker oder Honig enthalten, sollten erst gegen Grillende aufgetragen werden, da diese sonst schnell verbrennen können.

Direktes- und Indirektes Grillen

Das 'Direkte Grillen' ist optimal für Kurzgebratenes, wie z.B. Steaks, Würstchen oder Gemüse geeignet. Durch die starke Hitze werden die Poren sofort verschlossen, Ihr Grillgut wird außen kross und bleibt innen saftig. Hier kann sowohl mit geöffnetem, als auch mit geschlossenem Deckel gearbeitet werden.

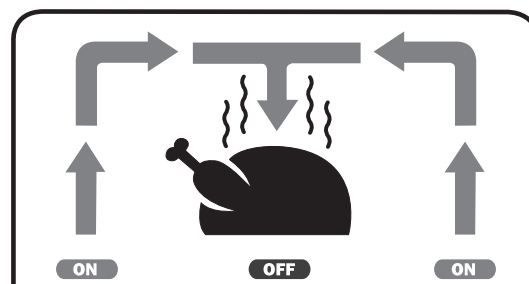
Das 'Direkte Grillen'



Um zu verhindern, dass großes Grillgut, wie z.B. ganzes Geflügel oder Braten durch starke, direkte Hitze außen verbrennt, bevor es innen gar ist, verwendet man die 'Indirekte Grillmethode'.

Der direkt unter dem Grillgut befindliche Brenner bleibt abgeschaltet. Die durch den/die seitlichen Brenner erzeugte Hitze zirkuliert im geschlossenen Grill, ähnlich wie in einem Umluft-Backofen. Durch diese gesunde und schonende Zubereitung bleibt das Grillgut besonders zart und saftig.

Das 'Indirekte Grillen'



REINIGUNGSHINWEISE

Mr. GARDENER Grills sind pflegeleicht und lassen sich einfach reinigen.

- Heizen Sie Ihren Grill auf die maximale Temperatur um Grillrückstände und flüssige Fettanteile zu verbrennen.
- Die Aschereste lassen sich nun mit einer Grillbürste sehr einfach vom Grillrost entfernen und anschließend in das Tropfblech fegen.

Diese Art der Reinigung reicht u.U. für die tägliche (Schnell-) Reinigung bereits aus. Wenn Sie eine gründliche

Reinigung vornehmen möchten, lassen Sie den Grill zunächst vollständig abkühlen und entfernen Sie die Gasflasche.

Entnehmen Sie alle beweglichen Teile aus dem Grillkorpus und reinigen Sie diese gründlich. Emaillierte Teile und Teile aus Gusseisen niemals in die Spülmaschine geben, auch Edelstahlteile könnten Flecken bekommen!

Empfohlene Reinigungsmittel:

Warmes Wasser, milde Spülmittel, Edelstahlreiniger, Schwamm, Reinigungspad aus Kunststoff, Grillbürste (nur für Grillroste), Spachtel / Schaber (für Grillplatten), Pfeifenreiniger oder Druckluft für kleine Öffnungen (z.B. Düsen)

Benutzen Sie zur Reinigung des Grillkorpus und des Grillwagens keine scharfen Reiniger (z.B. Backofenreiniger oder Reiniger, die Säuren, Benzine oder Xylol enthalten), Scheuermittel, Glitzerschwämme, Stahlwolle oder dergleichen. Edelstahlflächen könnten Flecken bekommen oder zerkratzt werden. Auch der Aufdruck auf dem Bedienpanel könnte beschädigt werden.

Achtung!

Bitte reinigen Sie regelmäßig das Tropfblech und die Fettsammelschalen. Fettansammlungen können einen Fettbrand verursachen und dadurch den Grill beschädigen. Kontrollieren Sie auch während des Grillens die Füllhöhe der Sammelschalen und leeren Sie diese gegebenenfalls.

Aufgrund der hohen Temperaturen in der Grillkammer kommt es bei regelmäßigem, normalem Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung der Edelstahlroste. Edelstahl verfärbt sich durch Hitze goldgelb bis braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Grills nicht.

In sulfid- und chloridhaltiger (salzhaltiger) Umgebung kann auch rostfreier Edelstahl oxidieren oder Flecken bekommen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen u.ä. Bedingungen (z.B. die Umgebung von Swimming-Pools). In diesen Regionen sollten Sie Ihren Grill regelmässig mit klarem Wasser reinigen.

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Behebung |
|--|---|---|
| Haupt-Brenner lässt sich nicht zünden | 1. Verschmutzte Brennerdüsen, Einspritzdüse, Venturirohre 2. Probleme in der Gaszufuhr 3. Regler defekt | 1. Brenner entnehmen, Düsen und Venturi reinigen 2. Gasversorgung prüfen 3. Reglerarmatur tauschen |
| Infrarotbrenner lässt sich nicht zünden | 1. Leere Batterie wurde nicht ordnungsgemäß installiert. 2. Zündelektroden verstellt | 1. Batterie überprüfen. 2. Zündelektrodenabstand zum Brennergitter zu knapp. Prüfen und ggf. ausrichten. |
| Brenner lässt sich nicht mit der Armatur zünden, jedoch mit einem Streichholz. | 1. Auslass der Zündflamme ist verstopft (Spinnweben oder dgl.) 2. Brennerarmatur ist defekt | 1. Auslass der Zündflamme reinigen 2. Brennerarmatur austauschen |
| Brenner brennt mit gelber Flamme, leichter Gasgeruch. | Möglicherweise ist der Brenner verstopft oder verschmutzt (z.B. Spinnweben, Salze etc.) | Brenner entnehmen, Düsen und Venturi reinigen |
| Fett entzündet sich, starkes Aufflammen, | 1. Zu hohe Grilltemperatur, 2. Sehr fettes Grillgut 3. Verschmutztes Fettablaufsystem | 1. Leistung vermindern, 2. Vor dem Grillen fettes Fleisch trimmen, Marinade abtupfen 3. Fettablaufsystem reinigen |
| Fettbrand | Fettansammlungen haben sich entzündet | Gasflasche abdrehen Keinesfalls mit Wasser löschen, Verpuffungsgefahr! |
| „Farbe“ auf der Innenseite der Grillhaube scheint abzublattern. | Die Innenseite der Deckel ist nicht lackiert. Es handelt sich um eine dünne festgebackene Fettschicht, auch carbonisiertes Fett genannt | Reinigen Sie die Innenseite des Deckels |

Technische Daten

Produkt: Gasgrill „San Francisco 3“
 Artikel Nr.: 814523
 Gewicht: ca. 85 kg
 Gesamtmaße: ca. B 146 x T 64 x H 127 cm
 Grillfläche: ca. 61 x 46 cm
 Hauptbrenner: 3 Stück, jeweils ca. 4 kW
 Seitenbrenner: 1 Stück, ca. 4 kW
 Heckbrenner: 1 Stück, ca. 4 kW
 Gesamtleistung: ca. 20 kW
 Nennwärmebelastung: max. 1500 g/h
 Gerätekategorie: I 3B/P (50) DE / AT
 Gasart/Gasdruck: Propan/Butan 50mbar
 Gasflasche: 5 kg / 8 kg
 Batterie: 1 x 1,5V

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden nationalen und europäischen Richtlinien.
 Dies wird durch eine CE Kennzeichnung bestätigt.

Entsorgung



Sämtliche Teile der Verpackung lassen sich über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen.



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über eine Entsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.

Hinweise zur Batterieentsorgung



Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Geräten, die Batterien oder Akkus enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen: Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Sie können Altbatterien, unentgeltlich bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde oder an unseren Verkaufsstellen zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei
 Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium
 Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise.

Garantie

Sie haben ein qualitativ hochwertiges Produkt gekauft. Der Inverkehrbringer bietet für seine Produkte im Rahmen seiner Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitartiger und nicht gewerblicher Nutzung, folgende Garantiezeiten:

| | |
|---------------------------|---------|
| Grillkorpus aus Aluminium | 5 Jahre |
| Übrige Teile | 2 Jahre |

Von der Garantie ausgenommen sind:

- Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Brenner, sowie Verformung, Verfärbung, Rost etc. von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Solche Unregelmäßigkeiten (z.B. Farbunterschiede, Unebenheiten, Spaltmaße) werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, schlechte Wartung, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage, unsachgemäße Benutzung (z.B. gewerblichen Einsatz) unvorsichtige Benutzung oder Änderungen baulicher oder technischer Art, entstehen.

Kosten für Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Zur Bearbeitung eines Garantiefalles halten Sie bitte folgendes bereit:

- Modellbezeichnung des Geräts
- Teilenummer und -bezeichnung
- Genaue Beschreibung des Problems
- Kaufnachweis (Beleg)

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Hergestellt für:

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

Inverkehrbringer:

BroilChef Europe
C. Schomann, B. Nürnberger GbR
Am Kirscheck 28
D-63303 Dreieich

E-Mail: service@broilchefgrills.de

Mr.
GARDENER