

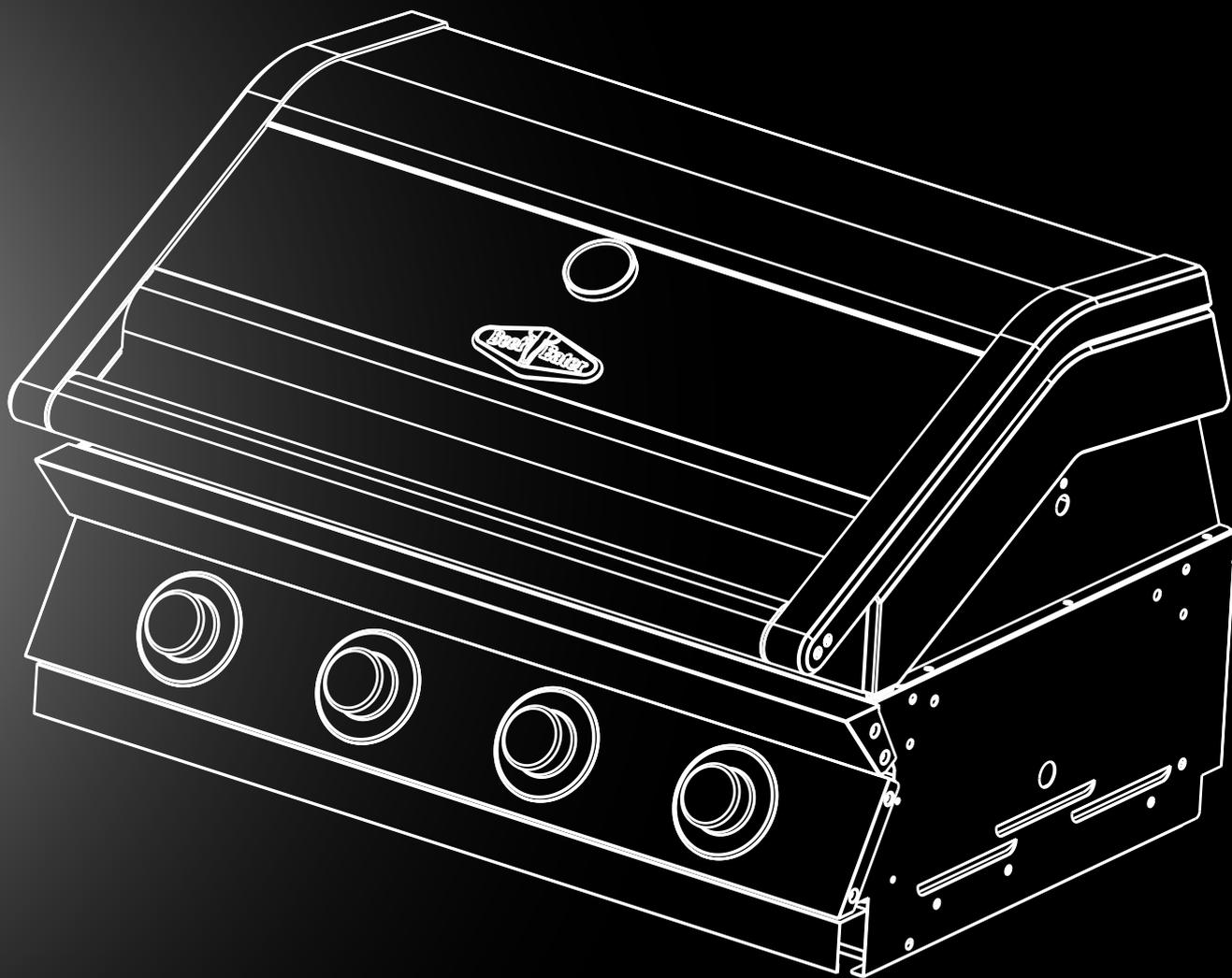


Montage- und Betriebsanleitung

# DISCOVERY SERIE

## 1600 EINBAUGRILL

BBG1630DAEDE, BBG1640DAEDE,  
BBG1630SAEDE, BBG1640SAEDE



NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN VORGESEHEN



EUROPA

Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für unseren Grill entschieden haben.

Wir sind sicher, dass es Ihnen Freude bereiten wird, ihn zu benutzen. Bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die entsprechenden Abschnitte dieses Handbuchs durchzulesen, in denen Ihr Gerät und seine Funktionen beschrieben sind.

Um die Risiken zu vermeiden, die mit der Nutzung eines Grillgerätes einhergehen können, ist es wichtig, dass das Gerät korrekt installiert ist und dass Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig lesen, um Missbrauch und Gefahren zu vermeiden.

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufzubewahren und sie an zukünftige Besitzer weiterzugeben.

Bitte prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken umgehend auf etwaige Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich an Ihren örtlichen Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen des australischen Standards AS4557.

## Nutzungsbedingungen

Diese wichtigen Hinweise beziehen sich auf Ihr Gerät. Bei Nichteinhaltung dieser Nutzungsbedingungen kann kein Anspruch auf die Herstellergarantie erhoben werden.

- Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person installiert und gewartet werden.
- Dieses Produkt ist nur für den persönlichen, privaten oder häuslichen Gebrauch bestimmt, nicht für den kommerziellen Gebrauch.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen.
- Dieses Produkt muss gemäß den Anweisungen installiert, betrieben und gewartet werden.
- Lüftungsöffnungen in der Einheit dürfen durch die Installation nicht verdeckt werden.

Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie sich an einen Kundendienst wenden, da sonst eine volle Servicegebühr anfallen könnte.

Notieren Sie hier Modell und Seriennummer:

Modellnummer: .....

Seriennummer: .....

Händler: .....

Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Gasflaschen-Sicherheitshinweise.....	6
Propangas-Sicherheitsinformationen.....	7
Produktbeschreibung .....	8
Produktabmessungen.....	9
Gas-Spezifikationen .....	10
Einbaurichtlinien.....	11
Zusammenbau des Grills.....	12
Aus-/Einbau der Brenner und Dichtheitsprüfung.....	18
Betriebsanleitung .....	19
Grill- und Kochmethoden.....	20
Indirektes Kochen/Braten .....	21
Reinigung und Lagerung.....	22
Einrichtungsoptionen.....	23
Technische Informationen.....	24
Instandhaltung.....	26
Problemlösung .....	27
Garantie.....	29

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Die Symbole, die Sie in diesem Handbuch sehen, haben diese Bedeutungen:



Dieses Symbol weist auf Informationen hin, die Ihre persönliche Sicherheit betreffen.



Dieses Symbol weist auf Informationen hin, wie Sie Schäden am Gerät vermeiden können.



Dieses Symbol weist auf Tipps und Informationen zum Gebrauch des Geräts hin.



Dieses Symbol weist auf Tipps und Informationen zum ökonomischen und ökologischen Gebrauch des Gerätes hin.

## INFORMATION ZUR AUSWIRKUNG AUF IHRE HERSTELLERGARANTIE

Die Einhaltung der Gebrauchsanweisungen in diesem Handbuch ist für die Gesundheit und Sicherheit äußerst wichtig. Die Nichteinhaltung der Anforderungen in diesem Handbuch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Produkte müssen in Übereinstimmung mit diesem Handbuch verwendet, installiert und betrieben werden. Sie können eventuell keinen Anspruch auf die BeefEater-Herstellergarantie geltend machen, falls Ihr Produktfehler auf die Nichtbeachtung dieses Handbuchs zurückzuführen ist.

Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen an einem handlichen Ort auf.



## WICHTIG

Wichtig – auf Beschädigungen und Defekte prüfen

Wenn Sie feststellen, dass der Grill bei Auslieferung beschädigt oder defekt ist, müssen Sie dies innerhalb von 7 Tagen melden, wenn Sie einen Anspruch im Rahmen der Herstellergarantie geltend machen möchten. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben davon unberührt.



## UMWELT

Informationen zur Entsorgung für Benutzer

- Die meisten Verpackungsmaterialien sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie diese Materialien über Ihr örtliches Recycling-Depot oder indem Sie sie in geeignete Sammelbehälter geben.
- Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.



## WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person gewartet werden.

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung oder Wartung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und kann eine Inanspruchnahme der Herstellergarantie beeinträchtigen.

Bitte kontaktieren Sie den nächsten BeefEater Händler für zusätzliche Informationen oder zur Unterstützung bei der Installation.

Bewahren Sie diese Anleitung zur zukünftigen Hilfestellung auf.



## WARNUNG

- Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Grill fern.
- Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Anleitung.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Schließen Sie den Gashahn nach Benutzung des Grills.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie unsicher sind, ob Teile des Gerätes noch oder schon heiß sind.
- Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.
- Lassen Sie den Grill während der gesamten Nutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gas erst kurz vor dem Zündvorgang an.
- Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Sprühdosen in der Nähe des Grills.
- Verwenden Sie auf dem Grill keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Versuchen Sie nicht die Steuerventile ohne Absprache zu demontieren oder zu verstellen.

- Versuchen Sie nicht, den Regler ohne Absprache zu demontieren oder zu verstellen.
- Testen Sie nicht mit offener Flamme auf Gaslecks.
- Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.
- Verändern Sie nicht die Größe der Einspritzdüsenöffnung.

Die Nichtbeachtung der obigen Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und Ihren Anspruch auf eine Herstellergarantie gefährden.



## ACHTUNG

Dieses Gerät ist für Propangas ausgelegt und entsprechend gekennzeichnet. Ein Erdgas-Umrüstsatz ist bei Bedarf als Zubehör erhältlich. Die Umrüstung dieses Geräts auf Erdgas muss von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Dem Eigentümer muss nach Abschluss der Installation und der Umrüstung eine Konformitätsbescheinigung ausgestellt werden.



## WICHTIG

BeefEater Grillgeräte sind NUR für den AUSSENEINSATZ zugelassen und dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.

- BeefEater Grillgeräte dürfen nicht in Wohnmobilen oder Booten verwendet werden.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Grillgerät in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie den Grill immer auf einer flachen, ebenen Oberfläche.
- Einige Lebensmittel produzieren brennbare Fette und Säfte. Eine regelmäßige Reinigung ist unerlässlich.
- Seien Sie beim Grillen stets vor Ort. Schäden, die durch Fettbrände verursacht werden, sind nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt.
- Halten Sie den Grill bei Nichtgebrauch trocken und abgedeckt.



## WARNUNG

Wenn Sie Gas riechen:

1. Gas zum Gerät absperren.
2. Löschen Sie jede offene Flamme.
3. Haube öffnen.
4. Bei anhaltendem Geruch sofort den Händler kontaktieren oder die Feuerwehr rufen.

Zu Ihrer Sicherheit

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes.
2. Lagern Sie keine Ersatzgasflaschen in der Nähe dieses Gerätes.



## WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen und Warnhinweise in diesem Handbuch kann zu Feuer-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr führen, was Sachschäden, Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Gasdämpfe sind hochexplosiv und können schwere Körperverletzungen oder Sachschäden verursachen, wenn sie sich in einem geschlossenen Raum ansammeln und entzünden.

Dieses Gerät darf nicht unter oder auf brennbaren Materialien installiert werden. Der Mindestabstand von brennbaren Materialien zu allen Seiten des Geräts beträgt 450 mm.

Diese Anleitung muss beim Gerät verbleiben.

### ANMERKUNG:

1. Verwenden Sie nur die für den Grill vorgesehene Gasart.
2. Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene ausgelegt, Kinder sollten sich zu jeder Zeit fernhalten.
3. Nur auf einer flachen, ebenen, stabilen, nicht brennbaren Oberfläche verwenden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf Oberflächen, die verbrennen oder schmelzen können.
4. Wenn die Gasflasche in Gebrauch ist, sollte sie an einem dafür vorgesehenen Ort sicher aufgestellt werden. Die Versorgungsschläuche sollten von allen heißen Oberflächen ferngehalten werden.
5. Um versehentliche Brände zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass Schlauch und Regler keine offensichtlichen Schäden aufweisen und die Anschlüsse in gutem Zustand und dicht sind.
6. Verwenden Sie eine Seifenwasserlösung um Stellen auf Undichtigkeiten zu überprüfen. Wenn Blasen auftreten, deutet dies auf ein Leck hin.
7. Propangas-Flasche, Regler und Schlauch müssen den nationalen Normen entsprechen.
8. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
9. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Schläuche und den Gasflaschenanschluss auf Dichtheit geprüft haben.

### Für den Installateur

- Bei ortsfesten Installationen muss dieses Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Behörden und allen relevanten gesetzlichen Vorschriften installiert werden.
- Bei ortsfesten Installationen finden Sie Einzelheiten zum Gasanschluss in den gesetzlichen Vorschriften.
- Konsultieren Sie andere Gewerke. Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Maurer oder Elektriker, wenn Sie Teile der Installation benötigen, die Auswirkungen auf diese Bereiche haben könnten.
- Der Abstand zur Rückseite des Grills muss zur optimalen Belüftung mind. 20 mm betragen.

- Testen Sie das Gerät vor dem Verlassen auf korrekte Funktion und weisen Sie den Benutzer ein.
- Wenn ein korrekter Betrieb nicht möglich ist, dann trennen Sie den Grill von der Gasversorgung und wenden sich an Ihren nächsten BeefEater-Händler.
- Es wird empfohlen nur den von BeefEater mitgelieferten Gasanschluss zu benutzen, um dieses Gerät anzuschließen. Erdgas-Umrüstsätze sind bei Ihrem nächsten BeefEater-Händler erhältlich.

### DON'TS

- Lehnen Sie sich nicht über den heißen Grill.
- Lassen Sie kochendes Essen nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gas erst kurz vor dem Zündvorgang an.
- Sprühen oder lagern Sie Aerosole nicht in der Nähe des Grills, während er in Betrieb ist.
- Lehnen Sie keine Gegenstände an oder gegen das Gerät.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin, brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe innerhalb von 450 mm vom Grill entfernt.
- Verwenden Sie keine ätzende Reinigungsmittel am Gerät.
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn die Garhaube geschlossen ist.
- Nutzen Sie keine Glas- oder Plastikartikel auf dem Gerät.
- Betreiben Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Entfernen Sie die Reglerventile nicht.
- Bauen Sie die Regler nicht ab und verstellen Sie sie nicht.
- Führen Sie den Gasleck-Test nicht bei offener Flamme aus.
- Lagern Sie keine Gasflaschen in Innenräumen oder geschlossenen Räumen.
- Legen Sie eine Gasflasche niemals hin, sondern lagern Sie sie stets aufrecht.
- Nutzen Sie den Grill nicht in Innenräumen.
- Setzen Sie die Schläuche nie direktem Sonnenlicht aus.
- Ändern Sie die Struktur dieses Geräts, die Größe der Brenner oder der Ventilöffnungen nicht.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Blockieren Sie nie die Belüftung von Gasflasche oder Grill.
- Lassen Sie den flexiblen Gasversorgungsschlauch oder ein elektrisches Kabel niemals mit der heißen Oberfläche des Geräts in Kontakt kommen.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht bedienen.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle oder einen anderen festen Brennstoff in diesem Gerät.
- Ziehen Sie keine Gasanschlüsse ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- Verwenden Sie keine rostige oder verbeulte Gasflasche oder eine Flasche mit einem beschädigten Gasventil.
- Füllen Sie die Gasflasche niemals zu mehr als 80 % des Fassungsvermögens.
- Berühren Sie keine zugänglichen Teile, die nicht zur Handhabung bestimmt sind. Sie können heiß sein.

## DOS

- Ziehen Sie alle Gasanschlüsse gemäß den Anweisungen mit einem Schraubenschlüssel fest.
- Prüfen Sie alle Gasschläuche und Leitungsanschlüsse bei jedem Einsatz des Geräts auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse.
- Dichtheitsprüfung immer mit einer Lösung aus Wasser und Seife durchführen.
- Überprüfen Sie die Brenner und alle Zuleitungen regelmäßig auf Insektenester (z.B. Wespe, Ameisen oder Spinnen). Nester sind gefährlich und müssen gründlich ausgeräumt werden.
- Überprüfen Sie die Flammen der Brenner auf Gleichmäßigkeit.
- Den Grill nur auf einem ebenen Untergrund verwenden.
- Seien Sie anwesend, während Sie den Grill benutzen.
- Heizen Sie den Grill 10 Minuten lang vor.
- Heizen Sie den Grill nach dem Kochen bis zu 10 Minuten lang hoch, um überschüssiges Fett abzubrennen.
- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie einen Deckel oder eine Abdeckung wieder aufsetzen.
- Ersetzen Sie regelmäßig das Folienmaterial in der Fett-/Tropfschale.
- Halten Sie Kinder zu jeder Zeit vom Grill fern.
- Lassen Sie die Gasflasche von einem autorisierten Propangas-Lieferanten füllen.
- Schlagen Sie in diesem Handbuch nach, wenn Sie Zweifel bezüglich Montage, Installation oder Betrieb haben.
- Beim Umgang mit heißen Komponenten Schutzhandschuhe tragen.
- Schließen Sie das Gasventil nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Fett-/Tropfschale regelmäßig und reinigen Sie das Gerät mindestens zweimal jährlich.
- Vor dem Anzünden immer den Deckel oder die Abdeckung vom Gerät entfernen.
- Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen in Bezug auf den Schlauch/Regler-Anschluss.
- Halten Sie den Grillplatz frei von brennbaren Materialien, Benzin, brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfen.



## WICHTIG

Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund erlöschen, schalten Sie alle Bedienungsknöpfe und das Flaschengasventil aus. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder zu zünden.

- Sollte es zu einem Öl- oder Fettbrand kommen, schalten Sie sofort alle Bedienungsknöpfe und das Gasflaschenventil aus, bis das Feuer erloschen ist. Entfernen Sie alle Nahrungsmittel aus dem Gerät.
- Vor dem ersten Gebrauch des Geräts, wenn die Gasflasche nachgefüllt wird und wenn der Gasanschluss von der Gasflasche oder dem Gerät abgezogen wurden, muss eine Dichtheitsprüfung erfolgen.

# GASFLASCHEN SICHERHEITSHINWEISE

Gasflaschen müssen im Freien, außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung mit einer Gasflasche von höchstens 9 kg Fassungsvermögen ausgelegt. Die Gesamtgröße der Gasflasche sollte 315 mm im Durchmesser und 460 mm in der Höhe nicht überschreiten.
- Die Gasflasche muss den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche innerhalb des Verfallsdatums liegt. Es wird nicht empfohlen, eine Gasflasche zu verwenden oder nachzufüllen, wenn das Verfallsdatum abgelaufen ist.
- Das Gasflaschenventil muss verschlossen werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Die verwendete Gasflasche muss mit einer Sicherheitsmanschette versehen sein.
- Die Gasflasche muss immer in aufrechter Position gehalten und verwendet werden.



## WICHTIG

Beim Abkoppeln und Entfernen der Gasflasche zum Nachfüllen ist folgendermaßen vorzugehen:

- Stellen Sie sicher, dass alle Gasregelventile am Gerät und an der Gasflasche verschlossen sind, bevor Sie die Gasleitung von der Gasflasche trennen.
- Während des Abtrennens der Gasleitung zwischen Gerät und Gasflasche darf in der Nähe nicht geraucht oder eine offene Flamme verwendet werden.
- Nehmen Sie die Gasflasche aus dem Gehäuse heraus, bevor Sie die Gasleitung vom Gerät trennen.
- Ziehen Sie alle Verbindungen fest, bevor Sie die Gasflasche wieder in ihr Gehäuse einsetzen.

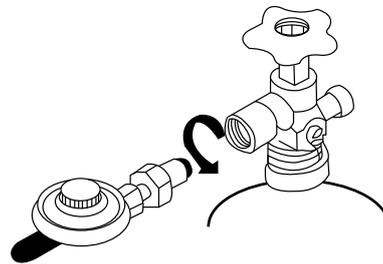
Die Gasdichtheitsprüfung sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn die Gasflasche nachgefüllt und wieder an das Gerät angeschlossen wird.

### Anschluss des Reglers

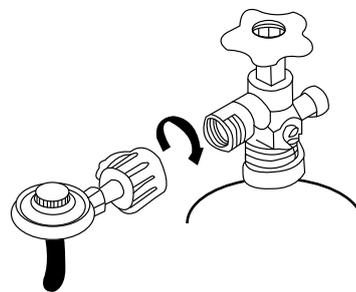
1. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienungsknöpfe in der Stellung 'Aus' befinden.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Zylinderventil ausgeschaltet ist, indem Sie den Ventilknopf im Uhrzeigersinn drehen.
3. Entfernen Sie die Schutzkappe vom Zylinder, falls vorhanden.
4. Schließen Sie den Regler wie in Abbildung 1 und 2 beschrieben an.
5. Die Verbindung mit einer Lösung aus Seife und Wasser auf Dichtheit prüfen (Gasdichtheitsprüfung).

Es wird für den Austausch von Schlauch und Regler empfohlen ein Anschlussset von BeefEater zu verwenden.

### Standard Regler



### Schnellanschluss-Regler



### Gasdichtheitsprüfung

Verwenden Sie das folgende Verfahren, um die Verbindung auf Gaslecks zu prüfen. Testen Sie niemals bei offener Flamme.

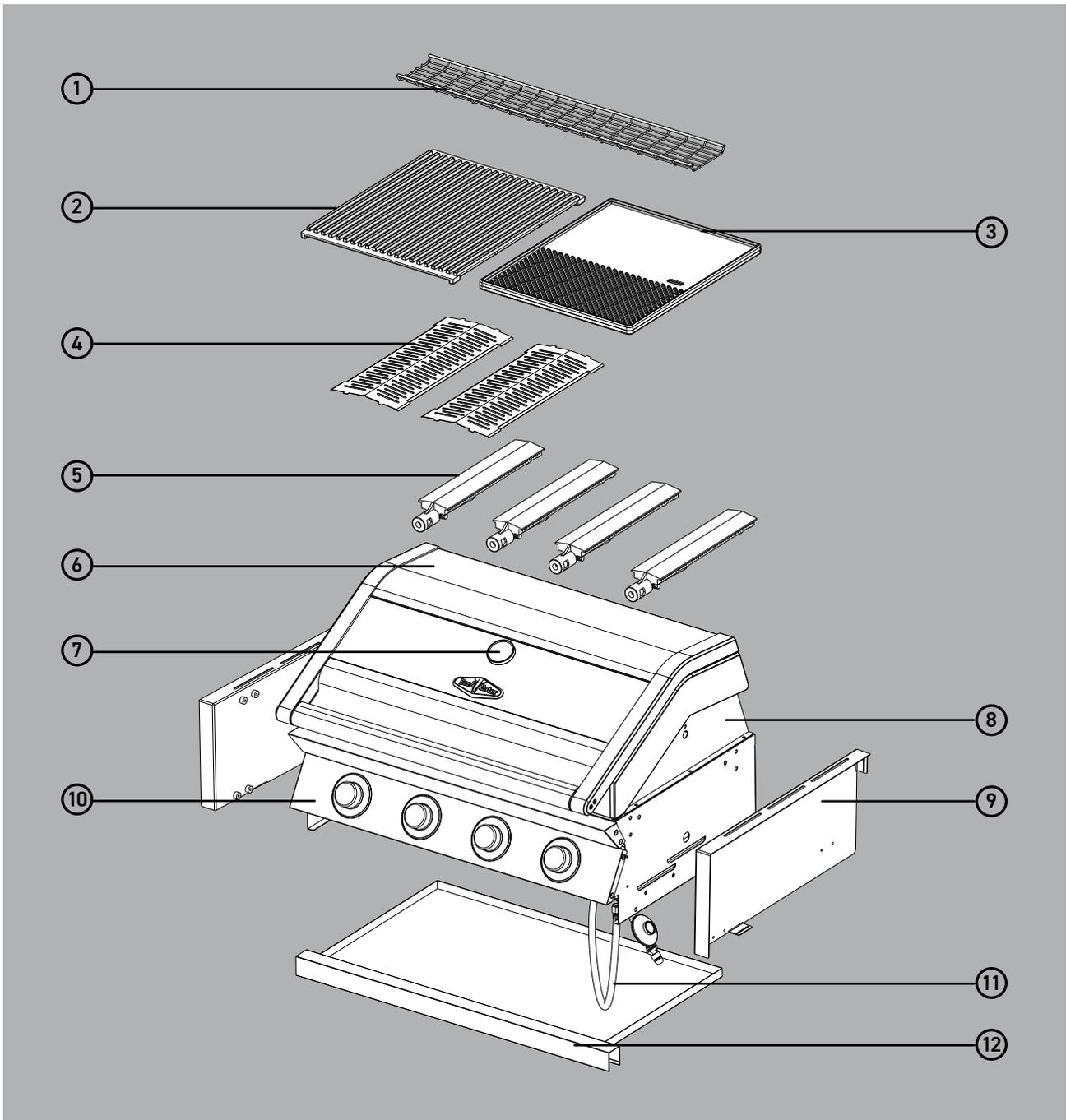
1. Mischen Sie in einem kleinen Behälter eine Lösung aus Wasser und Seife/Reinigungsmittel an und mischen Sie diese gut durch.
2. Stellen Sie sicher, dass eine Gaszufuhr gewährleistet ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Gasregelventile am Grill alle ausgeschaltet sind.
4. Tragen Sie die Lösung mit einem Pinsel oder einer Sprühflasche auf die Gasleitung auf.
5. Blasenbildung in der Lösung zeigt, dass ein Leck vorhanden ist.
6. Ziehen Sie in diesem Fall alle potentiell undichten Verbindungen nach und testen Sie erneut.
7. Wenn das Leck weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler um Hilfe zu erhalten.

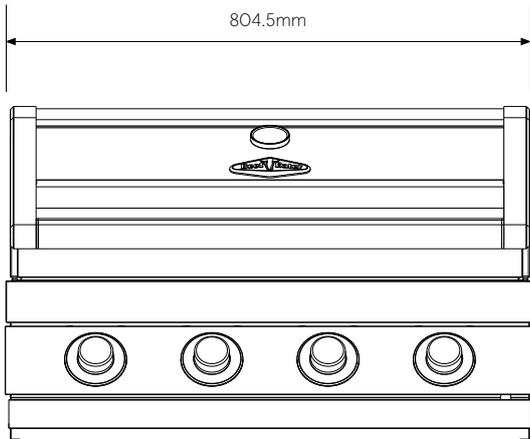
## Propangas Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie nur Gasflaschen, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Die minimale Flaschengröße für diesen Grill beträgt 6 kg. Stellen Sie sicher, dass der Zylinder genügend Brennstoff für den Betrieb des Geräts liefern kann. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren örtlichen Gaslieferanten.
- Achten Sie beim Wechsel der Gasflasche, die mitgeführt werden soll, darauf, dass Sie sich von jeder Zündquelle fernhalten.
- Schließen Sie niemals Gasflaschen an, die nicht zugelassen oder nicht mehr gültig sind.
- Alle Flaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr, die nicht an der dafür vorgesehenen Stelle im Inneren des Wagens stehen, müssen auf dem Boden an der Rückseite des Grills platziert werden.
- Zylinder mit einem Gewicht von weniger als 7 kg (max. Größe 465 mm hoch x 306 mm breit) können am Haken auf der rechten Seite des Grills befestigt werden.
- Das Absperrventil muss ausgeschaltet werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Gasflaschen müssen in einem zugelassenen Gehäuse außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Achten Sie beim Abtrennen der Gasflasche darauf, dass sich alle Steuerventile in der Stellung "AUS" befinden.
- Wenn Sie den Schlauch wieder an die Flasche anschließen, vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen dicht sind, bevor Sie sie wieder in das Aufbewahrungsfach legen.
- Führen Sie nach jedem Wiederanschluss eine Dichtheitsprüfung wie links beschrieben durch.
- Nur Regler, die den DIN EN 16129 entsprechen, dürfen verwendet werden.
- Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge des Schlauchs 1,2 m nicht überschreiten.
- Es ist notwendig, den flexiblen Schlauch zu wechseln, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch beim Betrieb des Gerätes nicht verdreht wird.

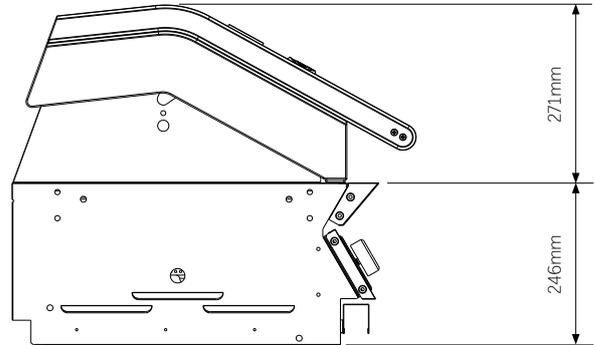
# PRODUKTBESCHREIBUNG

- ① Warmhalterost
- ② Grillrost
- ③ Grillplatte
- ④ Flammenabweiser
- ⑤ Brenner
- ⑥ Garhaube
- ⑦ Thermometer
- ⑧ Gehäuse
- ⑨ Stützhalterung und Abdeckung
- ⑩ Bedienfeld
- ⑪ Propangas Schlauch und Regler
- ⑫ Fettauffangwanne





4-Brenner



Garhaube geschlossen

## ANMERKUNGEN:

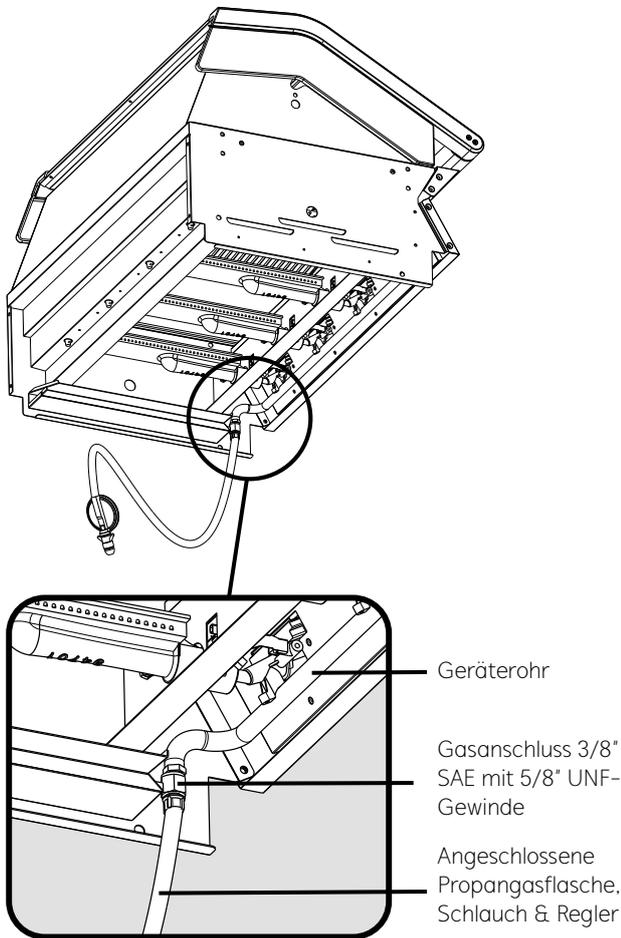
- Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person installiert und gewartet werden.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen.

## Anschließen des Geräts an eine Propangasversorgung

Dieser Grill ist für Propangas ausgelegt und entsprechend gekennzeichnet.

Das Gerät kann mit Propangas versorgt werden, und zwar

- mit einer tragbaren 9 kg Gasflasche oder
- einer Fernspeisung über feste Rohrleitungen.



## Anschluss des Geräts an eine Propangas-Flasche

- Schließen Sie den Druckminderer an die Gasflasche an.
- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.

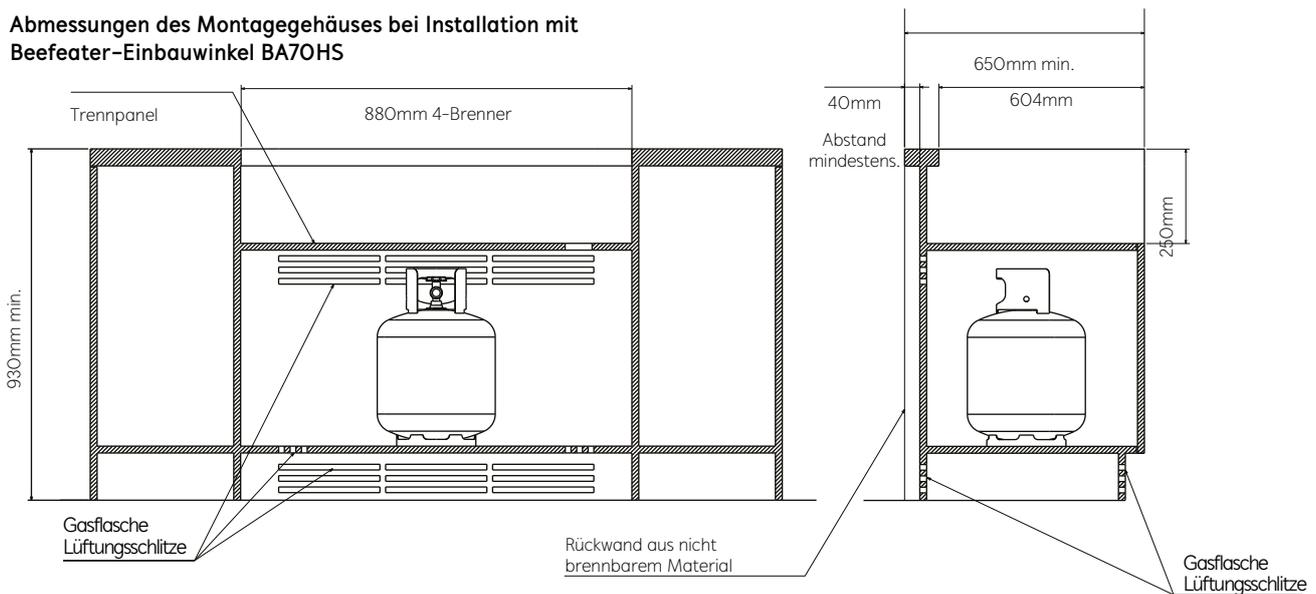
## Sicherheitshinweise für Gasflaschen

- Wenn das Gerät direkt an eine Propangas-Flasche angeschlossen wird, sollte der Flascheninhalt 9 kg betragen.
- Die Gasflasche muss in Übereinstimmung mit den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen hergestellt und gekennzeichnet sein.
- Es wird empfohlen, das Flaschenventil auszuschalten, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Gasflaschen müssen in einem zugelassenen Gehäuse außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Achten Sie beim Abklemmen der Gasflasche darauf, dass sich alle Steuerventile in der Stellung "AUS" befinden.
- Sorgen Sie für einen ungehinderten Zugang zur Gasflasche, bevor Sie diese abklemmen.
- Wenn Sie den Schlauch wieder an die Flasche anschließen, vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen dicht sind, bevor Sie sie wieder an den Aufbewahrungsort gestellt wird..
- Führen Sie eine Dichtheitskontrolle durch. (Siehe Lecktestverfahren auf Seite 18).

## Anschluss an eine Fernversorgung mit Propangas

- Das Gerät ist gemäß AS/NZS5601 Gasinstallationen und allen örtlichen Gasanschlussregeln zu installieren.
- Entfernen Sie den Gasflaschenschlauch und den Regler von der Geräteleitung.
- Schließen Sie die vom Versorger mitgelieferte feste Propangas-Leitung an die Geräteleitung an.
- Führen Sie an allen Anschlüssen eine Dichtheitsprüfung durch.

## Abmessungen des Montagegehäuses bei Installation mit Beefeater-Einbauwinkel BA7OHS



### Gehäusekonstruktion

- Alle Materialien um den Grill und die Gasflasche dürfen nicht entflammbar sein.
- Zwischen Gehäuse und Rückwand ist ein Mindestabstand von 40 mm erforderlich. Dies ermöglicht die Entlüftung des Gasflaschenraums. Entlüftungen sollten auch an der Vorderseite des Gehäuses positioniert werden.
- Die oben und unten angegebenen Ausschnittgrößen lassen einen Spalt von 20 mm zwischen der Rückseite des Grills und der Tischplatte zu. Dieser Spalt trägt dazu bei, den Luftstrom um den Grill aufrechtzuerhalten.
- Die oben angegebenen Ausschnittgrößen sind für die Verwendung mit den Beefeater Einbauwinkeln BA7OHS vorgesehen. Diese Halterung ist separat als Zubehör erhältlich.
- Die unten angegebenen Ausschnittgrößen sind für den Fall, dass das Produkt ohne Einbauwinkel installiert wird.

### Anforderungen an die Belüftung des Gehäuses

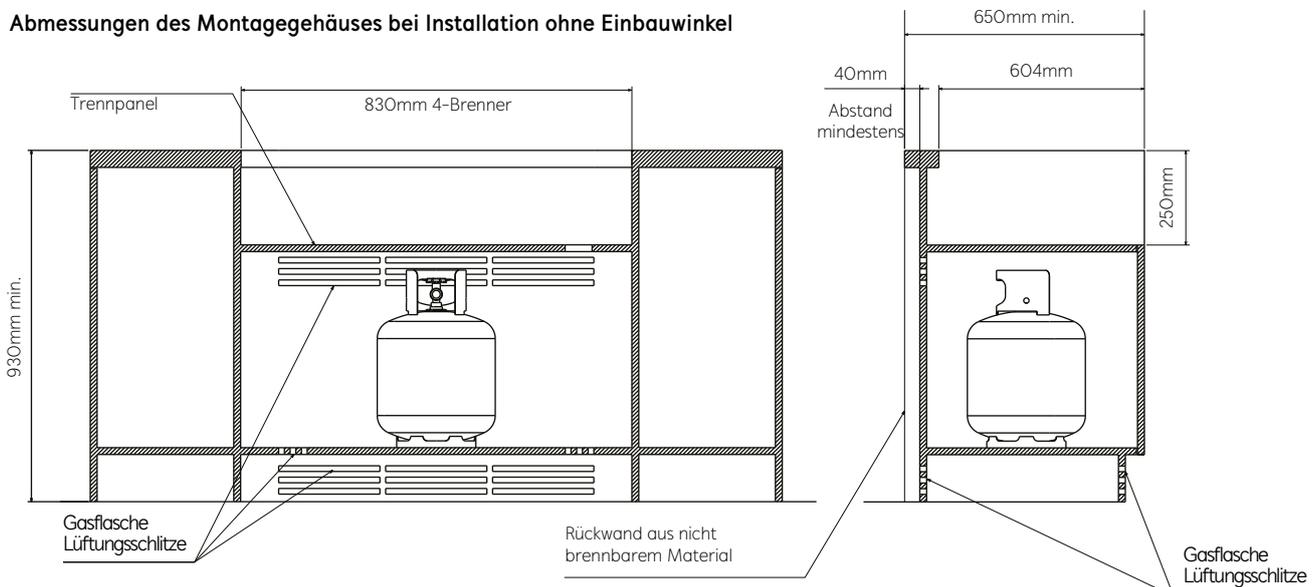
Dies sind Anforderungen für die Lagerung von 9 kg-Flaschen:

- Wenn sie aus Blech oder einer ähnlichen undurchlässigen Konstruktion bestehen, müssen an der Ober- und Unterseite der Umschließung oder Aussparung Lüftungsöffnungen vorhanden sein, wobei jede Öffnung eine freie Fläche von mindestens 200 cm<sup>2</sup> für jede eingeschlossene Gasflasche bietet.
- Bei Propangas-Anlagen mit einem geschlossenen Schrank unter der Trennwand, der keine Gasflasche enthält, muss eine Niederdruckentlüftung installiert werden. Dadurch soll das Gas, das schwerer als Luft ist, aus dem Gehäuse entweichen können, wenn es zu einem Leck kommt.

### Gasflaschengröße

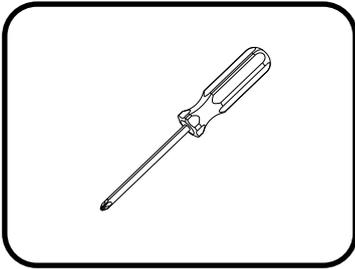
- Dieses Gerät ist für die Verwendung mit einer Gasflasche von höchstens 9 kg Fassungsvermögen ausgelegt. Die Gesamtgröße der Gasflasche sollte 315 mm Durchmesser und 460 mm Höhe nicht überschreiten.

## Abmessungen des Montagegehäuses bei Installation ohne Einbauwinkel



# ZUSAMMENBAU DES GRILLS

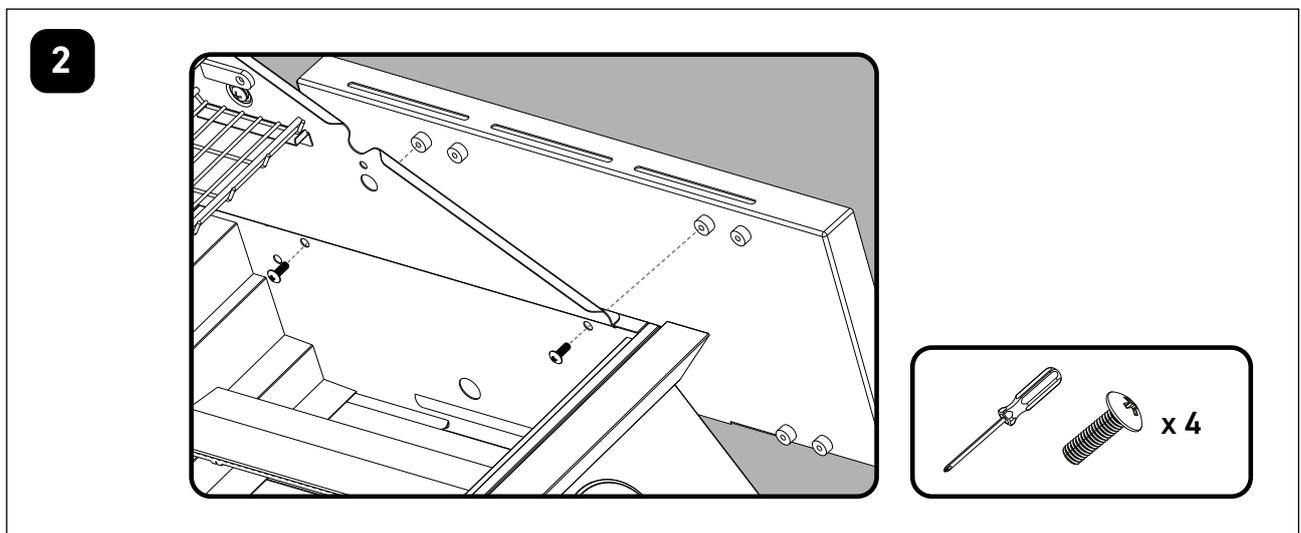
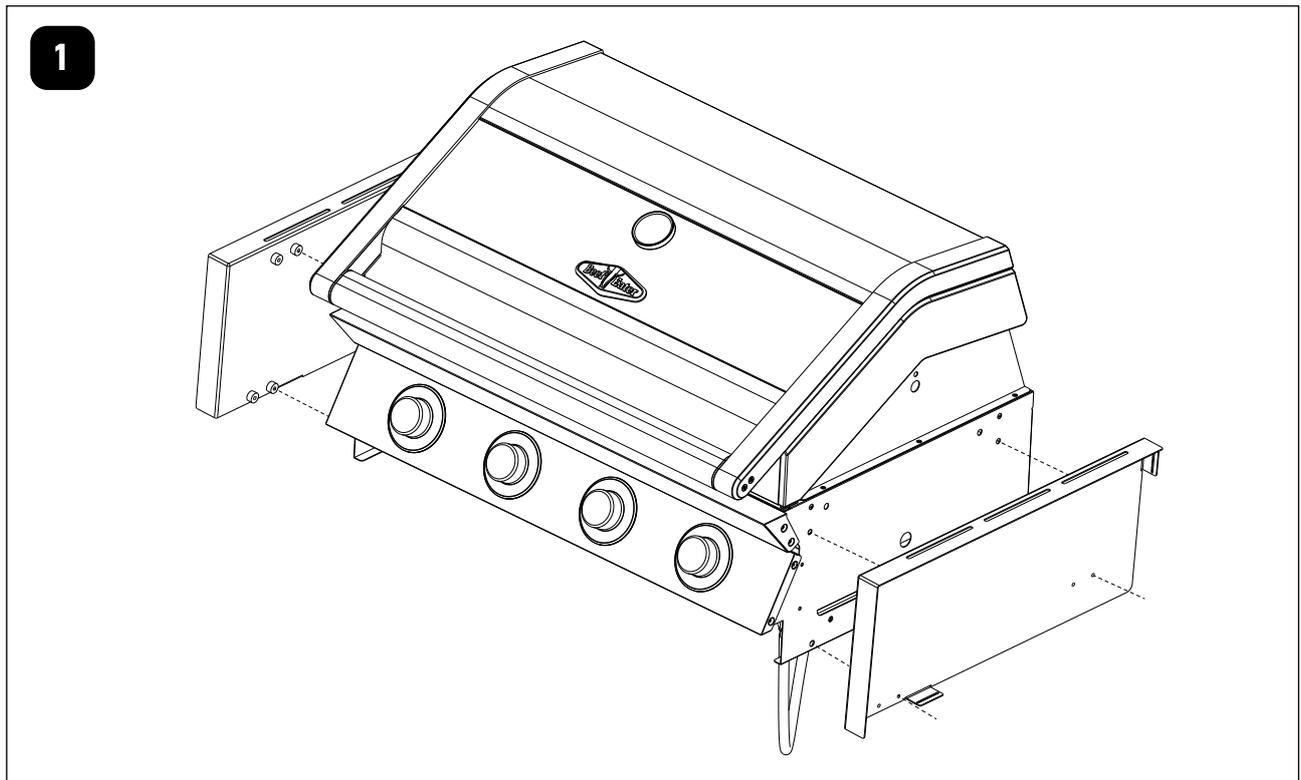
Benötigtes Werkzeug:



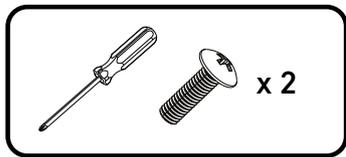
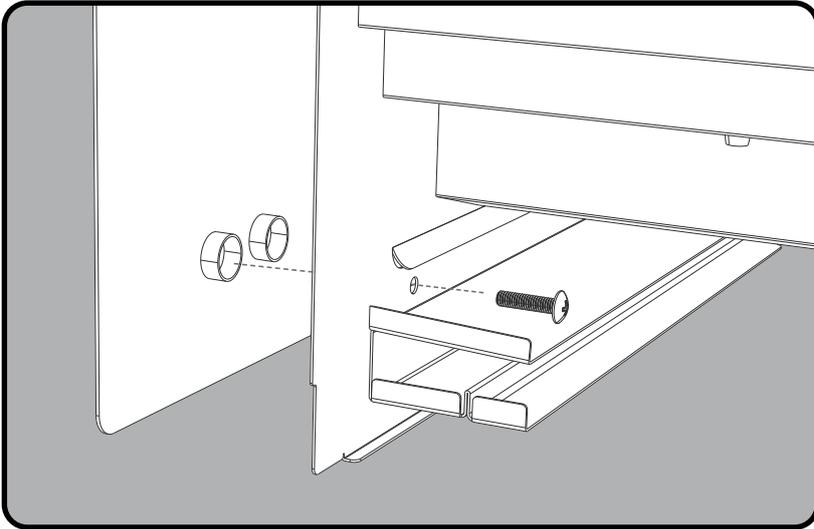
Mitgelieferte Befestigungselemente



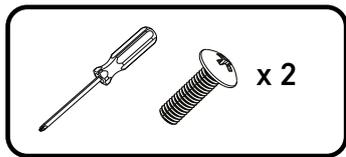
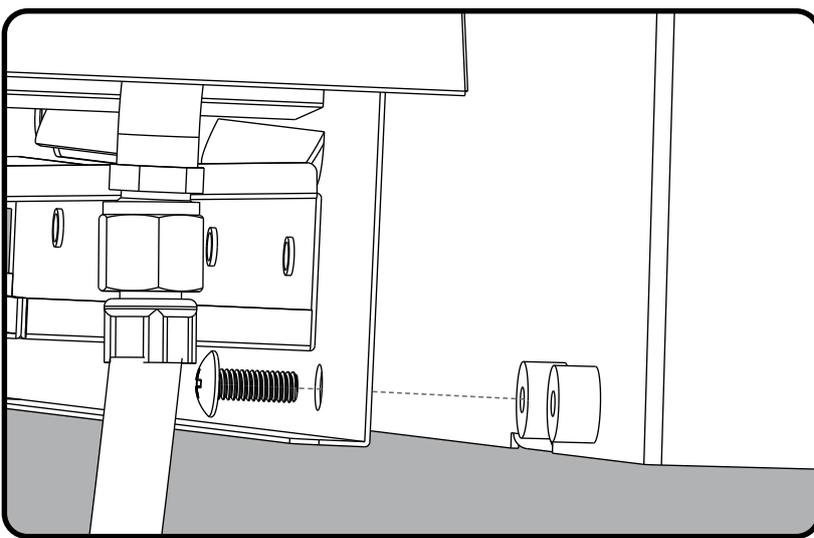
Der Grill kann mit den BeefEater Einbauwinkeln BA7OHS in das Gehäuse montiert werden oder direkt auf den Sockel gestellt werden. Siehe Schritt 1-4 für die Montage der Einbauwinkel.



3

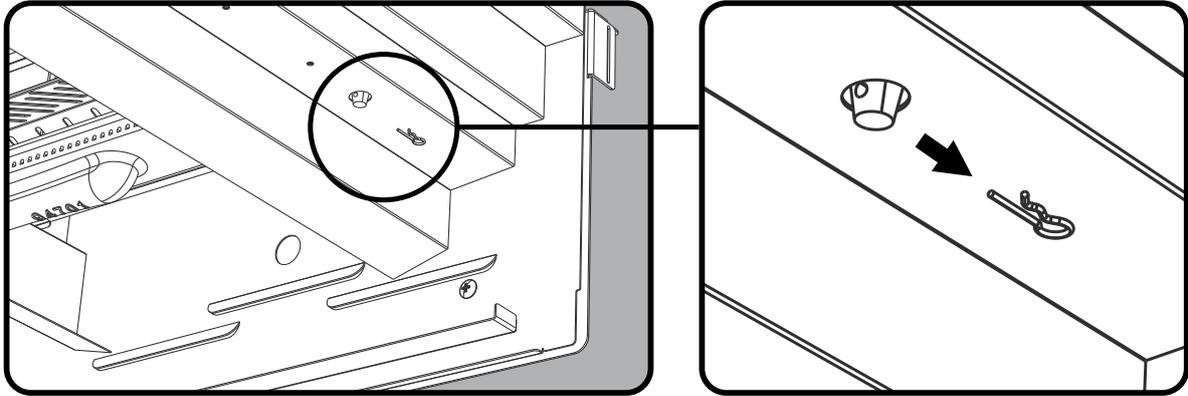


4



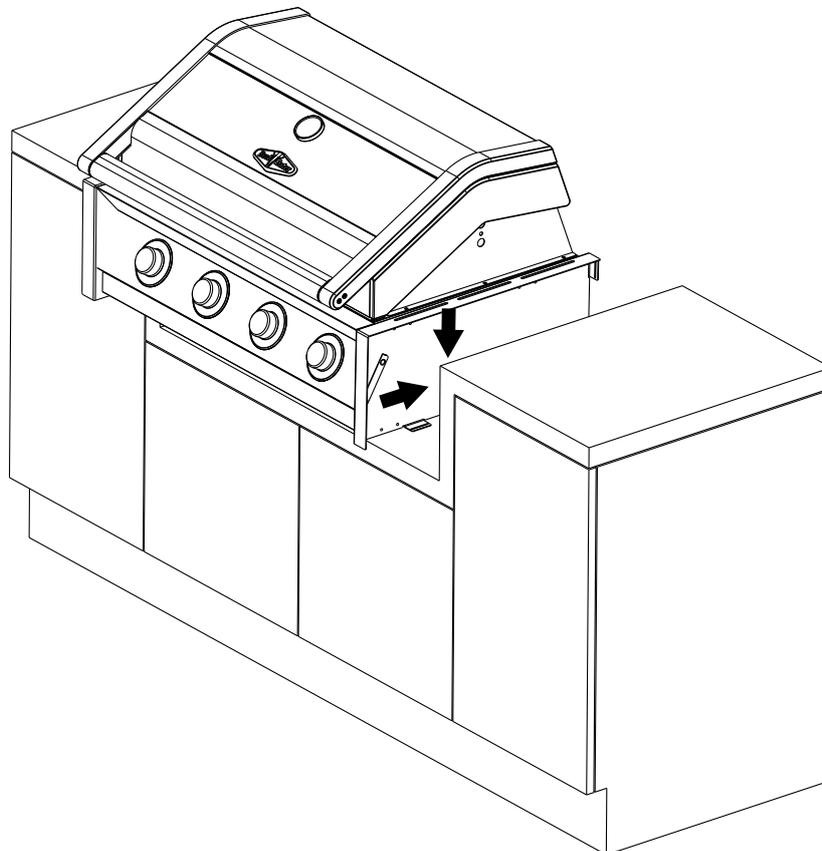
# ZUSAMMENBAU DES GRILLS

5

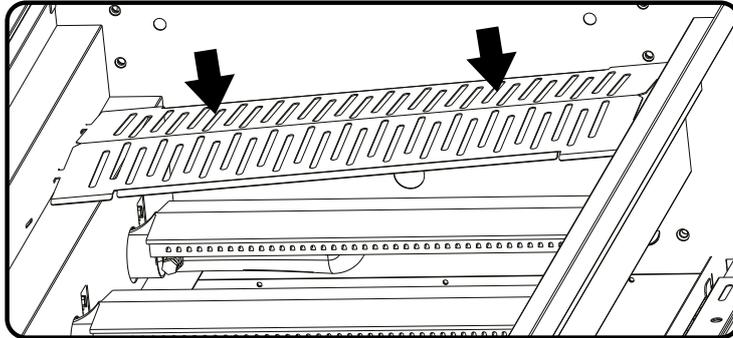


x 3, 4 oder 5

6



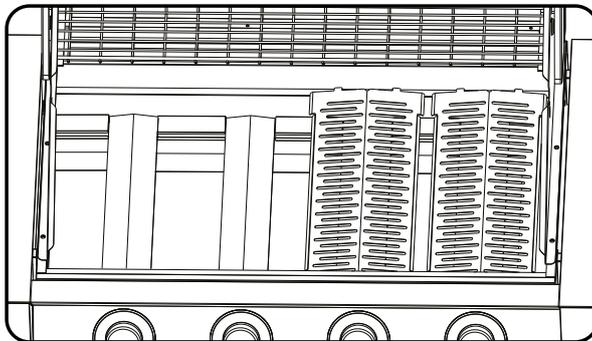
**7**



Installieren Sie die  
Flammenabweiser oberhalb  
der Brenner, unterhalb der  
Grillplatte.

Siehe unten für die  
Konfiguration.

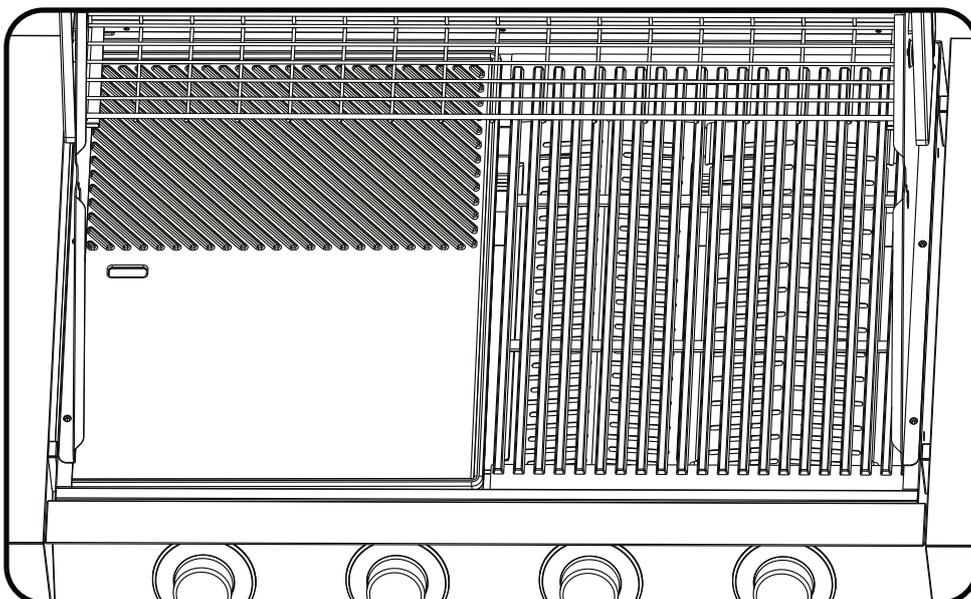
**Für 4-Brenner Modelle:**



**8**

Bauen Sie die massive Grillplatte und das Grillrost wie unten gezeigt ein, damit die Fettablassöffnung nicht direkt über einem Brenner liegt. Um den Einbau zu erleichtern, platzieren Sie zuerst die massive Platte und dann das Grillrost.

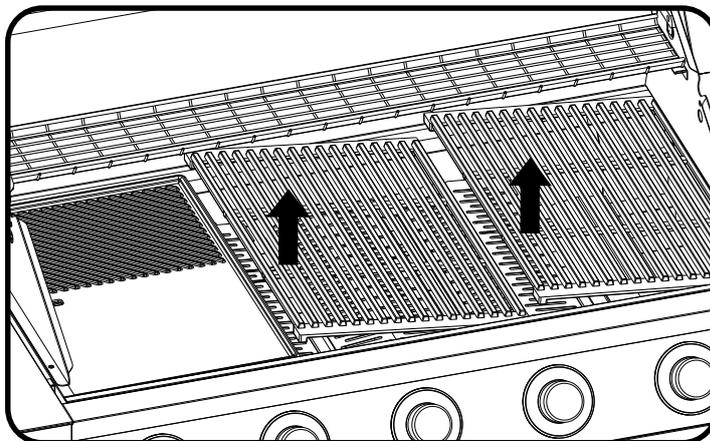
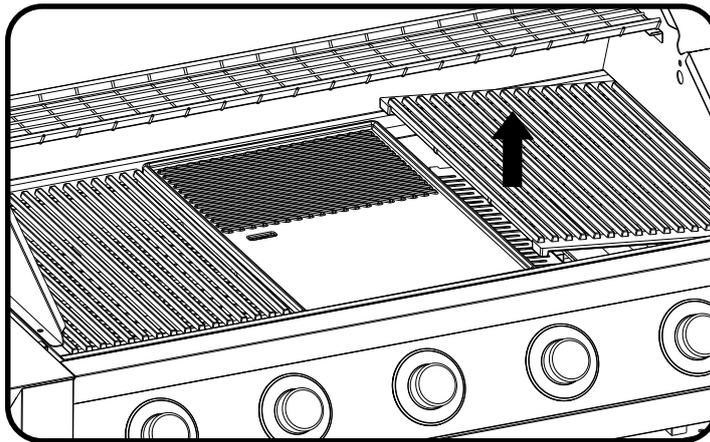
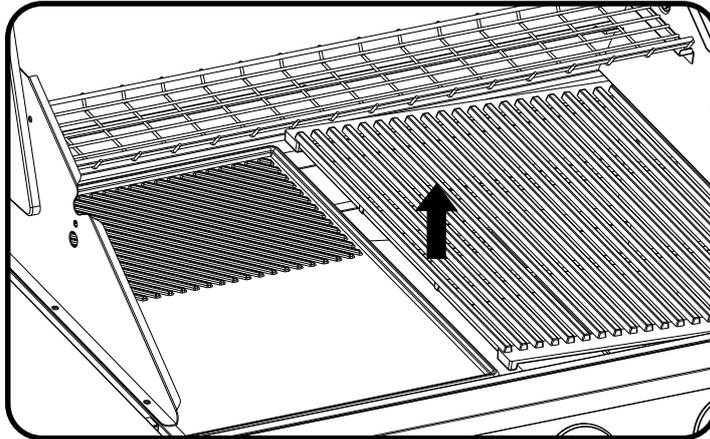
**Für 4-Brenner Modelle:**



9

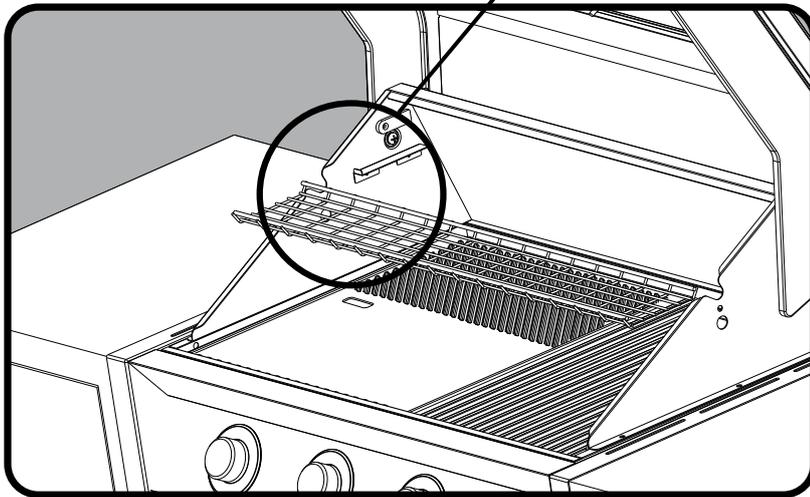
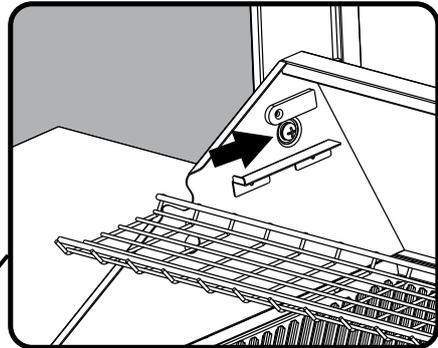
## Grillplatte und Grillrost Entfernung

Die Platte und Grillroste können zur Reinigung wie folgt entfernt werden:

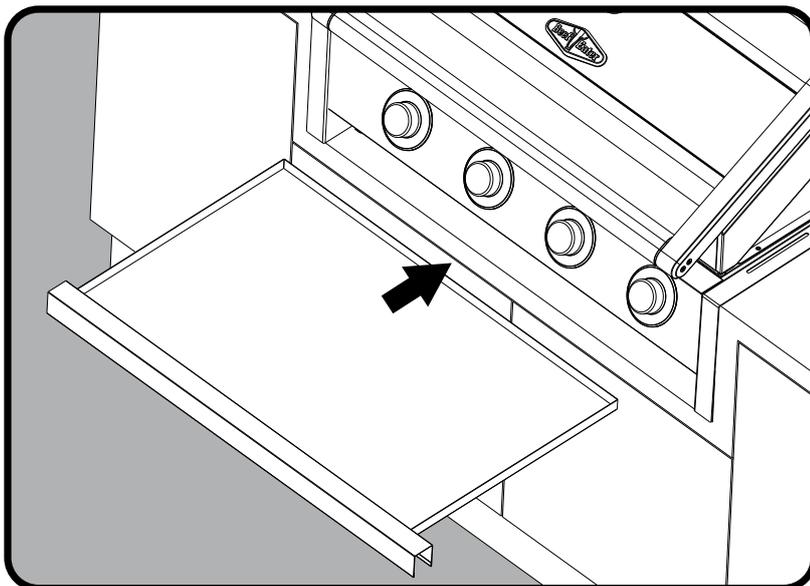


Heben Sie zuerst den Grill von der Mittelkante aus an, wie in der Abbildung gezeigt, und entfernen Sie dann die massive Platte und Grillroste zur Reinigung.

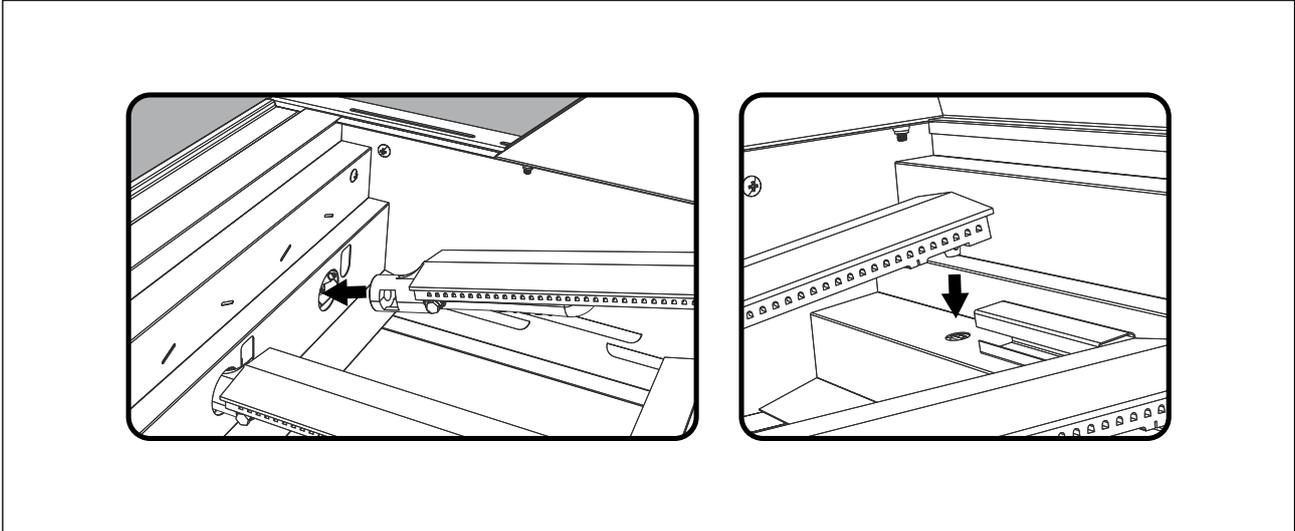
10



11



# AUS- UND EINBAU DER BRENNER UND DICHTHEITSPRÜFUNG



## WICHTIG

Führen Sie nach der Fertigstellung der Gasschlauchverbindungen eine Dichtheitsprüfung nach dem Lecktestverfahren durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

## WARNUNG

Um gasdichte Verbindungen zu gewährleisten, führen Sie den Dichtheitstest vor und nach dem Anschluss des Gasschlauchs und nach jedem Wiederanschluss der Gasflasche durch. Bei Nichtbeachtung kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen.

### Dichtheitsprüfung

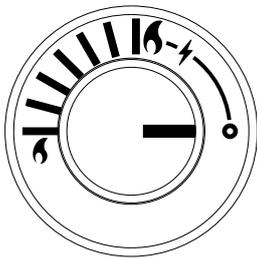
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Gasventile in der 'OFF'-Stellung befinden.
- Mischen Sie in einem kleinen Behälter eine Lösung aus Wasser und Seife/Reinigungsmittel an.
- Nach Anschluss des Schlauches schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ein.
- Tragen Sie die Lösung mit einem Pinsel auf alle Gasanschlüsse auf.
- Blasenbildung deutet auf ein Leck hin.
- Schalten Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die Verbindung wieder fest. Wiederholen Sie den Lecktest.
- Wenn das Leck weiter besteht, stellen Sie das Gas an der Flasche ab und wenden Sie sich zur Behebung an einen zugelassenen Gasinstallateur.

## Kontrollfunktionen

Vor dem Anzünden des Seitenbrenners:

- Prüfen Sie, ob alle Schläuche und Gasanschlüsse dicht sind.
- Öffnen Sie die Garhaube
- Überprüfen Sie, ob alle Bedienungsknöpfe in der 'AUS'-Stellung sind
- Stellen Sie sicher dass die Kochflächen sauber sind
- Drehen Sie das Gasabsperrentil auf 'AN'.

## Hinweise zur Zündung



AUS    ANZÜNDEN    HOCH    NIEDRIG

## Hinweise zur Zündung

- Schließen Sie den Deckel nicht, wenn der Seitenbrenner eingeschaltet ist.
- Versuchen Sie nicht, den Brenner bei geschlossenem Deckel zu zünden.
- Um den Brenner zu zünden, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn auf, sodass der Startermechanismus klickt und der Brenner zündet
- Wenn der Brenner nicht gezündet hat, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn zurück in die Position 'AUS'.
- Warten Sie einige Minuten, bis sich das Gas verteilt hat, und wiederholen Sie dann den Zündvorgang.
- Nach der Zündung kann der Knopf dann auf die gewünschte Temperatureinstellung gedreht werden. Der Drehknopf muss während der Wahl der Temperatureinstellung nicht eingedrückt werden.

## Direkte Kochmethode

Diese Art des Kochens kann bei geschlossener oder offener Haube durchgeführt werden.

Häufig beim traditionellen Grillen verwendet. Legen Sie das Grillgut auf den befeuerten Grillbereich. Es kann zu kleinen Stichflammen kommen, daher ist beim Kochen Vorsicht geboten. Wenn Sie direkt mit geschlossener Garhaube kochen, sollten Sie das Innere der Haube regelmäßig überprüfen. Die direkte Garmethode wird für Steaks, Koteletts, Würste und Hamburger empfohlen.

## Indirekte Garmethode

Bei dieser Art des Kochens muss die Haube geschlossen sein.

Beim indirekten Kochen wird direkt unter dem Lebensmittel nur wenig oder gar keine Hitze erzeugt. Stattdessen wird das Gargut auf den Grill gelegt. Die Brenner unter dem Gargut werden ausgeschaltet oder auf Niedrig gestellt und es werden hauptsächlich die äußeren Brenner verwendet. Die Haube wird geschlossen um Hitze und Feuchtigkeit einzuschließen. Bei dieser Methode zirkuliert die Wärme um das Grillgut und gart durch Konvektion. Durch das Einschließen des Dampfes in der Garhaube wird das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart und bleibt dabei saftig.

Indirektes Kochen ähnelt der Verwendung eines herkömmlichen Ofens und empfiehlt sich für Grillgerichte, Braten, Geflügel, Aufläufe, Gemüse und ganzen Fisch.

**Neupositionierung der Grillplatten**

Um eine optimale Wärmezirkulation um das Grillgut zu erreichen, ist es am besten, die Grillplatte zu entfernen und das Grillrost in der Mitte zu positionieren. Positionieren Sie die Flammenabweiser über den Brennern unter dem Grillrost.

Dadurch wird eine ungehinderte Wärmezirkulation von den 2 äußeren Brennern erreicht.

**Heizen Sie den Grill vor**

Wie bei einem Ofen führt das Vorheizen des Grills zu besseren Ergebnissen. Da Ihre Haube die Wärme so effizient speichert, können Sie Ihren Grill bei geschlossener Haube schneller vorheizen.

Drehen Sie alle Brenner auf 'HOCH'. Schließen Sie die Haube und lassen Sie sie etwa 5 Minuten lang vorheizen. Reduzieren Sie dann die Heizleistung, um die erforderliche Temperatur zu erreichen und beizubehalten.

**Aufrechterhaltung der richtigen Kochtemperatur**

**⚠ ACHTUNG**

Überschreiten Sie nicht die Temperaturwarnung auf dem Thermometer. Der Betrieb des Grills über dieser Temperatur kann zu Schäden am Gerät führen. Ihre Garhaube ist so konstruiert, dass die Wärme gestaut wird und muss daher ständig überwacht werden.

Die untere Tabelle gibt Ihnen Aufschluss darüber, wie heiß und wie lange Sie verschiedene Fleischsorten garen müssen. Informationen über die ungefähren Brenneinstellungen, mit denen Sie diese Ergebnisse erzielen können, finden Sie in der nächsten Spalte.

MODELL	BRENNER
4 Brenner	Zwei Innenbrenner auf "AUS" Zwei Außenbrenner auf "MEDIUM"
5 Brenner	Drei Innenbrenner auf "AUS" Ein Außenbrenner auf "HOCH" Anderer Außenbrenner auf "MEDIUM"

Ein Fleischthermometer kann Ihnen das Garen erleichtern.

Fleisch wie Rind-, Lamm-, Kalb- und Schweinefleisch sollte etwa 70°C haben, wenn es die Garstufe Medium haben soll. Huhn und Truthahn sollten etwa 85-90°C haben.

Das Wichtigste ist, dass Sie Ihren Grill nicht überhitzen. Ihre Haube ist so konstruiert, dass die Wärme gestaut wird und muss daher ständig überwacht werden.

Verwenden Sie nicht mehr als 2 Brenner gleichzeitig auf hoher Stufe bei geschlossener Haube.

Bei kalten oder windigen Bedingungen ist mehr Hitze erforderlich.

Vermeiden Sie es die Haube während des Kochens immer wieder zu öffnen. Dies trägt dazu bei eine konstante Temperatur aufrechtzuerhalten und die Kochzeit zu minimieren.

FLEISCHART	KOCHTEMPERATUR	KOCHZEIT CA.	
Rindfleisch	180°C	45–55min pro kg	20–25min pro Pfund
Lamm	180°C	45–55min pro kg	20–25min pro Pfund
Schwein	170°C	55–60min pro kg	25–30min pro Pfund
Kalbfleisch	160°C	40–50min pro kg	18–23min pro Pfund
Geflügel	180°C	40–50min pro kg	18–23min pro Pfund
Meeresfrüchte	150°C	20–30min pro kg	9–15min pro Pfund

## Reinigung von Emaille-Oberflächen und Bedienfeld des Grills

Obwohl Porzellanemaille auch unter widrigen Bedingungen ihren Glanz behält, muss es dennoch regelmäßig gereinigt werden. Nach dem Gebrauch des Gerätes sollten die Oberflächen mit heißer Seifenlauge abgewaschen werden. Ätzende Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden. Bei Grills in Meeresnähe oder in Salzwasserumgebung sollten die Geräte häufiger gereinigt und gewartet werden. In einer Salzwasser- oder Meeresumgebung ist eine schnellere Abnutzung zu erwarten, die nicht durch die Garantie abgedeckt ist.

Die Reinigungs- und Pflegeanweisungen sind für die ordnungsgemäße Funktion und den Betrieb Ihres Geräts im Laufe der Zeit unerlässlich. Die Nichtbeachtung dieser Pflegeanweisungen kann Ihren Garantieanspruch beeinflussen.

## Reinigung von Grillplatten und Grillrosten

Viele Lebensmittelsäuren, Marinaden, Säfte und Saucen enthalten stark säurehaltige Elemente, die die Oberfläche der Grillplatten und Grillroste langsam angreifen, wenn sie nach dem Kochen nicht entfernt werden.

- Entfernen Sie nach dem Gebrauch mit einer Messingbürste oder einem Kunststoffscheuerschwamm alles feste Material von den Kochflächen. Es wird empfohlen spezielle Bürsten zur Reinigung bei BeefEater zu erwerben. Wischen Sie verbleibende Rückstände mit einem Papiertuch ab.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Grills mit einem weichen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine stark ätzenden, scharfen, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel. Prüfen Sie vor der Verwendung stets die Empfehlungen des Herstellers für das Reinigungsmittel.
- Es wird empfohlen die Grills mit einer Schicht Speiseöl zu beschichten. Dadurch werden die Oberflächen zwischen den Anwendungen geschützt.
- Verwenden Sie bei mit Porzellanemaille beschichteten Kochflächen keine Metallwerkzeuge zur Reinigung. Verwenden Sie nur eine Messingbürste um harte Ablagerungen zu entfernen.

Reinigen Sie die Kochflächen nicht in der Geschirrspülmaschine. Verwenden Sie bei harten Ablagerungen und schwerem Fett keine Stahlwolle oder Metallkratzer. Verwenden Sie konzentrierte Reinigungsmittel oder Haushaltsreinigungspulver.

## Reinigung der Fettauffangschale

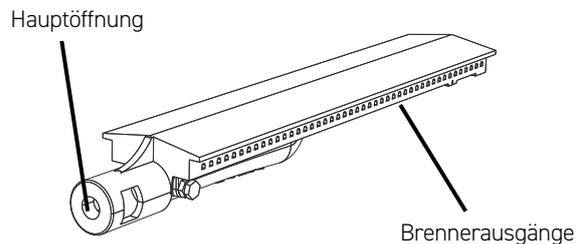
Entfernen Sie niemals die Fettschale solange der Grill heiß ist. Entfernen und reinigen Sie die Fettwanne immer erst, nachdem sie vollkommen abgekühlt ist. Setzen Sie die Tropfschale aus Aluminiumfolie wieder ein und reinigen Sie die Fettwanne in regelmäßigen Abständen, um Fettansammlungen zu vermeiden. Andernfalls kann es zu einem Fettbrand kommen, der zum Erlöschen der Garantie für den Grill führen kann.

## Reinigung der Brenner

- Überprüfen Sie die Brenner regelmäßig auf Insektenester (z.B. Wespen, Ameisen oder Spinnen). Nester sind gefährlich und müssen gründlich ausgeräumt werden.
- Entfernen Sie die Brenner regelmäßig und schrubben Sie sie mit Seifenwasser und einer Drahtbürste sauber, damit die Öffnungen frei von Verstopfungen bleiben.

Setzen Sie die Brenner in die richtigen Position und trocknen Sie jeden einzeln durch Anzünden, um Korrosion zu vermeiden.

Ein verstopfter Brenner kann zu einem Feuer führen.



## Aufbewahrung des Grills

Wenn Sie den Grill für längere Zeit lagern, stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente und Flaschenventile ausgeschaltet sind. Gasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Sie dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden. Der Grill sollte abgedeckt werden, wenn er nicht benutzt wird. Eine Grillabdeckung ist als Zubehör erhältlich. Das Gasflaschenventil muss ausgeschaltet werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



Hinweis: Für die Lagerung und den Flaschenwechsel soll ausschließlich der Schlauch an der Flasche und nicht der Schlauch vom Gerät abgetrennt werden.

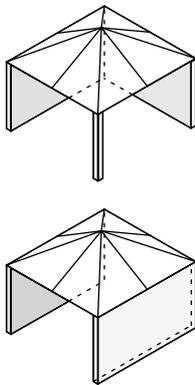
Bitte beachten Sie, dass die Umgebungsbedingungen im Hinblick auf die erforderliche Wartung Ihres Produkts berücksichtigt werden müssen. Insbesondere Geräte, die in feuchtem Klima oder am Meer installiert werden, sind mit der Zeit anfälliger für Oberflächenkorrosion/Verfärbung. Unter diesen Bedingungen empfiehlt BeefEater eine regelmäßige Reinigung, Trocknung und eine dafür vorgesehene Wetterschutzabdeckung.



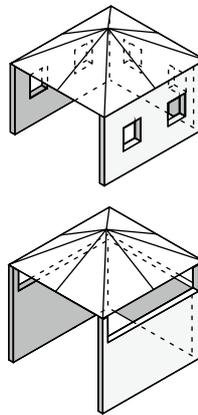
## Halbgeschlossene Flächen (z.B. Wände)

Dieses Gerät darf nur oberirdisch, auf einer flachen, ebenen Fläche und mit natürlicher Belüftung verwendet werden. Der Gasaustritt und Flammen dürfen durch Wind oder andere Witterungsbedingungen nicht zur Gefahr für umliegende Gegenstände, Gebäude oder Menschen werden. Die Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen und beeinträchtigt Ihren Garantieanspruch.

Jede halbgeschlossene Fläche, in dem das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Bedingungen erfüllen:



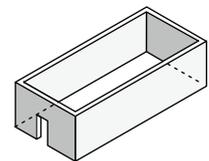
Innerhalb einer teilweisen Begrenzung mit Dach und nicht mehr als zwei Wänden



Innerhalb eines Bereichs, der ein Dach und mehr als zwei Wände umfasst, gilt Folgendes:

- Mindestens 25 % der gesamten Wandfläche ist vollständig offen und
- mindestens 30 % der verbleibenden Wandfläche ist offen und uneingeschränkt.

Bei Balkonen müssen mindestens 20% der gesamten Seiten-, Rück- und Vorderwandfläche offen und uneingeschränkt sein und bleiben.



Jeder Bereich mit Wänden auf allen Seiten, aber mindestens einer permanenten Öffnung auf Bodenhöhe und unbedingt ohne Dach

# TECHNISCHE INFORMATIONEN

1600 SERIE 3-BRENNER GRILLWAGEN MIT SEITENBRENNER						
LAND	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, BG, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI		AT, CH, DE, SK	
GASDRUCK	<b>I 3+(28-30/37)</b>		<b>I 3B/P(30)</b>		<b>I 3B/P(50)</b>	
GASTYP	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN
GASEINLASS- DRUCK [mbar]	28 - 30	37	29	29	50	50
INJEKTOR Ø [mm]	1.00				0.85	
GESAMTLEISTUNG	<b>12kW</b> G30:1163g/h, G31:1143g/h					



## ACHTUNG

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR IM FREIEN.  
**WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

**1600 SERIE 4-BRENNER GRILLWAGEN MIT SEITENBRENNER**

LAND	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, BG, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI		AT, CH, DE, SK		
	<b>I 3+(28-30/37)</b>		<b>I 3B/P(30)</b>		<b>I 3B/P(50)</b>		
	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN	G30 BUTAN	G31 PROPAN	
	28 - 30	37	29	29	50	50	
	INJEKTOR Ø [mm]				1.00		0.85
	GESAMTLEISTUNG						<b>16kW</b> G30:14543g/h, G31:1429g/h


**ACHTUNG**

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR IM FREIEN.  
**WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

# INSTANDHALTUNG

Dieses Gerät sollte alle 2 Jahre von einer autorisierten Serviceperson überprüft und gewartet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät in einem sicheren Betriebszustand bleibt. (Diese Dienstleistungen sind nicht durch die Garantie abgedeckt) Ersatzteile sind bei Ihrem BeefEater-Händler erhältlich.

Service- und Wartungspläne	Jede Benutzung	Alle 6 Monate	Alle 2 Jahre
Gasversorgungsschläuche auf Risse und Lecks prüfen	✓		
Gasregler auf Undichtigkeiten prüfen	✓		
Prüfen, ob alle Gasanschlüsse dicht sind	✓		
Überprüfung und Reinigung von Zündmodul und Sonde		✓	
Inspizieren und Reinigen der Grillbrenner		✓	
Verfallsdatum der Gasflasche prüfen		✓	
Prüfung und Reinigung der Gasdüsen			✓
Gasregelventil an der Gasflasche prüfen			✓
Gasregelventile inspizieren			✓
Inspektion und Prüfung der gesamten internen Struktur des Grills und des Wagens			✓

PROBLEM	CAUSE	CHECK
Grill zündet nicht	Zündung funktioniert nicht	<p>Prüfen Sie, ob ein Funke sichtbar ist – wenn kein Funke beim Drehen des Knopfes erscheint, muss das Gerät möglicherweise gewartet oder ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an Ihren BeefEater-Händler.</p> <p>Prüfen Sie, ob eine sichtbare Flamme aus dem Zündrohr kommt.</p> <p>Überprüfen Sie, dass das Zündrohr nicht durch Spinnweben oder Insektenester blockiert ist.</p>
	Zu schnelles Einschalten der Gaszufuhr	Lassen Sie das Gas vor dem Zünden mindestens 5 Sekunden durch den Brenner strömen.
	Kein Gasstrom	<p>Prüfen Sie, ob das Ventil der Gasflasche aufgedreht ist.</p> <p>Prüfen Sie, ob die Brenneranschlüsse frei von Verstopfungen sind.</p> <p>Prüfen Sie, ob alle Gaseinspritzdüsen sauber und frei von Verstopfungen sind.</p>
	Brenner wurde/wurden nicht richtig montiert	Prüfen Sie, ob die Brenner richtig im Grillrahmen positioniert sind.
Grill wird angezündet, geht aber kurz nach dem Start wieder aus	Brenneranschlüsse oder -kehle verstopft	Prüfen Sie, ob die Brenneröffnungen nicht durch Spinnweben oder Insektenester blockiert sind. Reinigen Sie sie nach Bedarf.
	Gaszufuhr abgestellt	Gasventil an der Flasche aufdrehen.
	Gasflasche (fast) leer	Zylinder austauschen und Dichtheitsprüfung durchführen.
	Knick im Gasschlauch	Prüfen Sie, ob die Gasleitung nicht geknickt oder verdreht ist.
Brennerflamme springt nicht auf die anderen Brenner über	Wind oder Brise beeinträchtigen den Betrieb	Stellen Sie sicher, dass das Gerät windgeschützt aufgestellt ist.
		Prüfen Sie, ob die Brenneranschlüsse frei von Verstopfungen sind.
Geringe Flammenhöhe oder geringe Heizleistung	Brenner zündet nicht durch	Prüfen Sie, ob Sie das richtige Gas verwenden. Prüfen Sie, ob die Größe der Gaseinspritzdüse richtig ist.





**Electrolux**  
GARANTIE

FÜR VERKÄUFE IN EUROPA  
GERÄT: BEEFEATER 1600 SERIE

In diesem Dokument werden die Bedingungen der Produktgarantie für die BeefEater-Grillserie 1600 beschrieben. Es ist ein wichtiges Dokument. Bitte bewahren Sie es zusammen mit Ihrem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf, um im Falle eines Herstellungsfehlers Ihres Geräts nachschlagen zu können. Diese Garantie gilt zusätzlich zu anderen Rechten, die Sie nach europäischem Verbraucherrecht haben.

Jede halbgeschlossene Fläche, in dem das Gerät verwendet wird, muss eine der folgenden Bedingungen erfüllen:

### 1. In dieser Garantieseite:

- (a) Gerät: die von Ihnen gekauften und von diesem Dokument begleiteten Produkte
- (b) "BeefEater" ist die Marke, die von M Richards Ltd, PO Box 1238, Cheddar (BS27 9AH, UK) und in DACH von rocproducts GmbH, Hohe Bleichen 8, 20354 Hamburg vertrieben wird.
- (c) "Garantiezeitraum" bezeichnet den in Klausel 3 dieser Garantie angegebenen Zeitraum.
- (d) "Sie" bezeichnet den Käufer des Geräts, der das Gerät nicht zum Weiterverkauf erworben hat, und "Ihr" hat eine entsprechende Bedeutung.

### 2. Anwendung

Diese Garantie gilt nur für neue Geräte, die in Großbritannien und Europa gekauft und verwendet werden, und gilt zusätzlich zu anderen Rechten und Rechtsmitteln, auf die sich die Geräte oder Dienstleistungen beziehen (und schließt diese in keiner Weise aus, schränkt sie ein oder ändert sie), einschließlich aller nicht ausschließbaren gesetzlichen Garantien in Großbritannien und Europa.

### 3. Gewährleistungsfrist

Vorbehaltlich dieser Bedingungen gilt diese Garantie in Großbritannien und Europa für einen Zeitraum von 24 Monaten ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs des Geräts. Für bestimmte Komponenten gilt in Großbritannien und Europa eine Garantie gegen Herstellungsfehler für die unten aufgeführten Zeiträume:

- Brennerkasten: weitere 3 Jahre

### 4. Garantie für Reparatur oder Ersatz

Während der Garantiezeit repariert oder ersetzt M Richards Ltd. oder der von ihr beauftragte örtliche Händler ohne zusätzliche Kosten alle Teile, die sie als defekt ansieht, wenn Ihr Gerät für die Wartung ohne spezielle Ausrüstung zugänglich ist und diese Bedingungen erfüllt sind. M Richards Ltd. oder der von ihr beauftragte örtliche Händler kann nach eigenem Ermessen entscheiden, ob die Abhilfe für einen gültigen Garantieanspruch in einer Reparatur oder einem Ersatz besteht. M Richards Ltd. oder sein ernannter lokaler Händler kann überholte Teile verwenden, um Ihr Gerät zu reparieren. Sie erklären sich damit einverstanden, dass alle ausgetauschten Geräte oder Teile in das Eigentum von M Richards Ltd. oder des örtlichen Händlers übergehen.

### 5. Reise- und Transportkosten

Vorbehaltlich Klausel 7 trägt M Richards Ltd oder der von ihr ernannte lokale Händler die angemessenen Kosten für Transport, Reise und Lieferung des Gerätes zu und von M Richards Ltd oder dem von ihr ernannten lokalen Händler. Die Reise- und Transportkosten werden von M Richards Ltd oder dem lokalen Händler als Teil eines gültigen Garantieanspruchs arrangiert.

**6. Ein Kaufnachweis ist erforderlich,** bevor Sie einen Anspruch unter dieser Garantie geltend machen können.

### 7. Garantiausschluss

Sie können im Rahmen dieser Garantie keine Ansprüche geltend machen, es sei denn, der geltend gemachte Mangel ist auf fehlerhafte oder mangelhafte Teile oder Verarbeitung zurückzuführen. Diese Garantie deckt nicht ab:

- (a) Glühbirnen, Batterien, Filter oder ähnliche verderbliche Teile;
- (b) Teile und Geräte, die nicht von M Richards Ltd. oder einem von ihm ernannten lokalen Händler geliefert wurden;
- (c) kosmetische Schäden, die den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen;
- (d) Schäden am Gerät verursacht durch:
  - (i) Fahrlässigkeit oder Unfall;
  - (ii) Fehlgebrauch oder Missbrauch, einschließlich nicht ordnungsgemäßer Wartung oder Instandhaltung;
  - (iii) unsachgemäße, fahrlässige oder fehlerhafte Wartungs- oder Reparaturarbeiten, die von einer anderen Person als M Richards Ltd. oder einem von ihr ernannten, autorisierten Reparaturbetrieb durchgeführt wurden;
  - (iv) normale Abnutzung und Verschleiß;
  - (v) Stromstöße, Schäden durch Gewitter oder falsche Stromversorgung;
  - (vi) unvollständige oder unsachgemäße Installation;
  - (vii) falsche, unsachgemäße oder unsachgemäße Bedienung;
  - (viii) Insekten- oder Ungezieferbefall;
  - (ix) Nichtbeachtung der mit dem Gerät gelieferten zusätzlichen Anweisungen;

Darüber hinaus ist M Richards Ltd. oder der von ihr beauftragte örtliche Händler im Rahmen dieser Garantie nicht haftbar, wenn:

- (a) Das Gerät in Betrieb genommen wurde oder M Richards Ltd. oder der von ihr beauftragte lokale Händler vernünftigerweise davon ausgeht, dass das Gerät in Betrieb genommen wurde, einschließlich der Fälle, in denen das Gerät für einen nicht-häuslichen Zweck verwendet wurde;
- (b) Das Gerät ohne schriftliche Erlaubnis von M Richards Ltd. oder des örtlichen Händlers verändert wird;
- (c) Die Seriennummer oder das Garantiesiegel des Gerätes entfernt oder verunstaltet wurde.

### 8. Wie Sie unsere Garantie in Anspruch nehmen können:

Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- (a) Überprüfen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, das Benutzerhandbuch und die Bedingungen dieser Garantie;
- (b) Halten Sie die Modell- und Seriennummer des Geräts bereit;
- (c) Halten Sie den Kaufbeleg (z.B. eine Rechnung) bereit;
- (d) Rufen Sie die unten angegebenen Telefonnummern an.

## WICHTIGE INFORMATION

**Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie die in Abschnitt 8 aufgeführten Schritte befolgt haben.**

## KUNDENDIENST

Der Kundendienst hilft Ihnen bei Serviceanfragen und bei der Suche nach dem nächsten BeefEater Händler in Ihrer Nähe weiter. Sollten Sie Ersatzteile benötigen, dann wenden Sie sich bitte ebenfalls an den Kundendienst.

+49 40 5247976 20



Weitere Informationen zu allen Beefeater-Produkten oder Informationen zu Abmessungen und Installation erhalten Sie bei Ihrem Händler, per Telefon oder E-Mail von unserem Kundendienstteam oder auf unserer Website:

BeefEater D/A/CH  
roc products GmbH  
Hohe Bleichen 8  
20354 Hamburg  
Deutschland

+49 (0)40 5247976 20  
service@beefeatergrill.de

[www.beefeatergrill.de](http://www.beefeatergrill.de)