



Bedienungs- anleitung



HOCHTEMPERATURGRILL „PRO“



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

Ihr ALDI-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das ALDI-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



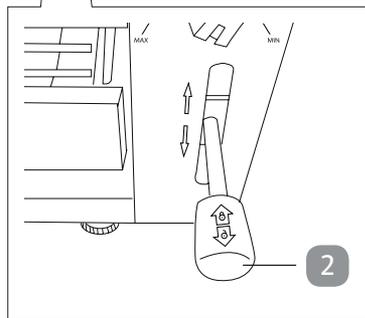
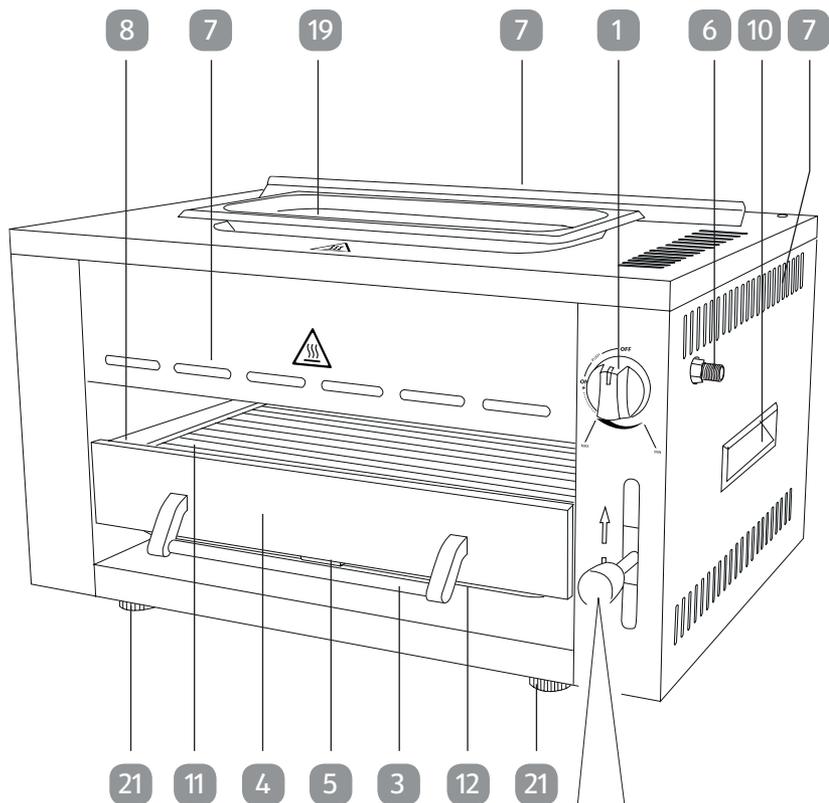
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

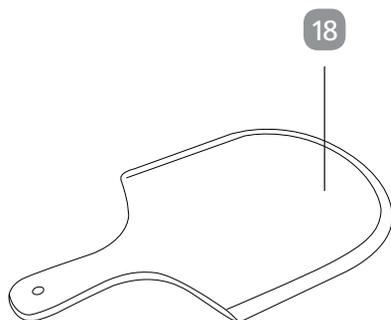
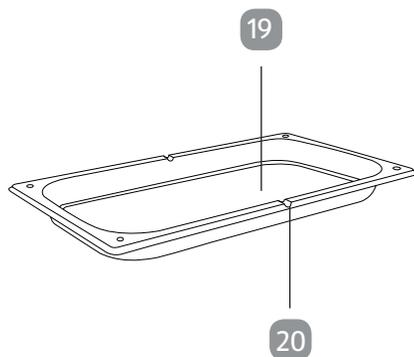
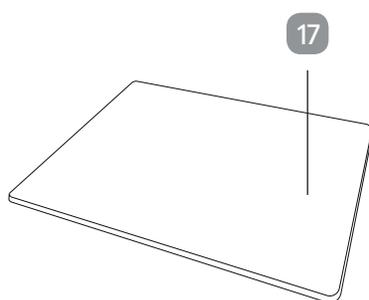
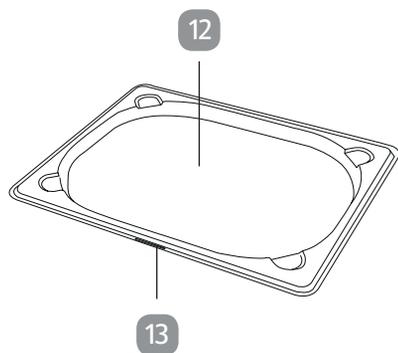
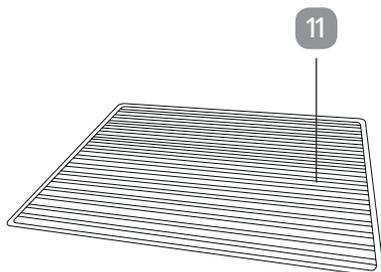
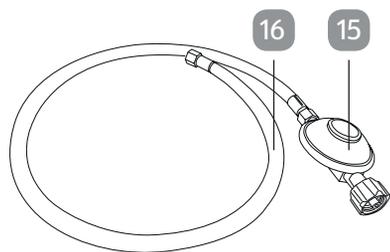
Lieferumfang	4
Komponenten	6
Verwendung	7
Allgemeines	13
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	13
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	13
Zeichenerklärung.....	14
Sicherheit	14
Hinweiserklärung	14
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	15
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Gas.....	20
Sicherheitshinweise zum Pizzastein.....	21
Erstinbetriebnahme	21
Hochtemperaturgrill und Lieferumfang prüfen.....	21
Hochtemperaturgrill aufstellen.....	22
Anschließen der Gasflasche	23
Dichtheitsprüfung der gasführenden Komponenten	24
Bedienung des Hochtemperaturgrills	25
Grillen mit dem Hochtemperaturgrill	28
Grilleinstellungen	29
Verwendung des Pizzasteins	30
Vor dem ersten Gebrauch	30
Verwendung des Pizzasteins im Hochtemperaturgrill	30
Störungstabelle	32
Reinigung	34
Außenreinigung.....	36
Innenreinigung.....	36
Reinigung des Pizzasteins	37
Aufbewahrung	37
Technische Daten	38
Konformitätserklärung	39
Entsorgung	39
Verpackung entsorgen.....	39
Altgerät entsorgen.....	39
Pizzastein entsorgen	39
Datenschutz	40

Lieferumfang

A



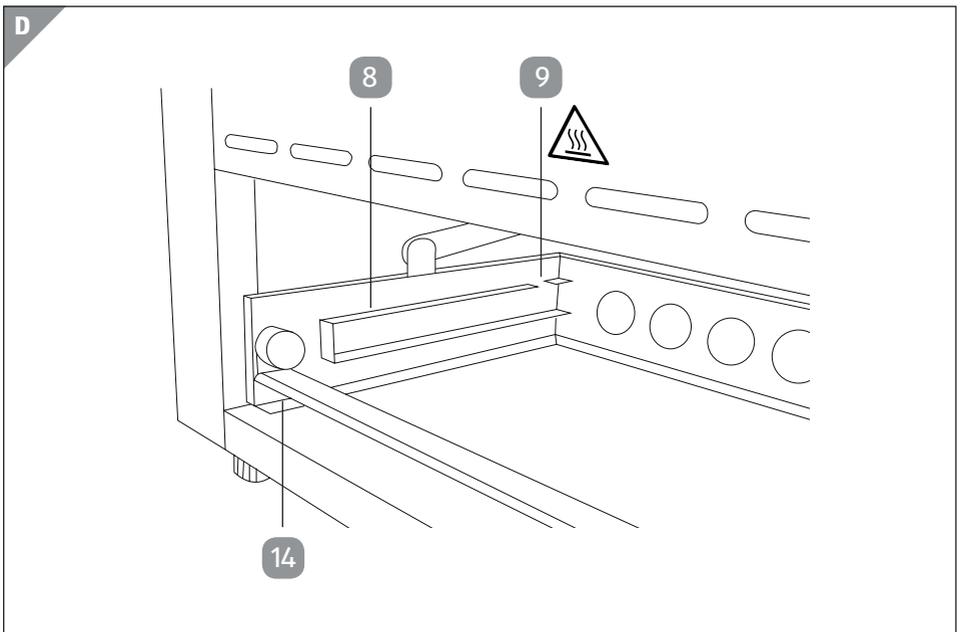
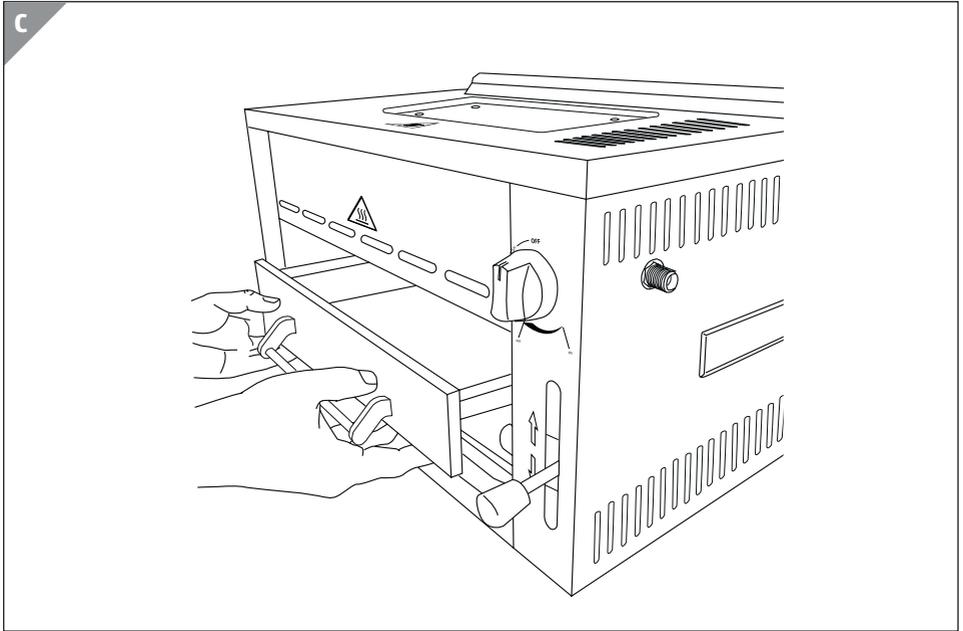
B



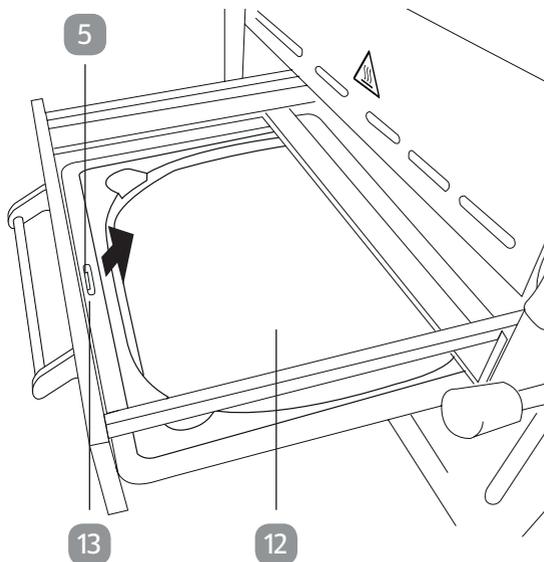
Komponenten

- 1 Multifunktionsregler (**ON/OFF, MIN - MAX**)
- 2 Einstellhebel der Grillschublade
- 3 Griff
- 4 Grillschublade
- 5 Haken
- 6 Gasanschluss
- 7 Hitzeauslass
- 8 Führungsschienen der Grillschublade
- 9 Auslass der Führungsschiene
- 10 Tragegriff, 2x
- 11 Grillrost
- 12 Fettauffangschale
- 13 Aussparung
- 14 Führungsschiene der Fettauffangschale
- 15 Druckminderer
- 16 Gasschlauch
- 17 Pizzastein
- 18 Pizzaschaufel
- 19 Ablageschalen, 2x
- 20 Auslass für Fleisch- und Bratenthermometer
- 21 Einstellfüße (höhenverstellbar), 2x
- 22 Schutzhaube

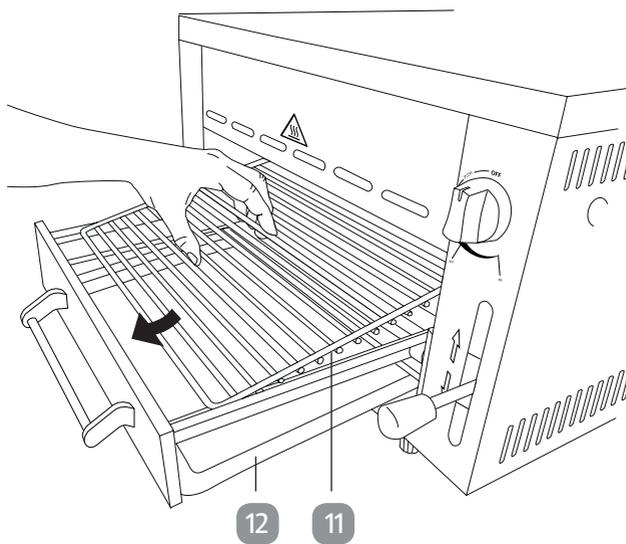
Verwendung



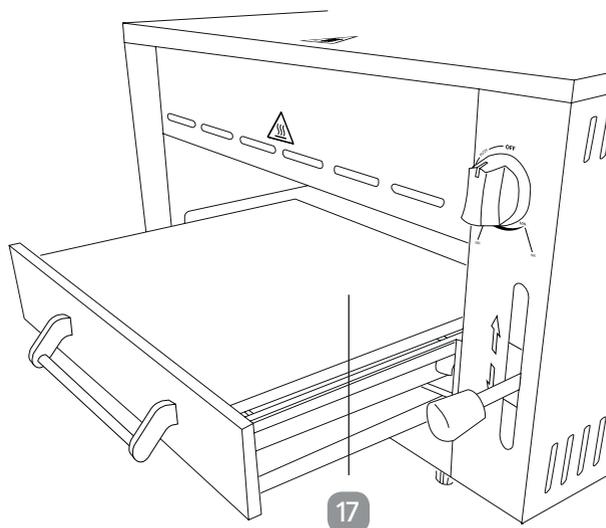
E



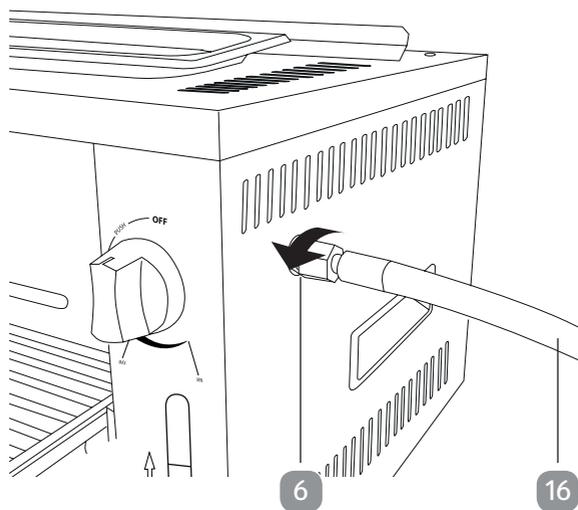
F

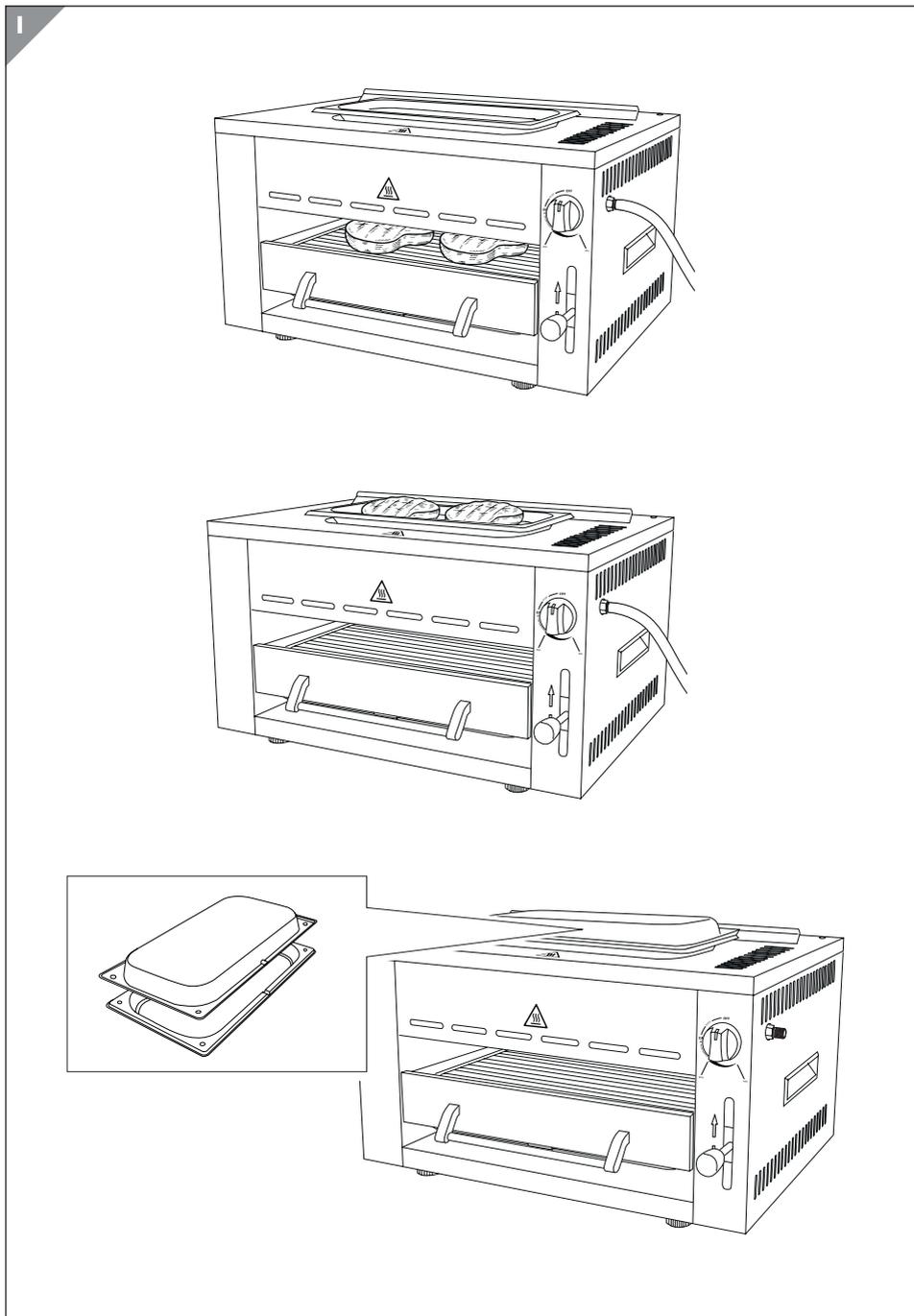


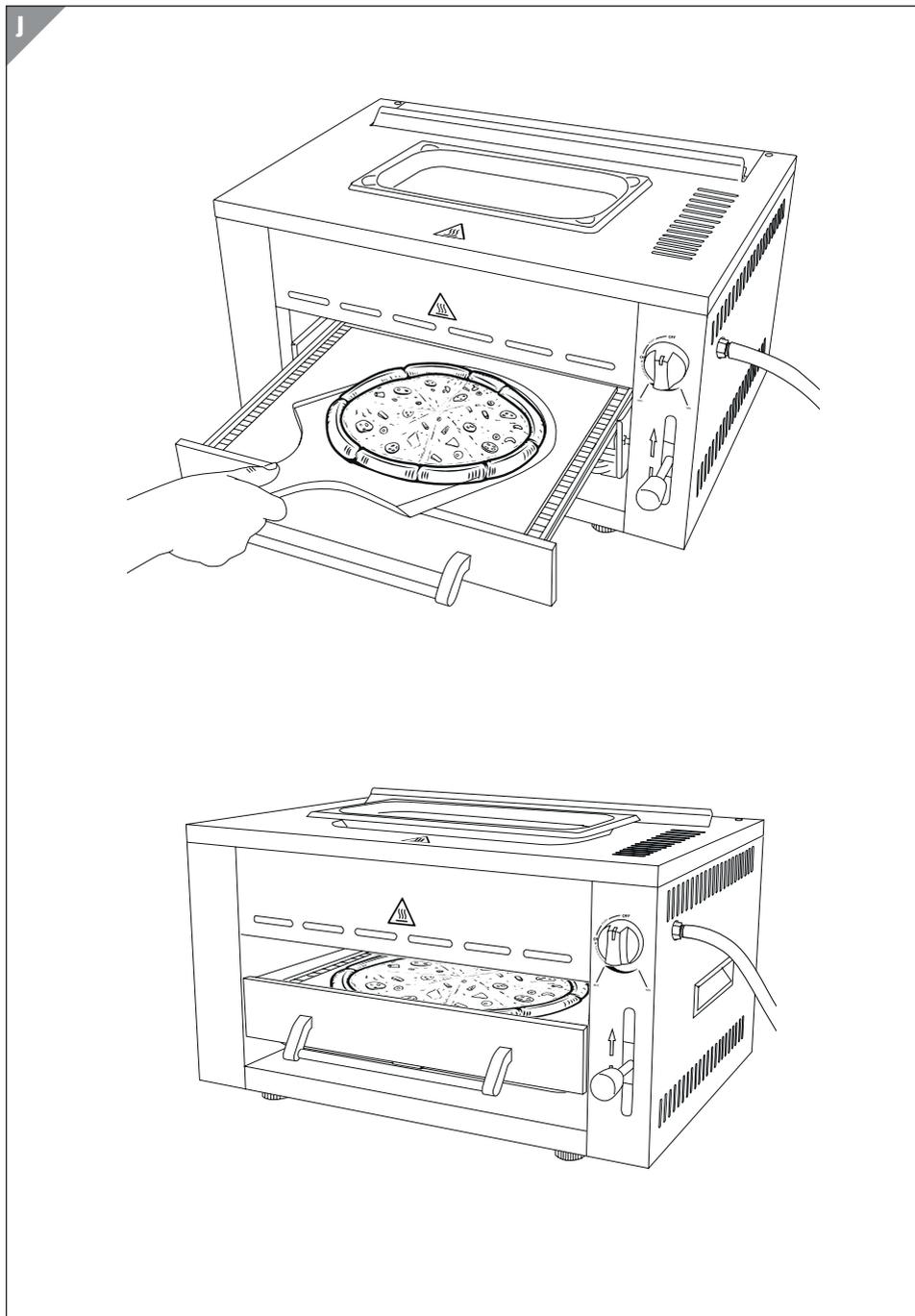
G



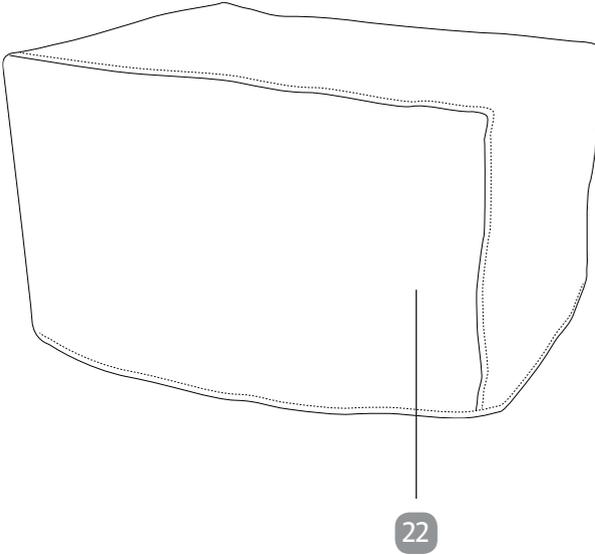
H







K



Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Hochtemperaturgrill „Pro“ (im Folgenden nur „Hochtemperaturgrill“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Hochtemperaturgrill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Hochtemperaturgrill führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Hochtemperaturgrill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung kann über den QR Code im PDF Format heruntergeladen werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Hochtemperaturgrill ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Hochtemperaturgrill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hochtemperaturgrill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hochtemperaturgrill ist nur für die Benutzung im Freien konzipiert und darf nicht als Einbaugerät genutzt werden.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung verwendet.



1008-18

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“):
Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des europäischen Wirtschaftsraums.



Warnung vor heißer Oberfläche.



Piezozündung



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Hochtemperaturgrills die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der Hochtemperaturgrill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie den Hochtemperaturgrill nicht während des Betriebes!

- Der Hochtemperaturgrill wird an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
- Halten Sie Kinder vom Hochtemperaturgrill fern.
- Der Hochtemperaturgrill darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Es dürfen keine Veränderungen am Hochtemperaturgrill durchgeführt werden!
- Betreiben Sie den Hochtemperaturgrill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder der Gasschlauch bzw. der Druckminderer defekt ist.
- Der Gasschlauch oder der Druckminderer des Hochtemperaturgrills dürfen nicht selbstständig repariert werden, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder seinen Kundendienst, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

- Führen Sie während des Betriebes keine anderen Tätigkeiten am Hochtemperaturgrill durch (wie z. B. Reinigen).
- Verwenden Sie den Gasschlauch nie als Tragegriff.
- Tragen Sie den Hochtemperaturgrill nur an den dafür vorgesehenen Haltegriffen.
- Halten Sie den Gasschlauch von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie den Gasschlauch so, dass er nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie den Gasschlauch nicht und legen Sie ihn nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Hochtemperaturgrill nur im Freien. Betreiben Sie den Hochtemperaturgrill nie im Regen.
- Der Hochtemperaturgrill darf nicht direkt an eine Wand oder unter ein Vordach o. Ä. gestellt werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand zum Hochtemperaturgrill von 50 cm zu jeder Seite ein.
- Verwenden Sie den Hochtemperaturgrill nicht in einer Senke, da sich dort austretendes Gas sammeln kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Hochtemperaturgrill hineinstecken.
- Wenn Sie den Hochtemperaturgrill nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Hochtemperaturgrill immer aus und schließen Sie das Ventil der Gasflasche.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder

Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Hochtemperaturgrill kann nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, außer wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Hochtemperaturgrills unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Hochtemperaturgrill spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder vom Hochtemperaturgrill und der Gasleitung fern.
- Lassen Sie den Hochtemperaturgrill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt und führen Sie während des Betriebes keine anderen Tätigkeiten aus.
- Bedienen Sie den Hochtemperaturgrill mit großer Umsicht. Unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder Drogen, aber auch bei Müdigkeit oder Krankheit, sollte der Hochtemperaturgrill nicht benutzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Halten Sie Haustiere von dem Hochtemperaturgrill fern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.



Verletzungs- und Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Hochtemperaturgrill und der Gasflasche kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Flüssiggas ist leicht entzündlich und hoch explosiv.

- Achten Sie darauf, dass das Flüssiggas nicht unkontrolliert ausströmt.
- Lebensmittel dürfen niemals den im Grillraum befindlichen Brenner berühren. Diese sind extrem heiß und können Lebensmittel entzünden. Brandgefahr!
- Der gesamte Grillraum wird sehr heiß. Seien sie vorsichtig und berühren Sie niemals die aufgeheizten Teile.
- Der Griff zur Einführung des Grillrosts und der Auffangschale kann sich sehr stark erhitzen und führt zu erheblichen Verbrennungen. Nutzen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Griff anzufassen.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn der komplette Grilleinsatz und die Fettauffangschale in das Gerät eingesetzt wurden.
- Entnehmen Sie den Grilleinsatz erst nachdem der Hochtemperaturgrill vollständig abgekühlt ist.
- Die Ablageschalen, die auf dem Hochtemperaturgrill abgelegt werden, können sich stark erhitzen. Fassen Sie niemals die Ablageschalen mit bloßen Händen an. Nutzen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe um die Ablageschalen anzufassen.



Fettbrandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu Verletzungen führen.

- Füllen Sie die Auffangschale mit etwas Wasser, um ein Entzünden des aufgefangenen Fettes zu vermeiden. Kontrollieren Sie während des Betriebes regelmäßig den Wasserstand. Sollte das Wasser verdunstet sein, schalten Sie den Hochtemperaturgrill ordnungsgemäß ab und entnehmen die abgekühlte Auffangschale vorsichtig, um Wasser nachzufüllen.

**WARNUNG!****Verletzungs- und Brandgefahr!**

Der unsachgemäße Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu Verletzungen führen.

- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser.
- Verschließen Sie die Gaszufuhr und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel (z. B. Feuerlöscher gegen Fettbrand, Löschdecke oder Sand).

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu Beschädigungen des Hochtemperaturgrills führen.

- Stellen Sie den Hochtemperaturgrill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Hochtemperaturgrill nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Hochtemperaturgrill nie auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
- Setzen Sie den Hochtemperaturgrill niemals Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Sturm etc.) aus.
- Verwenden Sie den Hochtemperaturgrill und das Zubehör nicht mehr, wenn die Bauteile des Hochtemperaturgrills Beschädigungen aufweisen. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Gas



Verletzungs-, Brand- und Explosionsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit Gas kann zu Verletzungen führen. Gas ist leicht entzündlich und hoch explosiv.

- Achten Sie darauf, dass kein Gas unkontrolliert ausströmt.
- Jedes offene Feuer (u. a. Rauchen) ist beim Umgang mit Gas verboten. Achten Sie auch darauf, dass elektrische Geräte nicht in der Nähe des Hochtemperaturgrills benutzt werden.
- Eine hohe Gaskonzentration kann zu Sauerstoffmangel bis hin zur Erstickung führen!
- Lagern Sie die Gasflaschen immer im Freien.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, wenn Sie den Hochtemperaturgrill benutzen.
- Schützen Sie die Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lassen Sie den Hochtemperaturgrill vollständig abkühlen, bevor Sie eine neue Gasflasche anschließen.
- Lagern Sie die Gasflasche nur stehend.
- Verwenden Sie die Gasflasche nicht, wenn Sie beschädigt, rostig, verbeult oder das Ventil beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Hochtemperaturgrill nur mit dem mitgelieferten Druckminderer und Gasschlauch.
- Bei Funktionsstörungen drehen Sie umgehend das Gasventil und den Multifunktionsregler zu.
- Gas ist schwerer als Sauerstoff und kann sich somit in Senken, z. B. in kleinen schlecht belüfteten Innenhöfen, sammeln. Bei unkontrolliertem Ausströmen von Gas kann es zu schweren Gesundheitsschäden kommen.
- Gasflaschen und gasführende Komponenten dürfen keinen Temperaturen über 50 °C ausgesetzt werden.

Sicherheitshinweise zum Pizzastein



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Pizzastein kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie den Pizzastein nur für die Zubereitung von Pizzen, kleinen Broten oder anderen Teigwaren.
- Der Pizzastein wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie niemals den Pizzastein mit bloßen Händen an. Nutzen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Pizzastein anzufassen.
- Der Pizzastein kann auch nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Lassen Sie den Pizzastein immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen.
- Setzen Sie den Pizzastein keinen starken Temperaturveränderungen aus; diese können Spannungen im Material hervorrufen, da diese zu Rissen oder ggf. auch zum Bruch des Pizzasteins führen können. Solche Schäden sind von der Garantie und vom Umtausch ausgeschlossen.
- Wenn der Pizzastein Risse hat oder ggf. gebrochen ist, verwenden Sie den Stein bitte nicht mehr. Entsorgen Sie ihn fachgerecht.

Erstinbetriebnahme

Hochtemperaturgrill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der

Hochtemperaturgrill beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Hochtemperaturgrill aus der Verpackung.



Empfehlung: Der Hochtemperaturgrill ist sehr schwer. Entfernen Sie zunächst die Kartonagen für den Schutz des Transportes. Anschließend können Sie den Hochtemperaturgrill mit Hilfe der dafür vorgesehenen Tragegriffe vorsichtig aus der Verpackung heben.

2. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

3. Kontrollieren Sie, ob der Hochtemperaturgrill, die Einzelteile oder Zubehörteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie diesen Hochtemperaturgrill bitte nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Hochtemperaturgrill aufstellen



Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

– Der Hochtemperaturgrill muss auf einen hitzefesten und stabilen Untergrund aufgestellt werden.

1. Entnehmen Sie vor Gebrauch alle Einzelteile aus dem Hochtemperaturgrill.

2. Ziehen Sie die Grillschublade **4** ca. 2-3 cm vor und heben Sie diese aus den Führungsschienen **8** (siehe **Abb. C und D**).

3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.



Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Hochtemperaturgrills wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

4. Stellen Sie den Hochtemperaturgrill so auf, dass genügend Platz um den Hochtemperaturgrill vorhanden ist (**Mindestabstand 50 cm**).

5. Platzieren Sie den Hochtemperaturgrill nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.

6. Stellen Sie den Hochtemperaturgrill in einer Arbeitsflächenhöhe von **min. 100 cm** auf.

7. Achten Sie darauf, dass der Hochtemperaturgrill immer **waagrecht** aufgestellt wird. Richten Sie den Hochtemperaturgrill mit Hilfe der Einstellfüße **21** unterhalb des Gerätes aus.



Empfehlung: Verwenden Sie zum Ausrichten eine Wasserwaage. Legen Sie diese auf den Hochtemperaturgrill während Sie mittels der Einstellfüße **21** den Hochtemperaturgrill in die Waagerechte bringen.

Entfernen Sie die Wasserwaage vor dem Betrieb des Hochtemperaturgrills wieder!

8. Legen Sie anschließend den Grillrost **11** in die Grillschublade **4**. Dazu schieben Sie zuerst den Grillrost vorne in die Schublade und legen ihn anschließend nach hinten ab (siehe **Abb. F**).
9. Stellen Sie für das weitere Vorgehen den Einstellhebel der Grillschublade **2** auf die mittlere Stufe.
10. Um die Fettauffangschale **12** anzubringen, sollten Sie zunächst die Grillschublade in den Hochtemperaturgrill schieben. Dazu schieben Sie die Grillschublade inkl. des Grillrostes langsam über die Führungsschiene **8** bis die Schublade in die 2 Auslässe in den Führungsschienen (links und rechts) **9** rutscht (siehe **Abb. C und D**).
11. Ziehen Sie die Grillschublade **4** zur Hälfte heraus. Nun können Sie die Fettauffangschale über die dafür vorgesehenen Führungsschienen **14** unterhalb der Grillschublade hineinschieben. Schieben Sie die Fettauffangschale zunächst etwas weiter nach hinten und heben Sie diese dann leicht an. So können Sie die Fettauffangschale mit Hilfe der Aussparung **13** am Haken der Grillschublade **5** fixieren (siehe **Abb. E**). Sie können die Grillschublade in den Hochtemperaturgrill schieben.
12. Legen Sie eine der zwei Ablageschalen **19** oben auf den Hochtemperaturgrill (siehe **Abb. I**). Die zweite Ablageschale können Sie als Deckel verwenden.
13. Der Hochtemperaturgrill ist vollständig aufgebaut.

Anschließen der Gasflasche



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill und der Gasflasche kann zu Verletzungen führen.

- Die Gasflasche sollte in größtmöglicher Entfernung zum Hochtemperaturgrill aufgestellt werden. Stellen Sie dabei sicher, dass der Gasschlauch keinesfalls den Hochtemperaturgrill berührt oder unter Spannung steht.
 - Die Wärmeausstrahlung des Hochtemperaturgrills darf sowohl die Oberfläche der Gasflasche sowie des Gasschlauches als auch des Druckminderers nicht erreichen.
1. Stellen Sie die Gasflasche aufrecht und auf einem stabilen Untergrund auf.
 2. Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist und der Multifunktionsregler **1** auf **OFF** steht, bevor Sie die Gasflasche an den Hochtemperaturgrill anschließen.
 3. Verbinden Sie den Druckminderer **15** mit dem Ventil der Gasflasche.
 4. Anschließend verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Gasanschluss **16** am Hochtemperaturgrill (siehe **Abb. H**).



Bitte beachten Sie: Bei den Schraubverbindungen handelt es sich um Linksgewinde. Verwenden Sie zum Fixieren geeignetes Werkzeug (siehe **Abb. H**).

Dichtheitsprüfung der gasführenden Komponenten



Verletzungs- und Erstickungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit Gas kann zu Verletzungen führen.

- Wenn Sie während des Betriebes Gasgeruch oder Undichtigkeit der gasführenden Komponenten feststellen, schließen Sie sofort die Gaszufuhr. Der Hochtemperaturgrill darf erst in Betrieb genommen werden, wenn die Ursache behoben ist und alle gasführenden Komponenten einwandfrei funktionieren.
- Die Gasflasche darf nur fern jeglicher Zündquelle gewechselt werden!



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit Gas kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Verwenden Sie zum Ausfindigmachen des Gaslecks auf keinen Fall eine offene Flamme!
- 1. Vor jedem Gebrauch und nach jedem Wechsel der Gasflasche muss eine Dichtheitsprüfung an den gasführenden Komponenten (Gasschlauch, Druckminderer, usw.) durchgeführt werden.
- 2. Verwenden Sie für die Dichtheitsprüfungen ein handelsübliches Lecksuchspray.
- 3. Drehen Sie die Gaszufuhr auf und verwenden Sie das Lecksuchspray gemäß den Herstellerangaben.
- 4. Sobald Sie die undichte Stelle gefunden haben, stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie ggf. die entsprechende Verbindung nach.
- 5. Anschließend führen Sie eine erneute Dichtheitsprüfung durch.
- 6. Wenn keine weitere Undichtigkeit vorliegt, ist der Hochtemperaturgrill einsatzbereit.



- Falls die Undichtigkeit nicht behoben werden konnte, wenden Sie sich an die auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse.
- Wenn Sie unsicher beim Anschluss der gasführenden Komponenten sind, ist zu empfehlen, dass Sie einen Fachbetrieb für die Installation beauftragen.

Bedienung des Hochtemperaturgrills



WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Hochtemperaturgrill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie den Hochtemperaturgrill nicht während des Betriebes!

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme den Hochtemperaturgrill, die Anschlüsse und die Gasleitungen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Hochtemperaturgrills während des Betriebes nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den Hochtemperaturgrill ausschließlich mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Beachten Sie, dass der Hochtemperaturgrill auch nach dem Abschalten noch heiß sein kann!
- Halten Sie sich vom austretenden Dampf fern.

HINWEIS!

WICHTIG: Bevor Sie den Hochtemperaturgrill in Betrieb nehmen, müssen alle Sicherheitshinweise, Anweisungen zu Anschluss und Dichtheit beachtet werden.



Empfehlung: Wenn Sie Fleisch grillen wollen, sollten Sie den Grillrost **11** zum Vorheizen aus dem Hochtemperaturgrill nehmen. Das Grillfleisch sollte immer auf einen kalten Grillrost gelegt werden.

1. Entnehmen Sie vor dem Vorheizen den Grillrost **11** aus dem Hochtemperaturgrill. Das Grillfleisch sollte auf einen kalten Grillrost gelegt werden.
2. Die Fettauffangschale **12** muss sich im Hochtemperaturgrill befinden. Sie ist dafür konzipiert austretende Fleischsäfte aufzufangen. Füllen Sie dazu die Fettauffangschale mit Wasser. Dies dient dazu Fettbrand zu vermeiden.



- **Hinweis:** Bei besonders fettigem oder öligem Grillgut sollte die Fettauffangschale **12** auf den Boden des Hochtemperaturgrills gelegt und mit Wasser befüllt werden.
- Bitte beachten Sie, dass bei dieser Verwendung die Höhenverstellung auf die unterste Stufe nicht mehr möglich ist.

3. Der Wasserstand sollte während des Grillvorgangs regelmäßig geprüft und bei Bedarf mit Wasser nachgefüllt werden.
4. Öffnen Sie nun das Ventil der Gasflasche.

**WARNUNG!****Verletzungs- und Erstickungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit Gas kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie sicher, dass keine Undichtigkeit vorhanden ist. Sollte Gas ausströmen oder Gasgeruch wahrgenommen werden, schließen Sie das Gasventil umgehend. Wenn die Fehlerquelle nicht gefunden wird, lesen Sie dazu die „Störungstabelle“ auf Seite 32 und/oder wenden Sie sich an den Hersteller.
- 5. Um den Hochtemperaturgrill einzuschalten, halten Sie den Multifunktionsregler **1** gedrückt und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links auf **ON**. Die Gaszufuhr ist nun geöffnet und das Gas wird mittels Piezozündung gezündet.

**Hinweis zum Neuanschluss einer Gasflasche**

1. Drehen Sie den Multifunktionsregler nicht direkt auf die **ON** Position. Stoppen Sie kurz vor dem Erreichen für ca. **10-15 Sekunden**. Das Gas benötigt eine gewisse Zeit bis es den Schlauch und das Ventil füllt. Außerdem vermeiden Sie so eine eventuelle Fehlzündung.
 2. Anschließend drehen Sie weiter auf **ON**, der Piezozünder entzündet das Gas.
- Sollte beim ersten Vorgang keine Zündung erfolgt sein, wiederholen Sie den Vorgang bis zu 5 Mal.

6. Der Hochtemperaturgrill sollte vor jedem Grillvorgang **ca. 5 Min.** auf höchster Stufe vorgeheizt werden. Bei der Erstinbetriebnahme sollte der Hochtemperaturgrill **ca. 10 Min.** vorgeheizt werden.
7. Drehen Sie zum Vorheizen den Multifunktionsregler **1** auf **MAX**.
8. Nach dem Vorheizen ist der Hochtemperaturgrill einsatzbereit.

Grillen mit dem Hochtemperaturgrill

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu Beschädigungen des Hochtemperaturgrills führen.

– Wenn Sie den Hochtemperaturgrill nicht verwenden, schalten Sie ihn aus und drehen das Gasventil zu.

1. Bevor Sie mit dem Grillvorgang beginnen, heizen Sie den Hochtemperaturgrill für **5 Min.** auf höchster Temperatur **MAX** vor (**bei Erstbetriebnahme 10 Min.**).
2. Positionieren Sie das Grillgut, z. B. das Fleisch, mittig auf dem Grillrost **11**, so dass es optimalerweise direkt unter dem Brenner liegt.
Halten Sie einen Mindestabstand von 2-3 cm vom Rand des Grillrostes ein!
Überfüllen Sie den Rost nicht, um ein gutes Grillergebnis zu erhalten.
3. Wählen Sie mit Hilfe des Einstellhebels der Grillschublade **2** die optimale Höhe für Ihr Grillgut. Eine Zubereitungsempfehlung können Sie aus der Tabelle im anschließenden Kapitel „Grilleinstellungen“ entnehmen.
4. Um die Höhe der Schublade anzupassen, müssen Sie den Einstellhebel **2** zunächst lösen. Stellen Sie sich vor den Hochtemperaturgrill und ziehen Sie den Einstellhebel **2** zu sich hin. Der Einstellhebel **2** lässt sich nun nach oben und unten bewegen. Wenn Sie die gewünschte Position gefunden haben, drücken Sie den Einstellhebel wieder zurück bis er einrastet.

Stellen Sie sicher, dass das Grillgut den Brenner nicht berührt!

5. Anschließend drehen Sie den Multifunktionsregler **1** auf die gewünschte Temperatur: **MIN - MAX**.



Tipp: Rindersteaks sollten grundsätzlich auf der obersten Stufe mit höchster Temperatur gegrillt werden, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass die Grillzeit in dieser Einstellung relativ kurz ist und dass das Steak bereits **innerhalb einer Minute** fertig sein kann.

6. Wenden Sie das Grillgut, sobald es die gewünschte Bräunung erhalten hat.
7. Mit Hilfe eines Kerntemperaturmessgerätes können Sie die gewünschte Garstufe wie z. B. „English“, „Medium rare“ oder „Medium“ erreichen.



Tipp: Um die gewünschte Garstufe zu erreichen, können Sie die Ablageschale **19** zum Nachgaren verwenden. Legen Sie das Grillgut nach dem Grillen im Hochtemperaturgrill auf die Ablageschale **19** und verwenden Sie die zweite Ablageschale als Deckel.

Die Ablageschalen haben zusätzlich einen Auslass für Ihr Fleisch- und Bratenthermometer **20**.

8. Entleeren Sie die Fettauffangschale **12** regelmäßig.
9. Wenn Sie den Hochtemperaturgrill nicht mehr benutzen, schalten Sie ihn immer aus. Stellen Sie dafür den Multifunktionsregler **1** zunächst auf die Position **ON** und halten Sie anschließend den Multifunktionsregler gedrückt und drehen ihn auf **OFF**. Anschließend drehen Sie das Gasventil zu.
10. Ziehen Sie die Grillschublade heraus, so kann der Hochtemperaturgrill besser abkühlen und ein Einbrennen der Grillreste vermieden werden.
11. Schalten Sie den Hochtemperaturgrill erst wieder ein, wenn der Hochtemperaturgrill vollständig abgekühlt ist. Gehen Sie dann weiter vor wie im Kapitel „Bedienung des Hochtemperaturgrills“ beschrieben.
12. Falls Sie nicht weitergrillen möchten, ist zu empfehlen, den Hochtemperaturgrill immer vollständig zu reinigen. Gehen Sie dazu wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben vor.

Grilleinstellungen

Der Hochtemperaturgrill bietet Ihnen verschiedene Temperaturzonen, mit denen Sie die mögliche Temperatur für Ihr Grillgut finden können.

- Aus der nachfolgenden Tabelle können Sie die empfohlenen Einstellungen für unterschiedliche Lebensmittel entnehmen. Die Garzeiten können variieren.
- **Bitte beachten Sie**, dass diese Angaben nur als Richtwert dienen und die Grillzeit individuell je nach Grillgut abweichen kann.

Grillstufen	MIN	MAX
Oberer Bereich	Burgerpatty	Rindfleisch, Steaks
Mittlerer Bereich	Schweinefleisch	Gemüse, Obst
Unterer Bereich	Fisch, Meeresfrüchte	Pizza

Verwendung des Pizzasteins



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Pizzastein kann zu Verletzungen führen.

- Legen Sie den Pizzastein immer auf den Grillrost **11**, niemals direkt auf die Grillschublade **4** oder die Fettauffangschale. Die heiße Luft im Hochtemperaturgrill muss zirkulieren können.
- Der Pizzastein darf niemals im feuchten oder nassen Zustand in den Hochtemperaturgrill gelegt werden! Stellen Sie sicher, dass der Pizzastein immer vollständig trocken ist.
- Schneiden Sie niemals Pizza, Brot oder Ähnliches direkt auf dem Pizzastein!

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig.
2. Reinigen Sie vor der Benutzung den Pizzastein nur mit einem leicht feuchten Tuch. Verwenden Sie kein Geschirrpulver!
3. Reiben Sie anschließend den Pizzastein mit einem Geschirrhandtuch trocken. Stellen Sie sicher, dass der Pizzastein vollständig getrocknet ist, bevor Sie ihn verwenden.

Verwendung des Pizzasteins im Hochtemperaturgrill



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Pizzastein kann zu Verletzungen führen.

- Fassen Sie niemals den Pizzastein mit bloßen Händen an. Nutzen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe, um den Pizzastein anzufassen.

- Verwenden Sie den Pizzastein nicht mit Backpapier. Dies kann die Funktion des Pizzasteins beeinträchtigen und kann ggf. durch die starke Hitze des Hochtemperaturgrills anfangen zu brennen.
 - Der Pizzastein kann sich durch regelmäßigen Gebrauch verfärben und fleckig werden. Dies ist völlig normal, da der Pizzastein ein Naturprodukt ist. Dies beeinträchtigt die Funktion nicht.
1. Legen Sie den Pizzastein nur in den **kalten Hochtemperaturgrill**.
 2. Ziehen Sie die Grillschublade **4** mit Hilfe des Griffs **3** heraus.
 3. Legen Sie den Pizzastein **17** auf den Grillrost **11** des Hochtemperaturgrills (siehe **Abb. G**).
 4. Stellen Sie die Grillschublade mit Hilfe des Einstellhebels **2** auf die oberste Stufe.
 5. Stellen Sie den Multifunktionsregler **1** auf **MAX**. Der Pizzastein benötigt im Hochtemperaturgrill eine Aufheizzeit von **ca. 5 Minuten**.



Vermeiden Sie längeres Aufheizen, da es ansonsten zu einem Hitzestau unter dem Brenner kommen und der Pizzastein beschädigt werden kann.

6. Sie können während der Aufheizzeit die Pizza vorbereiten.



Tipp: Stellen Sie sicher, dass zwischen Pizza und dem Rand des Pizzasteins genügend Abstand ist, da sich der Teig ausdehnen oder eventuell Sauce austreten könnte. Um ein gutes Ergebnis zu erhalten, überfüllen Sie den Pizzastein nicht.

7. Wenn der Pizzastein vollständig aufgeheizt ist, ziehen Sie die Grillschublade **4** mit Hilfe eines hitzebeständigen Spezialhandschuhs komplett heraus.
8. Um das Ankleben der Pizza auf dem Pizzastein zu vermeiden, bestreuen Sie diesen mit etwas Mehl.
9. Schieben Sie die Pizza mit Hilfe der Pizzaschaufel **18** direkt auf den Pizzastein.
10. Schieben Sie die Grillschublade wieder in den Hochtemperaturgrill und stellen Sie die Grillschublade mit Hilfe des Einstellhebels **2** auf die unterste Stufe.
11. Die Backzeit der Pizza beträgt in etwa **1- 1,5 Minuten**. Diese kann je nach persönlichem Geschmack variieren.

12. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, entnehmen Sie diese mit Hilfe der Pizzaschaufel **18**. Schieben Sie dazu die Pizzaschaufel vorsichtig unter die Pizza und heben Sie diese dann vom Pizzastein.
13. Sie können anschließend eine weitere Pizza backen.
14. Wenn Sie den Pizzastein nicht mehr verwenden, schalten Sie den Hochtemperaturgrill am Multifunktionsregler **1** auf **OFF** und drehen Sie das Gasventil zu. Ziehen Sie die Grillschublade heraus, so kann der Hochtemperaturgrill besser abkühlen und Einbrennen der Grillreste kann vermieden werden.



Bitte beachten: Lassen Sie den Pizzastein immer im Hochtemperaturgrill abkühlen und nehmen Sie diesen erst danach heraus.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu Beschädigungen des Hochtemperaturgrills führen.



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu Verletzungen führen.

- Sollte der Fehler nicht behoben werden, wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Führen Sie keine selbständigen Reparaturen am Hochtemperaturgrill durch.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Hochtemperaturgrill funktioniert nicht.	Gasflasche noch nicht angeschlossen.	Prüfen Sie, ob die Gasflasche korrekt angeschlossen ist.
	Ventil der Gasflasche ist noch geschlossen.	Öffnen Sie das Ventil.
	Die Gasflasche ist leer.	Wechseln Sie die Gasflasche aus.
	Es befindet sich Luft sich im Gasschlauch.	<div data-bbox="661 368 1009 448" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  WARNUNG! </div> <p data-bbox="658 459 1042 616">Stellen Sie sicher, dass sich kein offenes Feuer in der Nähe des Hochtemperaturgrills befindet!</p> <p data-bbox="658 635 1020 820">Der Gasschlauch muss entlüftet werden. Lösen Sie den Gasschlauch am Gasanschluss 6 um 2 Umdrehungen, lassen Sie die Luft entweichen und ziehen Sie den Schlauch wieder an.</p>
	Der Druckminderer 15 oder den Gasschlauch 16 sind nicht dicht, geknickt oder gequetscht.	Stellen Sie sicher, dass der Schlauch störungsfrei verlegt ist. Ggf. tauschen Sie den Druckminderer oder den Gasschlauch aus.
	Die Zündung ist fehlgeschlagen.	Wiederholen Sie den Zündvorgang von OFF zu ON maximal 5-10x . Sollte es immer noch nicht funktionieren, warten Sie 5 Min. und wiederholen Sie das Prozedere.
Der Hochtemperaturgrill funktioniert, aber hat zu wenig Leistung.	Multifunktionsregler 1 ist nicht weit genug aufgedreht.	Drehen Sie den Multifunktionsregler weiter auf.
	Die Gasflasche ist leer.	Wechseln Sie die Gasflasche aus.
	Gasventil ist nicht weit genug aufgedreht.	Drehen Sie das Gasventil weiter auf.
	Hochtemperaturgrill wurde nicht vorgeheizt.	Heizen Sie den Hochtemperaturgrill immer ca. 10 Min. vor.

Fehler	Ursache	Lösung
Gasgeruch tritt auf.	Gasführende Komponenten sind undicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Schließen Sie das Gasventil. - Prüfen Sie alle Komponenten auf ihre Dichtheit wie in Kapitel „Dichtheitsprüfung“ beschrieben. - Tauschen Sie alle defekten Teile durch neue Originalteile aus.
	Multifunktionsregler 1 ist weit aufgedreht.	Wenn Sie den Hochtemperaturgrill nicht verwenden, drehen Sie den Multifunktionsregler auf OFF .
Das Fett/Öl in der Fettauffangschale 12 flammt stark auf und verbrennt.	Fettauffangschale ist stark verschmutzt.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  WARNUNG! </div> <p>Achtung! Löschen Sie Fette und Öle niemals mit Wasser.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie den Hochtemperaturgrill aus und schließen das Gasventil. - Lassen Sie den Hochtemperaturgrill abkühlen und entnehmen Sie vorsichtig die Fettauffangschale. - Reinigen Sie die Fettauffangschale.

Reinigung



Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill und den Zubehörteilen kann zu Beschädigungen des Hochtemperaturgrills und den Zubehörteilen führen.



Verbrennungsgefahr!

Der Hochtemperaturgrill wird während des Betriebes sehr heiß. Sie können sich verbrennen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Lassen Sie den Hochtemperaturgrill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie den Hochtemperaturgrill niemals ins Wasser.
- Bevor Sie den Hochtemperaturgrill reinigen, schalten Sie diesen aus, drehen das Gasventil zu und entfernen Sie die Gasflasche.
- Lassen Sie den Hochtemperaturgrill vollständig abkühlen.

Um den Hochtemperaturgrill zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie die Grillschublade **4** mit Hilfe des Einstellhebels **2** auf die mittlere Stufe.
2. Ziehen Sie die Grillschublade vollständig vor.
3. Heben Sie die Fettauffangschale **12** vorsichtig aus dem Haken **5** der Grillschublade **4** (siehe **Abb. E**). Anschließend ziehen Sie die Fettauffangschale vorsichtig aus dem Hochtemperaturgrill. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeiten in der Schale nicht überschwapen.
4. Schieben Sie die Grillschublade **4** hinein, so dass Sie ca. 2-3 cm aus dem Hochtemperaturgrill ragt und heben Sie diese aus den Führungsschienen **8** (siehe **Abb. C und D**).
5. Sie können nun den Grillrost **11** aus der Grillschublade nehmen (siehe **Abb. F**).
6. Die Grillschublade **4**, der Grillrost **11** und die Fettauffangschale **12** können mit handelsüblichem Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Die Vorderseite der Grillschublade besteht aus Edelstahl. Für die Reinigung ist ein spezieller handelsüblicher Edelstahlreiniger zu empfehlen.

7. Um den Hochtemperaturgrill zu reinigen, gehen Sie wie in den folgenden Kapiteln „Außenreinigung“ und „Innenreinigung“ beschrieben vor.

Nach der Reinigung können Sie den Hochtemperaturgrill wieder zusammensetzen.

1. Schieben Sie die Grillschublade inkl. des Grillrostes langsam über die Führungsschiene **8** bis die Schublade in die 2 Auslässe in den Führungsschienen (links und rechts) **9** rutscht (siehe **Abb. C und D**).
2. Die Fettauffangschale wird anschließend wieder unterhalb der Grillschublade hineingeschoben und mit dem Haken **5** fixiert (siehe **Abb. E**).
3. Der Hochtemperaturgrill ist jetzt wieder einsatzbereit.



Es ist zu empfehlen, den Hochtemperaturgrill nach jeder Verwendung und vor der Aufbewahrung gründlich zu reinigen.

Außenreinigung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unschlagmäßige Reinigung des Hochtemperaturgrills kann zu Beschädigungen des Hochtemperaturgrills führen.

- Verwenden Sie zur Reinigung leicht angefeuchtetes weiches Tuch mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.
- Für die Reinigung von Edelstahl ist ein handelsüblicher Edelstahlreiniger zu empfehlen.

Innenreinigung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unschlagmäßige Reinigung des Hochtemperaturgrills kann zu Beschädigungen des Hochtemperaturgrills führen.

- Reinigen Sie den Innenbereich mit Hilfe von Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel oder Scheuermilch.

- Sie können hartnäckigen Schmutz auch mit einem handelsüblichen Topfschwamm entfernen. Verwenden Sie keine Metall- oder Nylonborsten!
- Für die Reinigung des Innenbereiches des Hochtemperaturgrills ist auch ein spezieller handelsüblicher Backofenreiniger zu empfehlen.

Reinigung des Pizzasteins

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung des Pizzasteins kann zu Beschädigungen des Pizzasteins führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Reinigen Sie den Pizzastein nicht in der Spülmaschine. Der Pizzastein oder die Spülmaschine können dadurch beschädigt werden.
- Lassen Sie den Pizzastein **17** vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Wischen Sie den Pizzastein mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch sauber. Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel.
- Bei stärkerer Verschmutzung des Pizzasteins reinigen Sie diesen vorsichtig mit einem Ceran- oder Plastischaber.
- Verfärbungen des Pizzasteins sind ganz normal und beeinträchtigen die Hygiene nicht.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Hochtemperaturgrill kann zu

Beschädigungen des Hochtemperaturgrills führen.

- Lagern Sie den Hochtemperaturgrill nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie den Gasschlauch nicht.
- Entfernen Sie zur Aufbewahrung immer die Gasflasche und den Gasschlauch.
- Verstauen Sie den Hochtemperaturgrill nur im trockenen Zustand.
- Wenn Sie den Hochtemperaturgrill nicht verwenden, decken Sie ihn mit der witterungsbeständigen Schutzhaube **22** ab.
- Bewahren Sie den Hochtemperaturgrill stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.



Bitte beachten: Bewahren Sie den Pizzastein immer außerhalb des Hochtemperaturgrills, an einem sauberen und trockenen Ort auf. Lagern Sie ihn nicht draußen, da er dort Feuchtigkeit ziehen und beim nächsten Gebrauch zerspringen kann.

Technische Daten

Modell:	RCP 800-G
Artikelnummer:	17028
Geräte-Kategorie:	I3 B/P (50)
Abmessungen (B × T × H):	ca. 550 × 435 × 325 mm
Abmessungen Grillrost (B × T):	ca. 358 × 295 mm
Abmessungen Pizzastein (B × T × H):	ca. 330 × 280 × 12 mm
Abmessungen Pizzaschaufel (B × T × H):	ca. 371 × 232 × 10 mm
Gewicht:	ca. 18,7 kg
Injektorgroße:	ca. 0,86 mm
Gewicht (Pizzastein):	ca. 1,95 kg
Material Pizzastein:	Cordierit
Aufwärmzeit:	ca. 5-10 Min.
Nennwärmebelastung:	4,17 KW
Grilltemperatur:	max. 800 °C
Elektrische Zündung:	ja (Piezozündung)
Gasdruck:	50 mBar
Gasverbrauch:	303,22 g/h

Gasart:	Propan, Butan oder Mischung
Empfohlenes Zubehör:	Propangasflasche gemäß DIN 51622 mit mind. 5 kg Füllinhalt

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Hochtemperaturgrill einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll** z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Pizzastein entsorgen

Entsorgen Sie den Pizzastein entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, gdrpr@monolith-gmbh.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstrasse 28 A II, 67663 Kaiserslautern, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 10 Jahre.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.



AT

Vertrieben durch:

MONOLITH GMBH
MAXSTRASSE 16
45127 ESSEN
DEUTSCHLAND

KUNDENDIENST

17028



AT

00 800 78 77 23 68 (kostenfrei)



service@protel-service.com

MODELL:
RCP 800-G

08/2019

3

**JAHRE
GARANTIE**