



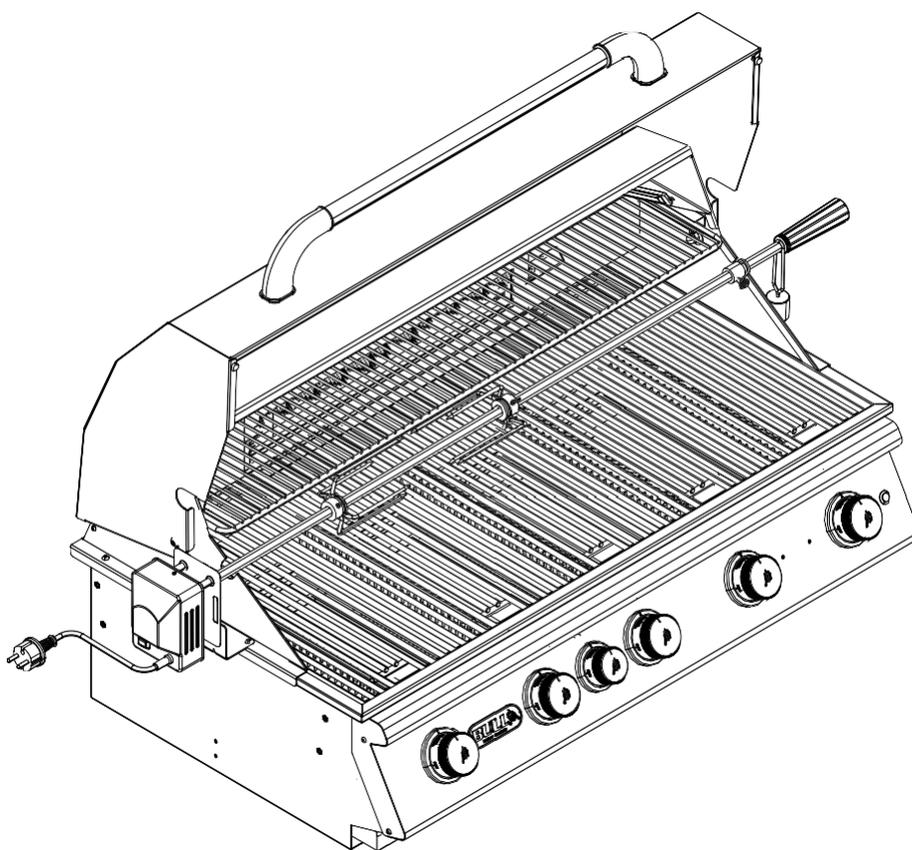
MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

MODEL #57568CE

BRAHMA 5 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, L.P.G. (PROPAN)

MODEL #57569CE

BRAHMA 5 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, N.G. (ERDGAS)



REV 03/2020



SICHERHEITSHINWEISE	
DEN STANDORT FÜR IHREN GRILL	2
PRÜFUNG AUF GASAustrITT	2
SICHERHEIT VON ERDGAS.....	3
SICHERHEIT VON PROPANGAS	4
INSTALLATIONSANLEITUNG	
SPEZIFIKATIONEN FÜR DEN AUFBAU DES GRILLS	5
ANSCHLUSS AN DIE GASQUELLE	6
ERDGAS-VERBINDUNGEN	6
PROPANGAS-VERBINDUNGEN.....	6
SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE INSTALLATION VON ERDGAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN	7
SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE INSTALLATION VON PROPANGAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN.....	8
TRANSFORMATOR.....	9
INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GASVENTILÖFFNUNGEN	
BRENNERREINIGUNG.....	10
ÜBERPRÜFUNG / EINSTELLUNG DER BRENNERVERSCHLUSSKLEMME.....	10
BRENNERWECHSEL IN DEN EINSATZ.....	11
ZÜNDER-/ELEKTRODENPRÜFUNG	11
ÜBERPRÜFUNG DES BRENNERBETRIEBS.....	12
INSTALLATION VON KOCHKOMPONENTEN	13
BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG	
BELEUCHTUNGSVERFAHREN.....	14
BETRIEBSVERFAHREN.....	15
KOCHTEMPERATUREN	16
ROTISSERIE-KOCHEN	
RICHTLINIEN UND ERSATZTEILLISTEN.....	17
BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG	18
LICHTSYSTEM	
AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE.....	19
VERKABELUNGSDIAGRAMM.....	20
REINIGUNG UND WARTUNG	22
FEHLERBEHEBUNG	
WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT	23
GELBE FLAMME UND RÜCKSCHLAG.....	24
STANDORTE DER SERIENNUMMER	25
WIE SIE IHREN GRILL REGISTRIEREN ODER ERSATZTEILE BESTELLEN	26
TEILLISTE	27
EXPLOSIONSDARSTELLUNG	28
BESCHRÄNKTE GARANTIE	29

LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH UND VERGEWISSERN SIE SICH, DASS IHR GRILL RICHTIG INSTALLIERT, MONTIERT UND GEPFLEGT IST. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SCHWEREN KÖRPERVERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. WENN SIE FRAGEN ZUR MONTAGE ODER ZUM BETRIEB HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER, DEN GASGERÄTESERVICE ODER IHR GASUNTERNEHMEN.

- HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: ÜBERLASSEN SIE DIESE ANLEITUNG DEM VERBRAUCHER NACH DER INSTALLATION.
- HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.
- DIESES GASKOCHGERÄT FÜR DEN AUßENBEREICH IST NICHT FÜR DEN EINBAU IN ODER AUF FREIZEITFAHRZEUGEN UND/ODER BOOTEN VORGESEHEN.

*FÜR GARANTIEZWECKE NOTIEREN SIE BITTE IHRE MODELLNUMMER, SERIENNUMMER, KAUFDATUM UND EINE KOPIE IHRER QUITTUNG ODER RECHNUNG AUF DER RÜCKSEITE IHRES HANDBUCHS AUF SEITE 30.

-CE: LP NOMINALER WÄRMEEINTRAG: HAUPTBRENNER: Qn=20.25kw ZURÜCKBRENNER: Qn=4.05kw. -LP GESAMTWÄRMEEINTRAG: Qn=24,3kw(1768,5g/h).

-LP-GAS-KETTEN: I3+(28-30/37): G30 Butan bei 28-30mbar und G31 Propan bei 37mbar. I3B/P(30): G30 Butan und G31 Propan bei 30mbar.

I3B/P(50): G30 Butan und G31 Propan bei 50mbar.

- NG NOMINALER WÄRMEEINTRAG: HAUPTBRENNER: Qn=19.25kw.

ZURÜCKBRENNER: Qn=3.85kw. -NG GESAMTE WÄRMEZUFUHR: Qn=23,1kw(1681,8g/h).

-GAS-KETTEN: I2H: G20 bei 20mbar. I2E: G20 bei 20/25mbar. I2E+: G20/25 bei 20/25mbar.

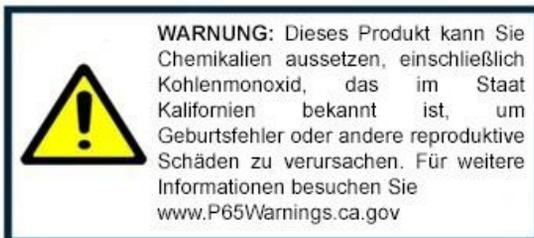
- ELEKTRISCHE VERSORGUNG: 240V, 50Hz, 60W.



SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DEM ZUSAMMENBAU UND DER INBETRIEBNAHME IHRES GRILLS SORGFÄLTIG

Dieser Gasgrill muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften oder, falls in einem Gebiet ohne örtliche Vorschriften, mit der neuesten Ausgabe der nationalen Brenngasnorm ANSI Z223.1 installiert werden. In Kanada muss die Installation dem Standard CAN/ CGA 1-b149.1 und/ oder .2 (Installationscode für Gasbrennengeräte und -ausrüstung) und allen örtlichen Vorschriften entsprechen. Außerhalb der Vereinigten Staaten muss die Installation mit der neuesten Ausgabe der CE-Normen EN498 übereinstimmen. Teile, die vom Hersteller oder Vertreter versiegelt sind, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.



DEN STANDORT FÜR IHREN GRILL

Verwenden Sie Ihren Gasgrill **NICHT** in Garagen, Veranden, Luftschränken, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen. Ihr Gasgrill darf **NUR AUSSEN** verwendet werden, mit einem Abstand von mindestens **54 cm/533,4 mm** von der Rückseite und der Seite einer brennbaren Oberfläche. Der Grill sollte nicht unter oder auf einer brennenden Oberfläche platziert werden. Der Verbrennungs- und Lüftungsluftstrom um das Grillgehäuse darf nicht behindert werden.

KINDER SCHÜTZEN: Halten Sie Kinder während des Gebrauchs und bis zur Abkühlung des Grills vom Grill fern, nachdem Sie fertig sind. Erlauben Sie Kindern nicht, den Grill zu bedienen.

WARNUNG! FÜR IHRESICHERHEIT...

- Lagern oder verwenden Sie **NICHT** Benzin oder andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
- Lagern Sie **KEINE** leeren oder vollen Ersatzgasflaschen und/oder Chemikalien unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
- Halten Sie den Brennstoffschlauch und das Elektrokabel von heißen Oberflächen fern. Schützen Sie den Brennstoffschlauch vor tropfendem Fett. Vermeiden Sie unnötiges Verdrehen des Schlauches. Prüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch visuell auf Schnitte, Risse, übermäßigen Verschleiß oder andere Schäden und ersetzen Sie ihn gegebenenfalls.
- **NIEMALS** mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme auf Gaslecks prüfen.
- **NIEMALS** bei geschlossenem Deckel oder vor der Prüfung auf vollen Sitz der Brennerrohre über den Gasventilöffnungen prüfen.
- Beugen Sie sich **NIEMALS** über die Kochfläche, während Sie den Grill anzünden. Benutzen Sie Grillwerkzeuge mit Holzgriffen und isolierten Ofenhandschuhen guter Qualität, wenn Sie den Grill bedienen.

GEFAHR! WENN SIE GAS RIECHEN...

1. Absperrn des Gases zum Gerät an der Quelle.
2. Löschen Sie jede offene Flamme.
3. Öffnen Sie den Deckel des Grills, um eine eventuelle Dunstansammlung zu beseitigen.
4. Wenn der Gasgeruch fortbesteht, setzen Sie sich sofort mit Ihrem Gaslieferanten oder Ihrer Feuerwehr in Verbindung.

PRÜFUNG AUF GASAUSTRITT

TESTEN SIE NIEMALS AUF GASLECKS, WÄHREND DER GRILL ANGEZÜNDET IST! Vor der ersten Benutzung und zu Beginn jeder neuen Saison (oder, bei Verwendung von LP, bei jedem Gasflaschenwechsel) ist es ein Muss, dass Sie auf Gaslecks prüfen. Befolgen Sie diese Schritte:

1. Stellen Sie eine Seifenlösung her, indem Sie einen Teil flüssiges Reinigungsmittel und einen Teil Wasser mischen.
2. Schalten Sie das/die Heizungsregelventil(e) aus und schalten Sie dann das Gas an der Quelle ein.
3. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse auf: Wenn die Anschlüsse nicht richtig abgedichtet sind, entstehen Blasen in der Seifenlösung. Ziehen Sie sie nach Bedarf fest oder reparieren Sie sie.
4. Wenn Sie ein Gasleck haben, das Sie nicht reparieren können, stellen Sie das Gas an der Quelle ab, trennen Sie die Brennstoffleitung vom Grill und rufen Sie sofort Ihren Grillhändler und Gaslieferanten an, um professionelle Hilfe zu erhalten.

SICHERHEITSHINWEISE (FORTS.)

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Halten Sie den Bereich der Gaskochgeräte im Freien frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Die Belüftung darf nicht behindert werden.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei und frei von Ablagerungen.
- Kontrollieren Sie die Brennerflamme visuell. Einschließlich Zündbrenner, falls vorhanden.
- Reinigen Sie das Gaskochgerät im Freien mit empfohlenen Reinigungsmitteln.
- Überprüfen und reinigen Sie die Brenner-/Venturirohre auf Insekten und Schmutz. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Feuer unter dem Grill führen.

SICHERHEIT VON ERDGAS

hr Erdgas (G20)-Grill für den ausschließlichen Betrieb mit Erdgas bei einem Druck von 5,8" Wassersäule (W.C.)/14,5 mbar/1,45 KPa ausgelegt, der über den an der Rückseite des Grills angebrachten Erdgasregler reguliert wird. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen nach dem örtlichen Gasdruck und bei Ihrer Gemeinde nach den baurechtlichen Anforderungen. Außerhalb der Vereinigten Staaten beträgt die Größe der Erdgasdüse 1,60 mm.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen oder bei den örtlichen Bauvorschriften nach Anweisungen für die Installation der Gasversorgungsleitung oder rufen Sie einen lizenzierten und sachkundigen Installateur an.

Es wird empfohlen, ein "ON-OFF"-Absperrentil an der Gasversorgungsquelle zu installieren:

- Im Freien, nachdem die Gasleitungsrohre aus der Außenwand ausgetreten sind oder bevor die Gasleitungsrohre in den Boden eindringen.
- Drinnen in der Zweigbrennstoffleitung an einer zugänglichen Stelle in der Nähe der Versorgungsleitung.

Verwenden Sie kein Teflon®-Band oder Rohrdichtungsmittel an den Bördelenden, da Sie so keine leckagefreie Abdichtung erhalten.

Rohrdichtungsmasse oder Rohrgewindeband des Typs, der gegen die Wirkung von Erdgas beständig ist, muss für alle Rohr-Außengewinde verwendet werden. Bei der Herstellung der Verbindung ist mindestens auf die ersten drei Gewinde eine Dichtungsmasse oder ein Band aufzutragen.

Trennen Sie Ihren Gasgrill von der Brennstoffquelle, wenn die Gaszufuhr bei hohem Druck getestet wird. Dieses Gerät und sein einzelnes Absperrentil müssen während jeder Druckprüfung dieses Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa/37 mbar vom Gasversorgungsleitungssystem getrennt werden.

Schalten Sie Ihren Gasgrill aus, wenn die Gasversorgung bei niedrigem Druck getestet wird. Dieses Gerät muss durch Schließen der einzelnen Ventile vom Gasversorgungsleitungssystem getrennt werden.

WARNUNG: Die Gasventile werden im Werk für den Betrieb mit Flüssiggas oder Erdgas voreingestellt. Wenn Sie auf eine andere Gasart umstellen möchten, wenden Sie sich für weitere Einzelheiten an Ihren Grill-Händler, einen zugelassenen Installateur oder ein autorisiertes Servicezentrum. Umrüstsätze werden nicht an die Allgemeinheit verkauft und erfordern eine professionelle Wartung. Wenn Sie ein Gerät nicht ordnungsgemäß umrüsten, kann dies zu schweren Verletzungen bei Ihnen selbst und/oder anderen Personen, zu irreparablen Schäden am Grill und zum Erlöschen der Garantie führen.

SICHERHEIT!

VORSICHT VOR SPINNEN



VORSICHT: DIE BRENNER MÜSSEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH INSPIZIERT UND GEREINIGT WERDEN.

Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich während der Lagerung, des Transports und/oder nach langen Perioden der Nichtbenutzung Netze oder bauen Nester in den Brennern. Diese Netze können zu einer Behinderung des Gasflusses führen, was zu einem Feuer in und um die Brennerrohre herum führen kann. Diese Art von Feuer wird als "FLASH-BACK" bezeichnet und kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen. Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für "FLASH-BACK" ist, ist es die häufigste Ursache, und eine häufige Inspektion und Reinigung der Brenner ist notwendig.

SICHERHEITSHINWEISE (FORTS.)

SICHERHEIT VON PROPANGAS

Ihr Propangas-Grill (G31) ist so ausgelegt, dass er NUR mit Propangas betrieben werden kann, mit einem Druck, der bei 11" Wassersäule (W.C.)/27,4 mbar/2,74 KPa reguliert wird, wenn er mit den richtigen Propangasöffnungen an den Ventilen und einem Propanregler in der Versorgungsleitung ausgestattet ist. Außerhalb der Vereinigten Staaten beträgt die Düsendgröße für flüssiges Propan 1,05 mm.

Ihr Propangas-Grill ist für die Verwendung mit einer Standard-Gasflasche von 20 lb/7 kg ausgelegt. In den Vereinigten Staaten muss die Gasflasche gemäß den Spezifikationen des US-Verkehrsministeriums für Propangasflaschen konstruiert und gekennzeichnet sein. Außerhalb der Vereinigten Staaten muss die Gasflasche gemäß CE-NORMS zugelassen sein: EN417 und Prüfcode 215 zugelassen sein. Die Gasflasche muss gemäß den CE-Vorschriften des europäischen Bestimmungslandes, in dem sie verwendet wird, konstruiert und gekennzeichnet werden.

- Halten Sie den Zylinder immer sicher in aufrechter Positionbefestigt.
- Schließen Sie niemals eine unregelmäßige Propangasflasche an den Grill an.
- Setzen Sie Propangasflaschen nicht übermäßiger Hitze aus.
- Füllen Sie LP-Gasflaschen nicht über 80% voll.

VORSICHT: Lagern Sie niemals eine Propangasflasche in einem Gebäude oder in der Nähe eines gasbetriebenen Geräts.

WARNUNG: Die Gasventile werden im Werk für den Betrieb mit Flüssiggas oder Erdgas voreingestellt. Wenn Sie auf eine andere Gasart umstellen möchten, wenden Sie sich für weitere Einzelheiten an Ihren Grill-Händler, einen zugelassenen Installateur oder ein autorisiertes Servicezentrum. Umrüstsätze werden nicht an die Allgemeinheit verkauft und erfordern eine professionelle Wartung. Wenn Sie ein Gerät nicht ordnungsgemäß umrüsten, kann dies zu schweren Verletzungen bei Ihnen selbst und/oder anderen Personen, zu irreparablen Schäden am Grill und zum Erlöschen der Garantie führen.

WARNUNG: Wenn das Gasgerät für das Kochen im Freien nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Versorgungsflasche abgestellt werden. Die Lagerung eines Gaskochgerätes im Freien in Innenräumen ist nur zulässig, wenn der Zylinder abgetrennt und vom Gaskochgerät entfernt wird. Die Gasflasche muss im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.

Der Zylinder muss mit einer Vorrichtung zur Dampfenahme ausgestattet sein. Der Zylinder muss mit einem Kragen zum Schutz des Zylinderventils versehen sein.

- Lagern Sie keine LP-Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- Wenn diese Richtlinien nicht befolgt werden, kann es zu Bränden kommen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.

Setzen Sie die Staubkappe auf den Auslass des Zylinderventils, wenn der Zylinder nicht in Gebrauch ist. Installieren Sie nur den Typ der Staubkappe am Zylinderventilauslass, der mit dem Zylinderventil geliefert wird. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Auslaufen von Propan führen.

WARNUNG

- Lagern Sie unter oder in der Nähe dieses Grills keine Ersatz- oder abgetrennte Flüssigpropanflaschen.
- Eine verbeulte oder rostige Flüssigpropanflasche kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Flüssigpropanlieferanten überprüft werden.
- Verwenden Sie keine Flüssigpropanflasche mit einem beschädigten Ventil.

INSTALLATIONSANLEITUNG

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG, BEVOR SIE IHREN GASGRILL INSTALLIEREN.

Ihr eingebauter Gasgrill kommt vollständig montiert zu Ihnen. Wir empfehlen dringend die professionelle Installation und den Anschluss des Gas-BBQ-Grills. In dieser Anleitung finden Sie die erforderlichen Maße, die Sie oder Ihr Bauunternehmer benötigen, um eine gemauerte Struktur für Ihren Gasgrill im Freien zu konstruieren.

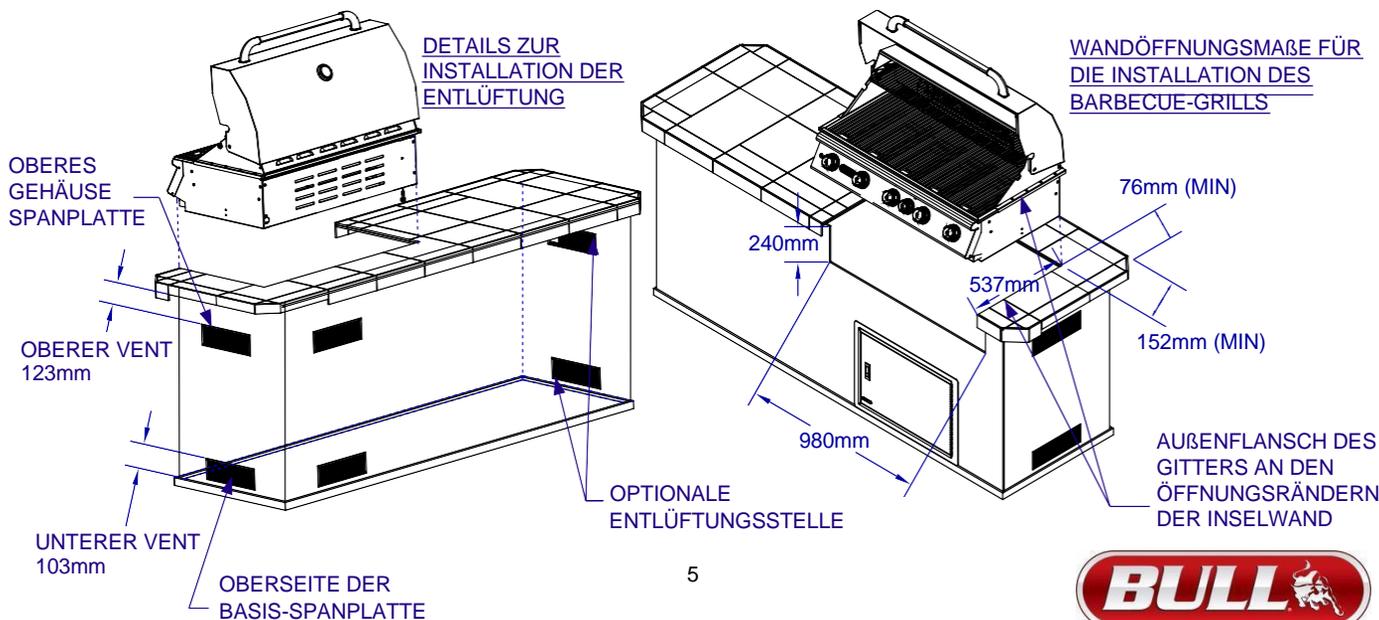
HINWEIS FÜR DAS INSTALLATIONSPROGRAMM:

- Überlassen Sie diese Anweisungen dem Verbraucher zum späteren Nachschlagen.
- Der Grill muss in Übereinstimmung mit allen örtlichen Bauvorschriften installiert werden.
- Verwenden Sie für diese Konstruktion keine brennbaren Materialien.
- Der horizontale Mindestabstand zur angrenzenden brennbaren Oberfläche von der Seite und der Rückseite des Grills muss 21 Zoll/54 cm/533 mm betragen.
- Ein Abstand von 6 Zoll/15 cm/152 mm ist hinter dem Gitter erforderlich, damit der vordere Teil der Haube geöffnet werden kann und zu Belüftungszwecken.
- Bitte entfernen Sie die Splinte von den Brennern, bevor Sie das Gerät in eine Insel einbauen. Siehe Seite 10 für die Entfernung der Splinte.
- Adapter von 1/2" NPT auf BSP 21 mm & Regler sind bei Bull-Händlern und -Distributoren erhältlich.

- **DER LAGERBEREICH DES FLÜSSIGPROPAN-TANKS MUSS VOM GRILL ISOLIERT UND ENTLÜFTET WERDEN.**

SPEZIFIKATIONEN FÜR DEN AUFBAU DES GRILLS:

- 1) Das von Ihnen gewählte Mauerwerk kann für den Schrankbau für den eingebauten Gasgrill verwendet werden; es muss jedoch aus nicht brennbarem Material bestehen.
- 2) Denken Sie bei der Wahl des Grillplatzes daran, dass er nicht in einem geschlossenen Raum, in einem Windkanal oder auf einer Terrasse stehen darf. Wenn der Standort des Grills eine Überkopfkonstruktion hat, werden die Höhenanforderungen durch die örtlichen Bau-/Brandschutzbestimmungen bestimmt und müssen den Mindestabstand von 21" zu brennbaren Materialien einhalten. Es wird dringend empfohlen, eine Lüftungshaube oder ein Entlüftungssystem zu verwenden, wenn eine Überkopfkonstruktion vorhanden ist. Informieren Sie sich über die örtlichen Bau- und Brandschutzvorschriften, wenn dies für Ihren Standort erforderlich ist.
- 3) Auf beiden Seiten des Einbauschranks müssen Entlüftungsöffnungen auf der oberen und unteren Ebene für die Verbrennungsluft vorgesehen werden. Die Lüftungsöffnungen am BBQ-Einsatz müssen ungehindert bleiben, um die Verbrennungsluft und die Belüftung zu ermöglichen.
- 4) Die oberen Entlüftungsöffnungen müssen innerhalb von 12,7 cm / 127 mm von der Oberseite des Inselgehäuses bis zum Boden der Entlüftung angeordnet sein.
- 5) Die unteren Entlüftungsöffnungen müssen innerhalb von 2,54 cm / 25,4 mm vom Boden des Inselgehäuses bis zur Unterseite der ersten Entlüftungsöffnungen und nicht mehr als 12,7 cm / 127 mm vom Boden des Inselgehäuses bis zur Oberseite der Entlüftung angeordnet sein.
- 6) Wenn Sie keine Bull-Schlitze verwenden, müssen die von Ihnen verwendeten Schlitze den ANSI-Standard-Codes entsprechen.
- 7) Die oberen Entlüftungsöffnungen müssen Öffnungen mit einer freien Gesamtfläche von nicht weniger als 6,45 cm² / 645 mm² pro kg gelagerter Kraftstoffkapazität pro Entlüftungsöffnung haben.
- 8) Die unteren Entlüftungen müssen Öffnungen mit einer freien Gesamtfläche von nicht weniger als 3,22 qcm / 322 qmm pro kg gelagerter Kraftstoffkapazität pro Entlüftung haben.
- 9) Sowohl die obere als auch die untere Entlüftungsöffnung müssen Mindestabmessungen haben, um den Eintritt eines Stabes mit 0,31 cm / 3,17 mm Durchmesser zu ermöglichen. Die Mindestfläche der oberen Entlüftungsöffnung muss 130 cm² betragen, während die Mindestfläche der unteren Entlüftungsöffnung 65 cm² beträgt.
- 10) Obere und untere Lüftungsöffnungen müssen sich sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite des Schrankes befinden, wie in der Zeichnung unten angegeben.
- 11) Verwenden Sie die unten detailliert gezeigten Wandöffnungsmaße, um einen BBQ-Grill zu installieren, der auf den Seiten- und Hinterkanten des BBQ-Einsatzes ruht.



INSTALLATIONSANLEITUNG (FORTS.)

ANSCHLUSS AN DIE GASQUELLE

In den folgenden Anweisungen und Abbildungen finden Sie typische Gasversorgungsanschlüsse. Wir empfehlen dringend die professionelle Installation **und** den Anschluss des Gasgrills. Alle Regler müssen die Norm EN16129 erfüllen.

WICHTIG: Bevor Sie den Grill an die Gasquelle anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe des BBQ-Grills in der Position "OFF" befinden.

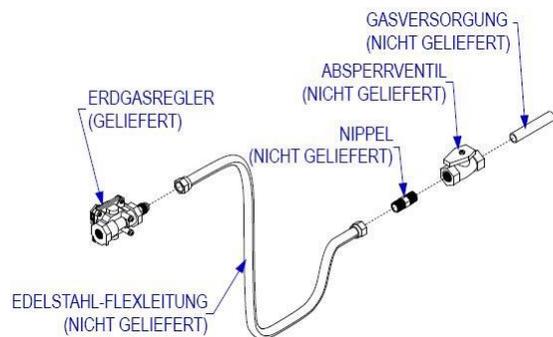
Stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen für den Anschluss eines Geräts an ein festes Brennstoffrohrsystem befolgen, die die Verwendung eines starren Rohrs, eines halbstarren Rohrs und/oder eines Verbindungsstücks vorschreiben, das der Norm für Verbindungsstücke für Gasgeräte im Freien und gefertigte Häuser, ANSI Z21.75 * CSA 6.27, entspricht.

Bei nachgeschalteten Gaskochgeräten für den Außenbereich müssen die im Boden befindlichen Metallpfosten gegen Korrosion geschützt werden, wie es die Bodenverhältnisse rechtfertigen. Eine geeignete Beschichtung des Korrosionsschutzes verzögert die Auswirkungen der Korrosion und trägt dazu bei, dass Ihr Bull-Kauf länger hält.

ERDGAS-VERBINDUNGEN

WICHTIG: Bull Outdoor Products empfiehlt nicht die Verwendung von Schnellkupplungen oder leitungen für das Gerät. Die Verwendung dieser Art von Fittings oder Leitungen könnte zu einem geringen Gasdurchfluss führen und die Leistung des Geräts stark beeinträchtigen.

- Verwenden Sie kein Teflon®-Band oder Rohrdichtungsmittel an den Bördelenden, da Sie so keine leckagefreie Abdichtung erhalten.
- Entfernen Sie die Kunststoffkappe von dem am Grill installierten Regler.
- Befestigen Sie die Edelstahl-Flexleitung 9,5 mm mit Bördelbuchse am Regler.
- Das andere Ende der flexiblen Leitung wird über einen Nippel am Absperrventil befestigt.
- Schließen Sie ein Absperrventil an die Gasversorgungsleitung an.



GASLECKPRÜFUNG DURCHFÜHREN - SIEHE SEITE 2

PROPANGAS-VERBINDUNGEN

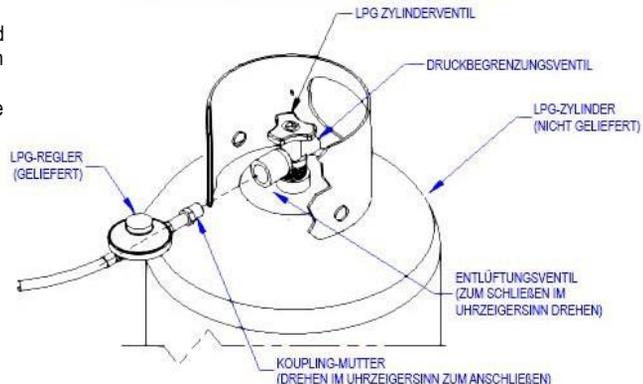
VORSICHT: Das Wechseln der Gasbehälter darf nicht an einer Zündquelle erfolgen.

- Außerhalb der Vereinigten Staaten wird der LP-Gasdruckregler nicht mit dem Grill geliefert, aber der Regler BS3016 Typ 634PR der Cavagna-Gruppe oder ein gleichwertiger Regler kann bei Bull-Händlern oder in Baumärkten erworben werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Tank fest in aufrechter Position befestigt ist.
- Außerhalb der Vereinigten Staaten drehen Sie die Überwurfmutter der Schlauch- und Reglerbaugruppe mit einem einstellbaren Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn (siehe Abbildung unten).
- Stellen Sie sicher, dass sie vollständig auf das Flaschenventil aufgeschraubt ist, bevor Sie die Gaszufuhr einschalten.

Bei der Installation einer Flüssiggasversorgung müssen die folgenden Kriterien erfüllt werden:

- LP-Flaschen müssen in Übereinstimmung mit den Spezifikationen für LP-Gasflaschen, Kugeln und Rohre für den Transport gefährlicher Güter und der Kommission, CAN/CSA-B339, wie zutreffend, gekennzeichnet werden.
- Muss eine gelistete Überfüllsicherung haben.
- Eine Zylinderverbindungsrichtung, die mit dem Anschluss für Kochgeräte im Freien kompatibel ist.
- Der Zylinder muss mit einer Anordnung zur Dampfentnahme ausgestattet sein.
- Der Zylinder muss mit einem Kragen zum Schutz des Zylinderventils versehen sein.

PROPAN TANKANSCHLUSS AUSSERHALB DER USA



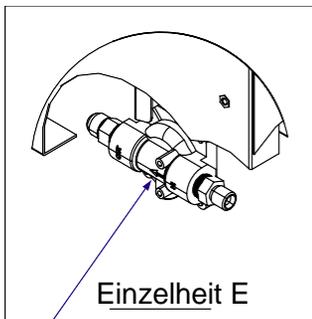
GASLECKPRÜFUNG DURCHFÜHREN - SIEHE SEITE 2

INSTALLATIONSANLEITUNG (FORTS.)

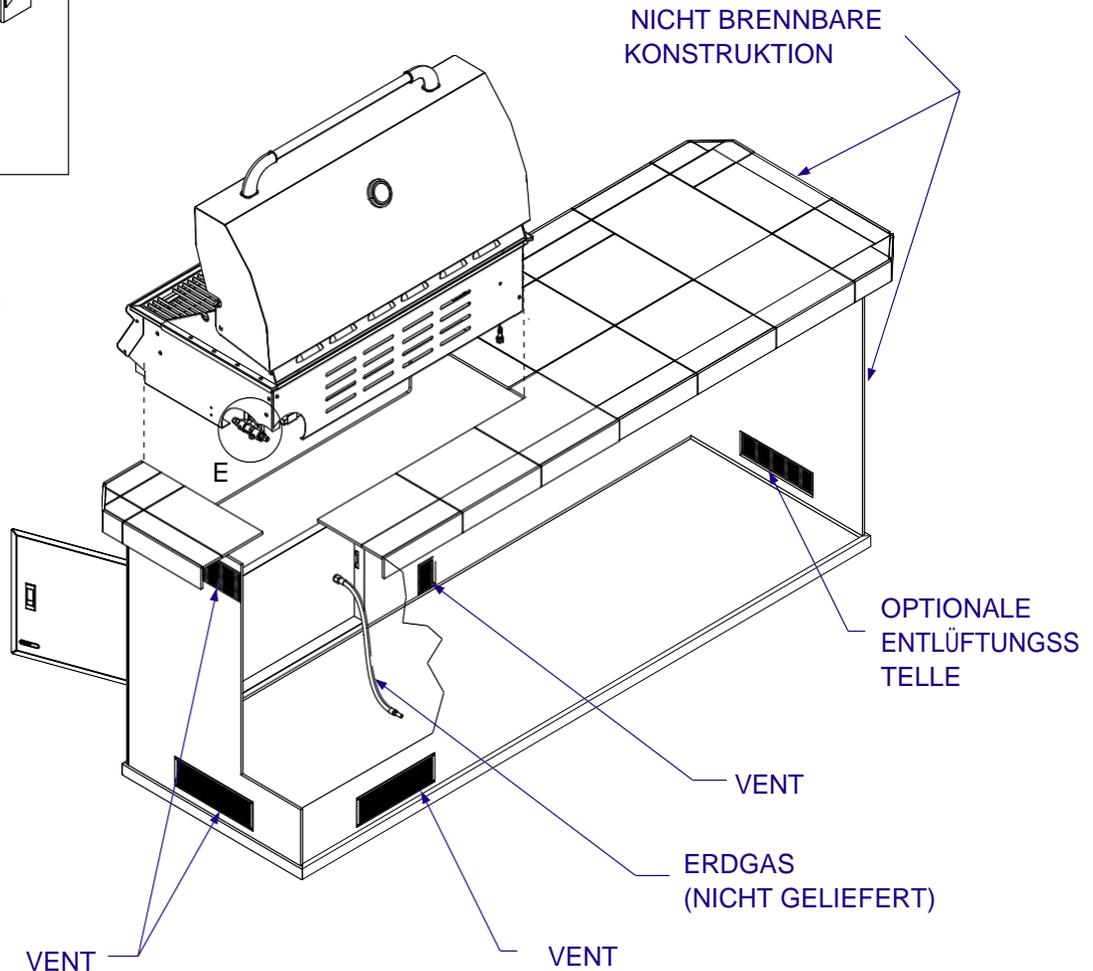
SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE INSTALLATION VON ERDGAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN

HINWEIS:

- Auf beiden Seiten des Einbauschranks müssen Entlüftungsöffnungen für die Verbrennungsluft und die Belüftung vorgesehen werden.
- Denken Sie bei der Wahl des Standorts für Ihren Gasgrill daran, dass er niemals unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion angebracht werden sollte.
- Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten nicht näher als **54 cm/533 mm** an der brennbaren Konstruktion liegen.
- Lagern Sie **KEINE** leeren oder vollen Reservetanks unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Hinter dem Grill muss ein mindestens 15 cm/152 mm großer Gegenraum vorhanden sein, damit die Grillhaube richtig abräumen kann.



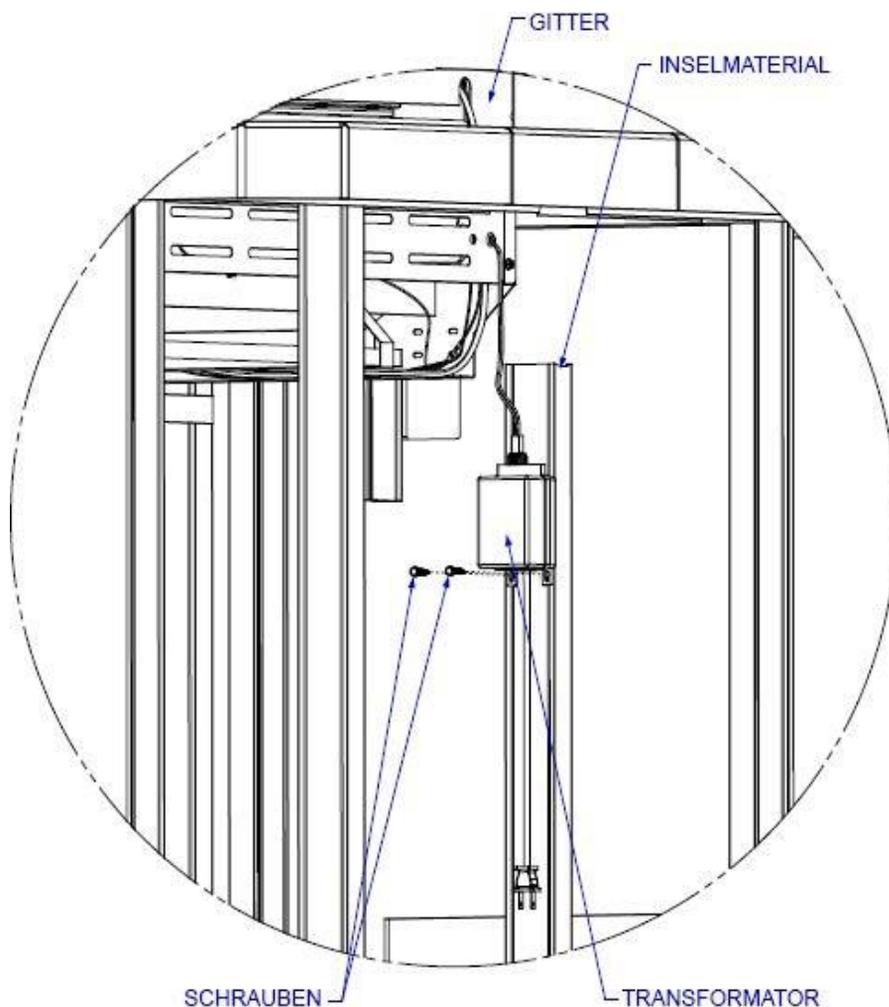
ERDGAS-REGLER
(GELIEFERT VON
BULL)



INSTALLATIONSANLEITUNG (FORTS.)

TRANSFORMATOR

Um die Langlebigkeit des Transformators und des Innenbeleuchtungssystems zu gewährleisten, muss der Transformator mindestens 15 cm/152 mm über dem Boden installiert werden. Der Transformator kann mit Metallschrauben an Ihrem Inselmaterial befestigt werden. Zur Installation Ihres Transformators befestigen Sie zwei Schrauben (nicht mitgeliefert) durch die vorgesehenen Befestigungslaschen (siehe Abbildung unten).



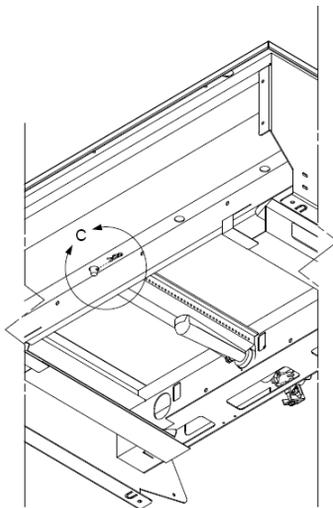
INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GAS VENTILÖFFNUNGEN

Wenn Sie diese Reinigungsverfahren rechtzeitig befolgen, wird Ihr Grill mit minimalem Aufwand sauber gehalten und einwandfrei funktionieren.

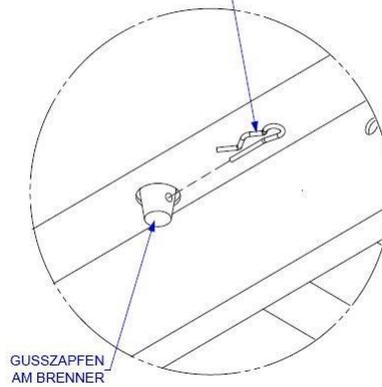
VORSICHT - Schalten Sie immer die Gaszufuhr aus, bevor Sie Ihren Grill reinigen.

BRENNERREINIGUNG

1. Entfernen Sie den Brenner aus dem Grilleinsatz (siehe Zeichnung unten). Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel funktioniert gut) in einen kleinen Haken, wie rechts abgebildet. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner.



ENTFERNEN SIE DEN SPLINT VOM GUSSZAPFEN, BEVOR SIE DEN BRENNER ANHEBEN.



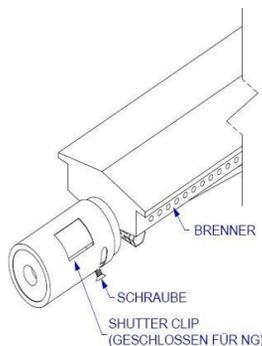
GUSSZAPFEN AM BRENNER

Detail C

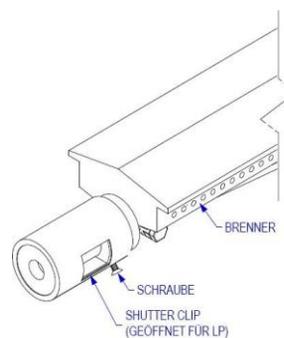
2. Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit flexiblen Griff. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner.
3. Drahtbürste für die gesamte Außenfläche des Brenners, um lose Korrosion zu entfernen.
4. Reinigen Sie ein verstopftes Loch mit einem steifen Draht (z.B. einer offenen Büroklammer).
5. Überprüfen Sie die Brennerbaugruppe auf korrosionsbedingte Öffnungen.

ÜBERPRÜFUNG / EINSTELLUNG DER BRENNERVERSCHLUSSKLEMME

Die Brenner sind auf eine Werkseinstellung eingestellt; das Luft-Brennstoff-Gemisch muss jedoch möglicherweise an unterschiedliche Gasdrücke angepasst werden. Um das Luft-/Brennstoffgemisch einzustellen, lösen Sie die Schraube und drehen Sie den Verschlussclip auf die entsprechende Einstellung (siehe Diagramme unten). Ziehen Sie die Schraube fest und wiederholen Sie den Einstellvorgang für die übrigen Brenner. Dies sollte die Brennereffizienz verbessern.



SCHRAUBE
SHUTTER CLIP
(GESCHLOSSEN FÜR NG)



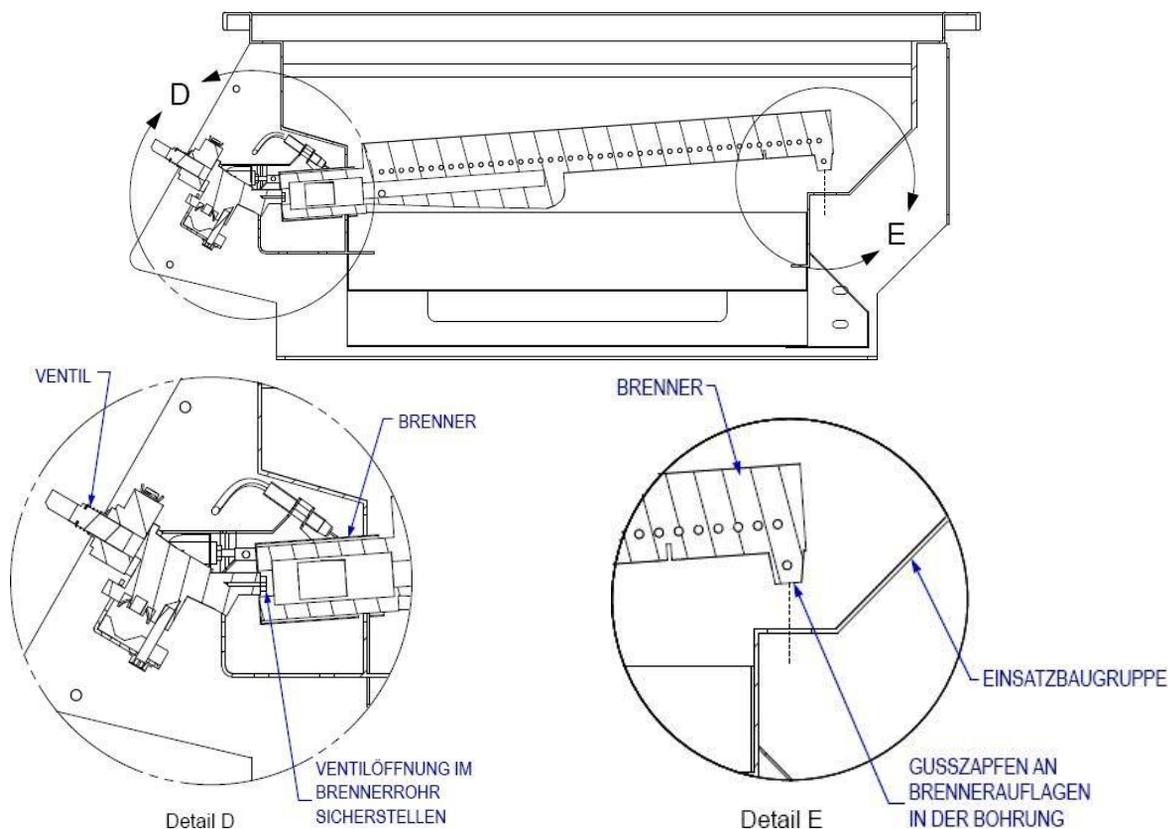
SCHRAUBE
SHUTTER CLIP
(GEOFFNET FÜR LP)

INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GAS VENTILÖFFNUNGEN (FORTS.)

BRENNERWECHSEL IN DEN EINSATZ

VORSICHT - Schalten Sie immer die Gaszufuhr aus, bevor Sie Ihren Grill reinigen.

1. Brenner wieder in den Grilleinsatz einsetzen. Es ist nicht notwendig, den Splint wieder in den Gussstift zu setzen, er ist nur für Versandzwecke bestimmt.
2. Überprüfen Sie den Brenner nach dem Austausch auf die richtige Position. **Stellen Sie sicher, dass die Ventilöffnungen innerhalb der Brennerrohre liegen (siehe Zeichnung unten). Wenn die Ventilöffnungen nicht in die Brennerrohre passen, kann das Anzünden der Brenner eine Explosion und/oder einen Brand verursachen.**



ZÜNDER-/ELEKTRODENPRÜFUNG

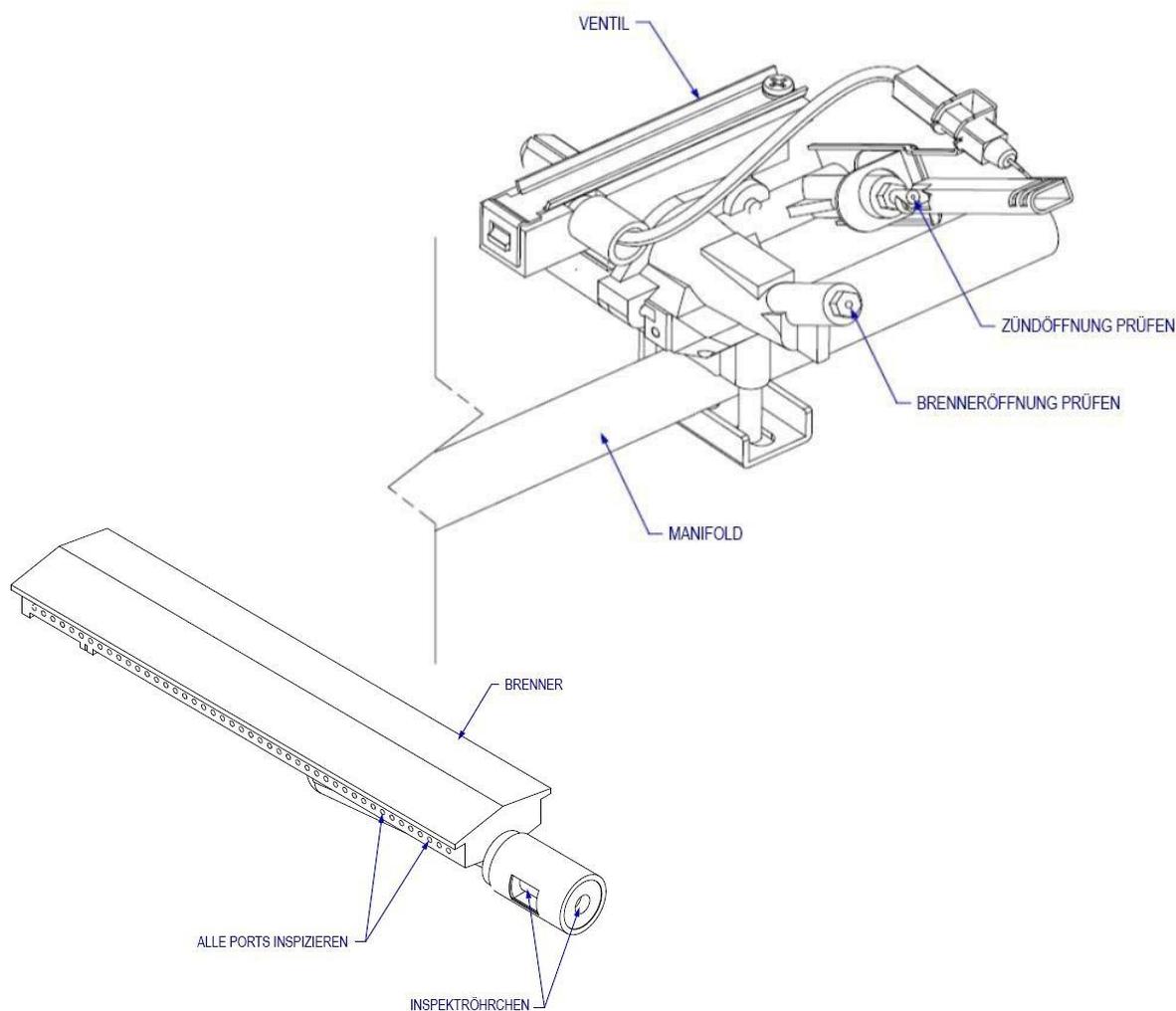
Wenn alle Steuerknöpfe auf "AUS" gestellt sind, überprüfen Sie jeden Zünder einzeln auf das Vorhandensein eines Funkens an der Elektrode. Drücken Sie der Reihe nach jeden Steuerknopf vollständig ein und drehen Sie ihn langsam um eine 1/4-Drehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist; der Auslöser, der auf den Schlagblock trifft, sollte einen blauen Funken an der Elektrodenspitze erzeugen. Den Steuerknopf wieder auf "OFF" stellen, bevor der nächste Zünder geprüft wird.

INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GAS VENTILÖFFNUNGEN (FORTS.)

ÜBERPRÜFUNG DES BRENNERBETRIEBS

HINWEIS: Bei der ersten Montage sind die Gasleitungen und Brenner mit Luft gefüllt. Damit die Brenner richtig zünden können, müssen sich die Leitungen mit Gas füllen. Es kann mehrere Versuche zum Anzünden der Brenner erfordern, bevor Sie erfolgreich sind.

1. Wenn sich die Bedienungsknöpfe des BBQ-Grills in der Position "OFF" befinden, schalten Sie die Gaszufuhr ein.
2. Zünden Sie einen beliebigen Brenner an, indem Sie seinen Drehknopf vollständig und langsam (3 bis 4 Sekunden) eindrücken und ihn etwa 1/4 Drehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen, bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 3 bis 4 Sekunden sollte genug Gas zum Anzünden des Brenners liefern. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Steuerknopf sofort wieder auf "OFF", warten Sie einige Minuten, bis das Gas sich verteilt hat, und wiederholen Sie den Vorgang. Nachdem der Brenner erfolgreich gezündet wurde, drehen Sie den Drehknopf auf "OFF".
3. Wiederholen Sie den Vorgang für jeden Steuerknopf/Zünder der Reihe nach und stellen Sie sicher, dass die anderen Knöpfe bei jeder Prüfung in der "OFF"-Stellung sind.
4. Wenn ein Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet, die Gaszufuhr an der Quelle unterbrechen und erneut auf Hindernisse für den Gasfluss und die Öffnungen prüfen.

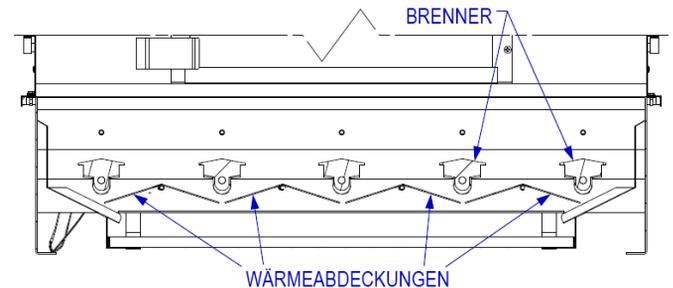


INSTALLATION VON KOCHKOMPONENTEN

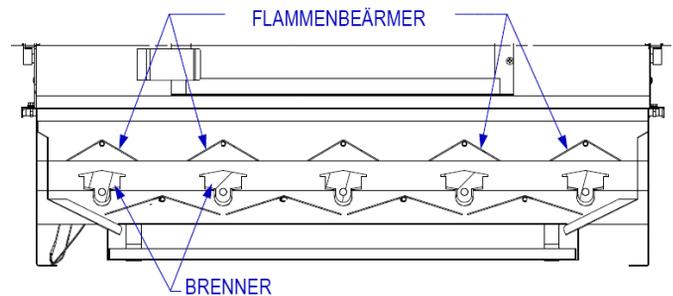
WICHTIG: Vor dem ersten Gebrauch: Waschen Sie Flammendompteure, Kochgitter und Wärmegitter mit warmem Seifenwasser. Gründlich ausspülen und trocknen. Metallgitter gelegentlich mit Speiseöl würzen. (Nach dem Kochen den Grill für NICHT MEHR ALS fünf Minuten auf hohe Stufe stellen, um überschüssiges Fett oder Speisereste abzubrennen)

VORSICHT: LASSEN SIE DEN GRILL NICHT UNBEAUFICHTIGT, WENN DER GRILL BENUTZT WIRD

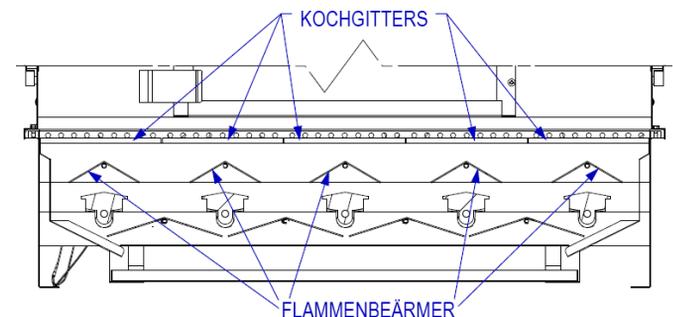
1. Platzieren Sie die Hitzeschilder aus Edelstahl auf der untersten Kante unter / zwischen den Brennern im Grilleinsatz (siehe Zeichnung rechts).



2. Platzieren Sie Flammendämpfer aus rostfreiem Stahl auf der unteren Kante über den Brennern im Grilleinsatz (siehe Zeichnung auf der rechten Seite).



3. Legen Sie die Grillroste in den Grilleinsatz auf die Kante über den Flammendämpfern (siehe Zeichnung rechts).



JETZT IST IHR GASGRILL EINSATZBEREIT!

Vor der ersten Verwendung und zu Beginn jeder Grillsaison:

1. Bitte lesen Sie die Sicherheits-, Beleuchtungs- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Brenneröffnungen auf eventuelle Verstopfungen prüfen.
3. GASLECKPRÜFUNG DURCHFÜHREN - SIEHE SEITE 2.

BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG

BELEUCHTUNGSVERFAHREN

Beleuchtung des Hauptbrenners:

1. Machen Sie sich mit den Sicherheitsrichtlinien am Anfang des Handbuchs vertraut. **RAUCHEN SIE NICHT, WÄHREND SIE DEN GRILL ANZÜNDEN ODER DIE GASVERSORGUNGSANSCHLÜSSE ÜBERPRÜFEN!**
2. Wenn Ihre Grill-Brennstoffquelle eine LP-Gasflasche ist, überprüfen Sie, ob die Flasche gefüllt ist.
3. Prüfen Sie, ob das Ende jedes Brennerrohrs korrekt über jeder Ventilöffnung sitzt.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Gasanschlüsse sicher angezogen sind. **TESTEN SIE MIT EINER SEIFENLÖSUNG AUF LECKS, NIEMALS MIT EINER FLAMME.** (Anweisungen zur Prüfung auf Gasleckage finden Sie auf Seite 2).
5. Deckel vor dem Anzünden immer öffnen.
6. Stellen Sie ALLE BBQ-Grill-Regelknöpfe auf "OFF" und öffnen Sie die Gaszufuhr, die LP-Flasche oder das Erdgasventil.
7. Zünden Sie nur die Brenner, die Sie verwenden wollen, und verwenden Sie für jeden die gleiche Methode: Drücken Sie den Steuerknopf vollständig ein und drehen Sie ihn langsam (3 bis 4 Sekunden) um 1/4 Drehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 3 bis 4 Sekunden sollte genug Gas zum Anzünden des Brenners liefern. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Drehknopf sofort wieder auf "OFF", warten Sie einige Minuten, bis das Gas sich verteilt hat, und wiederholen Sie den Vorgang. Nachdem der Brenner gezündet hat, wiederholen Sie den Vorgang mit jedem anderen benötigten Brenner.
8. Drehknopf(e) auf die gewünschte Kochtemperatur einstellen.

HINWEIS: Wenn die Zünder keinen Funken an der Elektrodenspitze erzeugen, können die Brenner manuell mit einem Kaminstreichholz angezündet werden.

HINWEIS: Um einen Gasgrill mit einem Kaminstreichholz anzuzünden, führen Sie die Schritte 1 bis 6 oben durch. Entfernen Sie den Grillrost und den Flammenbändiger vom Brenner, den Sie anzünden möchten. Setzen Sie ein angezündetes Kaminstreichholz oder einen langhalsigen Butanzünder ein und stellen Sie die Flamme in die Nähe der Brenneröffnungen. Drücken Sie den Bedienungsknopf ein und drehen Sie ihn nach links auf "HIGH", um das Gas freizusetzen. Der Brenner sollte sofort angezündet werden. Wenn mehr als ein Brenner benötigt wird, den Vorgang mit jedem Brenner wiederholen.

Flammenbändiger und Kochgitter austauschen. Nicht benötigte Brenner ausschalten und andere Brenner auf die gewünschte Kochtemperatur einstellen.

Beleuchtung Rotisserie-Brenner:

Der hintere Infrarot-Rotisseriebrenner ermöglicht das langsame Garen von Fleisch und Geflügel. Die Infrarotbrenner strahlen Wärme auf die Außenfläche der Lebensmittel ab. Dies ermöglicht das Garen, ohne dass Fetttropfen auf den Flammenbändern brennen.

Rotisserie-Brenner anzünden:

1. Deckel vor dem Anzünden immer öffnen.
2. Stellen Sie ALLE BBQ-Grill-Regelknöpfe auf "OFF" und öffnen Sie die Gaszufuhr, die LP-Flasche oder das Erdgasventil.
3. Der Drehknopf für den Grill befindet sich in der Mitte des Bedienfeldes. Drücken Sie den Bedienungsknopf ganz hinein und drehen Sie ihn langsam (5 bis 10 Sekunden) etwa 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 5 bis 10 Sekunden sollte genug Gas zum Anzünden des Brenners liefern. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Drehknopf sofort wieder auf "OFF", warten Sie einige Minuten, bis das angesammelte Gas aus dem Grill austritt.
4. Halten Sie den Deckel geschlossen und betreiben Sie den Brenner in der "ON"-Stellung, wenn Sie den Rotisserie verwenden.

Hinweis: Der Rotisserie-Brenner muss möglicherweise einige Male versucht werden, sich zu entzünden.

WARNUNG: Rotisserie-Brenner nie mit Hauptbrenner(n) "EIN" betreiben
Das Warmhaltegestell muss beim Betrieb des Rotisserie-Brenners entfernt werden

Versuchen Sie nicht, den Rotisseriebrenner mit dem Steuerknopf zu regulieren. Dieser Regler hat eine feste Einstellung und ist nicht einstellbar.

HINWEIS: Zu Beginn hat das Keramikpaneel eine blaue Flamme, die nach einiger Zeit in eine orange Flamme übergeht und das Keramikpaneel orange leuchtet. Dies ist bei hellem Tageslicht möglicherweise nicht erkennbar.

Um den Rotisserie-Brenner mit einem Kaminstreichholz anzuzünden, befolgen Sie die Schritte 1 & 2 oben. Setzen Sie vorsichtig ein angezündetes Streichholz oder einen langhalsigen Butanzünder ein und stellen Sie die Flamme in die Nähe der Keramikplatte. Drücken Sie den Bedienungsknopf ein und drehen Sie ihn nach links (gegen den Uhrzeigersinn) auf "HIGH" oder "ON", um Gas freizusetzen. Der Brenner sollte sofort brennen.

BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG (FORTS.)

BETRIEBSVERFAHREN

Abbrennen: Bevor Sie das erste Mal auf Ihrem Gasgrill kochen, sollten Sie den Grill anbrennen, um ihn von Gerüchen oder Fremdkörpern zu befreien, indem Sie die Brenner anzünden, den Deckel schließen und etwa fünf Minuten lang bei der Einstellung "HOCH" arbeiten. Sie können dann entweder die Regler auf "AUS" stellen oder sofort auf Ihrem Grill kochen, indem Sie die Regler auf eine niedrigere Einstellung drehen.

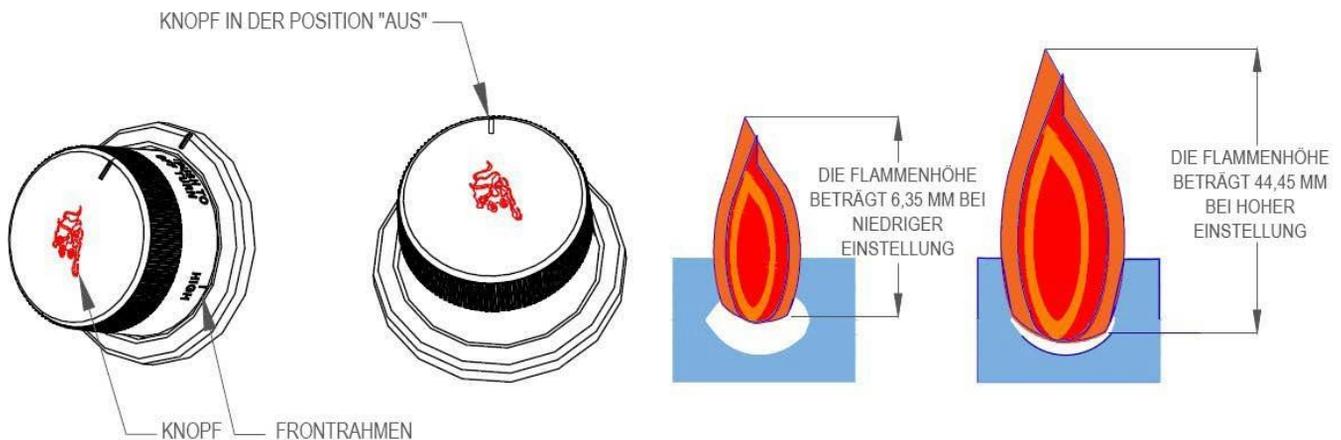
VORSICHT: LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT UNBEAUFICHTIGT.

Vorwärmen: Es ist notwendig, den Grill vor dem Garen bestimmter Lebensmittel je nach Art des Lebensmittels und der Kochtemperatur kurz vorzuheizen. Lebensmittel, die eine hohe Kochtemperatur benötigen, müssen fünf Minuten lang vorgewärmt werden; Lebensmittel, die eine niedrigere Kochtemperatur benötigen, brauchen nur zwei bis drei Minuten. Bei Aufläufen oder anderen Lebensmitteln, die langsam gegart werden müssen, ist ein Vorheizen nicht erforderlich.

Es wird empfohlen, bei der Handhabung von Komponenten mit übertragener Wärmtemperatur Schutzhandschuhe zu tragen. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist.

Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasversorgungsquelle nach dem Gebrauch ab.

WARNUNG: Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein.



BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG (FORTS.)

KOCHTEMPERATUREN

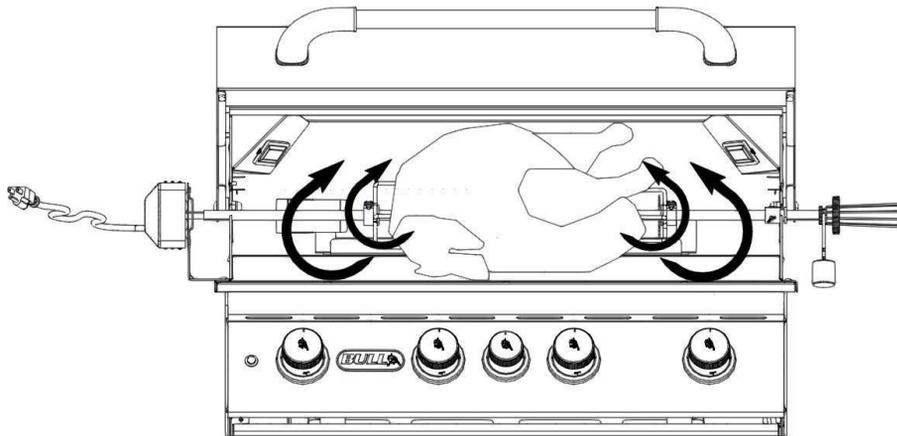
HIGH-Einstellung - Verwenden Sie diese Einstellung nur zum schnellen Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Anbrennen von Speiseresten von den Grillrosten nach dem Auskochen.

MITTEL - Verwenden Sie diese Einstellung für die meisten Grill-, Brat- und Backvorgänge sowie für das Garen von Hamburgern und Gemüse.

NIEDRIGE - Verwenden Sie diese Einstellung für alle Räucher- und Grillgerichte sowie für das Kochen von sehr mageren Teilen wie Fisch.

Hinweis: Diese Temperaturen variieren mit der Außentemperatur und der Windmenge.

Kochen mit indirekter Wärme: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills durch indirekte Hitze des nächsten Brenners langsam und perfekt garen. Die Hitze des angezündeten Brenners zirkuliert sanft durch den Grill und gart das Fleisch oder Geflügel ohne direkte Flamme unter oder auf dem Grillgut, das Sie zubereiten. Diese Methode reduziert das Aufflackern beim Kochen von fettreichen Stücken erheblich, da es keine direkte Flamme gibt, um die Fette und Säfte zu entzünden, die während des Kochens heruntertropfen. Stellen Sie eine Tropfschale, die etwas kleiner als das Fleischstück ist, auf die Kochgitter oder die Flammenbändigeroberfläche unter das zu garende Fleisch. So können Sie die Fleischsäfte für die Zubereitung der Soße auffangen.



Aufflackern: Die Fette und Säfte, die vom Fleisch abtropfen, verursachen ein Aufflackern. Da Flare-ups den charakteristischen Geschmack und die Farbe von über offener Flamme gekochten Lebensmitteln vermitteln, sollte man sie im Rahmen des Möglichen erwarten und fördern. Dennoch kann ein unkontrolliertes Aufflackern zu einer ruinierten Mahlzeit führen. Um übermäßiges Aufflackern durch eine zu hohe Hitzeeinstellung zu kontrollieren, drehen Sie den Hitzekontrollknopf auf eine niedrigere Einstellung.

VORSICHT: Wenn die Brenner während des Betriebs ausfallen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schalten Sie alle Gasventile aus. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner wieder anzuzünden (so können die angesammelten Gasdämpfe entweichen).

VORSICHT: Sollte ein Fettbrand auftreten, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle, schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Verwenden Sie zum Löschen eines Fettbrandes kein Wasser oder eine Flüssigkeit.

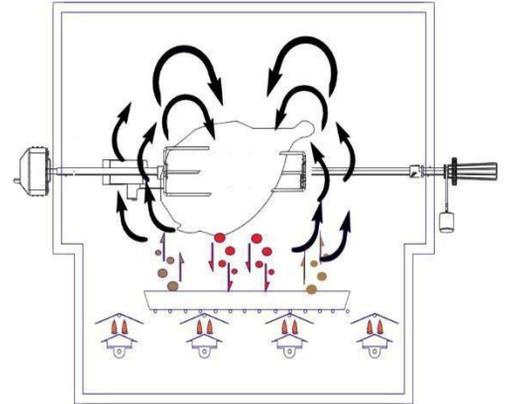
VORSICHT: Versuchen Sie nicht, eine Gasarmatur zu lösen, während der Grill in Betrieb ist oder die Gaszufuhr eingeschaltet ist.

ROTISSERIE-KOCHEN

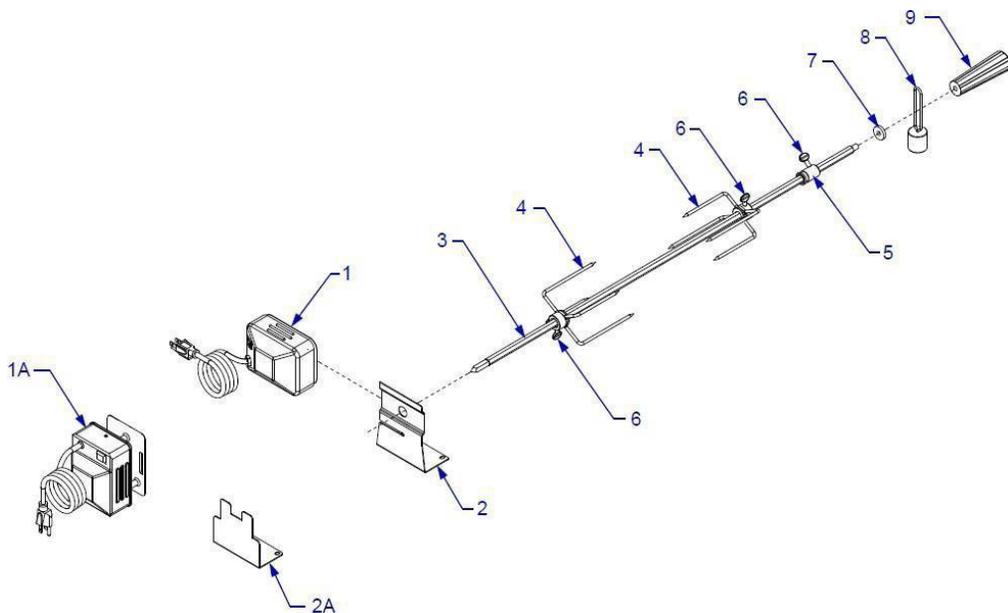
Rotisserie wird meist zum Garen großer Fleisch- und Geflügelstücke verwendet, um ein langsames, gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Durch das ständige Wenden wird ein Selbstbraten erreicht, wodurch die auf dem Grill gegarten Speisen außergewöhnlich feucht und saftig werden. Für das Kochen in einem Grill erfordert das Kochen im Allgemeinen 1 ½ bis 4 ½ Stunden, je nach Größe und Art des zu garenden Fleisches. Sie können das Kochen in einem Grill mit indirekter Hitze wie in der Abbildung gezeigt oder mit einem Infrarot-Rotisseriebrenner durchführen.

Für ein erfolgreiches Braten sollte das Fleisch möglichst gleichmäßig auf der Spießstange zentriert und ausbalanciert werden, um eine Überlastung des Rotisserie-Motors zu vermeiden (siehe unten abgebildete Rotisserie-Bausatz-Baugruppe).

Da beim Kochen auf dem Grill häufig indirekte Hitze verwendet wird, ist eine Folien- oder Aluminium-Auffangwanne ratsam, um übermäßige Aufflackern zu vermeiden. In der Regel werden die Kochgitter entfernt, um das Schwenken des Grillgeräts zu ermöglichen. Eine Bratpfanne wird unter dem Grillbereich auf dem/den Flammendompfeur(en) angebracht, um das Bratgut aufzufangen..



WARNUNG: Betreiben Sie den Rotisserie-Brenner nie mit eingeschaltetem(n) Hauptbrenner(n). Das Warmhaltegestell muss beim Betrieb des Rotisserie-Brenners entfernt werden.



REF #	TEILE #	BESCHREIBUNG	QTY
1	16552	110 VAKUUMMOTOR MIT SCHALTER	1
1A	68001	CE MOTOR MIT SCHALTER	1
2	16554	MOTORHALTERUNG	1
2A	18360	CE MOTORHALTERUNG	1
3	16551	SPIESSTANGE FÜR 30°-GRILLGERÄTE	1
	16618	SPIESSTANGE FÜR 38°-GRILLGERÄTE	1
	16620	SPIESSTANGE FÜR 42°-GRILLGERÄTE	1
4	16553	GROSSE 4-ZACKIGE SPIESGABEL	2
5	16591	SCHAFTKOLLAR	1
6	16587	DUMBSCREW	3
7	16675	SCHLÜSSELWASCHER	1
8	16586	GEGENGEWICHT	1
9	16585	SCHWARZER PHENOLISCHER GRIFF	1

CE = Europäische Versionen

ROTISSERIE-KOCHEN (FORTS.)

BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG

Um die Motorhalterung zu installieren, entfernen Sie die beiden (2) Endschrauben am Gitter, das sich am nächsten an der Vorderseite befindet. Setzen Sie die Halterung auf die Grillrippe und ersetzen Sie die Schrauben (siehe Zeichnung rechts). Die Halterung kann auf beiden Seiten des Geräts installiert werden.

Das Fleisch sollte möglichst gleichmäßig auf der Spießstange zentriert und ausgewuchtet werden, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden.

HINWEIS: Um die Nahrung auf der Spießstange gleichmäßig auszubalancieren, ist es wichtig, die Anweisungen zu befolgen. Die Rändelschraube des Wagens sollte sich auf der Innenseite des Grills befinden, dann die Rändelmutter aufschrauben, das Gegengewicht aufsetzen und den schwarzen Griff aufschrauben.

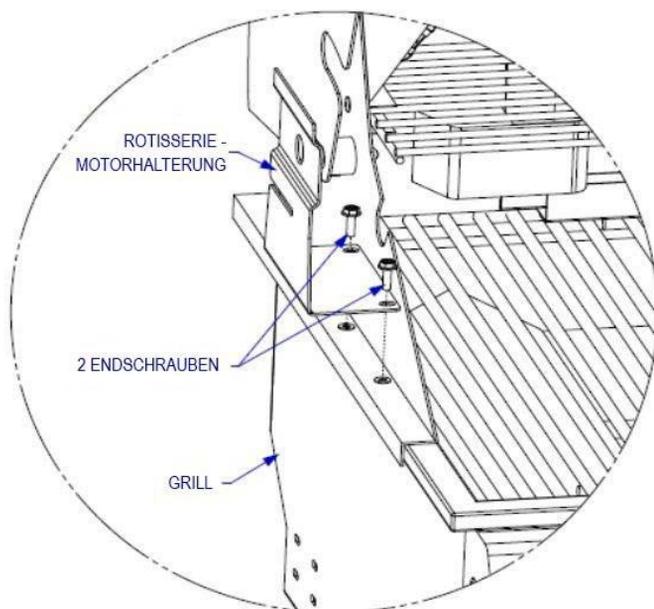
Um das Gegengewicht einzustellen, lösen Sie den schwarzen Griff und schieben Sie das Gegengewicht nach oben oder unten, um das Gewicht des Garguts richtig zu positionieren.

Da beim Kochen auf dem Grill häufig indirekte Hitze verwendet wird, ist eine Folien- oder Aluminium-Auffangwanne ratsam, um übermäßige Aufflackern zu vermeiden. Wenn beim Einsatz des Rotisseriegerätes mehr Platz benötigt wird, entfernen Sie die Kochgitter und stellen Sie die Tropfschale auf die Flammendämpfer. Vielleicht möchten Sie der Pfanne Bier, Wein oder Wasser hinzufügen.

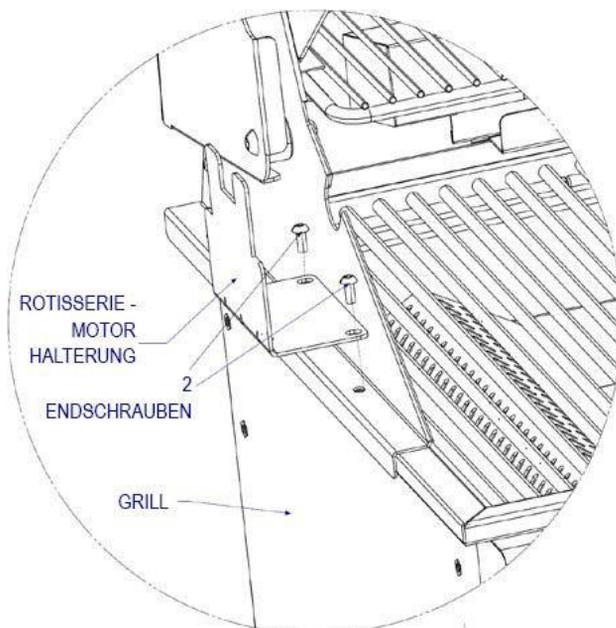
Es ist ratsam, den Grill mit dem zu garenden Fleisch zu beladen, bevor man das Gas aufdreht, um zu prüfen, ob sich die Spießstange ohne unnötige Belastung des Motors richtig dreht. Dann Infrarotbrenner anzünden.

HINWEIS: UM DEN INFRAROTBRENNER ANZUZÜNDEN, DREHEN SIE DEN KNOPF UND WARTEN SIE ETWA 10 SEKUNDEN, DAMIT DAS GAS ZUM BRENNER GELANGEN KANN, BEVOR SIE DEN ZÜNDKNOPF DRÜCKEN.

ZÜNDEN SIE DEN GRILL IMMER MIT GEÖFFNETER HAUBE AN!



CSA



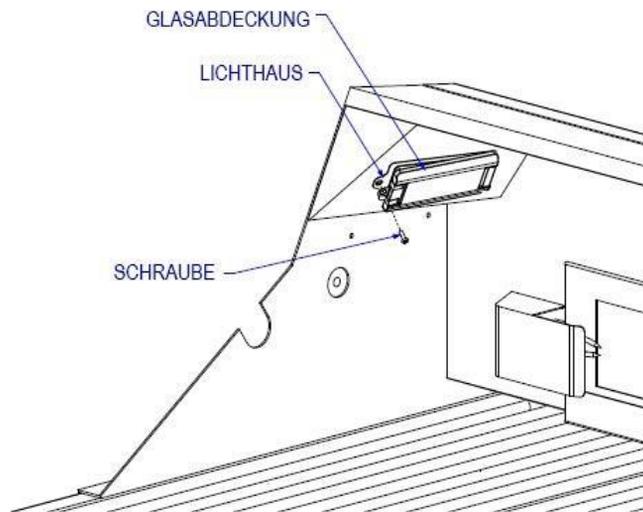
EU

LICHTSYSTEM

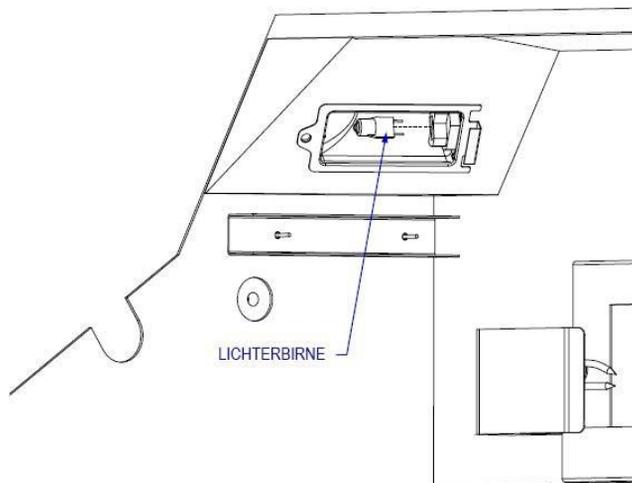
AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Wenn die Glühbirne(n) ausgewechselt werden muss (müssen), stellen Sie sicher, dass der Strom abgeschaltet ist und der Grill und die Glühbirnen vollkommen kühl sind.

1. Entfernen Sie die Schraube mit einem kleinen Kreuzschlitzschraubenzieher. Vorsicht: Die Glasabdeckung kann lose sein, stellen Sie sicher, dass die Abdeckung richtig abgestützt ist, bevor Sie die Schraube vollständig entfernen.
2. Es gibt einen Metallclip, der auf die Glasabdeckung geklemmt wird und am Schraubenende in das Leuchtgehäuse einrastet. Lösen Sie die Abdeckung, indem Sie den Metallclip vorsichtig vom Lampengehäuse abhebeln. Sobald die Abdeckung gelöst ist, schieben Sie sie aus dem Gehäuse heraus und setzen Sie sie an einen sicheren Ort.

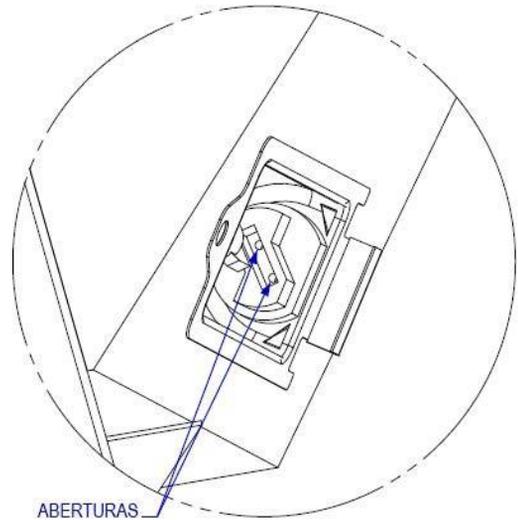


3. Entfernen Sie die alte Glühbirne, indem Sie sie aus dem Gehäuse herausziehen (stellen Sie sicher, dass die Birne vor dem Ausbau gekühlt ist).



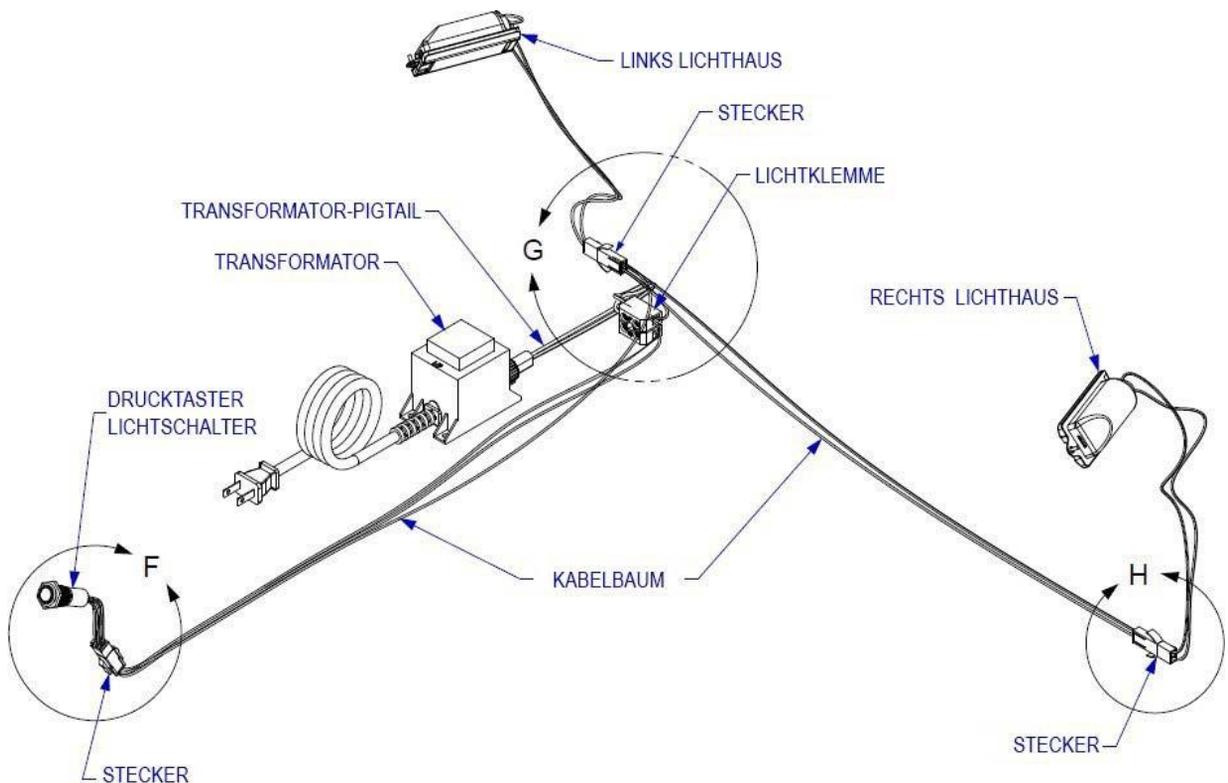
LICHTSYSTEM (FORTS.)

4. Tauschen Sie die neue Glühbirne mit einem weichen Tuch oder Papiertuch aus (Fingerabdrücke, die auf der Birne zurückbleiben, können ihre Lebensdauer verkürzen). Achten Sie darauf, dass die Metallzinken der Glühbirne in die Öffnungen im Gehäuse gleiten.



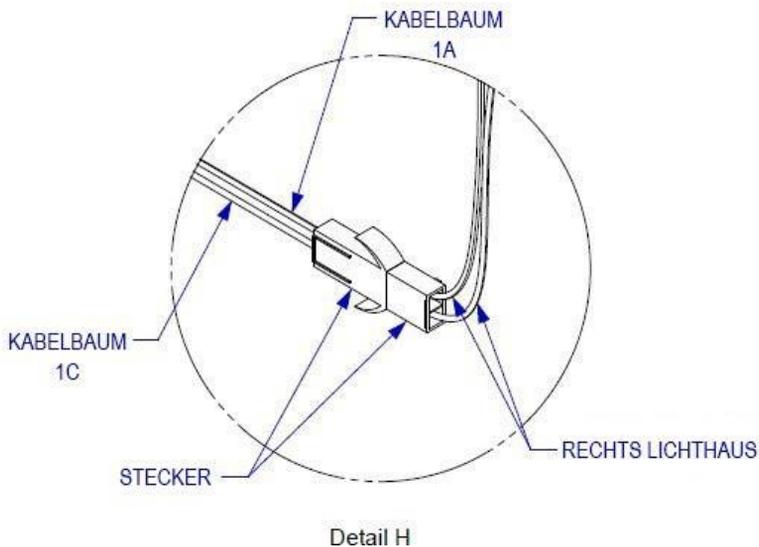
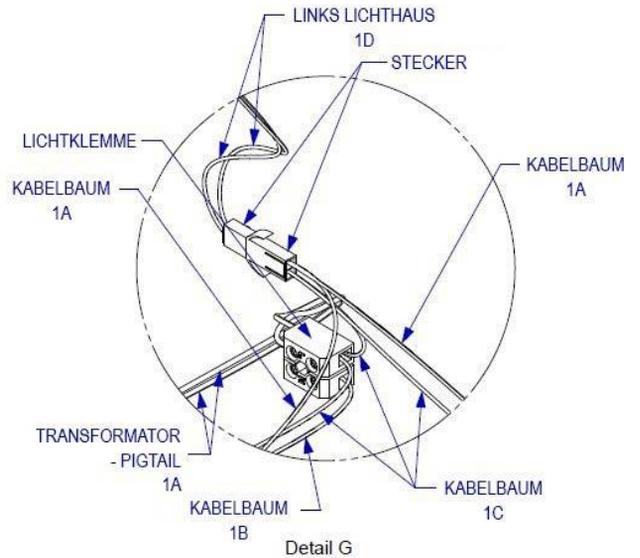
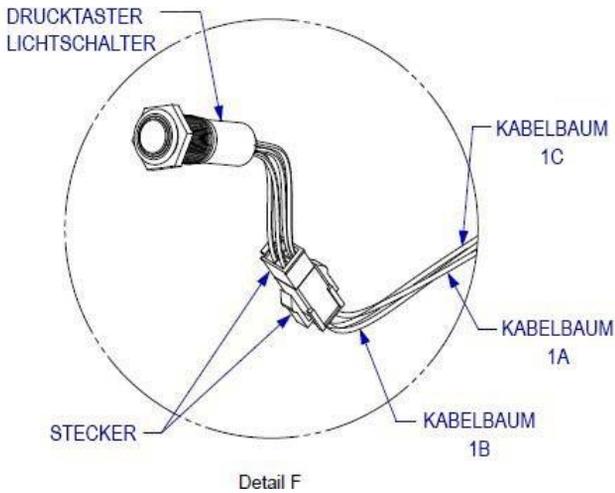
5. Glasabdeckung wieder aufsetzen und Metallclip wieder in das Leuchtgehäuse einrasten lassen. Schraube wieder einsetzen und festziehen. Zum Auswechseln der anderen Glühbirne das gleiche Verfahren befolgen.

VERKABELUNGSDIAGRAMM



LICHTSYSTEM (FORTS.)

Schaltplan: 1A - Schwarzer Draht; 1B - Roter Draht; 1C - Blauer Draht; 1D - Gelber Draht



REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG DER KOCHPLATTEN

Stellen Sie nach dem Kochen die Bedienungsknöpfe auf "OFF" und lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie versuchen, Ihre Kochplatten zu reinigen. Vor dem ersten Gebrauch und in regelmäßigen Abständen wird empfohlen, die Grillroste in einer milden Seifen- und Warmwasserlösung zu waschen. Sie können einen Waschlappen oder eine Gemüsebürste zum Reinigen der Grillroste verwenden.

REINIGUNG VON FLAMMENBÄNDIGERN UND HITZESCHILDEN

Es ist nicht notwendig, die Flammenbänder und Hitzeschilder nach jedem Gebrauch zu waschen, aber es wird empfohlen, sie regelmäßig in einer Lösung aus Seife und warmem Wasser zu waschen. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um hartnäckige, eingebrannte Kochreste zu entfernen. Trocknen Sie die Flammendämpfer und Hitzeschilder gründlich ab, bevor Sie sie wieder in den Kocheinsatz einsetzen.

REINIGUNG DER BRENNER

WICHTIG: Die Gasregelknöpfe sollten sich in der "OFF"-Position befinden, und die Kraftstoffleitung sollte vom Gasventilkrümmer abgetrennt werden. Um die Wahrscheinlichkeit eines FLASHBACK zu verringern, sollte das folgende Verfahren mindestens einmal im Monat oder wenn der Grill für längere Zeit nicht benutzt wurde, durchgeführt werden.

1. Entfernen Sie die Brenner vom Grill, indem Sie jeden einzelnen Brenner vorsichtig nach oben und von der Öffnung des Gasventils wegheben.
2. Die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste bürsten, um Lebensmittelreste und Schmutz zu entfernen. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einem steifen Draht, z.B. einer offenen Büroklammer.
3. Prüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher) und bestellen Sie bei Feststellung solcher Schäden einen neuen Brenner.
4. Prüfen Sie nach der Installation, ob die Gasventilöffnungen korrekt in den Enden der Brennerrohre platziert sind. Prüfen Sie auch die Position der Funkenelektrode.
5. Verwenden Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten zur Reinigung Ihrer Brenner.

REINIGUNG DER FETTWANNE

Die Fettwanne sollte regelmäßig geleert und abgewischt und mit einem milden Reinigungsmittel und einer warmen Wasserlösung gespült werden.

JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLGEHÄUSES

Durch das Abbrennen des Grills nach jedem Ausbrennen bleibt er für den sofortigen Einsatz bereit. Der Grill sollte jedoch regelmäßig einer gründlichen Reinigung unterzogen werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

1. Die Gaszufuhr an der Quelle absperren und die Brennstoffleitung vom Gasventilkrümmer trennen. Kraftstoffleitungsanschluss schützen.
2. Entfernen und reinigen Sie (wie oben erklärt) die Kochplatten, Flammendampfer und Brenner.
3. Wärmegestell entfernen und mit Feinwaschmittel und warmem Wasser waschen.
4. Die Gasventilöffnungen mit einem Stück Aluminiumfolie abdecken.
5. Bürsten Sie das Innere und den Boden des Grills mit einer steifen Drahtbürste und waschen Sie ihn mit einer milden Seifen- und Warmwasserlösung ab. Gründlich abspülen und trocknen lassen.
6. Entfernen Sie die Aluminiumfolie von den Öffnungen und überprüfen Sie die Öffnungen auf Verstopfung.
7. Elektrode prüfen, wie auf Seite 12 beschrieben.
8. Flammendampfer, Kochplatten und Warmhaltegestell austauschen.
9. Wieder an die Gasquelle anschließen und die Brennerflamme für den korrekten Betrieb beobachten.

WICHTIG: Sie sollten den Boden des Grillgehäuses NICHT mit Aluminiumfolie, Sand oder einer anderen fettaufnehmenden Substanz auskleiden. Das Fett kann nicht in den Fettauffangbehälter tropfen und es könnte ein Fettbrand entstehen. Es wird empfohlen, zur einfachen Reinigung und Wartung Bull Grease Tray Liners zu verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG VON EDELSTAHL

Rostfreier Stahl ist ein korrosionsbeständiger Chrom/Nickel-Stahl, der sowohl dauerhaft als auch stark ist und einen hervorragenden Glanz aufweist. Das Ziel Ihrer Reinigungs- und Wartungsroutine sollte es sein, die schützende Chromoxidschicht des Edelstahls intakt zu halten. Das ist es, was Korrosion verhindert. Entgegen der landläufigen Meinung ist Edelstahl NICHT rostfrei, insbesondere nicht in der Umgebung eines Schwimmbads. Chlor, Brom, einige Düngemittel und andere Elemente sind extrem ätzende Chemikalien für Edelstahl. Diese Chemikalien in Verbindung mit Hitze und Feuchtigkeit erhöhen die Korrosionsneigung dieser Chemikalien erheblich. Regelmäßige Reinigung ist der beste Weg, um Korrosion zu verhindern und Ihren Bull Edelstahl-Produkten jahrelange Freude zu bereiten.

FEHLERBEHEBUNG

BEI DER FEHLERSUCHE NIEMALS RAUCHEN!



WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT

1. Stellen Sie das Gas an der Quelle ab, drehen Sie die Drehknöpfe auf "OFF" und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
2. Gasversorgung/Anschlüsse prüfen.
3. Wiederholen Sie den Beleuchtungsvorgang.

Wenn der Grill immer noch nicht richtig funktioniert, **SCHALTEN SIE DAS GAS AN DER QUELLE AUS, DREHEN SIE DIE STEUERKNÖPFE AUF "AUS"**, warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und überprüfen Sie Folgendes:

a. Fehlausrichtung des/der Brennerrohre über der/den Öffnung(en)

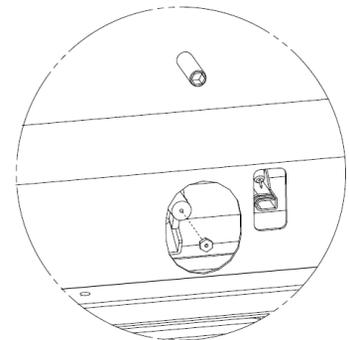
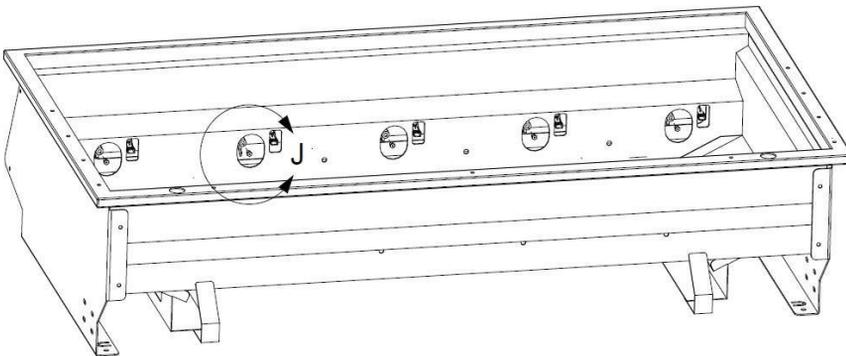
KORREKTUR: Brennerrohr wieder so positionieren, dass es richtig über der Öffnung sitzt.

b. Verstopfung der Gasleitung

KORREKTUR: Entfernen Sie die Kraftstoffleitung vom Grill. Gaszufuhr eine Sekunde lang öffnen, um ein Hindernis aus der Brennstoffleitung auszublase. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und schließen Sie die Brennstoffleitung wieder an den Grill an.

c. Plugged orifice

KORREKTUR: Kochgitter, Flammenbändiger und Fettschale entfernen. Entfernen Sie die Brenner von der Unterseite des Grilleinsatzes, indem Sie mit einem Schraubendreher oder einer Spitzzange den Splint unter dem Brennerstift herausziehen (Bitte beachten Sie die Abbildung auf Seite 11). Heben Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und von der Öffnung des Gasventils weg. Entfernen Sie die Öffnung jedes Brenners nach oben und vom Gasventil weg, und entfernen Sie mit einem dünnen Draht vorsichtig alle Hindernisse. Installieren Sie jede Öffnung wieder, installieren Sie die Brenner wieder über den Öffnungen und setzen Sie die Brennerstifte in die Halterung unten am Grilleinsatz. Die Splinte müssen nicht ausgewechselt werden, sie sind nur für den Versand bestimmt. Ersetzen Sie die Kochkomponenten und Fettauffangbehälter. Wenn der Verdacht besteht, dass ein Hindernis in einem oder mehreren Gasventilen oder in der Gasventilhalterung vorliegt, wenden Sie sich bitte an Ihren Gasgrill-Händler oder den Gasgeräteservice, um Hilfe zu erhalten.



Detail J

d. Fehlausrichtung des Zünders am Brenner

KORREKTUR: Prüfen Sie die korrekte Position der Elektrodenspitze. Die Elektrodenspitze sollte nach vorne zeigen und frei von Fett zur Funkenentladung sein. Der Zünddraht sollte fest mit der Ventilzündung und der Elektrode verbunden sein. Ersetzen Sie den Zünddraht, wenn der Draht gebrochen oder gerissen ist. Bei geschlossener Gaszufuhr und auf "AUS" gestellten Steuerknöpfen ist jeder positive Zünder einzeln auf das Vorhandensein von Funken an der Elektrode zu überprüfen. Drücken Sie der Reihe nach jeden Steuerknopf vollständig ein und drehen Sie ihn etwa 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist; der Auslöser, der auf den Schlagblock trifft, sollte einen blauen Funken an der Elektrodenspitze erzeugen. Den Steuerknopf wieder auf "OFF" stellen, bevor der nächste Zünder geprüft wird.

Wenn eine Wiederezündung notwendig ist

Solange der Gasgrill noch heiß ist, müssen Sie mindestens fünf Minuten warten, bevor Sie mit der Wiederezündung beginnen (so können sich die angesammelten Gasdämpfe lösen). Wenn alle Kontrollen/Korrekturen durchgeführt wurden und der Gasgrill immer noch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Grillhändler oder den Gasgeräteservice.

FEHLERBEHEBUNG (FORTS.)

GELBE FLAMME

Sobald der gesamte Brenner in Betrieb ist, überprüfen Sie die Flammenfarbe, um sicherzustellen, dass sie überwiegend blau ist (aufgrund von Verunreinigungen im Brennstoff ist die Flamme teilweise gelb). Wenn die Flamme eine goldene oder gelbe Farbe hat, könnte der Grund dafür Gewürzsalze, ein Ölfilm oder andere Fremdstoffe auf dem Brenner sein.

KORREKTUR: Entfernen Sie die Brenner und verwenden Sie Druckluft, um Rückstände aus dem Inneren des Brenners auszublasen.

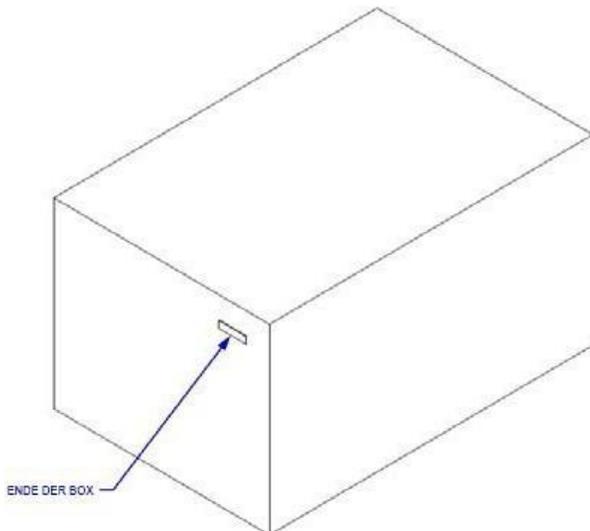
FLASH BACK

Wenn ein Feuer in und um die Brenner herum entsteht, schalten Sie sofort das Gas an der Quelle ab und drehen Sie den/die Steuerknopf(e) auf "OFF". Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und reinigen Sie dann die Brenner und Brenneröffnungen wie auf Seite 10 beschrieben.

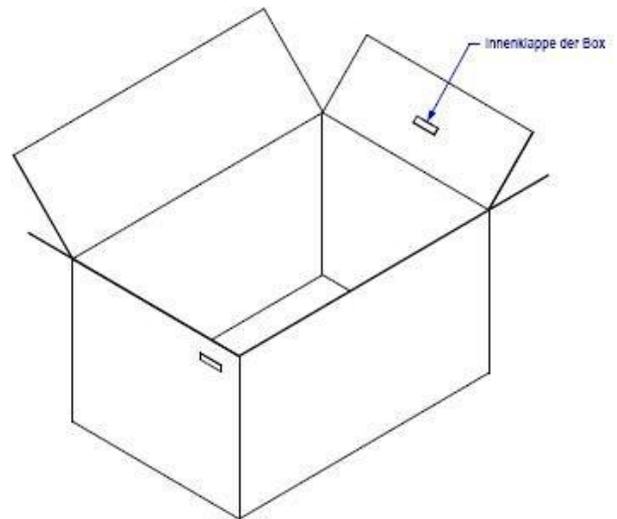
STANDORTE DER SERIENNUMMER

Die wesentlichen Informationen über Ihr Produkt sind in der Seriennummer Ihres Grills verschlüsselt. Diese Informationen werden für alle Garantieansprüche, die Bestellung von Ersatzteilen und die Identifizierung von Variationen Ihres Geräts benötigt. Es ist äußerst wichtig, dass Sie Ihre Seriennummer notieren und Ihren Grill auf dem Kaufbeleg registrieren. Die Seriennummer Ihres Grills befindet sich in den folgenden Bereichen:

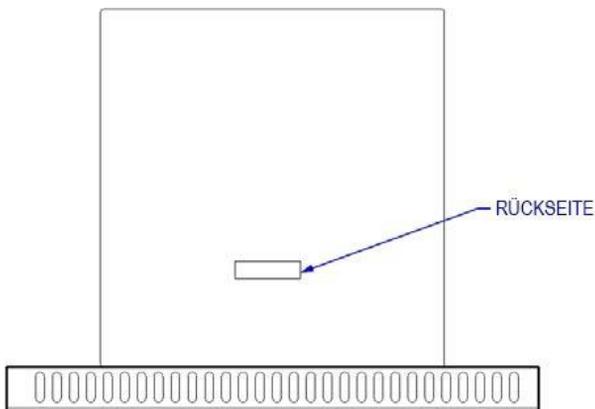
1. Am Ende des Kastens



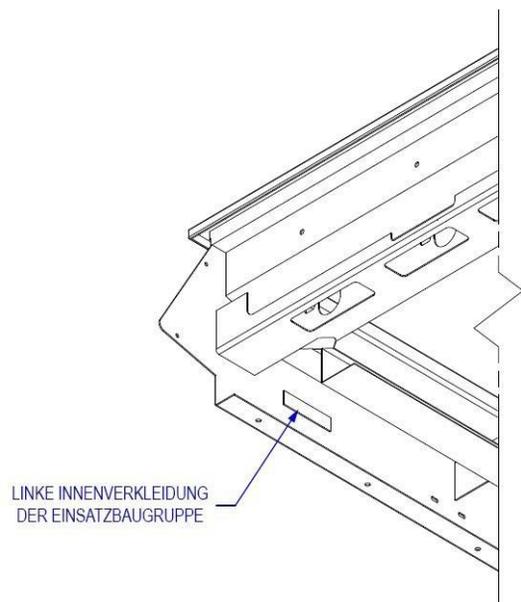
2. Innenklappe der Box



3. Die Rückseite der Fettwanne



4. Linke Innenplatte der Einsatzbaugruppe



WIE MAN ERSATZTEILE BESTELLT

Bitte beachten Sie die Teileliste auf dieser Seite 27 und die Explosionszeichnung auf Seite 28.

Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Ersatzteile für Ihren Gasgrill erhalten, sind die folgenden Informationen erforderlich.

1. **Gasgrill-Modellnummer (siehe Datenaufkleber auf dem Grill) und Art des Gasanschlusses.**
2. **Referenznummer des benötigten Ersatzteils.**
3. **Beschreibung des benötigten Ersatzteils.**
4. **Anzahl der benötigten Teile.**

WICHTIG: Verwenden Sie nur vom Werk autorisierte Teile. Die Verwendung von Teilen, die nicht vom Werk autorisiert sind, kann gefährlich sein. Dadurch erlischt auch Ihre Garantie.

WICHTIG: Bewahren Sie diese Montage- und Bedienungsanleitung zur Weiterleitung und für die Bestellung von Ersatzteilen auf.

VORSICHT: Die Gasventile werden im Werk voreingestellt. Wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt umrüsten möchten, wenden Sie sich vor der Umrüstung unbedingt an Ihren Gaslieferanten oder Ihren Grill, Händler.

VORSICHT: Bei der Umstellung von einer Gasart auf eine andere muss ein anderes Gasventil installiert werden. Außerdem benötigen Sie ein Datenschild, das angibt, welche Gasart der Grill verwendet.

REGISTRIERUNG IHRES GRILLS

Um Ihre beschränkte Garantie von Bull zu validieren, müssen Sie die Garantierregistrierungskarte innerhalb von 90 Tagen nach dem Kaufbeleg ausfüllen. Sie können Ihr Gerät entweder online registrieren unter

www.bullbbq.com für weltweite Kunden mit Ausnahme von EMEA (Europa, Naher Osten und Afrika) oder durch Einsendung des ausgefüllten Ausdrucks zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs an:
Bull Outdoor Products, Inc., 2483 W. Walnut Ave., Rialto, CA 92376. ATTN: Warranty Service Center

<https://www.bullbbq.eu/en/warrantyform.htm> für EMEA-Kunden (Europa, Naher Osten und Afrika) oder durch Einsendung des ausgefüllten Ausdrucks zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs an:
Bull Europe Ltd., Zamco Buildings, Mill Street, Qormi, QRM 3103, Malta

Unsere Öffnungszeiten sind von 8 Uhr morgens bis 17 Uhr abends (GMT+1). Unsere Telefonnummer ist +356 9979 2077 und unsere Faxnummer ist +356 2149 7977.

TEILLISTE

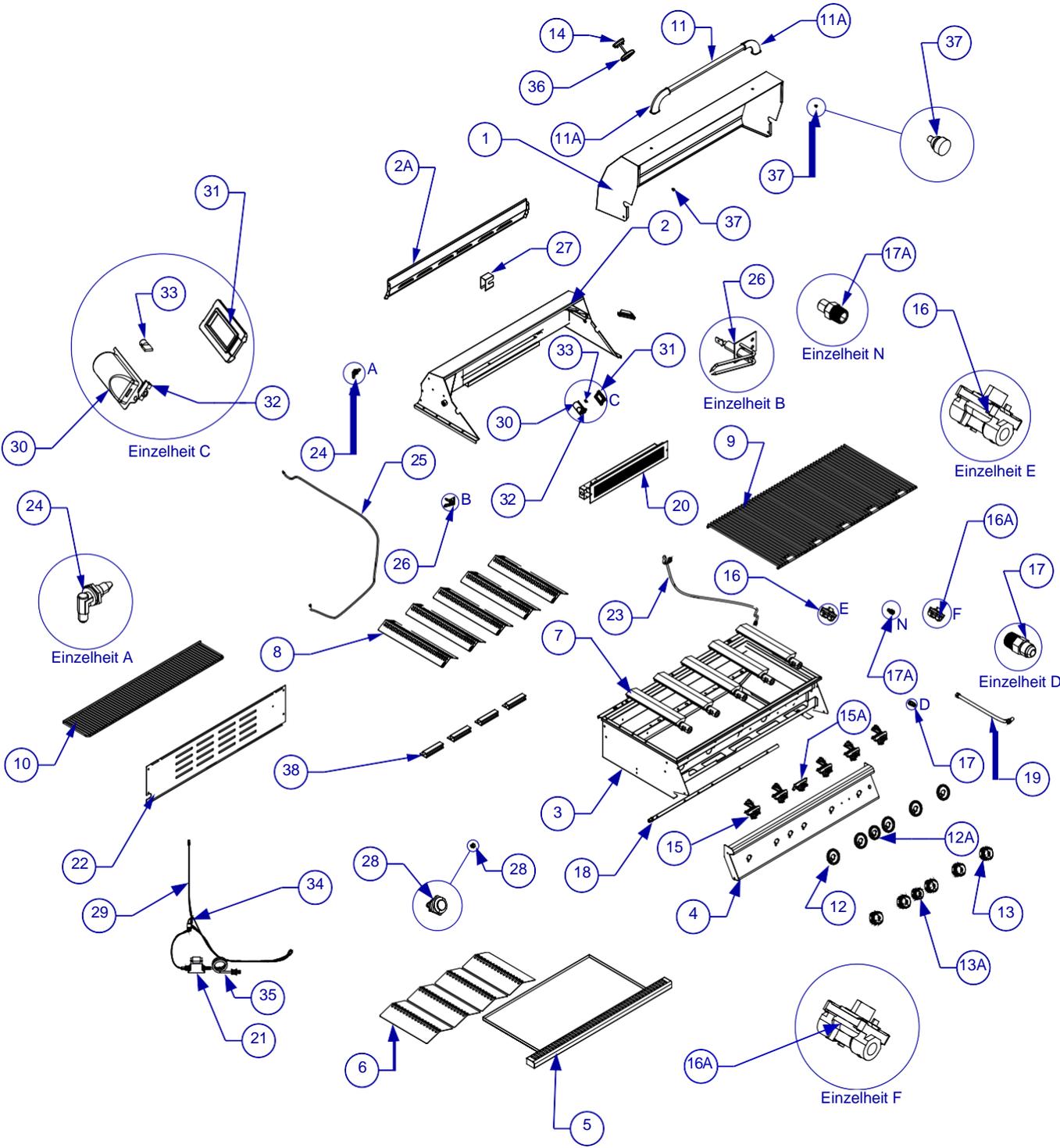
MODELL #57568CE
MODELL #57569CE

BRAHMA 5 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, L.P.G. (PROPAN)
BRAHMA 5 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, N.G. (ERDGAS)

REF #	TEILE #	BESCHREIBUNG	QTY	GARANTIEZEIT	CE GARANTIEZEIT
1	57001	DECKEL - FRONT	1	1 Jahr	20 Jahre
2	57002	LID - HINTEN	1	1 Jahr	20 Jahre
2A	57012	ABDECKUNG - HINTERER DECKEL	1	1yr	20 Jahre
3	57003	EINSATZBAUGRUPPE	1	Lifetime	20 Jahre
4	57004CE	STEUERPANEL	1	1 Jahr	2 Jahre
5	57005	FETTBLECH	1	1 Jahr	2 Jahre
6	16520	WÄRMESCHUTZ	4	3 Jahre	2 Jahre
7	16516	BRENNER AUS EDELSTAHLGUSS	5	Lifetime	20 Jahre
8	16631	RELI-A-BULL-FLAMMENBÄNDIGER	5	3 Jahre	5 Jahre
9	16517	KOCHROST	5	Lifetime	20 Jahre
10	57006	WARMING RACK	1	3 Jahre	2 Jahre
11	16523	DECKELGRIFF-MITTELSTANGE	1	3 Jahre	2 Jahre
11A	16522	DECKELGRIFF-ENDKAPPE	2	3 Jahre	2 Jahre
12	16629	LÜNETTE - HAUPTBRENNER	5	1 Jahr	2 Jahre
12A	16630	LÜNETTE - RÜCKBRENNER	1	1 Jahr	2 Jahre
13	16613	DREHKNOPF - HAUPTBRENNER	5	1 Jahr	2 Jahre
13A	16617	DREHKNOPF - RÜCKBRENNER	1	1 Jahr	2 Jahre
14	16509	TEMPERATURMESSGERÄT	1	1 Jahr	2 Jahre
15	16525(LP) / 16524(NG)	GASVENTIL - HAUPTBRENNER	5	1 Jahr	2 Jahre
15A	16526	GASVENTIL - RÜCKBRENNER	1	1 Jahr	2 Jahre
16	16507	REGLER - NUR ERDGASMODELL	1	1 Jahr	2 Jahre
16A	16508	REGLER - NUR MODELL FÜR FLÜSSIGES PROPANGAS	1	1 Jahr	2 Jahre
17	16599	REGLERADAPTER - NUR ERDGASMODELL	2	1 Jahr	2 Jahre
17A	A900-112	REGLERADAPTER - NUR MODELL MIT FLÜSSIGEM PROPANGAS	1	1 Jahr	2 Jahre
18	*57008	MANIFOLD	1	3 Jahre	2 Jahre
19	*47006	ROSTFREIES FLEXROHR	1	1 Jahr	2 Jahre
20	*47007	INFRAROT-ROTISSERIE-BRENNER	1	1 Jahr	2 Jahre
21	*16534(110V) / 16596(220V)	TRANSFORMATOR	1	1 Jahr	2 Jahre
22	57014	ZURÜCK-TAFEL	1	1 Jahr	2 Jahre
23	*47009	RÜCKBRENNER EDELSTAHL-FLEXROHR	1	1 Jahr	2 Jahre
24	*78121(LP) / *78124(NG)	RÜCKBRENNERMÜNDUNG	1	1 Jahr	2 Jahre
25	16512	ZÜNDKABEL FÜR DEN RÜCKBRENNER	1	1 Jahr	2 Jahre
26	16511	ELEKTRODE	1	1 Jahr	2 Jahre
27	16569	RÜCKBRENNERVERSCHLUSSKLEMME	1	1 Jahr	2 Jahre
28	*16612	DRUCKKNOPF-LICHTSCHALTER	1	1 Jahr	2 Jahre
29	*16626	LEICHTER KABELBAUM	1	1 Jahr	2 Jahre
30	*16627	LICHTHÜLLE	2	1 Jahr	2 Jahre
31	*16530	LICHTE LENS	2	1 Jahr	2 Jahre
32	*16529	LEICHTE LINSENKLEMME	2	1 Jahr	2 Jahre
33	16532	LICHTBULB	2	K.A.	K.A.
34	16592	LEICHTER EINBANDPFOSTEN	1	1 Jahr	2 Jahre
35	16595	TRANSFORMATOR-ANSCHLUSSDRAHT	1	1 Jahr	2 Jahre
36	16673	EINFASSUNG DES TEMPERATURMESSERS	1	1 Jahr	2 Jahre
37	16635	GUMMIPUFFER (FÜR DECKEL)	2	1 Jahr	2 Jahre
38	18358	CE KREUZFEUERPLATTE	4	K.A.	2 Jahre

Jeder Artikel mit einem * daneben erfordert eine Seriennummer
CE = Europäische Versionen

EXPLOSIONSDARSTELLUNG



GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bull Outdoor Products ist mit seiner Produktlinie weiterhin branchenweit führend in Bezug auf die Gewährleistungsdauer. Die Garantiezeiten können im Abschnitt Teile jedes Handbuchs nachgelesen werden. Für Komponenten wie Türen, Schubladen und nichtmechanische Artikel gilt eine einjährige Garantie (zwei Jahre für Europa) ab Kaufdatum auf Rechnung oder Bestellung.

Garantieansprüche müssen online über die Website Bullbbq.com (oder bullbbq.eu für Kunden aus EMEA (Europa/Naher Osten/Afrika) eingereicht werden. Gewährleistungsansprüche werden nicht per E-Mail, Fax oder Telefon akzeptiert.

Bull Outdoor Products, Inc. garantiert dem ursprünglichen Käufer am ursprünglichen Lieferort mit dem Kaufnachweis für jeden Gasgrill für den normalen Gebrauch im Wohnbereich, dass er für die unten angegebenen Zeiträume frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese Garantie gilt nicht für Grillgeräte, die in der Vermietung oder im gewerblichen Bereich eingesetzt werden. Sie gilt nicht für Rost, Korrosion, Oxidation oder Verfärbung, die aufgrund von Feuchtigkeit, Überhitzung oder Verpackung auftreten können, es sei denn, das betroffene Produkt ist nicht mehr funktionsfähig. Garantieansprüche decken keine Versandkosten für Artikel, Arbeitskosten oder andere arbeitsbezogene Kosten ab. Für die Lieferung des/der Garantieteils(e) fallen Versand- und Bearbeitungskosten an.

Unsere Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz des Produkts nach unserer Wahl während der Garantiezeit. Der Umfang der Haftung von Bull Outdoor Products, Inc. im Rahmen dieser Garantie ist auf die Reparatur oder den Ersatz beschränkt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß von Teilen, auf Schäden, die auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen sind: fahrlässiger Gebrauch oder Missbrauch des Produkts, Verwendung bei unsachgemäßer Brennstoff-/Gasversorgung, Verwendung entgegen der Bedienungsanleitung oder Änderung durch eine andere Person als unser Werkskundendienstzentrum. Die Garantiezeit wird durch eine solche Reparatur oder einen solchen Austausch nicht verlängert. Die Produktreparatur im Rahmen dieser Garantie ist Ihr exklusives Rechtsmittel. Bull Outdoor Products, Inc. haftet nicht für zufällige oder Folgeschäden, die durch die Verletzung einer ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantie für seine Produkte entstehen.

Die Produktreparatur im Rahmen dieser Garantie ist Ihr exklusives Rechtsmittel. Bull Outdoor Products, Inc. haftet nicht für zufällige oder Folgeschäden, die durch die Verletzung einer ausdrücklichen oder impliziten Garantie für seine Produkte entstehen. Außer in dem durch das geltende Recht verbotenen Umfang ist jede stillschweigende Garantie oder Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck für dieses Produkt während der Dauer der oben genannten Garantie ausgeschlossen. In einigen Ländern/Staaten ist der Ausschluss oder die Beschränkung von zufälligen oder Folgeschäden nicht zulässig, oder es sind Beschränkungen der Dauer einer stillschweigenden Garantie zulässig, so dass die oben genannten Beschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht auf Sie zutreffen. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie können weitere Rechte haben, die von Staat zu Staat und von Land zu Land unterschiedlich sind.

Je nach Land oder geografischem Gebiet werden die folgenden Methoden zur Einreichung eines Garantieantrags verwendet:

<https://www.bullbbq.com/support-warranty>

Vereinigte Staaten von Amerika

Kanada

Mittelamerika

Südamerika

<https://www.bullbbq.eu/en/warrantyform.htm>

Europa

Naher Osten

Afrika

Mail: Exim International PTY LTD, PO Box 70 Helensvale, Queensland 4212 Australia

Australien
