

SANTOS



Bedienungsanleitung SANTOS S-301 PRO

CE 2575/24



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Generelle Hinweise	4
1.2	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
1.3	Abbildungen	4
1.4	Mitgeltende Unterlagen.....	4
2	Sicherheit	5
2.1	Zeichenerklärung	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.3	Zugelassener Brennstoff und Druckminderer	9
3	Inbetriebnahme.....	9
3.1	Vor der Inbetriebnahme	9
3.2	Gasflasche anschließen	10
3.3	Dichtheitsprüfung	11
4	Betrieb	11
4.1	Bedienelemente.....	11
4.1.1	Gesamtansicht.....	12
4.1.2	Bedienpanel.....	13
4.2	Gerät zünden	13
4.2.1	Zünden der Hauptbrenner	14
4.2.2	Zünden des Seitenkochers.....	14
4.2.3	Zünden mit Streichhölzern.....	15
4.2.4	Gerät vor Erstbenutzung ausbrennen	15
4.3	Grillen	16
5	Praktische Grillratschläge.....	17
5.1	Generelles	17
5.2	Belegung der Grillfläche.....	17
5.3	Fleisch	17
5.4	Fisch	18
5.5	Gemüse	18



6	Technische Daten.....	18
6.1	Gasgrill	18
6.2	Anforderungen an Druckminderer	18
6.3	Anforderungen an Schlauchleitungen	19
6.4	Anforderungen an Gasflaschen.....	19
7	Reinigung und Wartung.....	19
7.1	Pflegehinweise emaillierte Teile	19
7.2	Pflegehinweise Edelstahl	19
7.2.1	Pflege und Reinigungsmittel.....	20
7.2.2	Allgemeine Reinigungshinweise.....	20
7.2.3	Starke ölige und fettige Verschmutzungen.....	21
7.2.4	Hartnäckige Rückstände	21
7.3	Reinigung und Wartung des Geräts	21
7.4	Gasflasche austauschen	23
7.5	Lagerung	23
8	Problemlösung	24
8.1	Häufig gestellte Fragen	26
9	Konformitätserklärung.....	28
10	Entsorgung	28
10.1	Verpackungsmaterial	28
10.2	Altgeräte	28

1 Allgemeines

1.1 Generelle Hinweise

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Inbetriebnahme und Handhabung des SANTOS S-301 PRO (im Folgenden „Gerät“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen. Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt die Santos Grills GmbH keine Haftung.

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

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Im Zuge ständiger Produktverbesserung behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Grillen und für die Zubereitung von grillbaren Speisen konzipiert. Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung.

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

Die Santos Grills GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

1.3 Abbildungen

Die Abbildungen sind beispielhaft. Die Bilder können abweichen.

1.4 Mitgeltende Unterlagen

Neben dieser Bedienungsanleitung gelten die Montageanleitung sowie weitere Bedienungsanleitungen für Zubehörteile, z.B. Drehspieß, wenn Sie Zubehörteile benutzen.

2 Sicherheit

2.1 Zeichenerklärung

Die Bedienungsanleitung enthält Sicherheitssymbole und Sicherheitshinweise, um auf mögliche Gefährdungen oder Sachschäden hinzuweisen.

Die Gefahrenhinweise sind in drei Kategorien, abhängig von der Schwere der Verletzung, unterteilt. Entsprechend der Schwere werden folgende Signalwörter 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 werden.



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.



Das Signalsymbol/ -wort warnt vor möglichen Sachschäden und gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb des Gerätes ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise. Diese Betriebsanleitung enthält alle wichtigen Hinweise, um das Gerät sicher zu betreiben.



- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defekten Gasschläuchen, undichten Anschlussstellen oder einem defekten Druckminderer.
- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche, wenn Sie Unregelmäßigkeiten bei der Gasverbrennung oder auffällige Geräusche feststellen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Das Gerät darf niemals in geschlossenen Räumen betrieben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Senke, da sich dort austretendes Gas sammeln kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Regen oder bei starkem Wind.
- Stellen Sie das Gerät immer auf festem und ebenem Grund auf.



- Das Gerät nicht fest einbauen oder einhausen.
- Keine anderen Brennstoffe außer Flüssiggas verwenden.
- Keine Lavasteine oder Briketts verwenden.
- Das Gerät niemals verwenden, wenn sich Fremdkörper im Brennraum befinden.
- Verwenden Sie auf dem Seitenkocher ausschließlich passendes Kochgeschirr.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie stets zu allen Seiten des Geräts einen Mindestabstand von 3 m zu brennbaren Gegenständen und Konstruktionen ein
- Keine konstruktiven Änderungen am Gerät vornehmen. Bauteile, die vom Hersteller versiegelt wurden, nicht manipulieren. Ausschließlich mitgelieferte Bauteile verwenden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchführen lassen
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und schließen Sie das Ventil der Gasflasche.



WARNUNG!

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).

- Dieses Gerät darf 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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Bei Nichtbenutzung das Gerät unzugänglich aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.



GEFAHR!

Achtung! Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Achtung! Flüssiggas ist leicht entzündlich und hoch explosiv.
- Achten Sie darauf, dass das Flüssiggas nicht unkontrolliert ausströmt.
- Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden.
- Führen Sie vor jeder Benutzung eine komplette Gasdichtheitsprüfung durch.
- Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen.



- Niemals die Dichtheit bei offener Flamme prüfen.
- Halten Sie stets einen geeigneten Feuerlöscher bereit.
- Die Gasflasche nicht fallen lassen. Halten Sie die Gasflasche während des Betriebes immer in aufrechter/ vertikaler Position. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Gasversorgung am Gasbehälter geschlossen bzw. aus sein.
- Die Gasflasche muss im Freien oder einem brandsicheren Raum in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50 °C erreicht werden können.
- Schließen Sie niemals eine unregulierte Flüssiggas-Flasche an das Gerät an.
- Verwenden Sie ausschließlich zertifizierte Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind.
- Das Gerät darf nur mit einem zugelassenen Druckminderer mit 50 mbar und einem zugelassenen Gasschlauch benutzt werden.
- Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Geräts. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte im Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem Gebrauch des Grills auswechseln.
- Schließen Sie bei Gasaustritt oder starkem Gasgeruch unverzüglich die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche und stellen Sie die Ursache des Gasaustritts fest.
- Tauschen Sie Druckminderer und Schlauchleitungen entsprechend den Angaben des Herstellers oder den geltenden nationalen Bestimmungen aus, spätestens aber nach 10 Jahren.
- Verwenden Sie niemals eine beschädigte, verbeulte oder rostige Flüssiggas-Flasche.



GEFAHR!

Achtung! Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauches!

- Der Gasschlauch darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Der Gasschlauch darf nicht entlang scharfer Kanten und Ecken verlaufen.
- Es dürfen keine heißen Fette auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch darf über die gesamte Länge nicht verdreht sein.



VORSICHT!

Gefahr von Schnitt- und Schürfverletzungen an scharfen Kanten!

- Gehen Sie vorsichtig mit allen Teilen um, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Gefahr von Verletzungen durch Quetschen beim Handling und Transport!

- Transportieren Sie das Gerät vorsichtig, wenn möglich zwei Personen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.



Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste!

- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Geräts nur mit hitzebeständigen Topflappen oder Grillhandschuhen an.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene und nichtsynthetische Bekleidung. Fett ist brennbar. Um Fettreste zu entfernen, reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Beugen Sie sich niemals über das offene Gerät. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen.
- Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder ein Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert.



Gefahr durch Verwendung ungeeigneter Gefäße!

- Verwenden Sie ausschließlich zum Grillen geeignete Gefäße und Behälter entsprechend den Vorgaben des Herstellers, keine normalen Glas-, Glaskeramik- oder Steingutgefäße.
- Verwenden Sie keine verschlossenen Gefäße und Behälter, da diese durch Druckaufbau zerplatzen können.



Brand- und Explosionsgefahr bei falscher Handhabung der Batterie!

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise des Herstellers zum Umgang mit Batterien.
- Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer, schließen Sie sie nicht kurz und zerstören Sie sie nicht anderweitig.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Fassen Sie beschädigte Batterien nur mit Schutzhandschuhen an.
- Erhitzen Sie die Batterien nicht und werfen Sie sie nicht in offenes Feuer.

Gefahr vor Verätzungen durch Batterieflüssigkeit!

- Ausgelaufene Batterieflüssigkeit kann zu Verätzungen führen.
- Ältere Batterien haben ein höheres Risiko auszulaufen. Prüfen Sie die Batterien regelmäßig.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten.



- Spülen Sie bei Kontakt mit der Batterieflüssigkeit die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie ggf. einen Arzt auf.
- Halten Sie Batterien von Kindern fern.
- Suchen Sie sofort einen Arzt auf, wenn Kinder oder Tiere eine Batterie verschluckt haben.



- Entfernen Sie alle Batterien, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Setzen Sie Batterien keinen extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuer aus.
- Achten Sie immer auf die richtige Lage der Pole (+ und -) wie im Batteriefach abgebildet.
- Ersetzen Sie Batterien nur mit gleichwertigen oder gleichen Batterien und tauschen Sie immer alle Batterien gleichzeitig aus.

2.3 Zugelassener Brennstoff und Druckminderer



- Für die Verwendung zugelassen sind ausschließlich die Flüssiggase Propan und Butan. Andere Brennstoffe, sowie das Mischen mit anderen Brennstoffen, sind nicht zugelassen.
- Das Gerät ist ausschließlich mit einem 50 mbar Druckminderer zu betreiben. Dieser liegt dem Gerät bei. Bei nötigem Austausch oder Reparatur des Druckminderers, beachten Sie bitte die Anforderungen an den Druckminderer aus Kapitel 6.2. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an die Santos Grills GmbH (Kontakt über www.santosgrills.de). Die Santos Grills GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund der Verwendung eines falschen Druckminderers entstehen.
- Im Land des Aufstellorts ist zu prüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit passender Gaskategorie oder passendem Gasdruck zugelassen ist. Gegebenenfalls ist im Land des Aufstellorts ein Adapter-Anschlussstück nötig, um den 50 mbar Druckminderer an Ihre Gasflasche anzuschließen. Die Angabe in welchen Ländern dies nötig ist, entnehmen Sie bitte Kapitel 6 oder dem Typenschild.

3 Inbetriebnahme

3.1 Vor der Inbetriebnahme



1. Entfernen Sie den Schutzfilm vor der ersten Benutzung mit einem weichen Schwamm und einer heißen Seifenlösung.



2. Stellen Sie sicher, dass die Brenneröffnungen frei von Insekten und Spinnennetzen sind. Reinigen Sie die Brenneröffnungen ggf. wie im Kapitel 7 beschrieben.
3. Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Grillrost.
4. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung „AUS“.
5. Prüfen Sie alle Schläuche auf Beschädigungen und ersetzen Sie beschädigte Schläuche sofort.

3.2 Gasflasche anschließen



Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Stellen Sie vor dem Aufdrehen der Gasflasche stets sicher, dass alle Gasregler des Gasgrills in der Brennerstellung „AUS“ stehen.
- Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung oder Risse bzw. Einschnitte an einem Schlauch feststellen, müssen Sie diesen vor dem Gebrauch des Grills auswechseln.
- Schließen Sie bei Gasaustritt oder starkem Gasgeruch unverzüglich die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche und stellen Sie die Ursache des Gasaustritts fest.
- Die Flüssiggas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen.

ACHTUNG: Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden.



HINWEIS: Die Überwurfmuttern haben Linksgewinde.

1. Entfernen Sie den Stopfen von dem Gasanschluss am Gerät und schrauben Sie den Gasschlauch auf den Gasanschluss.
2. Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest.
3. Schrauben Sie die Überwurfmutter am offenen Ende des Gasschlauchs (3) am Druckminderer (2) fest. Ziehen Sie dann die Mutter mit einem Maulschlüssel fest.



4. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckminderers am (1) and den Gasanschluss der Gasflasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit der Hand fest an. **ACHTUNG:** Verwenden Sie kein Werkzeug! Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden.
5. Verlegen Sie den Gasschlauch unter Berücksichtigung der allgemeinen Sicherheitshinweise aus 2.2.

3.3 Dichtheitsprüfung



Zur Prüfung muss das Gerät komplett montiert und die Flüssiggas-Flasche voll sein.

1. Bereiten Sie eine aus einem Teil Spülmittel und einem Teil Wasser bestehende Seifenlauge vor und füllen Sie diese in eine Sprühflasche.
TIPP: Alternativ können Sie auch Lecksuchspray verwenden.
2. Legen Sie eine Bürste oder einen Lappen bereit, um die Armaturen abzuwaschen.
3. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung „AUS“.
4. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche auf. Drehen Sie das Ventil langsam auf, um Lufteinschlüsse in Gasschlauch und Druckminderer zu vermeiden.
5. Sprühen Sie alle Anschlüsse der Flüssiggas-Flasche bis hin zum Anschluss an das Rohr, das zu den Brennern führt, mit Seifenlauge ein. An undichten Stellen bilden sich Seifenblasen.
6. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche zu.
7. Ziehen Sie undichte Armaturen fest.
8. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.

ACHTUNG: Sollten Sie Gasaustritte selbst nicht unterbinden können, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

4 Betrieb

4.1 Bedienelemente



Brandgefahr im Umgebungsbereich des Geräts!

- Halten Sie stets zu allen Seiten des Geräts die geltenden Mindestabstände zu brennbaren Gegenständen und Konstruktionen ein.
- Während des Grillbetriebs darf die Gasflasche aufgrund der großen Hitzeentwicklung **KEINEN** Kontakt zum Grill oder der Platte, auf der der Grill positioniert ist, haben!



Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste!

- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Geräts, insbesondere den Deckel, den Warmhalterost und die Grillroste nur mit Topflappen oder Grillhandschuhen an.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt.
- Fett ist brennbar. Reinigen Sie das Gerät, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen.
- Beugen Sie sich niemals über das offene Gerät. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen.
- Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder ein Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert.

4.1.1 Gesamtansicht



1	Unterschrank	6	Warmhalterost
2	Seitenkocher	7	Seitentisch
3	Deckel - Seitenkocher	8	Seitenkorb
4	Grillrost	9	Aufbewahrungseinsatz
5	Deckel mit Thermometer	10	Gasflaschenaufnahme



4.1.2 Bedienpanel



10	Lichtknopf	13	Gasregler Hauptbrenner 2
11	Gasregler Hauptbrenner 1	14	Gasregler Hauptbrenner 3
12	Gasregler Seitenkocher		



HINWEIS!

- Bitte beachten Sie, dass die Gasregler am Gerät mit einer LED-Beleuchtung versehen sind. Diese lässt sich über den Lichtknopf an Ihrem Bedienpanel ein- und ausschalten. Wenn die Gasregler blau leuchten bedeutet dies, dass die Regler in der AUS-Stellung sind. Wenn die Gasregler rot leuchten bedeutet, dies dass die Regler in der AN-Stellung sind.
- Anhand der Beleuchtung lässt sich nicht erkennen, ob der Gasfluss ein- oder ausgeschaltet ist. Eine entzündete Flamme wird darüber nicht kontrolliert. Dies ist jeweils vom Benutzer zu prüfen.

4.2 Gerät zünden



WARNUNG!

Brandgefahr durch Gegenstände im Unterschrank des Geräts! Verbrennungsgefahr durch Stichflammen!

- Stellen Sie vor dem Zünden des Geräts sicher, dass sich im Schrank unter dem Grillgehäuse keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenstände befinden.
- Räumen Sie den Schrank im Zweifel leer.
- Verwenden Sie zum Zünden des Grills keine Feuerzeuge oder Brandbeschleuniger.
- Beugen Sie sich beim Zünden nicht über das Gerät.



Explosionsgefahr bei geschlossenem Deckel!

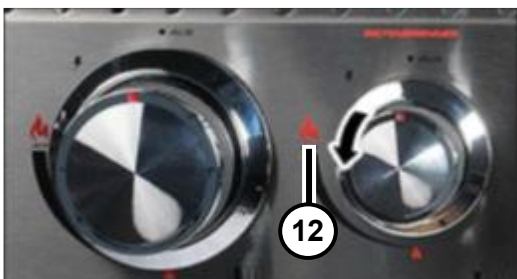
- Öffnen Sie den Deckel des Geräts vor dem Zünden der Brenner!
- Explosionsgefahr bei geschlossenem Deckel!

4.2.1 Zünden der Hauptbrenner



1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills (5).
2. Stellen Sie sicher, dass alle Gasregler auf „AUS“ stehen.
3. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche auf.
4. Drücken Sie fest auf den äußerst linken Gasregler und drehen Sie diesen in die höchste Brennerstellung „AN“ (11).
 - ➔ Sie hören den Zündfunken einmal klicken. Sollten Sie kein Klicken hören, ist der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler (siehe Kapitel 8).
5. Halten Sie den Gasregler nach dem Klicken weitere 2 Sekunden gedrückt, damit der Brenner zündet.
6. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.
7. Es muss eine Flamme zu sehen sein.
8. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Hauptbrenner bei Bedarf von links nach rechts.

4.2.2 Zünden des Seitenkochers



1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenkochers (3).
2. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche auf.
3. Drücken Sie fest auf den kleinen Gasregler für den Seitenkocher und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung „AN“ (12).



- Sie hören den Zündfunken einmal klicken. Sollten Sie kein Klicken hören, ist der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler (siehe Kapitel 8).
- 4. Halten Sie den Gasregler nach dem Klicken weitere 2 Sekunden gedrückt, damit der Brenner zündet.
- 5. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.
 - Es muss eine Flamme zu sehen sein.

4.2.3 Zünden mit Streichhölzern



- Zum Zünden mit Streichhölzern benötigen Sie extralange Streichhölzer, mit denen Sie die Brenner durch das Gitter hindurch erreichen.
- 1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills oder des Seitenkochers, je nachdem, welche Flamme Sie zünden möchten.
- 2. Stellen Sie sicher, dass alle Gasregler auf „AUS“ stehen.
- 3. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche auf.
- 4. Wenn Sie einen der Hauptbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf einen der Gasregler der Hauptbrenner (11,13,14) und drehen diesen auf die höchste Stellung „AN“. Wenn Sie den Seitenkocher zünden wollen, drücken Sie fest auf den kleinen linken Gasregler (12) und drehen diesen auf die höchste Stellung „AN“.
- 5. Warten Sie ca. 3 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann.
- 6. Entzünden Sie das Streichholz und führen Sie es durch die Brennerabdeckung an den Brenner.
- 7. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.
 - Es muss eine Flamme zu sehen sein

4.2.4 Gerät vor Erstbenutzung ausbrennen



- Um alle Gerüche und Fremdstoffe sowie durch die Benutzung entstehende Ablagerungen zu eliminieren, muss das Gerät vor dem erstmaligen Gebrauch und nach jeder Benutzung "ausgebrannt" werden.
- 1. Zünden Sie alle Hauptbrenner (11,13,14).
- 2. Drehen Sie die Gasregler der Hauptbrenner in die höchste Brennerstellung „AN“.
- 3. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten bei geschlossenem Deckel ausbrennen.



4. Drehen Sie nach dem "Ausbrennen" alle Gasregler in die Brennerstellung "AUS" und öffnen Sie den Deckel.

4.3 Grillen



Explosionsgefahr durch Gasansammlung!

Beim Einsatz von Pfannen und einer Steakplatte kann es zum Erstickten der Grillflamme und zum Austritt von unverbranntem Gas kommen.

- Niemals die gesamte Grillfläche mit Pfannen belegen.
- Bei Verwendung einer Steakplatte muss mindestens ein Grillrost im Grill verbleiben.

Verbrennungsgefahr durch starkes Erhitzen!

Wenn das Gerät bei geschlossenem Deckel länger als 15 Minuten in der höchsten Brennerstellung betrieben wird, können sich Teile des Geräts stark erhitzen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

- Das Gerät nie länger als 15 Minuten in der höchsten Brennerstellung betreiben. Danach den Deckel öffnen oder die Gasregler in die niedrigste Brennerstellung bringen.
- Beim Einsatz einer Steakplatte oder einer Edelstahlpfanne darf der jeweilige Brenner unter der Steakplatte oder der Edelstahlpfanne ausschließlich in der niedrigsten Brennerstellung betrieben werden.
- Die Steakplatte und verwendete Pfannen müssen stets einen Mindestabstand von 2 cm zu allen Seitenwänden des Grills aufweisen.



- Das Gerät ist zum effektiven Grillen ohne Lavasteine oder Briketts jeder Art bestimmt. Die Hitze wird durch die sich oberhalb jedes Brenners befindenden Brennerabdeckungen abgestrahlt.
- Das vom Gerät herabtropfenden Fette und Säfte können das kurzzeitige Auftreten von Flammen hervorrufen. Da dieses Aufflammen für den gewünschten, typischen Grillgeschmack sowie die entsprechende Farbe sorgt, sollte es in gewissem Maße zugelassen werden.



5 Praktische Grillratschläge

5.1 Generelles

Die nachstehenden Tipps sollen für Sie eine Einstiegshilfe darstellen, um Ihren Grill möglichst optimal zu nutzen. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass der Benutzer selbst die Garzeiten und die Heizleistungen nach seinem Geschmack wählen muss.

Direktes Grillen

Beim direkten Grillen werden das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse direkt auf dem Rost gegrillt, unter dem der Brenner eingeschaltet ist.

Indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen werden das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse durch die Wärme benachbarter Brenner gegrillt. Der Brenner unter dem Rost, auf dem das Fleisch, der Fisch oder das Gemüse liegen, ist nicht eingeschaltet. Grillgut kann auch auf dem ausgezogenen Warmhalterost indirekt gegrillt werden.

Beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben. Die Temperatur sollte 160 °C nicht überschreiten. Dies kann erreicht werden, indem die äußeren Brenner in die niedrigste Brennerstellung gestellt werden und die anderen Brenner ausgeschaltet sind. Wenn die Temperatur bei geschlossenem Deckel dennoch höher liegt, kann der Deckel leicht geöffnet werden.

5.2 Belegung der Grillfläche

Es darf nicht die gesamte Grillfläche mit Steakplatten, Pfannen etc. belegt werden. Beim Einsatz von mehreren Pfannen und einer Steakplatte kann es zum Ersticken der Grillflamme und zum Austritt von unverbranntem Gas kommen. Zu allen Seitenwänden des Grills muss immer ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden. Es muss immer ein Grillrost im Grill verbleiben. Sonst besteht die Gefahr des Überhitzens des Gasgrills.



Bitte beachten Sie, dass die untenstehenden Tipps sich rein auf das Vorheizen des Grills beziehen. Ob Sie im Anschluss direkt oder indirekt grillen, hängt ganz vom jeweiligen Benutzer ab.

5.3 Fleisch

Zum Grillen von Fleisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen der Roste bei geschlossenem Deckel in der höchsten Brennerstellung für maximal 5 Minuten. Bei Fleischstücken geringer Dicke (Rostbraten, Bauchspeckscheiben, Rippen usw.) empfiehlt es sich, nur kurz (rund 2 bis 3 Minuten) vorzuheizen. Bei dickeren Fleischstücken (Braten, ganzes Hähnchen usw.) sollte man eine maximale Vorheizzeit von 5 Minuten wählen. In beiden Fällen muss der Deckel beim Vorheizen geschlossen sein.

5.4 Fisch

Zum Grillen von Fisch jeder Art empfiehlt sich das Vorheizen der Roste bei geschlossenem Deckel in der höchsten Brennerstellung für maximal 2 bis 3 Minuten.

5.5 Gemüse

Auch zum Grillen von Gemüse sollte man den Grill wie beim Fisch bei geschlossenem Deckel in der höchsten Brennerstellung für maximal 2 bis 3 Minuten vorheizen.

6 Technische Daten

6.1 Gasgrill

Modellname	SANTOS S-301 PRO
Gaskategorie	I _{3B/P(50)}
Anschlussdruck/Gasdruck	50 mbar
Gasart	Butan-, Propan-Flüssiggas oder eine Mischung aus beiden
Gesamtwärmebelastung	13 kW (946 g/h)
Nennwärmebelastung Hauptbrenner	3 x 3 kW (218,33 g/h)
Nennwärmebelastung Seitenkocher	4 kW (291 g/h)
Injektorgroße je Brenner	0,73mm (Hauptbrenner) 0,85mm (Seitenbrenner)
Zündung	Piezo
Bestimmungsländer	AT, CH, DE, SK, BE*, BG*, CY*, CZ*, DK*, EE*, ES*, FI*, FR*, GR*, HR*, HU*, IE*, IS*, IT*, LT*, L*, U*, LV*, MT*, NL*, NO*, PL*, PT*, RO*, SE*, SI*, TR* (*Mit passendem Adapter-Anschlussstück)
Abmessungen (B x T x H)	1378 x 615,5 x 1202 mm
Gewicht	ca. 60 kg

6.2 Anforderungen an Druckminderer

Erlaubte Druckminderer-Typen	Niederdruckregler EN16129
Zertifizierung	DVGW/DIN EN-konform

Ausgangsdruck	50 mbar
Leistung	1,5 kg/h
Gasflaschenanschluss	IG 7/16-28 UNEF
Schlauchanschluss Druckminderer	G 1/4 LH-KN

6.3 Anforderungen an Schlauchleitungen

Schlauchart	Mitteldruck-Schlauchleitung (PS10 bar)
Material	Kunststoff/Gummi
Zertifizierung	DVGW/DIN EN-konform
Anschlüsse	G 1/4 LH-ÜM
Maximale Länge des Gasschlauchs	1,5 m

6.4 Anforderungen an Gasflaschen

Flüssiggas-Art	Propan, Butan oder Propan/Butan-Mischung
Größen	5, 8 oder 11 kg
Höhe (5kg/ 8kg/ 11kg)	505/465/600 mm
Durchmesser (5kg/ 8kg/ 11kg)	229/300/300 mm

7 Reinigung und Wartung

7.1 Pflegehinweise emaillierte Teile

Zur Pflege der emaillierten Außenteile des Geräts empfehlen wir, diese regelmäßig oder entsprechend nach Gebrauch mit einem Baumwollappen, heißem Wasser und etwas haushaltsüblichem Spülmittel zu reinigen.

7.2 Pflegehinweise Edelstahl

Edelstahl ist für seine Fähigkeit bekannt, eine glatte, saubere Oberfläche zu haben, die Rost und Zersetzung widersteht. Dennoch können Verschmutzungen und Ablagerungen den Edelstahl gefährden und somit Rost und Korrosion verursachen. Edelstahl lässt sich leicht reinigen und verschleißt wenig, wenn man bestimmte Regeln beachtet. Fettiges oder schmutziges Wasser, Reste von Putzmittel oder Essensreste auf der Oberfläche des Edelstahls können diesen beschädigen.

Wenn Sie Edelstahl mit Materialien aus Nicht-Edelmetallen reinigen, kann Edelstahl rosten. Bei Reinigung mit Nicht-Edelmetallen können sich feine Eisenpartikel, die sich auf der Oberfläche von Edelstahl ablagern.

Diese Partikel müssen umgehend entfernt werden, da sie die Passivschicht des Edelstahls durchdringen und Korrosion verursachen können.

Durch Beschädigungen der Oberfläche kann auch Edelstahl rosten. Hier ist eine schnelle Abhilfe gefragt, um die Ausbreitung des Rostes zu vermeiden.

7.2.1 Pflege und Reinigungsmittel

Ein gut sortiertes Pflege- und Reinigungsset besteht aus:

- Ölhaltige Edelstahlpflege
- Lappen
- Schwamm
 - **ACHTUNG:** Nur ferritfreie Scheuerschwämme und ferritfreie Stahlwolle verwenden!
- Nylonbürste für mustergewalzte Oberflächen
- speziellem Edelstahlgrillreiniger oder anderem, geeigneten Reinigungsmittel
- Flasche entmineralisiertes Wasser
- Mildem Reinigungsmittel (Spülmittel) und einem Tuch

Zur Reinigung besonders geeignet sind sogenannte ferritfreie Reinigungsschwämme oder spezielle Reinigungsmittel. Sie helfen aber nur, wenn noch keine Schädigung der Edelstahloberfläche eingetreten ist.

Die Reinigung sollte ausschließlich mit SANTOS-Pflege- und Reinigungsprodukten erfolgen. Beschädigungen/Verfärbungen o.Ä., die durch Reinigung des Grills mit einem anderen Reinigungsmittel entstehen, sind von der Haftung ausgenommen.

7.2.2 Allgemeine Reinigungshinweise

Die regelmäßige Reinigung nach der Benutzung sollte mit warmem Wasser und einem Tuch ausgeführt werden. Benutzen Sie einen guten Grillreiniger. Das ist die am wenigsten riskante Option, um Edelstahl zu reinigen. Benutzen Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein Stück Stoff, um Wasserflecken zu vermeiden. Polieren Sie immer in Richtung der Maserung.

Um kraftvoller zu reinigen, benutzen Sie warmes Wasser und Spülmittel. Das ist die sicherste Methode, den Edelstahl nicht zu beschädigen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche gründlich klargespült ist, um Flecken und Spritzern vorzubeugen. Reiben Sie das Gerät immer mit einem Tuch trocken, um Wasserflecken zu vermeiden, die durch die Mineralien im Wasser entstehen können.

Je nachdem welche Oberfläche der Edelstahl hat, kann es durch aggressive Reinigungsmittel zu Kratzern kommen. Stumpfe Oberflächen sind weniger empfindlich als hoch polierte Oberflächen oder gespiegelte Oberflächen.

- **Testen Sie das Reinigungsmittel an einer versteckten Stelle auf Materialverträglichkeit**



- **Vergessen Sie nicht, nachzuspülen und abzutrocknen**

7.2.3 Starke ölige und fettige Verschmutzungen

Führen Sie die Reinigung am besten mit einem alkoholhaltigen Reinigungsmittel wie Spiritus oder Aceton in mehreren Durchgängen mit einem sauberen Tuch durch und entfernen Sie die Reiniger rückstandsfrei.

- ➔ Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reiniger

Edelstahl und Chlor sind keine gute Kombination. Halten Sie Chlor fern von Edelstahl!

- ➔ Benutzen Sie keine Stahlwolle oder eine Drahtbürste

Diese Produkte hinterlassen kleine Partikel auf der Edelstahlfläche, zwangsläufig beginnen diese Partikel auf der Edelstahlfläche zu rosten. Sie hinterlassen zudem Kratzer auf dem Edelstahl.

7.2.4 Hartnäckige Rückstände

Wenn Sie alle Regeln befolgen und trotzdem Flecken und Spritzer auftreten, könnte dies am Wasser liegen und nicht am Reinigungsmittel. Hartes Wasser kann Flecken und Spritzer auf Edelstahlflächen verursachen.

Außenflächen brauchen mehr Pflege als Innenflächen.

Nach jeder Reinigung ist es sinnvoll, Ihre kompletten Edelstahlflächen (außen und innen) mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einzureiben!

- ➔ Benutzen Sie zur Pflege von Innenflächen im Grillbereich nur lebensmittelechte Öle

7.3 Reinigung und Wartung des Geräts



WARNUNG!

- 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 das Gerät vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie diesen aus, drehen das Gasventil zu und entfernen Sie die Gasflasche.



WARNUNG!

Explosionsgefahr durch beschädigte Brennerdüsen

- Kontrollieren Sie mindestens einmal jährlich die Brennerdüsen. Sollten sie Risse oder Beschädigungen feststellen, sind diese unverzüglich zu tauschen.



HINWEIS!

Sachschäden durch falsche Reinigung!

- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine.
 - Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums niemals eine Drahtbürste.
 - Verwenden Sie zur Reinigung der Roste ausschließlich Messing- oder Silikonbürsten.
 - Verwenden Sie zur Reinigung keinen Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger.
 - Reinigen Sie den Gasgrill nach jeder Benutzung. Altes Fett kann durch die Fettsäuren Korrosion verursachen.
1. Brennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung aus, um Ablagerungen und Gerüche zu eliminieren.
 2. Reinigen Sie die festen Gehäuseteile.
 3. Reinigen Sie die Grillroste und alle abnehmbaren Teile.
 4. Reinigen Sie den Innenraum.
 5. Reinigen Sie die Fettauffangschale unter dem Gerät besonders gründlich, um Brände durch Fettreste zu vermeiden.
 6. Entfernen Sie hartnäckige Essensreste mit einem Schaber und einer Fiber- oder Messingbürste.
 7. Reinigen Sie die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft und einem weichen Lappen. Achten Sie vor allem darauf, dass die Brenner frei von Insekten und Spinnennetzen sind.
 8. Reinigen Sie den Grilldeckel mit Küchenpapier. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen, nicht scheuernden und nicht aggressiven Reinigungsmitteln.
 9. Trocknen Sie alle gereinigten Teile gut ab.
 10. Lassen Sie die Teile und das Gerät mindestens 8 Stunden offen trocknen, bevor Sie sie längere Zeit lagern.
 11. Bitte die Gussroste nach jeder Nutzung reinigen. Nach dem Ausbrennen diese etwas abkühlen lassen und mit einer geeigneten Bürste (z.B. Nylon, Silikon oder Messing) abbürsten. Danach bitte mit einer dünnen Schicht Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl, kein säurehaltiges Öl wie Olivenöl verwenden) einreiben oder mit unserem Santos BBQ-Spray einsprühen. Den Rost bitte stets an einem trockenen und luftigen Ort lagern.
 12. Lassen Sie den Innenraum nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie den Grill wieder in Betrieb nehmen.



7.4 Gasflasche austauschen



Explosionsgefahr durch austretendes Gas.

- Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder beim Wechseln der Gasflasche, muss die Gasversorgung geschlossen bzw. aus sein.
- Die Gasflasche muss im Freien oder einem brandsicheren Raum in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50°C erreicht werden können.
- Schließen Sie niemals eine unregelmäßige Flüssiggas-Flasche an Ihr Gerät an. Verwenden Sie ausschließlich zertifizierte Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind.
- Tauschen Sie Druckminderer und Schlauchleitungen entsprechend den Angaben des Herstellers oder den geltenden nationalen Bestimmungen aus, spätestens aber nach 10 Jahren.
- Der Gasschlauch ist werkseitig mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem ein Verfallsdatum vermerkt ist. Tauschen Sie den Gasschlauch vor Ablauf des Verfalldatums.
- Tauschen Sie die benutzte Gasflasche aus, sobald sie leer ist.

1. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche zu.
2. Lösen Sie die Überwurfmutter des Druckminderers vom Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche.
3. Entfernen Sie die leere Flüssiggas-Flasche.
4. Warten Sie vor dem Anschließen der neuen Flüssiggas-Flasche mindestens **5 Minuten**, um Lufteinschlüsse an Gasschlauch und Druckminderer zu vermeiden.
5. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckminderers an den Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.

HINWEIS: Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden: Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug!

7.5 Lagerung



Explosionsgefahr durch falsche Lagerung!

- Trennen Sie die Flüssiggas-Flasche nach jedem Gebrauch vom Gerät.
- Lagern Sie die Flüssiggas-Flasche niemals in geschlossenen Räumen.



HINWEIS!

Beschädigung von feuerfesten Bauteilen bei falscher Lagerung! Rostgefahr!

- Wenn Nässe in den Brennraum gelangt ist, den Brennraum erst vollständig trocknen lassen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Wenn Sie ihren Grill besonders vor Rost schützen möchten, dann können Sie diesen regelmäßig mit einem geeigneten ölhaltigen Pflegemittel behandeln. Das schützt ihr Gerät nachhaltig vor Rost und Korrosion durch Witterungseinflüsse.
- Entfernen Sie zur Aufbewahrung immer die Gasflasche und den Gasschlauch.

Nach Gebrauch Lagern

1. Decken Sie das Gerät mit einer geeigneten Abdeckhaube ab.
2. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, vor Witterungseinflüssen geschütztem Ort auf.

Lagerung zur Überwinterung

1. Lagern Sie Ihr Gerät in einem trockenen, geschlossenen Raum und reiben Sie ihn komplett mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege ein. Kanten, Ecken und Löcher sind besonders schutzbedürftig.
2. Decken Sie Ihr Gerät mit einer Baumwolldecke oder Ähnlichem ab. Stülpen Sie eine regendichte Plane, Folie oder Ähnliches darüber.

8 Problemlösung



WARNUNG!

Explosionsgefahr durch austretendes Gas! Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen!

- Drehen Sie die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche ab, bevor Sie mit der Fehlerbehebung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Behebung von Fehlern beginnen.

Bevor Sie das Gerät an den Kundendienst einschicken, überprüfen Sie anhand der folgenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beseitigen können.



Fehlerbeschreibung	Ursache	Problembeseitigung
Brenner zündet nicht.	Flüssiggas-Flasche ist leer.	Neue Flüssiggas Flasche anschließen.
	Ventil der Flüssiggas-Flasche ist geschlossen.	Ventil öffnen.
	Gasregler sind geschlossen	Gasregler öffnen.
	Batterie der Zündelektrode ist leer.	Batterie austauschen.
	Zündelektrode ist fehlerhaft.	Gerät mit Streichhölzern anzünden. Bei Bedarf Zündelektrode durch den Kundendienst überprüfen lassen.
	Brenner ist verstopft, sitzt falsch.	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiter-hin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
Flüssiggas-Flasche ist nicht richtig angeschlossen.		Anschluss kontrollieren und ggf. noch einmal neu anschließen.
Feuer am Gasregler/gelbe Flamme am Brenner.	Brenner ist verstopft oder defekt.	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
Flamme erlischt bei niedrigster Brennerstellung.	Brenner ist verstopft oder defekt.	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiter-hin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen.
Grill ist zu heiß.	Gasregler ist zu hoch eingestellt.	Gasregler niedriger einstellen.



Fehlerbeschreibung	Ursache	Problembeseitigung
Grill ist zu heiß.	Überschüssiges Fett verbrennt.	Gerät reinigen.
	Druckminderer ist defekt.	Druckminderer ersetzen.
Starke Rauchentwicklung.	Gerät ist zu heiß.	1. Gasregler herunterdrehen. 2. Grilldeckel öffnen.
	Fett verbrennt im Grillraum.	1. Fettiges Grillgut vermeiden oder indirekt grillen. 2. Gerät reinigen.
Vermehrter Gasgeruch beim Gebrauch.	Unbenutzte Gasregler am Gerät sind aufgedreht	Unbenutzte Gasregler in die Brennerstellung „AUS“ drehen.
	Schlauch der Flüssiggas-Flasche ist undicht oder nicht richtig angeschlossen.	Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche schließen und Schlauchverbindung prüfen und ggf. austauschen.

8.1 Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
Kann ich mein Gerät von Flüssiggas auf Erdgas umstellen?	Nein, Ihr Gerät wurde nach genauen technischen Spezifikationen hergestellt und für den Betrieb mit Flüssiggas zertifiziert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Umbausätze nicht erhältlich. Jeder Versuch, das Gerät umzubauen, führt zum Verlust der Garantieansprüche.
Wodurch können die Grillteile rosten und in welcher Weise werden die Grillmaterialien dadurch beeinflusst?	Ein vorzeitiges Rosten von Grillteilen kann auf die Verwendung falscher Reinigungsutensilien zurückgeführt werden. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „ Reinigung und Wartung “, um eine vorzeitige Rostbildung zu vermeiden. Ansonsten ist das Rosten ein natürlicher Oxidationsprozess und kann auf Teilen aus Gusseisen oder Stahl auftreten. Der Rost hat kurzfristig gesehen keine Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit Ihres Grills. Witterung und extreme Hitze können zur farblichen Veränderung des Edelstahldeckels führen. Diese Verfärbung stellt keinen Herstellungsfehler dar.



Frage	Antwort
<p>Wodurch wird die Verfärbung des Edelstahls verursacht?</p>	<p>Witterung und extreme Hitze können bewirken, dass der Grilldeckel aus Edelstahl mit der Zeit leicht bräunlich wird. Diese Erscheinung sollte nicht mit Rost verwechselt werden und ist kein Produktfehler. Die während des Herstellungsprozesses der Edelstahldeckel verwendeten Maschinenöle sowie Kochöle und ein schmutziger Grilldeckel können ebenfalls zur Verfärbung beitragen, wenn der Deckel nicht vor dem Gebrauch gereinigt wird. Die regelmäßige Beseitigung von Schmutz, Fett und Ölen verhindert die Verfärbung des Deckels.</p>
<p>Mein Grill hat eine niedrige Flamme und lässt sich manchmal nicht entzünden. Was kann der Grund sein?</p>	<p>Das vollständige oder zu schnelle Öffnen des Gasflaschenventils bewirkt, dass die Sicherheitsvorrichtungen des Druckminderers die Gaszufuhr sperren. Wenn Sie den Brenner immer so weit wie möglich von der Brennstoffquelle entfernt anzünden, tragen Sie dazu bei, Luftlöcher aus dem Verteiler zu beseitigen.</p>
<p>Manchmal ist ein Brummen aus dem Druckminderer zu hören. Wodurch wird dieses Geräusch verursacht?</p>	<p>Der normale Gasfluss durch Druckminderer und Schlauch kann ein brummendes Geräusch erzeugen. Ein leises Brummen ist vollkommen normal und beeinträchtigt den Betrieb des Grills in keiner Weise. Sollte das Brummen jedoch übermäßig laut sein, so müssen Sie Luft aus der Gasleitung ablassen oder das Überlaufventil des Reglers, wie oben beschrieben, zurücksetzen.</p>



9 Konformitätserklärung



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums. Die EU-Konformitätserklärung kann bei Santos Grills GmbH angefordert werden.

10 Entsorgung

10.1 Verpackungsmaterial

Gemäß Abfallentsorgungsgesetz entsorgen (Recycling-Materialien können in getrenntem und gereinigtem Zustand der Wiederverwertung zugeführt werden).

10.2 Altgeräte

Nicht im Hausmüll entsorgen!



- Sollte der Gasgrill 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.



- Batterien und Akkus gehören nicht in den Hausmüll! Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien nach Gebrauch an den Verkäufer oder in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen (z.B. in öffentlichen Sammelstellen oder im Handel) unentgeltlich zurückgeben.
- Leere Flüssiggas-Flaschen an den entsprechenden Rückgabestellen.
- Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

© Santos Grills GmbH, Änderungen vorbehalten

Vertrieben durch: Santos Grills GmbH, Hafenstraße 1, 51063 Köln, Deutschland

Telefon: +49 221 630 722 20

E-Mail: shop@santosgrills.de

www.santosgrills.de

Hergestellt in China