

SANTOS
★



Bedienungsanleitung

Gasgrill

S-301/S-401/S-318/S-418/S-518

Modelle 2022

CE 2575

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	5
1.1	Generelle Hinweise	5
1.2	Abbildungen	5
1.3	Mitgeltende Unterlagen	5
2	Sicherheit	6
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.2	Vorhersehbare Fehlanwendung	6
2.3	Aufbau Sicherheitshinweise	7
2.4	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
2.5	Restgefahren	10
2.6	Erste-Hilfe-Maßnahmen	11
	2.6.1 Maßnahmen nach Einatmen von Gas	11
	2.6.2 Maßnahmen nach größeren Verbrennungen und Verbrühungen	11
	2.6.3 Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen und Verbrühungen	11
3	Inbetriebnahme	12
3.1	Vor der Inbetriebnahme	12
3.2	Gas anschließen	12
3.3	Dichtheit prüfen	14
4	Betrieb	15
4.1	Bedienelemente	15
	4.1.1 Gesamtansicht	15
	4.1.2 Bedienpanel	17
4.2	Gasgrill zünden	20
	4.2.1 Zünden der Hauptbrenner	21
	4.2.2 Zünden des Seitenkochers (Modell S-301 und S-401)	22
	4.2.3 Zünden des Keramik-Seitenbrenners (Modell S-318, S-418 und S-518)	23
	4.2.4 Zünden des Hinterbrenners (Modell S-318, S-418, S-518)	24
	4.2.5 Zünden mit Streichhölzern	25
	4.2.6 Grill vor Erstbenutzung ausbrennen	26

4.3	Grillen	27
4.3.1	Grillen mit den Hauptbrennern	28
4.3.2	Warmhalterost verwenden	29
4.3.3	Grillen mit dem Drehspieß (optionales Zubehör)	29
4.3.4	Grillen mit dem Hinterbrenner (Modell S-318/S-418/S-518)	30
4.3.5	Grillen mit dem Keramik-Seitenbrenner (Modell S-318/S-418/S-518)	30
4.3.6	Grillen mit dem Seitenkocher (Modell S-301/S-401)	31
4.4	Nach dem Grillen	31
5	Praktische Grillratschläge	32
5.1	Generelles	32
5.2	Fleisch	32
5.3	Fisch	33
5.4	Gemüse	33
5.5	Belegung der Grillfläche	33
6	Technische Daten	34
6.1	Gasgrill	34
6.2	Anforderungen an Druckminderer	35
6.3	Anforderungen an Schlauchleitungen	35
6.4	Anforderungen an Gasflaschen	35
7	Reinigung und Wartung	36
7.1	Pflegehinweise emaillierte Teile	36
7.2	Pflegehinweise Edelstahl	36
7.2.1	Allgemein	36
7.2.2	Pflege- und Reinigungshilfsmittel	36
7.2.3	Allgemeine Reinigungshinweise	37
7.2.4	Starke ölige und fettige Verschmutzungen	37
7.2.5	Hartnäckige Rückstände	37
7.3	Gasgrill reinigen	38
7.4	Gasflasche austauschen	40
7.5	Brennerdüsen	41
7.6	Gasgrill lagern	42
7.6.1	Lagern des Grills nach jedem Gebrauch	42
7.6.2	Lagern des Grills nach der Grillsaison	42
7.7	Batterie austauschen (Modell S-318/S-418/S-518)	43

8	Probleme mit dem Grill	44
8.1	Hilfestellung bei Problemen	44
8.2	Häufig gestellte Fragen	46
9	Entsorgung	47
9.1	Verpackungsmaterial	47
9.2	Grill und Zubehör	47



1 Allgemeines

1.1 Generelle Hinweise

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Bedienung der Modelle der S-Serie Modelljahr 2022. Im Zuge ständiger Produktverbesserung behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit
- Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen
- Für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt die Santos Grills GmbH keine Haftung
- Das Gerät darf nur im Haushalt für die private Nutzung eingesetzt werden. Es ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

1.2 Abbildungen

Die Abbildungen sind beispielhaft. Die Bilder können abweichen.

1.3 Mitgeltende Unterlagen

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

2 Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gasgrill ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt. Er darf nur mit den zugelassenen Betriebs- und Hilfsstoffen unter den festgelegten Betriebsbedingungen verwendet werden (siehe Technische Daten, Abschnitt 6 und Montageanleitung).

Jede anderweitige Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt. Nichtbeachtung kann zu lebensgefährlichen Situationen führen.

- Grill niemals in geschlossenen Räumen verwenden
- Grill nicht im Regen oder bei starkem Wind betreiben
- Grill nur auf festem und ebenem Untergrund verwenden
- Grill nicht fest einbauen oder einhausen
- Keine anderen Brennstoffe außer Flüssiggas verwenden
- Keine Lavasteine oder Briketts verwenden
- Grill niemals verwenden, wenn sich Fremdkörper im Brennraum befinden
- Mit dem Seitenbrenner/Seitenkocher ausschließlich Kochgeschirre mit einem Durchmesser von 12 – 26 cm (Modell S-301/S-401) bzw. 20 – 26 cm (Modell S-318/S-418/S-518) verwenden
- Grill während des Betriebs nicht bewegen
- Keine konstruktiven Änderungen am Grill vornehmen. Bauteile, die vom Hersteller versiegelt wurden, nicht manipulieren
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchführen lassen
 - ➔ Kontaktadresse des Herstellers siehe Rückseite der Bedienungsanleitung

2.2 Vorhersehbare Fehlanwendung





Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind:

- Betreiben des Gasgrills in geschlossenen Räumen
- Verarbeitung von anderen als den vorgesehenen Betriebsstoffen

2.3 Aufbau Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise sind gekennzeichnet mit einem Sicherheitskennzeichen und einem Gefahrenhinweis.


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

	<p style="text-align: center;">GEFAHR</p> <p>Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden werden eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.</p>
	<p style="text-align: center;">WARNUNG</p> <p>Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden können eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.</p>
	<p style="text-align: center;">VORSICHT</p> <p>Leichte Körperverletzung kann eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht getroffen werden.</p>
	<p style="text-align: center;">Hinweis</p> <p>Das Signalwort „Hinweis“ wird verwendet, um auf eine Situation hinzuweisen, bei der das Gerät Schaden nehmen kann, funktionsunfähig oder in der Funktion stark beeinträchtigt wird.</p>

2.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb des Grills ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise.

Diese Betriebsanleitung enthält alle wichtigen Hinweise, um den Grill sicher zu betreiben.

	<p style="text-align: center;">GEFAHR</p> <p>Lebensgefahr bzw. Gefahr von schweren Verletzungen für Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund von Unerfahrenheit und Unkenntnis das Gerät nicht sicher benutzen können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kinder oder Personen, die die Gefahren nicht einschätzen können, dürfen den Grill nicht benutzen • Bei Nichtbenutzung den Grill unzugänglich aufbewahren • Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen
---	--


WARNUNG**Explosionsgefahr durch austretendes Gas**


- Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden
- Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die bei den genannten Drücken zugelassen sind
- 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 Betriebs immer in aufrechter Position
- Wenn der Grill 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 unregelmäßige Flüssiggas-Flasche an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zertifizierte Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind
- Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. 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
- Die Flüssiggas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen.
- Verwenden Sie niemals eine verbeulte oder rostige Flüssiggas-Flasche


**WARNUNG****Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauches**


- Der Gasschlauch darf nicht mit heißen Oberflächen des Grills 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
	<p>Gefahr von Schnitt- und Schürfverletzungen an scharfen Kanten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gehen Sie vorsichtig mit allen Teilen um, um Schnittverletzungen zu vermeiden • Tragen Sie Schutzhandschuhe


	VORSICHT
	<p>Gefahr von Verletzungen durch Quetschen beim Handling und Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transportieren Sie das Gerät vorsichtig, wenn möglich zwei Personen • Tragen Sie Schutzhandschuhe


	VORSICHT
	<p>Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Grill wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Grills, insbesondere den Deckel, den Warmhalterost und die Grillroste nur mit Topflappen oder Grillhandschuhen an • Lassen Sie den Grill im Betrieb nie unbeaufsichtigt • Tragen Sie zur Ihrer Sicherheit angemessene und nichtsynthetische Bekleidung • Fett ist brennbar. Reinigen Sie den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen • Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen. • Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert

	VORSICHT
	<p>Gefahr durch Verwendung ungeeigneter Gefäße</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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



VORSICHT	
	<p>Brandgefahr im Umgebungsbereich des Grills</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie stets zu allen Seiten des Grills einen Mindestabstand von 3m zu brennbaren Gegenständen und Konstruktionen ein • Während des Grillbetriebs darf sich aufgrund der großen Hitzeentwicklung die Gasflasche NICHT im Grill befinden!

VORSICHT	
	<p>Brand- und Explosionsgefahr bei falscher Handhabung der Batterie (nur bei Modell S-318/S-418/S-518).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

Hinweis	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Wenn die Brennerdüsen verstopft sind und sich die Verstopfung im Rahmen der normalen Reinigung des Grills nicht lösen lässt, müssen Brennerdüsen durch unseren Kundendienst repariert werden

2.5 Restgefahren

An dem Grill sind zur Warnung vor Restgefahren, die trotz durchgeführter Maßnahmen zur Risikominderung nicht beseitigt werden können, Symbole angebracht.

2.6 Erste-Hilfe-Maßnahmen

2.6.1 Maßnahmen nach Einatmen von Gas

Hohe Gaskonzentrationen können zu Erstickung führen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Es besteht Lebensgefahr!

Niedrige Konzentrationen führen zu Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsstörungen

1. Den Betroffenen an die frische Luft bringen
2. Bei Atemstillstand künstliche Beatmung einleiten
3. Einen Arzt oder den Rettungsdienst verständigen

2.6.2 Maßnahmen nach größeren Verbrennungen und Verbrühungen

Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks

1. Sofort den Rettungsdienst oder Notarzt rufen!
2. Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken
3. Bei Verbrühungen Kleidung sofort entfernen
Bei Verbrennungen Kleidung am Körper lassen
4. Mit kaltem Wasser so lange kühlen, bis der Schmerz nachlässt (mindestens 15 min)
5. Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken.
Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut legen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreiecktuch fixieren

→ **Keine Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel oder Ähnliches verwenden!**

2.6.3 Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen und Verbrühungen


1. Bei Verbrühungen Kleidung sofort entfernen, bei Verbrennungen Kleidung am Körper nur entfernen, wenn sie nicht haftet
2. Mit kaltem Wasser so lange kühlen, bis der Schmerz nachlässt (mindestens 15 min)
3. Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen.
Nicht mit Pflaster oder Verband abdecken

3 Inbetriebnahme

3.1 Vor der Inbetriebnahme

- Im Auslieferungszustand sind die Edelstahlteile des Grills zum Schutz vor Korrosion leicht eingölt bzw. können sich Produktionsrückstände auf den Oberflächen befinden.
1. Entfernen Sie den Schutzfilm und Produktionsrückstände am besten während der Montage, spätestens aber vor der ersten Benutzung mit einem weichen Schwamm und einer heißen Seifenlösung.
 2. Um Flugrost zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen dann, den Grillwagen, insbesondere die Bodenplatte (von oben und unten), Türpins und alle beweglichen Teile wie Schrauben und Muttern mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege einzureiben bzw. einzusprühen, je nachdem, ob es sich im sichtbaren oder unsichtbaren Bereich befindet.
 3. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung "AUS"
 4. Prüfen Sie alle Schläuche auf Beschädigungen.
Ersetzen Sie beschädigte Schläuche sofort

3.2 Gas anschließen

WARNUNG	
	<p>Explosionsgefahr durch austretendes Gas</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden

→ Der Gasanschluss befindet sich im Unterschrank links, unterhalb der Brenner.

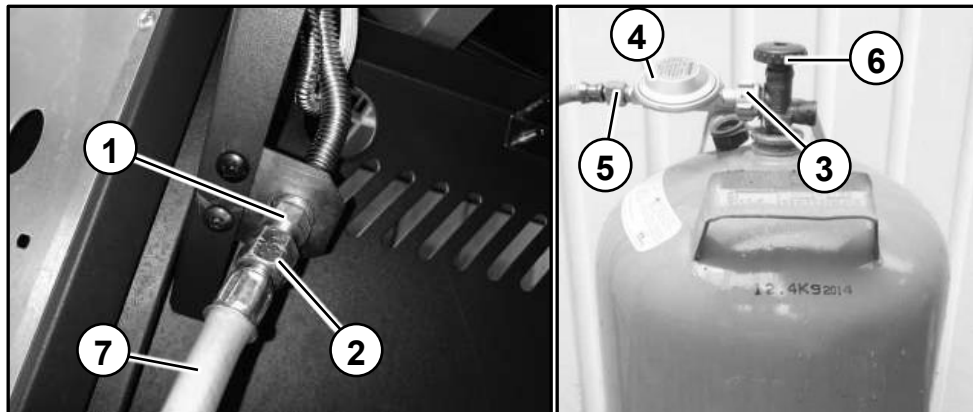


Abb. 1 - Gas anschließen

1. Entfernen Sie den Stopfen vom Gasanschluss (1)
2. Schrauben Sie den Gasschlauch (2) auf den Gasanschluss (1)
3. Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest
 - Der Schlauch (7) darf hinter der Verschraubung nicht mehr wackeln.
4. Schrauben Sie das offene Ende des Gasschlauchs (5) am Druckminderer (4) fest.
 - Achtung, Linksgewinde!
5. Ziehen Sie die Mutter mit einem Maulschlüssel fest
6. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckminderers (3) an den Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.
 - Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden. Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug!
7. Verlegen Sie den Gasschlauch so, dass folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen des Grills in Berührung
 - Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken
 - Es können keine heißen Fette auf den Gasschlauch tropfen
 - Der Gasschlauch ist über die gesamte Länge nicht verdreht

3.3 Dichtigkeit prüfen

- Zur Prüfung muss der Grill 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.
 - 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 (6) 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 (6) der Flüssiggas-Flasche zu.
- 7. Ziehen Sie undichte Armaturen fest.
- 8. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
 - Sollten Sie Gasaustritte selbst nicht unterbinden können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

4 Betrieb

4.1 Bedienelemente

4.1.1 Gesamtansicht

Modell S-301 / S-401

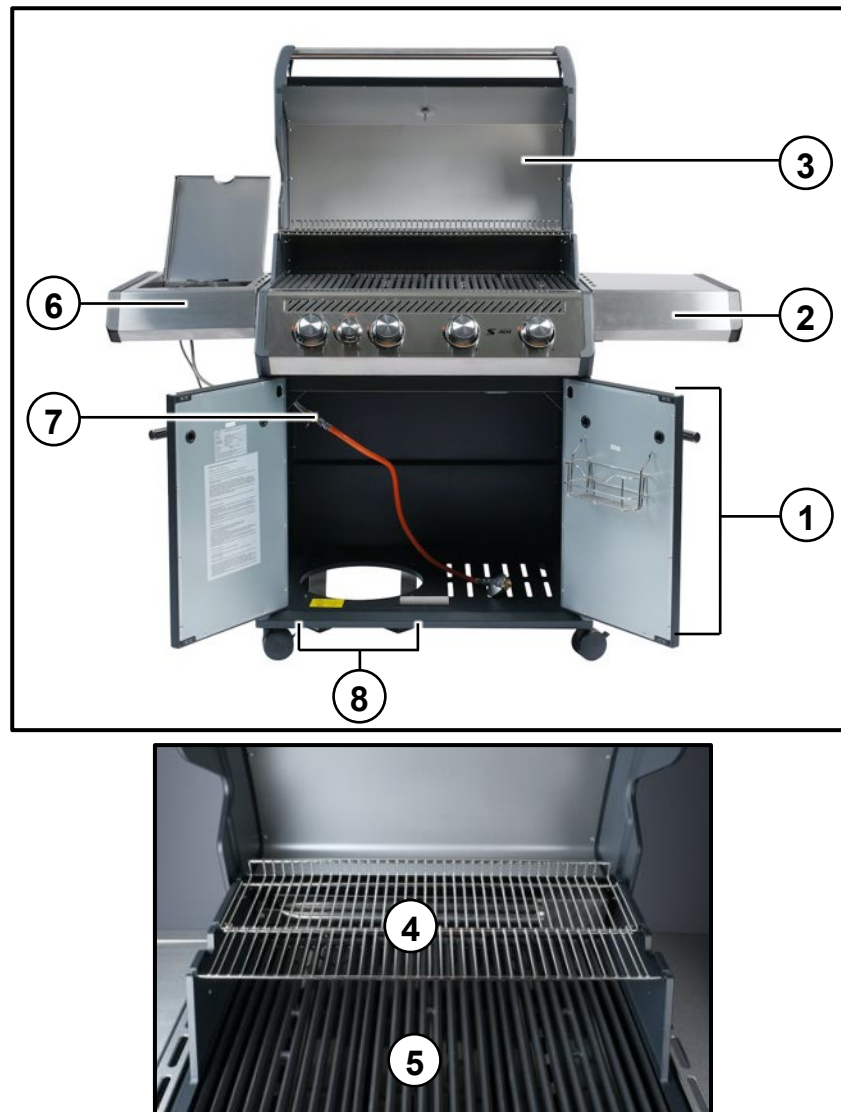


Abb. 2 - Beispieldarstellung Modell S-301

1	Unterschrank	5	Grillrost
2	Abstellfläche	6	Seitenkocher
3	Deckel mit Thermometer	7	Gasanschluss
4	Warmhalterost	8	Flüssiggas-Flaschenaufnahme

Modell S-318 / S-418 / S-518

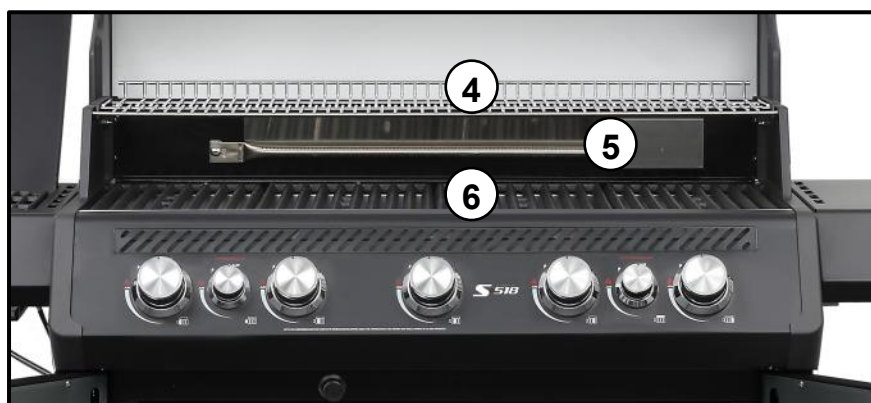


Abb. 3 - Beispieldarstellung Modell S-518

1	Unterschrank	6	Grillrost
2	Abstellfläche	7	Keramik-Seitenbrenner
3	Deckel mit Thermometer	8	Gasanschluss
4	Warmhalterost	9	Flüssiggas-Flaschenaufnahme
5	Hinterbrenner		

4.1.2 Bedienpanel

Modell S-301



Abb. 4 - Bedienpanel Modell S-301

1	Gasregler für Hauptbrenner 1	3	Gasregler für Hauptbrenner 2
2	Gasregler für Seitenkocher – Side burner	4	Gasregler für Hauptbrenner 3

Modell S-401



Abb. 5 - Bedienpanel Modell S-401

1	Gasregler für Hauptbrenner 1	4	Gasregler für Hauptbrenner 3
2	Gasregler für Seitenkocher – Side burner	5	Gasregler für Hauptbrenner 4
3	Gasregler für Hauptbrenner 2		

Modell S-318

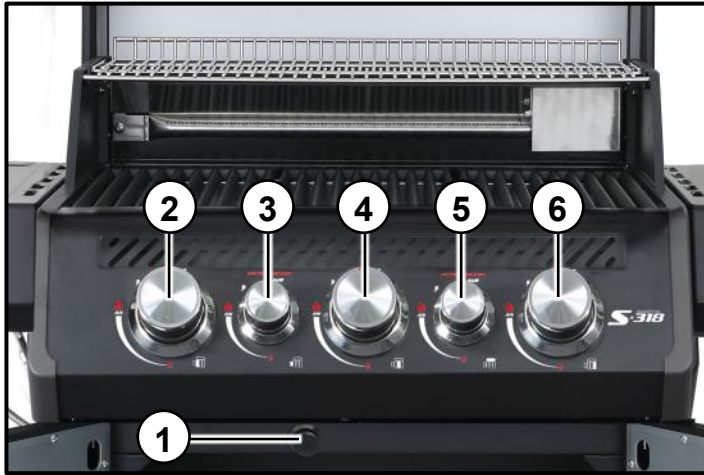


Abb. 6 - Bedienpanel Modell S-318

1	Batteriefach für Zündelektronik	4	Gasregler für Hauptbrenner 2
2	Gasregler für Hauptbrenner 1	5	Gasregler für Hinterbrenner – Rear Burner
3	Gasregler für Seitenbrenner – Side Burner	6	Gasregler für Hauptbrenner 3

Modell S-418

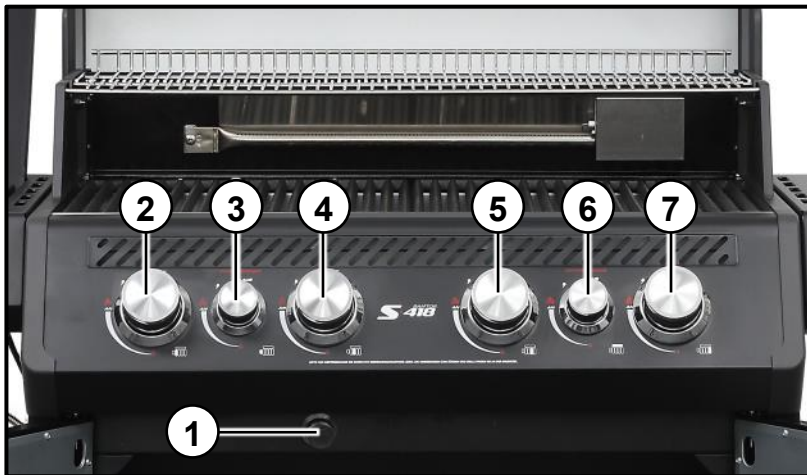


Abb. 7 - Bedienpanel Modell S-418

1	Batteriefach für Zündelektronik	5	Gasregler für Hauptbrenner 3
2	Gasregler für Hauptbrenner 1	6	Gasregler für Hinterbrenner – Rear Burner
3	Gasregler für Seitenbrenner – Side Burner	7	Gasregler für Hauptbrenner 4
4	Gasregler für Hauptbrenner 2		

Modell S-518

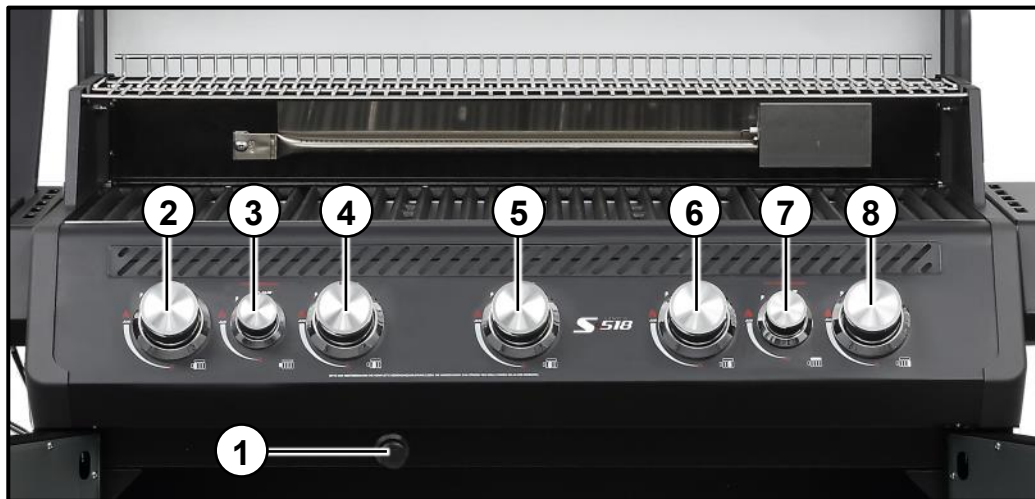




Abb. 8 - Bedienpanel Modell S-518

1	Batteriefach für Zündelektronik	5	Gasregler für Hauptbrenner 3
2	Gasregler für Hauptbrenner 1	6	Gasregler für Hauptbrenner 4
3	Gasregler für Seitenbrenner – Side Burner	7	Gasregler für Hinterbrenner – Rear Burner
4	Gasregler für Hauptbrenner 2	8	Gasregler für Hauptbrenner 5

4.2 Gasgrill zünden

VORSICHT	
	<p>Brandgefahr im Umgebungsbereich des Grills</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie stets zu allen Seiten des Grills einen Mindestabstand von 3m zu brennbaren Gegenständen und Konstruktionen ein • Während des Grillbetriebs darf sich aufgrund der großen Hitzeentwicklung die Gasflasche NICHT im Grill befinden!
	<p>Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen und entzündliche Fettreste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Grill wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie Teile des Grills, insbesondere den Deckel, den Warmhalterost und die Grillroste nur mit Topflappen oder Grillhandschuhen an • Lassen Sie den Grill im Betrieb nie unbeaufsichtigt • Fett ist brennbar. Reinigen Sie den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen • Beugen Sie sich niemals über den offenen Grill. Die Flammen der Brenner sind an sonnigen Tagen nur schwer zu erkennen • Legen Sie den Boden der Grillschale niemals mit Alufolie, Sand oder einer Fett aufsaugenden Substanz aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert

WARNUNG	
	<p>Brandgefahr durch Gegenstände im Unterschrank des Grills!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie vor dem Zünden des Gasgrills sicher, dass sich im Schrank unter dem Grillgehäuse keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenstände befinden • Räumen Sie den Schrank im Zweifel leer
	<p>Verbrennungsgefahr durch Stichflammen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie zum Zünden des Grills keine Feuerzeuge oder Brandbeschleuniger • Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den Grill
	<p>Explosionsgefahr bei geschlossenem Deckel!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills vor dem Zünden der Brenner!
	<p>Explosionsgefahr durch Gasansammlung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sollte das Gas nicht zünden, drehen Sie den Gasregler des entspr. Brenners auf "AUS" • Warten Sie mind. 5 Minuten, damit sich das im Grill befindliche Gas verflüchtigen kann • Versuchen Sie es erst dann erneut

4.2.1 Zünden der Hauptbrenner



Abb. 9 - Zünden der Hauptbrenner

1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills (1)
2. Drehen Sie das Ventil (2) der Flüssiggas-Flasche auf
3. Drücken Sie fest auf den äußerst linken Gasregler und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung „AN“ (3)
 - ➔ 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 „Probleme mit dem Grill“).
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
6. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Hauptbrenner bei Bedarf von links nach rechts

4.2.2 Zünden des Seitenkochers (Modell S-301 und S-401)

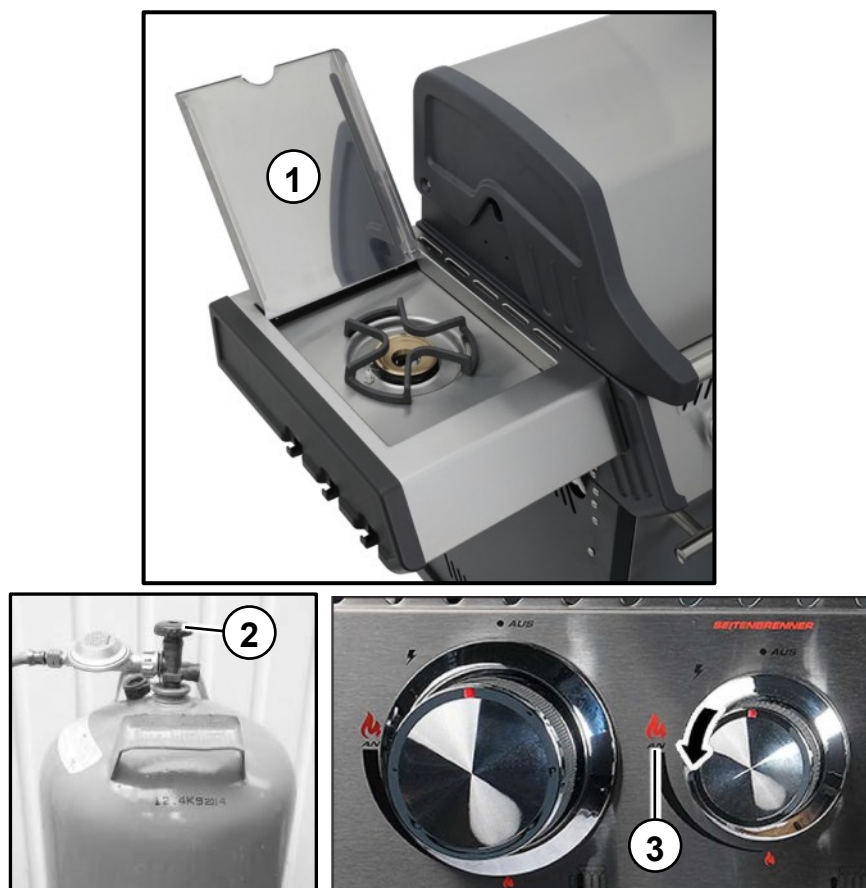


Abb. 10 - Zünden des Seitenkochers

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenkochers (1)
2. Drehen Sie das Ventil (2) 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“ (3)
 - ➔ 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 „Probleme mit dem Grill“).
4. Halten Sie den Gasregler nach dem Klicken weitere 2 Sekunden gedrückt, damit der Kocher zündet
5. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Kocher gezündet hat.
 - ➔ Es muss eine Flamme zu sehen sein

4.2.3 Zünden des Keramik-Seitenbrenners (Modell S-318, S-418 und S-518)



Abb. 11 - Zünden des Keramik-Seitenbrenners

1. Öffnen Sie den Deckel des Keramik-Seitenbrenners (1)
2. Drehen Sie das Ventil (2) der Flüssiggas-Flasche auf
3. Drücken Sie fest auf den kleinen linken Gasregler für den Keramik-Seitenbrenner und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung „AN“ (3)
 - ➔ Sie hören den Zündfunken in regelmäßigen Abständen klicken. Sollten Sie kein Klicken hören, ist die Batterie leer oder der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler (siehe Kapitel 8 „Probleme mit dem Grill“).
4. Halten Sie den Gasregler nach dem Klicken mindestens 10 Sekunden gedrückt, damit der Brenner zündet
5. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.
 - ➔ Bei der Zündung sehen Sie ein Flammenband, das sich über die Fläche des Keramik-Seitenbrenners entzündet

4.2.4 Zünden des Hinterbrenners (Modell S-318, S-418, S-518)

Hinweis
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;"> i </div> <div> <p>Beschädigung der Grillroste durch den Hinterbrenner!</p> <ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie vor Einsatz des Hinterbrenners immer den Warmhalterost </div> </div>

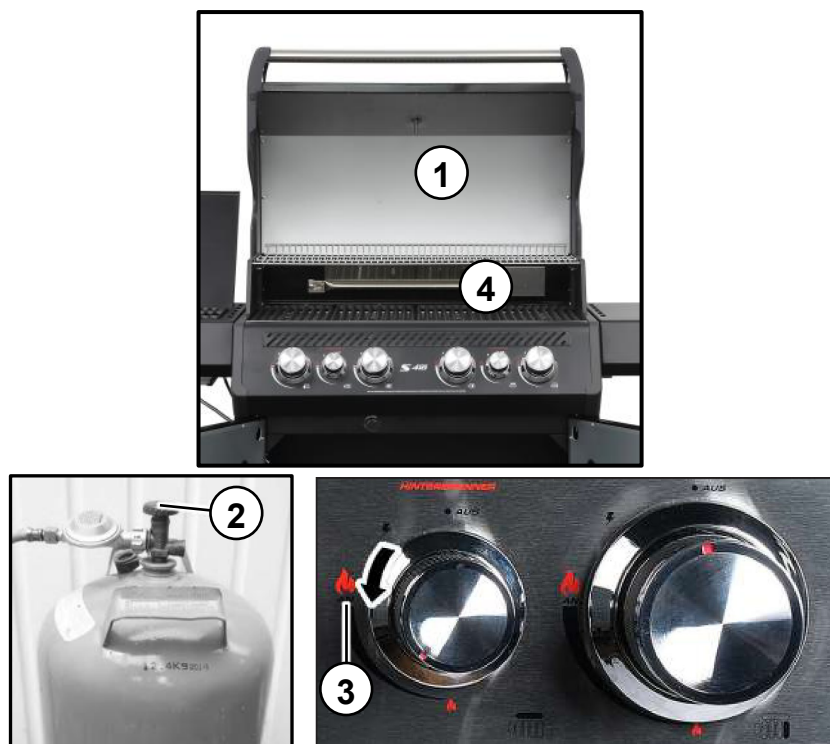


Abb. 12 - Zünden des Hinterbrenners

1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills (1)
2. Drehen Sie das Ventil (2) der Flüssiggas-Flasche auf
3. Drücken Sie fest auf den kleinen rechten Gasregler für den Hinterbrenner und drehen Sie den Gasregler in die höchste Brennerstellung „AN“ (3)
 - ➔ Sie hören den Zündfunken in regelmäßigen Abständen klicken.
Sollten Sie kein Klicken hören, ist die Batterie leer oder der Zündmechanismus defekt. Drehen Sie in diesem Fall den Gasregler wieder zu und beheben Sie den Fehler (siehe Kapitel 8 „Probleme mit dem Grill“)
4. Wenn der Hinterbrenner eine gewisse Zeit nicht benutzt wurde, müssen Sie einige Sekunden warten, bis die Zuleitung mit Gas gefüllt ist
5. Halten Sie den Gasregler nach dem Klicken mindestens 5 Sekunden gedrückt
6. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat
 - ➔ Es muss eine Flamme über den gesamten Hinterbrenner (4) zu sehen sein

4.2.5 Zünden mit Streichhölzern

- Zum Zünden mit Streichhölzern benötigen Sie extralange Streichhölzer, mit denen Sie die Brenner durch das Gitter hindurch erreichen



Abb. 13 - Zünden mit Streichhölzern (Modell S-518)

1. Öffnen Sie den Deckel des Gasgrills (1), des Seitenkochers (Modell S-301/S-401) oder des Keramik-Seitenbrenners (Modell S-318/S-418/S-518) (2), je nachdem, welche Flamme Sie zünden möchten
2. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggas-Flasche auf
3. Wenn Sie einen der Hauptbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf einen der Gasregler der Hauptbrenner (3) und drehen diesen auf die höchste Stellung „AN“. Wenn Sie den Seitenbrenner oder Hinterbrenner zünden wollen, drücken Sie fest auf einen der Gasregler (4) und drehen diesen auf die höchste Stellung
4. Warten Sie ca. 3 Sekunden, damit sich das Gas verteilen kann
5. Entzünden Sie das Streichholz und führen Sie es durch die Brennerabdeckungen oder die seitliche Öffnung (5) am Grillgehäuse
6. Lassen Sie den Gasregler los und prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat.

→ Es muss eine Flamme zu sehen sein

4.2.6 Grill vor Erstbenutzung ausbrennen


- Um alle Gerüche und Fremdstoffe sowie durch die Benutzung entstehende Ablagerungen zu eliminieren, muss der Grill vor dem erstmaligen Gebrauch und nach jeder Benutzung "ausgebrannt" werden




Abb. 14 - Gasregler der Hauptbrenner Modell S-518

1. Zünden Sie alle Hauptbrenner (Kapitel 4.2 „Gasgrill zünden“ auf Seite 20)
2. Drehen Sie die Gasregler der Hauptbrenner (1 - 5) in die höchste Brennerstellung „AN“
3. Lassen Sie den Grill 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

VORSICHT	
	<p>Explosionsgefahr durch Gasansammlung!</p> <p>Beim Einsatz von Pfannen und einer Steakplatte kann es zum Erstickten der Grillflamme und zum Austritt von unverbranntem Gas kommen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niemals die gesamte Grillfläche mit Pfannen belegen • Bei Verwendung einer Steakplatte muss mindestens ein Grillrost im Grill verbleiben • Sie dürfen den Hinterbrenner (Modell S-318/S-418/S-518) nicht in Kombination mit den Hauptbrennern nutzen
	<p>Verbrennungsgefahr durch starkes Erhitzen!</p> <p>Wenn der Grill bei geschlossenem Deckel länger als 15 Minuten in der höchsten Brennerstellung betrieben wird, können sich Teile des Grills stark erhitzen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den Grill 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

Hinweis	
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Grill ist zum effektiven Grillen ohne Lavasteine oder Briketts jeder Art bestimmt. Die Hitze wird durch die sich oberhalb jedes Brenners befindenden Brennerabdeckungen abgestrahlt • Die vom Grill 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

4.3.1 Grillen mit den Hauptbrennern

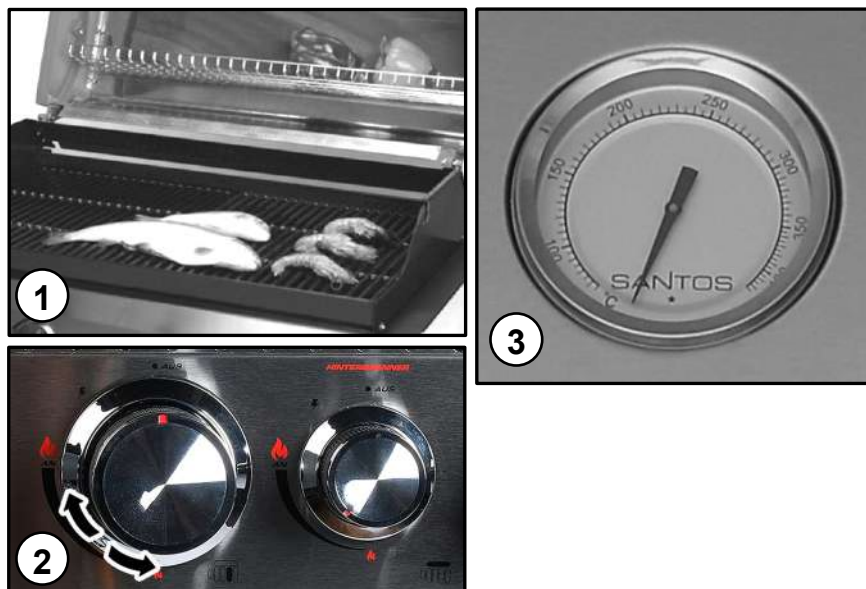


Abb. 15 - Grillen mit den Hauptbrennern

1. Zünden Sie den Grill (siehe dazu Kapitel 4.2 „Gasgrill zünden“)
2. Schließen Sie zum Vorheizen den Grilldeckel
3. Drehen Sie alle Gasregler in die höchste Brennerstellung „AN“ und heizen Sie den Grill maximal 5 Minuten lang vor
 - ➔ Verbrennungsgefahr am Deckel!
4. Öffnen Sie den Deckel des vorgeheizten Grills langsam
 - ➔ Halten Sie den Kopf nicht direkt über den Grill
5. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost (1)
6. Bewegen Sie den Gasregler zwischen der höchsten und der niedrigsten Brennerstellung hin und her (2), um die gewünschte Temperatur einzustellen, und grillen Sie das Grillgut nach Belieben
 - ➔ Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, können Sie die Temperatur des Grillraums am Thermometer (3) ablesen. Damit das Grillgut nicht verbrennt, sollte die Temperatur 160 °C nicht überschreiten.

4.3.2 Warmhalterost verwenden

Der Warmhalterost dient zum Warmhalten der gegrillten Speisen und zum indirekten Grillen

- ➔ Hängen Sie den Warmhalterost an die Rückseite des Grillgeräts über den Brennern auf
- ➔ Der Warmhalterost ist zweiteilig und kann je nach benötigtem Platz ausgezogen oder eingeschoben benutzt werden
- ➔ Wenn Sie den Warmhalterost nicht benötigen, können Sie ihn auch ganz entnehmen



Abb. 16 - Warmhalterost

4.3.3 Grillen mit dem Drehspeiß (optionales Zubehör)

Mit dem als Zubehör erhältlichen Drehspeiß kann Grillgut mit einem Gewicht von bis zu 6 kg gedreht werden

- ➔ Für ein gutes Grillergebnis muss das Grillgut mittig und gleichmäßig verteilt auf dem Drehspeiß befestigt werden.
- ➔ Der Drehspeiß kann nicht zusammen mit dem Warmhalterost verwendet werden
- ➔ Es ist normal, dass die Aufsteckvorrichtung sich beim Zubereiten von schwerem Grillgut biegt. Gegebenenfalls müssen die Grillroste entfernt werden



Abb. 17 - Drehspeiß

4.3.4 Grillen mit dem Hinterbrenner (Modell S-318/S-418/S-518)

Mit dem Hinterbrenner (1) gelangen geschmackvolle und saftige Mahlzeiten. Seine Position an der Rückseite des Grills ermöglicht den Einsatz von Abtropfpfannen (Zubehör) zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit, um Fettbrand zu vermeiden aber auch zum Begießen des Grillguts und zum Herstellen von Saucen.

In Verbindung mit einem Drehspieß (Zubehör) kann die heruntertropfende Flüssigkeit direkt darunter liegendes Grillgut begießen. Um den Inhalt der Abtropfpfanne weiter zu verfeinern, können Sie Kräuter, Zwiebel oder andere Gewürze Ihrer Wahl hinzugeben.



Abb. 18 - Hinterbrenner Modell S-518

4.3.5 Grillen mit dem Keramik-Seitenbrenner (Modell S-318/S-418/S-518)

Der Rost (1) des Keramik-Seitenbrenners kann in zwei Höhen eingesetzt werden, um Grillgut ideal zu grillen.

→ Verwenden Sie keine Kochgeschirre, die die komplette Keramikwabe abdecken.



Abb. 19 - Keramik-Seitenbrenner Modell S-518



Hinweis

- Auf dem Seitenbrenner darf kein mariniertes Fleisch verarbeitet werden, da sonst der Keramikbrenner beschädigt wird

4.3.6 Grillen mit dem Seitenkocher (Modell S-301/S-401)

Bitte stets den Aufsatz (1) des Seitenkochers verwenden.

→ Verwenden Sie keine Kochgeschirre, die die komplette Seitenkocherfläche abdecken.

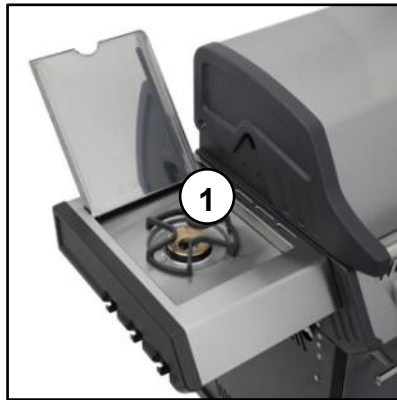


Abb. 20 - Seitenkocher

4.4 Nach dem Grillen



Abb. 21 - Grill ausschalten

1. Drehen Sie alle Gasregler in die Brennerstellung „AUS“ (1)
2. Drehen Sie das Ventil (2) der Flüssiggas-Flasche zu
3. Lassen Sie den Grill abkühlen
4. Reinigen Sie alle Teile, die durch Fett etc. verschmutzt wurden, gründlich (siehe Kapitel 7.2 „Gasgrill reinigen“)
5. Stellen Sie den gereinigten Grill an einem geeigneten Ort ab (siehe Kapitel 7.4 „Gasgrill lagern“)

5 Praktische Grillratschläge

5.1 Generelles

Die nachstehenden Anregungen und Ratschläge zum Grillen sollen Sie in die Lage versetzen, Ihren Grill möglichst optimal zu nutzen. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass letztendlich 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 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.

Direktes Grillen

Direktes Grillen ist ab einer Temperatur von 230 Grad möglich. Die Grilledauer variiert in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und vom persönlichen Geschmack.

Ein gutes Ergebnis erzielt man, wenn man mit maximaler Heizleistung anbrät und anschließend die Brenner auf eine mittlere bis kleine Heizleistung einstellt, damit das Fleisch innen gut durchgart, ohne außen anzubrennen. Es ist völlig normal, dass es beim Grillen vor allem von Schweinefleisch (also fettem Fleisch) zum Aufflammen durch das abtropfende Fett kommt. Es genügt, das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost zu schieben. Es empfiehlt sich daher, den Rost nicht vollständig mit Grillgut zu füllen.

Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen des Grills bei geschlossenem Deckel mit den äußeren Brennern auf niedrigster Brennerstellung legen Sie das Fleisch auf den Rost neben den Rost, dessen Brenner eingeschaltet ist.

Der Vorteil des indirekten Grillens besteht darin, dass das Grillgut sanfter gegart wird. Beginnen Sie die Garung mit kleiner Hitze und erhöhen Sie die Heizleistung dann allmählich. Selbstverständlich verlängert sich die Grilledauer im Vergleich zum direkten Grillen beträchtlich, wird jedoch mit einem optimalen Ergebnis belohnt.

Das indirekte Grillen empfiehlt sich für dicke Fleischstücke, wie zum Beispiel Braten, ganze Hähnchen, Lamm oder besonders dickes und/oder fettes Grillgut, das beim direkten Grillen wegen des auf die feuerfesten Steine abtropfenden Fettes besonders hohe Flammen verursachen kann.

5.3 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.

Direktes Grillen

Allgemein müssen die Gasregler zum direkten Grillen von Fisch in die mittlere oder kleinste Brennerstellung gestellt werden. Dabei muss der Deckel stets geöffnet sein.

Die Grilledauer variiert in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und vom persönlichen Geschmack.

Indirektes Grillen

Nach dem Vorheizen des Grills bei geschlossenem Deckel drehen Sie die Brenner auf kleine Flamme und legen Sie den Fisch auf den Rost neben dem Rost, dessen Brenner eingeschaltet ist. Führen Sie die Garung in der mittleren Brennerstellung zu Ende.

Selbstverständlich verlängert sich die Grilledauer im Vergleich zum direkten Grillen beträchtlich, wird jedoch mit einem optimalen Ergebnis belohnt.

5.4 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.

Direktes Grillen

Drehen Sie nach dem Vorheizen die Brenner auf kleine Flamme und legen Sie das Gemüse auf den Rost. In Anbetracht der Art des Grillguts sollten Sie die Garung mit kleiner Hitze zu Ende führen.

5.5 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.



Hinweis

- Auf dem Seitenbrenner (Modell S-318/S-418/S-518) darf kein mariniertes Fleisch verarbeitet werden, da sonst der Keramikbrenner beschädigt wird

6 Technische Daten

6.1 Gasgrill

Modell	S-301	S-401	S-318	S-418	S-518
Gesamtnennwärmebelastung aller Brenner	14,5 kW (1055 g/h)	18 kW (1309 g/h)	19 kW (1382 g/h)	22,5 kW (1637 g/h)	26 kW (1892 g/h)
Nennwärmebelastung Hauptbrenner, einzeln	3 x 3,5 kW (255 g/h)	4 x 3,5 kW (255 g/h)	3 x 3,5 kW (255 g/h)	4 x 3,5 kW (255 g/h)	5 x 3,5 kW (255 g/h)
Nennwärmebelastung Hinterbrenner	-----	-----	4 kW (291 g/h)	4 kW (291 g/h)	4 kW (291 g/h)
Nennwärmebelastung Seitenkocher	4,0 kW (291 g/h)	4,0 kW (291 g/h)	-----	-----	-----
Nennwärmebelastung Seitenbrenner	-----	-----	4,5 kW (326 g/h)	4,5 kW (326 g/h)	4,5 kW (326 g/h)
Anschlussgasdruck	50 mbar				
Zugelassene Gasarten	Butan- oder Propan-Flüssiggas oder eine Mischung aus beiden				
Kategorie des Geräts	I _{3B/P(50)}				
Art der Düsen	Festdüsen				
Batterietyp Zündelektrode	-----	-----	Mignon (AA), 1,5 V	Mignon (AA), 1,5 V	Mignon (AA), 1,5 V
Gewicht, circa	66 kg	77 kg	69 kg	81 kg	91 kg
Abmessungen Aufbaumaß (B x H x T)	137 (114 Seitenteil eingeklappt) x 119 x 61 cm	153 (130 Seitenteil eingeklappt) x 119 x 61 cm	137 (114 Seitenteil eingeklappt) x 119 x 64 cm	153 (130 Seitenteil eingeklappt) x 119 x 64 cm	173 (152 Seitenteil eingeklappt) x 119 x 64 cm
Abmessungen Deckel offen (B x H x T)	137 (114 Seitenteil eingeklappt) x 152 x 78 cm	153 (130 Seitenteil eingeklappt) x 152 x 78 cm	137 (114 Seitenteil eingeklappt) x 152 x 78 cm	153 (130 Seitenteil eingeklappt) x 152 x 78 cm	173 (152 Seitenteil eingeklappt) x 152 x 78 cm

6.2 Anforderungen an Druckminderer

Erlaubte Druckminderertypen	Niederdruckregler EN61
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 Grills empfehlen wir, diese regelmäßig oder entsprechend nach Gebrauch mit einem Baumwolllappen, heißem Wasser und etwas haushaltsüblichem Spülmittel zu reinigen.

7.2 Pflegehinweise Edelstahl

7.2.1 Allgemein

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 durch übermäßige Reinigung, wenn man bestimmte Regeln beachtet. Fettiges oder schmutziges Wasser, Reste von Putzmittel oder Essensreste auf der Oberfläche des Edelstahls können diesen beschädigen.

Jeder Edelstahl rostet, wenn er Kontakt mit Metallen hat. Durch Schleif- oder Schneidarbeiten an Stahl entstehen feine Eisenpartikel, die sich auf der Oberfläche von Edelstahl ablagern können. 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.

7.2.2 Pflege- und Reinigungshilfsmittel

Ein gut sortiertes Pflege- und Reinigungsset besteht aus:

- Ölhaltige Edelstahlpflege
- Lappen
- Schwamm (Achtung: Kein Scheuerschwamm oder Stahlwolle!)
- 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.

7.2.3 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 den Grill 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

7.2.4 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 Partikelchen auf der Edelstahlfläche, zwangsläufig beginnen diese Partikelchen auf der Edelstahlfläche zu rosten. Sie hinterlassen zudem Kratzer auf dem Edelstahl.

7.2.5 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 natürlich 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 Gasgrill reinigen

	WARNUNG
	Explosionsgefahr durch austretendes Gas <ul style="list-style-type: none">• Drehen Sie vor allen Reinigungsarbeiten die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche ab

	VORSICHT
	Gefahr von Schnitt- und Schürfverletzungen an scharfen Kanten <ul style="list-style-type: none">• Gehen Sie vorsichtig mit allen Teilen um, um Schnittverletzungen zu vermeiden

	VORSICHT
	Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen! <ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie den Grill ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen


	VORSICHT
	Gefahr durch Verstopfung der Brenner! <ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass die Brenneröffnungen u.a. frei von Insekten und Spinnennetzen sind

	Hinweis
	Sachschäden durch falsche Reinigung! <ul style="list-style-type: none">• 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• Lassen Sie den Innenraum nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie den Grill wieder in Betrieb nehmen

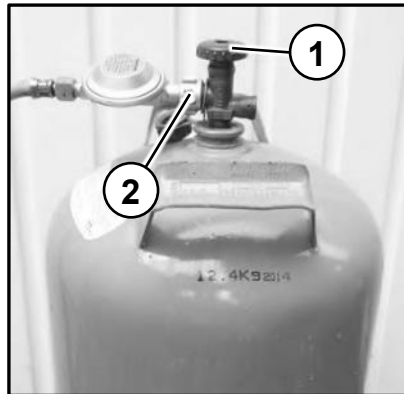
→ Reinigen Sie den Gasgrill nach jeder Benutzung. Altes Fett kann durch die Fettsäuren Korrosion verursachen

1. Brennen Sie den Grill nach jeder Benutzung aus, um Ablagerungen und Gerüche zu eliminieren (siehe Kapitel 4.2.6 „Grill vor der Erstbenutzung ausbrennen“)
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 Grill 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.

7.4 Gasflasche austauschen

WARNUNG	
	<p>Explosionsgefahr durch austretendes Gas</p> <ul style="list-style-type: none">• Schließen Sie neue oder nicht vollständig entleerte Flüssiggas-Flaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden• Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die bei den genannten Drücken zugelassen sind• Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen• Niemals die Dichtheit bei offener Flamme prüfen• Die Gasflasche nicht fallen lassen. Halten Sie die Gasflasche während des Betriebs immer in aufrechter Position• Wenn der Grill 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 unregelmäßige Flüssiggas-Flasche an Ihren Grill an. Verwenden Sie ausschließlich zertifizierte Druckminderer und Schläuche, die nicht länger als 1,5 m lang sind• Kontrollieren Sie Druckminderer und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. 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• Die Flüssiggas-Flasche muss stets in vertikaler Position stehen.• Verwenden Sie niemals eine verbeulte oder rostige Flüssiggas-Flasche• Der Gasschlauch ist werksseitig mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem ein Verfallsdatum vermerkt ist. Tauschen Sie den Gasschlauch vor Ablauf des Verfalldatums.

→ Wenn die benutzte Gasflasche leer ist, muss sie ausgetauscht werden





1. Drehen Sie das Ventil (1) der Flüssiggas-Flasche zu
2. Lösen Sie die Überwurfmutter des Druckminderers (2) vom Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche
3. Entfernen Sie die leere Flüssiggas-Flasche
 - Lagern Sie die verbrauchte Flüssiggas-Flasche an einem trockenen, gut belüfteten Ort
 - Warten Sie vor dem Anschließen der neuen Flüssiggas-Flasche mindestens 5 Minuten, um Luftschlüsse an Gasschlauch und Druckminderer zu vermeiden
4. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Druckminderers (2) an den Gasanschluss der Flüssiggas-Flasche. Ziehen Sie die Überwurfmutter handfest an.
 - Bei zu fest angezogener Überwurfmutter kann die Dichtung zerstört werden
 - Verwenden Sie zum Anziehen der Überwurfmutter kein Werkzeug!
5. Nach dem Tausch der Gasflasche stets eine Dichtheitsprüfung durchführen (siehe 3.3. Dichtheit prüfen)


7.5 Brennerdüsen

	WARNUNG
	<p>Explosionsgefahr durch beschädigte Brennerdüsen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie mindestens 1 mal jährlich die Brennerdüsen. Sollten sie Risse oder Beschädigungen feststellen, sind diese unverzüglich von einem Servicetechniker zu tauschen.

7.6 Gasgrill lagern

	WARNUNG
	<p>Explosionsgefahr durch falsche Lagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie die Flüssiggas-Flasche vom Grill nach jedem Gebrauch • Lagern Sie die Flüssiggas-Flasche niemals in geschlossenen Räumen

	Hinweis
	<p>Beschädigung von feuerfesten Bauteilen bei falscher Lagerung!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Nässe in den Brennraum gelangt ist, den Brennraum erst vollständig trocknen lassen, bevor Sie den Grill wieder in Betrieb nehmen

	Hinweis
	<p>Schutz vor Rost</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie ihren Grill besonders vor Rost schützen möchten, dann können Sie diesen regelmäßig mit einem geeigneten ölhaltigen Pflegemittel behandeln. Das schützt ihren Grill nachhaltig vor Rost und Korrosion durch Witterungseinflüsse


7.6.1 Lagern des Grills nach jedem Gebrauch

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

7.6.2 Lagern des Grills nach der Grillsaison

- Lagern Sie Ihren Gasgrill in einem trockenen, geschlossenen Raum und reiben Sie ihn komplett mit einer ölhaltigen Edelstahlpflege ein. Kanten, Ecken und Löcher sind besonders schutzbedürftig.
- Decken Sie Ihren Grill mit einer Baumwolldecke oder Ähnlichem ab. Stülpen Sie eine re-gendichte Plane, Folie oder Ähnliches darüber.

7.7 Batterie austauschen (Modell S-318/S-418/S-518)


	VORSICHT
	<p>Brand- und Explosionsgefahr bei falscher Handhabung der Batterie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Entsorgen Sie die Batterie vorschriftsmäßig


- ➔ Für die elektrische Zündung des Grills muss eine Batterie vom Typ Mignon AA eingesetzt werden



1. Drehen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (1) nach links und schrauben Sie die Abdeckung ab
2. Stecken Sie die Batterie (2) mit der richtigen Orientierung in den Batterieschacht
 - ➔ Der Pluspolkopf der Batterie zeigt aus dem Batteriefach heraus
3. Schrauben Sie die Abdeckung wieder ein

8 Probleme mit dem Grill

	WARNUNG
	<p>Explosionsgefahr durch austretendes Gas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Gaszufuhr am Ventil der Flüssiggas-Flasche ab, bevor Sie mit der Fehlerbehebung beginnen.

	VORSICHT
	<p>Gefahr vor Verbrennungen durch heiße Oberflächen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie den Grill ausreichend abkühlen, bevor Sie mit der Behebung von Fehlern beginnen

8.1 Hilfestellung bei Problemen

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

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
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 (nur bei Modell S-318/S-418/S-518)	Batterie austauschen
	Zündelektrode ist fehlerhaft	Grill mit Streichhölzern anzünden. Bei Bedarf Zündelektrode durch den Kundendienst überprüfen lassen

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe
Brenner zündet nicht	Brenner ist verstopft, sitzt falsch	Brenner auf Verschmutzung durch Insekten und Spinnennetze kontrollieren und ggf. reinigen. Wenn das Problem weiterhin 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 weiterhin besteht, die Brenner durch den Kundendienst überprüfen lassen
Grill ist zu heiß	Gasregler ist zu hoch eingestellt	Gasregler niedriger einstellen
	Überschüssiges Fett verbrennt	Grill reinigen
	Druckminderer ist defekt	Druckminderer ersetzen
Starke Rauchentwicklung	Grill ist zu heiß	Gasregler herunterdrehen Grilldeckel öffnen
	Fett verbrennt im Grillraum	Fettes Grillgut vermeiden oder indirekt grillen Grill reinigen
Vermehrter Gasgeruch beim Gebrauch	Unbenutzte Gasregler am Grill 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.

8.2 Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
Kann ich meinen Grill von Flüssiggas auf Erdgas umstellen?	Nein, Ihr Gasgrill wurde nach genauen technischen Spezifikationen hergestellt und für den Betrieb mit Flüssiggas zertifiziert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Umbausätze nicht erhältlich. Jeder Versuch, den Grill 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 Abschnitt Kapitel 7 „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.
Wodurch wird die Verfärbung des Edelstahls verursacht?	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.
Mein Grill hat eine niedrige Flamme und lässt sich manchmal nicht entzünden. Was kann der Grund sein?	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.
Manchmal ist ein Brummen aus dem Druckminderer zu hören. Wodurch wird dieses Geräusch verursacht?	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.

9 Entsorgung

9.1 Verpackungsmaterial

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

9.2 Grill und Zubehör

- Den Grill als Altmetall
- leere Flüssiggas-Flaschen an den entsprechenden Rückgabestellen
- Batterien (nur bei Modell S-318/S-418/S-518) an den entsprechenden Rückgabestellen.



Nicht im Hausmüll entsorgen

© Santos Grills GmbH, Änderungen vorbehalten

Santos Grills GmbH

Hafenstraße 1

D-51063 Köln

Telefon: +49 221 630 722 20

E-Mail: shop@santosgrills.de

www.santosgrills.de