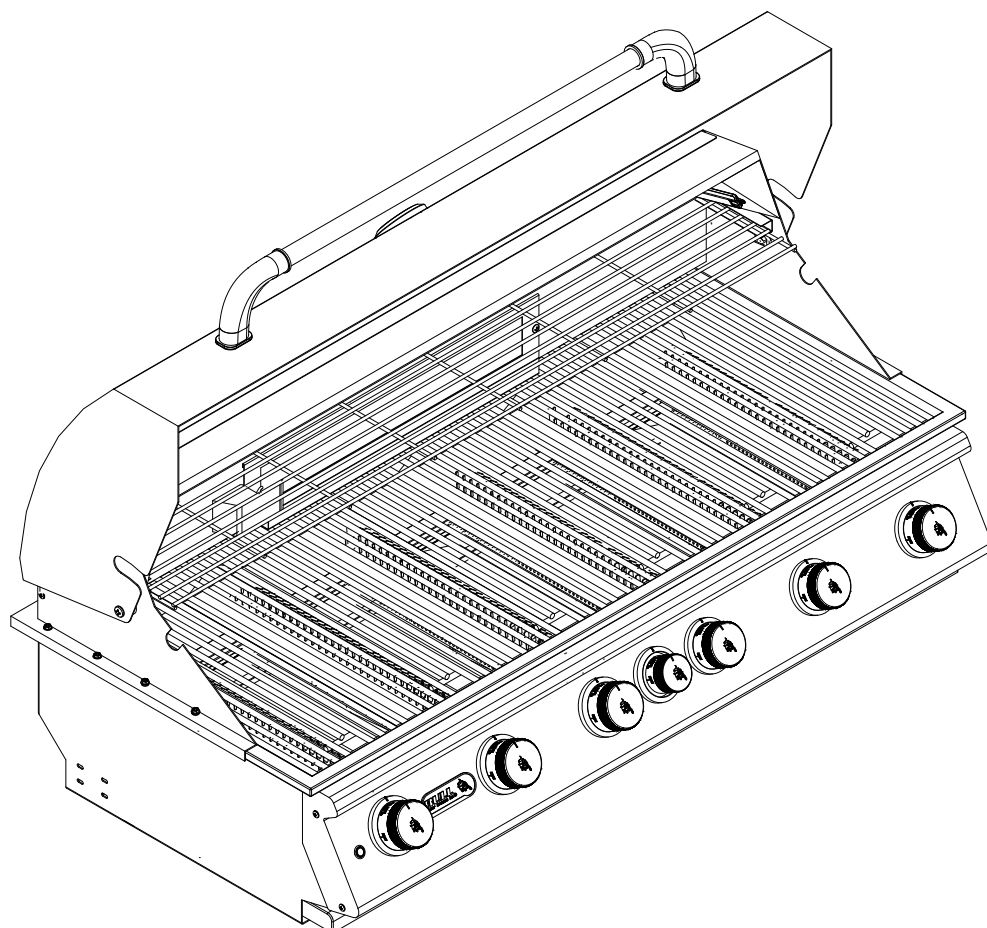


BULL

MONTAGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

MODELL #62648	DIABLO 6 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, L.P.G. (FLÜSSIGGAS)
MODELL #62649	DIABLO 6 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, N.G. (ERDGAS)
MODELL #62648CE	DIABLO 6 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, L.P.G. (FLÜSSIGGAS)
MODELL #62649CE	DIABLO 6 BRENNER EDELSTAHL, ROTISSERIE, EINGEBAUT, N.G. (ERDGAS)



INHALTSVERZEICHNIS

SEITE #

SICHERHEITSAUWEISUNGEN.....	2
DER STANDORT FÜR IHREN GRILL.....	2
PRÜFUNG AUF GASLECKAGEN.....	2
ERDGASSICHERHEIT.....	3
LP GASSICHERHEIT.....	4
MONTAGEANLEITUNG.....	5
SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GRILLSTRUKTUR.....	6
ANSCHLUSS AN DIE GASQUELLE.....	7
ERDGASANSCHLÜSSE.....	7
LP GASANSCHLÜSSE.....	7
INSTALLATION VON ERDGAS GAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN.....	8
INSTALLATION VON PROPAN (LPG) GAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN.....	9
LP GASFLASCHENHALTERUNG.....	10
TRANSFORMATOR.....	11
INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GASVENTILÖFFNUNGEN.....	12
BRENNERREINIGUNG.....	12
ÜBERPRÜFUNG / EINSTELLUNG DER BRENNERBLENDE.....	12
BRENNERWECHSEL IM EINSATZ.....	13
ZÜNDGERÄT / ELEKTRODENKONTROLLE.....	13
BRENNERBETRIEBSPRÜFUNG.....	14
EINBAU DER GERÄTETEILE.....	15
ZÜNDUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG.....	16
ZÜNDUNGSVERFAHREN.....	16
BETRIEBSABLAUF.....	17
GRILLTEMPERATUREN.....	17
ROTISSERIE-BRENNER.....	18
ZÜNDEN & BEDIENUNGSANLEITUNG.....	19
LICHTANLAGE.....	20
GLÜHLAMPENWECHSEL.....	20
SCHALTPLAN.....	21
REINIGUNG & WARTUNG.....	23
STÖRUNGSBEHEBUNG.....	24
WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT.....	24
GELBE FLAMME.....	25
RÜCKBRAND.....	25
STANDORTE DER SERIENNUMMER.....	26
STÜCKLISTE (FORTS.).....	27
EXPLOSIONSZEICHNUNG.....	29
BESCHRÄNKTE GARANTIE.....	30
REGISTRIERUNG IHRES GRILLS.....	30

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

- HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: LASSEN SIE DIESE ANLEITUNG NACH DER INSTALLATION BEIM VERBRAUCHER.

- HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

- DIESES GASGERÄT FÜR DEN AUSSENBEREICH IST NICHT FÜR DEN EINBAU IN ODER AUF FREIZEITFAHRZEUGEN UND/ODER BOOTEN VORGESEHEN.

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

CE: LP NENNWÄRMELEISTUNG: HAUPTBRENNER: Qn=24.3kw. HECKBRENNER: Qn=4.05kw. LP GESAMTWÄRMELEISTUNG: Qn=28.35kw.

ELEKTRISCHE VERSORGUNG: 240V, 50Hz, 60W. LP GAS CATERGORIES: I3+(28-30/37): G30 Butan bei 28-30mbar und G31 Propan bei 37mbar. I3B/P(30): G30 Butan und G31 Propan bei 30mbar. I3B/P(50): G30 Butan und G31 Propan bei 50mbar. NG NENNWÄRMELEISTUNG: HAUPTBRENNER: Qn=23.1kw. HECKBRENNER: Qn=3.85kw. NG GESAMTWÄRMELEISTUNG: Qn=26.95kw. NG GAS-CATERGORIEN: I2H: G20 bei 20mbar. I2E: G20 bei 20/25mbar. I2E+: G20/25 bei 20/25mbar



SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieser Gasgrill muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften oder, falls in einem Gebiet ohne örtliche Vorschriften, mit der neuesten Ausgabe des nationalen Brenngascodes ANSI Z223.1 installiert werden. In Kanada muss die Installation dem Standard CAN/CGA 1-b149.1 und/oder 2 (Installation Code for Gas Burning Appliances and Equipment) und den örtlichen Vorschriften entsprechen. Außerhalb der Vereinigten Staaten muss die Installation der neuesten Ausgabe der CE-Normen EN498 entsprechen. Teile, die vom Hersteller oder Vertreter versiegelt sind, dürfen vom Anwender nicht verändert werden.

WARNUNG: Kraftstoffe, die in gas- oder ölbefeuerten Geräten und den Produkten der Verbrennung solcher Kraftstoffe verwendet werden, enthalten Chemikalien, die dem Staat Kalifornien bekannt sind, um Krebs, Geburtsfehler und/oder reproduktive Schäden zu verursachen. Diese Warnung wird gemäß California Health & Safety Code Sec. 25249.6 ausgegeben.

DER STANDORT FÜR IHREN GRILL

Benutzen Sie Ihren Gasgrill **NICHT** in Garagen, Vordächern, Windfängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen. Ihr Gasgrill darf **NUR** im Freien verwendet werden, mit einem Abstand von mindestens **54 cm/533,4 mm** von der Rückseite und der Seite jeder brennbaren Oberfläche. Der Grill sollte nicht unter oder auf eine brennende Oberfläche gestellt werden. Den Verbrennungs- und Lüftungsluftstrom um das Grillgehäuse nicht behindern.

KINDER BESCHÜTZEN: Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Grill fern, bis der Grill abgekühlt ist. Lassen Sie keine Kinder den Grill bedienen.

WARNUNG! ZU IHRER SICHERHEIT...

- NICHT** Benzin oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern oder verwenden.
- Lagern Sie **KEINE** leeren oder vollen Gasflaschen und/oder Chemikalien unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
- Halten Sie den Kraftstoffschlauch und die elektrische Leitung von heißen Oberflächen fern. Schützen Sie den Kraftstoffschlauch vor Tropfenbildung. Vermeiden Sie unnötiges Verdrehen des Schlauches. Kontrollieren Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Risse, übermäßigen Verschleiß oder andere Beschädigungen und ersetzen Sie ihn gegebenenfalls.
- NIEMALS** mit einem angezündeten Streichholz oder einer offenen Flamme auf Gasleckagen prüfen.
- NIEMALS** den Grill mit geschlossenem Deckel oder vor der Kontrolle zünden, um sicherzustellen, dass die Brennerrohre vollständig über den Öffnungen des Gasventils sitzen.
- NIEMALS** beim Anzünden des Grills über die Kochflächen lehnen. Verwenden Sie Grillzubehör mit Holzgriffen und gut isolierten Grillhandschuhen.

GEFAHR! WENN SIE GAS RIECHEN...

1. Das Gas zum Gerät an der Quelle absperren.
2. Löschen Sie jede offene Flamme.
3. Öffnen Sie den Grilldeckel, um eventuelle Rauchansammlungen zu beseitigen.
4. Bei anhaltendem Gasgeruch wenden Sie sich sofort an Ihren Gasversorger oder Ihre Feuerwehr.

PRÜFUNG AUF GASLECKAGEN

NIEMALS AUF GASLECKAGEN PRÜFEN, SOLANGE DER GRILL ANGEZÜNDET IST! Vor dem ersten Einsatz und zu Beginn jeder neuen Saison (oder, bei Verwendung von LP, bei jedem Gasflaschenwechsel) ist es ein Muss, dass Sie auf Gaslecks überprüfen. Folgen Sie diesen Schritten:

1. Stellen Sie eine Seifenlösung her, indem Sie einen Teil flüssiges Reinigungsmittel und einen Teil Wasser mischen.
2. Schalten Sie das/die Gasregelventil(e) aus und schalten Sie dann das Gas an der Quelle ein.
3. Die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse auftragen: Wenn die Anschlüsse nicht richtig verschlossen sind, entstehen Blasen in der Seifenlösung. Bei Bedarf nachziehen oder reparieren.
4. Wenn Sie ein Gasleck haben, das Sie nicht reparieren können, schalten Sie das Gas an der Quelle aus, trennen Sie die Kraftstoffleitung vom Grill und wenden Sie sich sofort an Ihren Grillhändler und Gaslieferanten.





SICHERHEITSANWEISUNGEN (FORTS.)

ERDGASSICHERHEIT

Ihr Erdgasgrill (G20) ist NUR für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt, bei einem Druck von 5,8" Wassersäule (W.C.)/14,5 mbar/1,45KPa, reguliert über den an der Rückseite des Grills angebrachten Erdgasregler. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Gasversorger nach dem örtlichen Gasdruck und bei Ihrer Gemeinde nach den baurechtlichen Anforderungen. Die Größe der Erdgasöffnung beträgt 1,60 mm.

Wenden Sie sich an Ihr Gasversorgungsunternehmen oder an die örtlichen Bauvorschriften, um Anweisungen zur Installation der Gasversorgungsleitung zu erhalten, oder rufen Sie einen lizenzierten und sachkundigen Installateur an.

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

- Im Freien nach dem Austritt der Gasleitung aus der Außenwand oder vor dem Eintritt der Gasleitung in den Boden.
- Innen in der Zweigleitung an einer zugänglichen Stelle in der Nähe der Versorgungsleitung.

Rohrdichtmasse oder Rohrgewindeband der erdgasbeständigen Bauart muss für alle Rohraußengewinde verwendet werden. Tragen Sie bei der Herstellung der Verbindung mindestens die ersten drei Fäden mit Compound oder Kleband auf.

Trennen Sie Ihren Gasgrill von der Brennstoffquelle, wenn die Gaszufuhr bei hohen Drücken getestet wird. Dieses Gerät und sein einzelnes Absperrrventil müssen bei jeder Druckprüfung dieses Systems bei Drücken über 3,5 KPa (1/2 psig) / 37 mbar vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

Schalten Sie Ihren Gasgrill aus, wenn die Gaszufuhr bei niedrigen Drücken getestet wird. Dieses Gerät muss durch Schließen seines Einzelventils vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

WARNUNG: Gasventile sind werkseitig für den Betrieb mit LP oder Erdgas voreingestellt. Wenn Sie auf einen anderen Gastyp umsteigen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Grillhändler, einen zugelassenen Installateur oder ein autorisiertes Servicezentrum, um weitere Informationen zu erhalten. Umrüstsätze werden nicht an die breite Öffentlichkeit verkauft und erfordern einen professionellen Service. Wenn Sie ein Gerät nicht ordnungsgemäß umrüsten, können Sie sich und/oder andere Personen schwer verletzen, Ihren Grill irreparabel beschädigen und die Garantie erlöschen.

SICHERHEIT!

VORSICHT VOR SPINNEN



ACHTUNG: BRENNER MÜSSEN VOR DEM ERSTEN EINSATZ ÜBERPRÜFT UND GEREINIGT WERDEN.

Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich Netze oder machen Nester in den Brennern während der Lagerung, des Transports und/oder nach längerer Nichtbenutzung. Diese Stege können zu einer Behinderung des Gasflusses führen, was zu einem Brand in und um die Brennerrohre führen kann. Diese Art von Feuer wird als „Rückbrand“ bezeichnet und kann schwere Schäden an Ihrem Grill verursachen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen. Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache von "Rückbränden" ist, ist es die häufigste Ursache, und eine häufige Inspektion und Reinigung der Brenner ist notwendig.



SICHERHEITSHINWEISE (FORTS.)

LP GASSICHERHEIT

Ihr LP-Gas (G31)-Grill ist NUR für den Betrieb mit LP-Gas ausgelegt, bei einem Druck, der bei 11" Wassersäule (W.C.)/27,4 mbar/2,74 KPa geregelt wird, wenn er mit den richtigen LPG-Düsen an den Ventilen und einem LPG-Regler an der Zuleitung ausgestattet ist. Um sicherzustellen, dass dieser Druck nicht überschritten wird, ist auf der Rückseite des Gitters ein Regleradapter angebracht, dessen Größe 1,05 mm beträgt.

Ihr LP-Gasgrillwagen ist für die Verwendung mit einer Standard-Gasflasche von 12 bis 13 kg je nach Land ausgelegt. Die Gasflasche muss nach CE NORM zugelassen sein: EN417 und Prüfcode 215. Die Gasflasche muss für das europäische Bestimmungsland, in dem sie verwendet wird, konstruiert und mit den CE-Bestimmungen gekennzeichnet sein.

Halten Sie den Zylinder immer sicher in aufrechter Position.

Schließen Sie niemals eine unregulierte ND-Gasflasche an den Grill an.

ND-Zylinder nicht übermäßiger Hitze aussetzen.

ACHTUNG: Lagern Sie eine LP-Gasflasche niemals in einem Gebäude oder in der Nähe eines Gasbrenners.

WARNUNG: Gasventile sind werkseitig für den Betrieb mit LPG oder Erdgas voreingestellt. Wenn Sie auf einen anderen Gastyp umsteigen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Grillhändler, einen zugelassenen Installateur oder ein autorisiertes Servicezentrum, um weitere Informationen zu erhalten. Umrüstsätze werden nicht an die breite Öffentlichkeit verkauft und erfordern einen professionellen Service. Wenn Sie ein Gerät nicht ordnungsgemäß umrüsten, können Sie sich und/oder andere Personen schwer verletzen, Ihren Grill irreparabel beschädigen und die Garantie erlöschen.

SICHERHEIT! VORSICHT VOR SPINNEN



ACHTUNG: BRENNER MÜSSEN VOR DEM ERSTEN EINSATZ ÜBERPRÜFT UND GEREINIGT WERDEN.

Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich Netze oder machen Nester in den Brennern während der Lagerung, des Transports und/oder nach längerer Nichtbenutzung. Diese Stege können zu einer Behinderung des Gasflusses führen, was zu einem Brand in und um die Brennerrohre führen kann. Diese Art von Feuer wird als "RÜCKBRAND" bezeichnet und kann schwere Schäden an Ihrem Grill verursachen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen. Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache von "RÜCKBRÄNDEN" ist, ist es die häufigste Ursache, und eine häufige Inspektion und Reinigung der Brenner ist notwendig.

WARNUNG

- **Bewahren Sie unter oder in der Nähe dieses Grills keine Ersatz- oder abgekuppelten Flüssiggasflaschen auf.**
- **Ein verbeulter oder rostiger Flüssigpropanzylinder kann gefährlich sein und sollte von Ihrem LPG-Anbieter überprüft werden.**
- **Verwenden Sie keine ND-Zylinder mit beschädigtem Ventil.**



BULL

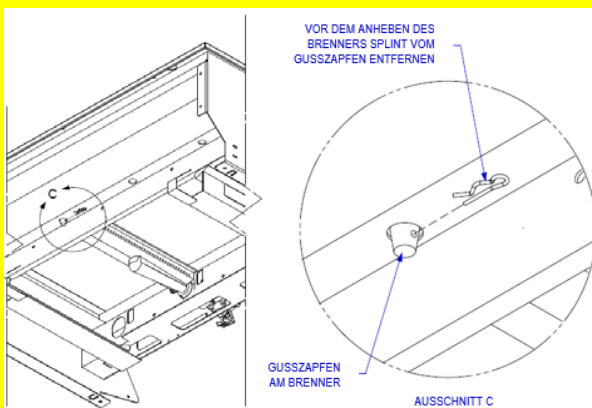
INSTALLATIONSHINWEISE

Ihr Gasgrill kommt komplett montiert zu Ihnen. Wir empfehlen dringend die professionelle Installation und den Anschluss des Gasgrills. Diese Anleitung gibt Ihnen die notwendigen Maße, damit Sie oder Ihr Bauherr ein Mauerwerk für Ihren Gasgrill im Freien bauen können. HINWEIS ZUM INSTALLATEUR: Überlassen Sie diese Anweisungen dem Verbraucher zur späteren Verwendung. Der Grill muss in Übereinstimmung mit allen örtlichen Gegebenheiten installiert werden.

CSA LP- und NG-Gitter enden mit einem 5/8"-Außengewinde Adapter .CE NG-Gitter enden mit einem 5/8"-Außengewinde Adapter .CE LPG-Gitter enden mit einem Iso 1/4" LH-Außengewinde.

HINWEIS: Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig, wenn Sie die Grillteile in den Feuerraum einbauen, bevor Sie das Gerät auf einer Insel oder auf einem Wagen installieren.

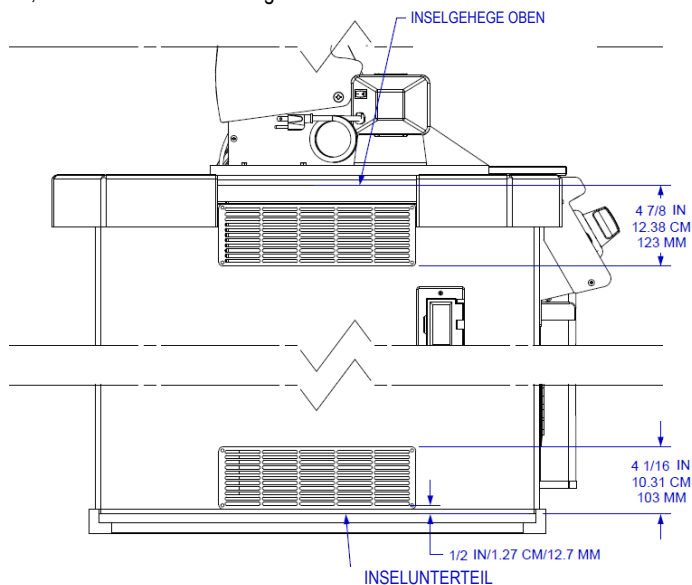
1. Verwenden Sie vorsichtig einen Kartonschneider, um die Oberseite des Kartons zu öffnen.
2. Bewahren Sie Ihre Seriennummer für die Registrierung auf.
3. Bitten Sie um Hilfe, um den Grill aus der Box zu entfernen.
(Greifen Sie den Grill von vorne und von der Haube, wie im Bild gezeigt)
4. Grill auf stabilem Untergrund aufstellen
5. Grillteile befinden sich darunter!
6. Bitten Sie um Hilfe, um den Grill auf den Unterwagen oder in eine Bull Aussenküche zu setzen.
7. Entfernen Sie alle Teile aus dem Inneren des Gitters.
8. Entfernen der Fettschale
9. Greifen Sie von unten nach hinten und entfernen Sie die Splinte. Diese Stifte dienen zum Transport und können weggeworfen werden. Siehe Detail C. (Dies kann mit Daumen und Zeigefinger oder mit einem spitzen Werkzeug erfolgen).
10. Entfernen Sie die Brenner von der Innenseite des Grills, indem Sie zuerst den Brenner von der Rückseite des Grills anheben und ihn nach hinten herschieben.
11. Suchen und Entfernen von Produktliteratur (in der Folienabtropfschale)
Hinweis: Folienabtropfschale vor Gebrauch auspacken.
12. Hitzeschilder auf die unteren Stifte setzen
13. Setzen Sie die Brenner wieder ein.
14. Setzen Sie die Reli-A-Bull Flame Tamers mit den größeren Löchern vorne ein.
15. Knöpfe auf Knopfzapfen setzen, der kleine Knopf ist für den Rückbrenner.
16. Roste über den Grill legen
17. Netzteil und Steckernetzteil anbringen.



MONTAGEANLEITUNG (FORTS.)

SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GRILLSTRUKTUR

1. Das von Ihnen gewählte Mauerwerk kann für den Schrankbau des Einbaugasgrills verwendet werden, es muss jedoch aus nicht brennbarem Material bestehen. Achten Sie bei der Wahl des Standortes Ihres Grills darauf, dass er sich NICHT unter einer brennbaren Konstruktion/Dach befindet. An beiden Seiten des Einbauschranks sind obere und untere Entlüftungsöffnungen für die Verbrennungsluft vorzusehen. Die Lüftungsschlitze am BBQ-Einsatz müssen frei bleiben, um Verbrennungsluft und Belüftung zu ermöglichen. Die oberen Lüftungsschlitze müssen sich innerhalb von 5 Zoll/12,7 cm/127 mm von der Oberseite des Inselgehäuses bis zur Unterseite der Lüftungsschlitze befinden. Die unteren Lüftungsöffnungen müssen sich innerhalb von 1 Zoll/2,54 cm/25,4 mm vom Boden des Inselgehäuses bis zum Boden der ersten Lüftungsöffnungen und nicht mehr als 12,7 cm/127 mm vom Boden des Inselgehäuses bis zum oberen Ende des Lüfters befinden. Wenn Sie keine Bull-Entlüfter verwenden, müssen die von Ihnen verwendeten Entlüfter den ANSI-Standard-Codes entsprechen. Die oberen Entlüftungsöffnungen müssen eine Gesamtfläche von mindestens 1 qm in/6,45 qcm/645 qmm pro lb/kg gelagerter Brennstoffkapazität pro Entlüftungsöffnung haben, und die unteren Entlüftungsöffnungen müssen eine Gesamtfläche von mindestens 1/2 qm in/3,22 qcm/322 qmm pro lb/kg gelagerter Brennstoffkapazität pro Entlüftungsöffnung haben. Sowohl die obere als auch die untere Entlüftungsöffnung müssen Mindestabmessungen aufweisen, um den Eintritt einer Stange mit einem Durchmesser von 1/8 Zoll/3,17 mm zu ermöglichen.



SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GRILLSTRUKTUR

2. Der BBQ-Grill benötigt eine Wandöffnung mit folgenden Abmessungen: **Siehe SEITEN 8 und 9 für verschiedene Modelle.**
3. Setzen Sie den Gasgrill wie in der Abbildung auf den Seiten 8 und 9 gezeigt in die Wandöffnung ein. BBQ ruht auf den Seiten- und Hinterkanten des BBQ-Einsatzes.
4. **Für LP-Gas LP-TANK-LAGERBEREICH MUSS VOM GRILL ISOLIERT UND ENTLÜFTET WERDEN.**
5. Verwenden Sie für diese Konstruktion keine brennbaren Materialien. Der minimale horizontale Abstand zur angrenzenden brennbaren Fläche von der Seite und der Rückseite des Gitters muss 54cm/533mm betragen. Ein Abstand von 6zoll/15cm/152mm hinter dem Gitter ist erforderlich, damit der vordere Teil der Haube geöffnet werden kann und für Belüftungszwecke.

BULL

MONTAGEANLEITUNG (FORTS.)

ANSCHLUSS AN GASQUELLE

Beachten Sie die folgenden Anweisungen und Abbildungen für typische Gasversorgungsanschlüsse. Wir empfehlen dringend die professionelle Installation und den Anschluss des Gasgrills. Alle Regler müssen der Norm EN16129 entsprechen.

WICHTIG: Bevor Sie den Grill an die Gasquelle anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienelemente des Grills in der Position "AUS" befinden.

Alle CSA-Gitter (NG oder LP) enden mit einem 3/8"-Außengewinde.

Alle EU NG-Gitter enden mit einem 3/8"-Außengewinde.

Alle EU-LPG-Gitter enden mit einem 1/4" LH-Außengewinde.

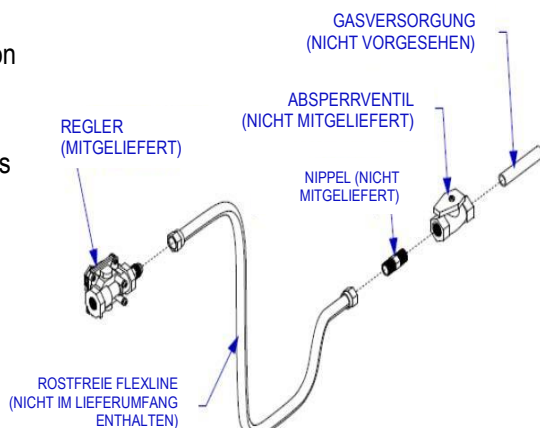
ERDGASANSCHLÜSSE

WICHTIG: Bull Outdoor Products empfiehlt nicht die Verwendung von Schnellanschlüssen oder Leitungen zum Gerät. Die Verwendung dieser Art von Armaturen oder Leitungen kann zu einem geringen Gasfluss führen und die Leistung des Geräts stark beeinträchtigen.

- Rohrdichtmasse oder Rohrgewindeband der erdgasbeständigen Bauart muss für alle Rohraußengewinde verwendet werden.
- Tragen Sie bei der Herstellung der Verbindung mindestens die ersten drei Fäden mit Compound oder Klebeband auf.
- Entfernen Sie die Kunststoffkappe vom Regler, der auf dem Grill montiert ist.
- Edelstahl-Flexleitung 3/8"/9,5mm Bördelbuchse am Regler befestigen.
- Das andere Ende der Flexleitung über einen Nippel am Absperrventil befestigen.

- Absperrventil an die Gaszuleitung anschließen.

GASLECKSUCHE DURCHFÜHREN - SIEHE SEITE 2

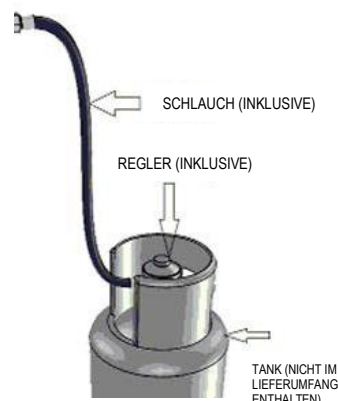


LP GASANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Austausch der Gasflaschen darf nicht in der Nähe von Zündquellen erfolgen.

- Der mit diesem Gerät gelieferte LP-Gasdruckregler und die Schlauchleitung müssen unverändert verwendet werden und eine Länge von weniger als 59 Zoll/1,5 m haben. Wenn diese Baugruppe ersetzt werden muss, verwenden Sie nur den in der mitgelieferten Stückliste angegebenen Typ. Verwenden Sie einen LPG-Tank mit einem korrekten Flaschenventil.
- Der mit diesem Gerät gelieferte LP-Gasdruckregler und die Schlauchleitung müssen unverändert verwendet werden und eine Länge von weniger als 59 Zoll/1,5 m haben. Wenn diese Baugruppe ersetzt werden muss, verwenden Sie nur den in der mitgelieferten Stückliste angegebenen Typ. Verwenden Sie einen LPG-Tank mit einem korrekten Flaschenventil.
- Vergewissern Sie sich, dass der Tank in aufrechter Position fest sitzt.
- Bitte beachten Sie die Montagehinweise, die Ihrem Regler-Kit beiliegen.

GASLECKSUCHE DURCHFÜHREN - SIEHE SEITE 2



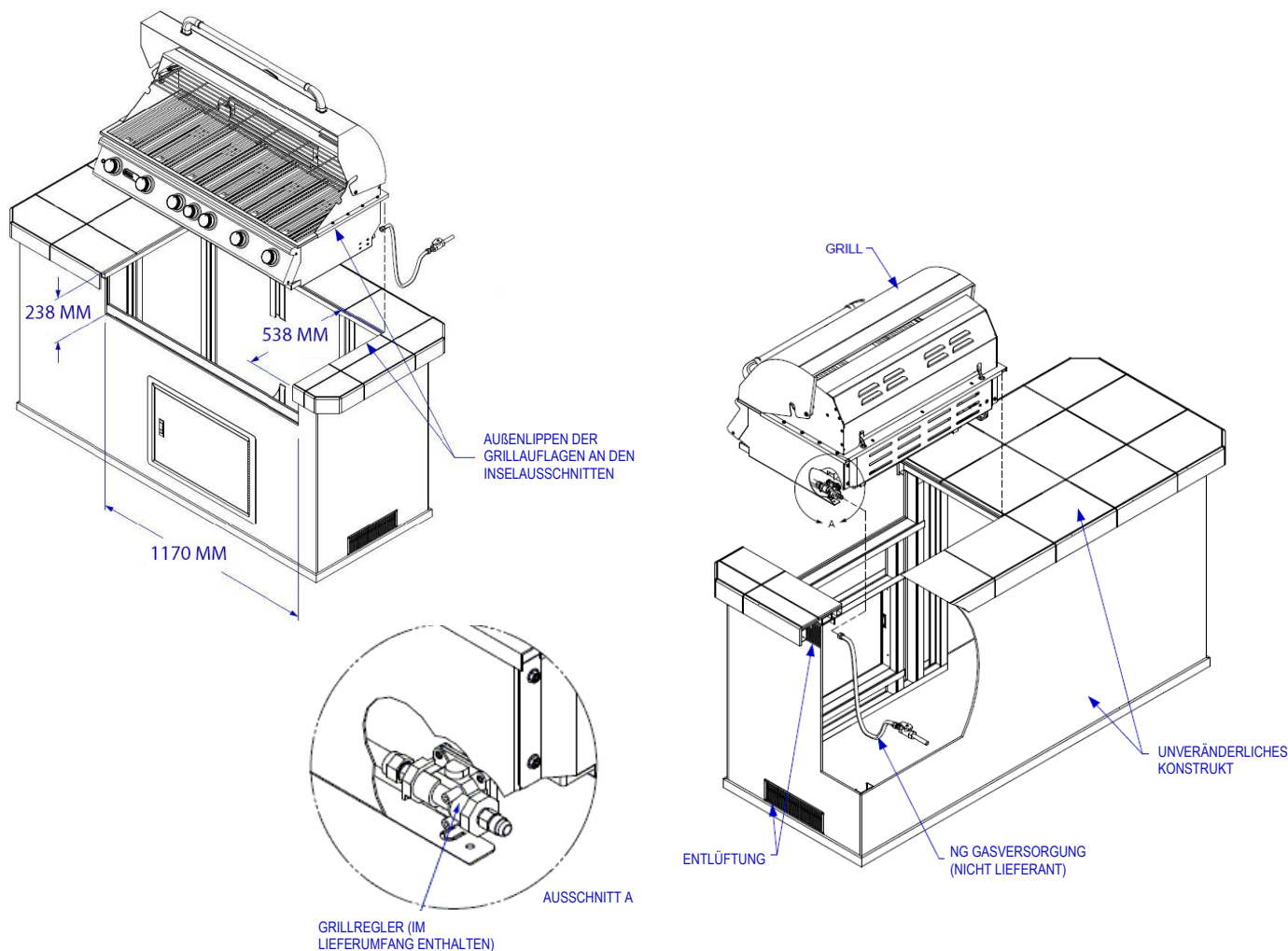


MONTAGEANLEITUNG (FORTS.)

INSTALLATION VON ERDGAS GAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN

- HINWEIS:

- Entlüftungen für Verbrennungsluft und Belüftung auf beiden Seiten des Einbauschranks sind vorzusehen.
- Achten Sie bei der Wahl des Standortes Ihres Gasgrills darauf, dass er sich niemals unter einer brennbaren Konstruktion/Dach befindet.
- Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten nicht näher als 54 cm/533 mm an der brennbaren Konstruktion sein.
- Lagern Sie keine leeren oder vollen Reservetanks unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
- Es muss ein Mindestabstand von 15 cm/152 mm hinter dem Grill vorhanden sein, damit die Grillhaube ordnungsgemäß gereinigt werden kann.



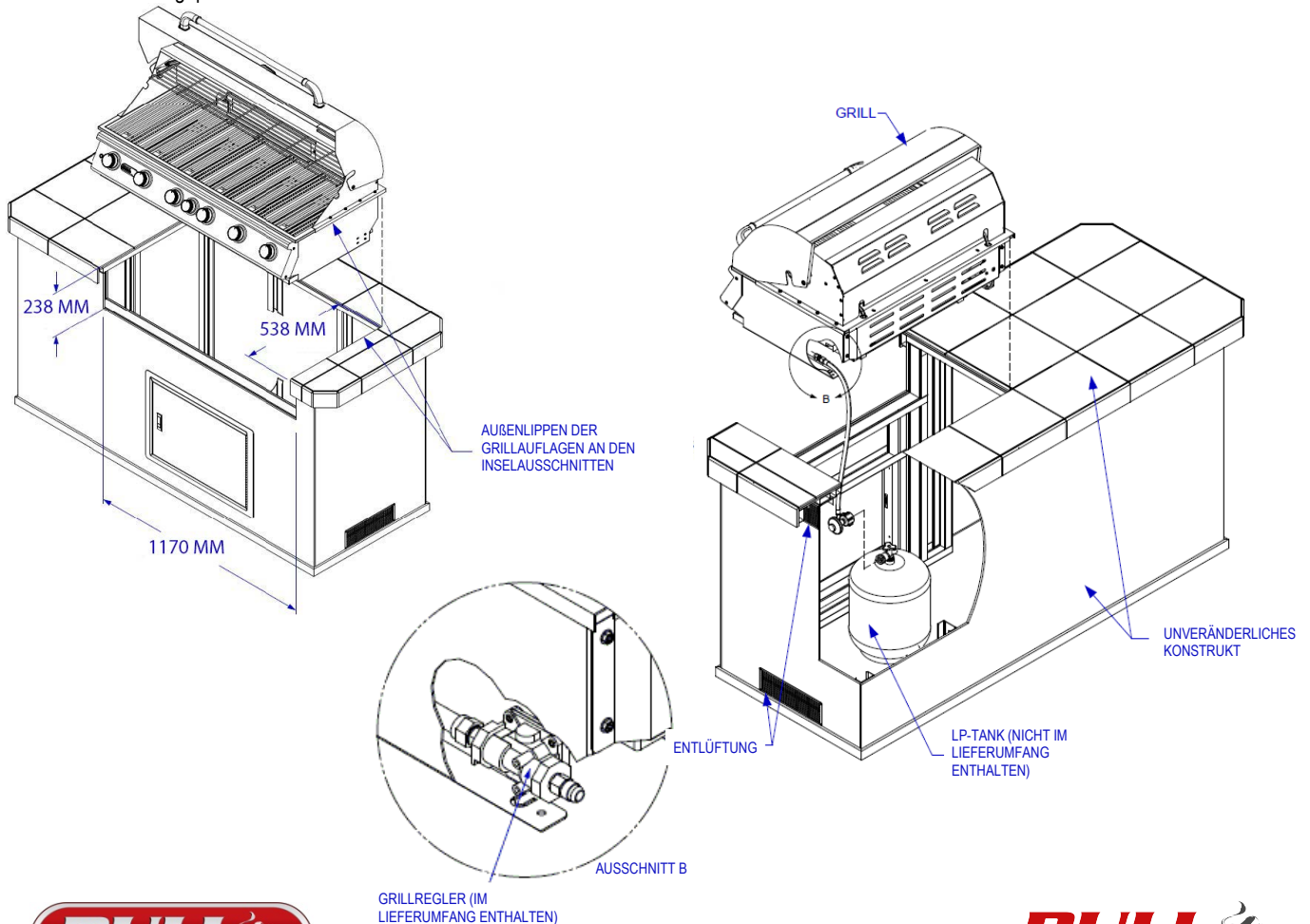
BULL

MONTAGEANLEITUNG (FORTS.)

INSTALLATION VON PROPAN (LPG) GAS-GRILLGERÄTEN IM FREIEN

- HINWEIS:

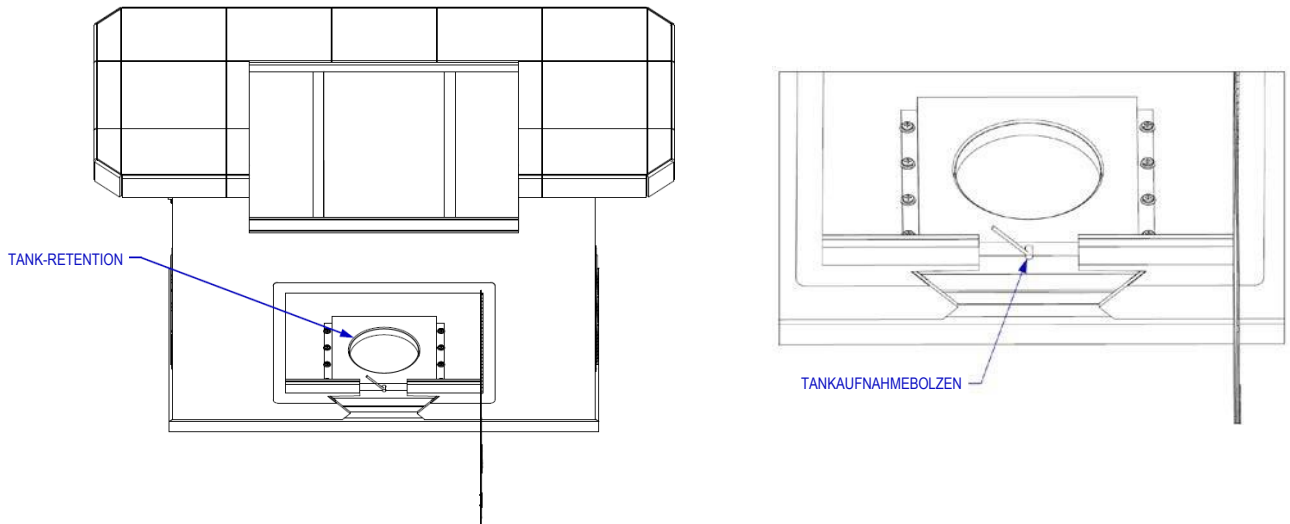
- Es müssen Entlüftungen für Verbrennungsluft und Belüftung auf beiden Seiten des Einbauschranks vorgesehen werden.
- Achten Sie bei der Wahl des Standortes Ihres Gasgrills darauf, dass er sich niemals unter einer brennbaren Konstruktion/Dach befindet.
- Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten nicht näher als **54 cm/533 mm** an der brennbaren Konstruktion sein.
- Lagern Sie **KEINE** leeren oder vollen Reservetanks unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes.
- Es muss ein Mindestabstand von 15 cm/152 mm hinter dem Grill vorhanden sein, damit die Grillhaube ordnungsgemäß gereinigt werden kann.
- Das Flaschenventil am Tank muss für die Handbedienung gut zugänglich sein. Der Tank muss so weit isoliert sein, dass er vor Strahlung, offenen Flammen und Fremdkörpern wie heißen Tropfen geschützt ist.
- Es muss ein Zugang vorhanden sein, damit der Tank außerhalb des Schrankes angeschlossen, getrennt, inspiziert und auf Dichtheit geprüft werden kann. Ebenso der Zugang, so dass Verbindungen, die beim Einbau des Tanks in den Schrank gestört werden könnten, im Schrank auf Dichtheit geprüft werden können.



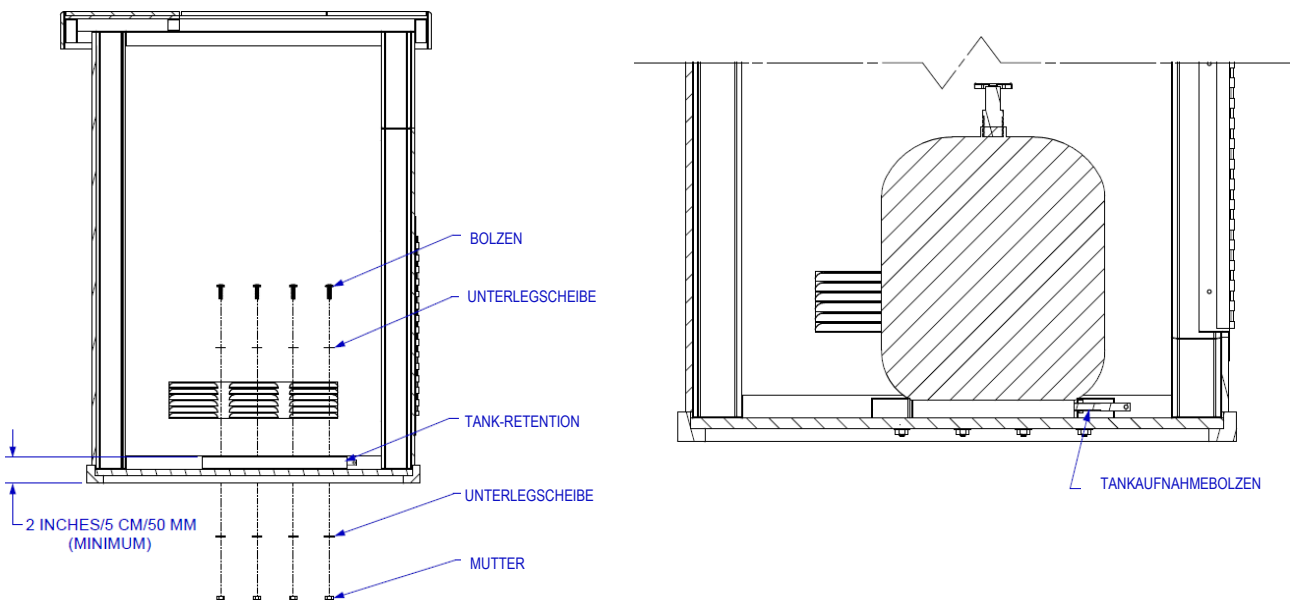
MONTAGEANLEITUNG (FORTS.)

LP GASFLASCHENHALTERUNG (Nur CSA)

Bei Verwendung eines LP-Gastanks muss der Tank innerhalb der Konstruktion gegen Umkippen gesichert sein.



Das Tankrückhaltesystem muss mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern sicher am Boden der Insel befestigt werden. Zwischen dem Boden und dem Zylindergehäuse muss ein Mindestabstand von 5 cm/50 mm eingehalten werden. Sobald der LP-Tank gesichert ist, setzen Sie ihn in das Tankrückhaltesystem ein und ziehen Sie die Tankrückhalteschraube an, bis der Tank fest sitzt und sich nicht mehr bewegen kann.

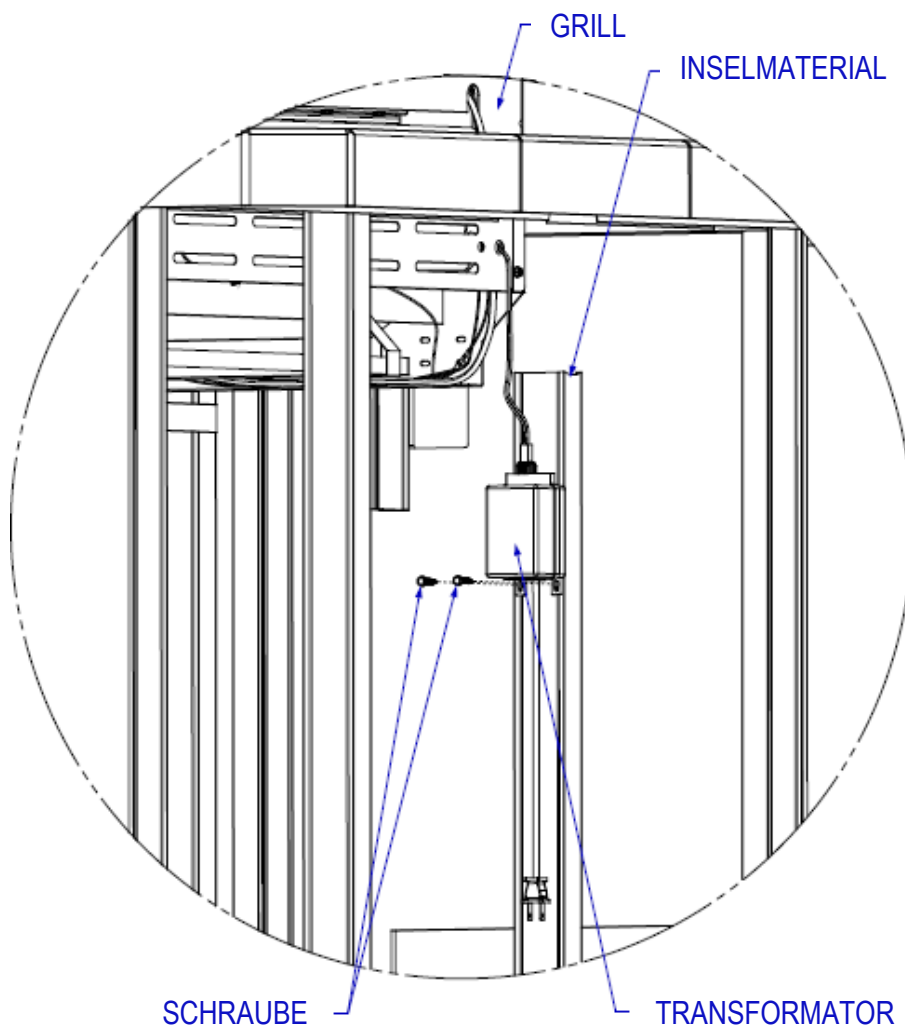




MONTAGEANLEITUNG (FORTS.)

TRANSFORMATOR

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



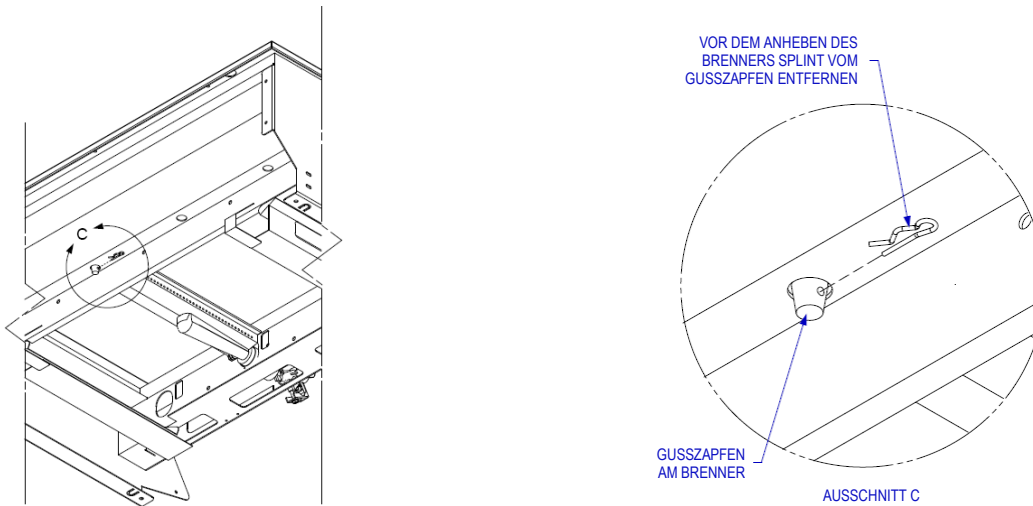
INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GASVENTILÖFFNUNGEN

Durch rechtzeitiges Befolgen dieser Reinigungsmaßnahmen wird Ihr Grill mit minimalem Aufwand sauber und funktionstüchtig gehalten.

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

BRENNERREINIGUNG

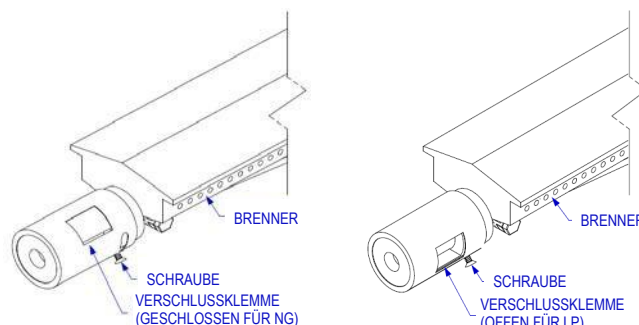
Brenner aus dem Gittereinsatz nehmen (siehe Zeichnung unten). Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel funktioniert gut) in einen kleinen Haken, wie rechts dargestellt. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner.



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

ÜBERPRÜFUNG / EINSTELLUNG DER BRENNERBLENDE

Dieser Grill der neuen Generation ist mit einem internen Gasregler für die meisten Gasarten und Drücke ausgestattet. Die Brenner sind auf eine Werkseinstellung eingestellt und gesichert, wenn Ihre Flammenfarbe nicht richtig aussieht, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder suchen Sie professionelle Hilfe. (Anweisungen für Profis) Um die Luft auf das Kraftstoffgemisch einzustellen, brechen Sie die Dichtung an der Schraube, lösen Sie die Schraube und drehen Sie die Verschlussklemme auf die entsprechende Einstellung (siehe Diagramme unten). Ziehen Sie die Schraube fest und wiederholen Sie den Einstellvorgang an den verbleibenden Brennern. Dies sollte den Wirkungsgrad des Brenners verbessern.

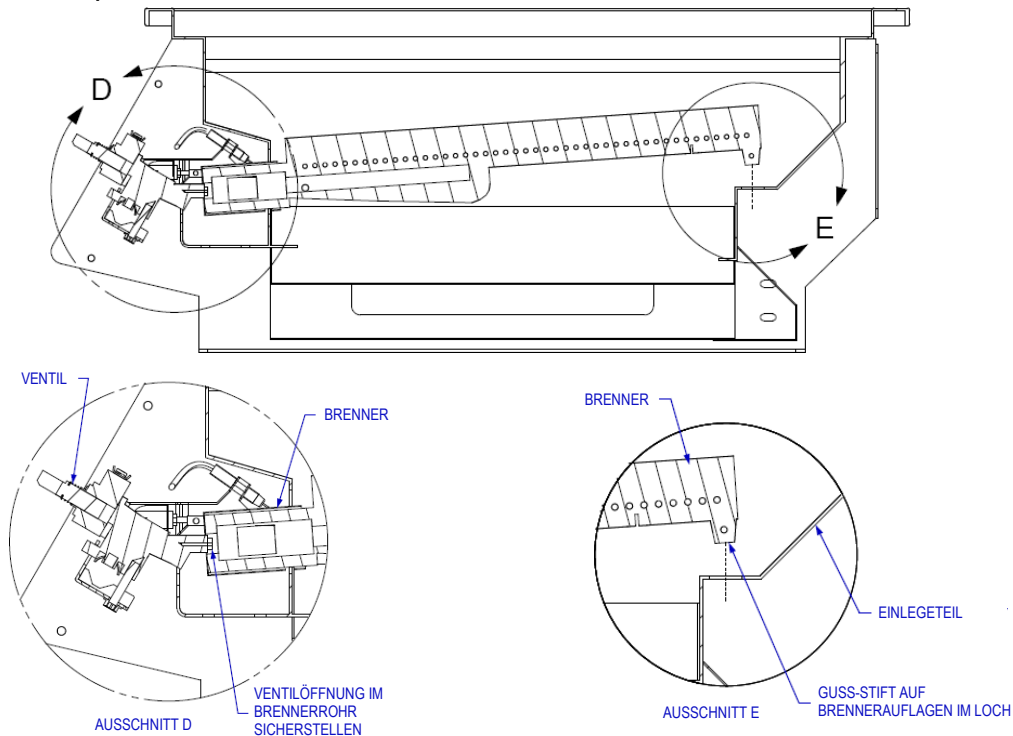


INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GASVENTILÖFFNUNGEN (FORTS.)

BRENNERWECHSEL IM EINSATZ

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

1. Brenner wieder in den Gittereinsatz einsetzen. Der Splint muss nicht in den Gusszapfen zurückgesetzt werden, er ist nur für den Versand bestimmt.
2. Prüfen Sie den Brenner nach dem Austausch auf korrekten Sitz. **Stellen Sie sicher, dass sich die Ventilöffnungen innerhalb der Brennerrohre befinden (siehe Zeichnung unten). Wenn die Ventilöffnungen nicht in die Brennerrohre passen, kann die Benutzung der Brenner eine Explosion und/oder einen Brand verursachen.**



ZÜNDELEKTRODENPRÜFUNG

Wenn alle Bedienknöpfe auf "OFF" stehen, überprüfen Sie jeden Zünder einzeln auf Funkenbildung an der Elektrode. Drücken Sie nacheinander jeden Drehknopf ganz hinein und drehen Sie ihn langsam um eine 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist; der Auslöser, der auf den Schlagblock trifft, sollte einen blauen Funken an der Elektrodenspitze erzeugen. Stellknopf auf "OFF" stellen, bevor der nächste Zünder überprüft wird..

BRENNERBETRIEBSPRÜFUNG

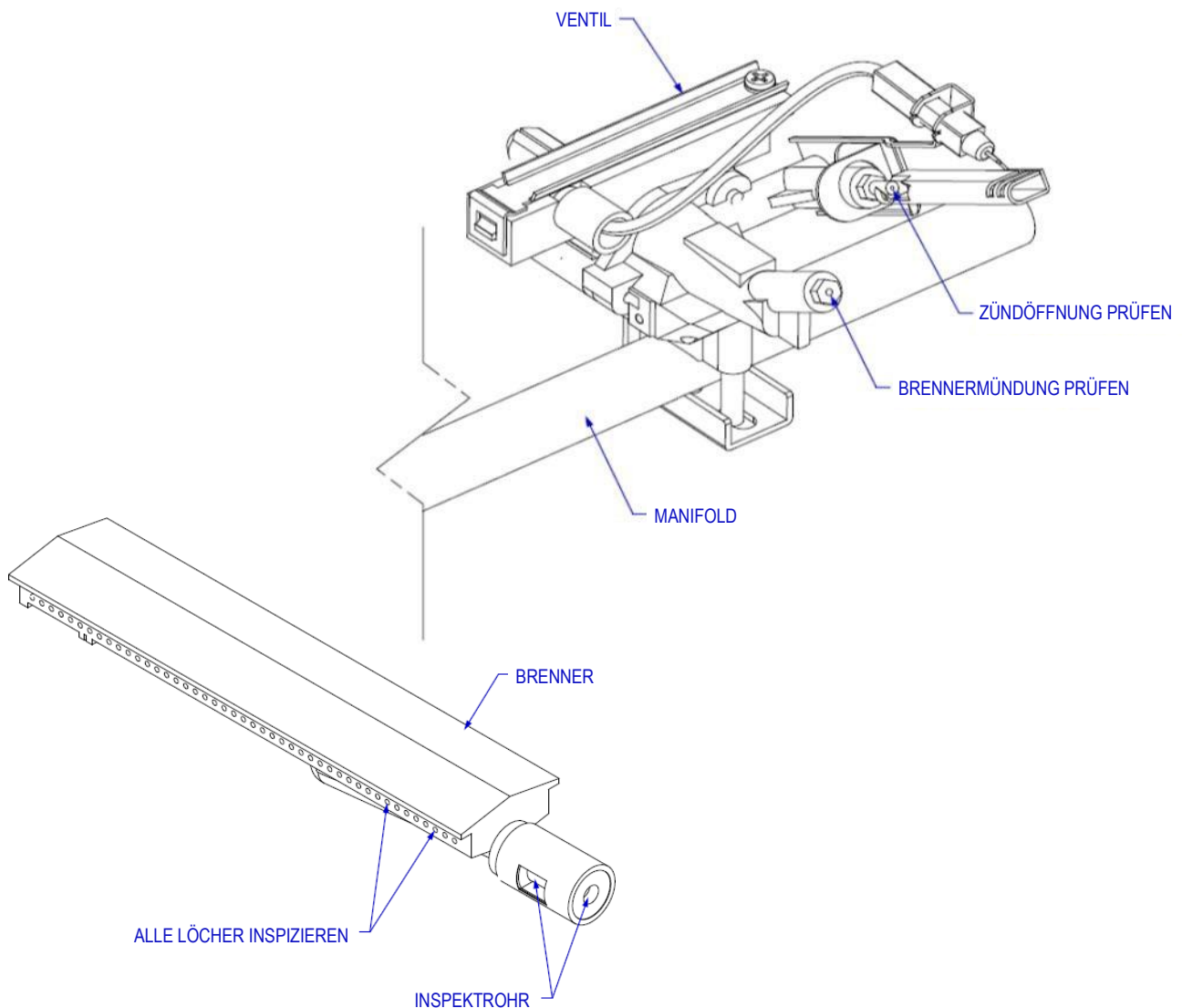
HINWEIS: Bei der ersten Montage sind die Gasleitungen und Brenner mit Luft gefüllt. Damit die Brenner richtig brennen, müssen sich die Leitungen mit Gas füllen. Es kann mehrere Versuche erfordern, die Brenner anzuzünden, bevor Sie erfolgreich sind.

1. Schalten Sie die Gaszufuhr ein, wenn sich die Bedienknöpfe des BBQ Grill in der Position "AUS" befinden.



INSPEKTION / REINIGUNG VON BRENNERN UND GASVENTILÖFFNUNGEN (FORTS.)

2. Zünden Sie einen beliebigen Brenner an, indem Sie seinen Drehknopf ganz langsam (3 bis 4 Sekunden) eindrücken und ihn etwa 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen, bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 3 bis 4 Sekunden sollte ausreichend Gas liefern, um den Brenner zu beleuchten. Wenn der Brenner nicht leuchtet, stellen Sie den Drehknopf sofort wieder auf "AUS", warten Sie einige Minuten, bis sich das Gas verteilt hat, und wiederholen Sie den Vorgang. Nach erfolgreicher Brennerzündung Drehknopf auf "OFF" drehen.
3. Wiederholen Sie den Vorgang für jeden Drehknopf/Zünder und stellen Sie dabei sicher, dass sich die anderen Drehknöpfe in der Position "OFF" befinden.
4. Sollte ein Brenner nach mehreren Versuche ausfallen, unterbrechen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und prüfen Sie erneut, ob der Gasfluss und die Öffnungen blockiert sind.

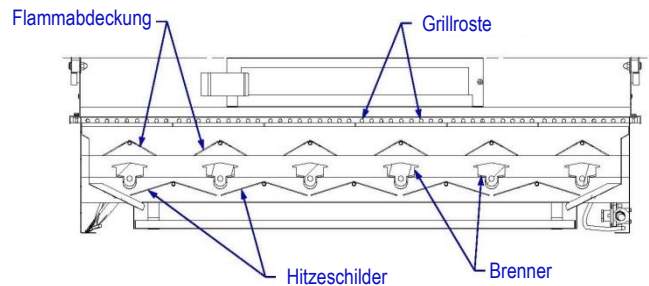


INSTALLATION DER GERÄTETEILE

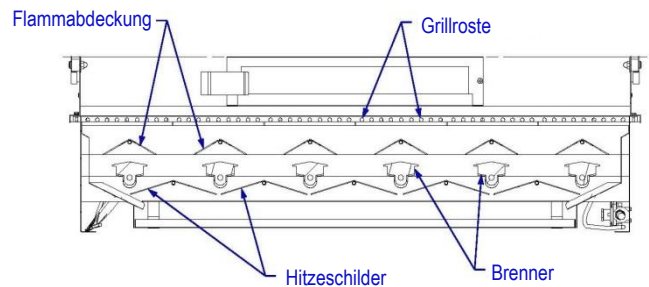
WICHTIG: Vor dem ersten Gebrauch: Flammabdeckungen, Grillroste und Warmhalterost mit warmem, seifigem Wasser waschen. Spülen und gründlich trocknen. Metalloberflächen gelegentlich mit Speiseöl abreiben. (Nach dem Kochen den Grill auf hohe Stufe stellen, um überschüssiges Fett oder Speisereste zu verbrennen.)

ACHTUNG: LASSEN SIE DEN GRILL NICHT UNBEAUFICHTIGT, WÄHREND ER IN BETRIEB IST.

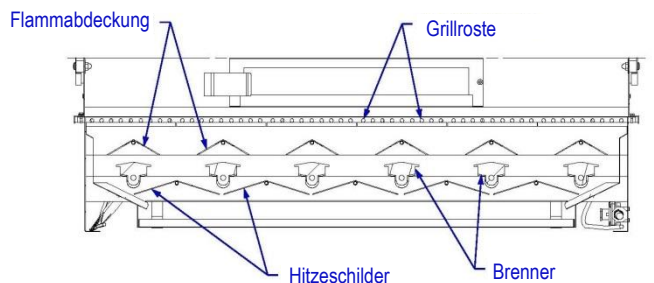
1. **Entfernen** Sie die Brenner (siehe Seite 11). Hitzeschilder aus Edelstahl auf der untersten Leiste unter / zwischen den Brennern im Grilleinsatz platzieren (siehe Zeichnung rechts).



2. Brenner auswechseln, Flammabdeckungen aus rostfreiem Stahl auf die untere Kante legen oberhalb der Brenner im Gittereinsatz (siehe Zeichnung rechts).



3. Grillroste in den Grilleinsatz auf die Leiste über die Flammabdeckungen legen (siehe Zeichnung rechts).



JETZT IST IHR GASGRILL EINSATZBEREIT!

Vor dem ersten Gebrauch und zu Beginn jeder Grillsaison:

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



ZÜNDUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG

ZÜNDUNGSVERFAHREN

Zündung Hauptbrenner(n):

1. Machen Sie sich mit den Sicherheitshinweisen auf der Vorderseite des Handbuchs vertraut. **NICHT RAUCHEN BEIM ANZÜNDEN DES GRGRILLILLS ODS OR ER ÜBERPRÜFUNG DER GASVERSORGUNGSANSCHLÜSSE!**
2. Wenn Ihre Grillbrennstoffquelle eine LP-Gasflasche ist, überprüfen Sie, ob die Flasche gefüllt ist
3. Überprüfen Sie, ob das Ende jedes Brennerrohrs korrekt über jeder Ventilöffnung sitzt..
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Gasanschlüsse fest angezogen sind. **TESTEN SIE DIE DICHTHEIT MIT EINER SEIFENLÖSUNG ODER MIT DEM DRUCKMESSER IHRES REGLERS (FOLGEN SIE DEN ANWEISUNGEN IHRES REGLERSATZES, NIEMALS MIT EINER FLAMME).** (Hinweise zur Gasdichtheitsprüfung finden Sie auf Seite 2).
5. Deckel vor dem Anzünden immer öffnen.
6. Stellen Sie ALLE BBQ Grilldrehknöpfe auf "AUS" und öffnen Sie die Gaszufuhr, die ND-Flasche oder das Erdgasventil.
7. Zünden Sie nur die Brenner, die Sie verwenden wollen, wobei Sie für jeden die gleiche Methode verwenden: Drehknopf ganz eindrücken und langsam (3 bis 4 Sekunden) ca. 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen, bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 3 bis 4 Sekunden sollte ausreichend Gas liefern, um den Brenner zu beleuchten. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Bedienknopf sofort wieder auf "AUS", warten Sie einige Minuten, bis sich das Gas verteilt hat, und wiederholen Sie den Vorgang. Nach dem Zünden des Brenners den Vorgang mit einem beliebigen anderen Brenner wiederholen.
8. Drehknopf(e) auf gewünschte Garguttemperatur einstellen.

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

HINWEIS: Um einen Gasgrill mit einem kaminartigen Streichholz anzuzünden, befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 oben. Entfernen Sie die Grillroste und den Flammabdeckungen vom Brenner, den Sie anzünden möchten. Brennendes Kaminstreichholz oder langhalsiges Butanfeuerzeug in der Nähe von Brenneröffnungen einsetzen. Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn nach links auf "HIGH", um das Gas freizugeben. Der Brenner sollte sofort leuchten. Wenn mehr als ein Brenner benötigt wird, wiederholen Sie den Vorgang mit jedem Brenner. Setzen Sie die Flammabdeckung und den Grillrost wieder ein. Nicht benötigte Brenner ausschalten und andere Brenner auf die gewünschte Grilltemperatur einstellen.

Zünden des Rotisserie Brenners:

Der hintere Infrarot-Rotisseriebrenner ermöglicht das langsame Garen von Fleisch und Geflügel. Infrarot-Brenner strahlen Wärme auf die Außenseite der Lebensmittel ab. Dies ermöglicht das Grillen, ohne dass das Fett auf den Flammabdeckungen brennt.

Zum Anzünden von Rotisserie-Brennern:

1. Deckel vor dem Anzünden immer öffnen.
2. Stellen Sie ALLE BBQ Grilldrehknöpfe auf "AUS" und öffnen Sie die Gaszufuhr, die ND-Flasche oder das Erdgasventil.
3. Der Drehknopf befindet sich in der Mitte des Control Panels. Drehknopf ganz eindrücken und langsam (5 bis 10 Sekunden) ca. 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen, bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 5 bis 10 Sekunden sollte ausreichend Gas liefern, um den Brenner zu beleuchten. Wenn der Brenner nicht leuchtet, stellen Sie den Bedienknopf sofort wieder auf "AUS", warten Sie einige Minuten, bis das angesammelte Gas aus dem Grill verschwunden ist.
4. Deckel geschlossen halten und Brenner bei Verwendung von Rotisserie auf "ON" stellen.

Hinweis: Rotisserie-Brenner kann einige Zündversuche erfordern.

**WARNUNG: Rotisserie-Brenner niemals mit Hauptbrenner(n) "EIN" betreiben.
Beim Betrieb des Rotisserie-Brenners muss der Warmhalterost entfernt werden.**

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

HINWEIS: Zunächst hat die Keramikplatte eine blaue Flamme, die nach einiger Zeit in eine orangefarbene Flamme übergeht, und die Keramikplatte leuchtet orange. Dies ist bei hellem Tageslicht möglicherweise nicht ersichtlich.

Um den Rotisserie-Brenner mit einem kaminartigen Streichholz anzuzünden, befolgen Sie die Schritte 1 und 2 oben. Brennendes Kaminstreichholz oder langhalsiges Butanfeuerzeug in der Nähe der Keramikplatte einsetzen. Drehknopf eindrücken und nach links (gegen den Uhrzeigersinn) auf "HIGH" oder "ON" drehen, um Gas freizugeben. Der Brenner sollte sofort leuchten.



ZÜNDUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG (FORTS.)

BETRIEBSABLAUF

Starten des Grills: Bevor Sie zum ersten Mal auf Ihrem Gasgrill grillen, brennen Sie den Grill frei, um ihn von Gerüchen oder Fremdkörpern zu befreien, indem Sie die Brenner anzünden, den Deckel schließen und ihn etwa fünf Minuten lang auf "HIGH" stellen. Sie können dann entweder die Bedienelemente auf "AUS" stellen oder sofort am Grill arbeiten/grillen, indem Sie die Bedienknöpfe auf eine niedrigere Einstellung drehen.

ACHTUNG: LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DER BENUTZUNG NICHT UNBEAUF SICHTIGT.

Vorwärmen: Es ist notwendig, den Grill für eine kurze Zeit vor dem Grillen bestimmter Speisen vorzuwärmen, abhängig von der Art der Speisen und der Grilltemperatur. Lebensmittel, die eine hohe Temperatur erfordern, müssen fünf Minuten vorgewärmt werden; Lebensmittel, die eine niedrigere Temperatur benötigen, benötigen nur zwei bis drei Minuten. Für Aufläufe oder andere Speisen, die langsam gegrillt werden müssen, ist kein Vorheizen erforderlich.

Es wird empfohlen, bei der Handhabung von Bauteilen mit übertragener Wärmtemperatur Schutzhandschuhe zu verwenden.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist.

Schalten Sie die Gasversorgung an der Gasversorgungsquelle nach Gebrauch ab.

WARNUNG: Jede Änderung am Gerät kann gefährlich sein.

GRILLTEMPERATUREN

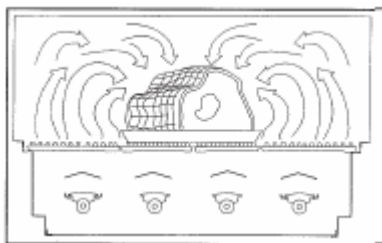
HIGH-Einstellung - Verwenden Sie diese Einstellung nur zum schnellen Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Verbrennen von Speiseresten von den Grillrosten nach dem Grillen.

Einstellung MEDIUM - Verwenden Sie diese Einstellung zum Grillen, Braten oder Backen sowie zum Kochen von Hamburgern und Gemüse. **LOW-**

Einstellung - Verwenden Sie diese Einstellung für alle Rauchgaren, Rotisserie-Garen und beim Kochen von sehr mageren Teilen wie z.B. Fisch.

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

Grillen mit indirekter Hitze: Sie können Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills durch indirekte Hitze vom nächsten Brenner langsam bis zur Perfektion grillen. Die Wärme des angezündeten Brenners zirkuliert sanft durch den Grill und gart das Fleisch oder Geflügel ohne direkte Flamme unter oder unter den Speisen, die Sie zubereiten. Diese Methode reduziert das Aufflackern beim Grillen von extra fettem Grillgut erheblich, da es keine direkte Flamme gibt, die die Fette und Säfte entzündet, die während des Grillens abtropfen. Legen Sie eine Auffangwanne etwas kleiner als der Fleischschnitt auf die Grillroste oder die Flammabdeckungen unter das zu garende Fleisch. So können Sie Fleischsäfte für die Herstellung von Soße fangen.



Stichflammen: Die Fette und Säfte, die aus dem Fleisch tropfen, verursachen Stichflammen. Da diese Stichflammen den unverwechselbaren Geschmack und die Farbe von Speisen, die auf offener Flamme zubereitet werden, vermitteln, sollten sie in einem vernünftigen Rahmen erwartet und gefördert werden. Dennoch kann ein unkontrolliertes Abfackeln zu einem verderblichen Essen führen. Um übermäßige Stichflammen durch eine zu hohe Temperatureinstellung zu kontrollieren, drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Einstellung.

ACHTUNG: Wenn die Brenner während des Betriebs ausgehen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schalten Sie alle Gasventile aus. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder anzuzünden (dadurch werden die angesammelten Gasdämpfe entfernt).

ACHTUNG: Bei einem Fettbrand die Gaszufuhr an der Quelle schließen, alle Brenner ausschalten und den Deckel geschlossen lassen, bis das Feuer aus ist. Verwenden Sie kein Wasser oder eine Flüssigkeit, um einen Fettbrand zu löschen.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, eine Gasarmatur abzuschalten, während Ihr Grill in Betrieb ist oder die Gaszufuhr eingeschaltet ist.



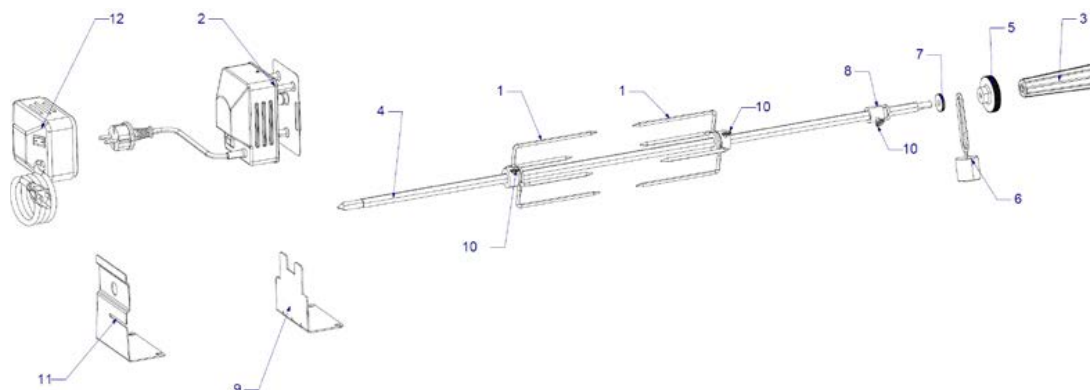
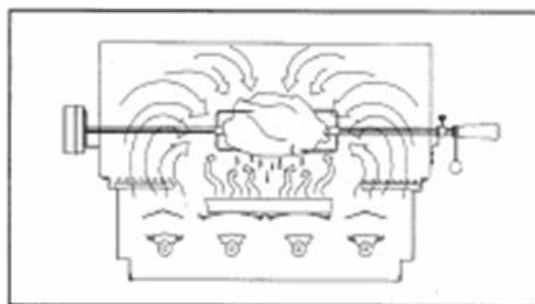
ROTISSERIE-BRENNER

Die Rotisserie wird hauptsächlich zum Grillen großer Fleisch- und Geflügelstücke verwendet, um ein langsames, gleichmäßiges Grillen zu gewährleisten. Die konstante Drehung des Spießes sorgt für besonders saftige und leckere Speisen. Rotisserie grillen erfordert in der Regel 1 ½ bis 4 ½ Stunden Zeit, je nach Größe und Art des zu grillenden Fleisches. Sie können Rotisserie Grillen mit indirekter Hitze wie gezeigt oder mit Infrarot-Rotisserie-Brenner.

Für ein erfolgreiches Braten sollte das Fleisch so gleichmäßig wie möglich auf der Spießstange zentriert und ausgewuchtet werden, um eine Überlastung des Rotisserie-Motors zu vermeiden (siehe Montage des Rotisserie-Kits unten).

Da beim Grillen auf einer Rotisserie häufig indirekte Wärme verwendet wird, ist eine Folien- oder Aluminium-Auffangwanne empfehlenswert, um übermäßiges heruntertropfen vom Fett und Fleischsaft zu vermeiden. In der Regel werden die Grillroste entfernt. Ein Backblech o.ä. wird unter dem Rotisseriebereich auf dem/den Flammabdeckungen platziert, um die Tropfen aufzufangen.

**WARNUNG: Rotisserie-Brenner niemals mit Hauptbrenner(n) "EIN" betreiben.
Beim Betrieb des Rotisserie-Brenners muss das Warmhaltegestell entfernt werden**



Artikel-Nr.	Artikelnummer	Anzahl	Beschreibung
1	16553	2	4 ZINKEN SPIEßGABEL
2	68001	1	CE ROTISSERIE MOTOR MIT SCHALTER 220V-240V
3	16585	1	SCHWARZER PHENOLHARZGRIFF
4	16551CE	1	30" (775MM) ROTISSERIE-STAB CE
5	16676	1	RUNDER PHENOLISCHER KNOPF CSA
6	16586	1	GEGENGEWICHT
7	16675	1	RÄNDELMUTTER
8	16591	1	WELLENKOLBEN
9	18630	1	CE MOTORHALTER
10	16587	3	"¼" X ½" RÄNDELSCHRAUBE
11	16554	1	US ROTISSERIE MOTORHALTERUNG
12	16552	1	US ROTISSERIE MOTOR 110Vac



ROTISSERIE GRILLEN (FORTS.)

Um die Motorhalterung zu montieren, entfernen Sie die beiden (2) Endschrauben des Gitters, die der Vorderseite am nächsten liegen. Halterung auf die Grilllippe setzen und Schrauben wieder einsetzen (siehe Zeichnung rechts). Halterung kann auf beiden Seiten des Gerätes montiert werden.

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

HINWEIS: Um das Grillgut auf der Spießstange gleichmäßig auszugleichen, ist es wichtig, die Anweisungen wie gezeigt zu befolgen. Die Rändelschraube sollte sich auf der Innenseite des Gitters befinden, danach die Rändelmutter aufschrauben, dann wird das Gegengewicht hinzugefügt und dann der schwarze Griff aufgeschraubt.

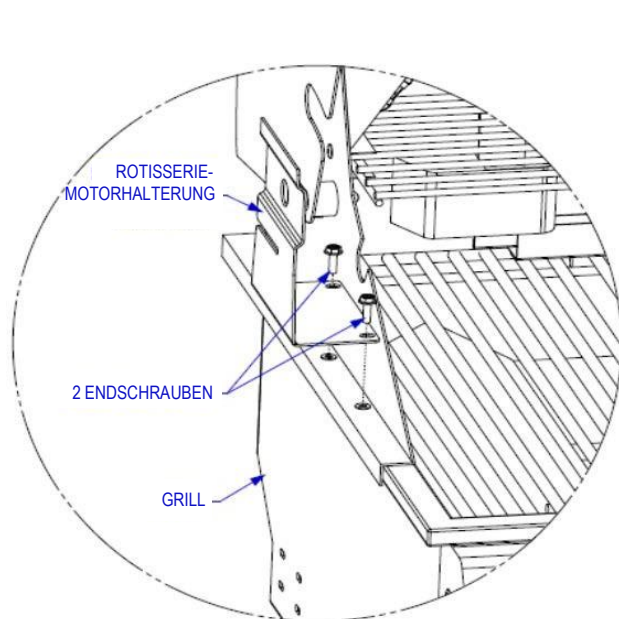
Um das Gegengewicht einzustellen, lösen Sie den schwarzen Griff und schieben Sie das Gegengewicht nach oben oder unten, um das Gewicht des Gargutes richtig zu positionieren.

Da beim Grillen auf einer Rotisserie häufig indirekte Wärme verwendet wird, ist eine Folien- oder Aluminium-Auffangwanne empfehlenswert, um übermäßige Stichflammen zu vermeiden. Wenn mehr Platz bei der Verwendung der Rotisserie benötigt wird, entfernen Sie die Grillroste und stellen Sie die Auffangwanne auf die Flammabdeckungen. Sie können Bier, Wein oder Wasser in die Pfanne geben.

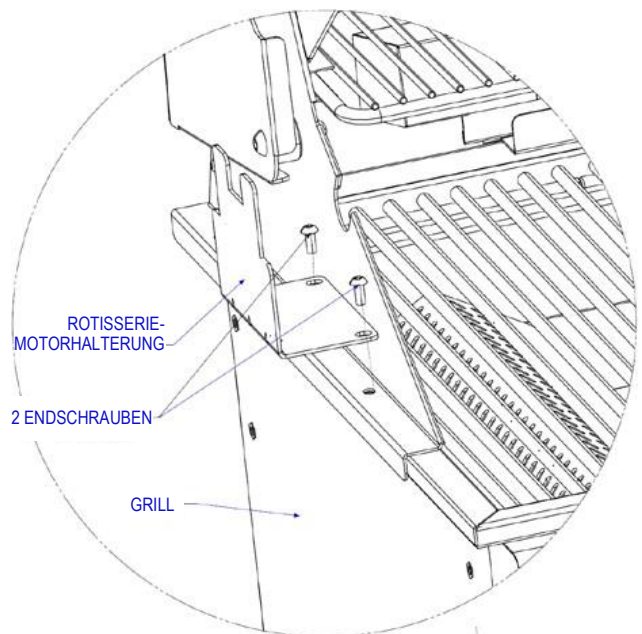
Es ist ratsam, die Rotisserie vor dem Einschalten des Brenners mit Fleisch zu beladen, um sicherzustellen, dass sich die Spießstange richtig dreht, ohne den Motor unnötig zu belasten. Dann Infrarot-Brenner zünden.

HINWEIS: UM EINEN INFRAROT-BRENNER ANZUZÜNDEN, DREHEN SIE DEN KNOPF UND WARTEN SIE CA. 10 SEKUNDEN, DAMIT DAS GAS ZUM BRENNER GELANGT, BEVOR SIE AUF DEN ZÜNDKNOPF KLICKEN.

DEN GRILL IMMER MIT GEÖFFNETER HAUBE ANZÜNDEN!



CSA



EU



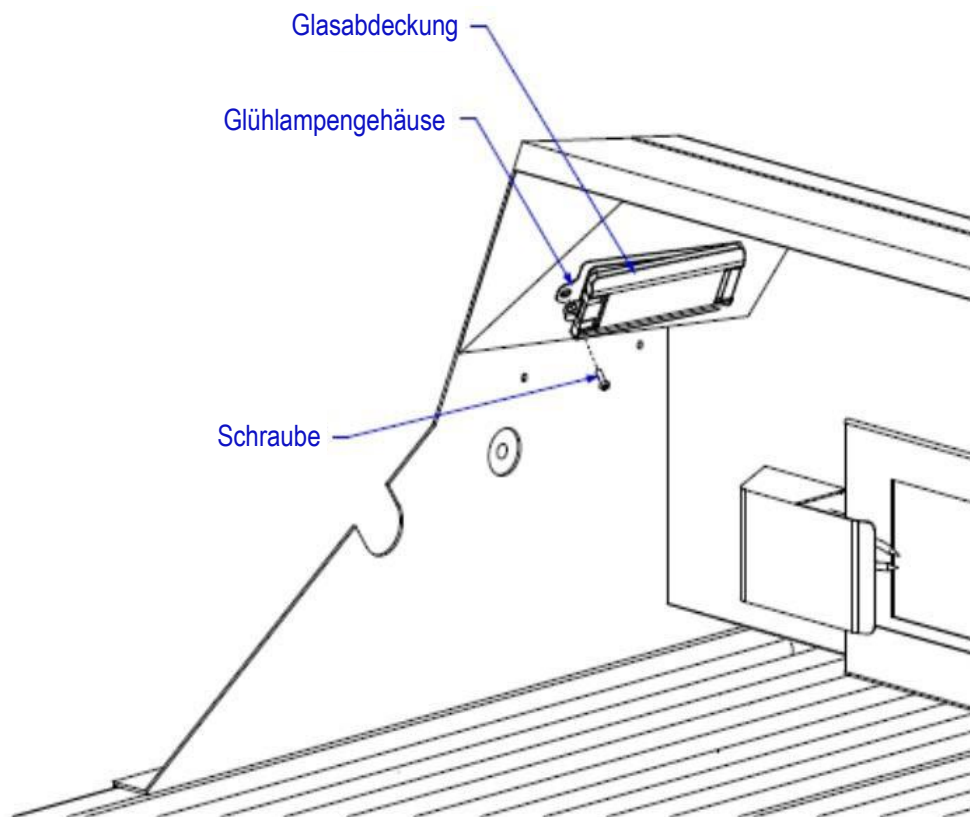
BULL

LICHTANLAGE

GLÜHLAMPENWECHSEL

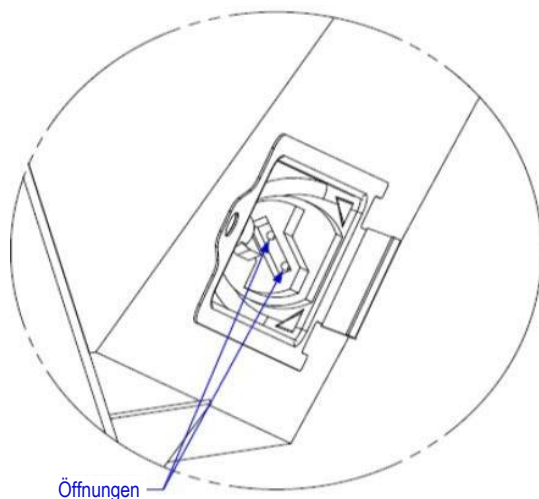
Wenn die Glühbirne(n) ausgetauscht werden muss(n), stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist und der Grill und die Glühbirnen vollständig abgekühlt sind.

1. Schraube mit einem kleinen Kreuzschlitzschraubendreher entfernen. Vorsicht: Die Glasabdeckung kann lose sein, vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung richtig abgestützt ist, bevor Sie die Schraube vollständig entfernen.
2. Es gibt einen Metallclip, der auf die Glasabdeckung klemmt und am Schraubenende in das Leuchtgehäuse einrastet. Lösen Sie die Abdeckung, indem Sie den Metallclip vorsichtig aus dem Glühlampengehäuse herausziehen. Schieben Sie den Deckel nach dem Lösen aus dem Gehäuse heraus und setzen Sie ihn an einen sicheren Ort.
3. Entfernen Sie die alte Glühbirne, indem Sie die Glühbirne aus dem Gehäuse ziehen (stellen Sie sicher, dass die Glühbirne abgekühlt ist, bevor Sie sie entfernen).



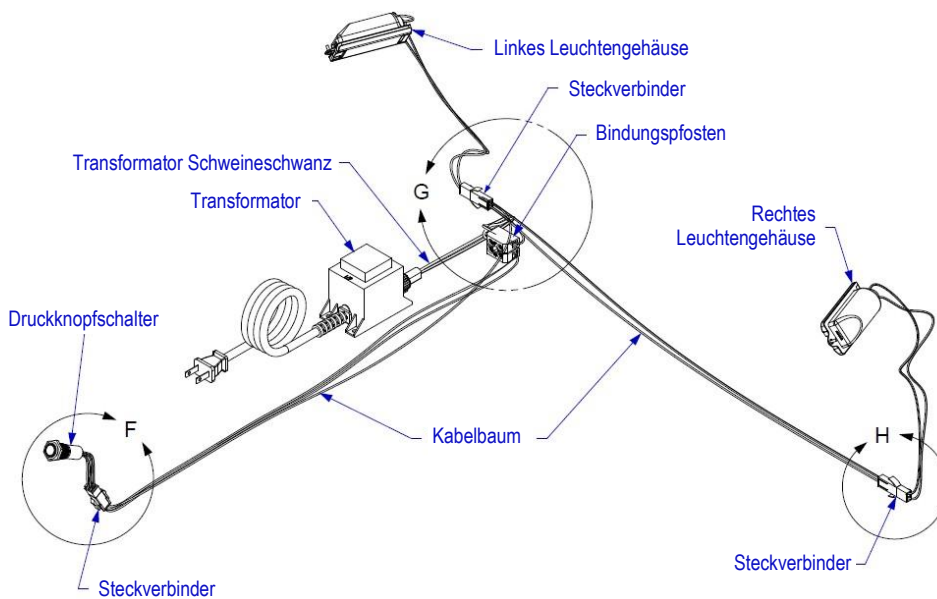
BULL LICHTANLAGE(FORTSETZUNG)

4. Mit einem weichen Tuch oder Papiertuch die neue Glühbirne in das Gehäuse einsetzen (Fingerabdrücke auf der Glühbirne können ihre Lebensdauer verringern). Achten Sie darauf, dass die Metallzinken der Glühbirne in die Öffnungen des Leuchtengehäuses rutschen.



5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf und schnappen Sie den Metallclip wieder in das Leuchtengehäuse. Schraube wieder einsetzen und festziehen. Um die andere Glühbirne auszutauschen, gehen Sie genauso vor.

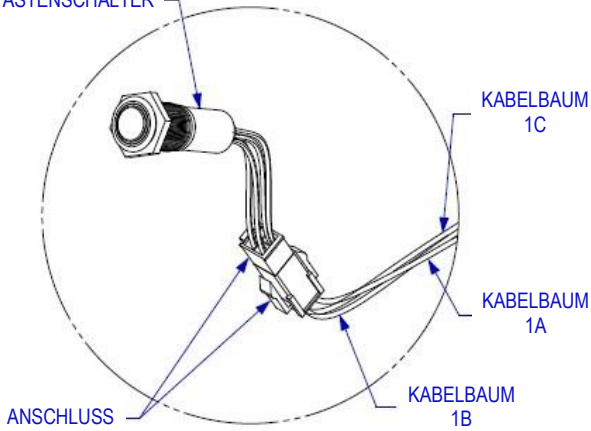
SCHALTPLAN



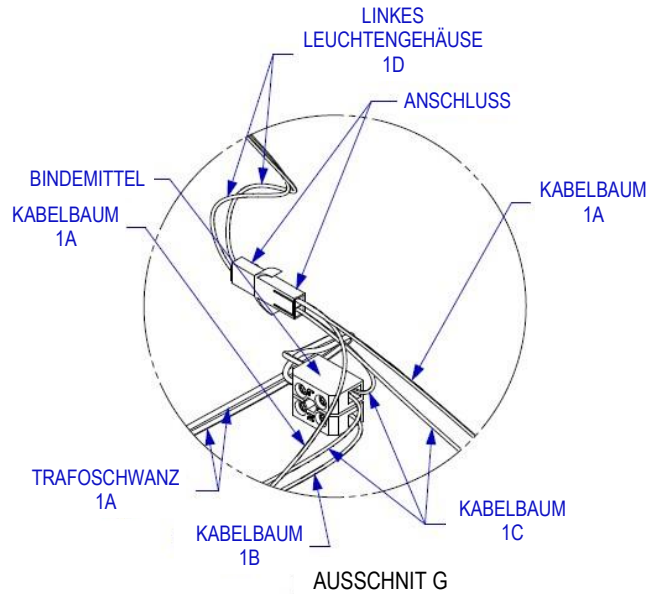
BULL LICHTANLAGE(FORTSETZUNG)

Schaltplan: 1A - Schwarzes Kabel; 1B - Rotes Kabel; 1C - Blaues Kabel; 1D - Gelbes Kabel

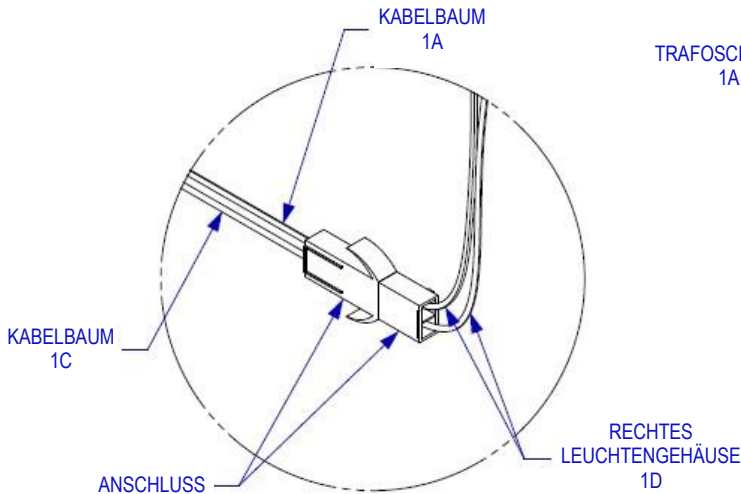
DRUCKTASTENSCHALTER



AUSSCHNITT F



AUSSCHNITT G



AUSSCHNITT H



REINIGUNG & WARTUNG

REINIGUNG DER GRILLROSTE

Drehen Sie die Bedienelemente nach dem Grillen auf "AUS" und lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie versuchen, Ihre Grillroste zu reinigen. Vor dem ersten Gebrauch und in regelmäßigen Abständen wird empfohlen, die Grillroste in einer milden Seifen- und Warmwasserlösung zu waschen. Sie können einen Waschlappen oder eine Bürste verwenden, um Ihre Grillroste zu reinigen.

REINIGUNG DER FLAMMABDECKUNGEN & HITZESCHILDE

Das Waschen der Flammabdeckungen & Hitzeschilde nach jedem Gebrauch ist nicht notwendig, aber es wird empfohlen, sie regelmäßig in einer Seifen- und Warmwasserlösung zu waschen. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um hartnäckig verbrannte Grillrückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Flammabdeckungen und Hitzeschilde gründlich ab, bevor Sie sie wieder in den Grill einsetzen.

REINIGUNG DER BRENNER

WICHTIG: Die Gasregelknöpfe sollten sich in der Position "OFF" befinden, und die Kraftstoffleitung sollte vom Gasventilblock getrennt werden. Um die Wahrscheinlichkeit von STICHFLAMMEN zu verringern, sollte das folgende Verfahren mindestens einmal im Monat oder bei längerer Nichtbenutzung des Grills befolgt werden.

1. Entfernen Sie die Brenner vom Grill, indem Sie jeden Brenner vorsichtig anheben und von der Öffnung des Gasventils entfernen.
2. Drahtbürste auf der gesamten Außenseite des Brenners, um Speisereste und Schmutz zu entfernen. Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einem steifen Draht, z.B. einer offenen Büroklammer.
3. Überprüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher) und wenn solche Schäden festgestellt werden, bestellen und installieren Sie einen neuen Brenner.
4. Prüfen Sie nach der Installation, ob die Öffnungen des Gasventils korrekt in den Enden der Brennerrohre sitzen. Prüfen Sie auch die Position der Funkenelektrode.

REINIGUNG DER FETTSCHALE

Die Fettschale sollte regelmäßig entleert und abgewischt und in einer milden Reinigungs- und Warmwasserlösung gewaschen werden.

JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLGEHÄUSES

Das Ausbrennen des Grills nach jedem Grillvorgang hält ihn sofort einsatzbereit. Allerdings sollte der Grill regelmäßig gründlich gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

1. Gaszufuhr an der Quelle absperrn und Kraftstoffleitung vom Gasventilblock trennen. Kraftstoffleitungsarmatur schützen.
2. Entfernen und reinigen Sie (wie oben beschrieben) die Grillroste, Flammabdeckungen und Brenner.
3. Warmhaltegestell abnehmen und mit Feinwaschmittel und warmem Wasser waschen.
4. Decken Sie die Öffnungen der Gasventile mit einem Stück Aluminiumfolie ab.
5. Bürsten Sie das Innere und den Boden des Grills mit einer steifen Drahtbürste und waschen Sie es mit einer milden Seife und einer warmen Wasserlösung ab. Gründlich abspülen und trocknen lassen.
6. Entfernen Sie die Aluminiumfolie von den Öffnungen und überprüfen Sie die Öffnungen auf Verstopfung.
7. Elektrode wie auf Seite 13 beschrieben prüfen.
8. Einsetzen der Flammabdeckungen, Grillroste und Warmhaltegestell.
9. An die Gasquelle anschließen und die Brennerflamme für den korrekten Betrieb beobachten.

WICHTIG: Sie sollten den Boden des Grillgehäuses NICHT mit Aluminiumfolie, Sand oder anderen fettaufnehmenden Substanzen auskleiden. Das Fett kann nicht in die Fettauffangwanne tropfen und es kann zu einem Fettbrand kommen.

REINIGUNG UND WARTUNG VON EDELSTAHL

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



BULL

STÖRUNGSBEHEBUNG



WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT

1. Gas an der Quelle ausschalten, Drehregler auf "OFF" stellen und fünf Minuten warten, bevor es erneut versucht wird.
2. Gasversorgung/Anschlüsse prüfen.
3. Zündvorgang wiederholen.

Wenn der Grill immer noch nicht richtig funktioniert, **GAS AUSSCHALTEN, KONTROLLKnöpfe AUSSCHALTEN**, warten, bis der Grill abgekühlt ist, und Folgendes überprüfen:

a. Versatz Brennerrohr(e) über Blende(n)

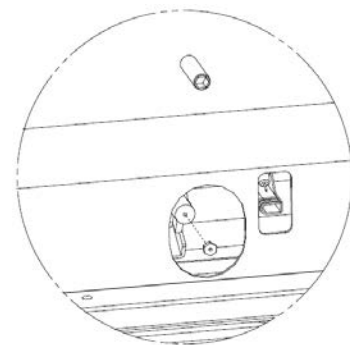
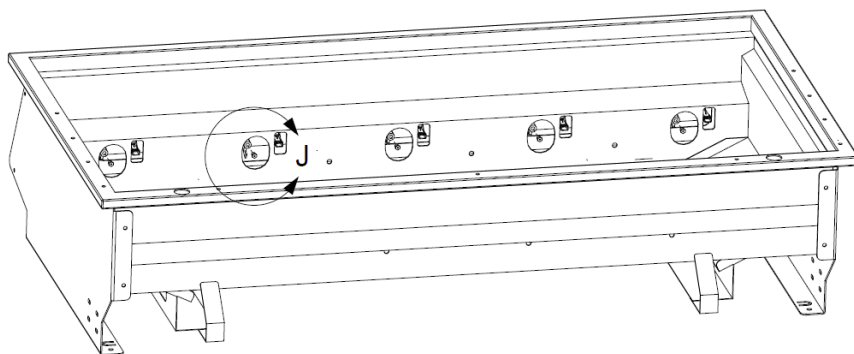
KORREKTUR: Brennerrohr so positionieren, dass es richtig über der Öffnung sitzt.

b. Hindernis in der Gasleitung

KORREKTUR: Kraftstoffleitung vom Grill entfernen. NICHT RAUCHEN! Öffnen Sie die Gaszufuhr für eine Sekunde, um ein Hindernis aus der Kraftstoffleitung zu blasen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab und schließen Sie die Kraftstoffleitung wieder an den Grill an.

c. Verstopfte Öffnung am Brenner

KORREKTUR: Grillroste, Flammabdeckung und Fettschale entfernen. Entfernen Sie die Brenner von der Unterseite des Gittereinsatzes, indem Sie den Splint mit einem Schraubendreher oder einer Nadelzange von der Unterseite des Brenners abziehen (siehe Abbildung auf Seite 11). Heben Sie jeden Brenner vorsichtig an und entfernen Sie ihn von der Öffnung des Gasventils. Entfernen Sie die Öffnung von jedem Brenner nach oben und weg vom Gasventil und entfernen Sie vorsichtig alle Hindernisse mit einem feinen Draht. Montieren Sie jede Öffnung wieder, installieren Sie die Brenner wieder über die Öffnungen und setzen Sie jeden Brennerstift in die Halterung am Boden des Gittereinsatzes ein. Die Splinte müssen nicht ausgetauscht werden, sie sind nur für den Versand bestimmt. Kochkomponenten und Fettschale wieder einsetzen. Bei Verdacht auf ein Hindernis in Gasventil(en) oder Gasventilhalterung wenden Sie sich bitte an Ihren Gasgrillhändler oder Gasgeräteservicearbeiter.



AUSSCHNITT J

d. Fehlausrichtung des Zünders am Brenner

KORREKTUR: Überprüfen Sie die korrekte Position der Elektrodenspitze. Die Spitze der Elektrode sollte nach vorne zeigen und zur Funkenentladung fettfrei sein. Das Zündkabel sollte fest mit der Ventilzündung und der Elektrode verbunden sein. Ersetzen Sie das Zündkabel, wenn es gebrochen oder gerissen ist. Bei geschlossener Gaszufuhr und Einstellung aller Bedienknöpfe auf "AUS" ist jeder positive Zünder einzeln auf Funkenbildung an der Elektrode zu prüfen. Drücken Sie nacheinander jeden Drehknopf ganz hinein und drehen Sie ihn etwa 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist; der Auslöser, der auf den Schlagblock trifft, sollte einen blauen Funken an der Elektrodenspitze erzeugen. Stellknopf auf "OFF" stellen, bevor der nächste Zünder überprüft wird.

Wenn eine Wiederzündung erforderlich ist

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



BULL

FEHLERSUCHE (FORTS.)

GELBE FLAMME

Sobald der gesamte Brenner in Betrieb ist, überprüfen Sie die Flammenfarbe, um sicherzustellen, dass sie meist blau ist (einige gelbe Farbe wird aufgrund von Verunreinigungen im Brennstoff vorhanden sein). Wenn die Flamme gold- oder gelbfarbig ist, kann es sich um Gewürzsalze, Ölfilm oder andere Fremdkörper auf dem Brenner handeln.

FEHLER BEHEBEN: Brenner entweder mit geeignetem Reiniger waschen oder bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten auf höchster Stufe ausbrennen.

RÜCKBRAND

Bei Brand in und um die Brennerrohre sofort Gas an der Quelle abstellen und den/die Drehknopf(e) auf "AUS" stellen. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und reinigen Sie dann die Brennerrohre und Brenneranschlüsse wie auf Seite 12 beschrieben.

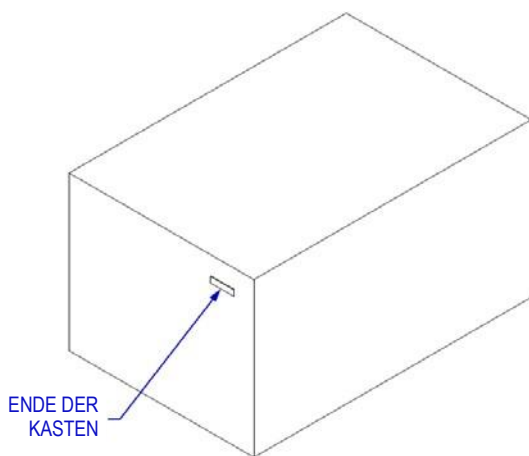


BULL

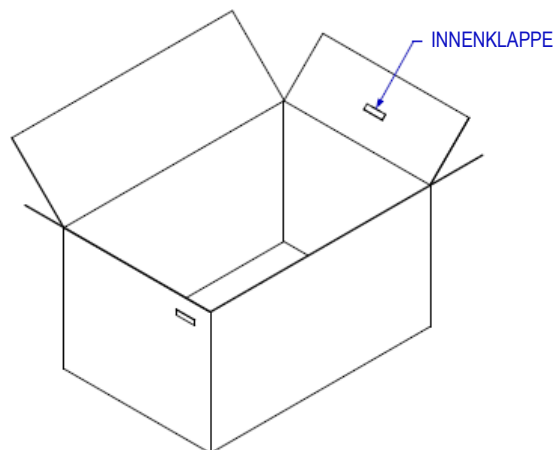
STANDORTE DER SERIENNUMMER

Wichtige Informationen über Ihr Produkt sind in der Seriennummer Ihres Grills kodiert. Diese Angaben werden für alle Garantieansprüche, die Bestellung von Ersatzteilen und die Identifizierung von Abweichungen Ihres Gerätes benötigt. Es ist äußerst wichtig, dass Sie Ihre Seriennummer notieren und Ihren Grill aus dem Kaufnachweis registrieren. Die Seriennummer Ihres Grills befindet sich in den folgenden Bereichen:

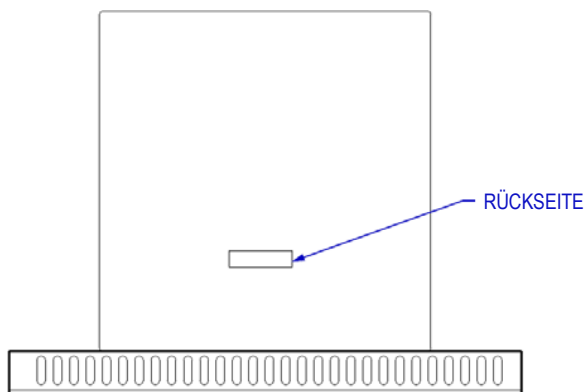
1. Am Ende der Box



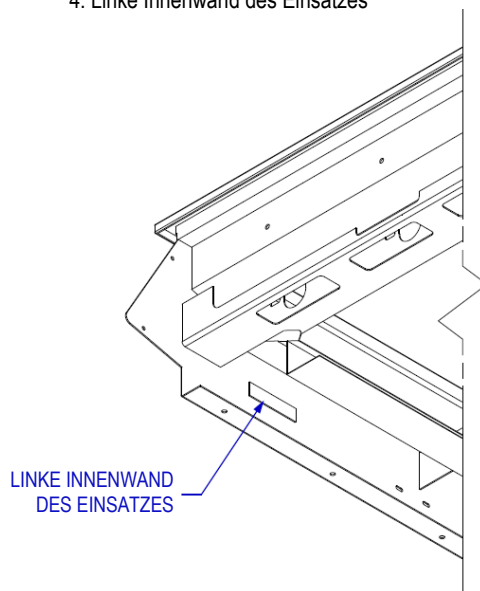
2. Innenklappe der Box



3. Rückseite der Fettwanne



4. Linke Innenwand des Einsatzes



BULL

STÜCKLISTE



Item No.	Part Number	Qty	Description	Warranty CSA	Warranty CE
1	57003	1	INSERT ASSEMBLY	LIFETIME	20 YRS
2	57005	1	GREASE TRAY	1 YR	2 YRS
3	16520	5	HEAT SHIELDS	3 YRS	3 YRS
4	16516	6	CAST S/STEEL BURNERS	LIFETIME	20 YRS
5	16631	6	RELI-A-BULL FLAME TAMERS	3 YRS	3 YRS
6	16517	6	COOKING GRIDS	LIFETIME	20 YRS
7	57008	1	MANIFOLD	1 YR	2 YRS
8	16525(LP) 16524(NG)	6	GAS VALVE-MAIN BURNER	1 YR	2 YRS
9	16526	1	GAS VALVE-BACK BURNER	1 YR	2 YRS
10	47006	1	S/STEEL FLEX TUBE	1 YR	2 YRS
11	16507CE	1	NG 14.5Mbar GRILL REGULATOR	1 YR	2 YRS
12	16508CE	1	LPG 27Mbar GRILL REGULATOR	1 YR	2 YRS
13	A900-112	1	3/8"-18NPT TO 1/4" LH ISO	1 YR	2 YRS
14	16509CE	1	3/8"-18NPT TO 5/8"-18 UNF FLARE	1 YR	2 YRS
15	57004CE	1	CE CONTROL PANEL	1 YR	2 YRS
16	16630	1	BEZEL-BACK BURNER	1 YR	2 YRS
17	16629	6	BEZEL-MAIN BURNER	1 YR	2 YRS
18	16617	1	KNOB-BACK BURNER	1 YR	2 YRS
19	16613	6	KNOB-MAIN BURNER	1 YR	2 YRS
20	57014	1	BACK PANEL	1 YR	2 YRS
21	*16612	1	PUSH BUTTON SWITCH	1 YR	2 YRS
22	16592	2	LIGHT BINDING POST	1 YR	2 YRS
23	*16626	1	LIGHT WIRE HARNESS	1 YR	2 YRS
24	*16530	2	LIGHT LENS	1 YR	2 YRS
25	*16529	2	LIGHT LENS CLIP	1 YR	2 YRS
26	*16527	2	LIGHT HOUSING	1 YR	2 YRS
27	16532	2	LIGHT BULB	1 YR	2 YRS
28	57002	1	REAR LID	1 YR	2 YRS
29	*47007	2	INFRARED ROTISSERIE BURNER	1 YR	2 YRS
30	16569	1	BACK BURNER SHUTTER CLIP	1 YR	2 YRS
31	16511	1	ELECTRODE	1 YR	2 YRS
32	57012	1	REAR LID COVER	1 YR	2 YRS
33	57006	1	WARMING RACK	LIFETIME	20 YRS
34	57001	1	FRONT LID	1 YR	2 YRS
35	16523	1	LID HANDLE CENTRE PIECE	1 YR	2 YRS
36	16522	2	LID HANDLE END CAP	1 YR	2 YRS
37	16673	1	TEMPERATURE GAUGE	1 YR	2 YRS
38	16509	1	TEMPERATURE GAUGE BEZEL	1 YR	2 YRS
39	18358CE	5	CE CROSS FIRE PLATE	N/A	2 YRS
40	16512	1	BACK BURNER IGNITION WIRE	1 YR	2 YRS
41	*16534 (110V) *16596 (220V)	1	TRANSFORMER	1 YR	2 YRS
42	16595	1	PIGTAIL	1 YR	2 YRS
43	*78121(LP) *78124(NG)	1	BACK BURNER ORIFICE	1 YR	2 YRS

Any Item with an * next to it requires a serial number





STÜCKLISTE(FORTS.)

WIE MAN ERSATZTEILE BESTELLT

Bitte beachten Sie die Stückliste auf dieser Seite.

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

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

WICHTIG: Nur werkseitig zugelassene Teile verwenden. Die Verwendung von Teilen, die nicht werkseitig zugelassen sind, kann gefährlich sein. Dadurch erlischt auch Ihre Garantie.

WICHTIG: Bewahren Sie diese Montage- und Bedienungsanleitung für die Überweisung und Ersatzteilbestellung auf.

ACHTUNG: Gasventile sind werkseitig voreingestellt. Wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt umrüsten möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Gasversorger oder Grill, bevor Sie den Umbau vornehmen.

ACHTUNG: Bei der Umrüstung von einer Gasart auf eine andere muss ein anderes Gasventil installiert werden. Außerdem benötigen Sie ein Datenschild, auf dem angegeben ist, welche Art von Gas der Grill verwendet.



BESCHRÄNKTE GARANTIE



REGISTRIERUNG IHRES GRILLS

Um Ihre eingeschränkte Garantie zu bestätigen, müssen Sie die Garantiekarte innerhalb von 90 Tagen nach dem Kaufnachweis ausfüllen. Sie können Ihr Gerät entweder online registrieren unter

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

www.bullbbq.eu für EMEA-Kunden (Europa, Mittlerer Osten und Afrika) oder durch Einsenden des ausgefüllten Ausdrucks zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs an:
Bull Europe Ltd., Zamco Buildings, Mill Street, Qormi, Qrm3103, Malta

Bull Outdoor Products Inc. und Bull Europe Ltd. garantieren dem ursprünglichen Käufer am ursprünglichen Lieferort mit Kaufnachweis für jeden Outdoor-Gasgrill, dass er bei normaler Verwendung im Wohnbereich für die unten angegebenen Zeiträume frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese Garantie gilt nicht für Grillgeräte, die in der Vermietung oder im gewerblichen Bereich eingesetzt werden. Sie gilt nicht für Rost, Korrosion, Oxidation oder Verfärbungen, die durch Feuchtigkeit oder Überhitzung entstehen können, es sei denn, das betroffene Bauteil wird unbrauchbar. Sie deckt weder Arbeit noch arbeitsbezogene Kosten ab. Für die Lieferung der Garantieteile wird eine Versandkostenpauschale erhoben.

Unsere Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch des Produkts nach unserer Wahl während der Garantiezeit. Der Umfang der Haftung von Bull Europe Ltd im Rahmen dieser Garantie ist auf Reparatur oder Ersatz beschränkt. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf normale Abnutzung von Teilen, Schäden, die aus einer der folgenden Ursachen resultieren: fahrlässiger Gebrauch oder Missbrauch des Produkts, Verwendung bei unsachgemäßer Kraftstoff-/Gasversorgung, Verwendung entgegen der Bedienungsanleitung oder Änderung durch eine andere Person als unser Werkskundendienstzentrum. Die Gewährleistungsfrist verlängert sich durch die Nachbesserung oder Ersatzlieferung nicht.

Garantieantragsverfahren: Wenn Sie Service oder Teile für Ihren Bull Grill benötigen oder Fragen zur Garantie haben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Händler oder an unsere Garantie Service Center.

Bull Outdoor Products Inc.

Unsere Öffnungszeiten sind 8AM to 4 PM PST. Unsere Telefonnummer lautet **(800) 521-2855** und unsere FAX-Nummer ist **(909) 770-8627**.

Bull Europe Ltd.

Unsere Öffnungszeiten sind 8AM to 5PM GMT+1. Unsere Telefonnummer lautet + **356 9979 2077** und unsere FAX-Nummer ist + **356 2149 7977**.

Die Produktreparatur im Rahmen dieser Garantie ist Ihre einzige Abhilfe. Bull Outdoor Products Inc. und Bull Europe Ltd. sind nicht haftbar für Neben- oder Folgeschäden, die sich aus der Verletzung einer ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantie für ihre Produkte ergeben. Außer in dem durch geltendes Recht verbotenen Umfang ist jede stillschweigende Garantie oder Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck auf dieses Produkt für die Dauer der oben genannten Garantie. In einigen EU-Ländern ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder die Beschränkung der Dauer einer stillschweigenden Garantie nicht zulässig, so dass die oben genannten Beschränkungen oder Ausschlüsse für Sie möglicherweise nicht gelten. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte, und Sie können andere Rechte haben, die von Land zu Land variieren.

Modell-Nummer _____

Seriennummer _____

Datum des Kaufs _____

Legen Sie hier eine Kopie Ihrer Quittung oder Rechnung an

