

BULL

MONTAGE & BEDIENUNGSANLEITUNG

MODELL #69008

STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, LP (FLÜSSIGES PETROLEUM

MODELL #69009

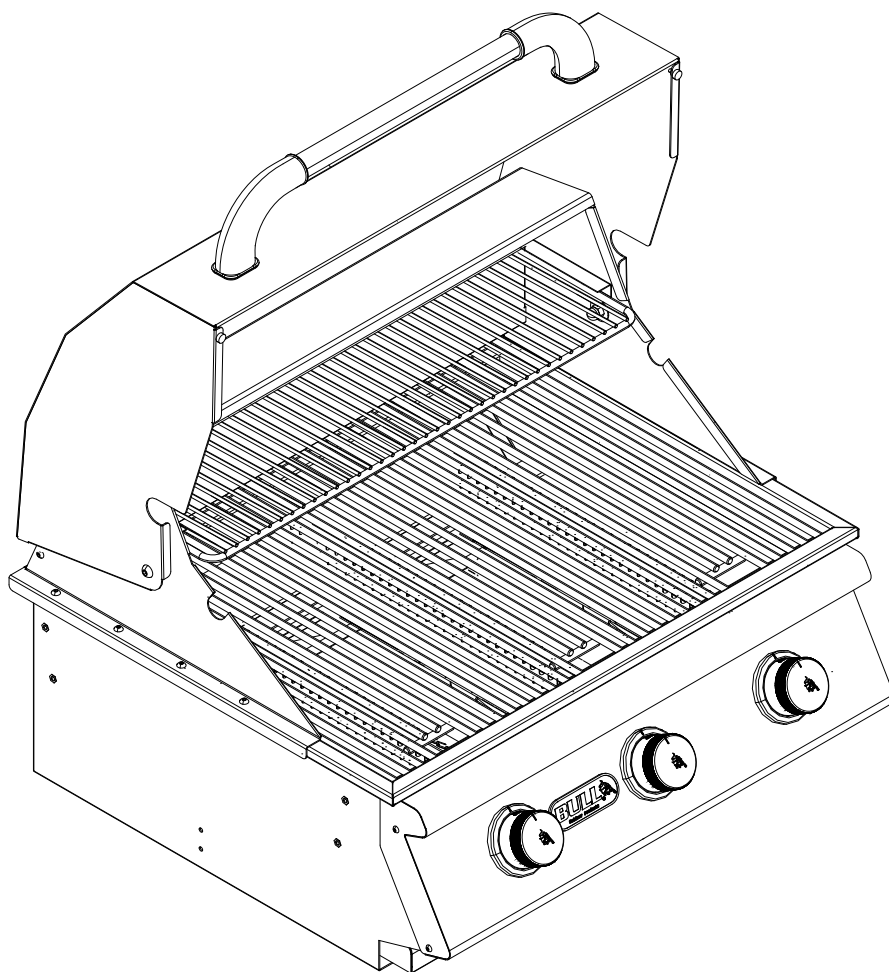
GAS) STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, NG (ERDGAS)

MODELL #69008CE

STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, LP (FLÜSSIGES PETROLEUM

MODELL #69009CE

GAS) STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, NG (ERDGAS)



SICHERHEITSHINWEISE	2
<i>DER STANDORT FÜR IHREN GRILL</i>	2
<i>ÜBERPRÜFEN AUF GASDECKS</i>	2
<i>ERDGAS-SICHERHEIT</i>	3
<i>LPG-SICHERHEIT</i>	4
INSTALLATIONSANLEITUNG	5
<i>SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GRILLSTRUKTUR</i>	6
<i>ANSCHLUSS AN GASQUELLE</i>	7
<i>ERDGAS-ANSCHLÜSSE</i>	7
<i>LPg GASANSCHLÜSSE</i>	7
<i>TECHNISCHE DATEN FÜR DIE INSTALLATION DES OUTDOOR-ERDGAS-GRILLS</i>	8
<i>INSTALLATIONSSPEZIFIKATIONEN FÜR AP-GAS-GRILLEN IM AUSSENBEREICH</i>	9
<i>TANKAUFBEWAHRUNG</i>	10
INSPEKTION / REINIGUNG BRENNER UND GASVENTILÖFFNUNGEN	11
<i>BRENNERSICHERN</i>	11
<i>BRENNERLADENCLIP PRÜFEN / EINSTELLEN</i>	11
<i>AUSTAUSCH DES BRENNERS IN DEN EINSATZ</i>	12
<i>ZÜND- / ELEKTRODENPRÜFUNG</i>	12
<i>BRENNERBETRIEBSPRÜFUNG</i>	13
INSTALLATION DER KOCHKOMPONENTEN	14
BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG	fünfzehn
<i>BELEUCHTUNGSVERFAHREN</i>	fünfzehn
<i>GEBRAUCHSPROZEDUR</i>	16
<i>GARTEMPERATUREN</i>	16
REINIGUNG & WARTUNG	17
FEHLERBEHEBUNG	18
<i>WENN GRILL NICHT KORREKT FUNKTIONIERT</i>	18
<i>GELBE FLAMME</i>	19
<i>RÜCKBLICK</i>	19
STANDORTE DER SERIENNUMMER	20
LISTE DER EINZELTEILE	21
EXPLODIERTE ABBILDUNG	22
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE	23
<i>REGISTRIEREN IHRES GRILLS</i>	23

- LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG UND STELLEN SIE SICHER, DASS IHR GRILL ORDNUNGSGEMÄSS INSTALLIERT, ZUSAMMENGESETZT UND GEPFLEGT IST. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SCHWEREN KÖRPERVERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. WENN SIE FRAGEN BEZÜGLICH DER MONTAGE ODER DES BETRIEBES HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER, DEN GASGERÄT-SERVICEVERTRETER ODER IHRE GASFIRMA.

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

- HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN ZUM ZUKÜNFTIGEN NACHSCHLAGEN AUF.

- DIESES OUTDOOR-KOCHGASGERÄT IST NICHT FÜR DIE INSTALLATION IN ODER AUF FREIZEITFAHRZEUGEN UND/ODER BOOTEN VORGESEHEN.

* FÜR GARANTIEZWECKE TRAGEN SIE BITTE IHRE MODELLNUMMER, SERIENNUMMER, KAUFDATUM UND EINE KOPIE IHRER RECHNUNG ODER RECHNUNG AUF DER RÜCKSEITE IHRER BEDIENUNGSANLEITUNG AUF SEITE 2 AUF3.

- CE: LPg NOMINALE WÄRMEEINGABE: HAUPTBRENNERS: Qn=12.15kw. LP GESAMT-WÄRMEEINGABE: Qn=12.15kw. STROMVERSORGUNG: 240V, 50Hz, 60W. LPgGASKATEGORIEN: I3+ (28-30/37): G30 Butan bei 28-30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar. I3B/P(30): G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar. I3B/P(50): G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar. NG NENNWÄRMEEINGABE: HAUPTBRENNER: Qn=11,55kw. NG GESAMTWÄRMEEINGABE: Qn=11.55kw. NG-GASKATEGORIEN: I2H: G20 bei 20 mbar. I2E: G20 bei 20/25 mbar. I2E+: G20/25 bei 20/25mbar



SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Gasgrill muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften installiert werden oder, in einem Gebiet ohne lokale Vorschriften, gemäß der neuesten Ausgabe des National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. In Kanada muss die Installation dem Standard CAN/CGA 1-b149.1 und/oder .2 (Installationscode für Gasbrennegeräte und -geräte) und allen lokalen Vorschriften entsprechen. Außerhalb der Vereinigten Staaten muss die Installation der neuesten Ausgabe der CE-Normen EN498 entsprechen. Vom Hersteller oder Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

WARNUNG: Brennstoffe, die in gas- oder ölbefeuerten Geräten verwendet werden, und die Verbrennungsprodukte solcher Brennstoffe enthalten Chemikalien, die dem Staat Kalifornien bekannt sind, um Krebs, Geburtsfehler und/oder Fortpflanzungsschäden zu verursachen. Diese Warnung wird gemäß California Health & Safety Code Sec. 25249.6.

DER STANDORT FÜR IHREN GRILL

Verwenden Sie Ihren Gasgrill **NICHT** in Garagen, Veranden, Windkanälen, Schuppen oder anderen geschlossenen Bereichen. Ihr Gasgrill soll verwendet werden **NUR IM FREIEN**, mit mindestens **21 Zoll/54 cm/533,4 mm** Abstand von der Rückseite und der Seite von brennbaren Oberflächen. Der Grill sollte nicht unter oder auf einer brennenden Oberfläche platziert werden. Blockieren Sie nicht die Verbrennungs- und Belüftungsluft um das Grillgehäuse herum.

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

WARNING! FOR YOUR SAFETY...

- **DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **DO NOT store empty or full spare gas cylinders and/or chemicals under or near this or any other appliance.**
- **Keep the fuel hose and electrical cord away from hot surfaces. Protect the fuel hose from dripping grease. Avoid unnecessary twisting of the hose. Visually inspect the hose prior to each use for cuts, cracks excessive wear or other damage and replace if necessary.**
- **NEVER test for gas leaks with a lighted match or open flame.**
- **NEVER light grill with lid closed or before checking to ensure burner tubes are fully seated over gas valve orifices.**
- **NEVER lean over cooking surface while lighting grill. Use barbecue tools with wood handles and good quality insulated oven mitts when operating grill.**

DANGER! IF YOU SMELL GAS...

1. **Shutoff gas to the appliance at it's source.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open grill lid to release any accumulation of fumes.**
4. **If gas odor persists, immediately contact your gas supplier or your fire department.**

ÜBERPRÜFEN AUF GASDECKS

NIEMALS AUF GAS-LECK PRÜFEN, WÄHREND DER GRILL BELEUCHTET IST! Vor dem ersten Gebrauch und zu Beginn jeder neuen Saison (oder bei Verwendung von Flüssiggas bei jedem Gasflaschenwechsel) ist es ein Muss, auf Gaslecks zu prüfen. Folge diesen Schritten:

1. Stellen Sie eine Seifenlösung her, indem Sie einen Teil Flüssigwaschmittel und einen Teil Wasser mischen.
2. Schalten Sie das/die Wärmeregelventil(e) aus und schalten Sie dann das Gas an der Quelle ein.
3. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse auf. In der Seifenlösung treten Blasen auf, wenn die Anschlüsse nicht richtig abgedichtet sind. Nach Bedarf festziehen oder reparieren.
4. Wenn Sie ein Gasleck haben, das Sie nicht reparieren können, stellen Sie das Gas an der Quelle ab, trennen Sie die Brennstoffleitung vom Grill und rufen Sie sofort Ihren Grillhändler und Gaslieferanten an, um professionelle Hilfe zu erhalten.





SICHERHEITSHINWEISE (WEITER)

ERDGAS-SICHERHEIT

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

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

Es wird empfohlen, an der Gasversorgungsquelle ein „ON-OFF“-Absperrventil zu installieren:

- Im Freien, nachdem die Gasleitungsrohre aus der Außenwand herausgeführt wurden oder bevor die Gasleitungsrohre in den Boden eintreten.
- Innen in der Zweigkraftstoffleitung an einer zugänglichen Stelle in der Nähe der Versorgungsleitung.

Bei allen Rohraußengewinden muss Rohrdichtmasse oder Rohrgewindeband der gegen die Einwirkung von Erdgas beständigen Art verwendet werden. Tragen Sie beim Herstellen der Verbindung mindestens die ersten drei Gewindgänge mit Spachtelmasse oder Klebeband auf.

Trennen Sie Ihren Gasgrill von der Brennstoffquelle, wenn die Gasversorgung bei hohem Druck getestet wird. Dieses Gerät und sein individuelles Absperrventil müssen während jeder Druckprüfung dieses Systems bei Drücken über 1/2 psig (3,5 kPa)/37 mbar vom Gasversorgungsleitungssystem getrennt werden.

Schalten Sie Ihren Gasgrill aus, wenn die Gasversorgung bei niedrigem Druck getestet wird. Dieses Gerät muss vom Gasversorgungs-Rohrleitungssystem durch Schließen seines Einzelventils getrennt werden.

WARNUNG: Die Gasventile sind werkseitig für den Betrieb mit Flüssiggas oder Erdgas voreingestellt. Wenn Sie auf eine andere Gasart umstellen möchten, wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Grillhändler, lizenzierten Klempner oder ein autorisiertes Servicecenter. Umrüstsätze werden nicht an die breite Öffentlichkeit verkauft und erfordern einen professionellen Service. Wenn ein Gerät nicht ordnungsgemäß umgebaut wird, kann dies zu schweren Verletzungen bei Ihnen und/oder anderen, irreparablen Schäden an Ihrem Grill und zum Erlöschen der Garantie führen.

SICHERHEIT!

VORSICHT VOR SPINNEN



ACHTUNG: BRENNER MÜSSEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH INSPEKTIERT UND REINIGT WERDEN.

Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich Netze oder bauen 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 herum führen könnte. Diese Art von Feuer wird als „FLASH-BACK“ bezeichnet und kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen. Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für „FLASH BACK“ ist, ist es die häufigste Ursache, und eine häufige Inspektion und Reinigung der Brenner ist erforderlich.



SICHERHEITSHINWEISE (WEITER)

LPg GASSICHERHEIT



Ihr LPG-Gas (Liquid Petroleum Gas)-Grill ist NUR für den Betrieb mit LPG-Gas (Propan, Butan oder eine Mischung aus beiden) bei einem auf 11" Wassersäule (WC)/27,4 mbar/2,74 kPa geregelten Druck ausgelegt, wenn er mit den richtigen ND-Öffnungen an den Ventilen und einen ND-Regler an der Versorgungsleitung. Damit dieser Druck nicht überschritten wird, ist an der Rückseite des Grills ein Regleradapter angebracht. Die LPG-Öffnungsgröße beträgt 1,05 mm.

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

Zylinder immer in aufrechter Position sicher befestigt halten. Schließen Sie niemals eine unregelmäßige LP

ang Gasflasche zum Grill. LP nicht unterzieheng Zylinder zu starker Hitze. VORSICHT:Lagern Sie eine

Flüssiggas-Gasflasche niemals in einem Gebäude oder in der Nähe von Gasbrennern.

WARNING: Die Gasventile sind werkseitig für den Betrieb mit Flüssiggas oder Erdgas voreingestellt. Wenn Sie auf eine andere Gasart umstellen möchten, wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Grillhändler, lizenzierten Klempner oder ein autorisiertes Servicecenter. Umrüstsätze werden nicht an die breite Öffentlichkeit verkauft und erfordern einen professionellen Service. Wenn ein Gerät nicht ordnungsgemäß umgebaut wird, kann dies zu schweren Verletzungen bei Ihnen und/oder anderen, irreparablen Schäden an Ihrem Grill und zum Erlöschen der Garantie führen.

SICHERHEIT!

VORSICHT VOR SPINNEN



ACHTUNG: BRENNER MÜSSEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH INSPEKTIERT UND REINIGT WERDEN.

Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich Netze oder bauen 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 herum führen könnte. Diese Art von Feuer wird als „FLASH-BACK“ bezeichnet und kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen und einen unsicheren Betriebszustand für den Benutzer schaffen. Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für „FLASH BACK“ ist, ist es die häufigste Ursache, und eine häufige Inspektion und Reinigung der Brenner ist erforderlich.

WARNUNG

- **Lagern Sie keine Ersatz- oder abgetrennte Flüssiggasflasche unter oder in der Nähe dieses Grills.**
- **Eine verbeulte oder rostige Flüssigkeit pErdölgas Zylinder kann gefährlich sein und sollte überprüft werden von Ihrem LPG-Anbieter.**
- **Verwenden Sie kein a Flüssiggas Zylinder mit beschädigtem Ventil.**





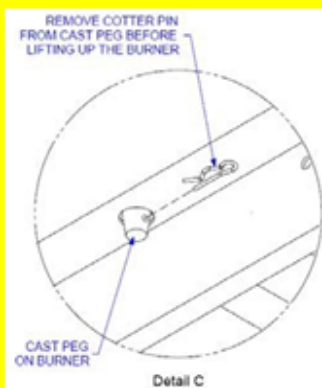
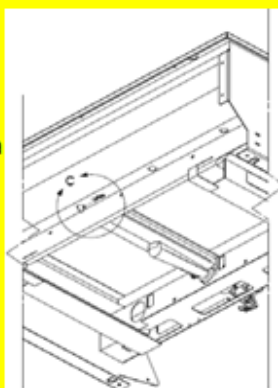
INSTALLATIONSANLEITUNG

Your Built-in Gas Grill comes to you fully assembled. We strongly recommend professional installation and hookup of the Gas BBQ grill. These instructions will provide you with the measurements necessary for you or your builder to construct a masonry structure to house your outdoor gas grill.

NOTE TO INSTALLER: Leave these instructions with the consumer for future reference. The grill must be installed in accordance with all local building codes. CSA LP and NG grills terminate with a 5/8" male flare fitting Adapter. CE NG grills terminate with a 5/8" male flare fitting Adapter. CE LPG grills terminate with a Iso 1/4" LH male.

NOTE: Please follow the below instructions carefully when assembling the grill parts into the fire box, before installing unit into an island or on a cart.

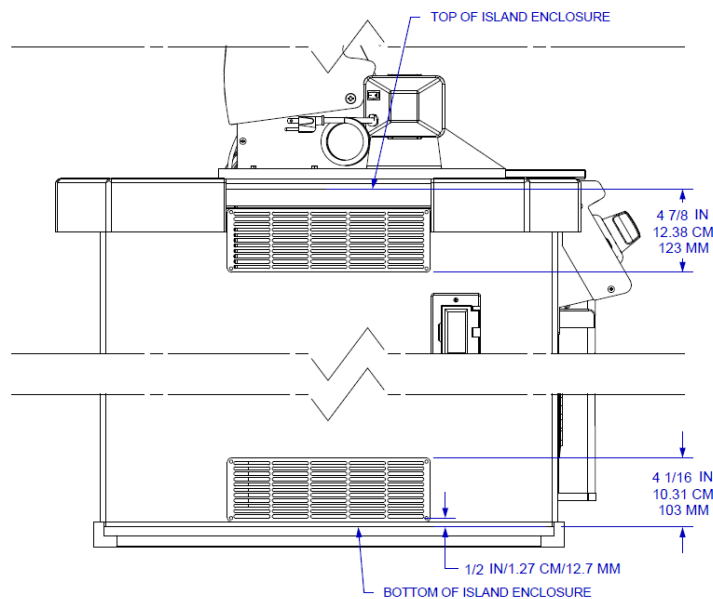
1. Carefully use a box cutter to open the top of the box
2. Keep your Serial Number for registration
3. Ask for help to remove grill from box. (Grab the grill from the front and from the hood as shown in picture)
4. Place grill on sturdy surface
5. Grill parts located beneath!
6. Ask for help to place grill on cart or to drop into a Bull ODK
7. Remove all parts from inside the grill
8. Remove the Grease tray
9. Reach to the back of the grill from underneath and remove cotter pins. These pins are for transportation purposes and can be discarded. See detail C. (this can be done using the thumb and index finger or by using a pointed tool)
10. Remove the Burners from the inside top side of the grill, by first lifting the burner from the rear of the grill and sliding it out towards the rear of the grill.
11. Locate and remove product literature (located in foil drip tray)
Note: Unwrap foil drip tray before use
12. Place heat shields provided on the lower pegs
13. Place the Burners back in place.
14. Place the Reli-A-Bull Flame Tamers with the larger sized holes in the front
15. Place knobs on knob pegs, the small knob is for the back burner
16. Place grates across the grill
17. Attach power adapter and plug in grill



INSTALLATIONSANLEITUNG (WEITER)

SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GRILLSTRUKTUR

1. Ihre Wahl des Mauerwerks kann für den Schrankbau für den eingebauten Gasgrill verwendet werden; aber es muss **seinnicht brennbar** Material. Denken Sie bei der Auswahl eines Standorts für Ihren Grill daran, dass er sich **NICHT** unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion befinden sollte. Auf beiden Seiten des Einbauschrankes müssen obere und untere Belüftungsöffnungen für die Verbrennungsluft vorgesehen werden. Lüftungsschlitze am Grilleinsatz müssen frei bleiben, um Verbrennungsluft und Belüftung zu ermöglichen. Die oberen Lüftungsöffnungen müssen sich innerhalb von 12,7 cm/127 mm von der Oberseite des Inselgehäuses bis zur Unterseite der Lüftungsöffnung befinden. Untere Belüftungsöffnungen müssen sich innerhalb von 2,54 cm/25,4 mm vom Boden des Inselgehäuses bis zum Boden der ersten Belüftungsöffnungen und nicht weiter als 12,7 cm/127 mm von der Unterseite des Inselgehäuses bis zum Boden befinden oben an der Entlüftung. Wenn Sie keine Bull-Entlüftungen verwenden, müssen die von Ihnen verwendeten Entlüftungen die ANSI-Standardcodes erfüllen. Die oberen Lüftungsöffnungen müssen Öffnungen haben, die eine freie Gesamtfläche von nicht weniger als 1 sq in/6 haben. 45 cm² / 645 mm² pro lb/kg gespeicherter Kraftstoff pro Entlüftungsöffnung, und die unteren Entlüftungsöffnungen müssen Öffnungen mit einer freien Gesamtfläche von nicht weniger als 1/2 sq in/3,22 cm²/322 sq mm pro lb/ haben. kg gespeicherte Brennstoffkapazität pro Entlüftung. Sowohl die obere als auch die untere Belüftungsöffnung müssen Mindestmaße aufweisen, um den Eintritt einer Stange mit einem Durchmesser von 1/8 Zoll/0,31 cm/ 3,17 mm zu ermöglichen.



SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GRILLSTRUKTUR

2. Der BBQ-Grill benötigt eine Wandöffnung mit folgenden Maßen: **Siehe SEITEN 8 & 9 für verschiedene Modelle.**
3. Setzen Sie die Gasgrillbaugruppe in die Wandöffnung ein, wie in der Abbildung auf den Seiten 8 und 9 gezeigt. Der Grill liegt auf den Seiten- und Hinterkanten des Grilleinsatzes auf.
4. **Für LPg Gas LPg TANKLAGERBEREICH MUSS VOM GRILL GETRENNT UND BELÜFTET WERDEN.**
5. Verwenden Sie für diese Konstruktion keine brennbaren Materialien. Der horizontale Mindestabstand zur angrenzenden brennbaren Oberfläche von der Seite und der Rückseite des Grills muss **21 Zoll/54 cm/533 mm**. Hinter dem Grill ist ein Freiraum von 15 cm / 152 mm erforderlich, damit der vordere Teil der Motorhaube geöffnet werden kann und zu Belüftungszwecken.

BULL

INSTALLATIONSANLEITUNG (WEITER)



ANSCHLUSS AN GASQUELLE

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

WICHTIG: Bevor Sie den Grill an die Gasquelle anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich die BBQGrill-Steuerungsknöpfe in der Position „OFF“ befinden.

Alle CSA-Grills (NG oder LP) schließen mit einem 3/8-Zoll-Flaremale-Anschluss

ab. Alle EU-NG-Grills enden mit einem 3/8-Zoll-Flare-Außenanschluss. Alle EU-

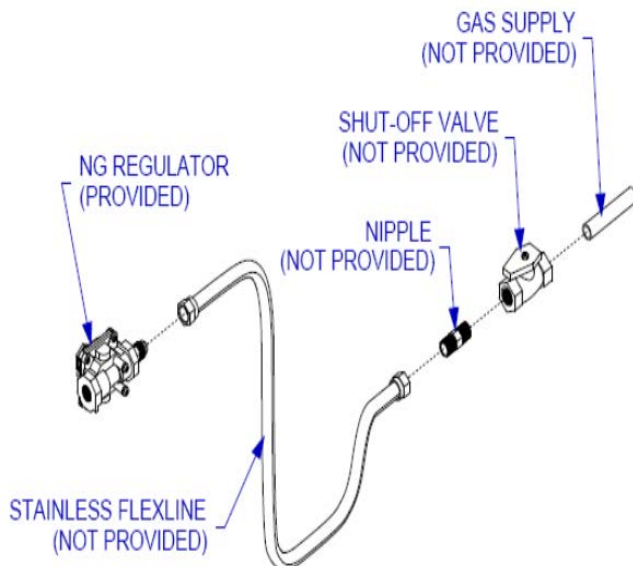
LPG-Grills schließen mit einem 1/4" LH Male Iso Fitting ab.

NATURAL GAS CONNECTIONS

IMPORTANT: Bull Outdoor Products does not recommend the use of any quick connect fittings or lines to the unit. Use of these types of fittings or lines could cause low gas flow and greatly reduce the performance of the unit.

- Pipe sealing compound or pipe thread tape of the type resistant to the action of natural gas must be used on all male pipe thread.
- Apply compound or tape to at least the first three threads when making the connection.
- Remove plastic cap from regulator installed on grill.
- Attach stainless steel flex line 3/8" x 9.5 mm flare-female end to the regulator.
- Attached the other end of flex line to shut-off valve through a nipple.
- Attach a shut-off valve to gas supply pipe.

PERFORM GAS LEAK CHECK – REFER TO PAGE 2



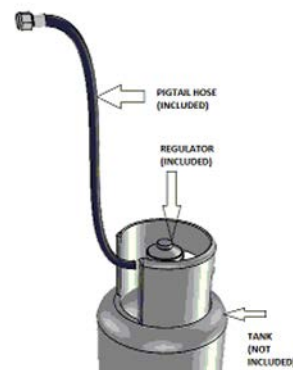
LP GAS CONNECTIONS

CAUTION: Changing the gas tanks must be done away from any source of ignition.

- The LP gas pressure regulator and hose assembly supplied with this unit must be used without alteration and must be less than 59in/1.5meters in length. If this assembly needs to be replaced, use only the type specified in the parts list supplied with this unit. Use a LPG tank with a correct type cylinder valve.
- The LPG gas pressure regulator is supplied with the grill. Make sure you specify the country where you will use it or a correct one can be purchased from Bull dealers or hardware stores.

- Make sure the tank is firmly secured in an upright position.
- Please follow the fitting instructions supplied with your regulator kit.

PERFORM GAS LEAK CHECK – REFER TO PAGE 2



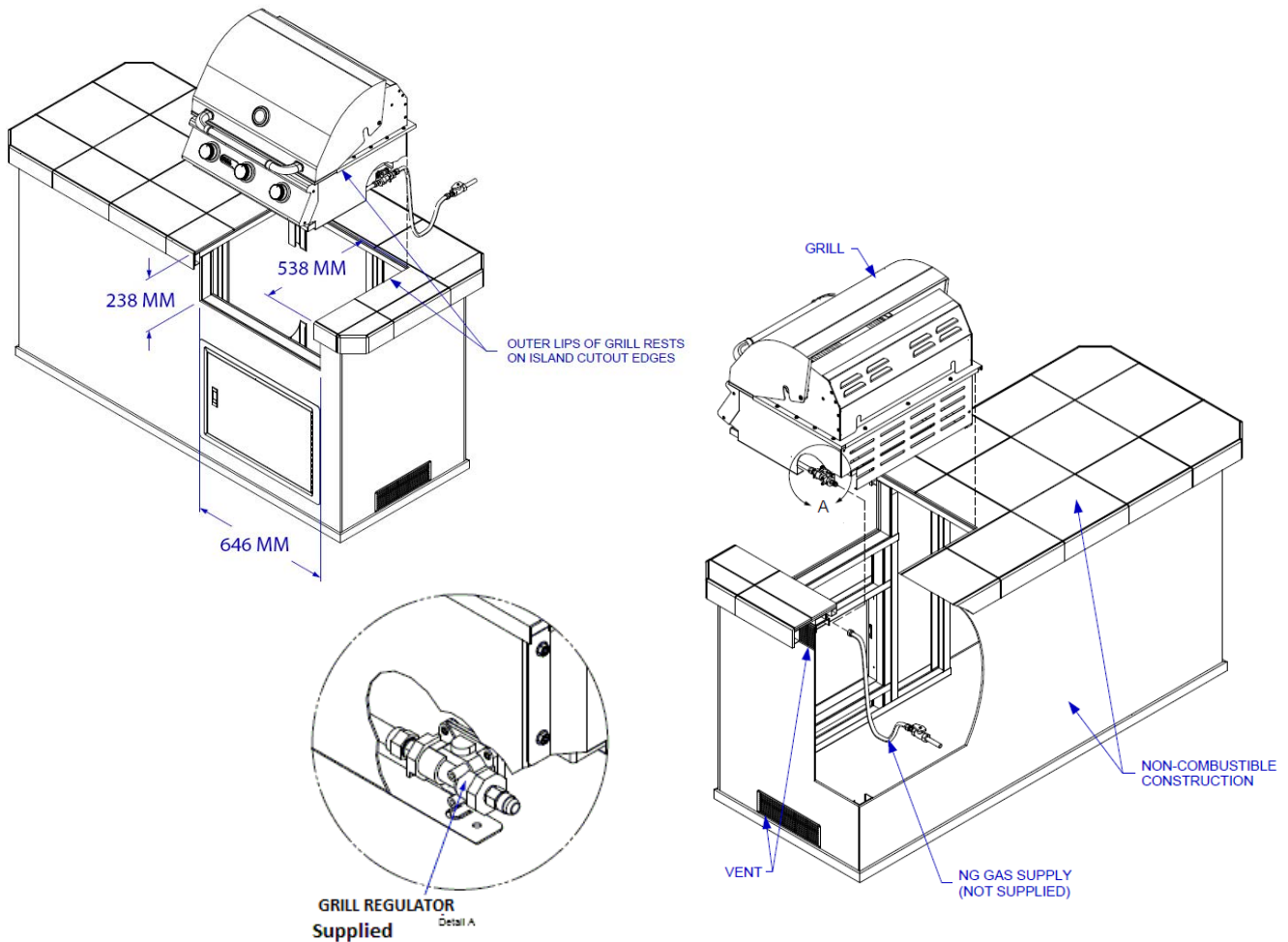
BULL

INSTALLATIONSANLEITUNG (WEITER)

TECHNISCHE DATEN FÜR DIE INSTALLATION DES OUTDOOR-ERDGAS-GRILLS

HINWEIS:

- Belüftungsöffnungen für Verbrennungsluft und Belüftung müssen auf beiden Seiten im oberen Bereich des Einbauschranks vorgesehen werden.
- Denken Sie bei der Standortwahl für Ihren Gasgrill daran, dass er sich niemals unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion befinden sollte.
- Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten nicht näher als **21 Zoll/54 cm/533 mm** zum brennbaren Bau.
- **NICHT** Lagern Sie leere oder volle Ersatztanks unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Hinter dem Grill muss mindestens 15 cm / 152 mm Ablagefläche vorhanden sein, damit die Grillhaube richtig frei wird.



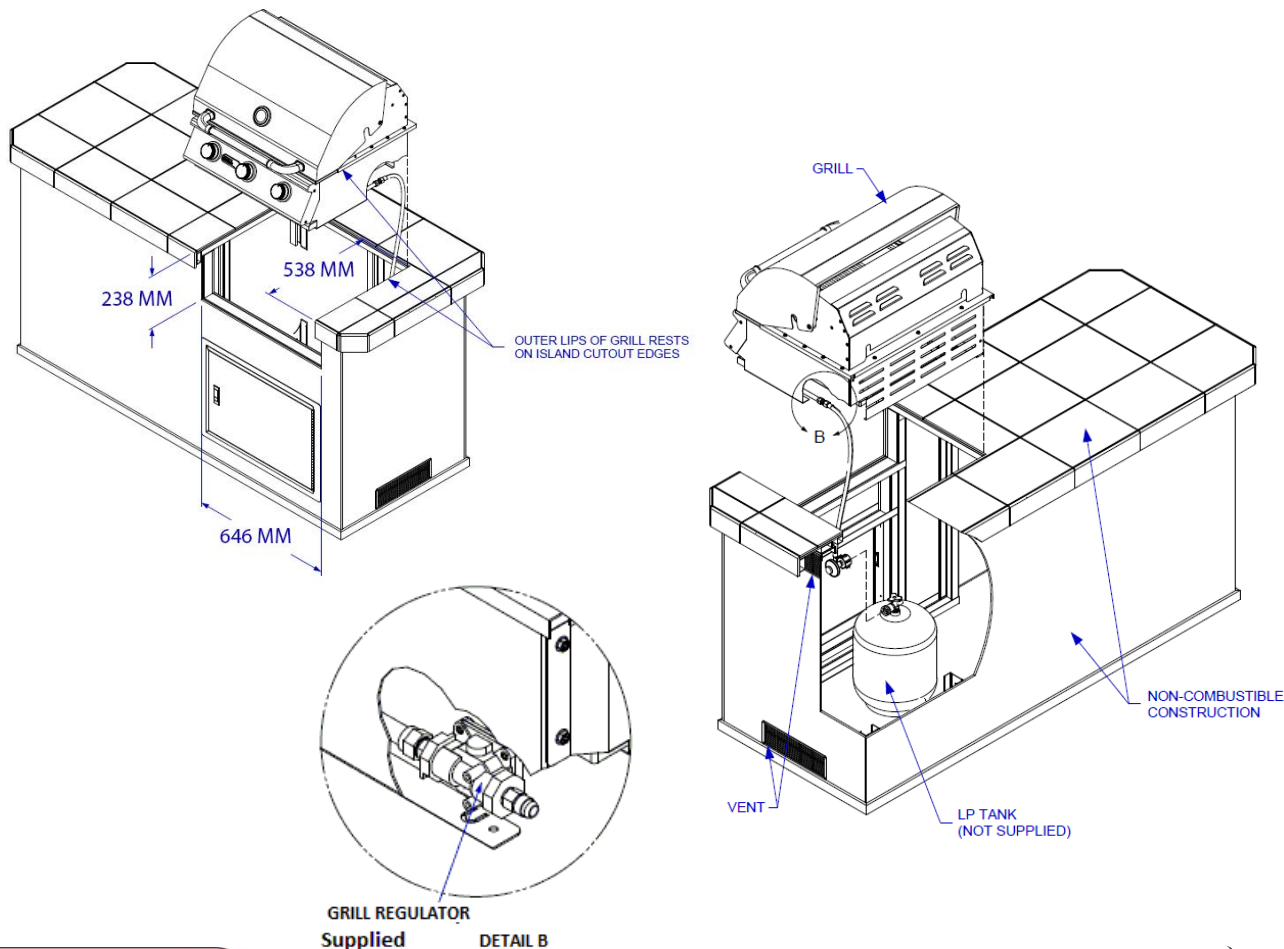


INSTALLATIONSANLEITUNG (WEITER)

OUTDOOR-LPG (Flüssiges Petroleumgas) TECHNISCHE DATEN DER BBQ-INSTALLATION

HINWEIS:

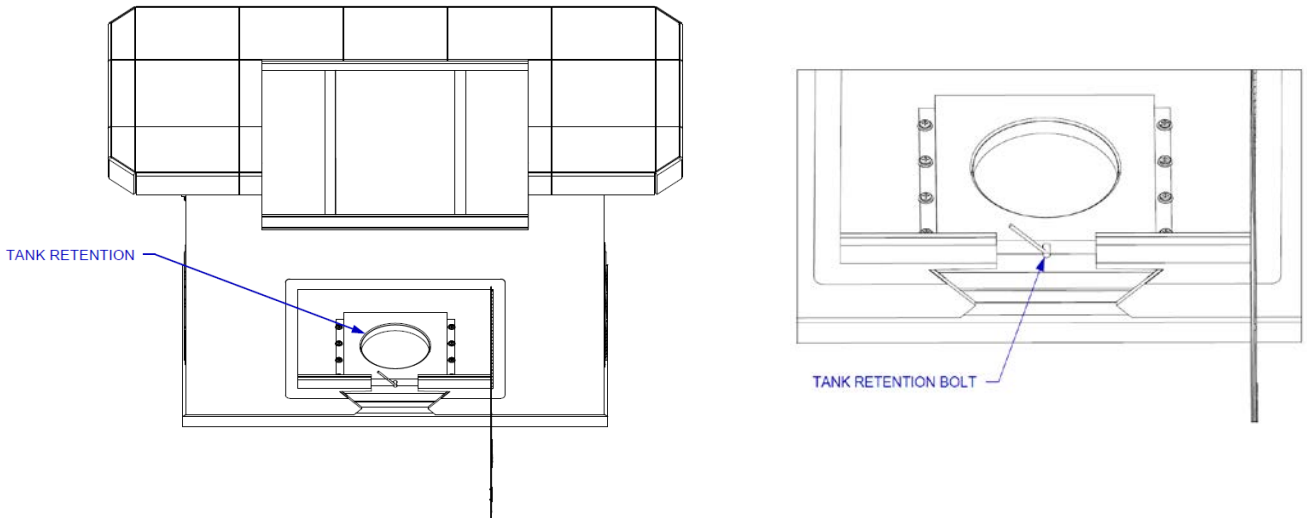
- Belüftungsöffnungen für Verbrennungsluft und Belüftung auf beiden Seiten so niedrig wie möglich am Einbauschränk vorsehen.
- Denken Sie bei der Standortwahl für Ihren Gasgrill daran, dass er sich niemals unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion befinden sollte.
- Die Seiten und die Rückseite des Grills sollten nicht näher als **21 Zoll/54 cm/533 mm** zum brennbaren Bau.
- **NICHT** Lagern Sie leere oder volle Ersatztanks unter oder in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Es muss eine geben **mindestens 6 Zoll/15 cm/152 mm** Ablagefläche hinter dem Grill, damit die Grillhaube richtig frei wird.
- Das Flaschenventil am Tank muss für die Handbedienung gut zugänglich sein. Der Tank muss so isoliert sein, dass er vor Strahlung, offenem Feuer und vor Fremdkörpern wie heißem 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, damit Verbindungen, die beim Einbau des Tanks in den Schrank gestört werden könnten, im Schrank auf Dichtheit geprüft werden können.



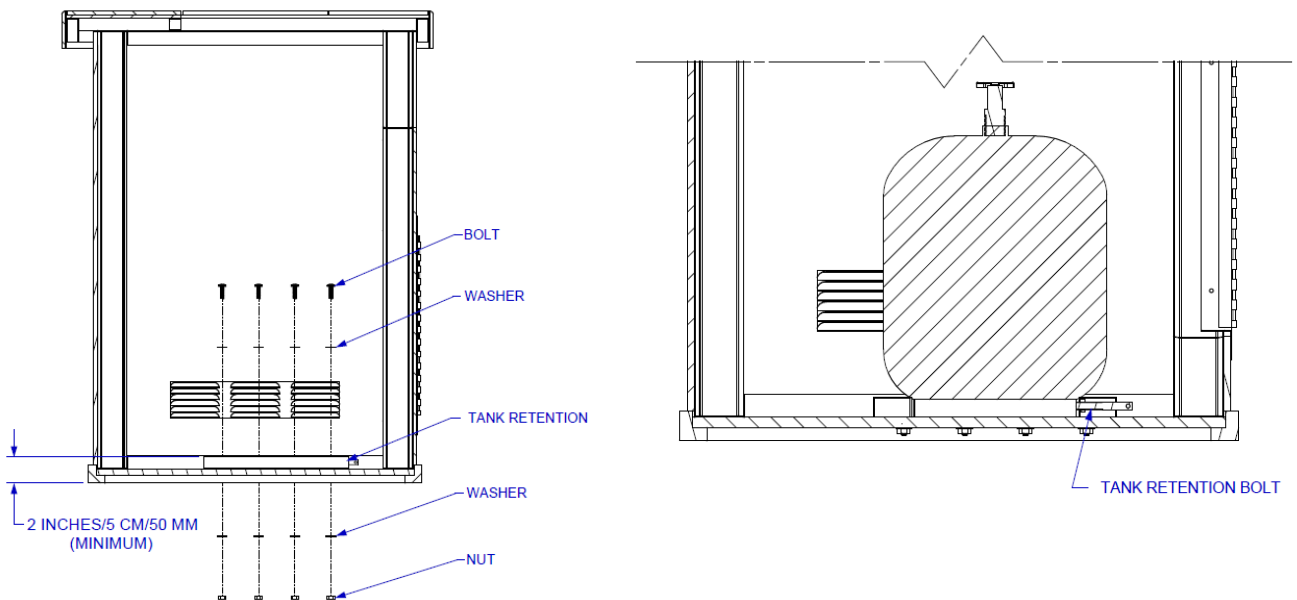
INSTALLATIONSANLEITUNG (WEITER)

LPg TANKAUFBEWAHRUNG (NUR CSA)

Bei Verwendung eines Flüssiggastanks muss der Tank ordnungsgemäß in der Struktur befestigt werden, um ein Umkippen zu verhindern.



Das Tankrückhaltesystem muss mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern sicher am Boden der Insel befestigt werden. Zwischen dem Boden und dem Flaschengehäuse muss ein Mindestabstand von 5 cm/50 mm vorhanden sein. Setzen Sie den LPG-Tank nach der Befestigung in das Tankhaltesystem ein und ziehen Sie die Tankhalteschraube fest, bis der Tank fest sitzt und sich nicht bewegen kann.



INSPEKTION *ich* REINIGUNG BRENNER UND GAS VENTILÖFFNUNGEN

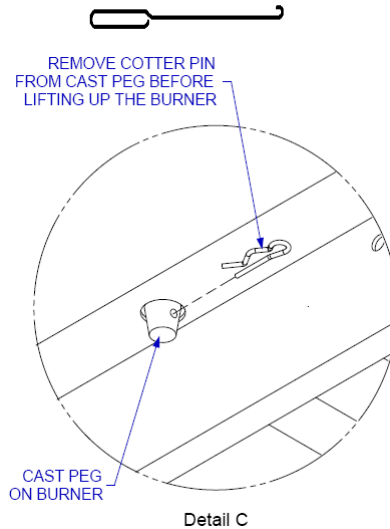
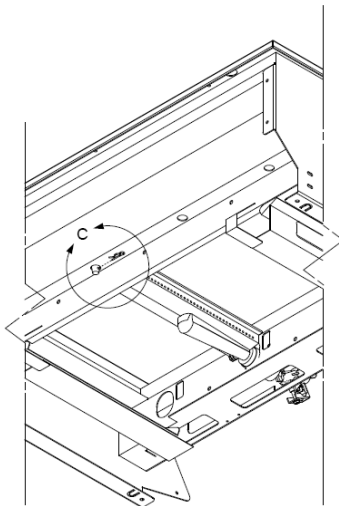


Wenn Sie diese Reinigungsverfahren rechtzeitig befolgen, wird Ihr Grill mit minimalem Aufwand sauber gehalten und funktioniert einwandfrei.

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

BRENNERREINIGUNG

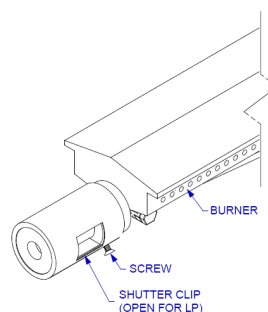
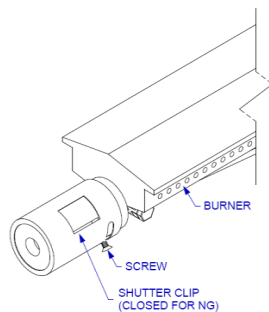
1. Brenner vom Grilleinsatz entfernen (Siehe Zeichnung unten). Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel funktioniert gut) in einen kleinen Haken, wie rechts gezeigt. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner.



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

BRENNERLADENCLIP PRÜFEN / EINSTELLEN

Dieser Grill der neuen Generation ist mit einem internen Gasregler für die meisten Gasarten und -drücke ausgestattet. Ein Flaschen- oder Netzregler ist weiterhin obligatorisch. Die Brenner sind auf Werkseinstellung eingestellt und gesichert. Wenn Ihre Flammenfarbe nicht aussieht wenden Sie sich direkt an Ihren Händler vor Ort oder suchen Sie professionelle Hilfe. (Anleitung für Profis) Um das Luft-Kraftstoff-Gemisch einzustellen, brechen Sie die Dichtung an der Schraube, lösen Sie die Schraube und drehen Sie den Verschlussclip auf die entsprechende Einstellung (siehe Abbildungen unten). Ziehen Sie die Schraube fest und wiederholen Sie den Einstellvorgang für die restlichen Brenner. Dies sollte den Brennerwirkungsgrad verbessern.

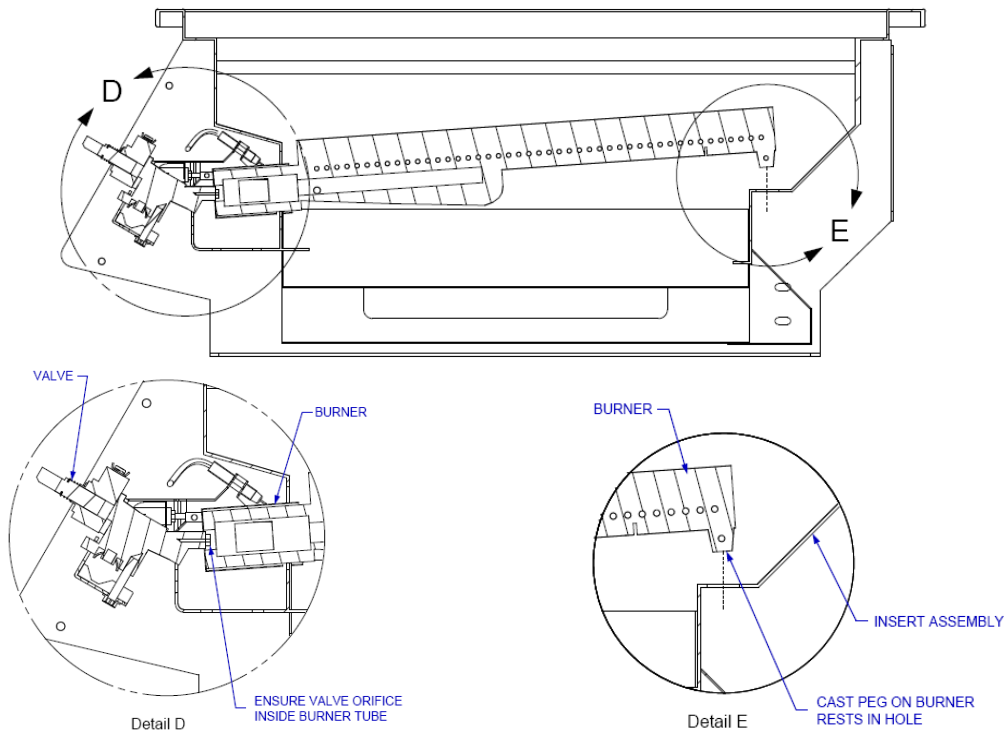


INSPEKTION / REINIGUNG BRENNER UND GAS VENTILÖFFNUNGEN (WEITER)

AUSTAUSCH DES BRENNERS IN DEN EINSATZ

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

1. Brenner wieder in den Grilleinsatz einsetzen. Der Splint muss nicht wieder in den Gussring eingesetzt werden, er dient nur zu Versandzwecken.
2. Überprüfen Sie den Brenner nach dem Austausch auf seinen richtigen Standort. **Stellen Sie sicher, dass sich die Ventilöffnungen innerhalb der Brennerrohre befinden (siehe Zeichnung unten). Passen die Ventilöffnungen nicht in die Brennerrohre, kann das Anzünden der Brenner eine Explosion und/oder einen Brand verursachen.**



ZÜND- / ELEKTRODENPRÜFUNG

Wenn alle Bedienknöpfe auf „OFF“ stehen, prüfen Sie jeden Zünder einzeln auf Funken an der Elektrode. Drücken Sie nacheinander jeden Bedienknopf ganz hinein und drehen Sie ihn langsam etwa eine Vierteldrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist; Wenn der Auslöser auf den Schlagblock trifft, sollte an der Elektrodenspitze ein blauer Funke erzeugt werden. Stellen Sie den Bedienknopf auf „OFF“, bevor Sie den nächsten Zünder prüfen.

BRENNERBETRIEBSPRÜFUNG

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

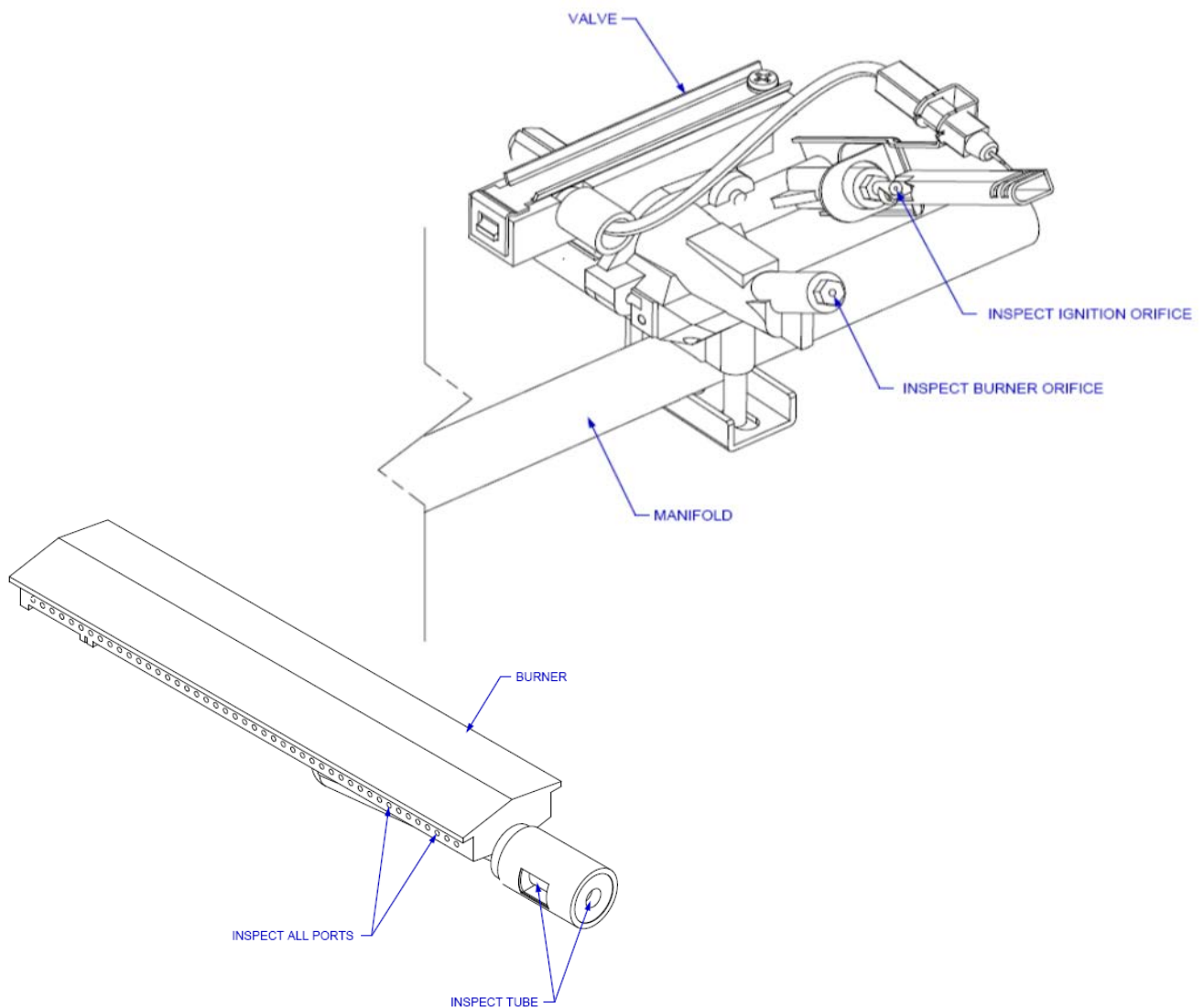
1. Schalten Sie die Gaszufuhr ein, wenn sich die BBQGrill-Steuerungsknöpfe in der Position „OFF“ befinden.



BULL

INSPEKTION / REINIGUNG BRENNER UND GAS VENTILÖFFNUNGEN (WEITER)

2. Zünden Sie einen beliebigen Brenner an, indem Sie den Bedienknopf ganz und langsam (3 bis 4 Sekunden) hineindrücken 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 genügend Gas zum Anzünden des Brenners liefern. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Drehknopf sofort auf „OFF“, warten Sie einige Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und wiederholen Sie den Vorgang. Nachdem der Brenner erfolgreich gezündet hat, drehen Sie den Bedienknopf auf „OFF“.
3. Wiederholen Sie den Vorgang nacheinander für jeden Bedienknopf/Zünder und stellen Sie sicher, dass sich die anderen Knöpfe bei jeder Prüfung in der Position „OFF“ befinden.
4. Wenn ein Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet, unterbrechen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und prüfen Sie erneut auf Behinderungen des Gasflusses und der Öffnungen.

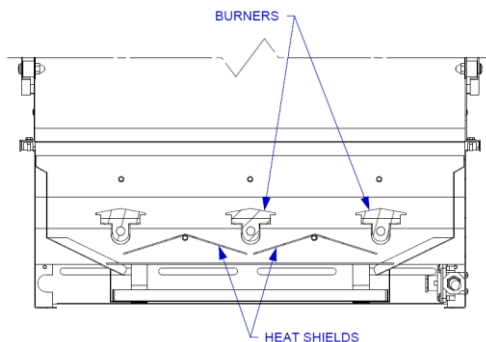


INSTALLATION DER KOCHKOMPONENTEN

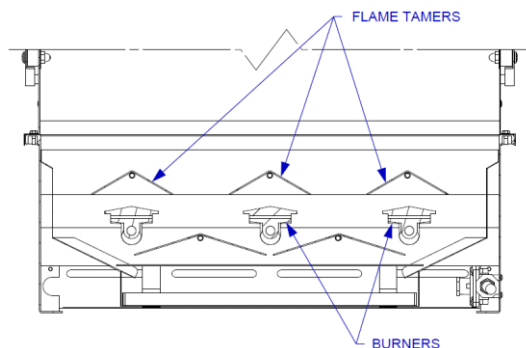
WICHTIG: Vor dem ersten Gebrauch: Flammenbänder, Grillroste und Warmhalterost mit warmem Seifenwasser waschen. Gründlich abspülen und trocknen. Metalloberflächen gelegentlich mit Speiseöl würzen. (Nach Abschluss des Garvorgangs den Grill NICHT MEHR ALS fünf Minuten auf höchste Stufe stellen, um überschüssiges Fett oder Speisereste zu verbrennen)

ACHTUNG: LASSEN SIE DAS GRILL NICHT UNBEAUFICHTIGT WÄHREND DER GRILL IN VERWENDUNG IST

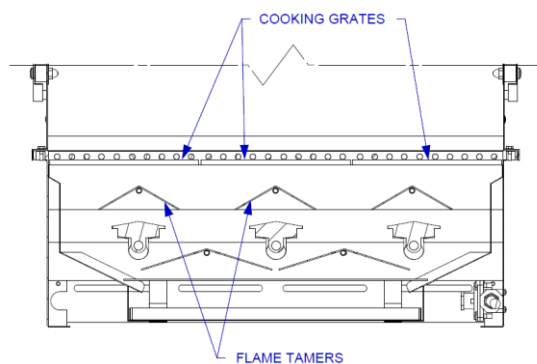
1. Entfernen die Brenner (siehe Seite 11). Edelstahl-Hitzeschilde auf unterster Leiste unter / zwischen den Brennern im Grilleinsatz platzieren (siehe Zeichnung rechts).



2. Ersetzen Sie die Brenner. Legen Sie die Edelstahl-Flammenbänder auf die untere Leiste über den Brennern im Grilleinsatz (siehe Abbildung rechts).



3. Grillroste in den Grilleinsatz auf die Leiste über den Flammenbändern legen (siehe Abbildung rechts).



JETZT IST IHR GASGRILL BEREIT!

Vor dem ersten Gebrauch und zu Beginn jeder Grillsaison:

1. Bitte lesen Sie die Sicherheits-, Beleuchtungs- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Überprüfen Sie die Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Brenneröffnungen auf Verstopfungen.
3. PERFORMGAS-DICHTIGKEITSPRÜFUNG – SIEHE SEITE 2.



BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG

BELEUCHTUNGSVERFAHREN

BeleuchtungHauptbrenner:

1. Machen Sie sich mit den Sicherheitshinweisen am Anfang des Handbuchs vertraut. **KEIN RAUCHEN SIE DIE BELEUCHTUNGSGRILLE ODER ÜBERPRÜFEN SIE DIE GASANSCHLÜSSE!**
2. Wenn Ihre Grillbrennstoffquelle eine Flüssiggasflasche ist, überprüfen Sie, ob die Flasche gefüllt ist.
3. Prüfen Sie, ob das Ende jedes Brennerrohres richtig über jeder Ventilöffnung sitzt.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Gasanschlüsse fest angezogen sind. **TESTEN SIE MIT EINER SEIFENLÖSUNG ODER MIT DEM DRUCKMESSGERÄT AUF IHREM REGLER.** (Anweisungen zur Gasleckprüfung finden Sie auf Seite 2).
5. Öffnen Sie immer den Deckel vor dem Anzünden.
6. Stellen Sie ALLE BBQGrill-Regler auf „OFF“ und öffnen Sie die Gaszufuhr, die LPG-Flasche oder das Erdgasventil.
7. Zünden Sie nur die Brenner, die Sie verwenden möchten, und verwenden Sie dabei für jeden die gleiche Methode: Drücken Sie den Bedienknopf vollständig hinein und drehen Sie ihn langsam (3 bis 4 Sekunden) um etwa 1/4 Umdrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist. Die Dauer von 3 bis 4 Sekunden sollte genügend Gas zum Anzünden des Brenners liefern. Wenn der Brenner nicht zündet, stellen Sie den Regler sofort wieder auf „OFF“, warten Sie einige Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und wiederholen Sie den Vorgang. Nachdem der Brenner gezündet hat, wiederholen Sie den Vorgang mit jedem anderen benötigten Brenner.
8. Stellen Sie den/die Bedienknopf(e) auf die gewünschte Kochtemperatur ein.

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

HINWEIS: Um einen Gasgrill mit einem Kaminreichholz anzuzünden, Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6 oben. Entfernen Sie den Grillrost und den Flammenbänder vom Brenner, den Sie anzünden möchten. Legen Sie ein angezündetes Kaminholz oder ein langhalsiges Butananzündler ein und platzieren Sie die Flamme in der Nähe der Brenneröffnungen. Drücken Sie den Kontrollknopf und drehen Sie ihn nach links auf die Einstellung „HIGH“, um das Gas freizusetzen. Brenner sollte sofort zünden. Wenn mehr als ein Brenner benötigt wird, wiederholen Sie den Vorgang mit jedem Brenner. Ersetzen Sie Flammenbänder und Grillrost. Schalten Sie nicht benötigte Brenner aus und stellen Sie andere Brenner auf die gewünschte Kochtemperatur ein.



BELEUCHTUNG & BEDIENUNGSANLEITUNG (WEITER)

GEBRAUCHSPROZEDUR

Abbrennen: Bevor Sie zum ersten Mal auf Ihrem Gasgrill grillen, verbrennen Sie den Grill, um Gerüche oder Fremdkörper zu entfernen, indem Sie die Brenner zünden, den Deckel schließen und etwa fünf Minuten lang auf der Stufe „HIGH“ betreiben. Sie können dann entweder die Regler auf „OFF“ stellen oder sofort auf Ihrem Grill grillen, indem Sie die Bedienknöpfe auf eine niedrigere Stufe drehen.

ACHTUNG: LASSEN SIE GRILL NICHT UNBEAUFICHTIGT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Vorwärmen: Je nach Art der Speisen und Gartemperatur ist es erforderlich, den Grill vor dem Garen bestimmter Speisen kurz vorzuheizen. Lebensmittel, die eine hohe Gartemperatur erfordern, müssen fünf Minuten vorgeheizt werden; Lebensmittel, die eine niedrigere Gartemperatur benötigen, benötigen nur zwei bis drei Minuten. Bei Aufläufen oder anderen Speisen, die ein langsames Garen erfordern, ist kein Vorheizen erforderlich.

Es wird empfohlen, beim Umgang mit Komponenten mit übertragener Hitzetemperatur Schutzhandschuhe zu tragen, um den Grill zu bedienen.

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

Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasversorgungsquelle ab.

WARNUNG: Jegliche Modifikation des Geräts kann gefährlich sein.

GARTEMPERATUREN

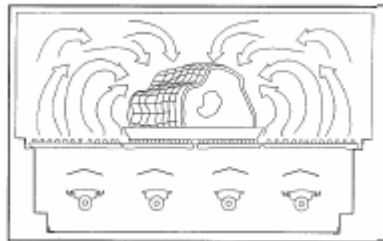
HOCH-Einstellung - Verwenden Sie diese Einstellung nur zum schnellen Aufwärmen, zum Anbraten von Steaks und Koteletts und zum Verbrennen von Speiseresten von den Grillrosten nach dem Grillen.

MITTEL-Einstellung - Verwenden Sie diese Einstellung für die meisten Grill-, Braten- oder Backvorgänge sowie zum Garen von Hamburgern und Gemüse. **NIEDRIGE**

Einstellung - Verwenden Sie diese Einstellung für alle Räucherungen, Grillgerichte und beim Garen von sehr mageren Stücken wie Fisch.

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

Kochen mit indirekter Hitze: Durch indirekte Hitze des nächsten Brenners können Sie Geflügel und große Fleischstücke auf einer Seite des Grills langsam bis zur Perfektion garen. Die Hitze des brennenden Brenners zirkuliert sanft über den Grill und gart das Fleisch oder Geflügel ohne direkte Flamme unter oder unter den zuzubereitenden Speisen. Diese Methode reduziert das Aufflammen beim Garen von besonders fettigen Stücken erheblich, da keine direkte Flamme vorhanden ist, um die beim Kochen herabtropfenden Fette und Säfte zu entzünden. Stellen Sie eine Fettpfanne, die etwas kleiner als das Fleischstück ist, auf die Grillroste oder die Flammenbänderfläche unter das zu garende Fleisch. Auf diese Weise können Sie Fleischsäfte für die Herstellung von Soße auffangen.



Aufflackern: Die Fette und Säfte, die aus dem Fleisch tropfen, verursachen Aufflammen. Da Aufflammen den charakteristischen Geschmack und die Farbe von über offener Flamme zubereiteten Speisen verleihen, sollten sie in angemessener Weise erwartet und gefördert werden. Nichtsdestotrotz kann unkontrolliertes Abfackeln zu einer ruinierten Mahlzeit führen. Um übermäßiges Aufflammen durch eine zu hohe Hitzeeinstellung zu kontrollieren, drehen Sie den Hitzeregler auf eine niedrigere Einstellung.

VORSICHT: Wenn Brenner während des Betriebs ausgehen, Gaszufuhr an der Quelle schließen und alle Gasventile schließen. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, erneut zu zünden (dadurch können sich angesammelte Gasdämpfe entfernen).

VORSICHT: Sollte ein Fettbrand auftreten, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle, schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Verwenden Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Fettbrand zu löschen.

VORSICHT: Versuchen Sie nicht, Gasarmaturen zu lösen, während Ihr Grill in Betrieb ist oder die Gaszufuhr eingeschaltet ist.

REINIGUNG & WARTUNG



REINIGUNG DER KOCHGITTER

Drehen Sie nach dem Garen die Bedienknöpfe auf „OFF“ und lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie versuchen, Ihre Grillroste zu reinigen. Vor dem ersten Gebrauch und regelmäßig wird empfohlen, die Grillroste in einer milden Seifenlauge und warmem Wasser zu waschen. Sie können Ihre Grillroste mit einem Waschlappen oder einer Gemüsebürste reinigen.

REINIGUNG DER FLAMMENBÄUMER & HITZESCHILDER

Es ist nicht notwendig, die Flammenbänder und Hitzeschilder nach jedem Gebrauch zu waschen, aber es wird empfohlen, sie regelmäßig in einer Seifen- und warmen Wasserlösung zu waschen. Verwenden Sie eine Drahtbürste, um hartnäckige Einbrennungen von Kochrückständen zu entfernen. Trocknen Sie die Flammenbänder & Hitzeschilder gründlich, bevor Sie sie wieder in den Kocheinsatz einsetzen.

REINIGUNG DER BRENNER

WICHTIG: Die Gasregelknöpfe sollten sich in der Position „OFF“ befinden und die Kraftstoffleitung sollte vom Gasventilverteiler getrennt sein. Um die Wahrscheinlichkeit eines FLASHBACK zu verringern, sollten Sie das unten stehende Verfahren mindestens einmal im Monat oder wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, befolgen.

1. Entfernen Sie die Brenner vom Grill, indem Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und von der Gasventilöffnung wegheben.
2. Bürsten Sie die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste ab, um Speisereste und Schmutz zu entfernen. Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einem steifen Draht wie einer offenen Büroklammer.
3. Untersuchen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher) und wenn solche Schäden festgestellt werden, bestellen und installieren Sie einen neuen Brenner.
4. Überprüfen Sie nach der Installation, ob die Gasventilöffnungen richtig in den Enden der Brennerrohre platziert sind. Überprüfen Sie auch die Position der Funkenelektrode.

REINIGUNG DER FETTSCHALE

Die Fettauffangschale sollte regelmäßig geleert und abgewischt und in einer milden Reinigungsmittel- und warmen Wasserlösung gewaschen werden.

JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLGEHÄUSES

Wenn Sie den Grill nach jedem Grillen abbrennen, ist er sofort einsatzbereit. Der Grill sollte jedoch regelmäßig gründlich gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und trennen Sie die Kraftstoffleitung vom Gasventilverteiler. Kraftstoffleitungsarmatur schützen.
2. Entfernen und reinigen Sie (wie oben beschrieben) die Grillroste, Flammenbänder und Brenner.
3. Warmhalterost entfernen und mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser waschen.
4. Decken Sie die Gasventilöffnungen mit einem Stück Aluminiumfolie ab.
5. Bürsten Sie die Innenseite und den Boden des Grills mit einer harten Drahtbürste ab und waschen Sie ihn mit einer milden Seifen- und warmen Wasserlösung ab. Gründlich ausspülen und trocknen lassen.
6. Entfernen Sie die Aluminiumfolie von den Öffnungen und prüfen Sie die Öffnungen auf Verstopfung.
7. Elektrode wie auf Seite 12 beschrieben prüfen.
8. Ersetzen Sie Flammenbänder, Grillroste und Warmhalterost.
9. Wieder an die Gasquelle anschließen und Brennerflamme auf korrekten Betrieb beobachten.

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

EDELSTAHLREINIGUNG UND WARTUNG

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



BULL

FEHLERBEHEBUNG



WENN GRILL NICHT KORREKT FUNKTIONIERT

1. Schalten Sie das Gas an der Quelle ab, drehen Sie die Kontrollknöpfe auf „OFF“ und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
2. Gasversorgung/-anschlüsse prüfen.
3. Beleuchtungsvorgang wiederholen.

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

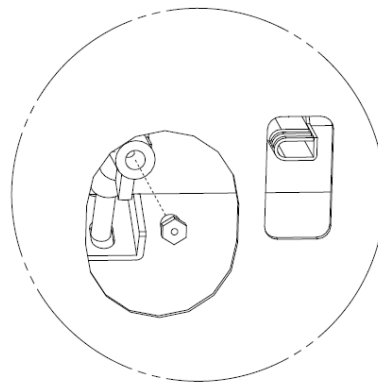
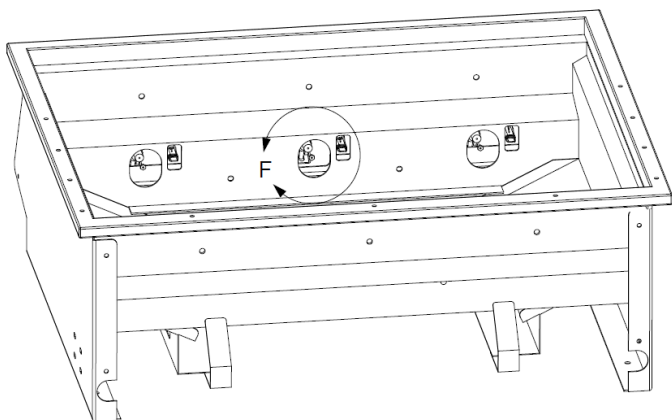
A. Fehlausrichtung von Brennerrohr(en) über Öffnung(en) KORREKTUR: Das Brennerrohr neu positionieren, damit es richtig über der Öffnung sitzt.

B. Verstopfung in der Gasleitung

KORREKTUR: Kraftstoffleitung vom Grill entfernen. **NICHT RAUCHEN!** Öffnen Sie die Gaszufuhr für eine Sekunde, um alle Hindernisse aus der Kraftstoffleitung zu entfernen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schließen Sie die Brennstoffleitung wieder an den Grill an.

C. Verstopfte Öffnung

KORREKTUR: Grillroste, Flammenbändiger und Fettauffangschale entfernen. Entfernen Sie die Brenner von der Unterseite des Grilleinsatzes, indem Sie sie mit einem Schraubendreher oder einer Spitzzange den Splint unter dem Brennerstift herausziehen (siehe Abbildung auf Seite 11). Heben Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und weg von der Gasventilöffnung. Entfernen Sie die Öffnung von jedem Brenner nach oben und weg vom Gasventil und entfernen Sie vorsichtig jedes Hindernis mit einem feinen Draht. Bringen Sie jede Öffnung wieder an, installieren Sie die Brenner wieder über den Öffnungen und setzen Sie jeden Brennerstift in die Halterung unten am Grilleinsatz ein. Die Splinte müssen nicht ausgetauscht werden, sie dienen nur zu Versandzwecken. Ersetzen Sie Kochkomponenten und Fettsammler. Bei Verdacht auf eine Blockierung in Gasventil(en) oder Gasventilhalterung wenden Sie sich bitte an Ihren Gasgrill-Händler oder Gasgeräte-Wartungstechniker.



Detail F

D. Fehlausrichtung des Zünders am Brenner

KORREKTUR: Überprüfen Sie die richtige Position der Elektrodenspitze. Die Spitze der Elektrode sollte nach vorne nach vorne zeigen und frei von Fett zur Funkenentladung sein. Das Zündkabel sollte fest mit der Ventilzündung und Elektrode verbunden sein. Ersetzen Sie das Zündkabel, wenn das Kabel gebrochen oder gerissen ist. Bei geschlossener Gaszufuhr und allen Bedienknöpfen auf „OFF“ jeden positiven Zünder einzeln auf Funken an der Elektrode prüfen. Drücken Sie der Reihe nach jeden Bedienknopf vollständig hinein und drehen Sie ihn etwa eine Vierteldrehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis ein Klicken zu hören ist; Wenn der Auslöser auf den Schlagblock trifft, sollte an der Elektrodenspitze ein blauer Funke erzeugt werden. Stellen Sie den Bedienknopf auf „OFF“, bevor Sie den nächsten Zünder prüfen.

Wenn eine Neuzündung erforderlich ist

Solange der Gasgrill noch heiß ist, müssen Sie mindestens fünf Minuten warten, bevor Sie mit der erneuten Zündung beginnen (dadurch können sich angesammelte Gasdämpfe entfernen). Wenn alle Überprüfungen/Korrekturen durchgeführt wurden und der Gasgrill immer noch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Grillhändler oder Gasgeräte-Service.





FEHLERBEHEBUNG (WEITER)

GELBE FLAMME

Sobald der gesamte Brenner in Betrieb ist, überprüfen Sie die Flammenfarbe, um sicherzustellen, dass sie überwiegend blau ist (etwas gelbe Farbe wird aufgrund von Verunreinigungen im Brennstoff vorhanden sein). Wenn die Flamme eine goldene oder gelbe Farbe hat, können Gewürzsalze, Ölfilm oder andere Fremdkörper auf dem Brenner die Ursache sein.

KORREKTUR: Entweder den Brenner mit einem milden Reinigungsmittel waschen oder den Brenner bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten lang auf „HIGH“ betreiben.

RÜCKBLICK

Wenn ein Feuer in und um die Brennerrohre auftritt, stellen Sie das Gas sofort an der Quelle ab und drehen Sie den/die Bedienknopf(e) auf „OFF“. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und reinigen Sie dann die Brennerrohre und Brenneröffnungen wie auf Seite 11 beschrieben.

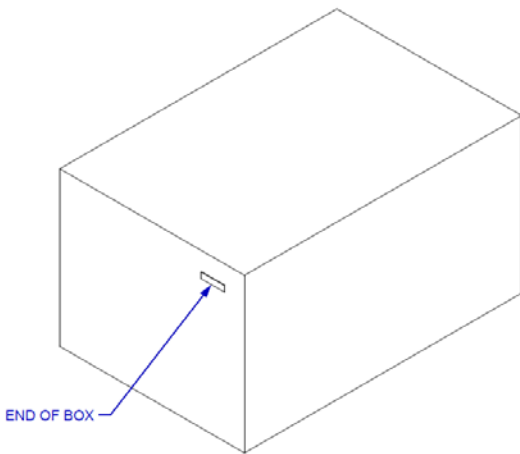


BULL

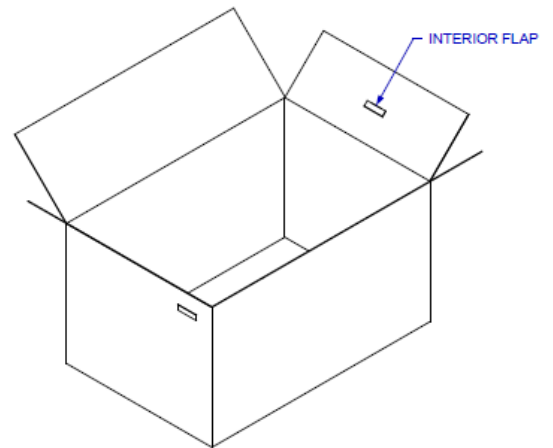
STANDORTE DER SERIENNUMMER

Wesentliche Informationen zu Ihrem Produkt sind in der Seriennummer Ihres Grills verschlüsselt. Diese Informationen werden für alle Garantieansprüche benötigt, um Ersatzteile zu bestellen und um alle Variationen Ihres Geräts zu identifizieren. Es ist äußerst wichtig, dass Sie Ihre Seriennummer notieren und Ihren Grill anhand des Kaufbelegs registrieren. Die Seriennummer Ihres Grills finden Sie in folgenden Bereichen:

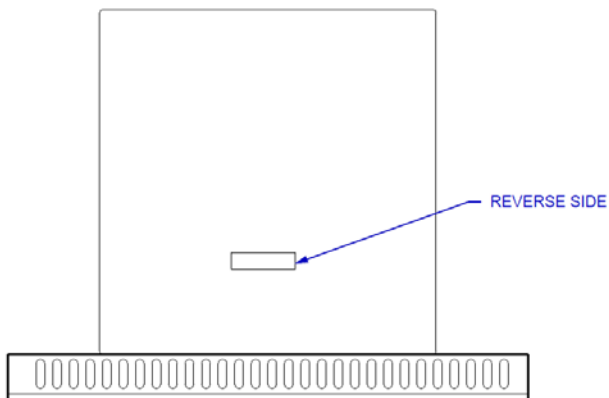
1. Am Ende der Box



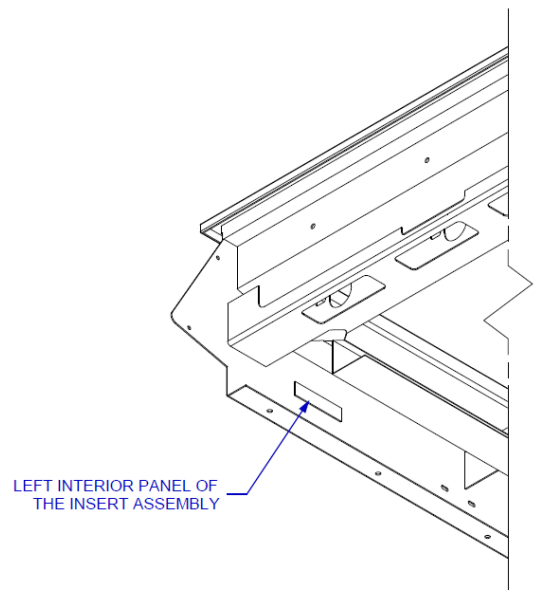
2. Innenklappe der Box



3. Rückseite der Fettauffangschale



4. Linke Innenverkleidung der Einsatzbaugruppe



BULL

LISTE DER EINZELTEILE



Item No.	Part Number	Qty	Description	Warranty CSA	Warranty CE
1	16523	1	LID HANDLE CENTRE BAR	1 YR	2 YRS
2	16673	1	TEMPERATURE GAUGE BEZEL	1 YR	2 YRS
3	57001	1	FRONT LID	1 YR	2 YRS
4	16509	1	TEMPERATURE GAUGE	1 YR	2 YRS
5	57005	1	GREASE TRAY	1 YR	2 YRS
6	16516	3	CAST S/STEEL BURNERS	LIFETIME	20 YRS
7	47006*	1	S/STEEL FLEX TUBE	1 YR	2 YRS
8	16631	3	RELI-A-BULL FLAME TAMERS	3 YRS	3 YRS
9	16520	2	HEAT SHIELD	3 YRS	3 YRS
10	16629	3	BEZEL-MAIN BURNER	1 YR	2 YRS
11	16522	2	LID HANDLE END CAP	1 YR	2 YRS
12	57004CE	1	CONTROL PANEL CE	1 YR	2 YRS
13	16525(LP) – 16524(NG)	3	GAS VALVE-MAIN BURNERS	1 YR	2 YRS
14	16613	3	KNOB-MAIN BURNERS	1 YR	2 YRS
15	57012	1	REAR LID COVER	1 YR	2 YRS
16	57002	1	REAR LID	1 YR	2 YRS
17	16507CE(LP) – 16507(NG)	1	REGULATOR	1 YR	2 YRS
18	16517	1	COOKING GRATE	LIFETIME	20 YRS
19	57006	1	WARMING RACK	LIFETIME	20 YRS
20	18358CE	1	CE CROSS FIRE PLATE	N/A	2 YRS
21	57003	1	ASSEMBLY INSERT	LIFETIME	20 YRS
22	A900-112	1	3/8"-18NPT TO 1/4" KH ISO	1 YR	2 YRS
23	57008*	1	MANIFOLD	1 YR	2 YRS
24	16599	1	3/8"-18NPT TO 5/8"-18UNF FLARE	1 YR	2 YRS

~Any item with an * next to it requires a serial number

SO BESTELLEN SIE ERSATZTEILE

Bitte beachten Sie die Teilleiste 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 Ersatzteil 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: Verwenden Sie nur vom Werk autorisierte Teile. Die Verwendung von Teilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden, kann gefährlich sein. Dadurch erlischt auch Ihre Garantie.

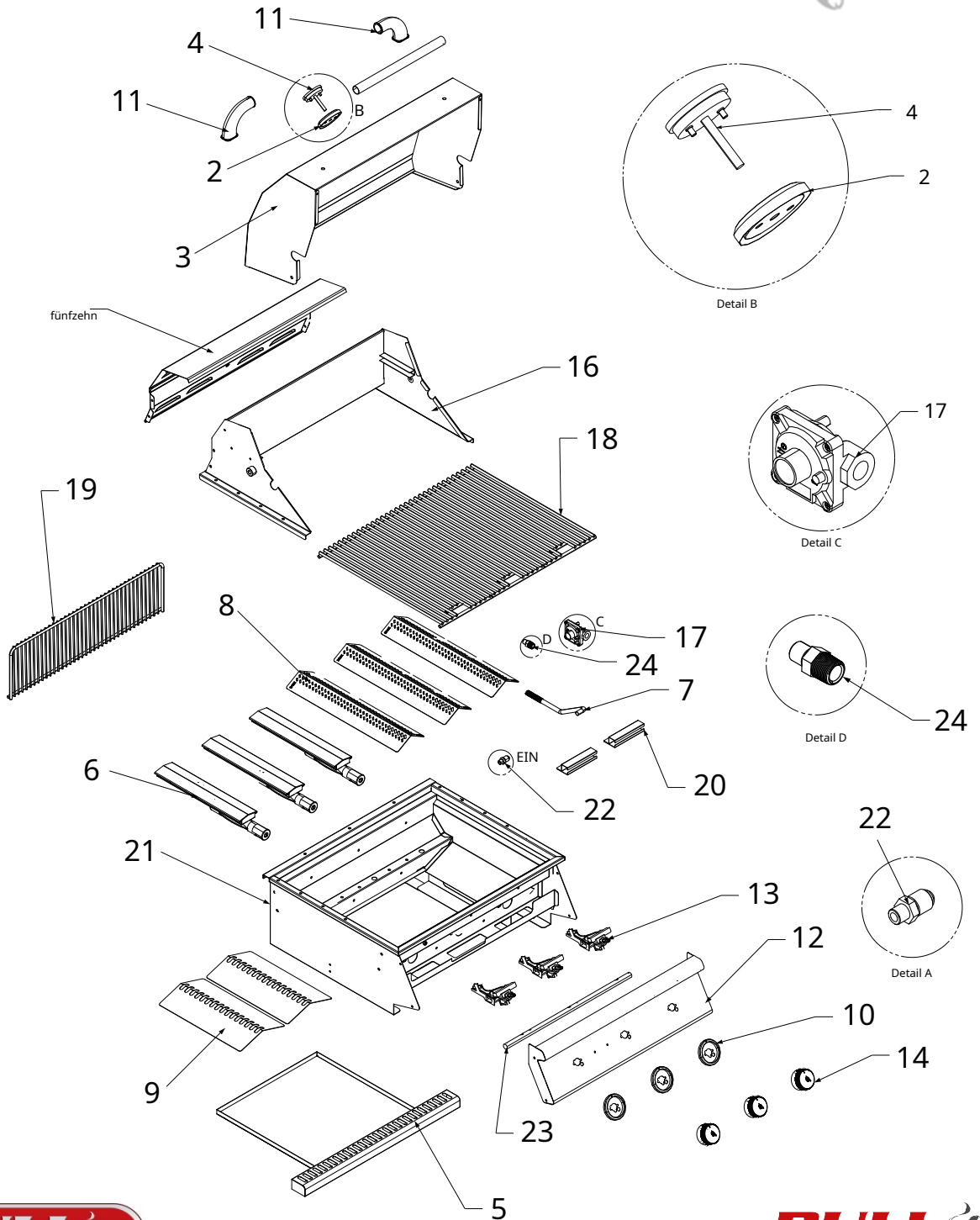
WICHTIG: Bewahren Sie diese Montage- und Betriebsanleitung zum Nachschlagen und zur Ersatzteilbestellung auf.

VORSICHT: Gasventile sind werkseitig voreingestellt. Wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt umrüsten möchten, wenden Sie sich vor dem Umbau unbedingt an Ihren Gaslieferanten oder Grill-Händler.

VORSICHT: Bei der Umstellung von einer Gasart auf eine andere muss ein anderes Gasventil installiert werden. Außerdem benötigen Sie ein Typenschild, auf dem angegeben ist, welche Gasart der Grill verwendet.



MODELL #69008 STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, LP (FLÜSSIGES PETROLEUM
 MODELL #69009 GAS) STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, NG (ERDGAS)
 MODELL #69008CE STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, LP (FLÜSSIGES PETROLEUM
 MODELL #69009CE GAS) STEER PREMIUM 3 BRENNER EDELSTAHL, EINGEBAUT, NG (ERDGAS)



BULL

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

REGISTRIERUNG IHRES GRILLS

Um Ihre Bull LimitedGarantie zu validieren, müssen Sie mussFüllen Sie die Garantierregistrierungskarte innerhalb von 90 Tagen nach dem Kaufnachweis aus. Sie können Ihr Gerät entweder online unter

www.bullbbg.comfür weltweite Kunden außer EMEA (Europa, Naher Osten und Afrika) oder durch

Einsendung des ausgefüllten Ausdrucks zusammen mit einer Kopie des Kaufnachweises an:

Bull Outdoor Products, Inc., 2483 W. Walnut Ave., Rialto, CA 92376. ATTN: Warranty Service Center

www.bullbbg.eufür EMEA-Kunden (Europa, Mittlerer Osten und Afrika)

oder durch Einsenden des ausgefüllten Ausdrucks zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs an:

Bull Europe Ltd.,ZamcoBuildings,Mill Street,Qormi,QRM 3103,Malta

Bull Outdoor Products Inc. und Bull Europe Ltd garantieren dem Erstkäufer am ursprünglichen Lieferort mit dem Kaufbeleg jedes Outdoor-Gasgrills, dass er bei normaler Nutzung im Wohnbereich für die angegebenen Zeiträume frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist unter. Diese Garantie schließt Grills aus, die in Miet- oder gewerblichen Anwendungen verwendet werden. Sie gilt nicht für Rost, Korrosion, Oxidation oder Verfärbung, die durch Feuchtigkeit oder Überhitzung auftreten können, es sei denn, das betroffene Bauteil wird funktionsunfähig. Sie deckt keine Arbeitskosten oder arbeitsbezogene Gebühren ab. Für die Lieferung des/der Garantieteile(s) fallen Versand- und Bearbeitungsgebühren an.

Unsere Verpflichtung aus dieser Garantie beschränkt sich nach unserer Wahl auf die Reparatur oder den Austausch des Produkts während der Garantiezeit. Der Umfang jeglicher Haftung von Bull Europe Ltd im Rahmen dieser Garantie ist auf Reparatur oder Ersatz beschränkt. Diese Garantie gilt nicht für normalen Verschleiß von Teilen, Schäden, die aus einem der folgenden Gründe resultieren: fahrlässiger Gebrauch oder Missbrauch des Produkts, Verwendung bei unsachgemäßer Kraftstoff-/Gasversorgung, Verwendung entgegen der Bedienungsanleitung oder Änderung durch andere Personen als unseren Werkservice Center. Die Gewährleistungsfrist wird durch eine solche Reparatur oder Ersatzlieferung nicht verlängert.

Verfahren für Garantieansprüche: Wenn Sie Service oder Ersatzteile für Ihren Bull-Grill benötigen oder Fragen zur Garantie haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort oder an unsere Garantie-Service-Center, um direkte Unterstützung zu erhalten.

Bull Outdoor-Produkte Inc.

Unsere Öffnungszeiten sind von 8:00 bis 16:00 Uhr PST. Unsere Telefonnummer ist **(800) 521-2855** und unsere FAX-Nummer ist **(909) 770-8627**.

Bull Europe Ltd.

Unsere Öffnungszeiten sind von 8:00 bis 5PMGMT+1. Unsere Telefonnummer ist **+356 9979 2077** und unsere FAX-Nummer ist **+ 356 2149 7977**.

Die im Rahmen dieser Garantie bereitgestellte Produktreparatur ist Ihr ausschließlicher Rechtsbehelf. Bull Outdoor Products Inc und Bull Europe Ltd. haften nicht für zufällige oder Folgeschäden aufgrund einer Verletzung einer ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantie für ihre Produkte. Sofern nicht durch geltendes Recht untersagt, gilt jede stillschweigende Garantie oder Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck dieses Produkts für die Dauer der oben genannten Garantie. In einigen EU-Ländern ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder eine Beschränkung der Dauer einer stillschweigenden Garantie nicht zulässig, sodass die oben genannten Beschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht auf Sie zutreffen. Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise andere Rechte, die von Land zu Land unterschiedlich sind.

Modell-Nr _____

Seriennummer _____

Kaufdatum _____

*** Hängen Sie hier eine Kopie Ihrer Quittung oder Rechnung an***

