



Montage- und Bedienungsanleitung

Vielen Dank für den Erwerb des Design prämierten SPACE GRILLS. Das Gehäuse dieses innovativen Grills ist zu 100% aus Edelstahl der Güteklasse AISI 443 gefertigt. Diese Edelstahlqualität weist ähnliche Eigenschaften wie V2A Legierungen hinsichtlich Belastbarkeit oder Säurebeständigkeit auf. Zusätzlich bietet diese Edelstahl Qualität eine außerordentlich hohe Hitzebeständigkeit, was ihn besonders als Material für Grills prädestiniert. Dadurch ist der SPACE GRILL auch für einen dauerhaften Einsatz in Küstennähe geeignet, deren Klima von salzhaltiger Luft geprägt ist.



Designed in Australia



Inhaltsangabe

	Seite
Allgemeine Informationen / Gewährleistung	3
Warn- / Gefahrenhinweise	4,5
Technische Daten	6
Explosionszeichnung	7
Liste Explosionszeichnung	8
Montagehinweise Wandmontage	9-12
Öffnen und Schließen des Geräts	13
Gasanschluss	14
Leckageprüfung	15
Gasflaschen	16
Inbetriebnahme	17
Drip Tray	18
Wartung und Reinigung	19,20
Störung und Störungsbeseitigung	21
Grillempfehlungen	22
Konformitätserklärung	23



Allgemeine Informationen / Gewährleistung

Der Betrieb dieses Gasgrills darf nur im Freien erfolgen. Eine Verwendung in geschlossenen Räumen ist ausdrücklich untersagt.

Dieser Grill ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie alle in dieser Anleitungen angegebenen Hinweise zur Montage und zum Betrieb. Nur so kann die beschriebene Gewährleistung übernommen werden.

Lassen Sie den sich in Betrieb befindlichen Grill niemals unbeaufsichtigt!
Brennbare Stoffe müssen einen Mindestabstand von 150 cm zum Grill haben. Zu den brennbaren Stoffen gehören unter anderem Holzprodukte wie auch Holzterrassen.
Entzündbare Flüssigkeiten müssen mindestens 750 cm vom betriebenen Grill entfernt sein.
Sollte der Grill in Brand geraten, so halten Sie Abstand und informieren Sie die Feuerwehr.
Brennendes Öl oder Fett dürfen nie mit Wasser gelöscht werden.

Bei **Gasgeruch** ist sofort die Gaszufuhr zum Grill abzusperren. Eventuelle offene Flammen müssen gelöscht werden. Sollte es weiterhin nach Gas riechen, informieren Sie sofort die Feuerwehr.

Gewährleistung/Haftungsausschluss

Der Space Grill entspricht den Anforderungen des **CE** Zeichens, er ist vom IST anerkannt und zugelassen: **CE** 0845-16 PIN Code 0845CR-0011

In den folgenden Fällen erlischt die Gewährleistung, alle Verantwortung übernimmt dann der Käufer:

- Der Grill wird trotz Schäden oder unvollständig montiert betrieben
- Es werden keine Originalteile von SPACE GRILL verwendet
- Der Grill wurde modifiziert
- Nicht zugelassenes Zubehör wurde eingesetzt
- Bei gewerblichem Einsatz
- Beschädigungen durch Insekten oder Nagetieren
- Fehlerhafte Anwendung, mangelnde Pflege, Vandalismus oder Fahrlässigkeit



Warn- / Gefahrenhinweise

Achtung: Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu Sach- oder Personenschäden führen. Brände oder Explosionen können schwere Körperverletzungen bewirken, die sogar zum Tode führen können.



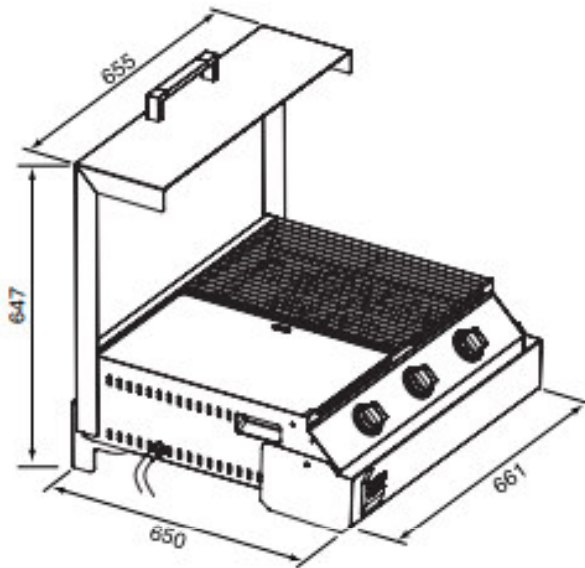
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.
- Die hier gemachten Anweisungen zur Montage müssen genau befolgt werden.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und lesen Sie die gesamte Anleitung.
- Den SPACE GRILL immer gemäß Anleitung zünden.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Propangasflaschen, die in jedem Baumarkt oder bei anderen zugelassenen Stellen getauscht werden können.
- Lassen Sie den Gasregler oder andere Teile der Gasleitung während des Betriebs unberührt.
- Halten Sie Kinder oder Haustiere während des Betriebs vom Grill fern.
- Der SPACE GRILL ist nicht zum Einbau in Konstruktionen geeignet, die nicht von SPACE GRILL empfohlen werden. Nicht in Wohnwagen und /oder Booten einzubauen.
- Der Grill darf während des Betriebs nie ohne Aufsicht sein.
- Benutzen Sie niemals Holzkohle, Lavasteine oder andere brennbare Materialien im Grill.
- Nutzen Sie nur den von SPACE GRILL mitgelieferten Druckregler oder ein von SPACE GRILL empfohlenes Ersatzteil.
- Reserve- oder nicht angeschlossene Gasflaschen dürfen nicht in der Nähe des Grills gelagert werden.
- SPACE GRILL darf nicht als Heizung benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht unter einer brennbaren Struktur montiert werden.
- Führen Sie vor der ersten Benutzung und nach längerer Lagerung eine Prüfung auf Gaslecks durch. Die Prüfung darf nicht mit offener Flamme erfolgen.
- Nehmen Sie den Grill bei einem Gasleck nie in Betrieb.
- Der Space Grill ist regelmäßig zu reinigen
- Sollte sich Öl oder Fett entzünden, nie die Flammen mit Wasser löschen.
- Tragen Sie während des Betriebs des Grills hitzebeständige Handschuhe.
- Schließen Sie sofort die Gaszufuhr, wenn ein Brenner erlischt und starten Sie eine erneute Zündung nach mindestens 5 Minuten.
- Stromführende Leitungen oder der Gasschlauch dürfen nicht in die Nähe der erhitzten Bereiche geraten.
- Berühren Sie nie heiße Teile des Grills.
- Bringen Sie niemals entflammbare Materialien in die Nähe des Grills, wenn dieser in Betrieb ist.

Achtung: Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu Sach- oder Personenschäden führen. Brände oder Explosionen können schwere Körperverletzungen bewirken, die sogar zum Tode führen können.

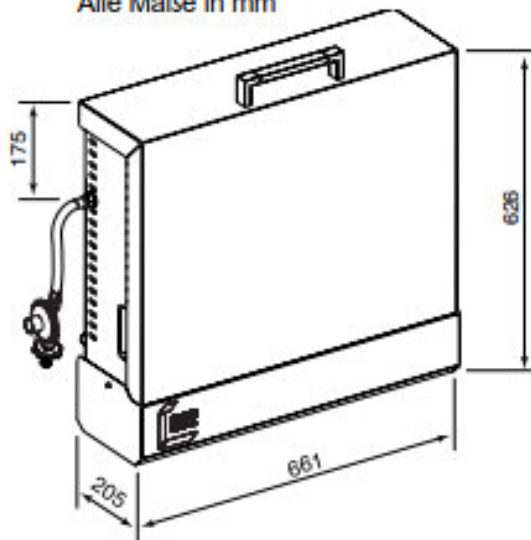


- Vermeiden Sie unbedingt beim Reinigen der Düsen oder Brenner eine Beschädigung oder Veränderung dieser.
- Prüfen Sie die Brenner und Düsen nach längerem Nichtgebrauch auf Verunreinigungen von zum Beispiel Insekten oder Spinnen. Gegebenenfalls sind diese zu reinigen.
- Gewährleisten Sie den Austausch von Gasflaschen ausschließlich im Freien und mit ausreichendem Abstand zu offenen Flammen oder anderen Zündquellen.
- Sollte die von Ihnen verwendete Gasflasche Rost oder Dellen aufweisen, lassen Sie die Flasche von einem Fachbetrieb prüfen.
- Verzichten Sie unbedingt auf die Benutzung einer Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Sollten Sie die Gasflasche als leer erwägen, kann sich dennoch Gas in der Flasche befinden. Behandeln Sie auch vermeintlich leere Flaschen genau wie volle Flaschen.
- Es muss vermieden werden, den Grill bei einer Wandmontage so zu positionieren, dass er von Kindern als Kletterobjekt genutzt werden kann um an höher gelegene Objekte zu gelangen, wie zum Beispiel Balkone oder Fenster.

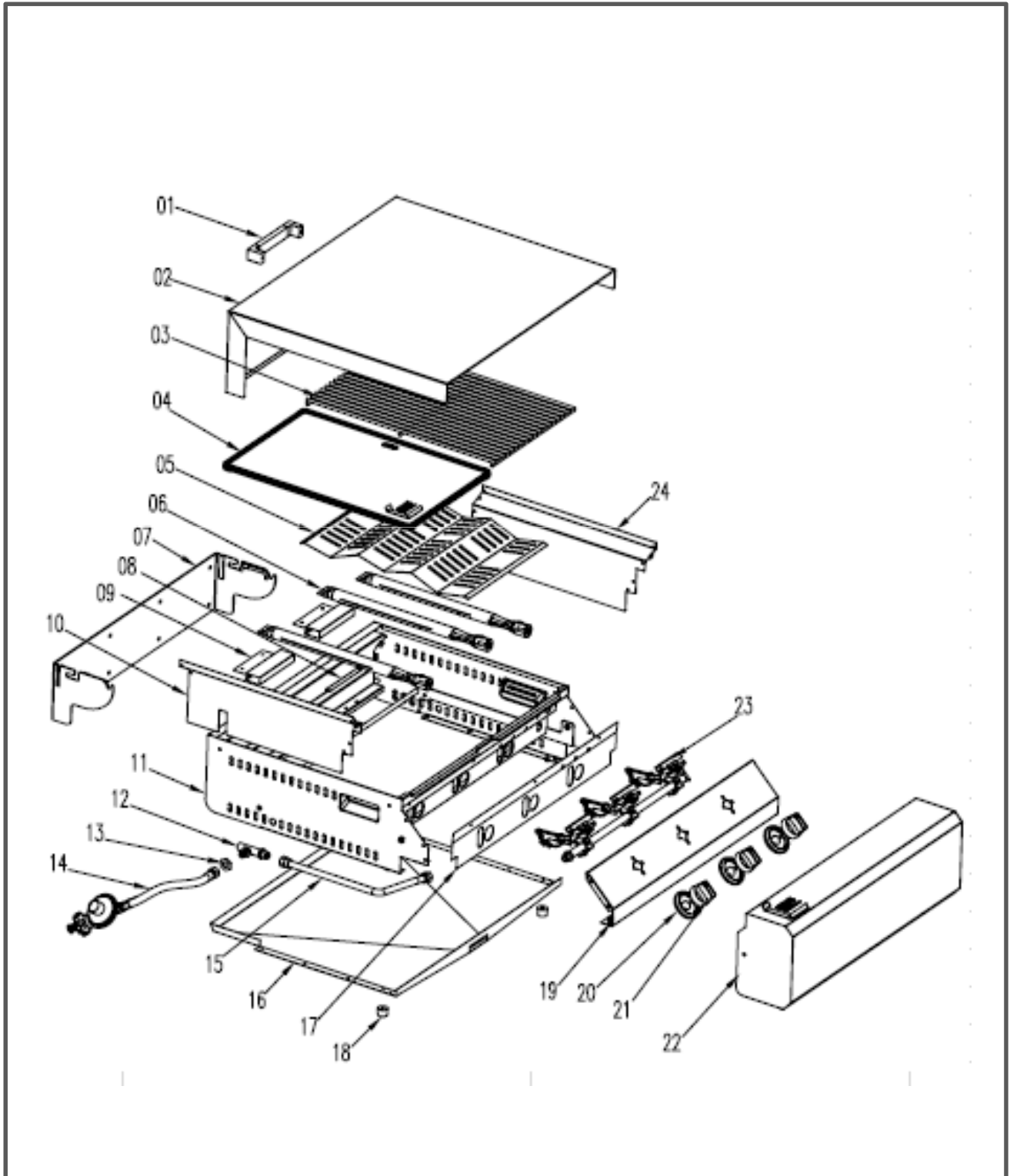
Technische Daten



Alle Maße in mm



- Gehäuseeinheit aus Edelstahl AISI 443
- Grillrost aus Edelstahl AISI 430
- "Hot Plate" aus Gusseisen mit keramischer Nano Beschichtung
- Individuelle Piezo Zündung für alle drei Brenner
- Gesamtgrillfläche circa 640mm x 480mm
- Gasanschluss mit LPG Konfiguration
- Gesamtgewicht circa 35 kg einschließlich einer schwenkbaren Einheit von 20kg
- Zertifiziert in Europa, USA und Australien
- Wasserabweisende Schutzhülle aus oxford cloth
- Mindestmontagehöhe an einer Wand sind 780mm
- Wand oder Gestell müssen eine Mindesttragfähigkeit von 50 kg haben
- Brennerleistung: 3 x 3.500 kW
- Montagevideo online: www.youtube.com/watch?v=qRmj-xQF5Eo



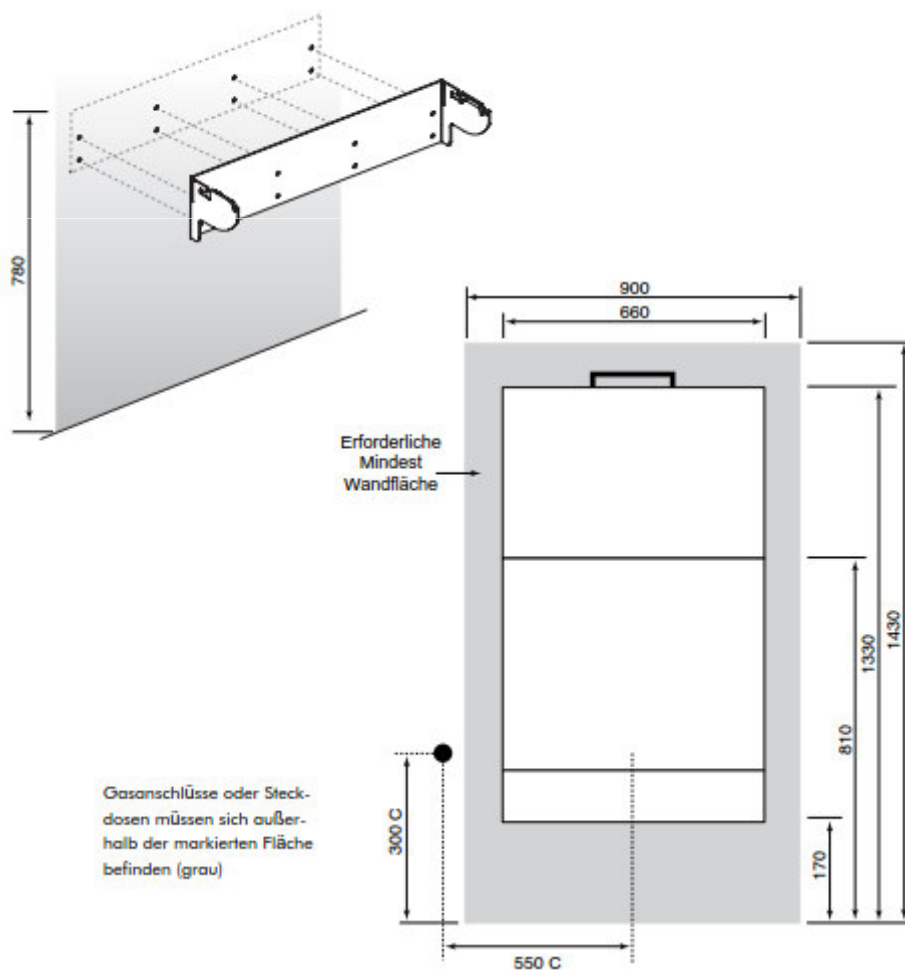


Liste Explosionsdarstellung

No.	Bezeichnung	Artikelnummer
1	Handgriff Abdeckung	HW01501A-01-02C
2	Abdeckung	HW01501A-01-01
3	Grill Rost	HW01501A-02
4	Hot Plate	HW01501A-03A
5	Flammenabdeckung	HW01501A-05
6	Brenner	HW01501A-16
7	Wandhalterung	HW01501A-07
8	Halterung für Flammenabdeckung	HW01501A-22
9	Flammenkanal	HW01501A-9
10	Innenwand linkes Grillgehäuse	HW01501A-12
11	Grillgehäuse	HW01501A-08
12	Gasverbindung	HW01501A-04-02
13	Gasverbindungsgewinde	HW01501A-04-04
14	Druckminderer und Gasschlauch	HW01318A-07A
15	Gasleitung	HW01501A-24
16	Boden des Grillgehäuses	HW01501A-10
17	Vorderseite Grillgehäuse	HW01501A-15
18	Abstandshalter Grillgehäuse	HW01501A-27
19	Bedienleiste Grillgehäuse	HW01501A-14
20	Blende für Bedienknopf	HW01501A-19
21	Bedienknopf	HW01501A-18
22	Drip Tray / abnehmbare Auffangschale	HW01501A-06
23	Zündungs- und Gasverteilungseinheit	HW01501A-04
24	Innenwand rechtes Grillgehäuse	HW01501A-13

Bei Mietobjekten: Lassen Sie sich zur Wandmontage die Genehmigung Ihres Vermieters geben.

Bei Montage an Einrichtungen mit Außenputz auf Isolierung oder Gebäuden mit Holzständerbauweise kann es bei unsachgemäßer Montage zu Beschädigungen der Außenhülle des Wohnobjekts kommen. Die im Lieferumfang enthaltenen Schrauben und Dübel sind nur für eine Montage an festem Mauerwerk geeignet.





Montagehinweise Wandmontage

Diese Montageanleitung bezieht sich ausschließlich auf eine Montage an festem Mauerwerk, wie zum Beispiel Klinker oder Beton.

Für eine Montage an Wänden mit Außenputz auf Isoliermaterial ist auf jeden Fall ein Fachbetrieb hinzuzuziehen. Eine Montage an diesem Untergrund kann Schäden am Putz oder an der Isolierung verursachen.

In jedem Fall ist vor Beginn der Montage sorgfältig zu prüfen, dass keine Leitungen (Gas, Wasser, Strom) beschädigt würden.

Benötigte Werkzeuge:

- Schlagbohrmaschine
- Schraubendreher
- Schrauben und Dübel sind beigefügt

Vorbereitung:

Entnehmen Sie alle Bestandteile des Grills der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit des Lieferumfangs. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.

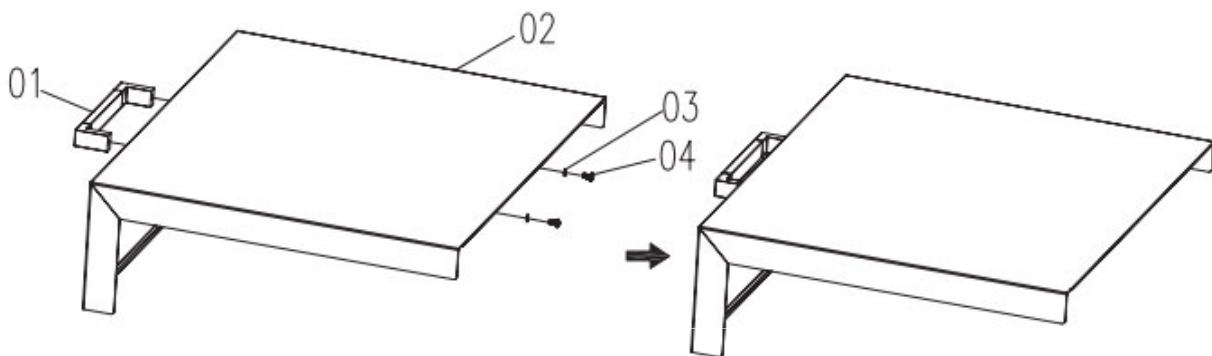
Schritt 1, Montage der Wandhalterung:

Benutzen Sie die Wandhalterung als Schablone zur Markierung der Bohrlöcher. Die Oberseite der Wandhalterung sollte 78 cm betragen, was einer Arbeitshöhe des aufgeklappten Grills von 90 cm entspricht. Bei niedrigerer Montage kann der Grill nicht mehr vollständig abgesenkt werden.

Bitte stellen Sie sicher, dass sich im Montagebereich keine anderen Gegenstände oder Entnahmequellen für Wasser, Gas, oder Strom befinden. Beachten Sie dazu die Hinweise auf Seite 9.

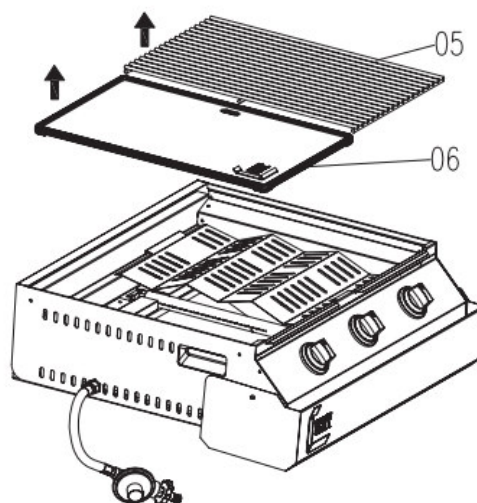
Schritt 2, Zusammenbau der Edelstahl Abdeckhaube:

Montieren Sie den Handgriff (01) mit den zwei beiliegenden Schrauben (04) und den Unterlegscheiben (03) an das Abdeckungsgehäuse (02). Ziehen Sie die Schrauben sorgfältig fest. Der Handgriff ist nicht zum Transport des Grills bestimmt.



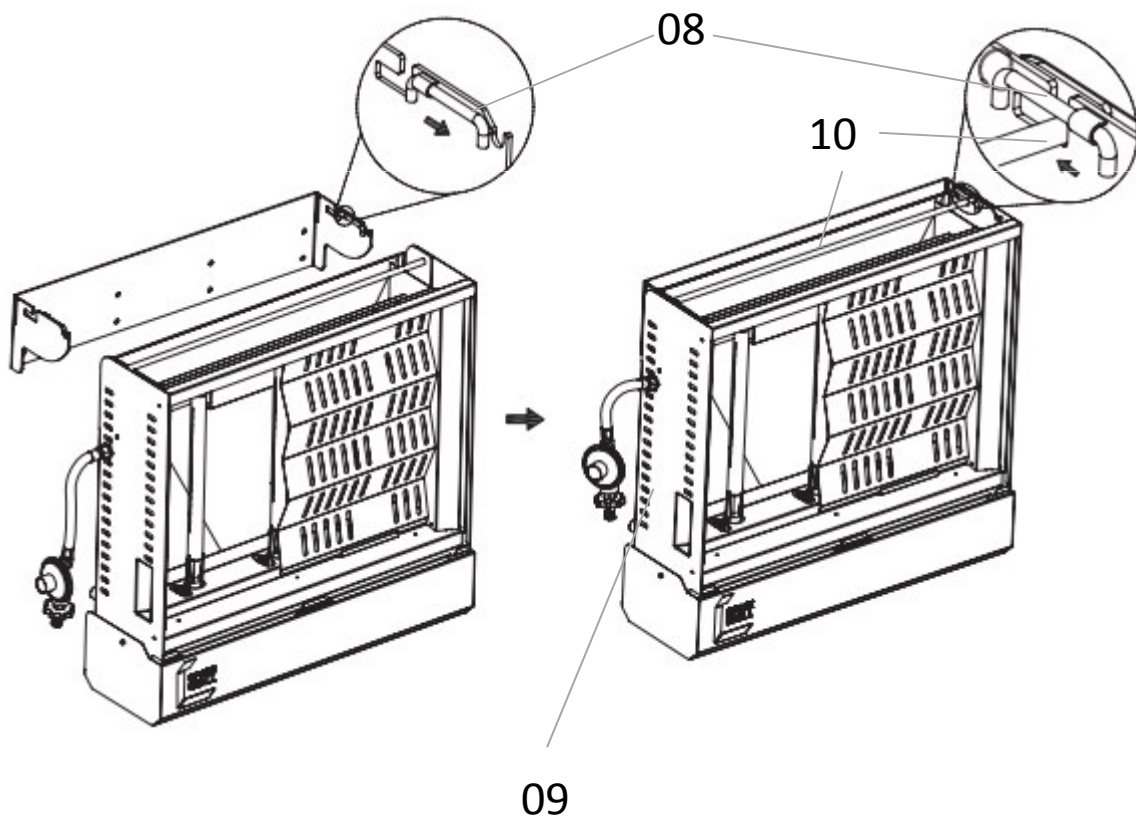
Schritt 3, Vorbereitung der Grill Installation:

Die Installation des Grills muss ohne Grill Rost (05) und Hot Plate (06) erfolgen. Anderenfalls kann es zu Beschädigungen oder Verletzungen kommen.



Schritt 4, Installation des Grills an der Wandhalterung:

Schieben Sie die beiden Sicherungsbügel (08) an der Wandhalterung so in Position, dass die Wandhalterung die im Grillgehäuse (09) befindliche Stange (10) aufnehmen kann. Heben sie das Grillgehäuse an und hängen Sie die Stange des Grillgehäuses in die Halterung der Wandhalterung ein. Anschließend schließen Sie die Sicherungsbügel, so dass die Stange des Gehäuses nicht mehr aus der Halterung geraten kann.

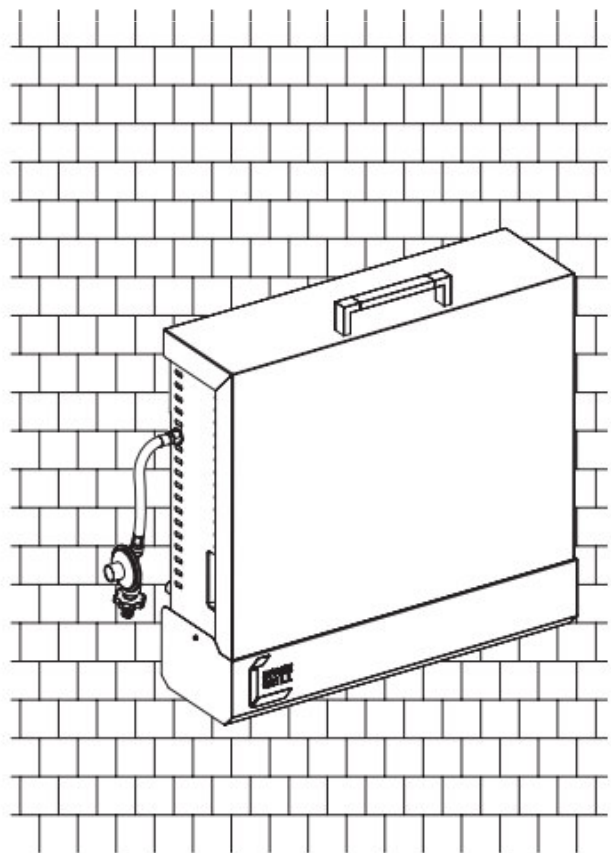
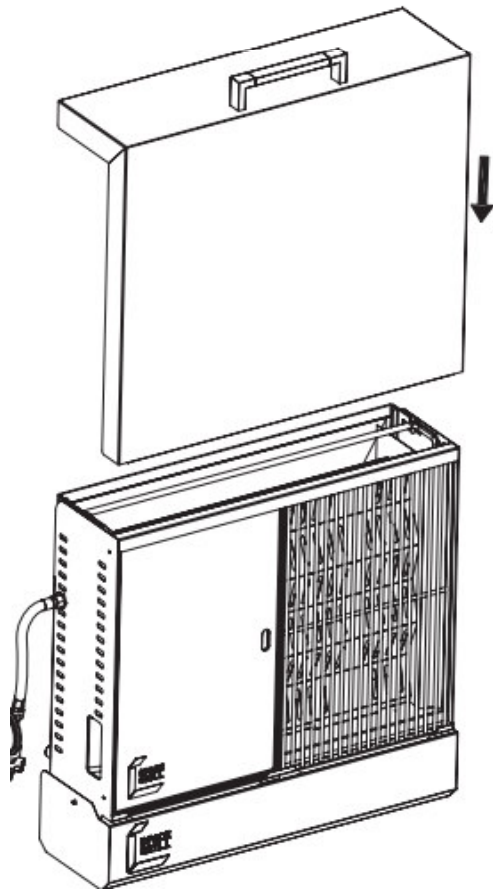


Nun hängt der Grill in der Wandhalterung und kann zur Inbetriebnahme in wenigen Sekunden in die Arbeitsposition gebracht werden.

Schritt 5, Öffnen des Grills:

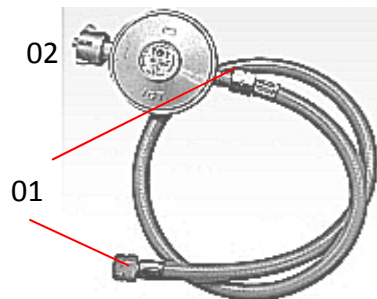
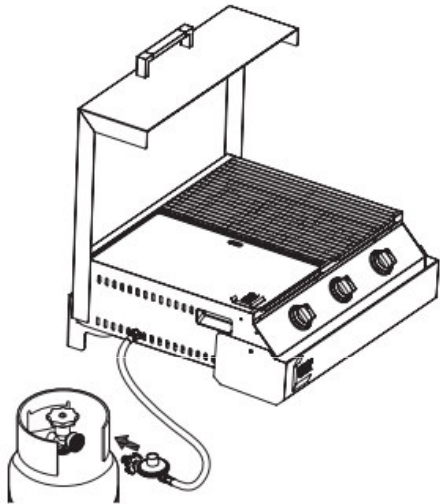
Vor Inbetriebnahme muss der Grill geöffnet und in eine waagerechte Position gebracht werden. Dazu entfernen Sie bitte die Abdeckhaube, drehen diese um die Hochachse um 180° und stecken sie in die Schlitze an der Wandhalterung. Die Abdeckhaube dient so als Spritzschutz. Danach greifen Sie das Grillgehäuse in den Griffmulden und heben den Grill um etwas mehr als 90° an. Schieben Sie dann den Grill nach hinten, so dass er auf den vorderen Auflagepunkten der Halterung fest aufliegt. Er darf sich in dieser Position nicht mehr nach unten drücken lassen. Das Absenken und Schließen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bitte üben Sie diesen Vorgang am Anfang ohne eingelegten Grill-Rost und Platte.



Gasanschluss:

Wenn der Grill sich wie in der Abbildung dargestellten Position befindet, kann der Gasanschluss erfolgen. Überprüfen Sie zunächst, dass die Gewinde (01) des Gasschlauchs fest am Grill und Gasregulator verschraubt sind, platzieren Sie die Gasflasche neben dem Grill.



Der Regulator wird in Deutschland und Österreich mit 50 mbar betrieben

Zunächst entfernen Sie die Ventilschutzkappe, indem Sie den Metallbügel nach hinten ziehen und danach die Schutzkappe anheben und entfernen. Bewahren Sie die Schutzkappe mit Metallbügel gut auf, nur damit ist ein Tausch der Flasche im Handel möglich. Sie sehen nun das Ventil, auf das üblicherweise eine Kunststoffabdeckung geschraubt ist. Entfernen Sie diese durch Rechtsdrehung.



Stellen Sie sicher, dass das Ventil geschlossen ist. Die Drehrichtungen zum Öffnen und Schließen sind am Ventil vorgegeben. Schrauben Sie das Gewinde des Regulators (02) entgegen dem Uhrzeigersinn mit der Hand fest auf das Ausgangsventil der Gasflasche. Nach Öffnen des Ventils ist eine Leckageprüfung vorzunehmen.



Leckageprüfung

Leckageprüfung:

Die Leckageprüfung hat vor der ersten Inbetriebnahme zu erfolgen, mindestens einmal jährlich oder nach Austausch von Gaskomponenten. Damit sollen eventuelle Gaslecks an den Gasanschlüssen aufgespürt werden.

Sie können dies mit einem im Handel erhältlichen Gas-Such-Spray durchführen oder mit einem Spülmittel, welches in etwas Wasser aufgeschäumt wird.

Der Schaum ist auf die auf der vorherigen Seite beschriebenen Gasanschlüsse aufzutragen Z: b: Am Schlauch oder Ventil. Auftretende Bläschenbildung deutet auf ein Gasleck hin.

Bei Vorhandensein eines Gaslecks ist größte Vorsicht geboten. Es sollte sich auf keinen Fall eine offene Flamme, Streichholz oder Zigarette in der Nähe des Grills befinden. Dadurch könnte sich entweichendes Gas entzünden und zu Explosionen und Verpuffungen führen. Beheben Sie ein eventuelles Gasleck durch festeres Zuziehen der Anschlüsse oder Nachjustieren des Schlauchs.

Sollte sich dadurch das Gasleck nicht beseitigen lassen, schließen Sie das Ventil und lassen Sie die Anschlüsse sowie Gasflasche von einem Fachbetrieb überprüfen. Bei Beschädigungen müssen einzelne Komponenten ausgetauscht werden.



Gasflaschen

Hinweise für den Umgang mit Gasflaschen:

Prüfen Sie bei Anschluss der Gasflasche alle Anschlussstellen auf Beschädigungen. Der Schlauch kann nach längerer Zeit brüchig oder porös werden, was zum Austritt des Gases führen kann. Generell sollte der Schlauch nach spätestens fünf Jahren ausgetauscht werden, was auch in einigen Länder vorgeschrieben ist.

Der Gashahn muss nach dem Betrieb fest zugedreht und der Schlauch von der Flasche getrennt werden. Zuerst stets den Gashahn zudrehen.

Behandeln Sie die Gasflaschen stets mit großer Vorsicht. Die Temperatur am Ort der Lagerung darf 50° nicht überschreiten. Nie im Sommer im Fahrzeug aufbewahren. Lagern Sie die Flasche an ausreichend belüfteter Stelle, nicht in geschlossenen Räumen.

Gas aus Flüssiggasflaschen kann sich an niedrigeren Stellen sammeln, da es schwerer als Luft ist.

Informieren Sie sich umfassend über die Eigenschaften von Flüssiggas und den Umgang mit Gasflaschen.

Kinder dürfen nicht an Gasflaschen gelangen.

Gasgeruch kann ebenfalls auf Gaslecks hinweisen

Verändern Sie nie die Gasflasche oder reparieren Sie diese.

Handhaben Sie leere oder vermeintliche leere Gasflaschen genau so wie volle.

In der Grillkammer dürfen sich keine Gegenstände befinden, die die Ventilations- oder Verbrennungsluft beeinflussen können

Zündung:

Der Grill wird durch eine Piezo Zündung gezündet, die über die drei Bedienknöpfe separat voneinander aktiviert werden. Bei Nichtbetrieb müssen sich alle Knöpfe in der 0 – Stellung befinden.

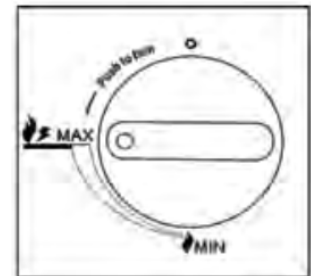
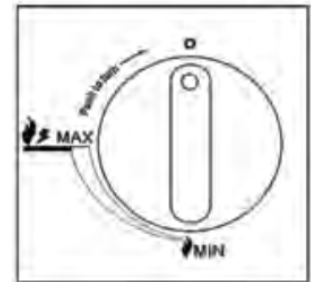
Nachdem der Grill geöffnet wurde, kann dieser nun gezündet werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

A: Nachdem die Gaszufuhr angeschlossen wurde, öffnen Sie nun das Ventil an der Gasflasche durch langsames Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.

B: Drehen Sie die Knöpfe nach links auf die maximal Position. Ein Klicken signalisiert Ihnen die Zündung, wonach die Flammen aus den Brenneröffnungen treten. Sie können nun durch Drehen des Knopfes die gewünschte Grilltemperatur einstellen. Zum schnellen Aufheizen wird die Einstellung in der maximal Stellung empfohlen.

C: Sollte der Zündvorgang fehlschlagen, drehen Sie die Knöpfe auf 0, schließen die Gaszufuhr an der Gasflasche und warten circa 5 Minuten. Danach wiederholen Sie die unter A und B beschriebenen Schritte. Sollte nach dreimaliger Wiederholung immer noch keine Zündung erfolgt sein, stellen Sie die Knöpfe auf 0, schließen Sie Gaszufuhr und entkoppeln Sie den Schlauch von der Gasflasche. Die Behebung einer möglichen Störung darf nur von einem Fachbetrieb erfolgen.

D: Zur Beendigung des Grillens werden die Knöpfe in die Position 0 gebracht und die Gaszufuhr an der Flasche durch Drehen nach rechts geschlossen. Eine Entkoppelung des Schlauches von der Flasche wird empfohlen. Schließen sie den Grill erst, wenn er ganz abgekühlt ist.

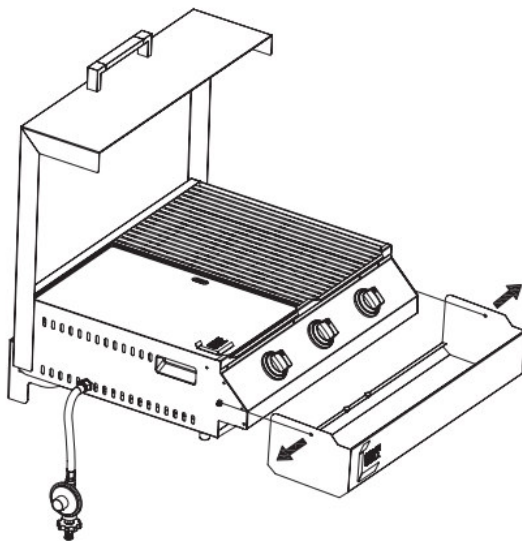


Nutzung des Drip Trays:

Das Drip Tray ermöglicht eine leichte Reinigung des Grills. Während bei herkömmlichen Grills auf keinen Fall Sand im Innenraum des Grillgehäuses verwendet werden sollte, erlaubt der SPACE GRILL aufgrund seiner Bauweise den Einsatz von Sand. Der Sand ermöglicht eine leicht Reinigung und ist über das Drip Tray einfach zu entfernen.

Der Boden des Grillgehäuses sollte dazu mit einer circa 5 mm dicken Schicht Sand bedeckt sein. Besonders feinkörniger Sand bindet herabtropfendes Fett sowie Marinaden und verhindert weitgehend Spritzer an den Innenwänden. Nach dem Grillen wird das Gehäuse abgesenkt, wodurch der Sand mit dem gebundenen Fett in das Drip Tray fließt. Sand der nicht ins Drip Tray geflossen ist, kann mit einem Pinsel oder Bürsten dorthin befördert werden. Zur Entnahme des Drip Trays muss der Grill wieder in eine waagerechte Position gebracht werden.

Nach Entnahme des Drip Trays kann der aufgefangene Sand entfernt und das Drip Tray anschließend mit einer milden Spüllösung gereinigt werden. Der Sand muss nach jedem Grillvorgang erneuert werden, um stärkere Verklumpungen zu verhindern.



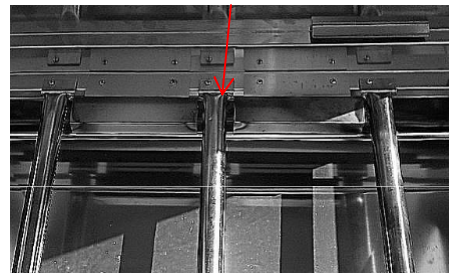
Zum Entfernen des Drip Trays werden die Seitenwände vorsichtig auseinandergebogen, so dass die runden Öffnungen von den Aufnahmebolzen entfernt werden können. Es wird empfohlen, dass dieser Vorgang zuvor mit einem leeren Drip Tray einige Male geübt wird.

Vor Entfernen des Drip Trays und zur Reinigung des Innengehäuses müssen die Hot Plate sowie der Grillrost entfernt werden

Allgemeines:

Für eine optimale Funktionsfähigkeit des SPACE GRILLS sollte dieser regelmäßig gewartet und gereinigt werden. Idealerweise sollte einmal jährlich ein Fachbetrieb mit der Wartung beauftragt werden. Der Grill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da so eine Ansammlung von Schmutz und Fetten verhindert wird. Ebenfalls wird die Reinigung dadurch erleichtert. Bitte beachten Sie die Warn- und Gefahrenhinweise.

Gasbrenner: Die Brenner sollten einmal im Jahr ausgebaut und gereinigt werden. Insekten und Spinnen könnten in die Brenner gelangen und diese verunreinigen, wodurch sich das Flammenbild verändern könnte und die Leistung beeinträchtigt wird. Zur Reinigung entfernen Sie die Brenner, indem Sie die hintere Schraube entfernen, den Brenner leicht anheben und aus der Gasaustrittsöffnung herausziehen. Säubern Sie diese nun mit einer geeigneten Bürste. Verstopfte Gasaustrittslöcher können mit einer feinen Nadel gesäubert werden. Achten Sie unbedingt darauf, dass Gasaustrittslöcher und Düsen auf keinen Fall erweitert werden. Der Wiedereinbau der Brenner erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Grillgehäuse, Abdeckhaube und Drip Tray: Entfernen Sie zunächst die Hot Plate und den Grillrost. Durch Absenkens des Grillgehäuses rinnt loser Schmutz oder verwendeter Sand ins Drip Tray. Weitere lose Schmutzreste, die nicht selbstständig ins Drip Tray geflossen sind, können mit einem Pinsel dahin befördert werden. Anschließend bringen Sie den Grill wieder in eine aufrechte Position, entfernen den Drip Tray und entleeren diesen. Nun kann die Reinigung mit einem Spülmittel erfolgen. Für hartnäckigen Schmutz kann feine Stahlwolle verwendet werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, da diese zu Verätzungen der Haut oder Augen führen können!



Wartung und Reinigung

Hot Plate: Die Hot Plate ist ausschließlich mit einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm zu reinigen, da ansonsten die Nanobeschichtung beschädigt werden könnte. Schon während des Grillens sollte darauf geachtet werden, dass es nicht zu hartnäckigen Verunreinigungen kommt. Niemals Reinigungsschwämme aus Stahlwolle benutzen!

Da die Hot Plate aus Gusseisen besteht, ist diese stets mit Vorsicht zu behandeln. Durch Herunterfallen der Platte kann diese zerstört werden.

Grillrost: Grobe Verunreinigungen können mit einer handelsüblichen Grillbürste oder einem Spachtel entfernt werden. Anschließend können zur Reinigung Stahlwolle und Spülmittel Herangezogen werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, da diese zu Verätzungen der Haut oder Augen führen können.

Wartung und Reinigungsarbeiten sind ausschließlich am vollständig abgekühlten Grill und entkoppelter Gasverbindungen durchzuführen. Das Ventil an der Gasflasche muss zuvor fest verschlossen sein.



Störung und Störungsbeseitigung

Allgemeines:

Bitte beachten Sie stets die Warn- und Gefahrenhinweise. Die nachfolgend angeführten Hinweise zur Fehlerbehebung stellen keine Reparaturen dar. Sollten die Hinweise zur Fehlerbehebung nicht zum Erfolg führen ist auf jeden Fall ein Fachbetrieb hinzuzuziehen.

Störung

Ursache und Störungsbehebung

Brennerzünden nicht	Stellen Sie sicher, dass Gas in den Brenner strömt, indem Sie ein Streichholz an die Brennerlöcher bei geöffneten Reglerknopf halten. Sollte sich die Flamme durch das Streichholz entzünden, kann der Piezo Zünder defekt sein. Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden sind und der Regler an der Gasflasche geöffnet ist.
Brenner zündet nicht, niedrige Flamme oder erlöschende Flamme	Gasfüllung kann niedrig oder leer sein. Ersetzen Sie die Gasflasche.
Flamme flackert stark, Flamme brennt nicht aus allen Brennerlöchern	Reinigen Sie die Brennerlöcher vollständig
Flamme ist gelb oder orange	Untersuchen Sie den Brenner auf mögliche Verunreinigungen (durch Insekten) und reinigen Sie diesen.
Flammen schlagen hoch	Entfernen Sie eventuelle Fettansammlungen vom Grillrost Das Grillgehäuse kann stark verschmutzt sein. Bitte reinigen Sie es.
Zu niedrige Temperatur	Reglerknopf auf max stellen und einige Minuten brennen lassen.
Gasgeruch tritt auf	Führen Sie eine Leckage Prüfung durch und ersetzen Sie eventuell beschädigte Teile der Gasanschlüsse



Grillempfehlungen

Das Grillen:

Das direkte Grillen mit dem SPACE GRILL erfordert wie bei jedem anderen Grill auch, ein wenig Übung. Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind als grobe Richtwerte zu verstehen. Es gibt viele Einflussfaktoren, die die Garzeiten beeinflussen können, wie z.B. Temperatur des Fleisches, Grilltemperatur, Außentemperatur, oder Wind.

Schwein	Medium	Durchgebraten
Bratwurst	-	15 Min.
Kotelett (ca. 2 cm dick)	-	15 Min.
Nackensteaks (ca. 2cm dick)	-	15 Min.
Spieße	-	15-20 Min.
Spareribs	-	30 Min.

Hack	Medium	Durchgebraten
Frikadellen	-	12 Min.
Cevapcici	-	12 Min.

Rind	Medium	Durchgebraten
Spieße	8-10 Min.	15 Min.
Steaks (ca. 2 cm dick)	8-12 Min.	12 Min.
Steaks (ca. 3 cm dick)	10 Min.	15 Min.

Kalb	Medium	Durchgebraten
Kotelett (ca. 2 cm dick)	10-12 Min.	15 Min.
Schnitzel (ca. 2 cm dick)	10-12 Min.	12 Min.
Spieße	-	15 Min.

Lamm	Medium	Durchgebraten
Kotelett (ca. 2 cm dick)	6-7 Min.	10 Min.
Karee	5-6 Min.	8 Min.
Spieße	-	15 Min.

Geflügel	Medium	Durchgebraten
Hähnchenteile	-	20-30 Min.
Hähnchenbrust	-	8-10 Min.
Putenschnitzel	-	10 Min.

Selbstverständlich können auf dem SPACE GRILL auch leckere Fischgerichte zubereitet werden. Da bei Fisch jedoch aufgrund der zahlreichen Arten und Stückgrößen selbst Anhaltswerte kaum dargestellt werden können, haben wir auf eine Empfehlung bewusst verzichtet.

Generell empfehlen wir, zu Beginn mit Fleischsorten zu üben, die nicht unbedingt auf den Punkt gegart sein müssen. Dazu eignet sich besonders Schweinefleisch oder auch der Grillklassiker, die Bratwurst.



Konformitätserklärung

MODELL: 5G8BQG640		Gerätebezeichnung: GAS BBQ		
Leistung	10,5 KW 764g/h)			
Gas Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gas und Druck	Butan bei 28 - 39 mbar; Propan bei 37 mbar	Propan, Butan und ihre Mischungen bei 30 mbar	Propan, Butan und ihre Mischungen bei 37 mbar	Propan, Butan und ihre Mischungen bei 50 mbar
Düsengröße	0,91mm	0,91mm	0,87mm	0,8mm
Bestimmungs- land	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR, PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI, LV	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO TR,HR,RO,IT,HU,LV	PL	DE,AT


0845-16
PIN CODE:0845CR-0011
MADE IN CHINA

1. Nur im Freien benutzen
2. Lesen Sie vor Benutzung sorgfältig die Anleitung
3. Warnung: zugängliche Teile können sehr heiß werden
4. Kinder dürfen sich nicht in der Nähe des Grills aufhalten
5. Der Regulator muss an die Gasflasche passen
6. Minimaler Abstand zu brennbaren Materialien:
- nach oben 600 mm - zur Seite 150 mm - nach unten 200 mm

Space Grill Global Pty. Ltd
Address: PO BOX 948 Nerang, Queensland 4211, Australia



SPACE GRILL Ltd,
Samwell Way 22
Northampton NN4 9QJ
United Kingdom
Geschäftsführer: James Newitt
Urheber Bedienungsanleitung: Bernhard Labusch
Email: b.labusch@space-grill.com
Internet: www.spacegrill.de
Tel.: 05753-1805575