

CHIARO Grill

Aufbau, Bedienungs- und Wartungsanleitung

Hersteller:
CHIAROKF
Marktstraße 25b
76870 Kandel



Model: 0100 CHIARO compact



Model: 0200 CHIARO XL

Geprüft nach: EN 498:2012

Inhaltsverzeichnis

1) Lieferumfang Teilebezeichnung (Seite 3)

2) Grundausrüstung CHIARO Compact und XL (S.4)

- a. Gasanschluss (S.4)
- b. Seitenteile und Edelstahlstangen (S.4)
- c. Rückwand und Boden (S.5)
- d. Rost und Griff (S.5)
- e. Gastroschalen (S.6)

3) Weitere/optionale Funktionen und Sonderzubehör (S.7)

- a. Drehspießfunktion (S.7)
- b. Grill-Korb (S.8)
- c. WOK und Pfannenfunktion (S.10)

4) Bedienungsanleitung (S.11)

- a. Technische Daten (S.11)
- b. Allgemeine Erklärung und Zeichenerklärung (S.12)
- c. Bestimmungsgemäße Verwendung (S.13)
- d. Sicherheitshinweise (allgemein) (S.14)
- e. Beachtung vor Grill-Einsatz (S.16)
 - i. Infrarot Oberhitze Grill und Lieferumfang prüfen (S.16)
 - ii. Infrarot Oberhitze Grill aufbauen (S.17)
 - iii. Zerlegen und Fügen (S.19)
- f. Infrarot Oberhitze Grill an einer Gasflasche anschließen (S.20)
- g. Infrarot Oberhitze Grill anzünden und Flamme einstellen (S.20)
- h. Betrieb beenden / Infrarot Oberhitze Grill abstellen (S.21)

5) Wartung, Reinigung, Lagerung und Transport (S.22)

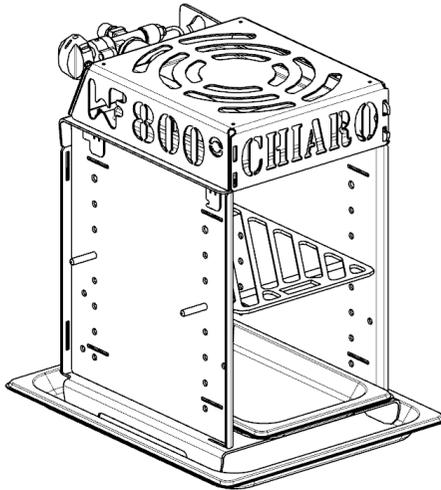
- a. Wartung (S.22)
- b. Reinigung (S.22)
- c. Lagerung (S.22)
- d. Transport (S.22)

6) Fehlerbehebung (S.23)

7) Entsorgung (S.23)

Aufbau-, Bedienungs- und Wartungsanleitung

CHIARO ist ein leicht zerlegbarer, universeller Infrarot Oberhitze grill mit optionaler Drehspieß- und WOK/Kochfunktion. Der CHIARO ist in 2 Größen (Compact und XL) verfügbar, er kann kompakt aufbewahrt und im Geschirrspüler gereinigt werden. Das Ganze natürlich nur im zerlegten Zustand und der Brenner ist nur bedingt spülmaschinentauglich (siehe Pkt. Reinigung Seite 22).



Lieferumfang/Teilebezeichnung

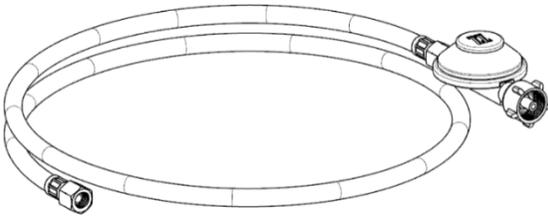
CHIARO compact	CHIARO XL
Druckminderer 50mbar	Druckminderer 50mbar
Propangasschlauch 1,5m R1/4L	Propangasschlauch 1,5m R1/4L
Griff (Kalte Hand 1x)	Griff (Kalte Hand 2x)
CHIARO Brenner-Kopf 1x Brenner	CHIARO Brenner-Kopf 2x Brenner
Seitenwand Li	Seitenwand Li
Seitenwand Re	Seitenwand Re
Rückwand	Rückwand
Boden	Boden
2x Stangen Ø 6	2x Stangen Ø 6
Grillrost	Grillrost
Gastroschalen GN 1/4 (ist Abtropfschale)	Gastroschale GN 1/2 (ist Abtropfschale)
Gastroschalen GN 1/2 (ist Unterlage)	Gastroschalen GN 1/1 (ist Unterlage)

Grundausrüstung der Compact- und XL- Ausführung

Die Beschreibung der Grundausrüstung sind für beide CHIARO--Modelle nahezu identisch und variieren nur in Ihren Dimensionen und der Verwendung der Gastroschalen.

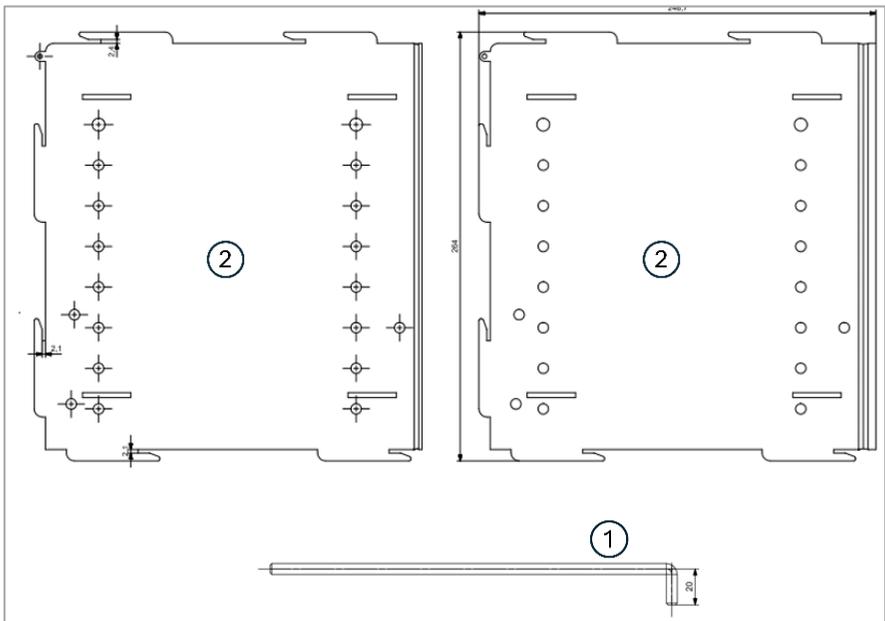
Gasanschluss

Die Verbindung zu einer handelsüblichen 5 oder 11 kg Haushaltsgasflasche bildet ein 1,5 m langer Propangasschlauch mit 1/4" Linksgewinde beidseitig nach EN 16436-1, sowie der Druckminderer nach EN 16129.



Seitenteile und Edelstahlstangen

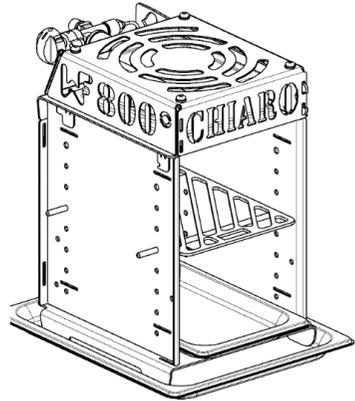
Zwei Edelstahlstangen 6mm Durchmesser (1) mit Abkantungen, die horizontal in die dafür vorgesehenen Lochbilder der Seitenplatten (2) als Rostaufgabe eingeschoben werden.



Die verschiedenen Ebenen bieten die Möglichkeit den Rost auf unterschiedliche Grillhitze, für diverses Grillgut und entsprechende Vorlieben der Nutzer einzustellen.

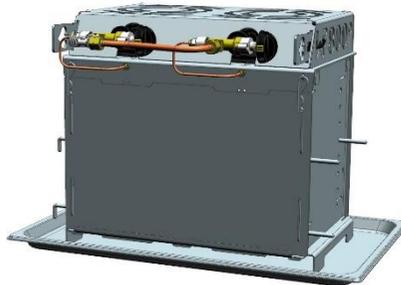
Grill-Rost Ebene

- 8- Sous-Vied vorgegart
- 6- Steak bis 2 cm
- 5- Steak ab 2 cm
- 4- Bacon
- 3- Bratwurst
- 2- ZiegenKäse (Gastroschale)
- 1- Fleisch entspannen (warmhalten)



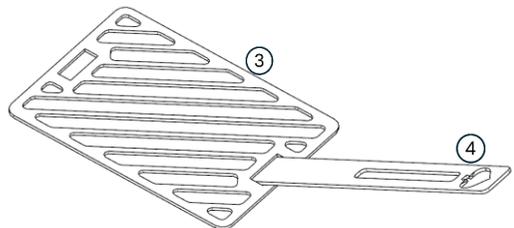
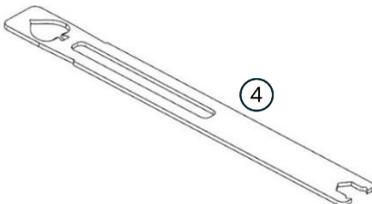
Rückwand und Boden

Die Rückwand ist im Standardumfang ohne Lochbild für Spießfunktion. Der Aufbau inkl. Bodenplatte siehe Aufbaureihenfolge (Seite 16)



Rost und Griff

Der Rost, aus 3mm Edelstahlblech (3), bietet die Aufnahme für das Grillgut. Mit dem Griff (4) wird der Rost im Betrieb eingelegt und entnommen. Der Griff beinhaltet weitere Funktionen, so ist ein Maulschlüssel zum Andrehen der Sechskantüberwurfmutter und Rändelmutter der Gasleitung und ein Öffner für Kronenkorken integriert. Der Rost des XL ist nahezu doppelt so breit wie beim Compact und wird mit zwei Griffen ausgeliefert.



Gastroschalen

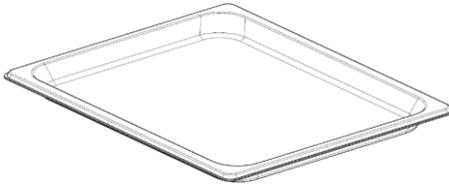
Gastroschale 1/4 20 mm

Dient als Innenschale für den Compact. Die Schale kann auf die Stangen in den Garraum eingeschoben werden. Allein zur Aufnahme von Grillgut wie Gemüse, Käse etc. oder unter dem Rost als Fettauffangschale sowie auf der untersten Ebene zum Aufnehmen von Grillgut während der Ruhezeit.



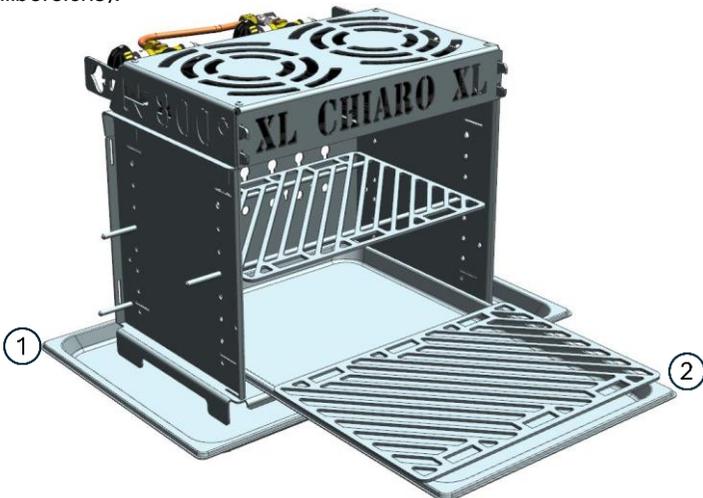
Gastroschale 1/2 20 mm

Dient als Unterlage beim CHIARO Compact zur Aufnahme des Grills und verhindert die Verschmutzung der Auflagefläche. Für den XL fungiert diese Gastroschale als Innenschale zur Aufnahme von Grillgut wie Gemüse, Käse etc. oder unter dem Rost als Fettauffangschale sowie auf der untersten Ebene zum Aufnehmen von Grillgut während der Ruhezeit.



Gastroschale 1/1 20 mm

Dient als Unterlage beim CHIARO XL (1) . Eine zweite Schale dieser Dimensionierung kann (optional) als Langschale in den XL genutzt werden (2). (z.B. zur Ablage von Grillgut, außerhalb des Grillbereichs).



Weitere Funktionen und Sonderzubehör:

- **Drehspießfunktion**
- **Grillkorb für Gemüse, Hähnchenschlegel, Garnelen etc.**
- **Wok und Pfannen Funktion**

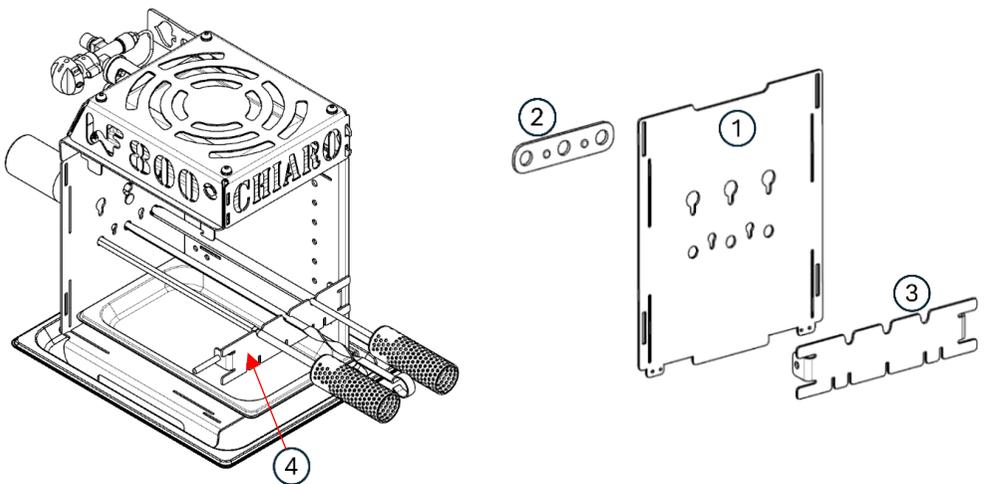
Drehspießfunktion

Besteht aus vier zusätzlichen Teilen.

Eine gelochte Rückwand (1), sie wird anstelle der geschlossenen Rückwand vom Standardgrill eingebaut und dient zur Aufnahme handelsüblicher, akkubetriebener oder 230V Drehspießmotoren.

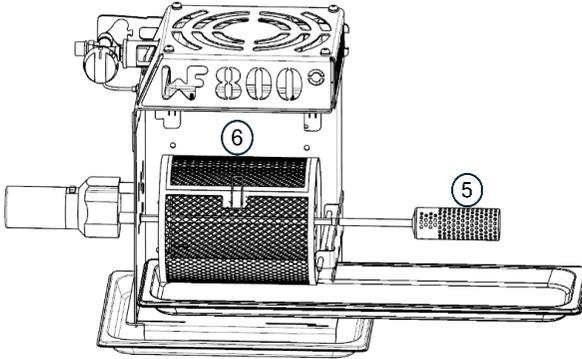
Eine kleine gelochte Edelstahlplatte (2) mit eingeschweißten Bolzen wird zur Motornutzung in die gelochte Rückwand eingehängt. Dieses unscheinbare Teil ist recht wirkungsvoll, da es die Motorwelle fixiert und somit ein Wegdrehen des Motors verhindert.

Eine mit spezieller Kontur und zwei seitlichen Abkantungen versehene Edelstahlplatte (3) die mit dem vierten Bauteil, einer weiteren Edelstahlstange, in zwei dafür vorgesehenen Bohrungen an der Vorderseite der Seitenwände, fixiert wird (4). Diese dient der Aufnahme diverser Spieße zur manuellen oder angetriebenen Rotation.



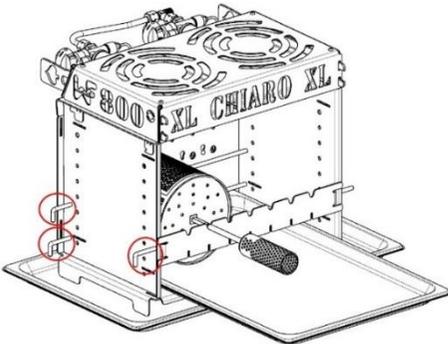
Grillkorb

In Verbindung mit der Drehspießfunktion und eines speziellen Vierkantspießes (5) , kann ein sich drehender Grillkorb (6) für diverses Grillgut (Kleinteile die auf einem normalen Rost durch die Stangen fallen würden) wie Hähnchenflügel, Pilze, Gemüse, Garnelen etc. verwendet werden.

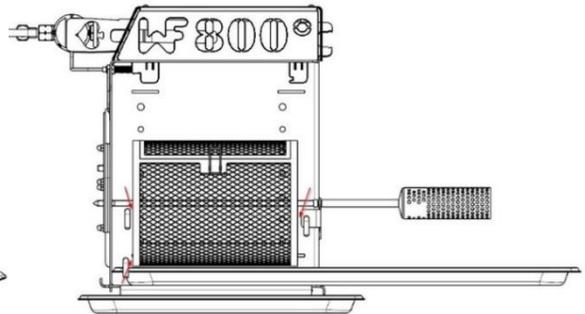


Für die Verwendung des Korbs hier noch ein paar wichtige Infos/ Tipps.

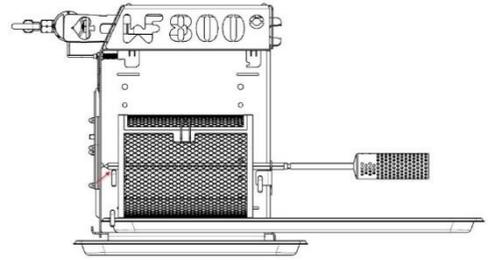
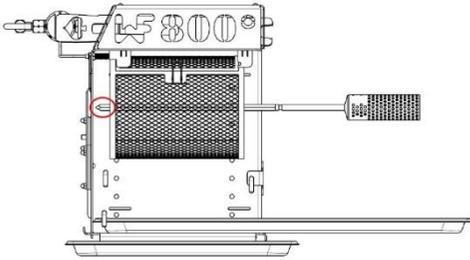
GANZ WICHTIG: Beim reinlegen oder rausnehmen des Korbs muß der Brenner immer aus sein. Der Korb kann sich ansonsten am Brenner entzünden und brennen. Sollte das mal passieren, dann muß der brennende Korb wieder zurück in den Grill, den Brenner abstellen und warten bis das Feuer erlischt.



Bei Verwendung der Trommel sind diese 3 Stangen (Markierung) an den gezeigten Positionen wichtig.

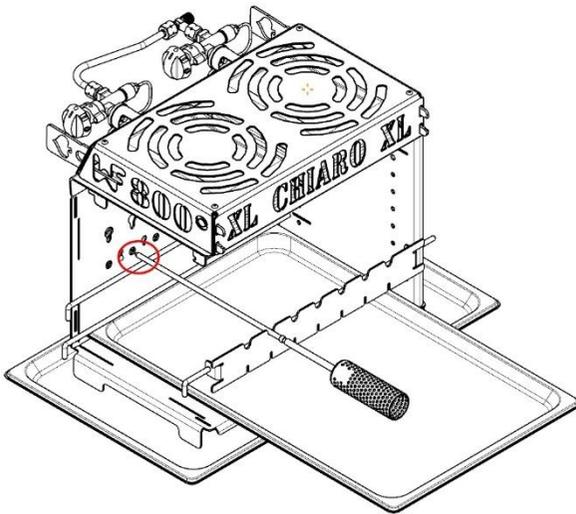


Die Trommel wird zwischen den Stangen geführt und kann somit nicht verrutschen.



Beim Einsetzen der Trommel in den Grill, darf die Spitze des 4kt-Spieß nur ca. 2 cm überstehen.

Die hintere, obere Stange dient dann als Auflage für den 4kt-Spieß um die Öffnung/ Führung zum Getrieb/ Motor an der Rückwand zu erleichtern.



Der 4kt-Spieß hat dann schon die richtige Höhe und man trifft leichter die Öffnung in der Rückwand.

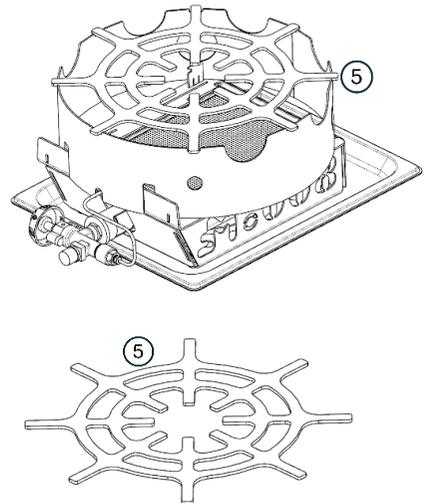
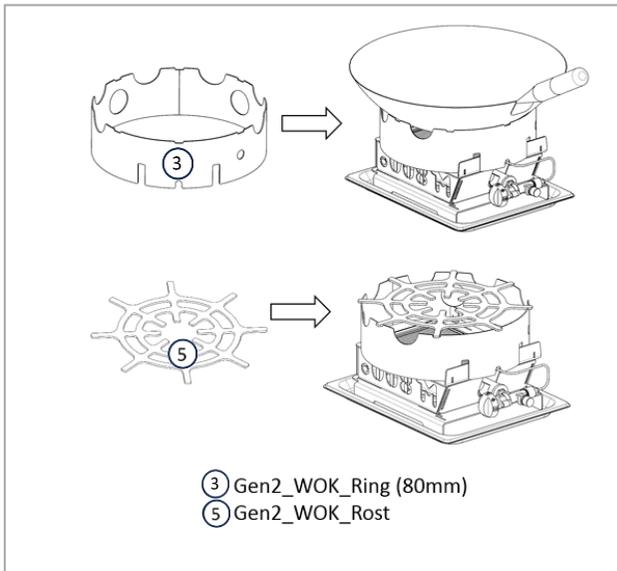
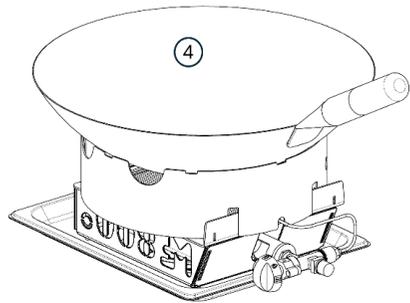
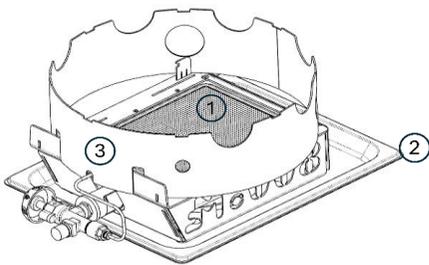
Noch ein Tip zur Reinigung des Grillkorb: Nach dem Benutzen des Grillkorb empfiehlt es sich den Korb in einem Eimer mit Wasser einzuweichen, bis zum Zeitpunkt an dem er direkt in den Geschirrspüler wandert. Dies verhindert ein Eintrocknen der oft fetigen Rückstände.

Wok und Pfannenfunktion

Besteht aus vier zusätzlichen Linsenkopfschrauben die in die Oberseite des CHIAROKopfes eingebracht werden und zur Bildung eines Luftspaltes dienen, wenn der CHIARO Kopf (1) um 180 Grad gedreht auf die Oberseite in die Edelstahl-Schale (2) der Größe GN 1/2 gelegt wird.

Auf den nun mit der Brennerseite nach oben liegenden CHIARO-Kopf, wird ein mit entsprechenden Schlitzen ausgestatteter Edelstahlring (3) aufgesteckt und bildet nun fest mit der Brenneinheit verbunden, die Aufnahme für einen handelsüblichen WOK (4) oder einen runden Koch-Kranz (5) der seinerseits die Auflagefläche für Töpfe und Pfannen bildet.

In diesem Aufbauzustand ist darauf zu achten, dass keine Verschmutzung der Keramikeinheit entsteht. Insbesondere ist es Verboten in diesem Aufbaumodus auf der Kochstelle zu grillen. Der Rost darf nur zur Aufnahme von Töpfen und Pfannen genutzt werden.



Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Wichtig: Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es an den Gasbehälter anschließen. Bewahren Sie die Anweisung sorgfältig auf, um sie bei Bedarf zum erneuten Lesen zur Verfügung zu haben.

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Infrarotgrill. Sie enthält wichtige Informationen zu Sicherheit, Verwendung und Pflege. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie den Infrarotgrill verwenden. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise und Warnungen. Die Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Beschädigungen des Oberhitzebrills führen. Wenn Sie den Grill an Dritte weitergeben, sollten Sie unbedingt die Bedienungsanleitung auch mitgeben.

Technische Daten für CHIARO Infrarotgrill (compact)

Info

Abmessungen L, B, H:	255x210x330mm (ohne Gasregler)
Gewicht:	8 kg (Standardausführung komplett)
Abmessung Rost:	230x160
Korpus:	Edelstahl (bildet zusammen mit dem Brenner den Garraum)
Keramikbrenner mit Blechgehäuse in einer Edelstahleinfassung (die den Hitzeschutz bildet)	
Gasart:	Butan G 30 / Propan G 31 Betriebsdruck: 50 mbar
Brennerdüse:	0,9 mm
Nennleistung:	2,50 – 4,20 kW
Verbrauch	0,2-0,34 kg/h
Temperatur am Brenner:	>800°C

Allgemeine Erklärungen

Info

Beim Infrarotgrillen handelt es sich um eine moderne und energiesparende Art des Grillens.

In herkömmlichen Grills wird durch Holz, Gas oder Elektro die Luft erwärmt und diese wiederum erwärmt das Grillgut. Das führt zu erheblichen Verlusten durch das Entweichen der warmen Luft. Mit geschlossenen Abdeckungen kann das zwar reduziert werden, doch spätestens beim Öffnen geht viel an Wärme verloren.

Der CHIARO benutzt als Infrarotquelle einen Gasbrenner der bei der Verbrennung zusätzlich zur Gaswärme (ca.350°) ein Infrarotlicht mit bis zu 800° erzeugt.

Beim Infrarotgrillen wird das Grillgut durch das Infrarotlicht erhitzt. Das Licht dringt in die Oberfläche des Grillgutes ein und erwärmt dadurch direkt das Grillgut.

Sehr wichtig ist, dass die Flächen des Grills das Licht reflektieren und zurück zum Grillgut werfen. Bei stark verschmutztem Grill dringt das Infrarotlicht auch in den Grill ein und erwärmt diesen unnötig. Dieses Licht fehlt dann auch beim Erhitzen des Grillgutes, was zu längeren Grillzeiten und erhöhtem Gasverbrauch führen kann.

Zeichenerklärung

Warnung

Bezeichnet eine Gefährdung, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

Vorsicht

Bezeichnet eine Gefährdung, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

Info

Dieses Symbol weist auf nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau, Zerlegung, Reinigung und Verwendung hin.

CE

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraumes.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Achtung heiß!



Nur im Freien verwenden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Warnung

Der Infrarot-, Oberhitze Grill ist für den Privatgebrauch konstruiert worden und für folgende Einsatzzwecke im privaten Bereich vorgesehen:

- Als Oberhitze Grill zum Grillen im Freien auf dem Rost
- Als Oberhitze Grill zum Grillen im Freien auf der Drehspießfunktion (Sonderausstattung)
- Den Brennerkopf um 180° gedreht zum Kochen im WOK auf WOK-Ring (Sonderausstattung)
- Den Brennerkopf um 180° gedreht zum Kochen und Braten in Topf oder Pfanne auf WOK-Ring mit Koch-Kranz (Sonderausstattung)

Warnung

In der 180° gedrehten Position darf keinesfalls Grillgut auf die Kochstelle (Koch-Kranz) gelegt werden. Eine Verschmutzung des Keramikbrenners ist zwingend zu vermeiden. Der Grill darf nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Sicherheitshinweisen in dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Jede weitere, darüberhinausgehende Verwendung ist verboten. Weder der Produzent noch der Händler übernimmt die Verantwortungen für Schäden, Verluste oder Verletzungen, welche aus der falschen Verwendung des Grills resultieren.

Beispiele für die missbräuchliche Verwendung sind insbesondere:

- Eine Verwendung in Innenräumen
- Eine Verwendung, welche über die angegebene bestimmungsgemäße Verwendung hinausgeht
- Die Nichtbeachtung der Sicherheits-, Montage-, Bedienungs-, Reinigungs- und Wartungshinweisen in dieser Gebrauchsanweisung
- Die Nichtbeachtung der geltenden Gesundheits-, Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften, welche die Verwendung dieses Grills betreffen
- Die Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, welche nicht für diesen Grill geeignet sind
- Veränderungen am Grill
- Übermäßige Verwendung

Wer diesen Grill verwendet oder wartet, muss mit diesen Anweisungen vertraut und sich über mögliche Gefahren bewusst sein. Dieser Grill darf nur von einer kompetenten Person verwendet werden – im Zweifelsfall lassen Sie sich von einem Experten beraten.

Warnung

Kinder sind vom Gerät fern zu halten.

Nichtbeachtung der Sicherheits-, Montage-, Bedienungs- und Wartungshinweise bei der Verwendung dieses Grills zählt als missbräuchliche Verwendung. Alle anzuwendenden Gesundheits- und Sicherheitsregularien müssen eingehalten werden. Alle weiteren regionalen und nationalen Gesetze müssen eingehalten werden. Der Grill darf nicht verändert werden. Jede vorgenommene Veränderung erhöht das Risiko einer Verletzung oder von Sachschäden. Gewährleistungsansprüche verfallen gänzlich.

Sicherheitshinweise (allgemein)

Warnung

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme. Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den anerkannten Regeln aufgestellt werden.

- A Falls aus Ihrem Gerät Gas entweicht (Gasgeruch), unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr, indem Sie das Flaschenventil schließen. Bringen Sie das Gerät an einen Ort im Freien mit guter Luftzirkulation und ohne Zündquellen, wo das Leck gesucht und behoben werden kann. Überprüfen Sie die Dichtheit Ihres Gerätes nur im Freien. Suchen Sie nie ein Leck mit einer Flamme, sondern benützen Sie hierzu eine Seifenlauge oder ein Leck-such-spray.
- B Verwendung nur in gut belüfteter Umgebung. Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- C Dieser Grill darf nicht in Untergeschossen oder unter Erdgleiche verwendet werden.
- D Trennen Sie den Grill nach Gebrauch immer von der Gasversorgung, indem Sie das Absperrventil der Gasflasche schließen.
- E Entfernen Sie den Gasschlauch und den Gasdruckminderer vom Grill und der Gasflasche, wenn der Grill längere Zeit nicht genutzt oder wenn er transportiert wird.
- F Trennen Sie als Vorsichtsmaßnahme defekte Geräte stets von der Gasflasche und markieren Sie diese deutlich, damit Sie in sicherem Zustand zurückgelassen werden können.
- G Dieser Gasgrill darf nicht in Wohnräumen verwendet werden.
- H Der Austausch von Gasflaschen muss im Freien und fern von allen, möglichen Zündquellen, wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Kochgeräten und entfernt von anderen Personen durchgeführt werden.
- I Verwenden Sie diesen Gasgrill nur mit handelsüblichen Flüssiggasflaschen (Butan / Propan) mit einer Füllmenge von max. 15 kg. Versuchen Sie niemals, andere Gasarten oder andersartige Gasbehälter zu verwenden.
- J Stellen Sie diesen Gasgrill unter Berücksichtigung der Feuergefahr auf. Stellen Sie den Gasgrill mindestens 1,0 m neben Wänden und unter Decken und jedem anderen Objekt, entfernt von brennbaren Materialien, auf. Der Gasgrill muss während des Betriebs stets von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- K Der Gasgrill darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- L Das Gerät darf nicht verändert werden. Jede Veränderung am Gerät ist gefährlich und deshalb verboten.
- M Lassen Sie den Gasgrill während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Schließen Sie stets die Gaszufuhr, wenn Sie das Gerät nicht beaufsichtigen.
- N Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder müssen ferngehalten werden.
- O Prüfen Sie die Gasverbindungen vor jeder Verwendung auf Dichtheit.
- P Stellen Sie nach jedem Aufbau und vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass der dafür vorgesehene Sicherungssplint in eine der beiden dafür vorgesehenen Laschen eingeführt ist. Dadurch wird verhindert, dass der Brennerkopf nach hinten rutschen kann und dadurch die Standsicherheit des Grills beeinträchtigt werden könnte.
- Q Schützen Sie die Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung. Lagern Sie Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen und über der Erdgleiche.
- R Berühren Sie keine heißen Geräteteile. Der Rost soll mit dem Griff eingelegt werden. Der Griff muss während des Grillens entfernt werden, da er ansonsten sehr heiß wird. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es lagern.
- S Tragen Sie Schutzhandschuhe beim Arbeiten an heißen Teilen. Achten Sie darauf, dass die Schutzhandschuhe nicht in die Nähe der Flammen kommen, da ansonsten Verbrennungs- und Brandgefahr besteht.
- T Gerät bei gebrochener oder beschädigter Keramik nicht in Betrieb nehmen.
- U Achten Sie sehr darauf, dass, bei nach oben gerichtetem Keramikbrenner (Wok- und Kochfunktion), keine festen oder flüssigen Materialien in die Brenneinheit und somit in die offenen Flammen geraten.
- V Versuchen Sie nie, das Gerät im Bereich des Injektors anzuzünden.

Sicherheitshinweise zum Gasschlauch

Warnung

- 1) Die mitgelieferte Schlauchleitung entspricht der EN 16436-2.
- 2) Die mitgelieferte Schlauchleitung enthält und benötigt keine Dichtungen.
- 3) Die Schlauchleitung darf keinesfalls länger verwendet werden, als es die nationalen Gesetze und Regelwerke zulassen. Erkundigen Sie sich bei Ihrem regionalen Gashändler für Einzelheiten. Das Produktionsdatum der Schlauchleitung ist auf dem Schlauch und auf den Kupplungen aufgedruckt.
- 4) Jede Beschädigung oder Veränderung der Schlauchleitung oder von Teilen von ihr macht ihren Austausch notwendig. Jede Modifikation der Schlauchleitung ist verboten. Kaufen und verwenden Sie nur zugelassene Ersatzschläuche. Der Gebrauch nichtzugelassener oder veränderter Teile ist gefährlich und kann schwere Verletzungen zur Folge haben.
- 5) Prüfen Sie die Schlauchleitung vor jeder Verwendung auf Abnutzung oder Beschädigungen. Abgenutzte oder Beschädigte Schlauchleitungen dürfen nicht verwendet werden und müssen ausgetauscht werden.
- 6) Die Schlauchleitung darf keiner Verdrehung oder übermäßiger Biegung ausgesetzt werden. Unterschreiten Sie den kleinsten, zulässigen Biegeradius von 55 mm nicht.
- 7) Installationen müssen mit den geltenden Regeln und dem Stand der Technik übereinstimmen.
- 8) Die Installationsanleitungen für die Schlauchleitung und des Gerätes müssen befolgt werden, insbesondere für die Lage und Ausrichtung der Verbindungsstellen.
- 9) Diese Schlauchleitung ausschließlich in Anlagen für Butan oder Propan und deren Gemische in der Gasphase verwenden. Nicht für Butan/Propan in der flüssigen Phase verwenden.
- 10) Diese Schlauchleitung darf nicht in Bereichen eingesetzt werden, in denen die Temperatur 70° C übersteigt.
- 11) Zwei oder mehrere Schlauchleitungen dürfen nicht miteinander verbunden werden.
- 12) Vergewissern Sie sich, dass die Schlauchleitung nicht eingeklemmt oder geknickt ist und keine anderen Teile des Grills als die Verbindungsteile berührt. Kontakt der Schlauchleitung mit heißen Flächen des Grills, kann zu Beschädigungen und gefährlichem Gasaustritt führen.

Sicherheitshinweise zum Gasdruckminderer

Warnung

- 1) Benutzen Sie nur den mitgelieferten Gasdruckminderer. Wenn Sie Austausch benötigen kaufen und verwenden Sie nur zulässige Gasdruckminderer. Der Gebrauch nichtzugelassener oder veränderter Teile ist gefährlich und kann schwere Verletzungen zur Folge haben.
- 2) Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, wird empfohlen, den Gasdruckminderer vor Ablauf von 10 Jahren nach dem eingepprägten Herstellungsdatum auszutauschen.
- 3) Verwenden Sie nur Gasdruckminderer nach EN 16129. Der verwendete Gasdruckminderer muss der einschlägigen regionalen Gesetzgebung entsprechen.
- 4) Achten Sie beim Erwerb eines Austauschs – Gasdruckminderer darauf, dass dieser den korrekten Ausgangsdruck aufweist.

Beachtung vor Grill-Einsatz

Infrarot Oberhitze Grill und Lieferumfang prüfen

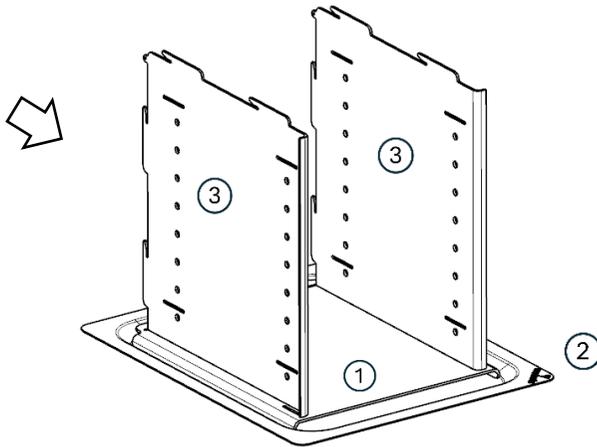
- Nehmen Sie den Grill und das Zubehör aus der Verpackung.
- Prüfen Sie ob die Lieferung dem bestellten Lieferumfang entspricht (Blatt 2)
- Kontrollieren Sie, ob der Gasgrill oder das Zubehör Schäden aufweisen.
- Bei Schäden oder fehlenden Teilen benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller oder Händler.

Infrarot Oberhitze grill aufbauen

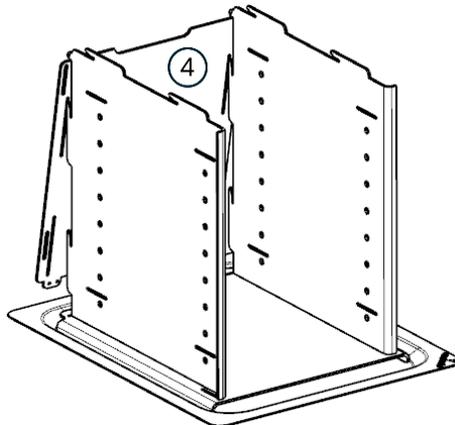
Aufbaureihenfolge

Die Bodenplatte (1) kann zu Beginn gleich in die Gastroschale GN 1/2 (2) eingelegt werden. Der Zusammenbau kann aber auch auf jeder anderen, ebenen Auflagefläche erfolgen.

Die Bodenplatte wird mit den Abkantungen nach unten aufgelegt, es liegen nur die beiden, seitlichen Kanten auf, zwischen Bodenfläche und Auflagefläche entsteht somit ein Spalt. Die Seitenteile (3) werden in die seitlichen Schlitz der Bodenplatte eingeführt und zur Arretierung, bis zum Anschlag nach vorne geschoben. Die Abkantungen der Seitenplatte liegen vorne (vorn ist wo die Bodenplatte keinen Schlitz aufweist) und zeigen nach außen. Die die Öffnungen der Aufnahmehaken an der hinteren Kante zeigen nach oben.

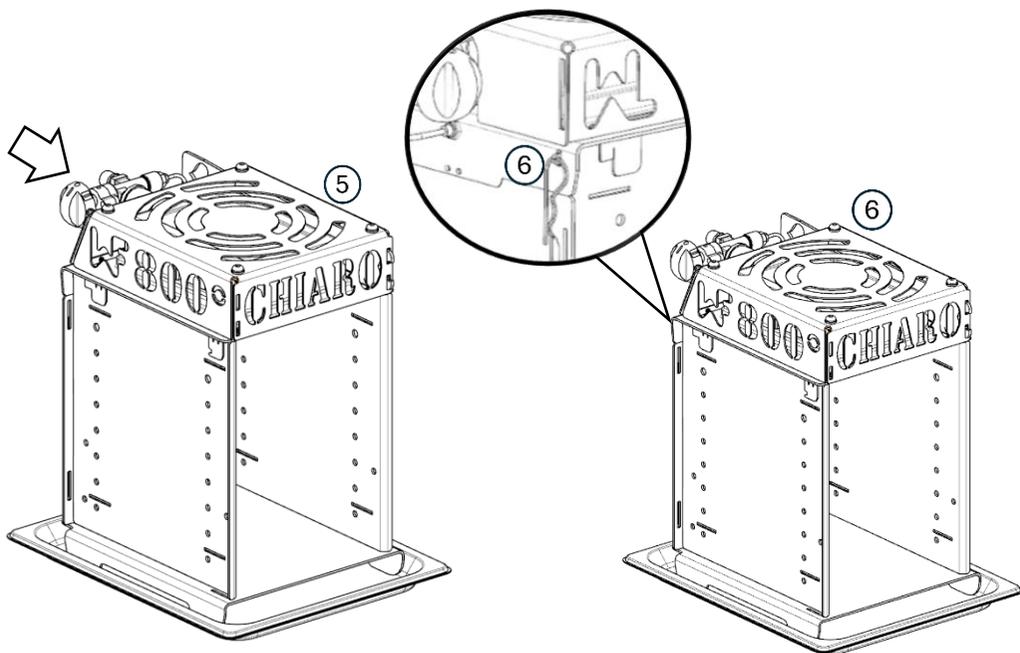


Dann wird die Rückwand (4) mit den inneren Schlitz in die Aufnahmehaken der Seitenwände eingefädelt bis sie sauber anliegt und nach unten geschoben bis sie mit den Laschen in den Schlitz der Bodenplatte eintaucht und fest aufliegt.



Nun folgt noch die Montage der Brenneinheit, dazu wird der CHIARO Kopf/Brenner (5) auf dem Korpus aufgelegt, und in die Position gebracht bei der die oberen Aufnahmehaken der Seitenteile in die Schlitz des CHIARO Kopfes eintauchen. Dadurch senkt sich der CHIARO Kopf ab bis er aufliegt und wird dann, durch leichtes verschieben nach vorne bis zum Anschlag, arretiert.

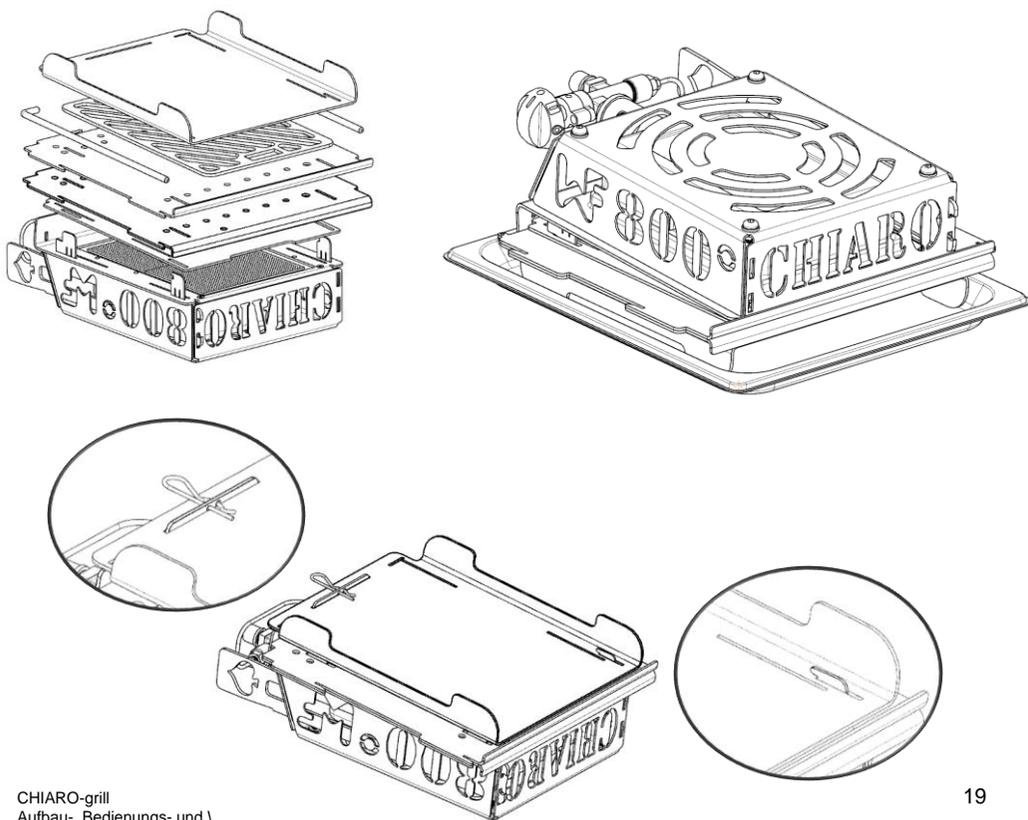
In eine der beiden Laschen mit Bohrung (an den oberen, hinteren Enden der Seitenteile) (6) die nun hinten seitlich aus dem CHIARO Kopf ausgetreten sind, wird ein (beim XL zwei) Sicherungssplint(e) eingefädelt. Nun ist der Grill fest aufgebaut und gesichert, bei Betrieb oder Handling kann nichts mehr verrutschen oder auseinandergleiten.



Zerlegen und Fügen in ein kompaktes Paket

Dieser Fügezustand wird idealerweise in gereinigtem Zustand zur platzsparenden Aufbewahrung herbeigeführt. In der richtigen Reihenfolge vorgenommen, schützt er den Wärmefühler und die Keramik sicher vor Beschädigungen. Aber auch ungereinigt, z. B. für den Transport nach dem Outdoorgrillen ist dieser Fügezustand ideal, da die schmutzigen Innenflächen dann innen liegen und der CHIARO nach außen nur weitgehend sauberen Flächen aufweist.

Hierzu wird der CHIARO Kopf entsichert und nach hinten geschoben bis er sich nach oben entnehmen lässt. Dann mit der Oberseite nach unten abgelegt. Im nächsten Schritt wird die Rückwand durch nach oben schieben entriegelt und kann dann mit den Schlitz in den nach oben ragenden Laschen des CHIARO Kopfes abgelegt und fixiert werden. In dieser Lage schützt die Rückwand die Keramik und den Wärmefühler optimal. Nun werden die Seitenwände entnommen und ebenfalls in die nach oben stehenden Laschen eingefädelt. Wenn hierbei die verschmutzten Innenflächen nach innen gelegt werden bleibt der Rest sauber. Es ist darauf zu achten, dass die erste Seitenwand mit der Abkantung nach unten und die Zweite mit der Abkantung nach oben zeigt. Dann können Rost und zwei bis drei Stangen obenauf abgelegt werden. Wenn nun der Boden, mit den Abkantung nach oben, in die Reste der Laschen gefügt und mit dem Sicherungssplint fixiert werden, entsteht ein handliches, fest gefügtes Paket zum Transport oder Aufbewahrung.



Infrarot Oberhitze Grill an einer Gasflasche anschließen

Warnung

Um den Gasgrill an einer Gasflasche anzuschließen, gehen Sie wie folgt vor.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gasventil an der Gasflasche sowie der Gasregulierknopf des Gasgrills geschlossen sind
- Überprüfen Sie den Zustand des Gasschlauchs und des Gasdruckminderers vor jedem Gebrauch. Beschädigte oder abgenutzte Schläuche oder Regler dürfen nicht verwendet werden.
- Verbinden Sie den Gasdruckminderer mit der Gasflasche (Achtung Linksgewinde) Legen Sie die Rändelmutter handfest an und ziehen Sie dann die Verbindung mit dem dafür vorgesehen Ende des Griffs für den Rost fester an.
- Entfernen Sie nun beim Gasgrill die rote Schutzkappe am Anschluss für den Gasschlauch durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Gasdruckminderer mit dem Anschluss am Gasgrill. (Achtung: Linksgewinde)
- Überprüfen Sie nun, dass die Schlauchleitung keine Teile des Grills berühren, außer den Anschlussteilen.
- Ziehen Sie diese Verbindung, mit dem ebenfalls am gleichen Ende des Griffs für den Rost befindlichen, Mausschlüssel an. Natürlich kann auch ein handelsüblicher Mausschlüssel verwendet werden.
- Öffnen Sie die Gasflasche.
- Überprüfen Sie ob alle Verbindungen dicht sind (z.B. mit Hilfe eines Lecksuchsprays) und drehen sie ggf. die Verbindungen fester zu. Benutzen Sie den Gasgrill nicht, wenn Sie ein Leck vermuten.
- Überzeugen Sie sich, dass keine Teile der Schlauchleitung, außer den Anschlußgewinden, den Grill berühren.
- Der Gasgrill ist nun einsatzbereit. Schließen Sie nun die Gasflasche, wenn Sie den Grill nicht sofort entzünden wollen.

Warnung!

- Überprüfen Sie die Dichtheit der Verbindungen vor jedem Gebrauch.
- Das Gerät ist nicht für den Hausgebrauch.
- Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Infrarot Oberhitze Grill anzünden und Flamme einstellen

Warnung

Gehen Sie wie folgt vor, um den Gasgrill zu entzünden und die Flamme einzustellen:

- Stellen Sie den Grill und die Gasflasche im Freien auf eine feste, ebene Fläche, fern von entflammaren Materialien auf.
- Öffnen Sie die Gasflasche, indem Sie das Flaschenventil gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie den Gasregulierknopf gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe (Symbol „große Flamme“).

- Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt und zünden Sie den Grill an indem Sie eine Flamme, oder einen Zündfunken zur Keramik halten (verwenden Sie ein Stabfeuerzeug, da Sie hier eine größere Entfernung von Hand zur Flamme haben, herkömmlich mit Flamme oder elektrisch mit Zündfunken).
- Halten Sie den Gasregulierknopf bis zu 15 Sekunden lang gedrückt. Falls die Flamme beim Loslassen des Knopfes ausgeht, wiederholen Sie den Vorgang.
- Sobald die Flamme sich stabilisiert, können Sie durch weiteres Drehen des Gasregulierknopfes gegen den Uhrzeigersinn bei Bedarf eine kleinere Flamme einstellen.

Betrieb beenden / Infrarot Oberhitze grill abstellen

- Bei kurzen Betriebsunterbrechungen drehen Sie den Gasregulierknopf in die Position mit dem Punkt.
Bei Beendigen der Arbeit gehen Sie wie folgt vor:
- Schließen Sie zuerst das Ventil der Gasflasche.
- Warten Sie, bis die restliche Gasmenge aus dem Schlauch verbraucht und die Flamme erloschen ist.
- Drehen Sie den Gasregulierknopf auf die Position mit dem Punkt.



Lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Verpacken und lagern Sie den Grill nur im abgekühlten Zustand.
- Entfernen Sie den Gasschlauch und den Gasdruckminderer vom Grill und der Gasflasche, wenn der Grill längere Zeit nicht genutzt oder wenn er transportiert wird.

Wartung, Reinigung, Lagerung und Transport

Wartung

Der Infrarot Oberhitze Gasgrill ist weitgehend wartungsfrei.

Verwenden Sie nur Ersatzteile/Zubehör vom Hersteller bzw. von ermächtigten Fachwerkstätten.

Reparaturen dürfen nur von Sachkundigen oder einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Sachkundige sind Personen mit entsprechender Fachausbildung und Erfahrung, die die Anforderungen an die Konstruktion und Gestaltung des Artikels kennen und die Sicherheitsbestimmungen verstehen.

Reinigung

Alle Teile des Infrarot Oberhitze Grill sind aus hochwertigem V2A gefertigt und können im Geschirrspüler gereinigt werden. Ideal nach jeder Benutzung einfach mit dem Geschirrspüler spülen. Lediglich bei der Brenneinheit sind andere Werkstoffe verarbeitet, die von den Salzen im Geschirrspüler angegriffen werden können. Reinigen Sie die Brenneinheit mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Sollten sich hartnäckige Verschmutzungen (eingebrauntes Fett etc.) auf den Edelstahlteilen befinden, dann könne diese mit Scheuermilch oder ähnlichen starken Reiniger unter Zuhilfenahme von Edelstahlwolle oder Topfschwamm entfernt werden. Besonders gute Erfahrungen wurden mit Backofenreinigern gemacht.

Lagerung

- Lagern Sie den Infrarot Oberhitze Grill an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern. Demontieren Sie dafür auf jeden Fall den Gasschlauch mit dem Druckminderer.
- Lagern Sie Gasflaschen geschützt vor Sonneneinstrahlung an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern. Lagern Sie Gasflaschen nie in Innenräumen oder unter der Erdgleiche.

Transport

- Transportieren Sie den Infrarot Oberhitze Grill nur getrennt von der Gasflasche mit abmontiertem Gasschlauch und Druckminderer. Speziell die Keramik im Brennerkopf darf dabei keinen Stößen und Vibrationen ausgesetzt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Der Infrarot Oberhitze-Grill lässt sich nicht anzünden.	<ul style="list-style-type: none">• Gasflasche ist nicht geöffnet.• Gasflasche ist leer.• Gasdruckminderer ist defekt.	<ul style="list-style-type: none">• Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.• Tauschen Sie die Gasflasche aus• Tauschen Sie den Gasdruckminderer aus
Die Flamme ist sehr schwach, unregelmäßig oder gelb.	<ul style="list-style-type: none">• Gasflasche ist leer• Gasdruckminderer ist defekt	<ul style="list-style-type: none">• Tauschen Sie die Gasflasche aus• Tauschen Sie den Gasdruckminderer aus

Entsorgung

- Entsorgung Sie den Infrarot Oberhitze-Grill und das Zubehör entsprechend den in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Geben Sie nicht mehr gebrauchsfähige Geräte zum Recyceln bei einer Wert-Sammelstelle ab. Nicht mit dem Hausmüll entsorgen.
- Entsorgen Sie die Verpackung in Übereinstimmung mit dem Materialtyp sowie den örtlichen, in Ihrem Gebiet geltenden Vorschriften.

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller angefordert werden.



www.chiarogrill.de