

# CHEF CUISINE-Gasgrill – Quick-Start nach dem Aufbau

## 1. Gasflasche anschließen

- Alle Regler stehen auf AUS (LED-Farbe Weiß/Blau).
- Druckregler und Gasflasche dicht verbinden.
- Leckage Prüfung: Mische Wasser und Spülmittel im gleichen Verhältnis, fülle diese in eine Sprühflasche.
- Sprühe Gasventil, Gasschlauch und Druckminderer satt ein. Öffne nun die Gasflasche. Sollten sich Seifenblasen bilden, ist die Verbindung nicht einwandfrei dicht. Schließe die Gasflasche, prüfe erneut alle Verbindungen. Jetzt wiederhole die Prüfung wie zu Anfang. Sollten sich noch immer Seifenblasen bilden, wende Dich an unseren Kundenservice. Wir können sicher weiterhelfen.

## 2. Grill zünden

- Öffne die Haube des Grills.
- Drehe die auf Leckage geprüfte Gasflasche auf.
- Drücke den Regler leicht nach innen und Drehe ihn 90° auf die MAX-Flamme. Die eingeschalteten LED's der Regler leuchten nun rot.
- Bei Back-Burner und die Heat-Zone Regler zuerst auf MAX-Flamme, dann den Zündknopf Links am Panel betätigen.

Hinweis: Batterie im Zündknopf nicht vergessen. 1x AA+ Batterie.

- Schließe nun die Haube und warte, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

## 3. Grill und Roste „einbrennen“

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Grill „eingebraunt“ werden. Fette und eventuelle Verschmutzungen werden so sicher entfernt. Zusätzlich bildest Du so eine sog. Patina am gusseisernen Rost – diese erhält die Langlebigkeit und sorgt für einen Anti-Haft-Effekt des Grillgutes.

- Pinsele die gusseisernen Grillroste „dünn“ und vor allem beidseitig mit Speiseöl ein. Rapsöl sowie Sonnenblumenöl eignen sich hier am besten. Rück- und Seitenwände sowie Edelstahlflächen müssen nicht mit Öl eingepinselt werden.
- Zünde alle Brenner, auch den Back-Burner. Lasse diese ca. 40 Minuten bei MAX Temperatur, aber ohne Grillgut einbrennen. Rauchentwicklungen sind hier üblich, sollen aber aus Sicherheitsgründen beobachtet werden.

#### 4. Grill reinigen

Nach Gebrauch muss der Grill gereinigt werden. Dazu kann der Grill auch ausgebrannt werden. Wie oft ein Ausbrennen notwendig ist, hängt vom Grillverhalten ab. Bei häufigen Marinade- und Fett-Rückständen empfiehlt sich ein regelmäßiges Ausbrennen (1x pro Monat). In jedem Falle sollte der Grill vor der winterlichen Einlagerung ausgebrannt werden.

- Entferne grobe Grillrückstände mit einer Grillbürste vom Rost.
- Schalte die Hälfte der Brenner in der Brennkammer auf MAX-Temperatur. Wenn der Grill auf Temperatur ist, schalte die verbliebenen Brenner auf MAX-Temperatur und schließe die Haube.
- Nach 10 – 15 Minuten sollten Fett und andere Speisereste verbrannt sein.
- Die Heat Zone darf beim Ausbrennen nicht geschlossen/abgedeckt werden, der Deckel muss offenstehen.
- Den Grill auskühlen lassen und verbrannte Reste (Kohlenstoff) mit geeigneter Grillbürste entfernen.
- Fettauffangschale nach jedem Grillen leeren und reinigen.
- Nach Bedarf die Haube innen, auch die Glasscheibe, mit Backofenreiniger nach Anleitung reinigen.
- Edelstahlflächen außen werden mit üblichem Edelstahlreiniger wieder wie neu. Nach Gebrauch gut auspolieren oder mit leichter Spüllauge abwischen und trocknen.
- Nach jedem Grillvorgang die Gasflasche schließen.



# CHEF CUISINE

INTERNATIONAL

