



INFRAROT STEAK-GRILL

„OREGON“

Artikel-Nr.: 2984

- ANLEITUNG -



Installationsvideos und Aufbauanleitungen

zu unseren Produkten finden Sie unter

www.jet-line-e-trade.de

Nutzername: jet-line • Passwort: user2011

Weitere Produkte für Ihren Garten

finden Sie unter

www.gartenmoebelkauf.de

Produkt-Code:

2984

Produkt-Maße:

51 x 25,5 x 41,5 cm

800° Hochleistungsgrill Oberhitze grill Beef Maker BG02

Wir gratulieren, dass Sie sich für ein FEMOR-Produkt entschieden haben und heißen Sie im Kreis der FEMOR-Benutzer willkommen.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch genau durch und bewahren Sie diese auf, um Sie zum späteren Zeitpunkt nutzen zu können.

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie alle Hinweise und Warnungen bezüglich der sicheren Nutzung.

Solange dieses Gerät für den vorgesehenen Verwendungszweck gebraucht wird, entspricht es dem aktuellen Stand der Technik und den Sicherheitsanforderungen zum Zeitpunkt seiner Einführung. Der 800° Hochleistungsgrill ist für das Grillen von Lebensmittel entwickelt worden (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.). Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch konzipiert worden. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig. Eine unsachgemäße Verwendung, das Modifizieren des Geräts oder das Anbringen von Teilen, die nicht durch den Hersteller getestet oder genehmigt wurden, können zu unvorhergesehenen Schäden führen. Unsachgemäßer Gebrauch, der vom eigentlichen Nutzen des Geräts abweicht und nicht in dieser Betriebsanleitung enthalten ist, befreit den Hersteller von jeglichen gesetzlichen Verpflichtungen oder Haftpflicht.

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

- Um dieses Gerät sicher nutzen zu können, muss der Nutzer die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme gelesen und verstanden haben.
- Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Zuwiderhandlung kann Ihnen oder anderen Schaden zufügen.
- Prägen Sie sich alle sicherheits- und gebrauchrelevanten Informationen für den zukünftigen Gebrauch ein.
- Bei Verkauf oder Weitergabe des Geräts muss diese Betriebsanleitung enthalten sein.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand. Sollte das Gerät Schäden oder Fehlfunktionen aufweisen, lassen Sie es von einem Spezialisten reparieren.
- Außer Reichweite von Kindern und unautorisierten Personen aufbewahren.
- Überladen oder zweckentfremden Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie beim Umgang mit dem Gerät Vorsicht walten und benutzen es nicht, wenn Sie müde oder krank sind, Alkohol, Medikamente oder illegale Drogen zu sich genommen haben.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (auch Kindern) bestimmt, die körperlich, sensorisch oder mental beeinträchtigt sind. Auch Personen, die keine Erfahrungen oder Kenntnisse über das Gerät haben, sind nicht für den Umgang mit diesem geeignet, sofern sie nicht vorher eine Einweisung erhalten haben oder unter Aufsicht handeln.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie sich immer an gültige nationale und internationale Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften.

Über den Umgang mit Gas

Gas ist hoch entflammbar und explosiv. Verringern Sie das Risiko einer Explosion oder von Feuer:

- Bevor Sie das Gerät mit neuen Gasflaschen verbinden, stellen Sie sicher, dass es komplett abgekühlt ist.
- Rauchen und der Umgang mit offenem Feuer sind beim Umgang mit Gas verboten.
- Bitte lagern Sie Gasflaschen nur draußen.
- Schützen Sie Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie niemals rostende oder verbeulte Gasflaschen oder welche mit kaputtem Ventil.
- Bitte verwenden Sie Gasflaschen nur stehend und niemals liegend.
- Nehmen Sie nicht das Ventil oder den Gasregler auseinander.
- Setzen Sie den Gasschlauch nicht direkter Sonneneinstrahlung aus und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Gegenständen.
- Im Falle von Fehlfunktionen regeln Sie die Gaszufuhr sofort herunter und warten Sie, bis die Flamme ausgeht.⁷

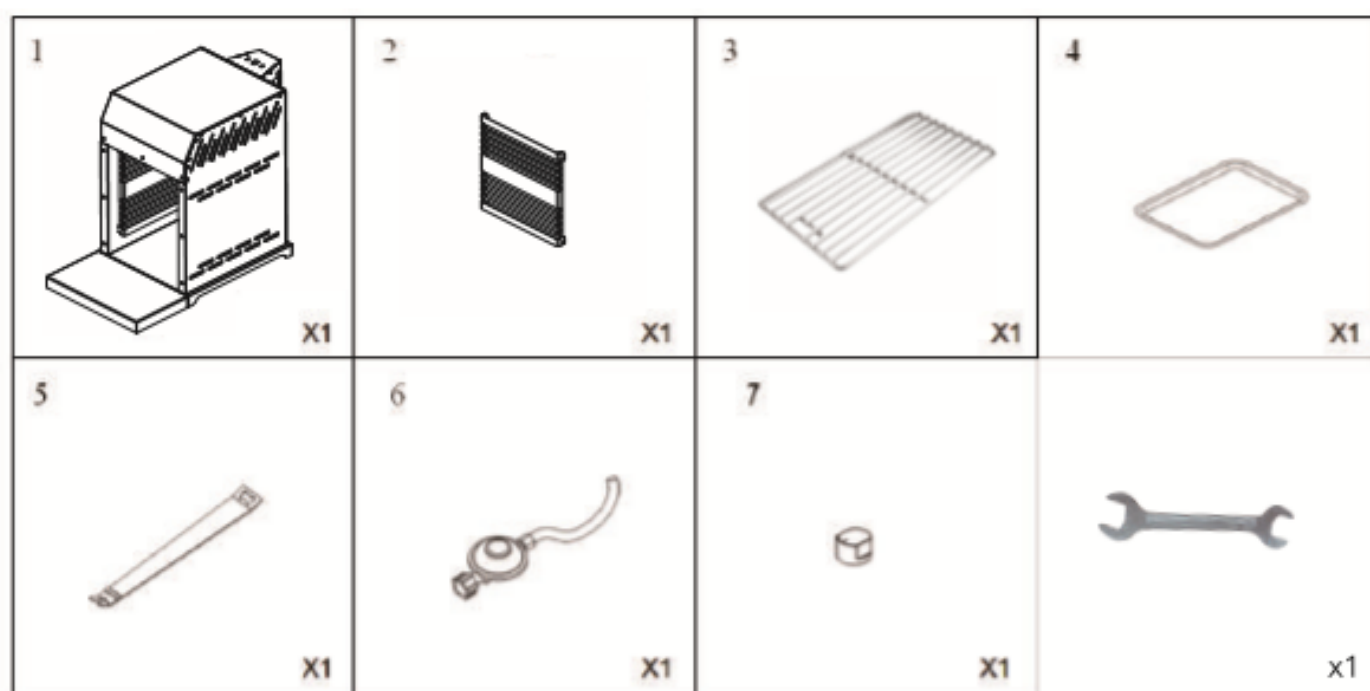
Instandhaltung

- Stellen Sie sicher, dass der Gasregler zuge dreht ist, bevor Sie jegliche Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gasverbindungen dicht sind. Prüfen Sie den Gasschlauch vor jeder Inbetriebnahme auf Schäden. Ersetzen Sie ihn, falls notwendig.
- Nur die oben beschriebenen Wartungsarbeiten oder Fehlerbehebungen sollten durchgeführt werden.
- Alles Weitere sollte von einem Spezialisten übernommen werden.
- Verwenden Sie nur originale Ersatzteile, die vom Hersteller bereit gestellt werden, da diese speziell für dieses Gerät entworfen wurden. Das Verwenden von anderen Ersatzteilen lässt nicht nur Ihre Garantie erlöschen, sondern gefährdet Sie und Ihr Umfeld.

Gerätspezifische Sicherheitsanweisungen

- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Vordächern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Bereichen, in denen sich Gas ansammeln kann, z.B. in engen Nischen, Hohlräumen oder Höhlen.
- Der sichere Gebrauch des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es auf einer ebenerdigen Fläche steht, die auch das Gerätegewicht aushält.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob alle Gasverbindungen dicht sind und der Gasschlauch keine Risse oder andere Schäden aufweist. Ersetzen Sie ihn, falls notwendig.
- Stellen Sie die Gasflasche niemals in den Schrank unter dem Gerät oder lagern diese dort.
- Verwenden Sie nur dafür vorgesehene Gasflaschen, jedoch niemals Holzkohle oder andere brennbare Stoffe.
- Sollte es zum Fettbrand kommen, schließen Sie alle Regler und das Gasflaschenventil und warten Sie, bis das Feuer erlischt.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer festen und ebenerdigen Oberfläche steht und vor Wind geschützt ist.
- Lassen Sie Kinder oder Tiere nicht ohne Aufsicht in die Nähe des Geräts. Seien Sie besonders vorsichtig beim Entzünden des Geräts.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 3m zu entflammaren Materialien ein.
- Dieses Gerät wird bei Benutzung sehr heiß und sollte dabei nicht bewegt werden.
- Säubern Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.

- Verwenden Sie beim Gebrauch Sicherheitshandschuhe.
- Tragen Sie geeignete Kleidung. Lange, lockere Kleidung kann leicht Feuer fangen.
- Lassen Sie das heiße Gerät nach Gebrauch niemals unbeaufsichtigt. Mögliche Verletzungs- und Feuergefahr!
- Das Gerät sollte niemals mit Wasser gelöscht werden.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien. Langstielige Utensilien schützen Sie vor Hitze. Gabeln sollten nur zum Wenden des Grillguts verwendet werden, Zangen oder Pfannenwender sind geeigneter. Wenn Sie das Grillgut mit einer Gabel aufspießen, kann es zum Fettbrand kommen.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, achten Sie darauf, dass das Grillgut gut gekühlt oder gefroren aufbewahrt wird. Tauen Sie gefrorenes Grillgut im Kühlschrank oder der Mikrowelle auf. Lagern Sie rohes Fleisch oder Fisch getrennt von anderen Lebensmitteln. Waschen Sie alle Gegenstände, die in Kontakt mit rohem Fleisch oder Fisch kommen. Erhitzen Sie Lebensmittel ausreichend durch, kühlen Sie übriggebliebene Lebensmittel sofort.



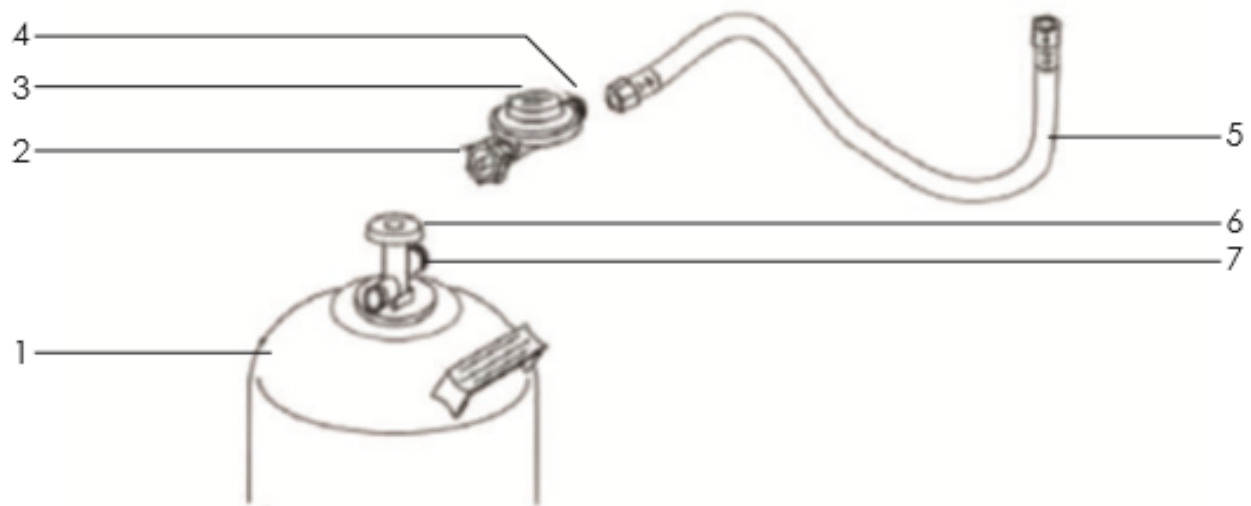
1. 800° Hochleistungsgrill
2. herausnehmbarer Rosthalter (8 Einschubhöhen)
3. Rost
4. Gastroschale (flach)
5. Griff
6. Gas Niederdruckregler+Gasschlauch
7. Drehknopf (abnehmbar)
8. Spanner

AufbauStellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und ausreichend robuste und hitzebeständige Unterfläche.

Anschließen der Gasflasche

- Stecken Sie den mitgelieferten Drehknopf auf den dafür vorgesehenen Stift auf der Oberseite des Zünders.
- Drehen Sie alle Kontrollknöpfe des Geräts auf OFF.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasregler (6) der Gasflasche geschlossen ist

- Schrauben Sie die Sicherheitskappe vom Gewinde des Gasreglers ab (7).
- Überprüfen Sie alle Dichtungen auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass diese fest sitzen; fügen Sie keine weiteren Dichtungen hinzu.
- Ziehen Sie die Schraubverbindung (2) am Druckregulierer (3) gegen den Uhrzeigersinn von Hand am Ventil der Gasflasche fest (Achtung: Linksgewinde).



Dichtheitsprüfung

- Tragen Sie Seifenlauge auf die Schraubverbindung (2) und das Verbindungsgewinde (4) des Schlauchs (5) auf und achten Sie auf Blasenentwicklung.
- Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche (6).
- Die Verbindungen sind fest, wenn sich keine Blasen bilden.
- Im Falle eines undichten Verbindungselements schließen Sie das Ventil der Gasflasche sofort und ersetzen das undichte Verbindungselement.

Vor Inbetriebnahme überprüfen!

- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einem sicheren Betriebszustand befindet:
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Beschädigungen.
- Überprüfen Sie, ob alle Komponenten korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie alle Gasverbindungen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie sicher, dass alle Regulierer auf OFF stehen.

Entzünden

Durch Herunterdrücken des Knopfes strömt das Gas und der Zündprozess startet, drücken Sie den Knopf noch für weitere 5 Sekunden herunter, nachdem sich das Gas entzündet hat

Vor dem Entzünden

- Reinigen Sie die Grillfläche gründlich.
- Die Fettauffangschale sollte sich immer unten im Gerät befinden, damit heruntertropfender Fleischsaft darin aufgefangen wird.
- Wie in Schritt 2 beschrieben bitte immer die Schublade vor Gebrauch herausziehen.

Die Temperatur einstellen

- Drehen Sie den Einstellknopf 90° gegen den Uhrzeigersinn = geringe Temperatur
- Drehen Sie den Einstellknopf 180° gegen den Uhrzeigersinn = hohe Temperatur

Erste Inbetriebnahme

- Betreiben Sie den Grill für 30 Minuten auf der höchsten Einstellung ohne Lebensmittel vor der Benutzung, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.

Grillen

- Fetten Sie den Grillrost vor Benutzung mit etwas Speiseöl ein.
- Heizen Sie den Grill für mindestens 5-10 Minuten vor.
- Es ist wichtig, dass Sie das Steak rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass es Raumtemperatur (20° C) erreichen kann bevor Sie es grillen; noch besser ist es, wenn sie ein Sous Vide Gerät nutzen, um das Steak auf 52° C zu erwärmen.
- Platzieren Sie das Steak auf dem kalten Rost und schieben Sie diesen mithilfe des Griffs in die Brennkammer.
- Entfernen Sie sofort danach den Griff vom Rost, da dieser sich sonst extrem erhitzt und Verbrennungen verursachen kann.
- Je nach gewünschter Kruste, Dicke des Fleisches, eingestellter Temperatur etc., muss das Steak nach 45 bis 90 Sekunden gewendet werden.
- Um das Fleisch auf höchster Temperatur zu grillen, schieben Sie den Rost bitte wie in Schritt 4 gezeigt in die oberste Schiene des Rosthalters.
- Nach dem Grillen auf höchster Stufe kann das Fleisch zum Durchgaren auf unterster Stufe oder außerhalb auf einem Tablett für 5 bis 7 Minuten belassen werden.

Nach dem Grillen

- Stellen Sie den Grill für 5 Minuten auf die höchste Flamme ein, um überschüssiges Fett zu verbrennen
- Schalten Sie alle Brenner aus und schließen das Ventil der Gasflasche.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.

Anschluss an eine Gasflasche

Wichtige Hinweise

- Um den Grill in Betrieb zu nehmen benötigen Sie eine geprüfte und gefüllte Propan-gas-Flasche mit Ventildgewinde. Verwenden Sie einen geeigneten und nach BS EN 16129:2013 und/oder lokalen Bestimmungen (z.B. DIN EN 16129:2013) zertifizierten Gasregler.
- Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch mit einer Maximallänge von 1,5m. Der Schlauch sollte nach BS EN 16436-1 und/oder lokalen Bestimmungen (z.B. DIN EN 16436-1) zertifiziert sein.

Warnung

Um sicher zu stellen, dass der Grill einwandfrei und effizient betrieben werden kann, benötigen Sie einen ordnungsgemäßen Gasregler und eine ordnungsgemäße Propangas- Flasche. Die Verwendung eines falschen oder fehlerhaften Reglers ist gefährlich und führt zum Erlöschen jeglicher Garantie

Anschließen der Propangas-Flasche

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen der Propangas-Flasche, dass sich keine Fremdkörper oder Rückstände im Kopf der Propangas-Flasche, dem Gasregler oder dem Kopf des Brenners und der Brenneranschlüsse befinden. Verbinden Sie den Gasschlauch, indem Sie das Ventilgewinde gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und so mit der Propangas-Flasche verbinden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht ist.

Lassen Sie beim Aufstellen der Gasflasche Vorsicht walten. Achten Sie beim Anschließen des Schlauchs an die Propangas-Flasche darauf, dass der Schlauch keine heißen Flächen berührt. Stellen Sie sicher, dass die Propangas-Flasche während des Betriebs sicher steht. Bewahren Sie weitere Gasflaschen nicht am Betriebsort auf! Blockieren Sie niemals das Absperrventil!

Warnung: Schließen Sie die Propangas-Flasche, wenn Sie Gas riechen!

Entfernen der Propangas-Flasche: Bevor Sie die Verbindung zur Propangas-Flasche trennen, stellen Sie sicher, dass das Absperrventil geschlossen ist. Um die Propangas-Flasche zu trennen, drehen Sie das Ventilgewinde im Uhrzeigersinn. Bei jeder neuen Verbindung ist eine Dichtheitsprüfung erforderlich.

Warning: Beim Wechsel der Propangas-Flasche ist diese von Zündquellen fernzuhalten

Dichtheitsprüfung (nur an ausreichend belüfteten Plätzen durchführen)

- Stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe des Grills in der Stellung „OFF“ befinden.
- Öffnen Sie das Gasventil an der Propangas-Flasche.
- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, indem sie Seifenlauge auf alle Schraubverbindungen und das Verbindungsgewinde des Schlauchs auftragen.
- FÜHREN SIE EINE DICHTHEITSPRÜFUNG NIEMALS MIT OFFENER FLAMME DURCH!
- Wenn sich über einer der Schraubverbindungen Blasen bilden, liegt ein Leck vor.
- Schalten Sie die Gaszufuhr aus, indem Sie das Ventilgewinde der Propangas-Flasche schließen. Ziehen Sie die undichte Schraubverbindung fest. Wiederholen Sie den Test. Wenn sich erneut Blasen bilden, stoppen Sie die Versuche und bitten Sie Ihren Händler um Hilfe. Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich durch oder wann immer die Propangas-Flasche entfernt oder gewechselt wurde.

Reinigung und Wartung

Reinigungsübersicht Regelmäßig und übereinstimmend mit den Betriebsbedingungen
Reinigen des Grills: Mit Seife und Wasser abwischen. Nutzen Sie keine scharfen Objekte oder aggressive Putzmittel.

Reinigen des Grillrosts & der Essenspfanne: Reinigen Sie den Rost mit einer Grillbürste mit Messing-Borsten (keine Stahl-Borsten). Nutzen Sie keine scharfen Objekte oder aggressive Putzmittel. Die Reinigung kann auch in der Spülmaschine erfolgen.

Reinigen der Fettauffangschale & der Schublade: Mit Seife und Wasser abwischen. Nutzen Sie keine scharfen Objekte oder aggressive Putzmittel. Die Reinigung kann auch in der Spülmaschine erfolgen.

Technische Änderungen vorbehalten!



Dieses Zeichen informiert, dass nachdem das Gerät abgenutzt ist, es nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden kann. Der Verbraucher ist dazu verpflichtet, das Gerät an einer Fachentsorgungsstelle für Elektromüll abzugeben. Die Sammelnden, darunter die lokale Sammelstelle, Geschäfte und Gemeindeeinheiten bilden ein spezielles System, welches das Abgeben solcher Geräte möglich macht. Ein entsprechendes Vorgehen mit abgenutzten Elektrogeräten hilft gesundheits- und umweltschädliche Folgen zu vermeiden, die durch Schadstoffe, falsche Lagerung und Weiterverarbeitung entstehen können. Im Gerät wurden Schadstoffe, die die Umwelt während seiner Nutzung und auch danach, negativ beeinflussen könnten, begrenzt angewandt.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät BG-02/BG-02 X in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet, desweiteren unterliegt es der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42 / EG.

Angewandte harmonisierte Normen: EN60335-2-79: 2009; EN 60335-1/A13:2008; EN 55014-1:2006; EN

55014-2/A1:2001; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3/A2:2005; EN 62233:2008;

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas oder Kunststoff.
5. Das Kaufdatum ist der Beginn der Garantiezeit, etwaige Garantiereparaturen verlängern nicht die Garantiedauer. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Installationsvideos und Aufbauanleitungen

zu unseren Produkten finden Sie unter

www.jet-line-e-trade.de

Nutzername: jet-line • Passwort: user2011

Weitere Produkte für Ihren Garten

finden Sie unter

www.gartenmoebelkauf.de



KBW Trading GmbH

Gewerbering 2

88518 Herbertingen

Deutschland

Tel: 07586-921160

Fax: 07586-9211616

E-Mail: info@jet-line.de

www.gartenmoebelkauf.de