BETRIEBSANLEITUNG

WeGrill In&Out
Professional Use

Professionelle Mobiles Gasgerät für die Innen- und Außenbereich

Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch, und muss von Fachkräften bedient werden

Gemäß Richtlinie 2009/142/EG

CE

No. 51CQ4626

Cooking Technology srl Strada delle Fornaci, 20 – 41126 Modena – Italy
Betriebsstätte Via Palladio, 14 - 42013 Casalgrande - Reggio nell'Emilia – Italy
St.Nr. - MWSt.Nr. 03557940362 Eintrag in das Handelsregister Modena Nr. 398234

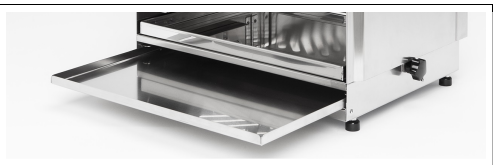
INHALT

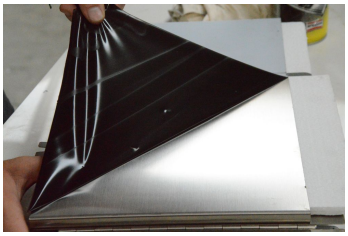
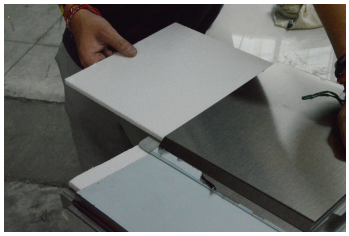
- Gefahrenhinweise und Warnungen 3
- Technische Daten 5
- Gasflasche 5
- Gasschlauch 6
- Druckregler 6
- WeGrill In&Out montieren 7
- Gas anschliessen 8
- Zünden, regulieren und löschen 9
- Gefahrenzonen während des Betriebs 10
- Grillen 11
- Garzeiten 12
- Grillrost 13
- Fettschublade verwenden, einschieben und herauszeihen 14
- Wartung und Reinigung 15
- Aufbewahrung bei Nichtgebrauch 16
- Demontage und Entsorgung 16
- Problemhebung 16
- Service 17
- Garantie 18
- Kennschild 18
- WeGrill Originalzubehör 19

Achtung :
Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum genutzt werden.
Vor Installation und Benutzung sind die Anleitungen zu beachte

GEFAHRENHINWEISE UND WARNUNGEN

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH VON WEGRILL DIE BETRIEBSANLEITUNG DURCH. BEWAHREN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN KÜNFTIGEN BEDARF AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER GEFAHRENWINWEISE, WARNUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN KANN ZU SCHWEREN SACH- UND PERSONENSCHÄDEN FÜHREN.

	Das Grillgerät WeGrill In&Out erst verwenden, nachdem die Fettauffangschale aus dem Gerätesockel herausgezogen wurde. In dieser Weise wird die Stellfläche des Grillgeräts vor der starken Brennerhitze geschützt. 
	Entflammbare Flüssigkeiten (z.B. Alkohol oder Benzin) dürfen nicht in Gerätenähe verwendet oder aufbewahrt werden
	Bewahren Sie keine unbenutzten Gasflaschen in Gerätenähe auf
	Führen Sie vor dem Gebrauch von WeGrill alle in der Betriebsanleitung angegebenen Schritte zur Prüfung von Gasleckstellen durch
	Bei Gasgeruch: **- Gaszufuhr schließen** **- Offene Flammen löschen** **- Bei Fortbestehen des Gasgeruchs vom Gerät Abstand halten** **- Im Notfall die Feuerwehr rufen**
	Bringen Sie während des Grillens niemals die Hände in den vorderen Grillraum oder in Reichweite des Brenners. Niemals die Frontblende berühren

	Vor der Verwendung unbedingt alle Folien, Polystyrol und Transportsicherungen vom Gerät und dem Zubehör entfernen  
	Beachten Sie beim Anschluss des Reglers die in dieser Betriebsanleitung angegebenen Anweisungen
	Verwenden Sie nur Druckminderer, die den Bestimmungen des Anwenderlandes entsprechen (für Deutschland: 50 mBar, 1,5 kg/h)
	Bewahren Sie keine Reservegasflaschen unter dem Grillgerät oder in unmittelbarer Nähe auf
	Prüfen Sie stets, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Das gilt insbesondere nach langen Stillstandszeiten
	Verwenden Sie für die Leckstellenprüfung niemals eine offene Flamme
	Gegenstände, die nicht in die Benutzung des Grillgerätes eingebunden sind, sollen sich in einem Abstand von mindestens 1 m befinden
	Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät während der Benutzung und der Abkühlung fern
	Lassen Sie das Grillgerät während des Gebrauchs oder der Abkühlung nicht unbeaufsichtigt
	Bringen Sie während des Grillbetriebs keine Gegenstände in Brennernähe. Die extreme Hitze kann zu schweren Schäden führen
	Verwenden Sie das Gerät nur mit Flüssiggas bei einem Druck von 50 mBar. Der Betrieb mit anderen Gasarten ist gefährlich und bewirkt den Verfall der Garantie
	Verwenden Sie die Gasflasche nicht, wenn sie rostig oder verbeult oder ihr Ventil beschädigt ist
	Leere Gasflaschen können noch eine Restmenge an Flüssiggas enthalten. Diese Gasflaschen sind dementsprechend aufzubewahren und zu transportieren
	Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Anschlussteile während des Gerätebetriebs abzubauen
	Benutzen Sie während des Grillens hitzebeständige Topfhandschuhe, Ofenhandschuhe oder Topflappen
	Halten Sie während des Gasflaschenwechsels Abstand vom Gerät
	Die Verwendung des Grills als Einbaugrill ist verboten. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu schweren Sach- und Personenschäden führen
	Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Fettauffangschale in der Fettschublade
	Stellen Sie vor Abklemmen des Gasschlauchs sicher, dass die Gasflasche geschlossen ist und die Brenner gelöscht sind
	Bei Wind muss das Gerät weitestgehend windgeschützt aufgestellt sein. Richten Sie das Gerät so aus, dass der Wind nicht durch die Öffnungen treten und den Brennerbetrieb beeinträchtigen kann
	Verwenden Sie das Gerät bei Niederschlag nicht im Freien
	Die Brenneroberfläche besteht aus Keramik. Daher ist das Gerät stoßempfindlich und sind Stöße, vor allem bei noch heißen Brennern, zu vermeiden

	Bei sehr fettem Grillgut darf das Blech mit eingesetztem Grillrost niemals auf der ersten Einschubebene verwendet werden. Das Fett könnte sich entzünden. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit magerem Grillgut

TECHNISCHE DATEN – WeGrill In&Out Professional

Gerätetyp	Versorgung	Brenner	Leistung	Verbrauch
Profi-Grillgerät mit Oberhitze und mehreren Einschubebenen	G30/ G31 50 mBar G20 20 mBar G25 20 mBar	keramischer Infrarot-Brenner	3,5kW	276 g/h (LPG)

	Brennerdüse
Brenner 3 Brennerplatten	G30/G31 0,90 G20 1,45 G25 1,55

Kleinstellung 2,30 Kw

GASFLASCHE

- Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit einem Füllgewicht bis 11 kg.
- Die Gasflasche ist stets mit Vorsicht zu handhaben. Achten Sie während des Transports darauf, dass das Ventil nicht beschädigt wird.
- Der Gerätebetrieb ist nur mit stehender Gasflasche gestattet. Die Gasflasche darf gemäß den Sicherheitsvorschriften der Feuerwehr nur stehend transportiert und aufgestellt werden.
- Die Gasflasche soll sich stets an einem zugänglichen Ort befinden, um Notmaßnahmen und Löscheingriffe zu erleichtern.

	Die Gasflasche darf niemals erhitzt oder Wärmequellen ausgesetzt werden. Andernfalls besteht aufgrund des Druckanstiegs Explosionsgefahr.
	Propangasflaschen dürfen niemals in geschlossenen Räumen gelagert werden. Flüssiggas ist schwerer als Luft und sammelt sich nach Ausströmen im Raum an. Eine etwaige Zündung kann eine gefährliche Explosion auslösen

GASSCHLAUCH

Der Grill ist mit einem 150 cm langen Gasschlauch gemäß den geltenden Vorschriften ausgestattet.
Auf dem Rohr ist das Jahr der Produktion gedruckt.
Der Schlauch ist vor jeder Gerätebenutzung zu kontrollieren und bei Beschädigung zu ersetzen.
Der Ersatzschlauch muss die gleichen Eigenschaften wie der mitgelieferte Schlauch besitzen.

Die Aufstellung der Gasflasche muss gewährleisten, dass sich der Schlauch während des Betriebs nicht verwindet und so weit wie möglich von erhitzten Oberflächen (einschließlich der Wandflächen des Gasgrills) entfernt ist.
Die Gasleitung muss während der Verwendung immer korrekt an beiden Enden verschraubt sein, um Gaslecks zu verhindern

DRUCKREGLER

Der Grill ist mit einem CE-konformen Druckregler ausgestattet.

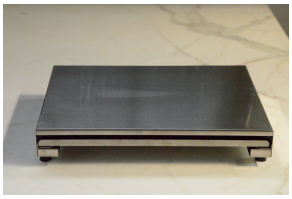
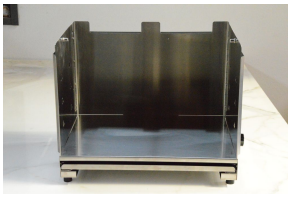
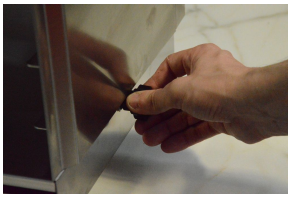
Bei Ersatz muss ein Druckregler mit den gleichen Eigenschaften verwendet werden.
Der mitgelieferte Druckregler ist für Gase der 3. Gasfamilie (Butan und Propan) mit einem Nenndruck von 50 mBar geeignet.

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum genutzt werden. Vor Installation und Benutzung sind die Anleitungen zu beachten

WeGrill IN&OUT MONTIEREN

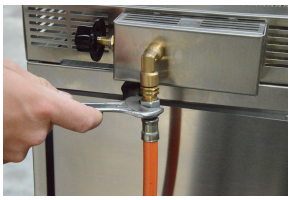
Der Grill wird demontiert und zusammengeklappt in der hierfür vorgesehenen Reise- und Transporttasche geliefert.

Montage des Geräts (führen Sie für die Demontage die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus)

Nehmen Sie die Bauteile aus der Tasche	
Stellen Sie den Sockel auf	
Klappen Sie die Seitenwände auf,	
Bringen Sie die Wände am Sockel an und befestigen Sie sie mit den hierfür vorgesehenen Befestigungsknäufen	

Setzen sie das Oberteil auf und befestigen Sie es mit den hierfür vorgesehenen Befestigungsknäufen	
Bauen Sie die Schienen an die Seitenwände an	
Schieben Sie den Grillrost ein	

GAS ANSCHLIESSEN

Verschrauben Sie den Gasschlauch mit dem Gasregler am Gerät	
Schrauben Sie den Regler mit dem hierfür vorgesehenen Schlüssel an das Gasventil der Gasflasche an und drehen Sie ihn hierbei entgegen dem Uhrzeigersinn. Ziehen Sie ihn fest an	
Stellen Sie die Gasflasche in einer stabilen Position auf und vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch keine Verwindungs- oder Knickstellen aufweist. Öffnen Sie das Ventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn	

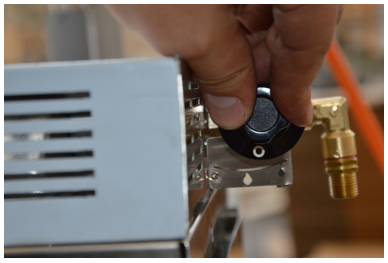
WeGrill In&Out. ZÜNDEN, REGULIEREN UND LÖSCHEN

Führen Sie nach Öffnen des Gasventils an der Gasflasche die folgenden Schritte aus

Entzünden Sie das Gerät mit Hilfe eines Feuerzeugs an der dem Gasventil gegenüberliegenden Seite, indem Sie die Flamme an den Brenner halten. Bitte nutzen Sie hierzu ein Stabfeuerzeug

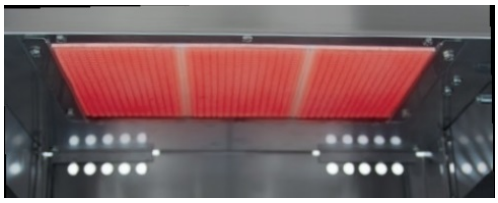
Drehen Sie das Ventil vollständig auf und drücken Sie es hinein. Entzünden Sie gleichzeitig das Feuerzeug.
Warten Sie ab, bis der Brenner gezündet ist und lassen Sie das Ventil nach zwanzig Sekunden (Ansprechzeit der Flammenkontrolle) los

Die Erstinbetriebnahme kann mehrere Minuten in Anspruch nehmen, da sich das System erst mit Gas füllen muss.

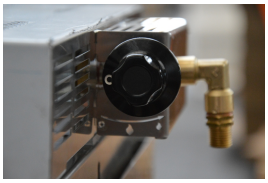


Bei der Zündung kann eine leichte Stichflamme auftreten. Es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie daher ein langes Streichholz oder ein Stabfeuerzeug, damit die Hände in einem entsprechenden Abstand vom Brenner gehalten werden können.

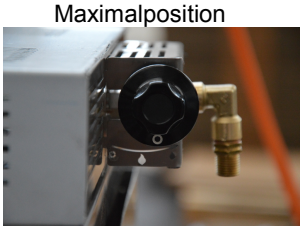
Warten Sie ab, bis der Brenner die typisch rote Färbung angenommen hat, die das Erreichen der Betriebstemperatur anzeigt. **Kontrollieren Sie, dass die drei Brennerplatten ebenfalls eine rote Färbung aufweisen**.



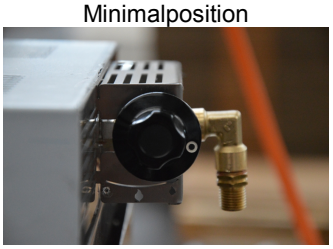
Nullstellung



Maximalposition



Minimalposition



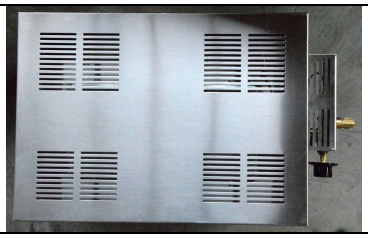
Nach Erreichen der Betriebstemperatur kann die Brennerleistung gesenkt werden, indem das Ventil nicht mehr als 90° entgegen dem Uhrzeigersinn verdreht wird

Zum Löschen kann das Gasventil am Grill vollständig geschlossen werden. Es wird jedoch empfohlen, direkt das Ventil an der Gasflasche zu schließen, damit die Gasleitungen vollständig entleert werden

Zünden Sie den Brenner nicht unmittelbar nach seiner Löschung erneut. Warten Sie mindestens eine Minute ab
Warten Sie nach der Löschung die vollständige Abkühlung des Grills ab, bevor Sie ihn reinigen

GEFAHRENZONEN WÄHREND DES BETRIEBS

Der Grill erreicht sehr hohe Temperaturen. Er ist zwar an vielen Stellen sehr gut isoliert, es gibt jedoch Bereiche, die während seines Betriebs **nicht berührt werden dürfen**, da sie sehr heiß werden können:

Frontblende	Oberteil
	
Fettschublade (bei Auszug während des Gebrauchs)	

GRILLEN

Das Gerät grillt mit Strahlungshitze. Es kann daher mit dem Garen über Holz-/Holzkohlenglut gleichgesetzt werden, das ebenfalls durch Strahlungshitze und fast bei der gleichen Temperatur erfolgt.
Der Unterschied besteht darin, dass das Gerät mit Oberhitze und nicht mit Unterhitze arbeitet.
Es kann sowohl ein Einzel-Grillrost als auch ein Doppel-Grillrost verwendet werden.

Das Gerät verfügt über vier Einschubebenen.

Die erste Einschubebene, die den Brennern am nächsten liegt, dient zum schnellen Anbraten des Grillguts und zum Herstellen einer Kruste, damit keine Säfte und Flüssigkeiten austreten.

Diese Grillphase gewährleistet, dass das Grillgut zart und saftig bleibt
Sie darf nicht mehr als eine Minute pro Seite für Fleisch und große Fische betragen.
Kleine Fische brauchen nicht gewendet zu werden.

WeGrill Folding In&Out

Anschließend kann der Grillrost zum Fertiggaren auf die zweite Einschubebene versetzt werden.

Es wird empfohlen, Grillgut mit längeren Garzeiten auf der dritten Einschubebene weiterzugaren, nachdem der Grillrost fünf Minuten auf der zweiten Einschubebene geblieben ist.

Dieser Vorgang muss für jede Seite ausgeführt werden. Dieses Garverfahren ist typisch für Hähnchenschenkel oder -schenkeloberteile. Selbstverständlich haben nicht alle Speisen die gleiche Konsistenz und Größe. Um die Garzeiten richtig abschätzen zu können, müssen Sie Ihr Grillgerät genau kennen. Die Erfahrung spielt hier eine große Rolle. Bei der Handhabung des Einzel- bzw. des Doppel-Grillrostes besteht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie einen Ofenhandschuh oder einen Topflappen.

Es wird empfohlen, die Fettschublade und das Blech mit Alu-Folie zu belegen, um die Endreinigung zu erleichtern. Bei sehr fettem Grillgut wie Speck oder Hähnchen mit Haut kann auf das Blech anstelle der Alu-Folie auch etwas Wasser gegeben werden. Das Blech muss hierbei jedoch während des gesamten Grillvorgangs am Geräteboden verbleiben.

GARZEITEN

Nachstehend werden die ungefähren Garzeiten für „durchgegartes“ Grillgut angegeben.
Rezepte und Tipps finden Sie im Internet auf unserer Homepage www.wegrill.eu

Bratwurst (längs halbiert)	8 Minuten
Bratwurst (ganz)	11 Minuten
Wiener Würstchen (längs halbiert)	4 Minuten
Hamburger	4 Minuten pro Seite
Rumpsteak (dick geschnitten)	12 Minuten
Kotelett (mit Öl bepinselt)	8-10 Minuten
Krustentiere (Garnelen)	3-4 Minuten
Lachsfilet (dick geschnitten)	10 Minuten
Kabeljaufilet	8 Minuten
Auberginen	6 Minuten
Paprikaschoten	6 Minuten
Zucchini	12 Minuten

Grillrost

Der Grillrost ist für alle Arten von Grillgut geeignet. Der Grillrost ist zerlegbar und kann wie folgt verwendet werden:

Einzel-Grillrost mit Griff

Einzel-Grillrost ohne Griff, zur Verwendung mit dem Ofenhandschuh

Im Blech, ohne Griff. Verwenden Sie dieses System mit magerem Grillgut. Generell darf es nie auf der ersten Einschubebene mit fettem Grillgut wie Speck oder Hähnchen mit Haut eingesetzt werden, weil sich das Fett entzünden könnte.

FETTSCHUBLADE VERWENDEN, EINSCHIEBEN UND HERAUSZIEHEN

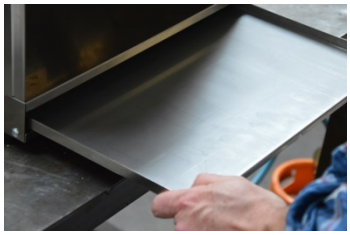
Die Fettschublade des Grills ist eine praktische Vorrichtung, die den Bereich unter dem Grill vor Verunreinigungen schützt. Für eine einfachere Reinigung wird empfohlen, sie mit Alu-Folie zu belegen.

Die reinigungsfreundliche Fettschublade braucht nur nach dem Gebrauch herausgezogen und in die Geschirrspülmaschine gestellt zu werden.

Der Auszug und Einschub der Fettschublade ist einfach. Es sind nur einige Details zu beachten, damit sie nicht beschädigt wird.

Einschub

Legen Sie die Fettschublade im 90-Grad-Winkel auf die Schienen auf.
Senken Sie die Fettschublade ab und schieben Sie sie vorsichtig auf den Schienen ein.

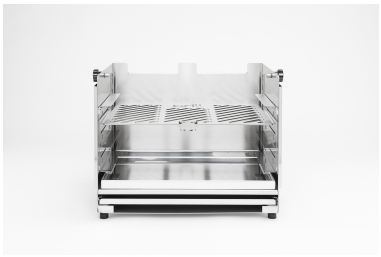
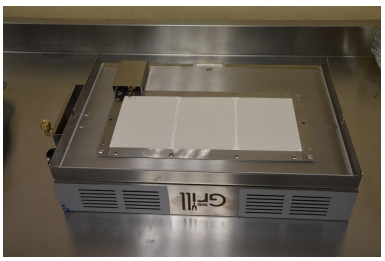


Auszug

Ziehen Sie die Fettschublade vollständig bis zum Anschlag des Schienenendes heraus. Stellen Sie sie danach in Richtung der Frontblende aufrecht, bis sie ausrastet.

WARTUNG UND REINIGUNG

	Der Benutzer ist nicht befugt, am WeGrill Eingriffe mit Werkzeugen beliebiger Art vorzunehmen, um Schrauben und Komponenten zu entfernen. Bei Zuwiderhandlung erlischt die Garantie.
	Etwaige Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten WeGrill Kundendienstzentrum oder vom Fachmann ausgeführt werden.
	Cooking Technology haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, die auf die Missachtung dieser Vorschrift zurückzuführen sind.
	Der Benutzer darf das Gerät WeGrill nur (nach der Anleitung) zusammenbauen, um es in Betrieb zu nehmen, beziehungsweise auseinanderbauen, um es zu reinigen oder in seiner Tragetasche zu verstauen.
	Der Benutzer darf das Gerät WeGrill nur (nach der Anleitung) zusammenbauen, um es in Betrieb zu nehmen, beziehungsweise auseinanderbauen, um es zu reinigen oder in seiner Tragetasche zu verstauen.
	Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit es lange Zeit einwandfrei funktioniert.
	NEHMEN SIE KEINE VERÄNDERUNG AM GERÄT VOR. Gefahr!
	Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte es mit einer Schutzhaube abgedeckt werden
	Eine häufige Brennerkontrolle ist wichtig. Vergewissern Sie sich, dass keine Verstopfungen im Bereich der Brennerdüsen und des Lufteintrittsgitters vorhanden sind. Staub, Spinnweben, Insektennester u. Ä. können den einwandfreien Gerätebetrieb erheblich beeinträchtigen. Führen Sie in solchen Fällen eine gründliche Reinigung durch.
	Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit es lange Zeit einwandfrei funktioniert.

	Mit Ausnahme des Oberteils mit dem Brenner (siehe Foto) können alle Teile des WeGrill in der Spülmaschine gereinigt werden.
	Ja Nein
	 
	Zum Reinigen des Oberteils mit dem Brenner sollten Sie einen Schwamm und einen Stahlreiniger verwenden. Reinigen Sie nur alle Stahlteile. Die Oberfläche des Brenners aus Keramik DARF KEINESFALLS GEREINIGT WERDEN. Den Brenner nicht mit Produkten beliebiger Art befeuchten!
	Werden zur Reinigung der Stahlteile ungeeignete Mittel wie Metallschwämme oder aggressive Reiniger verwendet, haften wir nicht für die Folgen.

AUFBEWAHRUNG BEI NICHTGEBRAUCH

Bei Nichtgebrauch muss die Gasflasche abgeklemmt werden.
Danach ist das Gerät abzudecken und an einem trockenen Ort aufzubewahren

DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

	Für die Demontage des Gerätes sind die geltenden Vorschriften des Landes zu beachten, in dem sich das Gerät befindet

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE	AUSGEFÜHRT DURCH
Brenner zündet nicht	Kein Gas	Prüfen Sie, dass das Gasventil geöffnet ist. Gasflasche ersetzen, wenn sie leer ist	Benutzer
Brenner zündet nicht	Falscher Geräteanschluss	Überprüfen Sie den Anschluss	Wenden Sie sich an den Fachmann
Brenner zündet nicht	Brennereingang verstopft	Reinigen Sie den Bereich der Brennerdüse und des Lufteintrittsgitters	Benutzer

SERVICE

Service-Kontakt:

Cooking Technology srl - Strada delle Fornaci, 20 41126 - Modena - Italy
Betriebsstätte Via Palladio, 14 - 42013 Casalgrande - Reggio Emilia - Italy

Telefon + 39 349 57 40 367

e-mail: assistenza@wegrill.eu

GARANTIE

Die Marke WeGrill ist Eigentum von Cooking Technology s.r.l.
Mit dem Kauf des Grills erhalten Sie eine Garantie mit einer Laufzeit von 2 Jahren für das Gerät und alle seine Bestandteile.
Die Garantie gilt ausschließlich für Defekte, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind.
Garantieverfahren bei Auftreten eines Defekts:

- Reichen Sie binnen 30 Tagen bei Ihrem Fachhändler das Gerät, den Kaufbeleg und die Seriennummer ein
- Geben Sie den aufgetretenen Defekt an
- Nach Prüfung und Feststellung des Defekts wird die Garantieleistung vorgenommen

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
Der Garantiezeitraum ist nach einer Garantieleistung (Reparatur oder Ersatz) nicht verlängerbar oder erneuerbar.

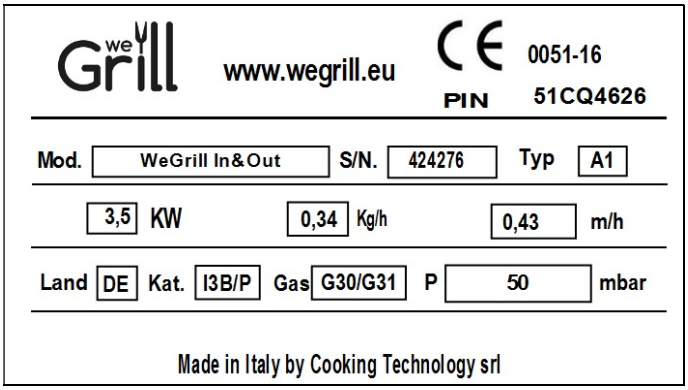
Folgende Fälle sind von der Garantie ausgenommen:

- normale, gebrauchsbedingte Abnutzung
- Abnutzung durch mangelnde Wartung oder Nachlässigkeit
- Defekt infolge unsachgemäßen Gebrauchs oder Nichtbeachtung der in der Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen
- absichtlich vorgenommene Veränderungen in Abweichung von den Herstellerangaben
- unsachgemäßer Gebrauch und Umbau
- Defekt infolge eines ungeeigneten Aufbewahrungsortes
- nicht autorisierte Reparaturen

Der Hersteller lehnt alle Garantieforderungen ab, die nicht innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Fristen und Modalitäten vorgebracht werden

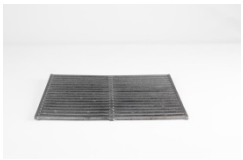
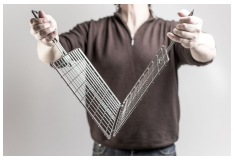
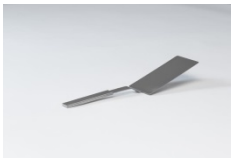
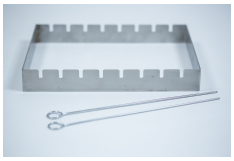
GARANTIEHINWEIS: WeGrill ist ein handwerkliches Erzeugnis, das vollständig von Hand zusammengebaut und verarbeitet wurde. Aus diesem Grund kann es Abweichungen oder Unregelmäßigkeiten aufweisen, die seine Funktionsfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigen. Diese Abweichungen oder Unregelmäßigkeiten erachten wir als normal und sind deshalb von der Garantie ausgenommen.

KENNSCHILD



WeGrill ORIGINALZUBEHÖR

Unser WeGrill Zubehörprogramm bietet noch mehr Komfort und Spaß beim gemeinsamen Grillvergnügen mit unseren Geräten.

Grillrost aus Gusseisen 	Mittelgroßes Blech mit Grillrost für den täglichen Gebrauch 	Kleines Blech mit Grillrost für den täglichen Gebrauch 	Gitter des doppelten Kochens 
Abdeckhaube lang 	Pizzastein 	Abnehmbarer Griff für Bleche 	Abdeckhaube kurz
 Hamburgerwender	Universalzange 	Präzisionszange 	Handfleischspieße 
T-Shirt „Gabel“ 	Profi-Kochjacke 	T-Shirt „We Will Grill You“ 	WeGrill Baseball-Cap