MACHEN SIE DAS BESTE AUS IHREM

# PFLEGE UND BENUTZUNG/AUFBAU

# Eine Mitteilung für unsere Kunden…

Danke für die Wahl Ihres neuen Gasgrills. Wir sind sicher, dass unser Produkt bei richtiger Anwendung und Pflege, Ihnen jahrelang problemlos dienen wird. Jedes Detail dieses Grills erhielt die größte Sorgfalt, so dass, nachdem Sie die ganzen Anweisungen vor der Erstbenutzung gelesen haben, Sie garantiert |maximal Leistung und Freude genießen können.

Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitstipps und Hinweise für besseres Grillen. Bitte halten Sie es zur Beantwortung zukünftiger Fragen stets griffbereit. w erhält.

Gerne hören wir von unseren Kunden. Bitte kontaktieren Sie uns bei Fragen oder Problemen, oder um ein neues Rezept mit uns zu teilen. Bitte geben Sie die Modellnummer Ihres Grills bei Anschreiben an.

Vielen Dank für Ihren Kauf. Viel Spaß!

# Montage, Pflege und Nutzung Ihres Profi-Grills

*Dieses Handbuch beinhaltet folgende Produkte:*

| GRILLMODELLE | PROSEAR MODELLE | SEITENBRENNERMODELLE |
|---|---|---|
| C27F | C36PSR | CSB1 |
| C36R | C36PSFR | CSB2 |
| | C42PSR | CSB2PC |
| | C42PSFR | CPB |

**NUR IM FREIEN BENUTZEN**

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, EINSTELLUNG, JUSTIERUNGEN, ÄNDERUNGEN, BEDIENUNG ODER WARTUNG KÖNNEN SACHBESCHÄDIGUNG, VERLETZUNGEN ODER TOD ZUR FOLGE HABEN.

DIESES HANDBUCH IST VOR INSTALLATION, GEBRAUCH ODER BEDIENUNG DES GRILLS SORGFÄLTIG ZU LESEN. JEDE VERÄNDERUNG DIESES GERÄTS KANN GEFÄHRLICH SEIN.

**NUR IM FREIEN BENUTZEN**

Das Handbuch muss beim Grill bleiben.
Richten Sie sich bei der korrekten Aufstellung nach den lokalen Bauvorschriften. Fehlen diese, muss der Aufbau gemäß der Bauvorschriften erfolgen.

# Wichtige Sicherheitskriterien

***WARNUNG!*** *Lesen Sie vor Benutzung Ihres Grills dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch, um die Gefahr durch Brand, Verbrennungen oder Verletzungen zu minimieren und den korrekten Aufbau und die Benutzung zu gewährleisten.*

**ZU IHRER SICHERHEIT**

Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszuleitung zum Gerät.
2. Löschen Sie offene Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Bei bleibendem Geruch, rufen Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

**ZU IHRER SICHERHEIT**

1. Lagern Sie kein Benzin oder andere endzündbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
2. Eine nicht zum Gebrauch angeschlossene Flüssiggasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte gelagert werden.
3. Der Wechsel des Gasbehälters muss weitab jeder Zündquelle erfolgen.

NUR ZUM GEBRAUCH IM FREINEN: Bei Innenlagerung, ist die Gasflasche zu entfern und draußen zu lagern.

**VOR DEM ANZÜNDEN**

1. Vor dem Anzünden sind die Anweisungen zu lesen.
2. Anzünden bei offenem Deckel.
3. Erfolgt die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden, die Brennerregler ausschalten, 5 Minuten warten, dann den Anzündvorgang wiederholen.

# Gerätebewertung & Einspritzgröße

| | Gassorte | mbar | Gaskategorie |
|---|---|---|---|
| Geräteeingangsdruck | Propan (G31) | 37/50 | I3P(50) & I3P(37) |
| | Naturgas (G20) | 20 | I2H(20) & I2E(20) |
| | Butan (G30) | 50 | I3B(50) & I3P(50) |

| Grills | Gassorte | | | Größe | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | G20 | G31 | G30 | KW | GRPH | (mm) | Kennung |
| Hauptbrenner - LPG | | X | | 7,09 | 510 | 1,511 | 53(L) |
| Hauptbrenner - NG | X | | | 7,51 | 541 | 2,438 | 41(L) |
| Hauptbrenner - BU | | | X | 8,88 | 640 | 1,511 | 53(L) |
| Sear-Brenner - LPG | | X | | 7,10 | 512 | 1,397 | 54 |
| Sear-Brenner - NG | X | | | 6,37 | 459 | 2,184 | 44 |
| Sear-Brenner - BU | | | X | 7,54 | 543 | 1,397 | 54 |
| Rotis 27, 36 -LPG | | X | | 4,04 | 291 | 1,092 | 57 |
| Rotis 42 -LPG | | X | | 4,20 | 303 | 1,181 | 56 |
| Rotis 27, 36 -NG | X | | | 3,88 | 280 | 1,778 | 50 |
| Rotis 42 -NG | X | | | 4,33 | 312 | 1,93 | 48 |
| Rotis 27, 36 -BU | | | X | 4,81 | 347 | 1,092 | 57 |
| Rotis 42 -BU | | | X | 4,67 | 336 | 1,181 | 56 |

| Leistungsbrenner | Gassorte | | | Größe | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | G20 | G31 | G30 | KW | GRPH | (mm) | Kennung |
| Innenhauptbrenner - LPG | | X | | 11,64 | 839 | 1,016 | 60L |
| Außenhauptbrenner- LPG | | X | | | | 1,511 | 53L |
| Innenhauptbrenner - NG | X | | | 13,51 | 973 | 1,778 | 50L |
| Außenhauptbrenner - NG | X | | | | | 2,794 | 35L |
| Innenhauptbrenner - BU | | | X | 13,53 | 975 | 1,016 | 60L |
| Außenhauptbrenner - BU | | | X | | | 1,511 | 53L |

| Seitenbrenner | Gassorte | | | Größe | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | G20 | G31 | G30 | KW | GRPH | (mm) | Kennung |
| Hauptbrenner - LPG | | X | | 4,22 | 304 | 1,150 | 56 |
| Hauptbrenner - NG | X | | | 4,32 | 311 | 1,850 | 49 |
| Hauptbrenner - BU | | | X | 4,88 | 352 | 1,150 | 56 |

# Gerätebewertung & Einspritzgröße

| Gesamtwärme-ausstoß kW | Hauptbrenner | Sear-Brenner | Rotis-Brenner | LPG | NG | BU |
|---|---|---|---|---|---|---|
| C27F | 2 | | | 14,17 | 15,01 | 17,76 |
| C36R | 3 | | 1 | 25,30 | 26,40 | 31,45 |
| C36PSR | 2 | 1 | 1 | 25,31 | 25,26 | 30,11 |
| C42PSR | 2 | 1 | 1 | 25,47 | 25,71 | 29,97 |
| CSB1 | 1 | | | 4,22 | 4,32 | 4,88 |
| CSB2 | 2 | | | 8,44 | 8,64 | 9,76 |
| CSB2PC | 2 | | | 8,44 | 8,64 | 9,76 |
| CPB | 2 | | | 11,64 | 13,51 | 13,53 |

| Gesamtwäremeausstoß gm/h | M | S | R | LPG | NG | BU |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CG27F-2 | 2 | | | 1021 | 1081 | 1280 |
| CG36R | 3 | | 1 | 1823 | 1902 | 2266 |
| CG36PSR | 2 | 1 | 1 | 1824 | 1820 | 2169 |
| CG42PSR | 2 | 1 | 1 | 1835 | 1852 | 2159 |
| CGSB1 | 1 | | | 304 | 311 | 352 |
| CGSB2 | 2 | | | 608 | 623 | 703 |
| CGSB2PC | 2 | | | 608 | 623 | 703 |
| CGPB | 2 | | | 839 | 973 | 975 |

# Inhaltsverzeichnis

Vorkehrung für Installation & Lagerung . . . . . 8
Standort Ihres Grill . . . . . .10
Entpacken und Montage . . . . . .11
Elektro-Anforderungen & Anschluss . . . . . .12
Gasvoraussetzungen & Anschluss . . . . . .14
Vorkehrungen für Grillbenutzung . . . . . 16
Dichtheitstest . . . . . 17
Modellidentifikation . . . . . 18
Grillbenutzung . . . . . 19
Messingbrenner Anzünden . . . . . 20
ProSear-Brenner-Nutzung . . . . . 21
Rotisserie-Nutzung . . . . . 22
Benutzung der Räucherbox . . . . . 24
Grillreinigung . . . . . 25
Brennerreinigung & Justierung . . . . . 26
Benutzung Ihres Seitenbrennerzubehörs . . . . . 26
Problemlösung . . . . . 27
Kundenservice . . . . . 28
Schaltplan . . . . . 29
Konstruktion . . . . . 33
Vergrössertes Diagramm der Bauteile . . . . . 34
Stückliste . . . . . 35

BEI TRANSPORTSCHÄDEN:

1. SICHTBARER VERLUST ODER SCHADEN: Stellen sie sicher, dass dies auf dem Frachtschein oder der Zustellungsquittung vermerkt und vom Zusteller unterschrieben wird.
2. SOFORTIGE REKLAMATION, unabhängig vom Schadensumfang.
3. VERSTECKTER VERLUST ODER SCHADEN: Bleibt ein Schaden bis zum Entpacken unbemerkt, informieren Sie umgehend die Lieferfirma und reichen eine Reklamation wegen “versteckten Schadens” ein. Dies sollte innerhalb von 15 Tagen nach Zustellung erfolgen. Heben Sie die Verpackung unbedingt für die Schadensprüfung auf. Für Schäden während des Transports können wir keine Verantwortung übernehmen.

   Siehe Seite 28 um Service zu erhalten.

# Vorkehrung für Installation & Lagerung

1. Lagerung oder Handhabung von Gas, entzündlichen Gasen oder Flüssigkeiten IST NICHT GESTATTET.

2. Extra oder leere Flüssiggasbehälter nicht im Grillgehäuse oder dessen Nähe lagern. LPG-Flaschen niemals innen oder liegend lagern. Verbeulte, rostige oder beschädigte LPG-Flaschen niemals benutzen.

3. Kinder dürfen nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills. Der Grill ist nicht dort auszustellen, wo Kinder spielen. Für Kinder interessante Gegen-stände dürfen nicht im oder am Grill, dem Wagen oder der Mauereinfassung aufbewahrt werden. Bei Benutzung werden Teile des Grills so heiß, dass sie zu schweren Verbrennungen zu führen.

4. Den Grill nicht in heißem Zustand bewegen. Zubehör während der Nutzung nicht bewegen.

5. Der beschriebene Sicherheits-abstand zu Brennmaterialien ist stets einzuhalten. Der Grill ist nur für draußen geeignet. Er darf nicht in Garagen, Gebäuden, Schuppen, Fluren oder geschlos-senen Bereichen benutzt werden.

6. Gasgrills wurden nicht ent-worfen oder eignen sich nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen, Anhänger, Boote oder andere bewegliche An-lagen.

7. Ein Feuerlöscher muss griff-bereit sein - ein Fettbrand darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten gelöscht werden.

8. Den Grill bei guter Belüftung lagern. Die LPG-Flasche entfernen, wenn vorhanden, und den Grill in gut-belüfteter Umgebung, außer Reichweite von Kindern und Hitze lagern.

9. Das Stromkabel und den Gasschlauch von erhitzten Oberflächen fernhalten.

Stromkabel sind abseits von Gehwegen zu legen, um Stolperrisiken zu vermeiden.

10. Versuchen Sie nicht, Teile des Grills zu reparieren oder auszutauschen, es sei den, dies wird laut Handbuch ausdrücklich empfohlen. Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen NICHT verändert werden. Andere Arbeiten sollten von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

11. Wird der Grill von einem Fachmann oder Techniker installiert, lassen Sie sich zeigen, wo sich das Gaszufuhrventil be-findet. Alle Gasleitungen müssen leicht zugängliche Absperrventile besitzen. Bei Gasgeruch sofort nach einem Gasleck suchen. Dies darf nur mit einer Seifen-Wasserlösung erfolgen. Niemals mit offener Flamme nach Gaslecks suchen.

## BESONDERE HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GRILLS BEI WIND

Als Hochleistungsgasgerät bedarf der Lynox-Grill für den Verbrenn-ungsprozess großer Luftmengen. Der Grill ist dergestalt, dass die Luft durch das Bedienungsfeld angesaugt, Verbrennungsrück-stände durch den Spalt der vor-deren und hinteren Haube abge-führt werden. (s. Abb. 1 rechts).

Abb. 1

Wind kann den Luftstrom durch den Grill unterbrechen. Dies kann zu Leistungsminderung, in einigen Fällen zu Hitzestau im Bedienungsfeld führen. Der Steuerknopf kann schmelzen, die Überhitzung der Schaltober-fläche zum Brand führen.

Bei starkem Wind sollte der Grill nicht benutzt werden. In sturm-gefährdeten Gegenden oder bei stetig gerichtetem Wind, sollte ein geeigneter Windschutz ange-bracht werden.

Freistehende Grills sollten so platziert werden, dass der vor-herrschende Wind ins vordere Kontrollfeld zur Förderung des Luftstroms weht. Wind gegen die Rückwand des Grills ist ebenso problematisch wie Wind entlang des Haubenspalts.

Windschäden, wie geschmolzene Knöpfe und Zündkabel und Kon- trollfeldverfärbung durch Hitze sind von der Garantie ausge-nommen.

# Vorkehrung für Installation & Lagerung

## SONDERHINWEIS FÜR DEN LPG- GEBRAUCH

HINWEIS: Vor dem Anschließen oder Abklemmen ist das Behälter-ventil zu schließen. DEN GRILL NICHT OHNE VORHERIGE DICHTHEITSPRÜFUNG LAUT ANWEISUNG SEITE 11 AN-SCHLIESSEN.

## GASANSCHLUSS

Prüfen Sie die zu verwendende Gassorte, Propan G31/Butan G30, und dass das Typenschild des Grills mit dem des Zuflusses übereinstimmt. Niemals eine unregelmäßige Gasleitung und Gerät anschließen. Ein Gasab-sperrventil des Herstellers muss an leicht zugänglicher Stelle in-stalliert sein. Alle Rohrdichtungen müssen genehmigt und müssen gegen die Wirkung von Propan G31/ Butan G30 Gasen resistent sein. Rohrdichtungen nicht für Bördelverbindungen benutzen. Alle Gasanschlüsse müssen gemäß der örtlichen Richtlinien und Verordnungen von Fachpersonal ausgeführt werden.

# Standort Ihres Grill

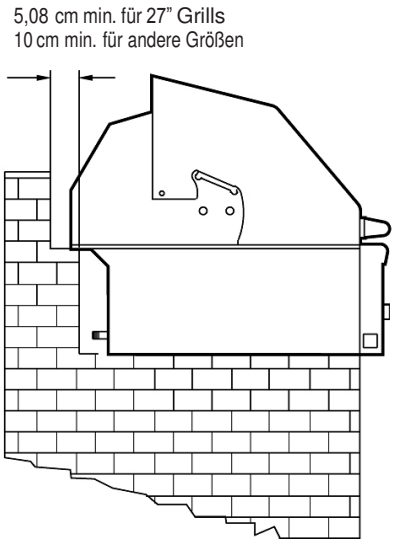
Für Standortwahl sind Windaus- setzung und Gehwege zu berück-sichtigen. Alle Gaszuflussleitungen sollten so kurz wie möglich sein. Den Grill nie in Ge-bäuden, Garagen, Schuppen oder sonstigen geschlossenen Räumen aufstellen. Stellen Sie sicher, dass Lüftungsöffnungen des Geräts oder Gasbehälters nicht versperrt sind. Mittels Wasserwaage sollte sichergestellt werden, dass der Grill sowohl von vorne bis hinten, als auch an beiden Seiten eben steht. Falls nicht, kann die Verbrennung unregelmäßig sein oder die An-lage nicht effektiv funktionieren. Unebener Boden oder deutliches Gefälle, kann eine wiederholte Ausrichtung nach jedem Stand-ortwechsel des freistehenden Grills erfordern.

## FERTIGGRILL-AUFBAU:

Der Fertiggrill eignet sich für den einfachen Einbau in die Mauerumrandung. Für die Nutzung als Arbeitsfläche, sinkt der Grill in die Öffnung, s. Detailausschnitt, und hängt am Arbeitsplattenrand. Ein Deck als Stütze von unten ist nicht notwendig.

## ABSTAND, HINTERE HAUBE:

Rückwertiger Abstand des Grills ist notwendig, damit die Vorder-haube geöffnet werden kann. 27 und 36 Zoll Modelle erfordern einen Mindestabstand von 5,08 cm, 30 und 40 Zoll Modelle mindestens 10 cm Abstand. Der Grill entsorgt Verbrennungsrückstände und das Fett nach hinten. Den Grill nicht so aufstellen, dass die Abzugsreinigung erschwert wird.




*Erforderlicher Ab-stand zum Öffnen der Fronthaube.*

## Abstand zur Brennkonstruktion:

Der Mindestabstand der Seiten und der Rückseite zur an- grenzenden Brennvorrichtung unter dem Gerät beträgt 30 cm von den Seiten und 30 cm von der Rückwand.

Der horizontale Mindestabstand von Seiten und Rückwand zur angrenzenden vertikalen Brenn-vorrichtung oberhalb der Anlage beträgt 30 cm von den Seiten und 30 cm von hinten.

Die Vorrichtung darf unterhalb der Brennfläche nicht benutzt werden.

Ein Mindestabstand von 15 cm ist auf jeder Seite des Grills für Motor und Spieß erforderlich.

Soll der Grill in einem brennbaren Gehäuse stehen, wird eine genehmigte Isolierum-mantelung erforderlich, die beim Händler erhältlich ist. Benutzen Sie nur eine Isolier-ummantelung, die speziell für Ihren Grill entworfen und getestet wurde. Siehe nächste Seite für Ausnehmungsmaße.

**W A R N U N G**

Der Einbau dieses Geräts in brennbare Gehäuse ohne Isolierummantelung kann zu Feuer, Sach- und Personenschäden führen.

# Entpacken und Montage

Ihr Grill kommt fast betriebsfertig an und erfordert nur geringe Montage. Die Befolgung dieser Schritte ermöglicht eine sicher In-betriebnahme.

1. Den Hauptgurt, der Grill und Palette verbindet, zerschneiden. Nehmen Sie, mit Hilfe, den Grill von der Palette und stellen ihn an den gewünschten Standort.

2. Vorsichtig die Kabelbinder, die Warmhalterost und Grillspieß (falls vorhanden) zerschneiden, entfernen und beiseitelegen.

3. Grillroste entfernen, alle losen Teile, einschließlich Spießmotor und LPG-Schlauch aus der Feuerkammer entfernen.

4. Die Kohlewanne vorsichtig entfernen durch Anheben der Vorderkante und Ziehen zum vorderen Teil des Grills.

5. Brikettwannen auf lose oder fehlenden Teile untersuchen. Falls gefunden, folgen Sie den rechts aufgeführten Schritten zur Wiedermontage

6. Zerschneiden und entfernen Sie Drähte oder Kabelbinder von den Brennern. ProSear-Brenner könnten an der Unterseite gesichert sein. Entfernen Sie Styro¬porstreifen unter dem Brennerdeckel

7. Die Brikettwannen umge-kehrt ab Schritt 4 wieder installieren

8. Grillroste wieder einsetzen

Fahren Sie nun mit dem Anschluss der Versorgungs-leitungen fort.

## BRIKETTAUSTAUSCH

Die speziellen Keramikbriketts sind mit Edelstahlklammern am Einsatz befestigt. Um ein Brikett in den Einsatz zu legen, muss zunächst die Klammer von einer Seite des Steckplatzes entfernt werden, indem die Haltelaschen an der Rückseite des Einsatzes gebogen werden. Siehe unten.

*Identifizierung der, vor der Benutzung, zu entfernenden oder zu montieren Teile.*

# Elektro-Anforderungen & Anschluss

**W A R N U N G**

Anleitung zur elektrischen Erdung: Der Gasgrill hat einen Stecker für den Anschluss an eine geeignete Steckdose. Bei beschädigtem Stromkabel siehe Seite 21. Rufen Sie den Service an. Austausch gegen Teil Nummer 33138.

## ANSCHLUSS AN WECHSELSTROM

Die Installation erfolgt mittels 230 V Wechselstromversorgung mit zugelassener FI-Steckdose gemäß geltender Vorschriften. Ein Techniker kann die FI-Steck-dose entweder innerhalb des Gehäuses oder in Grillnähe bei freistehenden Grills installieren. Der FI-Stecker hat einen eingebauten Unterbrecher, was die Stromschlaggefahr reduziert.

Bei freistehenden Grills wird das Kabel in die FI-Steckdose gesteckt. Bei Einbaugrills ist der beiliegende 12 V-Transformator während der Installation anzu-schließen. Nach Anschluss kann das Kabel in die FI-Steck-dose gesteckt werden. Bei Versagen der Stromversorgung kann eine beim Transport gelockerte Verbindung die Ursache sein. Weitere Information unter Fehlerbehebung.

## BATTERIE-INSTALLATION

Der Grill hat eine Sicherheits-batterie für die Stromversor-gung der Zündanlage des Grills, so dass er auch funktioniert

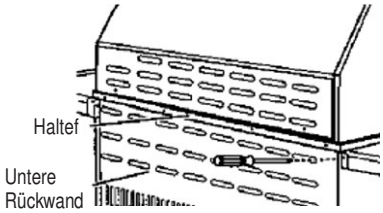
ohne angeschlossen zu sein oder bei Stromausfall.

Bei Fertiggrills variierte der Batteriestandort, je nachdem, wo der Monteur sie während der Installation eingebaut hat.

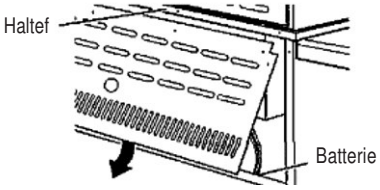
Bei freistehenden Grillmodellen befindet sich die Batterie hinter dem unteren Zugangsdeckel an der Rückseite des Grills.

### Zugriff auf und Entfernen der Batterie:

1. Bei freistehenden Modellen: Schrauben des hinteren Zu-gangsdeckels entfernen. (Bei Fertigmodellen lokalisieren Sie die Batterie und greifen von vorn zu.)



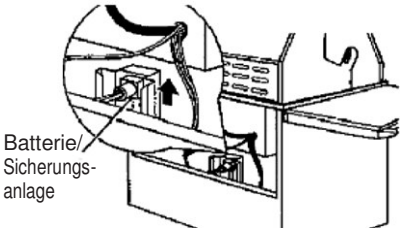

2. Entfernen Sie die Rückplatte, durch Herunterziehen aus dem oberen Halteflansch. Fahren Sie nun mit dem Anschluss der Versorgungs-leitungen fort.




HINWEIS: Der Zugriff auf die Batterie durch Entfernen der Rollschubladen und Griff nach den Rückwandhalterungen ist einfacher. Diesen Teil erreichen Sie auch durch Ausfahren der grosse Gleitschublade.

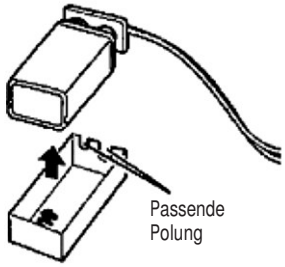
Zum Entfernen der Schubladen ziehen Sie sie vorwärts, aufwärts und dann heraus.

3. Entfernen Sie die Batteriehalterungen an der unteren, rechten Grillinnenwand, indem Sie sie fest anfassen und gerade nach oben ziehen.




4. Mit einer Münze oder einem kleinen Schraubendreher die Batterieschublade durch Aufwärtsdruck auf den Zugangsschlitz öffnen.

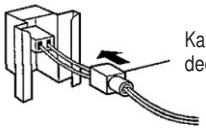
5. Ersetzen Sie die Batterie durch eine neue 9-Volt Batterie im Batteriefach. Achten Sie auf die korrekte Polung der Anschlüsse.



# Elektro-Anforderungen & Anschluss

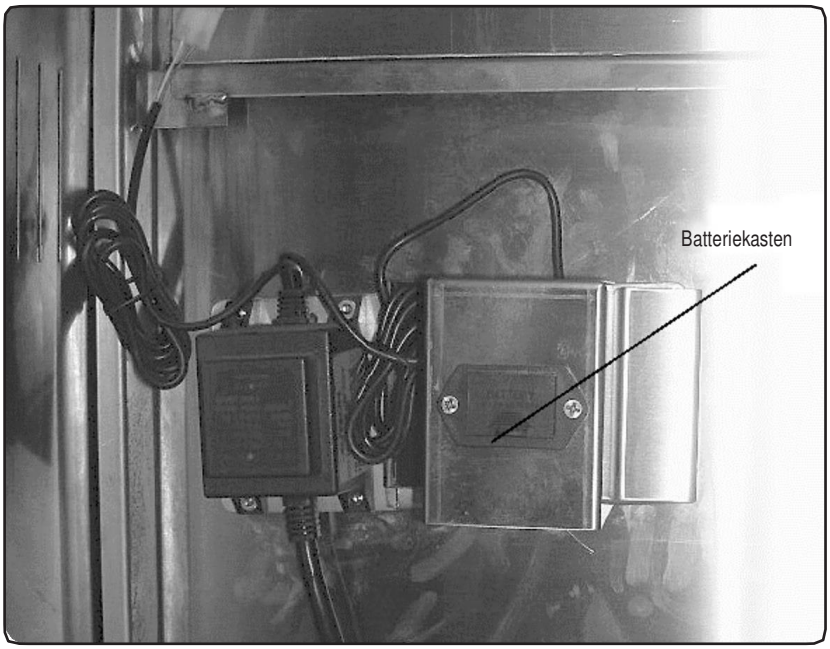
1. Das Batteriefach fest in die Batteriehalterung drücken.

2. Die Kabelklemmabdeckung muss über den Kabelklemmverbindungen sein.




3. Den Batterie-/Sicherungs-kasten nach unten über seine Halterungen an der unteren Innenwand des Grills ziehen.

4. Bringen Sie das untere Rückpaneel wieder an, in-dem Sie es unter den oberen Halteflansch drücken und alle Schrauben wieder fest an-ziehen.




*Batteriebehälter*

# Gasvoraussetzungen & Anschluss

Ihr Grill ist für die Anwendung von entweder Propan (LPG), Butan (BU) oder Naturgas (NAT) konzipiert.

Es ist wichtig, dass die Grillmarkierung mit der auf der Gaszufuhr überein-stimmt.

Das Typenschild befindet sich an einer oder mehrerer der folgenden Stellen:

- Unter der Tropfschale
- Am Hitzeschutz hinter der Frontabdeckung
- An der linken Innenkasten-wand (bei den meisten frei-stehenden Grills)

Versuchen Sie nicht, den Grill mit einem anderen Gas als dem zu betreiben, für das er konzi-piert und eingestellt ist. Das Wechseln zwischen verschiedenen Gase und eine Verstellung sind nicht gestattet.

Niemals eine unregulierte Gasleitung an den Grill anschließen.

NATURGASANSCHLUSS

Überprüfen Sie die zu verwen- dende Gassorte, und stellen Sie sicher, dass die Kennzeichnung auf dem Typenschild des Grills mit der auf der Gasquelle überein-stimmt. Niemals eine unregulierte Gasleitung an das Gerät anschließen. Ein vom Hersteller geliefertes Gasabsperrventil muss an leicht zugänglicher Stelle angebracht werden.

Alle Leitungsdichtungen müssen typ-genehmigt und gegen die Wirkung von Naturgas resistent sein. Leitungsdichtungen nicht bei Bördelverbindungen benutzen. Gasanschlüsse dürfen nur von Fachpersonal gemäß der örtlichen Richtlienen und Verordnungen ausgeführt werden.

HINWEIS: Ihr Grill ist für Naturgas eingestellt und muss an die, auf dem Typenschild angegebenem Gassorte an- geschlossen werden. Der Grill darf mit keiner anderen Gassorte bedient werden.

# Gasvoraussetzungen & Anschluss

LPG-ANSCHLÜSSE

Propan G31/Butan G30 Tank- voraussetzungen

Ein verbeulter oder rostiger LPG/Propanbehälter birgt Gefahr. Er sollte vom Lieferanten geprüft werden. Niemals Behälter mit beschädigtem Ventil benutzen. Der Tank sollte 5-6 kg Fassungsvermögen besitzen.

Behälter sind bei guter Be-lüftung und außer Reichweite von Kindern zu lagern. Bei Innenlagerung muss der LPG-Behälter vom Grill getrennt und draußen gelagert werden.

Das LPG/Butangaszufuhrventil des Behälters muss bei Nichtbe-nutzung geschlossen sein.

Der LPG/Butangasbehälter ist bei Nichtbenutzung zu entfernen.

Bei Lagerung innen ist der Behälter abzuklemmen und vom Gerät zu entfernen. Gasbehälter sind bei guter Belüftung und außer Reichweite von Kindern draußen zu lagern.

Propan G31/Butan G30 Tank- anschluss

Der mitgelieferte Schlauch und Regler müssen mit den BS 3212 (oder EN 1762) Standards ein-hergehen. Örtliche Richtlinien und Verordnungen sind zu befolgen.

Anschluss: ¾ Zoll (1.9 cm) BSP Verschraubungen

Betriebsdruck: 9.96 mbar

Rohr und Schlauch (flexibel) müs-sen ausgetauscht werden, wenn nationale Bedingungen es erfor-dern. Ein Ende der Schlauch/ Reglerkonstruktion an den An-schluss ¾ Zoll (1,9 cm) BSP Ver-schraubung, das andere Ende an den Propan G31/Butan G30 Gas-tank anschließen. Die Verbindungen fest anziehen. Das Tank-hauptventil ist nach jeder Nutzung und während dessen Transports abzusperren.

Rohr und Schlauch sind so zu verlegen, dass sie nicht geknickt oder beschädigt werden.

Der flexible Gasschlauch muss auf ganzer Länge zugänglich sein, und darf nicht länger als 1,5 Meter sein.

Rohr und Schlauch sind sorg-fältig zu verlegen und mit Führungen zu fixieren.

Die Verlegung von Rohr und Schlauch, sowie deren sichere Fixierung mit Führungen muss ordentlich erfolgen.

NACH JEDEM PROPAN G31/ BUTAN G30 TANKWECHSEL IST EINE LECKÜBERPRÜFUNG ERFORDERLICH.

Jede Fugendichtung muss typ-genehmigt und gegen die Wirkung von Propan G31/ Butan G30 Gas resistent sein.

Den Koppler bei geschlossenem Tankhauptventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn entfernen. Das Einlassventil wird sich lösen.

Entlüftung der Gasleitung

Um die LPG-Gasleitung zu ent- lüften, müssen alle Schalter auf AUS stehen. Das Tankhaupt- ventil LANGSAM aufdrehen und das Brennerregelventil auf “anzünden” drehen (DEN GRILL NICHT ANZÜNDEN). Die Steuer-ung für etwa 20 Sekunden anlassen, damit die Luft aus der Anlage entweichen kann. Warten Sie 5 Minuten bevor Sie die Brenner anzünden.

Versuchen Sie nicht, den Brenner vor Ablauf von 5 Minuten nach Lüftung zu zünden!

# Vorkehrungen für Grillbenutzung

LESEN SIE DAS GANZE HANDBUCH VOR GRILLBE-NUTZUNG SORGFÄLTIG, UM FEUER, VERBRENNUNGEN UND ANDERE VERLET-ZUN-GEN ZU VERMEIDEN.

Sicherheitsvorkehrungen

1. LASSEN SIE DEN GRILL NIEMALS UN-B E A U F S I C H T I G T.

2. Beim Grillen keine weite Kleidung oder lange Ärm-el tra-gen. Rost, Abdeck-ung und un-mittelbarer Metallbereich nicht mit bloßen Händen berüh-ren. Verbrennungsgefahr durch starke Überhitzung.

3. Beim Öffnen und Be-dienen des Grills sind Iso-lierhandschuhe zu tragen. Den Deckel langsam he-ben, damit Hitze und Rauch entweichen können, bevor Sie ihn dann ganz öffnen.

4. Nicht über heiße Grill-fläche beugen oder beim Anzünden direkt in den Grill sehen. Die Abdeck-ung muss beim Anzün-den ganz geöffnet sein.

5. Keine geschlossenen Be-hälter erhitzen. Explosion-sge-fahr durch Überdruck.

6. Rost od. Abtropfscha-len nicht mit Aluminiumfo-lie auskleiden. Gefahr von verändertem Ver-brennung-sluftstrom oder Hitze- stau im Kontrollbereich. Dies kann zur Schmelze der Knöpfe und Zündmodule führen. Diese Schäden sind explizit von der Garantie ausgenommen.

7. Nicht für Hol-zkohle geeignet.

8. Den Grill nicht in Windbe-reichen benut-zen. Bei Wind einen gee-igneten Windschutz err-ichten. (Siehe Seite 2).

9. Beachten Sie, dass die Zubereitung sehr fetthaltiger Nahrungsmit-tel zum Aufflackern füh-ren kann. Innenfeuer oder Schäden durch Aufflackern oder mangelnde Aufsicht liegen nicht in LYNX Verant-wortung, und jeder daraus resultierende Schaden wird nicht durch unsere Garantie-bedingungen abgedeckt.

10. Nie ohne eingesetzte Ab-tropfschale grillen. Diese muss im Grill ganz nach hinten geschoben sein. Ohne eingesetzte Abtropf-schale kann abtropfendes, heißes Fett zur Feuer- oder Explosions-gefahr werden.

11. Fett ist extrem brennbar. Heißes Fett muss abkühlen, bevor Sie es bewegen oder entsorgen. Die Abtropf-schale sollte regelmäßig von Fett gereinigt werden.

12. Den Grill nicht ohne vorherige Dichtheitsprüfung benutzen. (Siehe Seite 17).

13. Benutzung des Grills unter Alkohl- oder Dro-geneinfluss ist untersagt.

14. Nie mehr als 13 Kg auf die Seitenablage le-gen. (Falls anbei) Nicht auf Ablagen stützen.

15. Zündet ein Brenner nicht oder erlischt, drehen Sie bei offenem Deckel alle Gas-kon-trollen ab und warten 5 Minu-ten. Dann versuchen Sie eine Neuzündung.

16. Stellen Sie vor Benut-zung des Grills sicher, dass alle Befestigungskabel vom Brenner entfernt wurden.

W A R N U N G

Spinnen und Insekten können in den Brennern eines jeden Grills nisten, und einen Gasfluss von vorn zum Brenner verur-sachen. Dieser Zustand ist sehr gefährlich und kann zum Brand hinter dem Ventilpaneel führen. den Grill beschädigen und somit die sichere Benutzung gefährden. War Ihr Grill lange Zeit gelagert oder unbenutzt, empfiehlt es sich, die Brenner zu entfernen, zu überprüfen und, falls erforderlich, zu reinigen gemäß den Anweisungen auf Seite 18.

# Dichtheitstest

## Dichtheitstest ausführen

1. Zu gleichen Teilen mildes Geschirrspülmittel und Wasser eine cremige Lauge herstellen.

2. Alle Knöpfe müssen auf AUS stehen.

3. Gasfluss öffnen. Bei Naturgas ¼ Drehung des Ventils, justieren des Gasstroms. Bei LPG eine volle Drehung des Behälterventiles entgegen dem Uhrzeigersinn.

4. Seifenlösung reichlich mit Pinsel oder Sprühflasche auf alle Anschlüsse und Verschraubungen verteilen.

5. Blasenbildung an Verbindungen weisen auf ein Gasleck hin. Drehen Sie SOFORT die Gaszufuhr ab, indem Sie Schritt 3 rückwärts anwenden.

## Reparatur des Gaslecks

1. Gaszufuhr abschalten. Kontrollknöpfte zum Druckablassen drücken und drehen. Knöpfe auf AUS drehen.

2. Seifenlauge mit Kaltwasser abspülen, mit Handtuch trocken.

3. Das Leck durch Anziehen der lockeren Verbindung schließen oder das fehlerhafte Stück gemäß Herstellerempfehlung ersetzen. NICHT VERSUCHEN, das LPG-Behälterventil zu reparieren; der Behälter MUSS ERSETZT WERDEN.

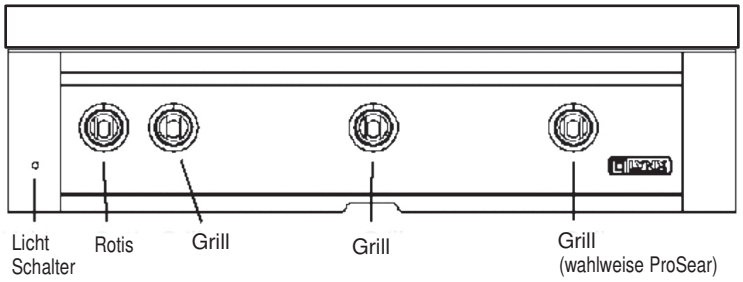
4. Zum Ausschluss von Gaslecks Dichtheitstest wiederholen.

**VORSICHT GEFAHR**

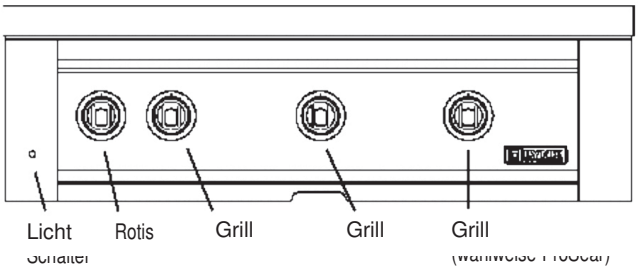
Dichtheitsprüfungen nie in der Nähe von Zündquellen durchführen. Feuer- oder Explosionsgefahr. Dichtheitsprüfung nur draußen durchführen. Dichtheitsprüfung nie mit Feuer oder Flammen durchführen. WÄHREND DER DICHT-HEITSPRÜFUNG NICHT RAUCHEN!

# Modellidentifikation

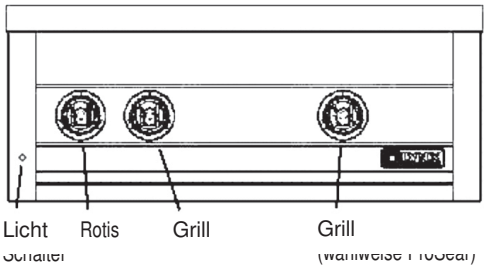
42 Zoll




36 Zoll

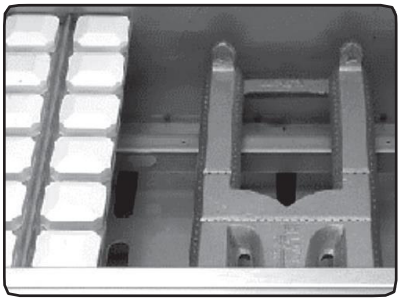



27 Zoll

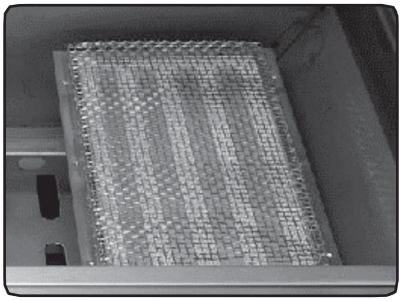



## BRENNERTYP-IDENTIFIKATION

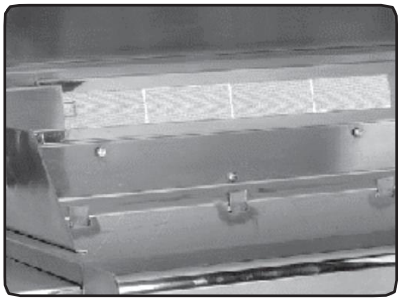
Je nach Modell kann Ihr Lynx Grill mit bis zu drei verschiedenen Brenner ausgestattet sein. Der Betrieb jedes Brennertyps variiert. Daher ist es wichtig, dass Sie sich mit allen drei vertraut machen.



Messing – *Der Standard-Grillbrenner. Er liegt unter der Brikettwanne.*



ProSear – *Hochleistungs-Infrarotbrenner, wahlweise für die meisten Modelle.*



Rotis – *Ein Infrarot-Brenner im hinteren Teil des Grills oberhalb der Grillroste.*

# Grillbenutzung

Grillen bedarf zum Kurzbraten und Bräunen starker Hitze. Die meisten Nahrungsmittel werden während des ganzen Vorgangs bei "HO" gekocht (bei offener Abdeckung). Beim Grillen großer Fleischstücke oder Geflügel ist es oft notwendig, die Temperatur nach dem ersten Bräunen zu reduzieren, um das Essen zu ganz durch zu kochen ohne die Außenseite zu verbrennen. Speisen mit langer Garzeit oder Zuckermarinade be-nötigen eine niedrigere Tempe-ratur gegen Ende der Kochzeit.

KURZBRATEN

Geschmack und Saft werden ein-geschlossen, während die Aus-senseite Rauch und Aroma, die durch Verdampfen des Fetts auf dem Brenner entstehen, auf-nimmt. Das Resultat ist eine knusprige, schmackhafte Kruste und zartes, saftiges Innere. Obgleich auch die Messingbrenner Kurzbrathitze produzieren kön-nen, wurde der ProSear-Infra-rotbrenner speziell für diesen Vorgang entworfen.

1. Den Grill vorheizen. Siehe Anweisungen Seiten 14 – 15.

2. Den Brenner auf "HO" be-lassen, das Essen für 2 – 3 Minuten pro Seite auf den Rost legen, oder bis es ohne zu kleben leicht zu wenden ist.

3. Den Brenner niedriger stellen und solange grillen, bis das Essen nach Wunsch durch ist. Wenden des Essens wie erforderlich.

INDIREKTES KOCHEN

Hierbei wird das Essen nur auf eine Seite des Grills gelegt. Der Brenner darunter steht auf "AUS", der Nebenbrenner auf "HO". Die Abdeckung sollte, soweit möglich, geschlossen bleiben, die über den Brennerregler reguliert. Die Über-wachung der Innentem peratur über das Hauben-Thermometer (falls vorhanden).

1. Den Grill vorheizen. Siehe Anweisungen Seite 20 – 21.

2. Ist der Grill vorgeheizt, stellen Sie alle, für den Grillvorgang nicht benötigten Brenner aus. Während der Indirekt-Methode sollte der Deckel, soweit möglich, geschlossen bleiben.

3. Legen Sie das Essen auf den Grill bis es den gewünschten Gar-grad erreicht hat. Die Hitze auf gewünschter Temperatur halten.

**W A R N U N G** Legen sie nie Essen auf den kalten oder nicht vor-gewärmten ProSear-Bren-ner. Auf den kalten ProSear-Brenner tropfende Speisen und Fett können Öffnungen verstopfen und den Keramikbrenner be-schädigen. Diese Schäden fallen nicht unter Garantie.

CHECKLISTE VOR DEM GRILLEN

Vor dem Anzünden des Grills, gehen Sie diese Checkliste durch, um den sicheren Betrieb zu gewährleisten:

- ☐ **Wird der angegebene Abstand zu Brennelementen eingehalten?**
- ☐ **Wurde alles Verpackungsmaterial im Inneren entfernt?**
- ☐ **Lassen sich alle Knöpfe frei drehen?**
- ☐ **Ist der Druckregler an die korrekte Gassorte angeschlossen?**
- ☐ **Erfolgte die Dichtheitsprüfung und ist die Anlage frei von Lecks?**
- ☐ **Wissen Sie, wo das Absperrventil der Gaszufuhr liegt?**
- ☐ **Sitzen die Brenner korrekt in den Öffnungen?**
- ☐ **Weht der Wind nicht zu stark oder trifft auf die Grillrückwand?**

Nachdem Sie alle Punkte überprüft haben, ist Ihr Grill nun einsatzbereit.

# Messingbrenner Anzünden

**W A R N U N G**

Bei Gasgeruch niemals versuchen, den Brenner zu zünden. Haube muss dabei stets offen sein. Gesicht und Körper müssen beim Anzünden Abstand halten. Stets wenigstens 5 Minuten vor erneuter Zündung eines heißen Brenners warten.

Bevor Sie fortfahren, stellen Sie sicher, dass die Checkliste, vorherige Seite, erledigt ist. Dies sollte vor jedem Grillvorgang erfolgen.

Befolgen Sie diese Schritte zum Anzünden des Hauptbrenners:

1. Haube ganz öffnen. Nie den Grill bei geschlossener Haube anzünden.

2. Überprüfen Sie, dass alle Brennerkontrollknöpfe auf AUS stehen. Zündungstest durch Drücken des Kontrollknopfes bis das Klicken des Zünders hörbar ist. Kommt kein Ton, beginnen Sie mit der Fehlerbeseitigung oder zünden Sie den Brenner per Streichholz.

3. Hauptgaszufuhr anstellen. Falls erforderlich (Siehe Seite 9).

4. Den Brennerkontrollschalter drücken und auf ZÜNDEN (*) drehen. 5 Sekunden halten.

5. Springt der Brenner nicht an, drehen Sie auf AUS, warten 5 Minuten, damit das Gas verfliegt, und wiederholen Schritt 4.

VORHEIZEN DES GRILLS

Für beste Resultate, den Grill stets vorheizen. Dafür zünden Sie alle Hauptbrenner und stellen auf HOCH. Schließen Sie den Grill-deckel und lassen ihn für 10 – 15 Minuten oder bis auf 232.24 °C vorheizen.

Nach dem Vorheizen alle nicht benötigten Brenner abschalten, vorsichtig den Deckel heben. Die anderen Brenner auf die ge-wünschte Temperatur stellen.

BEIM VORHEIZEN ODER GRILLEN DEN GRILL NIE UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. DEN GRILL NICHT

ÜBER LÄNGERE ZEIT VOR-HEIZEN. ÜBERHITZUNG DES GRILLS KANN DEN GRILL ODER SACHEIGENTUM BE-SCHÄDIGEN.

ANZÜNDEN MITTELS STREICHHOLZ

Sollte der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden, kann er mit Streichhölzern angezündet werden. Nach dem Versuch, den Brenner per Zündung anzuzünden, warten Sie 5 Minuten, damit das angesammelte Gas verfliegen kann.

Stellen Sie sicher, dass alle Schalter auf AUS stehen. Das Gesicht möglichst weit vom Grill entfernt halten. Bei offenem Deckel Ersatzgaszündstab mit brennendem Streichholz an die Brenneröffnung bringen. Den entsprechenden Kontrollknopf drücken und auf ZÜNDEN (*) drehen. Erfolgt innerhalb von 4 Sekunden keine Zündung, schalten Sie ab, warten 5 Minuten und versuchen es dann erneut.

# ProSear-Brenner-Nutzung

Der ProSear-Brenner besitzt spezielle Bauteile und besondere, designspezifische Warnungen. Lesen Sie ganzen Abschnitt bevor Sie Ihren ProSear benutzen.

## SICHERHEITSMASS-NAHMEN

1. Zünden Sie den Grill nicht an, bis Sie die Zündanleitung genau gelesen und verstanden haben.

2. Entfernen Sie alle Brenner- kabel und Verpackung vor dem Zünden des Brenners.

3. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten beim Reinigen der Roste auf die heißen Brenner tropfen.

4. Die Grillroste sind schwer. **Besondere Sorgfalt gilt beim Entfernen oder Ersetzen der Grillroste.** Die Kacheln im IR-Brenner können durch Kontakt mit Rosten und anderen Objekten beschädigt werden. Derartige Schäden fallen nicht unter die Garantie. Sie können Feuer, Verbrennungen und andere Verletzungen verursachen.

**W A R N U N G** Wasser darf niemals auf den IR-Brenner tropfen. Kein Wasserkontakt auf heiße Brenner. Wasser nicht zur Flammenbekämpfung verwenden. Wasser beschädigt die Brenner und fällt nicht unter die Garantie.

## DEN PROSEAR ANZÜNDEN

1. Deckel vollständig öffnen. Nicht versuchen, den Grill bei geschlossenem Deckel zu zünden.

2. Überprüfen Sie, dass alle Brennerkontrollschalter auf AUS stehen. Zündungstest durch Drücken des Kontrollknopfes bis das Klicken des Zünders zu hören ist. Kommt kein Ton, beginnen Sie mit der Fehlerbeseitigung oder zünden Sie den Brenner per Streichholz (S. Vorherige Seite).

3. Hauptgaszufluss aufdrehen. Falls nötig, entlüften (S. Seite 9).

4. Brennerkontrollknopf drücken und auf ZÜNDEN (*) drehen. 5 Sekunden gedrückt halten.

5. Springt der Brenner nicht an, drehen Sie auf AUS, warten 5 Minuten, damit das Gas verfliegt, und wiederholen Schritt 4.

Der ProSear-Brenner ist betriebs-bereit, wenn er rot ist, meist 2- 3 Minuten nach Anzünden.

## PROSEAR IR-SEITENBRENNER

Siehe Handbuch für Installation und Anschluss. Befolgen Sie die Gebrauchsanweisung.

Die Anlage muss vollständig abgekühlt sein, dann den Griff des unteren Deckels anfassen. Der Griff kann heiß sein.

Bei Wind Deckel entfernen: Den hinteren Riegel lösen und vom Scharnierstift ziehen.

Bei Nichtbenutzung den Deckel geschlossen halten.

## BRENNERREINIGUNG

Es ist wichtig, die ProSear-Brenner nach jeder Nutzung auf “ZÜNDUNG (*)” zu belassen, damit Speise- oder Tropfreste verbrennen. Die Brenner 5 Minuten lang auf “ZÜNDUNG (*)” laufen lassen.

Mit der Zeit kann sich Asche auf der Brenneroberfläche sammeln. Sie sollten ab und zu den Abfall von der Brenneroberfläche entfernen (bürsten, wischen oder saugen). Reinigung nur bei kalten Brennern.

Alle 3 - 6 Monate sollte der Venturi-Brenner (Einlass) auf Ver-stopfung untersucht werden. Bei sichtbarer Verstopfung befolgen Sie die Reinigungsanweisungen für Brenner auf Seite 25.

**K A L T - W E T T E R W A R N U N G**

Bei Zündung des IR-Brenners in extremer Kälte kann es zu “Rückbrand” kommen. Tritt ein Zischen nach Zündung auf, sofort den Brennschalter abschalten, um die Flamme zu löschen. Warten Sie mehrere Minuten, bevor Sie den Brenner erneut anzünden.

# Rotisserie-Nutzung

Die Rotisserie-Anlage besteht aus drei Hauptteilen – Motor, Spieß als Speisehalterung, und den Infrarot-Rotis-Brenner. Der Rotisserie grillt auch große Fleischstücke, indem er sie ständig vor dem Hochleistungsbrenner dreht. Der Rotis kann bis zu 10 Kg schwere Fleischstücke drehen.

DER MOTOR

Der Rotisserie-Motor läuft mit 12 Volt Gleichstrom, der vom Grill fließt. Für die Stromversorgung des Motors stecken Sie den “L”- förmigen Stecker des Stromkabels in den Motor, das andere Ende in die Buchse auf der linken Grillseite. Dieser Anschluss erleichtert Aufbau und Abbau des Motors zur Lagerung, wenn er nicht genutzt wird.

*Rotis- Motor-Strombuchse des Grills*

HINWEIS: Der Grill muss an 230 Wechselstrom angeschlossen werden, damit der Rotis-Motor läuft. Siehe Seite 6.

Den Motor durch Einschieben in die Halterungen auf der linken Grillseite anbringen.

DER SPIESS

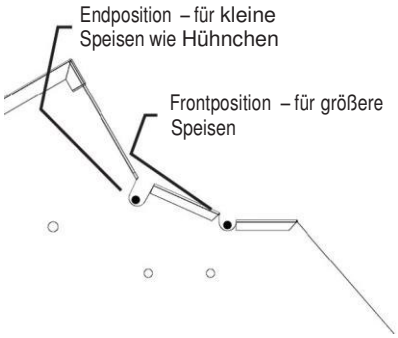
Zur Bestückung des Spießes, einen Fleischhalter auf den Spieß schieben. Drücken Sie den Spieß durch die Speisemitte, dann schieben Sie den zweiten Fleischhalter auf den Spieß. Zentrieren Sie die zu grillende Speise und drücken dann den Fleischhalter fest zusammen. Fingerschrauben anziehen (falls nötig mit Zange). Lose Speise- teile eventuell mit Fleischschnur umwickeln (niemals Nylon- oder Plastikfaden verwenden).

Für größeren Abstand, den Warmhalterost und, falls erforderlich, die Grillroste und Brikettwannen entfernen. Es ist normal, dass der Spieß sich bei großen Mengen biegt. Legen Sie die Fettpfanne unter die Speise, um Fett aufzufangen und die Reinigung zu erleichtern.

Den Grill niemals mit einge-setzter Fettpfanne benutzen.

Der Einbau des Roti-Spießes in den Motor erfolgt durch Platzie-rung des spitzen Endes in den Motor und Auflegen des kurzen Endes (Gewindeende bei 27-Zoll-Modellen) auf die Halterung auf der gegenüberliegenden Seite des Grills. Mit dem Spieß im Motor, sollte es in der Halterung liegen.

Der Lynx Rotisserie besitzt zwei Spieße für größere Mengen oder langsames Grillen. Alle Speisen müssen einen Mindestabstand von 5 cm von der Infrarot-Brenneroberfläche haben.




*Doppelpostions- Rotisserie-Anlage.*

DER INFRAROT-BRENNER

Die Lage des Rotis-Brenners macht ihn anfälliger für Windverhältnisse (mehr noch als der Hauptgrillbrenner). Daher sollte der Betrieb des Rotis bei Wind vermieden werden. Als zusätzliches Sicherheitsmerkmal besitzt der Brenner ein automatisches Sicherheitsventil, welches den Gasfluss zum Rotis-Brenner bei unkorrekter Zündung verhindert. Zum Zünden des Rotis-Brenners tun Sie folgendes:

1. Deckel ganz öffnen. Den Grill nicht bei geschlossenem Deckel anzünden.

2. Speisen auf den Spieß stecken. Spieß und Motor in der gewünschten Position am Grill anbringen.

# Rotisserie-Nutzung

3. Überprüfen sie, dass alle Brennerknöpfe auf AUS stehen. Zündungstest durch Drücken des Rotis-Kontrollknopfes bis der Zünder klickt. Kommt kein Ton, starten Sie die Fehlerbeseitigung oder zünden Sie den Brenner per Streichholz.

4. Hauptgaszufluss anstellen. Falls nötig, entlüften (Seite 14).

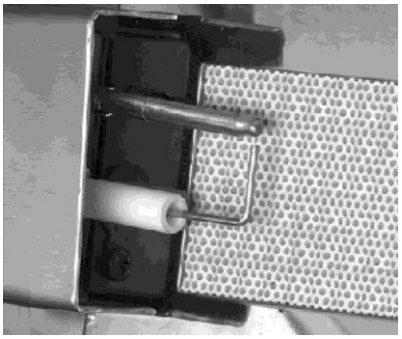
5. Brennerkontrollknopf drücken und auf ZÜNDEN (*) drehen. 30 bis 60 Sekunden halten.

6. Bei Nichtzündung, Knopf auf AUS drehen, 5 Minuten warten, damit das Gas entweichen kann, dann Schritt 5 wiederholen.

Angezündet erreicht der Rotis-Brenner die Grilltemperatur in etwa 1 Minute. Die Glut gleicht sich in ca. 5 Minuten aus.

Bleibt der Brenner trotz gedrücktem Knopf nicht gezündet, könnte die Position des Thermoelements justiert werden müssen, um korrekt zu funktionieren.

Zur Einstellung, stellen Sie sicher, dass wenigstens 6 – 13 mm des Thermoelements über die Kachel ragen und dass es sich nahe der Oberflächen befindet.



*Korrekte Rotis Thermoelementposition.*

NIEMALS BEI HEISSEM BRENNER JUSTIEREN.

STREICHHOLZZÜNDUNG

Versagt die elektronische Zündung, so kann der Brenner auch mit Streichholz gezündet werden. Schritte auf Seite 14.

S T E T S

Bei Zündung des IR-Brenners in extremer Kälte kann es zu “Rückbrand” kommen. Tritt ein Zischen nach Zündung auf, sofort den Brennschalter abschalten, um die Flamme zu löschen. Warten Sie mehrere Minuten, bevor Sie den Brenner erneut anzünden.

# Benutzung der Räucherbox

Buchenholzgrillzusätze geben Fleisch und Gemüse den tra-diti-onellen BBQ-Geschmack. Nutz-ung der Räucherbox: entfernen des ersten Rostset, Räucherbox in die Öffnung legen, Front- und Rückstifte auf dem Rahmen auf-lieg-end, die Roste zurücklegen.

**WARNUNG**
**Räucherbox nicht über dem ProSear-Brenner benutzen.**

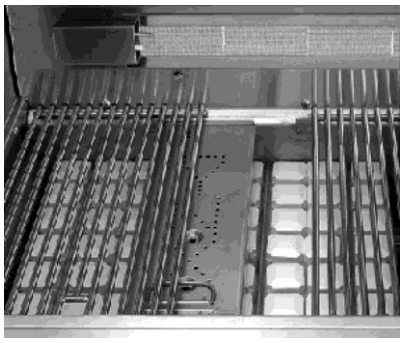
## Holzspäne

Viele Holzchips sind erhältlich. Die Wahl hängt vom persönlichen Geschmack ab. Die ge-bräuch-lichsten sind Mesquite und Hickory. Die Späne stets in Wasser einweichen bevor sie in den Kasten kommen. Zu Beginn des Spanräucherns auf "HOCH" stellen, dann die Flamme reduzieren, damit die Späne nicht austrocknen oder brennen. Sollten die Späne Feuer fangen, fügen Sie eine geringe Menge Wasser durch die Vertiefung in der Flüssig-keit zum Löschen hinzu. Vor-sicht beim Hinzufügen von Wasser in den heißen Kasten. Verbrühungsgefahr. Das Blech kann mit Wasser für die Dampf-produktion gefüllt werden.

Ob Räuchern oder Brühen, zur Effektmaximierung sollte der Grill, falls möglich, geschlossen bleiben. Bei längerem Rösten ist die häufig Zufuhr von Spän-en und Wasser üblich. Haube so wenig wie möglich öffnen. Je- des Mal kann die Garzeit um bis zu 15 Minuten verlängern.

VORSICHT: Die Räucher-box mit Vorsicht behandeln. Abdeckung wird bei Benut-zung extrem heiß. Benutzen Sie feste Isolierhandschuhe oder trockene Topflappen.

Es wird empfohlen, ein ho-chwertiges Thermometer für Lebensmittel beim Räuchern zu verwenden, da die Gar-zeit durch Fleischgröße und Umgebungsbedingungen stark variieren kann.



*Räucherbox betriebsbereit im Grill eingesetzt.*

# Grillreinigung

Um Ihren Grill stets gutaussehen zu lassen, benutzen Sie eine Abdeckung (mitgeliefert) wenn er nicht benutzt wird. Obgleich Edelstahl haltbar ist, bedarf es einiger Pflege, damit Ihr Grill lange lebt.

## EDELSTAHL

Ihr Grill besitzt ein richtungsorientiert geschliffenes Korn – die Reinigung muss stets entlang des Korns und nicht quer er-folgen.

Der Grill ist aus nicht-rostendem, nicht-magnetischem Edelstahl. Nach Erstgebrauch können einige Grillteile sich durch die starke Hitze der Brenner verfärben – dies ist normal. Es gibt viele Edelstahl-Reiniger. Wenden Sie stets die mildeste Reinigung zuerst an; in Richtung des Korns reiben. Um sichtbare Kratzer im Edelstahl zu beseitigen, schleifen Sie ihn sanft mit trockenem 100er-Körnung Schmirgelpapier in Kornrichtung ab (auf eigenes Risiko). Fettstippen können sich auf der Edelstahloberfläche ein-brennen und wie Rost aussehen. Benutzen Sie einen fein- bis mittelkörnigen, nicht-metallenen Scheuerschwamm (Scotch Pritt ist gut) und einen Edelstahlreiniger. Immer in Kornrichtung reiben.

Am besten reiben Sie Edelstahl mit einem feuchten Tuch ab. Vor allem, wenn ein Swimmingpool in Grillnähe ist. Der ständige Kontakt mit Chlorwasser kann Edelstahl brechen. Dieser Schaden fällt nicht unter Garantie. Keine Stahlreiniger oder ähnliche Produkte verwenden, da diese schnell rostende Material-spuren hinterlassen. Dies ist kein Grilldefekt.

## GRILLROSTE

Am einfachsten ist es, die Grillroste sofort nach Benutzung und Abschalten der Brenner zu reinigen. Tragen Sie einen langen Grillhandschuh zum Schutz vor Dampf, tauchen einen Messing-Bürstenpinsel in heißes Wasser und schrubben den Rost. Tauchen Sie den Pinsel häufig ein, da Dampf die Reinigung unterstützt. Ein abgekühlter Grill erschwert die Reinigung.

DIE ROSTE ÜBER DEM PROSEAR-BRENNER NICHT MIT WASSSER SÄUBERN. WASSERKONTAKT MIT DEM KALTEN BRENNER FÜHRT ZU BLEIBENDEN SCHÄDEN. DER ROST ÜBER DEM PROSEAR WIRD WÄHREND DES 5-MINÜTIGEN REINIGUNGSBRENNEN NACH GE- BRAUCH GEREINIGT. BEDARF DER ROST WEITERER REINIGUNG, ABKÜHLEN LASSEN UND VOM GRILL NEHMEN.

## ABTROPFWANNE

Die Abtropfwanne nach jedem Gebrauch reinigen.

BEI FETT- ODER FLÜSSIGKEITS- ANSAMMLUNG IN DER TROPF-WANNE BESTEHT. BRANDGEFAHR.

Den Grill ganz abkühlen lassen, die Tropfwanne bis zum An-schlag aus dem Grill ziehen, vorn anheben, bis die Wanne frei wird, und entfernen. Mit heißem Seifenwasser oder üblichen Reinigern reinigen, abspülen, trocknen und wieder in den Grill schieben.

DEN GRILL NICHT OHNE KORREKT EINGESETZTER TROPF-WANNE BENUTZEN.

## BRIKETTWANNEN

Obwohl die Brikettwannen durch Gebrauch/Brennen gereinigt wer-den, kann eine Zusatzreinigung erforderlich werden. Nach vollständiger Abkühlung, entfer-nen Sie die Grillroste, dann die Brikettwannen: Vorderkante an-heben und zu sich herausziehen. Die Wannen kopfüber auf ihre Befestigungspunkte legen, die Brenner für 20 – 30 Minuten auf Hoch stellen für das Reinigungs-brennen der Brikettwannen. Müssen ein oder mehrere Briketts ausgetaucht werden, erhalten Sie Ersatz Ihrem Händler. Brikettaustausch nach den An-weisungen auf Seite 11.

**W A R N U N G**

Im Grillumfeld dürfen keine brennbaren Materi-alien, Flüssigkeiten, Gas, Abfall und Hindernisse sein. Ein Mindestabstand zum Grill von 8 cm für korrekte Luftströmung ist einzuhalten.

# Brennerreinigung & Justierung

Vor Brenner-Entfernung: die Gaszufuhr abstellen, Schalter auf “aus” drehen. Der Grill muss ganz kalt sein, bevor Sie fortfahren.

ABBAU: MESSING-BRENNER

Alle Roste und Brikettwannen entfernen. Den Brenner greifen, hoch- und leicht rückwärts- ziehen bis er sich aus der Messingöffnung vorn löst. Den Brenner seitlich drehen und entfernen. Achten Sie darauf, die Luftklappenstellung nicht zu verändern.

Messingbr enner-Reini - gung:

Die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste reinigen. Hartnäckigen Stein mit Metallschaber entfernen. Alle Verstopfungen mit einer geraden Büroklammer ent-fernen. Keinen einen Holzzahn-stocher benutzen, der abbrechen und die Öffnungen verstopfen kann. Abfall durch die Luftklappen herausschütteln. Mittels Taschenlampe den Brennerein-lass auf Blockierungen unter-suchen.

Nicht sichtbare Blockier-ungen mit geradegebogenem Metallkleiderbügel säubern.

PROSEAR-BRENNER

Seite 15 beschreibt die tägliche Reinigung. Bei verstopftem Brennereinlass, nehmen Sie einen geradegebogenen Metallkleiderbügel zur Reinigung.

**W A R N U N G**

**DAS ZENTRIEREN JEDES BRENNERS IN SEINER ÖFFNUNG UND DASS ER FEST UND EBEN STEHT IST UNERLÄSSLICH. NICHT KORREKT ZENTRIERTE BRENNER SIND GEFÄHRLICH UND KÖNNEN PERSONENSCHÄDEN UND SCHÄDEN AM GERÄT VERURSACHEN:**

# Benutzung Ihres Seitenbrennerzubehörs

Die Anrichtplatte des Leistungs-brenners und die Seitenbrenner zünden und funktionieren auf gleiche Weise wie ein Grill. Für sie gelten dieselben Zünd-instruktionen und Warnungen.

Der Leistungsbrenner besitzt zwei konzentrische Brenner zum Kochen mit großen Töpfen. Die Brenner halten Töpfe mit einem Durchmesser von 15 cm bis 40,6 cm. Der Mittelring kann für die Verwendung eines Wok entfernt werden. Woks von bis zu 56 cm haben Platz. Bei entferntem Mittelring empfehlen wir, keine Woks zu verwenden, deren Durchmesser kleiner als 25,4 cm ist.

Der Doppelseitenbrenner und die Anrichtplatte besitzen Doppelbrenner, die Töpfe zwischen 15 cm und 30.5 cm Durchmesser erhitzen können. Der einseitige Brenner kann die gleichen Topfgrößen bedienen wie Einzel-brenner.

Wenn Sie das Zubehör des Seitenbrenners benutzen, stellen Sie sicher, dass vor dem Anzünden alle Abdeckungen entfernt wurden.

# Problemlösung

Wenn der Grill nicht richtig funktioniert, gehen Sie diese Checkliste durch, bevor Sie den Lynx Kundenservice kontaktieren.

## GRILL ZÜNDET NICHT

Stellen Sie fest, ob die Funken-zünder korrekt funktionieren indem Sie auf ein rasches Klicken bei gedrücktem Knopf hören. Kommt kein Ton, prüfen Sie die elektrische Verbindung oder tauschen die Zündbatterie gemäß Anweisung Seite 12 aus. Steht die Stromversorgung, stellen Sie sicher, dass der Ab-stand zwischen Brenner und Elektrokabel 3 mm besteht.

Arbeitet der Zündstarter korrekt, überprüfen Sie die Gaszufuhr zu den Brennern, und dass der Gaszufluss an ist und es keine Lecks gibt. Für Dichtheitsprüfung s. Seite 17. Versuchen Sie, den Brenner mittels Streichholz zu zünden (s. Seite 20). Gelingt die Streichholzzündung, könnte der Funkenzünder nicht richtig funktionieren oder eingestellt sein. Siehe oben oder rufen Sie den Kundenservice an. Funktioniert die Streichholz-zündung nicht und ist die Gaszufuhr offen, prüfen Sie den Brenner auf Verstopfung anhand der Schritte auf Seite 26.

## GELBE FLAMME/GAS-GERUCH

BEI GASGERUCH WÄHREND DESGRILLENSALLEBRENNER SOFORT ABSCHALTEN. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, suchen Sie nach Blockierungen und HINWEIS: Wird der Grill in staubiger Umgebung benutzt oder bei viel Fett, sind einige orangefarbene Spitzen an der Brennerflamme normal.

## ERHITZUNGSPROBLEME

Ist genügend Vorwärmzeit vergangen? Die Vorwärmzeit beträgt jeweils mindestens bei Messing-Brenner (geschlossener Deckel) 15 Minuten, bei ProSear-Brenner 3 Minuten.

Bei adäquater Vorwärmzeit prüfen Sie die Gaszuflussleitung auf Schäden oder Knoten. Falls erforderlich, ersetzen. Bei LPG-Anlagen besitz ein fast leerer Tank nicht genügend Druck, um den Grill bei großer Hitze zu be-treiben. Tank austauschen. Die benutzte Regler/ Schlaucheinheit muss original sein Bei Natur-gasgrills muss die Zuleitung mindestens 22 mm Durch-messser haben. Prüfen Sie den Gasdruck. Er muss, jeweils mindestens, bei Butan G30 50 mbar, bei Propan G31 37/50 mbar, und 20 mbar bei G20 Gas betragen.

Überprüfen Sie, dass kein Druck auf den Regler hinten am Grill ausgeübt wird. Der Regler enthält eine biegsame Membrane und sollte keinen Kontakt mit dem Grill oder Umfeld haben.

Überprüfen Sie, dass Brenner und Tropfwanne sauber und nicht verstopft sind. Falls nötig, reinigen. HINWEIS: Keinen Bereich des Grills mit

Aluminiumfolie auskleiden, da sie den Luftstrom beeinflusst und zu niedriger Hitze führen kann.

## BRENNER SPRINGT RAUS

Bestimmen Sie, ob das Problem Standort-bedingt ist. Ist der Standort dem Wind ausgesetzt, stellen Sie den Grill an einen geschützten Ort. Die Gaszufuhr und Flammencharakteristika wie unter “Erhitzungsprobleme” be-schrieben. Prüfen Sie, ob die Brenner korrekt im Grill einge- setzt sind. Siehe Seite 26. Richtig installierte Brenner müssen ohne Seitenspielraum festsitzen.

## ROTISSERIE ZÜNDET NICHT

Zur Problemdiagnose beim Rotisserie IR-Brenner befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte. Die Flamme des IR-Brenners kann bei Sonnenschein schwer sichtbar sein.

## BELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT

Stellen Sie sicher, dass der Grill mit Wechselstrom versorgt wird, indem Sie die 9V-Batterie laut Anweisung Seite 12 entnehmen, dann den Brenner-Kontrollknopf fest drücken, um so den Funkenzünder zu testen. Funktionieren die Zünder nicht, ist keine Stromzufuhr angeschlossen. Funktionieren die Zünder, tauschen Sie die Glühbirne aus.

# Kundenservice

Bevor Sie den Kundendienst anrufen:

1. Wurde Gas für den Grill mitgeliefert?
2. Gibt es in der Region einen Stromausfall (Beleuchtung funktioniert nicht)?
3. Haben Sie kürzlich den LPG-Tank aufgefüllt?

Vor dem Anruf beim Kundendienst, stellen Sie sicher, dass Sie die folgenden Informationen griffbereit haben.

1. Modellnummer
2. Kaufdatum
3. Kaufbeleg des Erstbesitzers
4. Seriennummer. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild, das sich entweder unter der Abtropfwanne, am Hitzeschild der Frontabdeckung oder – bei den meisten freistehenden Grills - an der linken Innenwand des Gehäuses.

Für den Garantieservice rufen Sie Ihren örtlichen LYNX-Kundendienst an. Geben Sie dem Kundendienst die Modellnummer, die Seriennummer, das Installationsdatum sowie eine Kurzbeschreibung des Problems. Ihre Zufriedenheit ist für uns das Wichtigste. Falls ein Problem nicht zu Ihrer Zufriedenheit gelöst werden kann, schreiben Sie uns, rufen an oder schicken ein Fax an:

TGO Gasgeräte GmbH
Siemensstraße 9-13
63071 Offenbach am Main
0 69/85 70 69-0

BEI BESCHÄDIGTER LIEFERUNG:

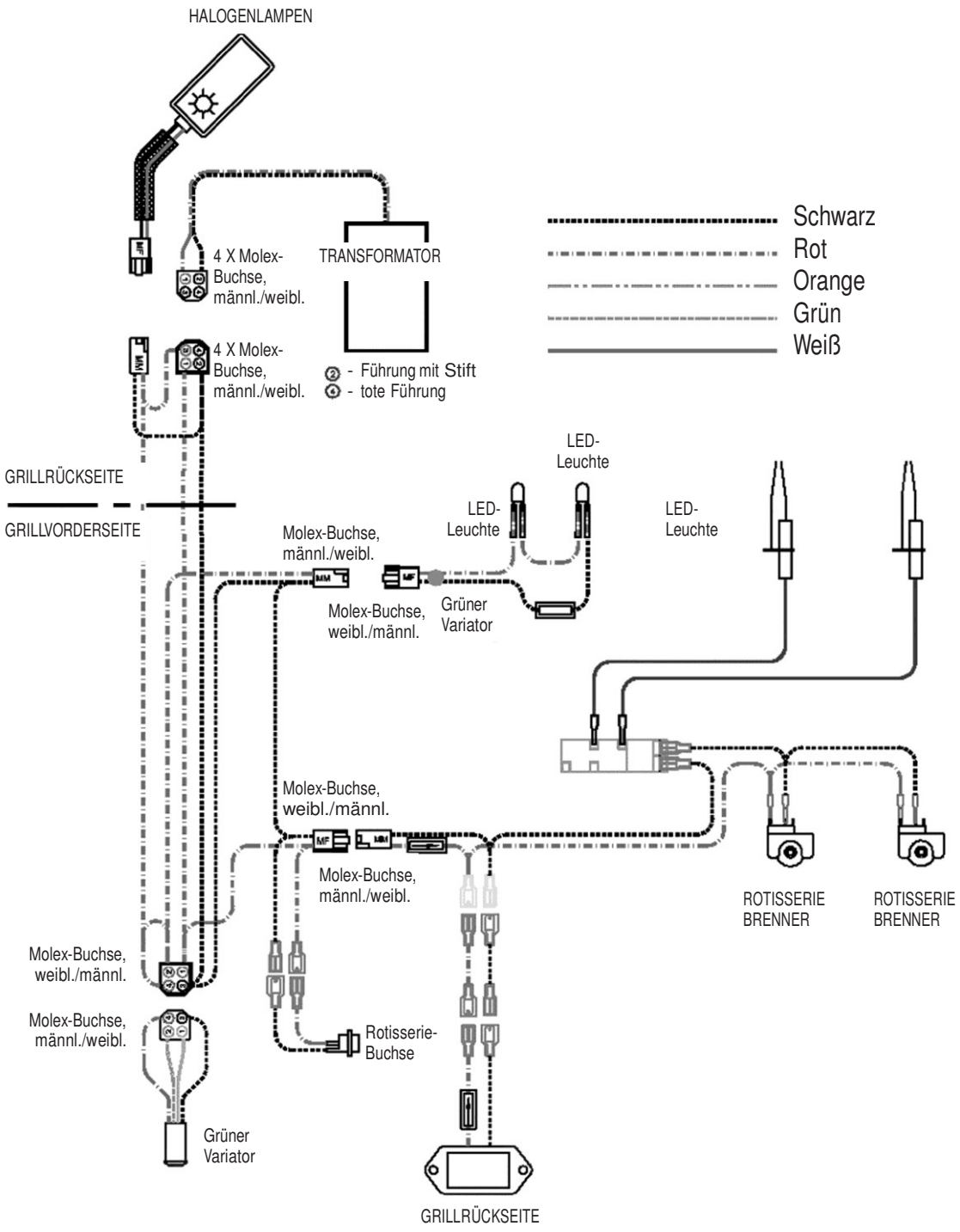
1. SICHTBARER VERLUST ODER SCHADEN: Vergewissern Sie sich, dass dies auf dem Frachtbrief oder der Empfangsbescheinigung vermerkt und vom Zusteller unterschrieben wird.

2. UMGEHENDE REKLAMATION EINREICHEN unabhängig vom Schadensumfang.

3. VERSTECKTER VERLUST ODER SCHADEN: Bleibt der Schaden bis zum Auspacken unentdeckt, informieren Sie umgehend die Transportfirma oder den Zusteller und reklamieren Sie bei denen den „versteckten Schaden". Dies sollte innerhalb von 15 Tagen nach Zustellung erfolgen. Heben Sie die Verpackung zur Überprüfung auf. Für Schäden während des Transports übernehmen wir keine Verantwortung.

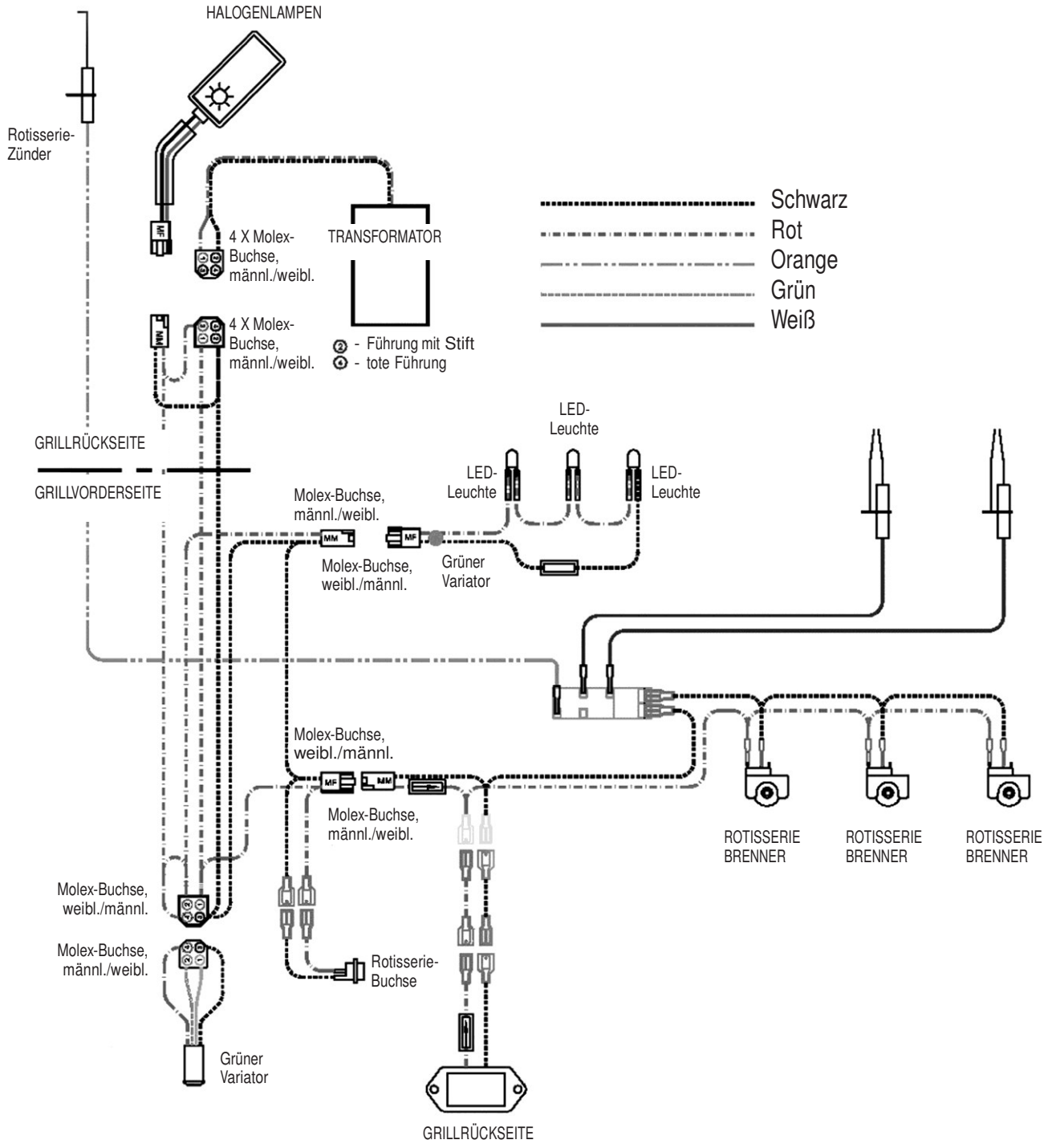
# Schaltplan

Für 27-Zoll Funkenloser-Rotisserie-Grill



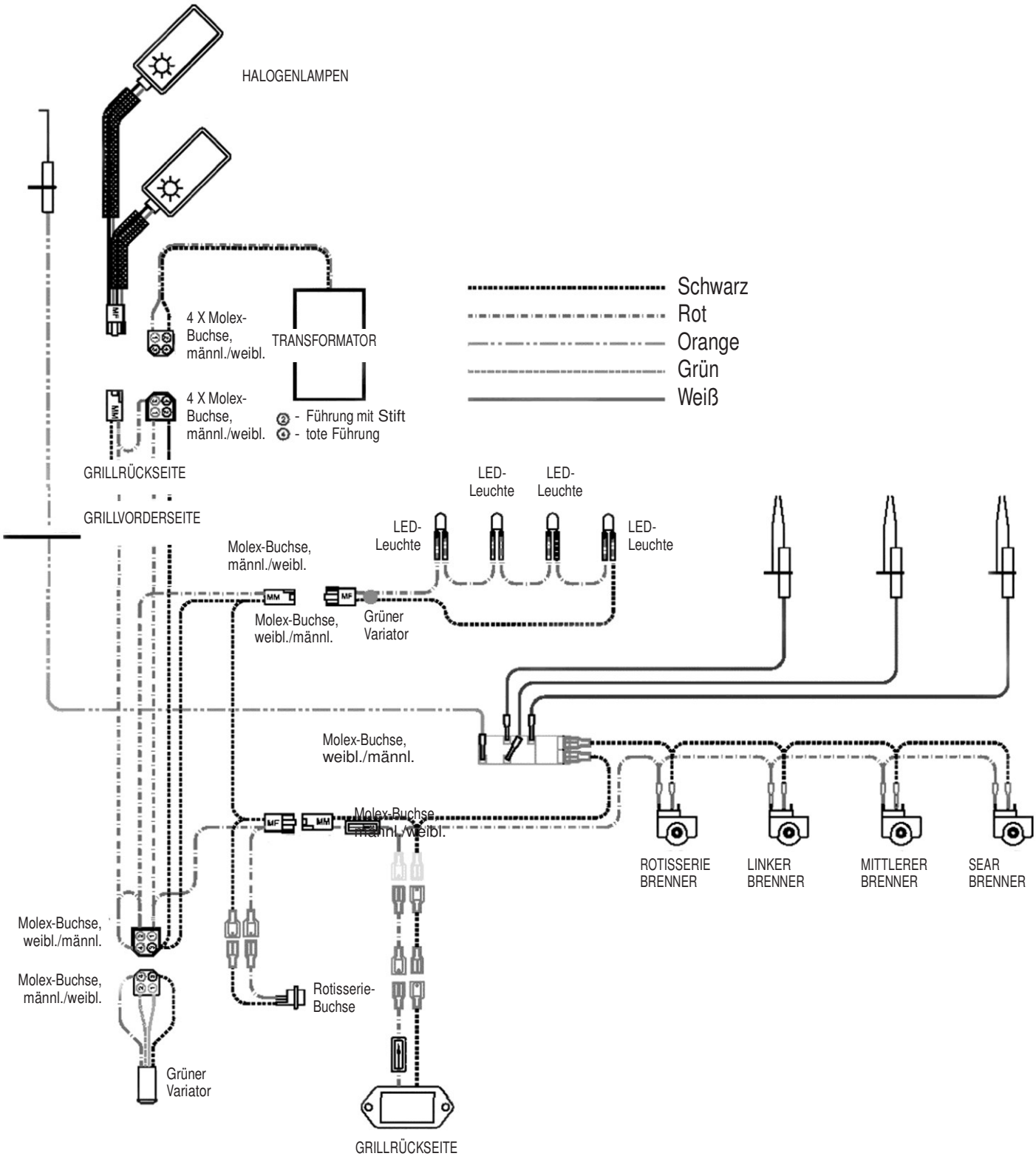
# Schaltplan

Für 27-Zoll & 30-Zoll Zünd-Rotisserie-Grill



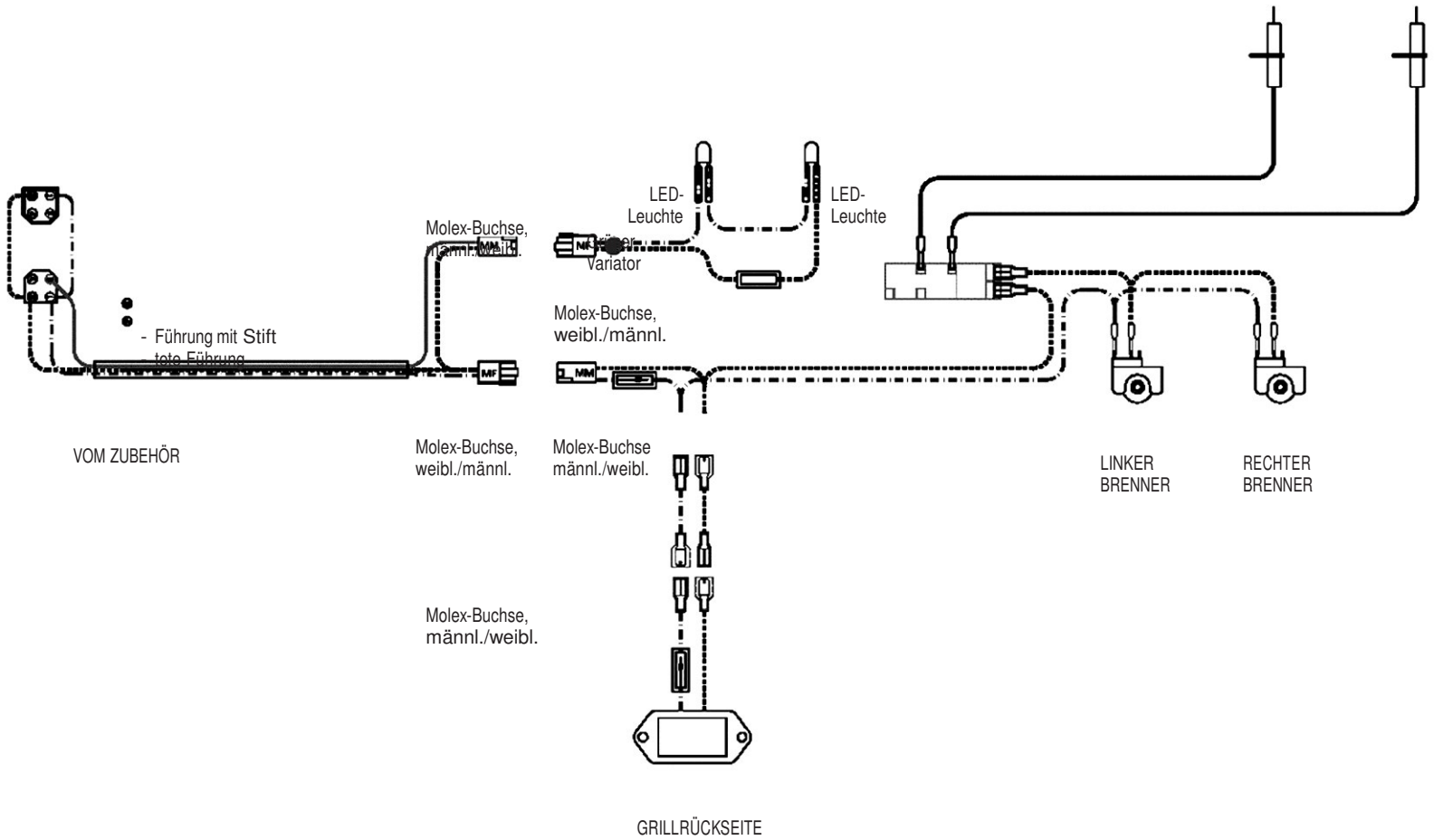
# Schaltplan

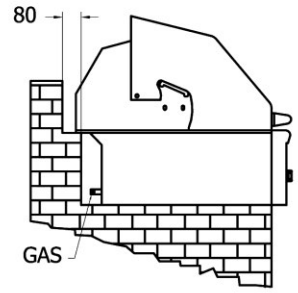
Für 36-Zoll & 42-Zoll Zünd-Rotisserie-Grill



# Schaltplan

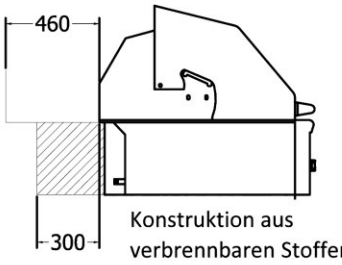
## Für Dual-Brenner Spark Zubehör





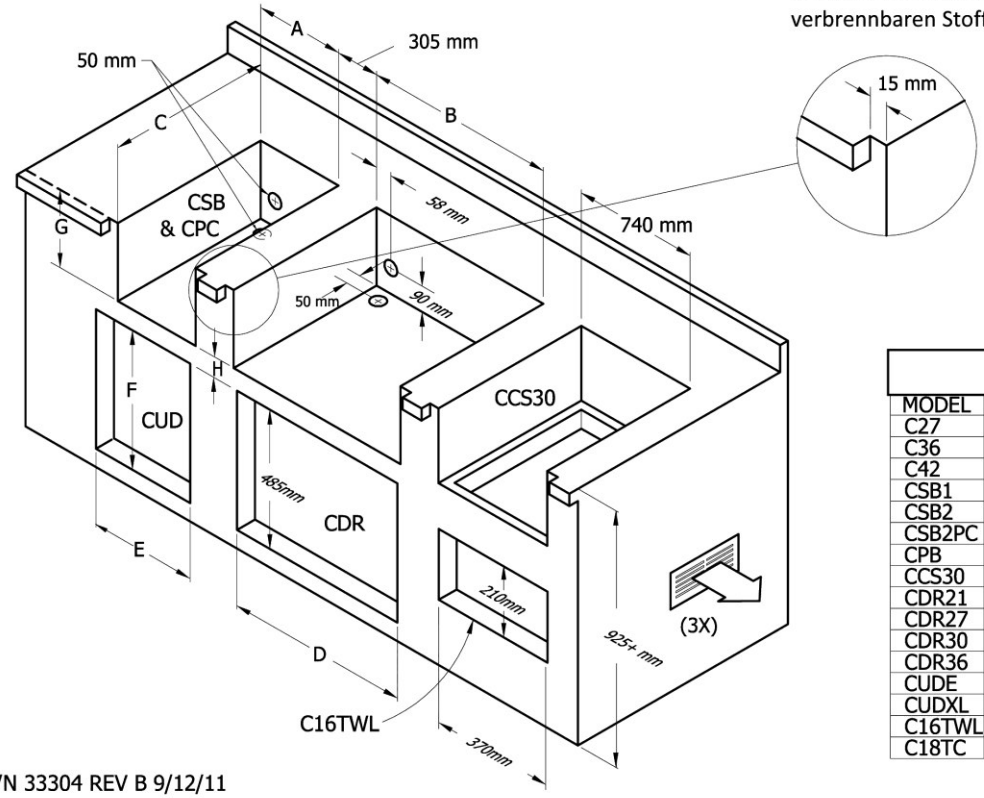

Konstruktion aus nicht-verbrennbaren Stoffen

Verbrennungsstoffe sind 460 mm zur Seite oder nach hinten des Gerätes über der Kochstelle nicht zulässig




Konstruktion aus verbrennbaren Stoffen

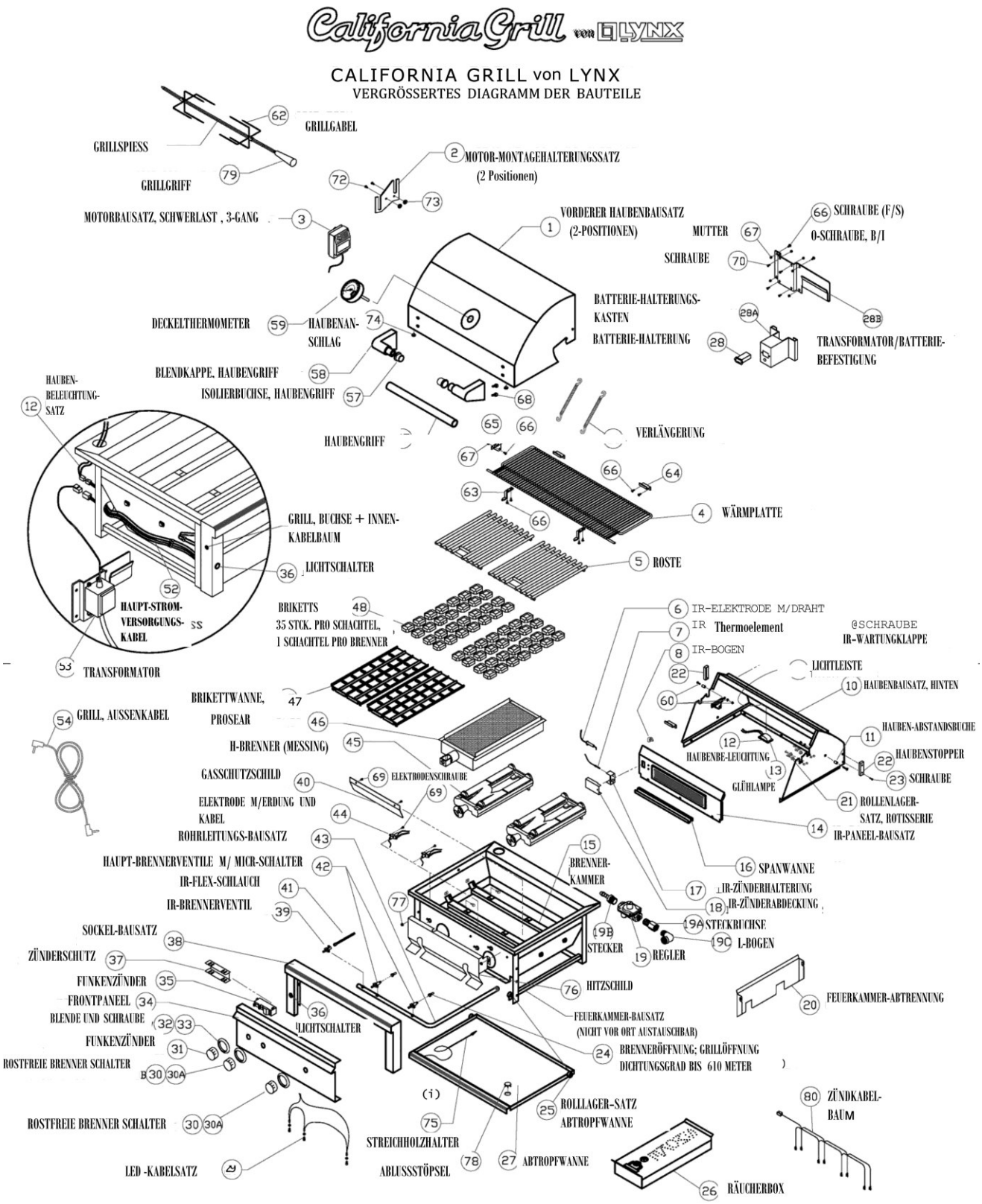
Verbrennungsstoffe sind 300 mm zur Seite oder nach hinten des Gerätes unterhalb der Kochstelle nicht zulässig




| Masse (mm) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MODEL | A | B | C | D | E | F | G | H |
| C27 | | 660 | 560 | | | | 280 | |
| C36 | | 890 | 560 | | | | 260 | |
| C42 | | 1045 | 625 | | | | 280 | |
| CSB1 | 310 | | 625 | | | | 270 | |
| CSB2 | 310 | | 625 | | | | 270 | |
| CSB2PC | 620 | | 625 | | | | 270 | |
| CPB | 485 | | 560 | | | | 270 | |
| CCS30 | | | 580 | | | | 270 | |
| CDR21 | | | | 490 | | | | 65 |
| CDR27 | | | | 645 | | | | 65 |
| CDR30 | | | | 720 | | | | 65 |
| CDR36 | | | | 870 | | | | 30 |
| CUDE | | | 610 | | 310 | 490 | | 90 |
| CUDXL | | | 615 | | 440 | 475 | | |
| C16TWL | | | | | | | | |
| C18TC | | | | | | | | |

P/N 33304 REV B 9/12/11

# Vergrössertes Diagramm der Bauteile



# Stückliste

| POSTEN | GRILLGRÖSSE | TEILE-NR. | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|
| 1 | 27 | 80441 | HAUBENBAUSATZ, VORN, 27" |
| | 36 | 80442 | HAUBENBAUSATZ, VORN, 36" |
| | 42 | 80443 | HAUBENBAUSATZ, VORN, 42" |
| 2 | ALLE | 90132 | MOTOR-HALTERUNGSBAUSATZ |
| 3 | ALLE | 80277 | MOTORBAUSATZ, SCHWERLAST, 3-GANG |
| 4 | 27 | 32555 | WARMHALTEPLATTE, 27" |
| | 36 | 32110 | WARMHALTEPLATTE, 36" |
| | 42 | 32111 | WARMHALTEPLATTE, 42" |
| 5 | 27 | 17012 | (2) ROSTE- 12" x 18" |
| | 36 | 17020 | (2) ROSTE- 16 1/2" X 18 1/2" |
| | 42 | 30018 | (2) ROSTE- 13 1/2" X 21" |
| | 42 | 30019 | (1) ROSTE- 12" X 21" (MTTE) |
| 6 | ALLE | 31173 | IR-ELEKTRODE M/45" DRAHT |
| 7 | ALLE | 20018 | THERMOELEMENT |
| 8 | ALLE | 31795 | IR MESSINGBOGEN, 7/16-20 , AUSSENGEWINDE |
| 9 | 27 | 32551 | LEUCHTPLATTE/HAUBENEINSATZ, HINTEN 27" |
| | 36 | 32441 | LEUCHTPLATTE/DOPPELLEUCHTE, 36" |
| | 42 | 32442 | LEUCHTPLATTE/DOPPELLEUCHTE, 42" |
| 10 | 27 | 80321 | HAUBENBAUSATZ, HINTEN, 27' NICHT-IR |
| | 36 | 80270 | HAUBENBAUSATZ, HINTEN, 36" |
| | 42 | 80271 | HAUBENBAUSATZ, HINTEN, 42" |
| 11 | ALLE | 20054 | HAUBENABSTANDBUCHE, ALLE PRO SERIES |
| 12 | 27 | 80446 | HAUBENBELEUCHTUNG, EINFACH W/10W -BIRNE |
| | 36,42 | 80447 | HAUBENBELEUCHTUNG, DOPPEL W/10W -BIRNE |
| 13 | ALLE | 31979 | ERSATZBIRNE, 10W HALOGEN |
| 14 | 27 | 80319 | REAR FINISHING PANEL, NICHT-IR, 27" |
| | 36 | 80274 | IR-PANEL ASSY, 36" |
| | 42 | 80275 | IR PANEL ASSY, 42" |
| | 27 | 32988 | IR ROTIS, BRENNER, NUR FÜR (SMALL-16 IN.) |
| | 36 | 32989 | IR ROTIS. BRENNER, NUR FÜR (MEDIUM-21 IN.) |
| | 42 | 32990 | IR ROT'S, BRENNER, NUR FÜR (GROSS-28 IN.) |
| | 27 | 32991 | IR BRENNERRAHMEN, NUR FÜR (KLEIN-16 IN.) |
| | 36 | 32992 | IR BRENNERRAHMEN, NUR FÜR (MITTEL-21 IN.) |
| | 42 | 32993 | IR BRENNERRAHMEN, NUR FÜR (GROSS-28 |
| | ALLE | 32644 | SCHRAUBE, #8-32 X 5/16 PH. FLACHKOPF |
| 15 | 27 | 10067 | BRENNERAUFHÄNGUNG, 27" |
| | 36 | 32245 | BRENNERAUFHÄNGUNG, 36" |
| | 42 | 32485 | BRENNERAUFHÄNGUNG, 42" |
| 16 | 27 | 10159 | HOLZSPANBEHÄLTER (27") |
| | 36,42 | 10158 | HOLZSPANBEHÄLTER (36', 42") |
| 17 | ALLE | 10008 | IR ZÜNDERHALTERUNG |
| 18 | ALLE | 10043 | IR-ZÜNDERABEDECKUNG |
| 19 | ALLE | 33139 | REGLER, NUR FÜR LP |
| | ALLE | 33140 | REGLER, NUR FÜR N/G |
| 19A | ALLE | 33143 | ANSCHLUSS, 1/2" BUCHSE BIS 1/2" STECKERLP/NG |
| 19B | ALLE LP | 33142 | ANSCHLUSS, GERADE 8 rim X 1/2' STECKER, LP |
| 19C | ALLE | 13010 | L-BOGEN, 1/2" x 90 GRAD |
| 20 | 42 | 32865 | FEUERKAMMERABTRENNUNG, 42" |
| | 36 | 33056 | FEUERKAMMERABTRENNUNG, 36" |
| 21 | ALLE | 90128 | GRILL-ROLLENLAGER, SATZ, (JEWEILS 2) |
| 22 | ALLE | 32468 | HAUBENSTOPPER, PRO 2008 |
| 23 | ALLE | 32469 | SCHRAUBE, HAUBENSTOPER #8-32 X 1" PH |
| 24 | 27,36 | PRENGK | KOMPL. BLENDENSATZ, VON LP BIS NG |
| | 27,36 | PRELPK | KOMPL. BLENDENSATZ, VON NG BIS LP |
| | 42 | PR□NOK | KOMPL. BLENDENSATZ, VON -LP BIS NG |
| | 42 | PR□LPK | KOMPL. BLENDENSATZ, VON NG BIS LP |
| | 27,36 | 13013 | BLENDE, BRENNER, NG (#41 KURZ) |
| | 27,36 | 13019 | BLENDE, BRENNER, LP (#53 KURZ) |
| | 42 | 30329 | BLENDE, BRENNER, NG (#41 LANG) |
| | 42 | 30328 | BLENDE, BRENNER , LP(#53 LANG) |
| | PROSEAR | 13015 | BLENDE, BRENNER, NG (#44 KURZ) |
| | PROSEAR | 13020 | BLENDE, BRENNER , LP (#54 KURZ) |
| | 36 | 13016 | BLENDE, IR-ROTIS, NG (#50 KURZ) |
| | 36 | 13021 | BLENDE, IR-ROTIS, LP (#57 KURZ) |
| | 27 | 13016 | BLENDE, IR-ROTIS, NG (#50 KURZ) |
| | 27 | 13021 | BLENDE, IR-ROTISG, LP (#57 KURZ) |
| | 42 | 30470 | BLENDE, IR-ROTIS, NG (#48 KURZ) |
| | 42 | 31342 | BLENDE, IR-ROTIS, LP (#56 KURZ) |
| 25 | ALL | 90129 | ROLLENLAGER-SATZ, ABTROPFWANNE (JE 2 TEILE) |
| 26 | 42 | 90073 | RÄUCHERBOX -SATZ, 42" |
| | 27,36 | 90074 | RÄUCHERBOX -SATZ, 27", 36" |
| 27 | 27 | 32548 | ABTROPFWANNE, 27" |
| | 36 | 31494 | ABTROPFWANNE,36" |
| | 42 | 18051 | ABTROPFWANNE, 42" |
| 28 | ALL | 31879 | BATTERIEHALTERUNG |
| 28A | ALL | 32324 | BATTERIEKASTEN |
| 28B | ALL | 33144 | BATTERIE/TRANSFORMATOR-HALTERING |
| 29 | 27 | 80434 | LED KABELSATZ, 27" NICHT-IR |
| | 36/42 | 80436 | LED KABELSATZ, 36"/42" |
| 30 | ALL | 90143 | ERSATZSCHALTER,, BRENNER, ROSTFREI |
| 30A | ALL | 90150 | KNOPFBAUSATZ, EDELSTAHL (3 BRENNER+1 GRILL) |
| 31 | 36,42,54 | 90144 | ERSATZSCHALTER, ROT'S, ROSTFREI |
| 32 | ALL | 10001 | DECKELRING |
| 33 | ALL | 31929 | DECKELRINGSCHRAUBE, #6-32 X 1/8 PH PAN |
| 34 | 27 | 32547 | VORDERWAND, 27" NICHT-IR |
| | 36 | 31682 | VORDERWAND, 36" |
| | 42 | 31687 | VORDERWAND, 42" |

| POSTEN | GRILLGRÖSSE | TEILE-NR. | BESCHREIBUNG |
|---|---|---|---|
| 35 | 36,42 | 31161 | FUNKENZÜNDER, 4 FUNKEN |
| | 27 | 31162 | FUNKENZÜNDER, 2 FUNKEN |
| 36 | ALLE | 33148 | LICHTSCHALTER & KABELBAUM, BLAU, BELEUCHTET |
| 37 | ALLE | 31398 | ZÜNDSCHUTZ |
| 38 | 27 | 80317 | SOCKELBAUSATZ , 27' |
| | 36 | 80263 | SOCKELBAUSATZ, 36" |
| | 42 | 80265 | SOCKELBAUSATZ, 42" |
| 39 | ALLE | 31772 | IR BRENNERVENTIL M/MICR-SCHALTER |
| 40 | 36 P/S | 31562 | GASDEFLEKTOR, 36" PROSEAR |
| | 42 P/S | 31688 | GASDEFLEKTOR, 42" PROSEAR |
| 41 | ALL | 31794 | FLEX-SCHLAUCH, 9 MM X 38" W/ 7/16 |
| 42 | ALL | 32846 | HAUPTBRENNERVENTILE M/MICR-SCHALTER |
| 43 | 27 | 80252 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 27" LP NIICHT FÜR IR |
| | 27 | 80254 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 27' NG NIICHT FÜR IR |
| | 36 | 80227 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 36' LP PROSEAR |
| | 36 | 80228 | LEITUNGSVERTEILERSATZ M/VENTILE, 36' LP |
| | 36 | 80229 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 36' NG PROSEAR |
| | 36 | 80230 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 36' NG |
| | 42 | 80201 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 42' LP PROSEAR |
| | 42 | 80203 | VERTEILERSATZ M/VENTILE, 42' NG PROSEAR |
| 44 | ALLE | 31254 | ELEKTRODE, GEERDET, M/15" DRAHT |
| | ALLE | 31255 | ELEKTRODE, GEERDET, M/25" DRAHT |
| | 36,42 | 31807 | ELEKTRODE, GEERDET, M/34" DRAHT |
| 45 | 42 | 30485 | H-BRENNER (MESSING) |
| | 27,36 | 11012 | H-BRENNER (MESSING) |
| 46 | 36PS | 32915 | PROSEAR BRENNER, KURZ, 36' |
| | 42 | 33000 | PROSEAR-BRENNER, 42" |
| 47 | 42 | 80015 | BRIKETTWANNE, 42" |
| | 42 | 90071 | KOMPL. WANNE M/ BRIKETTS & KLEMMEN |
| | 42 | 80033 | BRIKETTWANNE, SCHMAL, 42" |
| | 42 | 90072 | KOMPL. WANNE M/ BRIKETTS & KLEMMEN |
| | 27,36 | 80232 | BRIKETTWANNE, 27", 36" |
| | 27,36 | 90070 | KOMPL. WANNE M/ BRIKETTS & KLEMMEN |
| 48 | ALLE | 90053 | BRIKETTS, 35 STCK. PRO SCHACHTEL |
| 49 | ALLE | 30417 | IR-WARTUNGSKLAPPE |
| 50 | ALLE | 14012 | SCHRAUBE, 1/4-20 X 3/8 PH FLACHKOPF, S/S |
| 51 | ALLE | 80440 | GRILLBUCHSE + INNENSTROMKABEL |
| 52 | ALLE | 80439 | HAUBPTSTROMVERSORGUNGSKABEL |
| 53 | ALLE | 33138 | TRANSFORMATOR (G.B.) |
| | | 33270 | TRANSFORMATOR (ITALIEN) |
| 54 | ALLE | 31170 | GRILL, AUSSENKABEL |
| 55 | 27 | 32557 | ABDECKUNGSGRIFF, 27" |
| | 36 | 32523 | ABDECKUNGSGRIFF, , 36" |
| | 42 | 32524 | ABDECKUNGSGRIFF, , 42" |
| 56 | 42 | 31874 | VERLÄNGERUNGSFEDER, 42" |
| | 27,36 | 31780 | VERLÄNGERUNGSFEDER, 27", 36" |
| 57 | ALLE | 31738 | ISOLIERBUCHSE; HAUBENGRIFF |
| 58 | ALLE | 31736 | BLENDKAPPE, HAUBENGRIFF |
| 59 | ALLE | 31200 | DECKELTHERMOMETER |
| 60 | ALLE | 14013 | ZAPFENSCHRAUBE, 1/4-20 X 1" SECHSKANT |
| | ALLE | 14009 | ZAPFNMUTTER, SECHKANT, 1/4-20 S/S |
| | ALLE | 14026 | ZAPFENSCHEIBE, SPALTSCHLOSS, 1/4 S/S |
| 61 | 36 | 33152 | SPIESSSTANGE, 36" |
| | 42 | 33153 | SPIESSSTANGE, 42" |
| 62 | ALL | 31563 | SPIESSGABEL, ROBUST, ALLE GRÖSSEN |
| 63 | ALLE | 33033 | FRONTHALTERUNG, WÄRMPLATTE |
| 64 | ALLE | 32133 | HNTERE HALTERUNG, WÄRMPLATTE |
| 65 | ALLE | 32194 | LINKE HALTERUNG, WÄRMPLATTE |
| 66 | ALLE | 14014 | SCHRAUBE #8-32 x 3/8 PH FLACHRUND S/S |
| 67 | ALLE | 14024 | KONTERMUTTER, #8-32, S/S |
| 68 | ALLE | 14030 | SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 X 1/2", |
| 69 | ALLE | 14018 | ELEKTRODENSCHRAUBE-#6-32 X 1/4 PH PAN |
| 70 | ALLE | 31649 | SCHRAUBE, #8-32X5/8 PH TROPFPFANNE |
| 71 | ALLE B/I | 31013 | SCHRAUBE, #8 X 1/2 PH FLACHKOPF |
| 72 | ALLE | 32190 | SCHRAUBE, #10-32 X 1-1/4 PH-FLACHKOPF |
| 73 | ALLE | 32939 | GRILL, ABSTANDHALTER |
| 74 | ALLE | 32477 | HAUBENSTOSSSTANGE, .500 DIA |
| 75 | ALLE | 31031 | ALTERN. ZÜNDER, STREICHHOLZHALTER |
| 76 | 27 | 32596 | HAUPTABSCHIRMUNG, 27' |
| | 36 | 31815 | HAUPTABSCHIRMUNG, 36' |
| | 36 | 31816 | HAUPTABSCHIRMUNG, PROSEAR 36" |
| | 42 | 31817 | HAUPTABSCHIRMUNG, PROSEAR 42" |
| 77 | ALLE | 14023 | KOMBI-MUTTER (FÜR HITZESCHILD) |
| 78 | ALLE | 90151 | ABFLUSSSTÖPSEL & DICHTUNGSSATZ, TROPWANNE |
| 79 | 36,42 | 20014 | SPIESSGRIFF |
| 80 | 27 | 80473 | ZÜNDKABELBAUM 27' NICHT-IR |
| | 36,42 | 80475 | ZÜNDKABELBAUM, 36', 42' |

California Grill by LYNX