

bogason Quasar

Anleitung für
Montage, Bedienung
Wartung und Pflege

Tipps und Tricks



Inhalt

Herzlich Willkommen bei bogason!

Wir freuen uns sehr, dass Du dich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden hast. Damit du immer viel Freude damit hast, möchten wir dir die Möglichkeiten und den Umgang mit deinem Quasar auf den folgenden Seiten näher bringen.

Quasar — Die andere Art des Grillens

Dein neuer Quasar ist in seiner Funktionsweise etwas anders, als du es wahrscheinlich bis jetzt gewohnt bist. Um dir den Umgang mit deinem neuen Grill so einfach wie möglich zu machen, lies dir diese Anleitung aufmerksam durch. Diese Anleitung soll dir beim Einstieg in dein neues Grillvergnügen helfen. Dein Quasar bietet dir sehr viele Möglichkeiten der Zubereitung verschiedenster Speisen. Lass dich vom Grill und seinen vielseitigen Zubehörmöglichkeiten inspirieren.



Inhaltsverzeichnis

Technische Daten, Bestimmungsländer	4
EG-Konformitätserklärung	5
Montageanleitung	6-7
Grundlegende Sicherheitshinweise	8-11
Einleitung und Einstellung	12-13
Dein Quasar	14-17
Wartung und Pflege	18-21
Tipps & Notes	22-23

Technische Daten

Technische Daten bogason Quasar Typ G10

Außenmaße Grill-Gerät mit Untergestell	1050 x 550 x 1172 (B x T x H)
Außenmaße Grill-Gerät ohne Untergestell	1050 x 550 x 410 (B x T x H)
gesamt Grillfläche	950 x 450mm
Haupt-Grillfläche + Sizzle Area	650 x 450mm + 250 x 200mm
Warmhalteflächen in zwei Ebenen	340 x 160mm + 340 x 160mm
Brenner Haupt-Grillfläche	2 Infrarotbrenner 500 x 65mm Je 6 kW, Düsendurchmesser 1,00mm (50mbar Version) Je 5,5 kW, Düsendurchmesser 1,15mm (30mbar u. 28-30/37mbar Version)
Brenner Sizzle Area / Teppanyakiplatte	1 Infrarotbrenner 180 x 125mm 3,5 kW, Düsendurchmesser 0,80mm (50mbar Version) 3,5 kW, Düsendurchmesser 0,86mm (30mbar u. 28-30/37mbar Version)
Batterie für Zündelektronik	1 x Mignonzelle Typ AA-1,5V
Gewicht Grill-Gerät mit Untergestell	ca. 110 kg
Gewicht Grill-Gerät ohne Untergestell	ca. 50 kg

Bestimmungsland: destination country:	Gerätekat.: device category:	Gastyp: gas type:	Anschluss- druck: connection pressure:	Gesamtnenn- wärmebelastung: Total heat input:	Düse Haupt- Seitenbrenner: nozzle main - sideburner:
DE,AT,CH,SK	3B/P	Butan/ Propan	50 mbar	15,5 kW/ 1,14 Kg/h	1,00mm - 0,80mm
BE,BG,CY,DK,EE,F,FR,GB, HR,HU,IS,IT,LT,LU,MT,NL, NO,RO,SE,SI,SK	3B/P	Butan/ Propan	30 mbar	14,5 kW/ 1,02 Kg/h	1,15mm - 0,86mm
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR, IE,IT,LT,LU,PT,SI,SK,SI,TR	3+	Butan/ Propan	28-30/37 mbar	14,5 kW/ 1,02 Kg/h	1,15mm - 0,86mm



EG-Konformitätserklärung

Der Hersteller / Inverkehrbringer

Bogason GmbH

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt

Produktbezeichnung: Grill

Modellbezeichnung: Quasar G10



allen einschlägigen Bestimmungen der angewandten Rechtsvorschriften - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Geräte in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde; vom Endnutzer nachträglich angebrachte Teile und/oder nachträglich vorgenommene Eingriffe bleiben unberücksichtigt.

Folgende Rechtsvorschriften wurden angewandt:

Verordnung (EU) 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

DIN EN 498 Festlegung für Flüssiggasgeräte – Grillgeräte zur Verwendung im Freien einschließlich Kontaktgrillgeräte; Deutsche Fassung EN498:2012

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:

Klaus Peters

Ort: 32832 Augustdorf

Datum: 15.05.2021

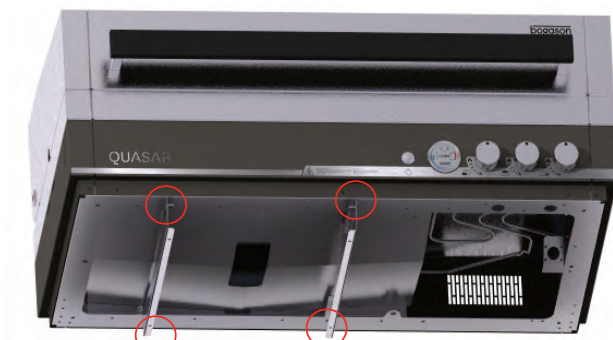
Unterschrift

Montageanleitung

Montage Quasar G10 - Untergestell UG10

Sollte dein Quasar noch nicht vormontiert sein, setze zuerst den Grill auf das Untergestell und befestige die beiden Elemente mit den sechs M6 Schrauben an den markierten Stellen. Öffne dazu die Türen und den Deckel und du kommst überall ran.

Montiere die Führungsschienen für die Fettauffangschale mit den vier M5 Schrauben.



Montage Quasar G10 - build in

Der Einbau deines Quasar in eine bauseitige Küchenzeile ist möglich aber von Fall zu Fall unterschiedlich. Wähle die Ausschnittmaße für den Grill mit mind. 1cm Luft umlaufend. (=1070 x 560mm)

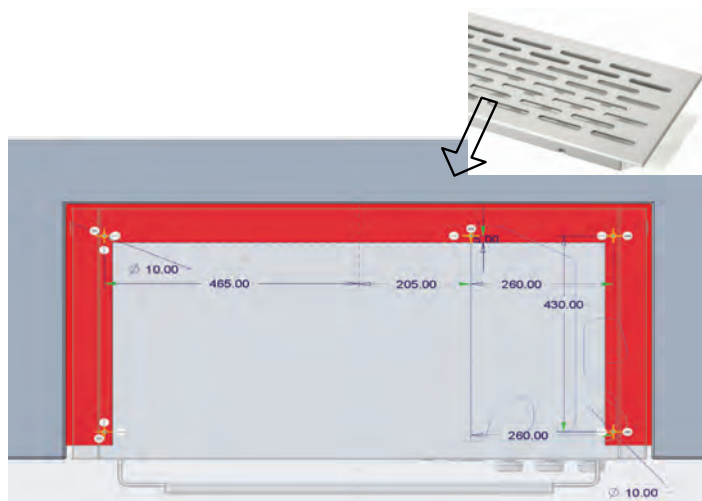
Hinweis: Das beiliegende Typenschild ist an der Unterkonstruktion deines Grills anzubringen.



Max. Einbautiefe

Einbaubeispiel

Hinter deinem Quasar benötigst du min. 150mm Platz zur Wand, um den Deckel komplett öffnen zu können. Im Bereich der hinteren Lüftungsschlitze ist ein Lüftungsgitter vorzusehen.



Hinweis: Immer für ausreichend Belüftung sorgen

Grundlegende Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

Lies die Sicherheitshinweise sorgfältig und leiste diesen Folge bevor Du den Grill in Betrieb nimmst. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden, zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- Achtung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen
- Sollte für deinen Quasar noch eine Montage erforderlich sein, schaue in der Anleitung nach und befolge die dort gezeigten Schritte
- führe eine Leckage Prüfung durch, bevor du deinen Quasar in Betrieb nimmst
- Nimm an deinem Quasar keine Modifizierungen vor, insbesondere am vom Hersteller versiegelten Bauteilen
- Zünde dein Quasar stets nach dieser Anleitung
- Schließe bei Nichtnutzung des Quasar die Gaszufuhr an der Gasflasche
- Halte Kinder und Haustiere vom heißen Grill fern
- Lasse den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt
- Vermeide die Bewegung des Quasar, solange er in Betrieb oder noch heiß ist
- Verwende deinen Quasar nur an einer gut belüfteten Stelle im Freien



- Achte immer auf genügend Abstand zu anderen Gegenständen und brennbaren Materialien
- Halte alle Lüftungslöcher des Gehäuses frei von Schmutz oder anderen Ablagerungen
- Verwende deinen Quasar an windgeschützten Orten
- Stelle deinen Quasar auf eine ebene, feste Fläche auf.
- Arretiere die Bremse
- Stelle vor jedem Gebrauch die Unversehrtheit des Gasschlauchs sicher
- Im Falle von unkontrolliertem Gasaustritt schließe sofort die Gaszufuhr
- Ersatz-Gasflaschen dürfen nicht im Grill in oder der Nähe aufbewahren werden
- Achte beim Wechsel der Propangasflasche darauf, dass du dich nicht in der Nähe von Zündquellen befindest Vermeide zudem das Rauchen während der Auswechslung
- Überprüfe vor deinem ersten Gebrauch alle Anschlüsse auf Gaslecks. Sobald du eine Gaskomponente ausgetauscht hast, solltest Du die Anschlüsse erneut testen
- Niemals ein für den Gebrauch mit flüssigem Propangas ausgelegtes Gerät mit Erdgas betreiben
- Stelle vor Öffnung der Gaszufuhr sicher, dass die Brenner auf „O“ stehen
- Zünde die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel
- Halte den Deckel während des Aufwärmens geschlossen
- Trage beim Umgang mit dem heißen Gerät Schutzhandschuhe
- Reinige vor jedem Grillen die Fett-Auffangbleche des Gasgrills, um Fettbrände zu vermeiden
- Die Seitenablagen nicht über 5kg belasten.

Grundlegende Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

Lies die Sicherheitshinweise sorgfältig und leiste diesen Folge bevor Du den Grill in Betrieb nimmst. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden, zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Gasflaschen

- Achte auf eine vorsichtige Verwendung des Ventils an der Gasflasche
- Schließe nur Gasflaschen an deinen Quasar an, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen
- Gasflaschen, deren Außenmaße kleiner/gleich Durchmesser 310 mm und kleiner/gleich 580 mm in der Höhe sind, können im Grillunterbau auf der rechten Seite der Schublade platziert werden. Nur Gasflaschen, die mit dem Gerät verbunden sind, dürfen im Grillunterbau bzw. Grillwagen aufbewahrt werden
- Zulässig sind Flaschen mit 5, 8 und 11kg Füllgewicht
- Zusätzliche Gasflaschen dürfen nicht im Grillunterbau aufbewahrt werden, oder in der Nähe eines in Betrieb genommenen Gerätes stehen.
- Gasflaschen dürfen nicht extremer Hitze oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden

Gasschlauch

- Bei der Auslieferung deines Quasar sind Schlauch und Druckminderer bereits vormontiert. Solltest Du eines der beiden austauschen müssen, achte darauf, dass diese Teile die gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Schließe das Gerät nicht an eine feste Gasversorgung an
- Verhindere, dass der Schlauch mit Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten in Berührung gelangt.
- Überprüfe den Gasschlauch regelmäßig auf Risse oder andere Mängel und tausche ihn im Fall von Beschädigungen oder bei Erreichen des Ablaufdatums aus
- Der Anschluss-Schlauch deines Quasar wird mit einer Länge von 0,8 m ausgeliefert. Im Ersatzfall darf der Schlauch nicht länger als 1,2m sein
- Stelle beim Gasschlauch sicher, dass er frei von Knicken und Verdrehungen ist

Flaschenanschluss

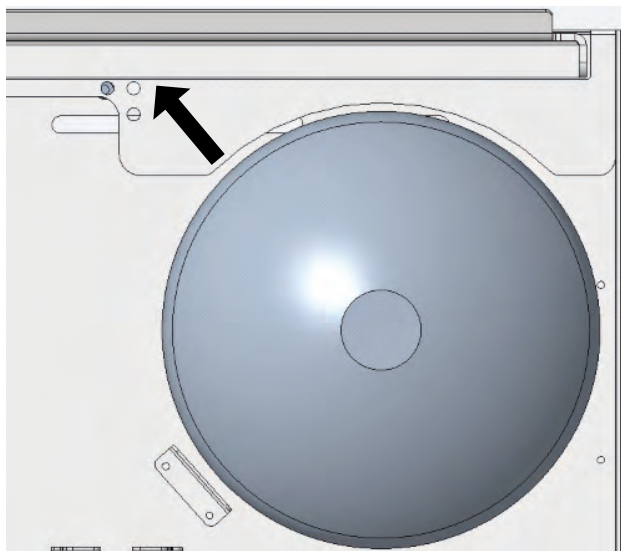
- Achte darauf, dass sich der Gasregler-Schlauch in einem knickfreiem Zustand befindet.
- Entferne anschließend die Abdeckkappe vom Flaschenventil und verbinde dieses mit dem Regler des Gasgrills.
- Stelle vor der Inbetriebnahme sicher, dass alle Verbindungen dicht sind. Führe diese Tests regelmäßig durch, besonders nach dem Anschließen einer neuen Gasflasche oder nach der Erneuerung eines Gaselementes.
- Verwende nur Niederdruck-Gasregler ähnlich GOK EN61 oder höherwertig

Anleitung für die Leckage Prüfung

- Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.
- Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.
- Näheres dazu siehe Punkt Leckageprüfung dieser Anleitung.

Einsetzen der Gasflasche

- Richte deine Gasflasche in der Schublade so aus, das der Druckminderer in Pfeilrichtung zeigt. (Draufsicht)
- Der Schlauch muss dabei drallfrei und ohne Knicke in einem Bogen nach oben zum Anschluss verlaufen



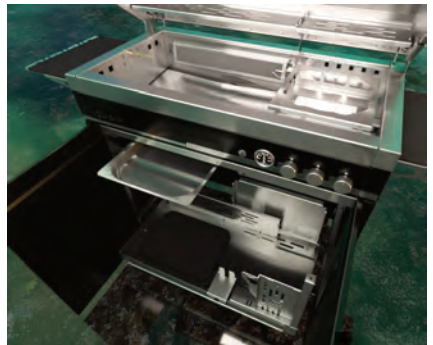
Einleitung und Einstellung

Grill Vorbereitung

Stelle deinen Quasar auf einen festen, ebenen, waagerechten Untergrund. Halte dabei genügend Abstand zu brennbaren Teilen in der Umgebung. Wähle einen windgeschützten Ort, da starker Wind die Leistung deines Quasar beeinträchtigen kann.

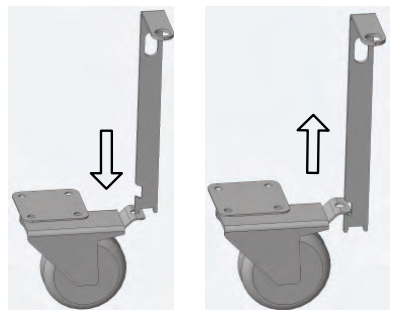
Im Lieferumfang deines Quasar findest du vier Grillroste, zwei Fettaufang-Bleche für den Kessel sowie eine Fettschale zum herausziehen. Öffne dazu die Türen des Untergestells. Zudem findest du den rechten Warmhalterost und die passende Halterung dazu. Setze diese, wie auf dem Bild zu sehen, in deinen Quasar ein.

Im Zubehör erhältst du für deinen Quasar eine Teppanyaki Platte, die du rechts auf der Sizzle Area platzieren kannst.



Feststellbremse

Für einen sicheren Stand empfehlen wir dir, die Feststellbremse zu verwenden. Öffne dazu die Türen und die Schublade und schiebe deinen Quasar etwas nach links, bis das Bremspedal der Lenkrolle zu sehen ist. Zum Feststellen der Bremse nutze das mitgelieferte Bremshebel-Tool nach der Anleitung rechts. Das Lösen der Bremse erfolgt durch hochziehen des Bremspedals.



Grill zünden

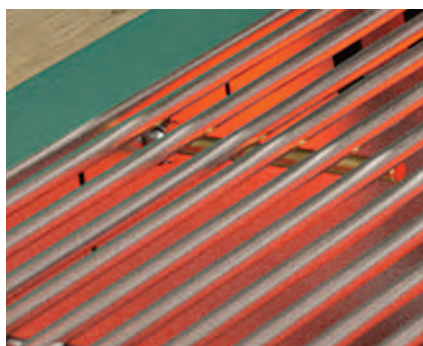
Öffne den Deckel, drücke und drehe den gewünschten Regler um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn auf die größte Stufe. Halte dabei den Regler gedrückt. Drücke den Zündknopf. Der Brenner entzündet sich. Halte den Regler



noch einige Sekunden gedrückt und lasse ihn dann los. Regele die Temperaturen im Gerät langsam und gleichmäßig hoch. Wähle dazu die mittlere Einstellung der Hauptbrenner-Regler. Gib dem Grill zum gleichmäßigen Erwärmen ca. 20 Minuten Zeit. So können sich auch deine Grillroste gleichmäßig erwärmen.

HINWEIS: Nutze die Sizzle Area nicht zum Vorheizen! Nutze die Sizzle Area nur nach den Vorgaben auf den folgenden Seiten.

HINWEIS: Beim ersten Erhitzen kann dein Quasar einen leichten Geruch abgeben. Der Geruch wird durch das mögliche Verdunsten und Einbrennen von Fertigungsrückständen hervorgerufen. Dies lässt sich nicht ganz verhindern und tritt später nicht mehr auf. Daher lass die beiden Haupt Brenner etwa 20 - 30 Minuten auf größter Stufe brennen, bevor du den Grill das erste Mal benutzt.



Thermometer

Dein Quasar ist mit einem Kapillarthermometer für den Garraum ausgestattet, welches die Temperatur direkt unterhalb der Grillfläche auf der linken Seite misst. Diese Form der Messung ermöglicht es dir, die am Grillgut anliegende Temperatur zu sehen. Durch diese Anordnung ist die angezeigte Temperatur deutlich geringer, als die eines Deckelthermometers.

HINWEIS: Für die meisten Speisen reicht dir eine Temperatur von unter 200°C völlig aus. Bitte beachte, dass die Temperaturen unter dem Deckel deutlich höher sein können.

Dein Quasar

Etwas Technik

Der Fokus dieses Grills liegt auf dem indirekten Grillen. Auf der Hauptgrillfläche stehen die beiden Brenner senkrecht in der vorderen und hinteren Kesselwand. Deine Speisen werden somit indirekt durch Infrarotstrahlung gegrillt. Dadurch bleiben sie immer saftig und es sollte dir nichts anbrennen. Fett und Fleischsäfte tropfen direkt nach unten in die Fettauffangschale und entzünden sich nicht mehr .

Die Hauptgrillfläche

Die Hauptgrillfläche ist eine große, indirekte Grillfläche. In der Mitte dieser Fläche wird schonend indirekt gegrillt. Im vorderen und hinteren Randbereich steht dir direkte Hitze zur Verfügung. Ideal, um deinem Grillgut noch ein kurzes Finish zu geben.

Tipp: Die klassische Bratwurst grillst du am besten nah an den vorderen und hinteren Brennern, Geflügel grillt am besten in der Mitte der Roste.

Der Warmhalterost

Zum Warmhalten deiner Speisen stehen Dir im rechten Bereich deines Quasar das obere Ablageblech und der hintere Bereich der rechten Roste zur Verfügung. Optional kannst du auch über dem hinteren Hauptbrenner ein Ablageblech einlegen.

Tipp: Der Warmhalterost sowie die Halterung lassen sich bequem entnehmen und in der Schublade vorne rechts verstauen.





Die Sizzle Area

Die Sizzle Area, ideal zum Grillen von Steaks und allem, was für kurze Zeit sehr viel Hitze benötigt. Aber auch, um darauf mit einer Pfanne Gemüse zuzubereiten – Deiner Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Ebenso kannst du hier die Teppanyaki Platte verwenden.

HINWEIS: Nutze die Sizzle-Area nur bei geöffnetem Deckel, da sich sonst thermische Verfärbungen im Deckelblech ergeben können.

Die Teppanyaki-Platte (optionales Zubehör)

Das Garen auf der „Eisen-Platte“ eröffnet dir viele weitere Möglichkeiten der Zubereitung auf deinem Quasar. Nutze die Platte z.B. zum scharfen Anbraten eines Steaks, zum Braten von Burger Paddys, zur Zubereitung von Fisch, Gemüse oder Bratkartoffeln – alles ist möglich.

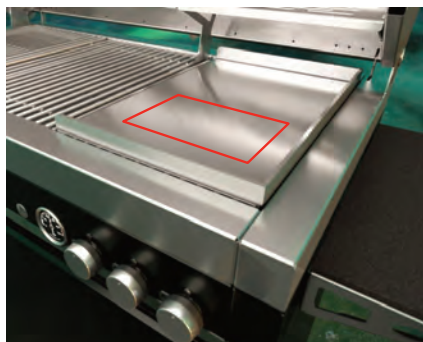
Bitte beachte im Umgang mit der Platte die folgenden Punkte:

Beim Einsatz der Teppanyaki Platte auf der Sizzle Area ist es wichtig, den rechten Brenner zuerst immer auf die niedrigste Stufe einzustellen. Verwende etwas Speiseöl und verteile es gleichmäßig mit einem Pinsel auf der Platte

WARNUNG: Die Platte kann sehr heiß werden! Die Teppanyaki Platte maximal mit halber Brenner-Leistung verwenden!

HINWEIS: Die Platte erwärmt sich nicht gleichmäßig. Im vorderen Bereich liegen die Temperaturen bei kleinster Stufe um ca. 150°C, in den äußeren Bereichen gehen die

Temperaturen runter bis ca. 100°C. So hast Du die Möglichkeit, die für deine Speisen passende Temperaturzone zu wählen.



Tipp: Für Burger und Steaks kannst du die Temperatur auf die mittlere Stufe einstellen.

Wird die Platte nicht benötigt, findest du in der Schublade ihren Ablageplatz.

Dein Quasar

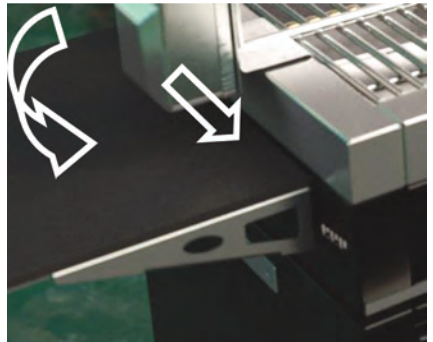
Die Seitenablage

Die seitlichen Ablagen Deines Grills lassen sich ganz einfach in die dafür vorgesehenen Halter im Wagen unten links einhängen.



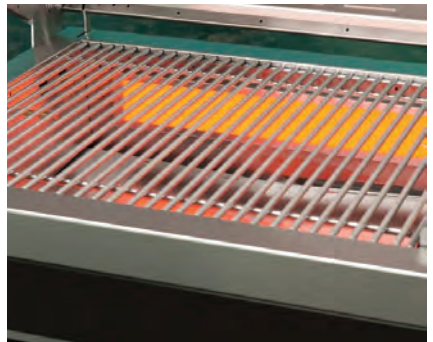
Um sie in ihre Position zu bringen, drehe sie einfach von oben in die dafür vorgesehenen, seitlichen Schlitzte ein

Tipp: Das ovale Loch an der Front der Ablage dient dir zusätzlich als Flaschenöffner. Probiere es einfach mal aus.



Der Pizzastein (optionales Zubehör)

Positioniere deinen Pizzastein so, dass er mittig auf der Hauptgrillfläche liegt. Erwärme den Stein langsam und gleichmäßig mit beiden Hauptbrennern. Gib ihm dafür mindestens 20 Minuten Zeit. Wähle dazu die mittlere Einstellung der beiden Hauptbrenner.





Die Rotisserie (optionales Zubehör)

Mit der Rotisserie gelingen dir viele leckere Dinge. Von Rollbraten und Haxe, über Hähnchen bis hin zu Ananas sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. In der Regel kommst du mit dem hinteren der beiden Hauptbrenner auf kleiner Stufe aus, um dein Grillgut auf Kerntemperatur zu bringen. Zum finalisieren kannst Du die volle Hitze wählen. (Rotisserie erhältlich im Shop unter www.bogason.com)



Der Wok (optionales Zubehör)

Optional erhältst du zu deinem Quasar einen Wok-Aufsatz incl. handgehämmerten chinesischen Wok. Damit zauberst du wunderbare sachen. Lass dich inspirieren.

Sinnvolles Zubehör



- Laserthermometer
- Kerntemperaturthermometer

Wartung und Pflege

Reinigung und Pflege

Außen:

Die Edelstahl-Komponenten deines Quasar reinigst du am besten mit einem weichen Spülschwamm. Bewege den Schwamm ausschließlich in Schleifrichtung deiner Metallflächen. Nie quer dazu. Sollten dennoch mal kleine Kratzer entstanden sein, kannst du sie mit Schleifvlies oder der rauen Seite eines Spülschwamms vorsichtig in Schleifrichtung entfernen.

Abschließend empfehlen wir dir ein Edelstahlpflegespray für ein schönes finish.

Zur Pflege und Reinigung der pulverbeschichteten Flächen empfehlen wir die Reinigungsanleitung der Fa. Brillux. Diese findest Du auf der nächsten Seite.

Mit der richtigen Pflege bleiben die Oberflächen auf lange Zeit schön und Dein Quasar behält seine einzigartige Ausstrahlung.

WARNUNG: verwende niemals Rauchharzentferner an deinen pulverbeschichteten Flächen!

Innen:

Fettwanne / Fettauffangbleche

Reinige deine Fettwanne regelmäßig. Öffne dazu die Türen und ziehe sie zum reinigen heraus. Die Fettauffangbleche lassen sich ganz einfach mit einem handelsüblichen Spachtel reinigen. Für eine gründliche Reinigung siehe auch den Punkt „Roste“.

HINWEIS: Verwende deinen Quasar niemals ohne die Fettwanne und die Fettauffangbleche.

Edelstahl-Roste

Deine Edelstahl-Roste sind absolut unempfindlich. Nach dem Erhitzen des Quasar kannst du sie einfach mit einer handelsüblichen Grillbürste abbürsten. Für eine gründlichere Reinigung lege deine entnehmbaren Teile in eine Wanne mit heißem Wasser und Spülmittel. Nach etwas Einwirkzeit lassen sich alle Rückstände entfernen.

Die Brenner im Quasar

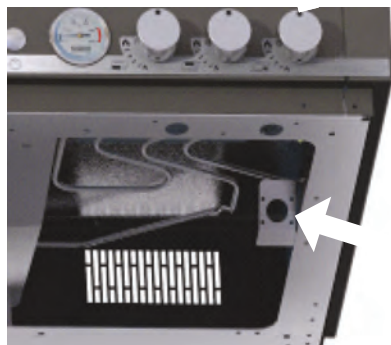
Deine Brenner bedürfen keiner besonderen Pflege. Sollten deine Keramikplatten mal einen Spritzer Fett abbekommen, verbrennt dieser beim nächsten Einsatz des Brenners. Prüfe gelegentlich die Brennereinflussöffnungen, ob diese verstopft sind. Ablagerungen von Insekten und Spinnen können die Leistung beeinflussen oder sich gar entzünden. Reinige deine Brenner nicht mit Flüssigkeiten. Sollte einer deiner Brenner mal nass geworden sein, warte mit dem nächsten Zünden bis er vollständig getrocknet ist.



Batteriefach

Die Batterie für die Zündkerzen befindet sich in einem schwarzen Batteriefach rechts unterhalb der Sizzel Area. Um die Batterie zu wechseln öffne die Türen und drehe den Deckel des Batteriefachs eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn.

Verwende als Batterie eine Mignonzelle Typ AA, 1.5V.



Reinigungsempfehlung für pulverbeschichtete Bauteile

Eigenschaften

Die außenbeständigen Brillux Pulverlacksysteme sind mit ausgewählten hitze-, licht- und wetterbeständigen Pigmenten ausgestattet und stellen sehr widerstandsfähige Kunststoffbeschichtungen auf Polyesterbasis dar. Sie sind äußerst resistent gegen atmosphärische Einflüsse und behalten ihr dekoratives Aussehen über Jahre hinweg. Es empfiehlt sich eine jährliche Reinigung der beschichteten Bauteile. Hybrid- oder Epoxy-Pulverlacksysteme, die im Innenbereich zum Einsatz kommen, sind im Bedarfsfall zu reinigen.

Reinigung

Reinigungsmittel

Die Reinigungsmittel dürfen die Beschichtung weder mechanisch noch chemisch schädigen und müssen frei von Lösungsmitteln sein, die den Lack anlösen könnten. Es dürfen keine stark alkalischen, sauren oder stark abrasiv wirkenden Stoffe verwendet werden. Vor der Reinigung muss geprüft werden, ob mit den ausgewählten Reinigungsmitteln ein befriedigender Reinigungserfolg erzielt werden kann.

Reinigung

Die Erstreinigung und die folgenden regelmäßigen Reinigungen sind folgendermaßen durchzuführen:

1. Abwaschen mit netzmittelhaltigem Wasser
2. Reinigen mit einem geeigneten Neutralreiniger, einem Schwamm oder einer weichen Bürste
3. Abspülen mit klarem Wasser (ggfs. unter Zusatz eines Waschkonservierers zur Verbesserung des nachhaltigen Schutzes der Lackoberfläche. Bitte dabei die Verarbeitungshinweise des verwendeten Waschkonservierers beachten.)

Anmerkung

Diese Technische Info basiert auf intensiver Entwicklungsarbeit und langjähriger praktischer Erfahrung. Der Inhalt bekundet kein vertragliches Rechtsverhältnis. Der Verarbeiter/Käufer wird nicht davon entbunden, unsere Produkte auf ihre Eignung für die vorgesehene Anwendung in eigener Verantwortung zu prüfen. Darüber hinaus gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Mit Erscheinen einer Neuauflage dieser Technischen Info mit neuem Stand verlieren die bisherigen Angaben ihre Gültigkeit. Bei Bedarf erhalten Sie die aktuelle Version bei Ihrem Brillux Ansprechpartner oder unter www.brillux-industrielack.de, Version 4.

Brillux GmbH & Co. KG Industrielack
Otto-Hahn-Straße 14
59423 Unna
Tel. +49 2303 8805-0
Fax +49 2303 8805-119
info@brillux-industrielack.de
www.brillux-industrielack.de





Wartung / Leckage Prüfung

- Wähle eine ruhige Umgebung aus
- Stelle alle Brenner ab und drehe das Flaschen Ventil auf „an“
- Nimm an den langen Brennern die Abdeckung der Zündkerzen ab
- gib auf alle Verbindung Regel an Schläuchen und Verteilern sowie Ventil eine Lösung aus Wasser und Flüssigseife auf
- halte mit einem Finger eine Düse zu regle mit der anderen Hand das Ventil, achte dabei auf Zischgeräusche
- sollte sich eine Leckage gebildet haben so erkennst du es an der Blasenbildung der wässrigen Lösung behebe die Leckage in dem du den Anschluss fest ziehst
- sollte die Leckage bestehen bleiben drehe das Flaschen Ventil zu und lass den Grill von einem Fachmann untersuchen. Nutze den Grill erst wieder, wenn die Leckage behoben ist
- stelle die Gaszufuhr ab

Wir empfehlen dir für die Leckage Prüfung eine zweite Person

Problembeseitigung

Ein Brenner zündet nicht:

Die Ursache könnte ein abgelenkter Zündfunke sein. Biege die Zündkerze vorsichtig in die Nähe des Gitters, so dass der Funke ca. 3mm Fluglänge hat. Bei der Sizzle Area fliegt der Funke zwischen Zündkerze und Thermoelement.

Lautes Geräusch eines Brenners:

Mögliche Ursache ist ein Flammenrückschlag in einem der Brenner. Drehe alle Regler in die Nullstellung, sodass der Grill komplett aus ist. Warte zwei Minuten und zünde den Brenner erneut. Nun laufen die Brenner wieder wie gewohnt. Lässt sich das Problem damit nicht beheben, nimm bitte Kontakt zu deinem Händler auf oder unter info@bogason.com

Tipps & Notes

Unser Anspruch: Qualität

Wir sind bestrebt, unsere Produkte ständig weiter zu entwickeln und verbessern. Hast du an unseren Produkten etwas entdeckt, was wir besser lösen können? Gibt es etwas, was dir in unserer Produktpalette fehlt?

Dann lass es uns wissen und schreib uns eine Mail unter info@bogason.com

Notizen





© bogason GmbH - Nord-West-Ring 44
32832 Augustdorf - info@bogason.com

bogason

bogason.com