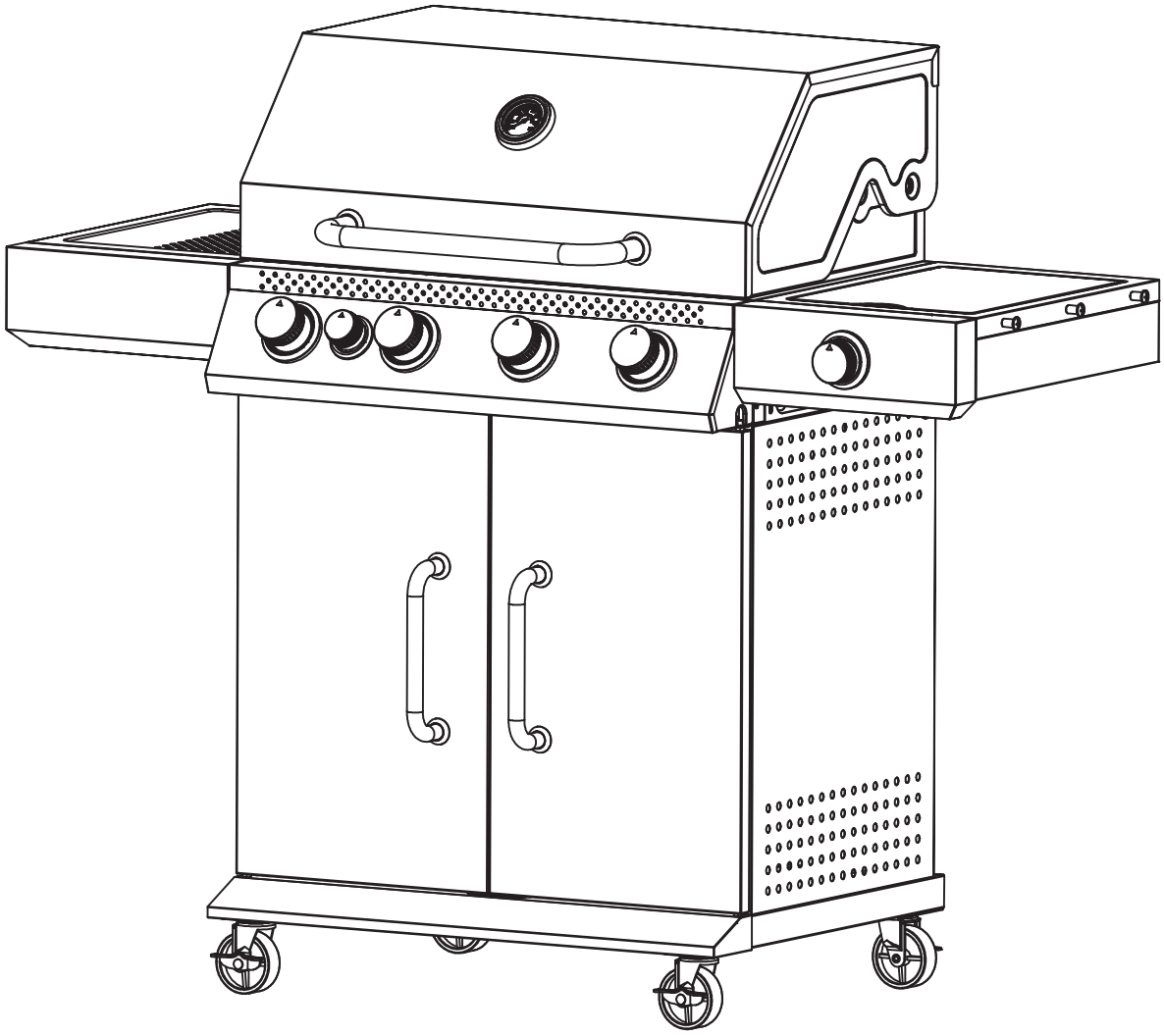
Gasgrill 4-Brenner Memphis
Typ E34HJ17S20M46T48-G-SB-BB



Gebrauchsanleitung

Gasgrill 4-Brenner Memphis

Anleitung/Version:
wT-00057/140425
Bestell-Nr.: 30073659
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.
Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Informationen zum Aufstellen und zur Erstinbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-40.

Sicherheit DE-3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . DE-3
Begriffserklärung DE-3
Symbolerklärung DE-3
Sicherheitshinweise DE-3

Lieferung DE-8
Lieferumfang DE-8
Lieferung kontrollieren DE-9

Montage DE-10
Auspacken DE-10
Benötigtes Werkzeug DE-10
Grill montieren DE-10

Inbetriebnahme DE-40
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen DE-40
Geeignete Gasflaschen DE-40
Schlauch und Druckregler DE-40
Standort der Gasflasche DE-41
Gasflasche anschließen DE-41
Dichtigkeitsprüfung DE-41

Bedienung DE-43
Bevor Sie beginnen DE-43
Tipps zum Energiesparen DE-43
Anzünden DE-43
Vor dem ersten Grillen DE-44
Grillen DE-45
Nach dem Grillen DE-46

Pflege und Wartung DE-47
Reinigungsübersicht DE-47
Wartungsübersicht DE-47
Brenner und Venturi reinigen DE-47
Grill lackieren DE-51

Aufbewahrung, Transport DE-52
Aufbewahrung im Freien DE-52
Aufbewahrung in geschlossenen Räumen DE-52
Transport DE-52
Retoure DE-52

Fehlersuchtabelle DE-53

Technische Daten DE-54

Umweltschutz DE-56
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen DE-56
Abfallvermeidung DE-56
Gasflasche entsorgen DE-56
Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht DE-56

Service DE-57
Beratung, Reklamation und Bestellung DE-57
Ersatzteile DE-57

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.
Das Gerät ist mit den gelieferten Brennern und dem Gasregler nur für den Betrieb in folgenden Ländern zugelassen:
– Deutschland (DE)
– Österreich (AT)
Das Gerät ist für den Gebrauch im privaten Haushalt konzipiert und nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).
Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

⚠ WARNUNG!

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠ VORSICHT!

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Symbolerklärung

Vorsicht: Brandgefahr/brennbare Materialien
Gasflasche hier nicht abstellen.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie auch die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Inbetriebnahme, Bedienung, Aufbau etc.
Eine unsachgemäße Montage des Grills kann Gefahren verursachen. Befolgen Sie genau die Montageanweisungen.
Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile richtig angebracht wurden. Der Grill muss ordnungsgemäß anhand den Montageanweisungen montiert werden.
Ein Nichtbeachten der in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

⚠ WARNUNG!

Explosionsgefahr!
Bei Gasgeruch:
■ Gaszufuhr zum Gerät schließen.

- Alle Flammen löschen.
- Deckel des Grills öffnen.
- Ist der Geruch weiterhin vorhanden, Abstand zum Gerät halten, und unverzüglich die Feuerwehr informieren.

Durch ausströmendes Gas kann ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

– Verwenden Sie nur einen geeigneten Regler, der nach EN16129: 2013 zertifiziert ist.
– Der Gasdruckregler muss spätestens nach zehn Jahren ausgetauscht werden.
– Es dürfen ausschließlich Gasdruckregler mit dem angegebenen Druck verwendet werden (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-54)
– Durch Modifikation oder Austausch jeglicher Art, insbesondere an Düsen oder Gasdruckregler, kann es zu schwerwiegenden Folgen wie Explosion oder Brand kommen. Solche Veränderungen führen zum Erlöschen der Garantie und der Zulassung.
– Vor dem Anschließen neuer Gasflaschen Gerät vollständig abkühlen lassen.
– Rauchen und jedes offene Feuer ist beim Umgang mit Gas verboten.
– Gasflaschen nur im Freien lagern.
– Schützen Sie Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung.
– Niemals rostige oder verbeulte Gasflaschen oder Flaschen mit einem beschädigten Ventil verwenden.
– Gasflaschen immer stehend verwenden; niemals hinlegen.
– Niemals versuchen, das Gasventil oder den Druckregler zu zerlegen.
– Gasschläuche nie direkter Sonneneinstrahlung aussetzen oder in Kontakt mit erhitzten Flächen kommen lassen.
– Bei Funktionsstörungen den Gasregler der Gasflasche umgehend zudrehen und warten, bis das Feuer aus ist.
– Vor allen Arbeiten am Gerät immer den Gasregler der Gasflasche zudrehen.
– Alle Gasleitungsanschlüsse, Leitungen und Regler regelmäßig auf Dichtigkeit überprüfen.
– Während der Dichtigkeitsprüfung dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Nicht rauchen!
– Untersuchen Sie den Gasschlauch vor jeder Benutzung auf Risse oder Schäden.
– Poröse oder beschädigte Schlauchleitungen und Armaturen müssen unbedingt ausgetauscht werden.
– Nur im Freien verwenden.
– Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
– Nur handelsübliche, für die Verwendung von Gasgrills übliche Regler und Schläuche verwenden.
– Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraums dürfen niemals verschlossen werden.
– Vor dem Wechsel der Gasflasche das Gasgerät vollständig abkühlen lassen. Beim Wechsel der Gasflasche jede Art von Zündquelle fernhalten.
– Die Gasflasche darf nicht im Inneren des Grills aufgestellt werden!
– Grill niemals in Senken verwenden, in denen sich ausgetretenes Gas sammeln könnte.

Brandgefahr!

- Lagern Sie keine Kraftstoffe oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Grills. Arbeiten Sie mit solchen Stoffen nicht in der Nähe des Grills.
- Lagern Sie keine nicht zur unmittelbaren Verwendung angeschlossenen Gasflaschen in der Nähe des Grils.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zu solchen Materialien in alle Richtungen ein. Halten Sie zu nicht zur Verwendung am Grill angeschlossenen Gasflaschen mindestens 5 m Abstand. Halten Sie zu Kraftstoffen oder anderen entflammbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten mindestens 10 m Abstand.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Das Gerät darf nicht verändert werden. Alle Veränderungen am Gerät können gefährlich sein.
- Gasschlauch so verlegen, dass dieser nicht verdreht oder geknickt wird. Vorhandene Führungspunkte am Gerät für die Gasschlauchverlegung verwenden.
- Gasschläuche müssen regelmäßig geprüft und erneuert werden, sofern nationale Bestimmungen dies erfordern und/oder die Gültigkeitsdauer überschritten ist.
- Die Art der Schlauchleitung, mit der das Gerät an die Gasflasche angeschlossen wird, ist vom Hersteller vorgegeben. Die max. Länge von 1,5 m darf nicht überschritten werden.
- Vom Hersteller versiegelte Bauteile dürfen unter keinen Umständen manipuliert werden.
- Niemals Holzkohle oder andere Brennstoffe in einem Gasgrill verwenden.
- Legen Sie die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Grill nur im Freien verwenden, nie in geschlossenen Räumen.
- Grill nie unter einem Vordach, unter Büschen, Bäumen, Zelten oder Sonnenschirmen etc. benutzen.
- Nicht vor brennbaren Gegenständen, wie z. B. Sichtschutzzäunen, Pflanzen etc. betreiben.
- Zugänge zum Grill und insbesondere der Gasflasche immer freihalten, Fluchtwege offen halten.
- Ein sicherer Betrieb des Grills ist nur gewährleistet, wenn er auf einem festen, ebenen und ausreichend tragfähigen Untergrund aufgestellt wird.
- Bei brennendem Fett alle Drehregler und das Flaschenventil umgehend zudrehen und warten, bis das Feuer aus ist. Keinesfalls den Deckel öffnen. Schließen Sie den Deckel, wenn es gefahrlos möglich ist.
- Halten Sie Stromkabel und Gasschlauch von erhitzten Flächen fern.
- Grill vor der Inbetriebnahme an einem sicheren, ebenen Standort aufstellen. Bei Geräten mit Rollen verhindern, dass sich das Gerät vom Platz bewegen kann. Feststellbare Rollen immer arretieren.
- Grill möglichst windgeschützt platzieren.
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills aufhalten. Besondere Vorsicht beim Anzünden!

– Stellen Sie geeignetes Löschmaterial bereit.
– Ein Gasgrill darf niemals mit Wasser gelöscht werden.
– Abdeckplanen und -hauben erst nach dem vollständigen Abkühlen des Grills auflegen.

Brandgefahr, Gefahr von elektrischem Schlag, Verbrennungsgefahr!

– Bei Benutzung eines elektrischen Grillspießes müssen Seitenbrenner und Infrarotbrenner (falls vorhanden) ausgeschaltet sein!

Erstickungsgefahr!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

– Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
– Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr

– ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
– Nutzen Sie die richtigen Utensilien. Langstielige Bestecke schützen vor der Hitze. Gabeln sollten nur fertige Grillgüter heben, besser sind Zangen und Wender. Beim Anstechen mit einer Gabelspitze läuft Ihnen evtl. Fett aus dem Grillgut aus, so dass Flammen entstehen können.
– Prüfen Sie vor der Verwendung die herausnehmbare Fettfangschale und die Auffangschale auf Fettansammlungen und entfernen Sie diese vollständig.
– Entfernen Sie übermäßiges Fett vom Grillgut, um einen Fettbrand zu vermeiden.
– Seitenbrenner nur mit der zulässigen Größe an Kochgeschirr betreiben, nicht größer/kleiner oder ohne). Kann zu Verbrennungen führen.
– Seitenbrenner nicht mit mehr als dem erlaubten Gewicht betreiben/belasten, dies kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.
– Haube vor dem Anzünden immer vollständig öffnen.
– Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche!
– Der Bereiche des Deckelgriffs, die sich nah am Deckel befinden werden während der Verwendung des Gasgrills sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht diese Bereiche.
– Nach dem Grillen den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
– Grill erst reinigen, wenn das Gerät vollständig erkaltet ist.
– Reinigen Sie Ihr Gerät insbesondere von Fettanhaftungen am besten gleich nach dem Erkalten des Grills: Fettspritzer lassen sich dann noch leicht lösen, dies erspart späteres intensiveres reinigen und schont die Oberflächen.
– Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer!
– Beim Grillen stets Grillhandschuhe tragen.

Verletzungsgefahr!

– Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
– Blechteile können scharfe Kanten haben. Seien Sie bei der Montage vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
– Seitenablage nicht mit mehr als dem erlaubten Gewicht betreiben/belasten, dies kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

– Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
– Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
– Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
– Sicherstellen, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

! HINWEIS

Risiko von Gesundheitsschäden

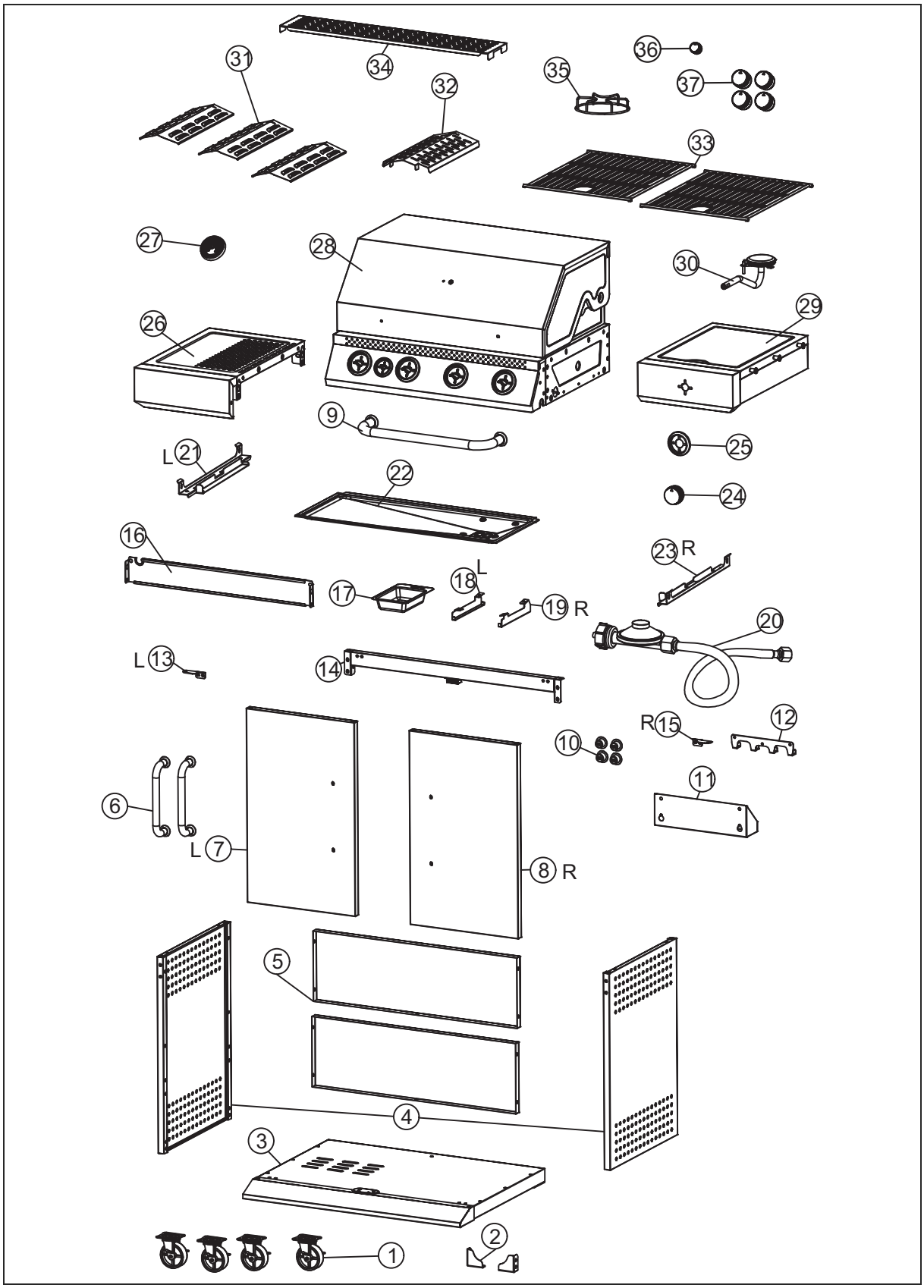
– Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren Sie das Grillgut gekühlt oder tiefgekühlt auf. Tauen Sie tiefgekühltes Grillgut im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf. Rohes Fleisch und Fisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln aufbewahren. Waschen Sie alles was in Kontakt mit rohem Fleisch oder Fisch war. Garen Sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen Sie Reste sofort.

Beschädigungsgefahr!

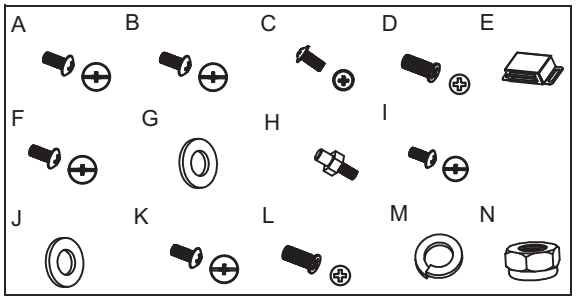
– Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

Lieferung

Lieferumfang



(1) Rolle (4×)
(2) Eckverbinder (2×)
(3) Ablage unten (1×)
(4) Rechtes/linkes Seitenteil (2×)
(5) Rückwand (2×)
(6) Türgriff (2×)
(7) Linke Tür (1×)
(8) Rechte Tür (1×)
(9) Deckelgriff (1×)
(10) Gewinde für Türgriff (4×)
(11) Türablage (1×)
(12) Türhaken (1×)
(13) Riegel zur Türbefestigung links (1×)
(14) Quersprosse für Tür (1×)
(15) Riegel zur Türbefestigung rechts (1×)
(16) Hintere Blende (1×)
(17) Fettauffangschale (1×)
(18) Linke Halterung für Fettauffangschale (1×)
(19) Rechte Halterung für Fettauffangschale (1×)
(20) Gasschlauch mit Gasregler (1×)
(21) Linke Befestigungsschiene für Grillgehäuse (1×)
(22) Fettauffangtrichter (1×)
(23) Rechte Befestigungsschiene für Grillgehäuse (1×)
(24) Zündknopf Seitenbrenner (1×)
(25) Manschette für Zündknopf Seitenbrenner (1×)
(26) Ablagetisch (linke Seite) (1×)
(27) Thermometer (1×)
(28) Grillgehäuse (1×)
(29) Kochfeld (1×)
(30) Seitenbrenner (1×)
(31) Flammenverteiler (3×)
(32) Flammenverteiler Infrarotbrenner (1×)
(33) Grillrost (2×)
(34) Warmhalterost (1×)
(35) Topfträger (1×)
(36) Zündknopf Heckbrenner (1×)
(37) Zündknopf (4×)



(A) M5 × 10 mm (54×)
(B) M6 × 12 mm (20×)
(C) M4 × 8 mm (4×)
(D) M5 × 12 mm (10×)
(E) Türstopper (1×)
(F) M6 × 15 mm (2×)
(G) Unterlegscheibe (6×)
(H) Türscharnier (4×)
(I) M4 × 8 mm (2×)
(J) Unterlegscheibe (1×)
(K) M5 × 10 mm (4×)
(L) M4 × 10 mm (4×)
(M) Sprengring (2×)
(N) Mutter (4×)

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster.
3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
4. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
5. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Versandhaus auf (siehe „Service“ auf Seite DE-57).

Montage

Auspacken

⚠ WARNUNG!

Erstickungsgefahr!
Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.
– Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
– Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

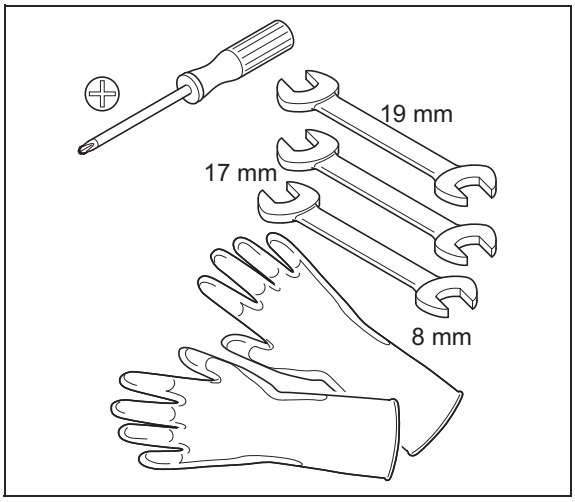
⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.
– Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.
– Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

Benötigtes Werkzeug



Das benötigte Werkzeug ist nicht im Lieferumfang enthalten.

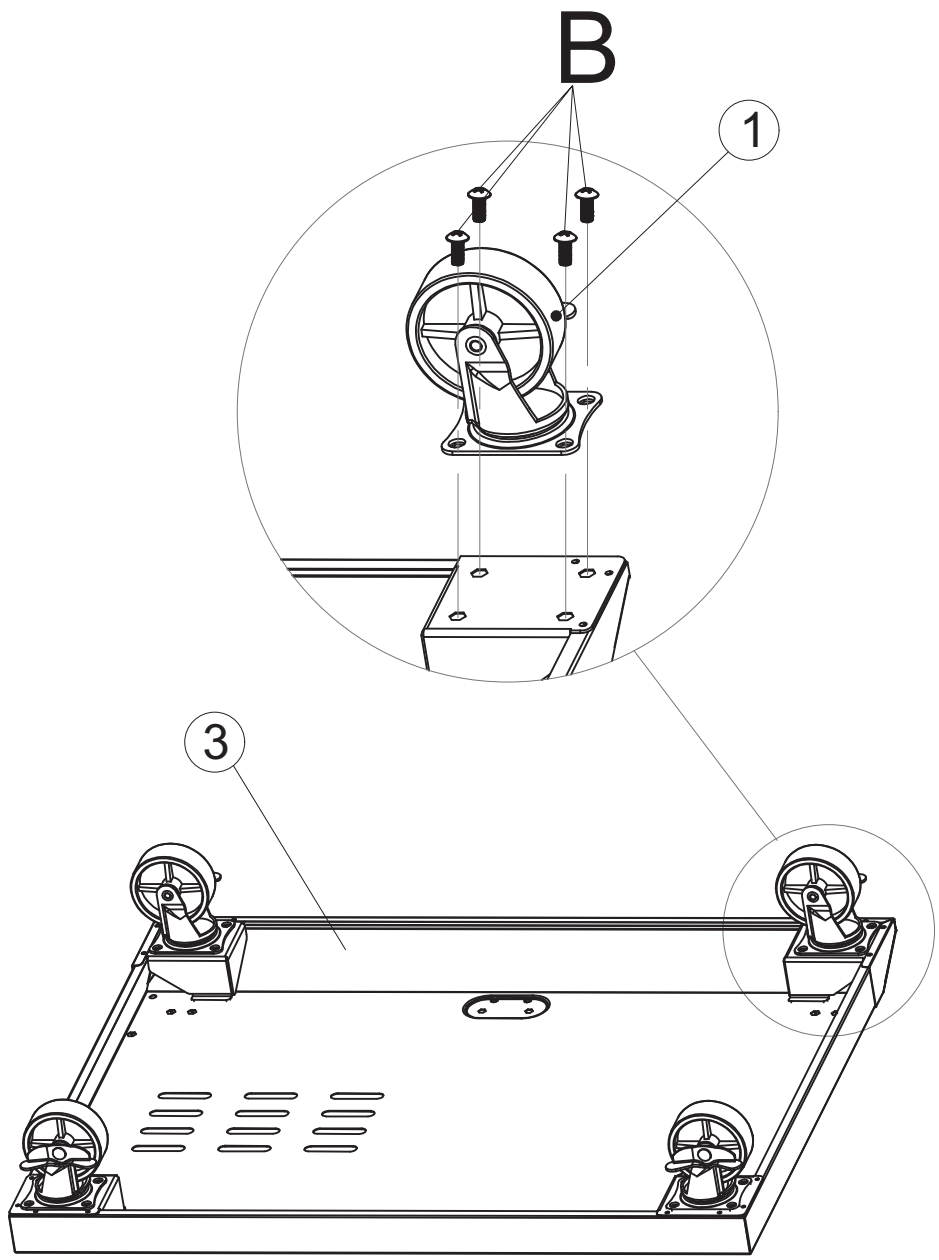
Grill montieren

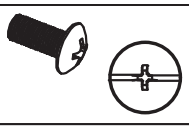
⚠ VORSICHT!

Schnittgefahr!
Blechteile können scharfe Kanten haben. Seien Sie bei der Montage vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.

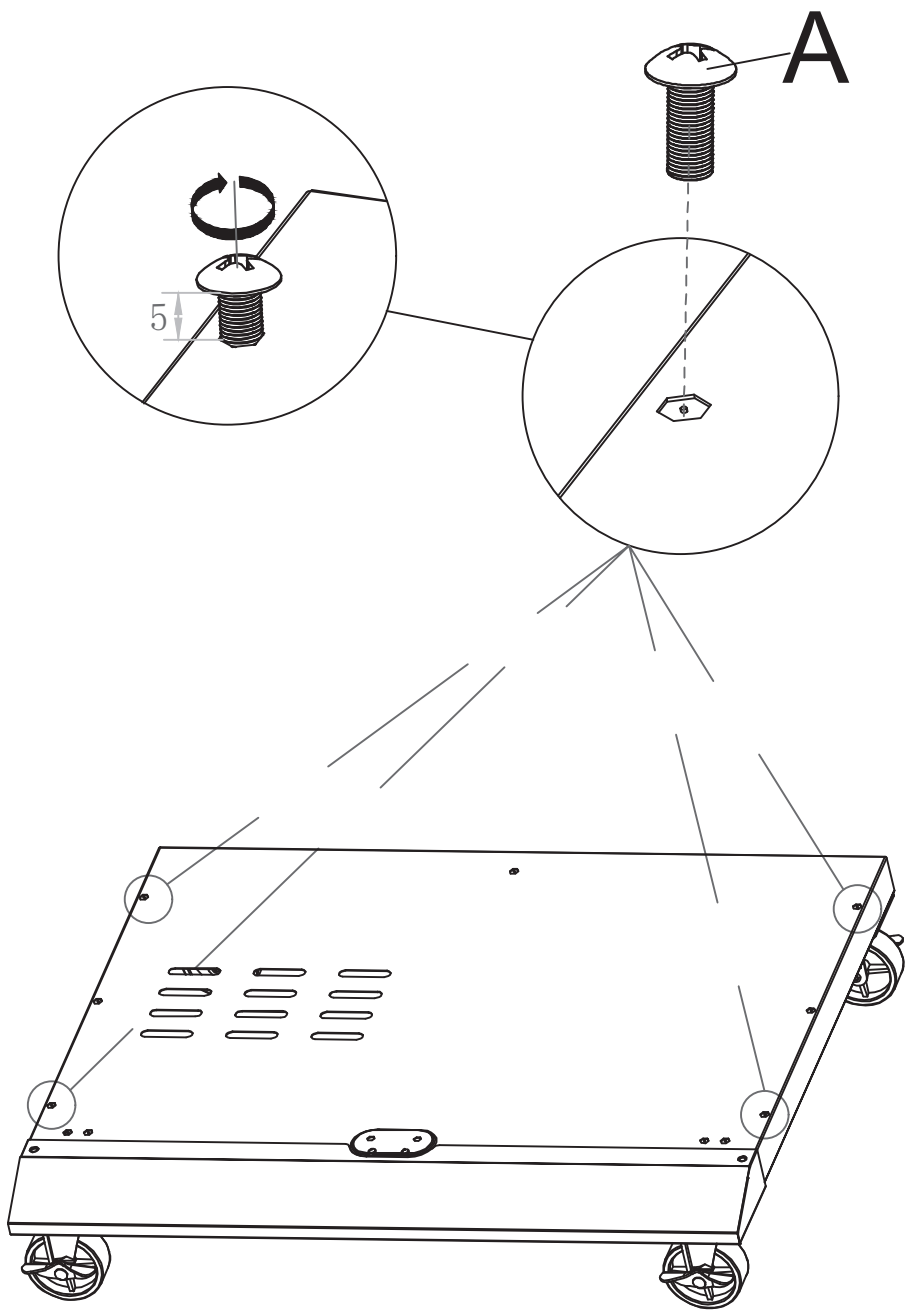
– Bei der Montage die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

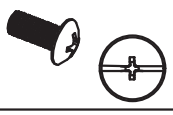
1



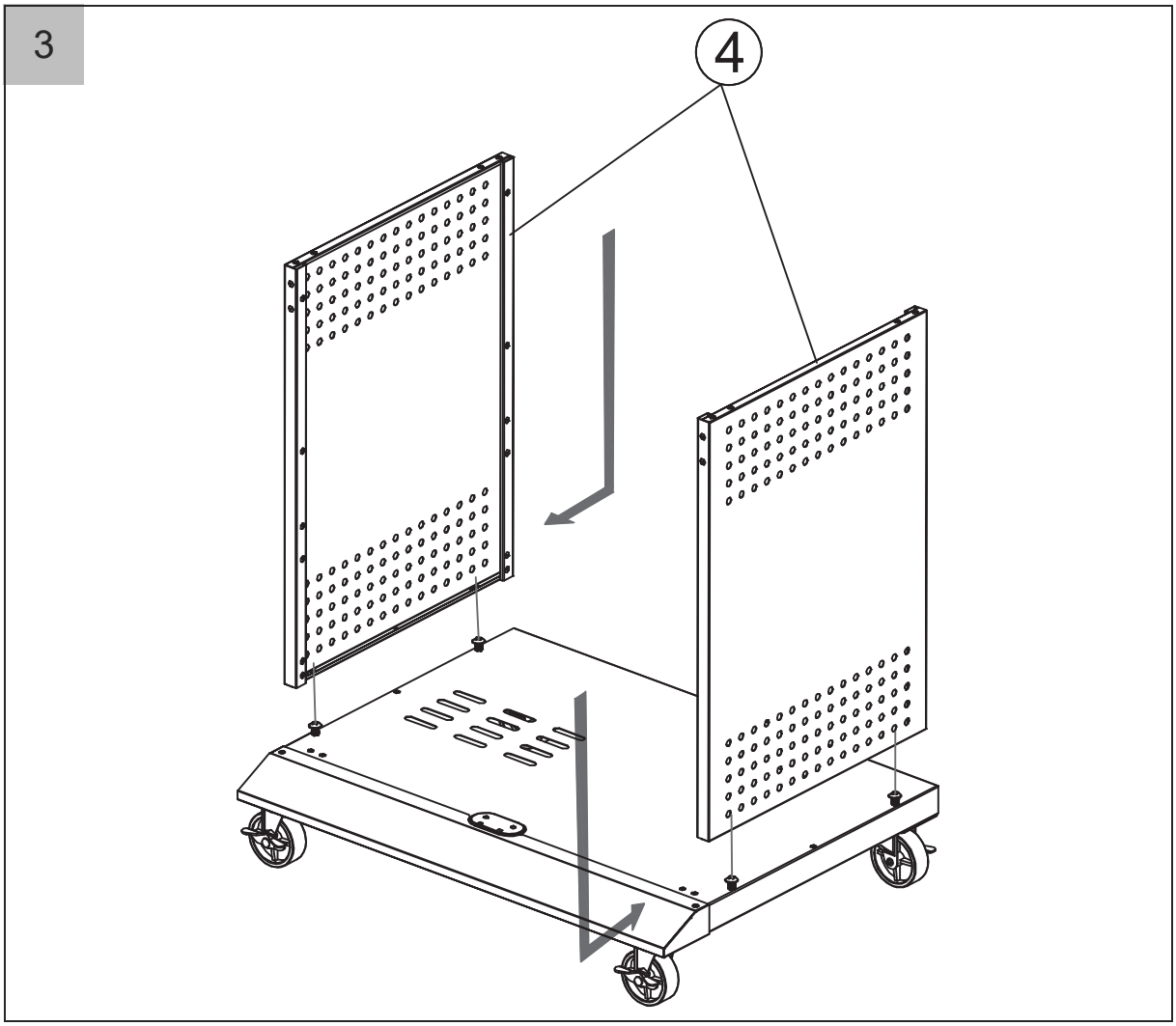
B		16×

2

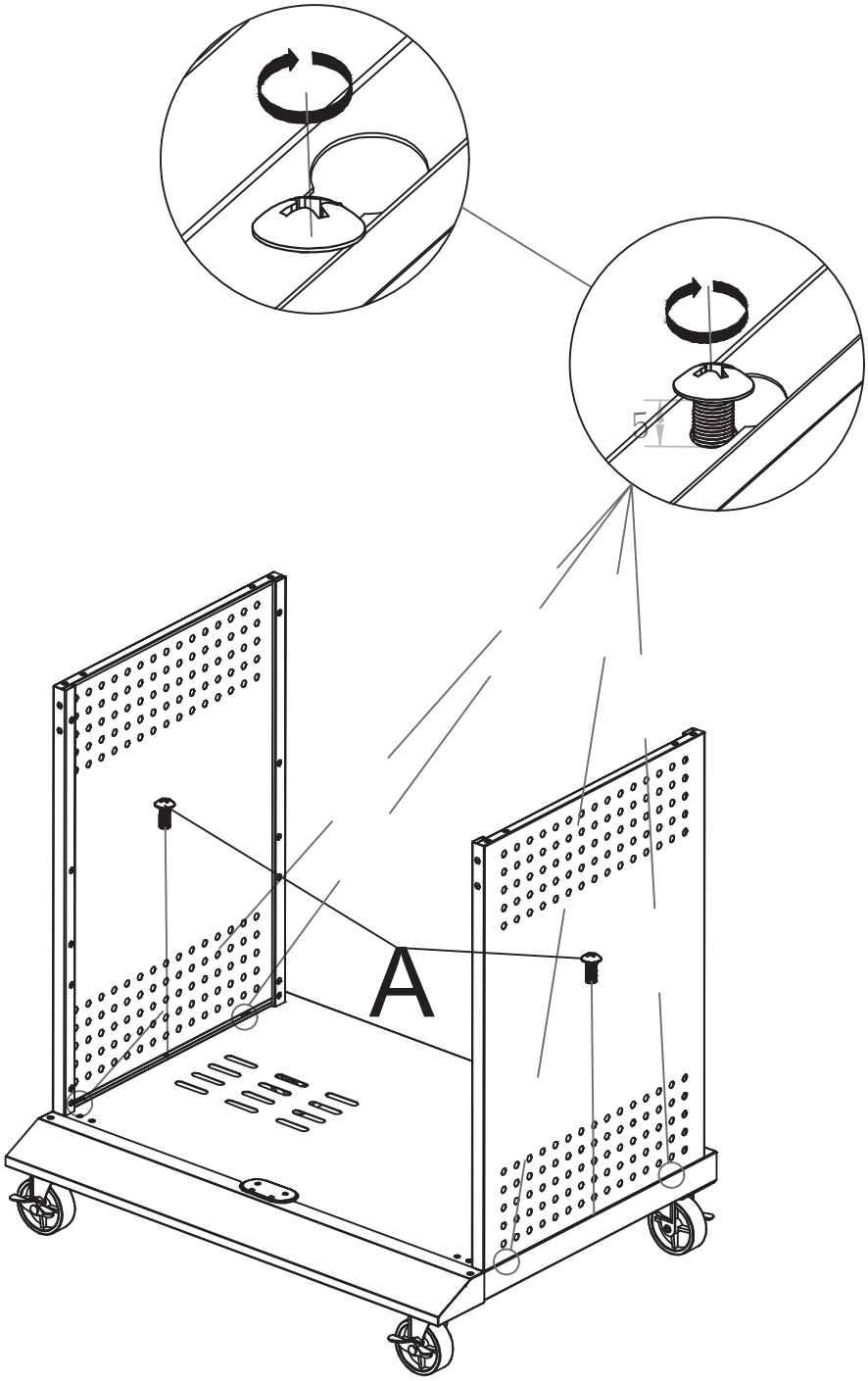


A		4×

3

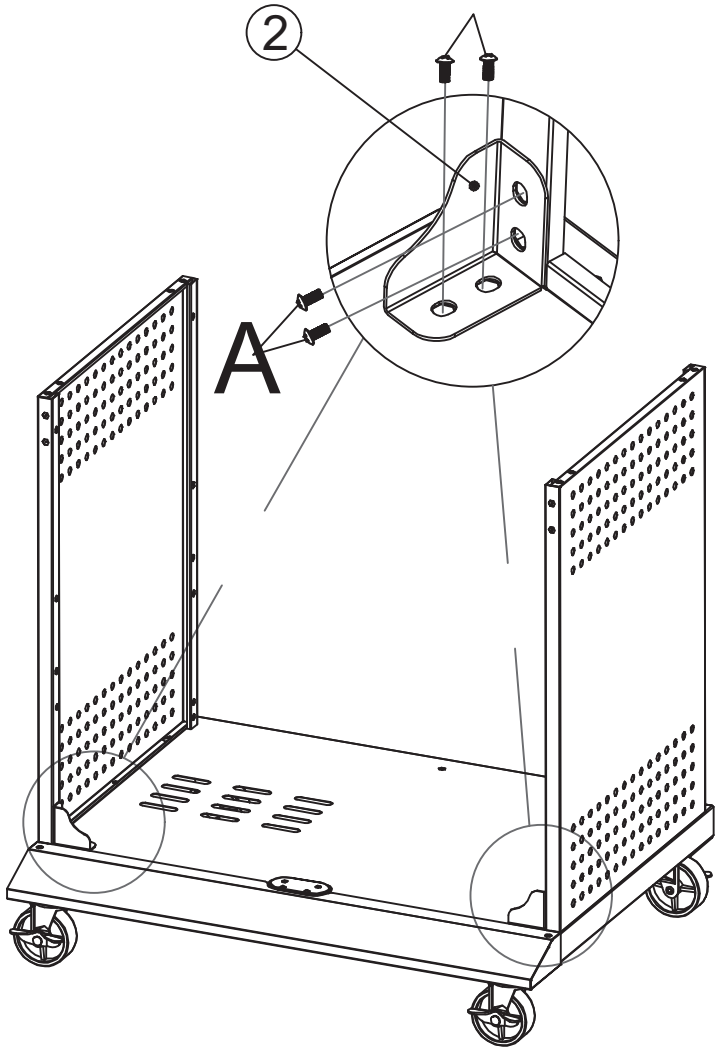


4



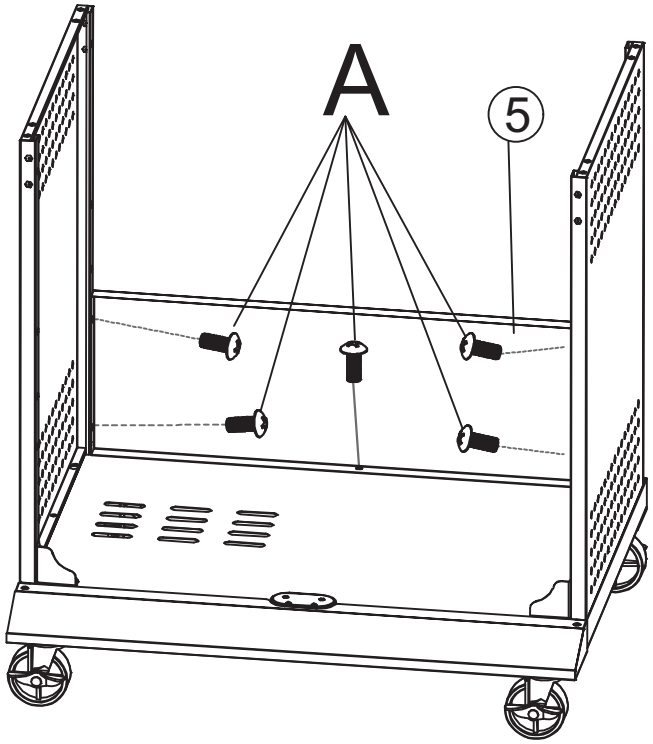
A		2×

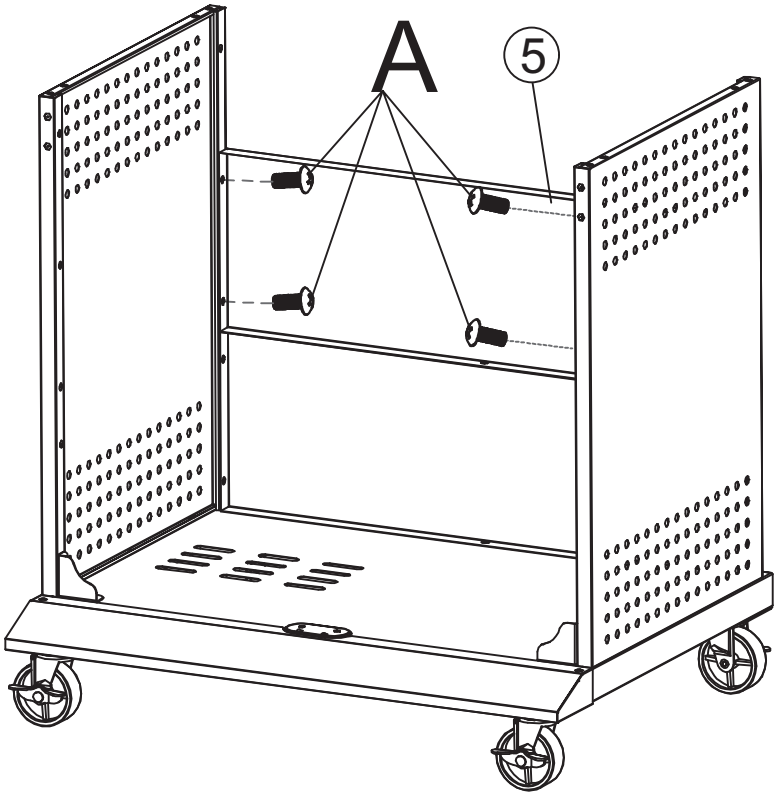
5

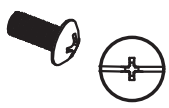


A		8×

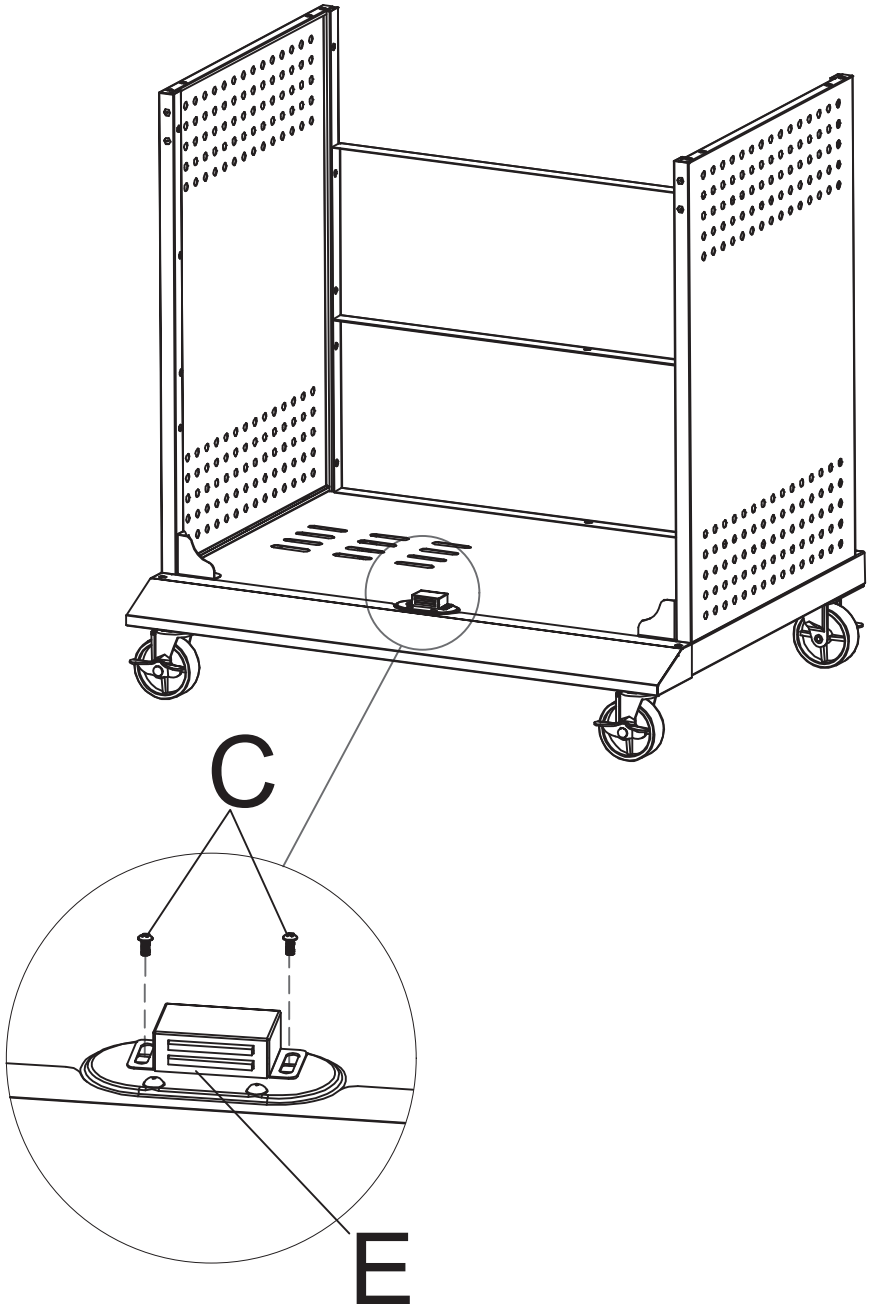
6

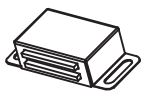




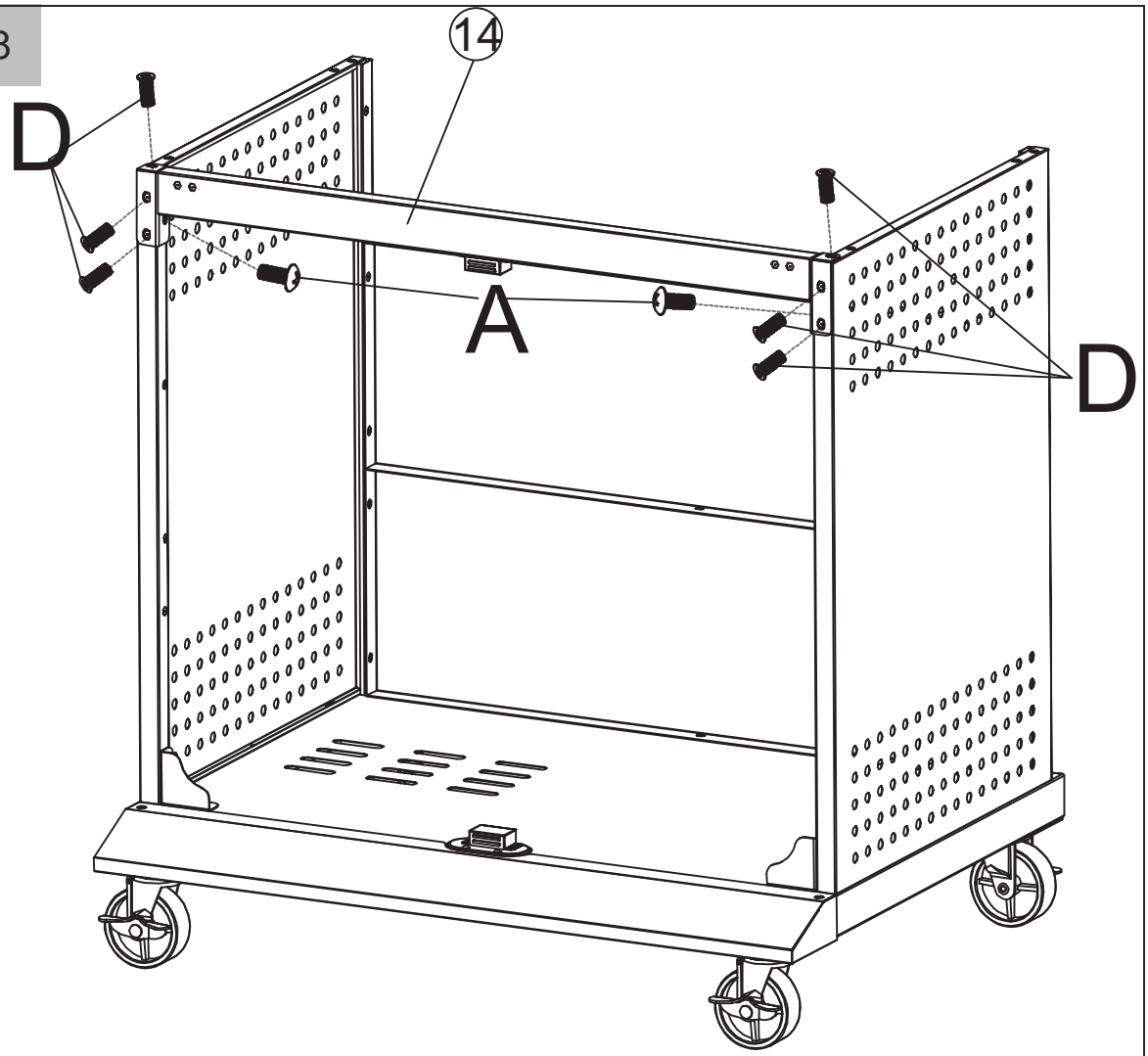
A		9×

7



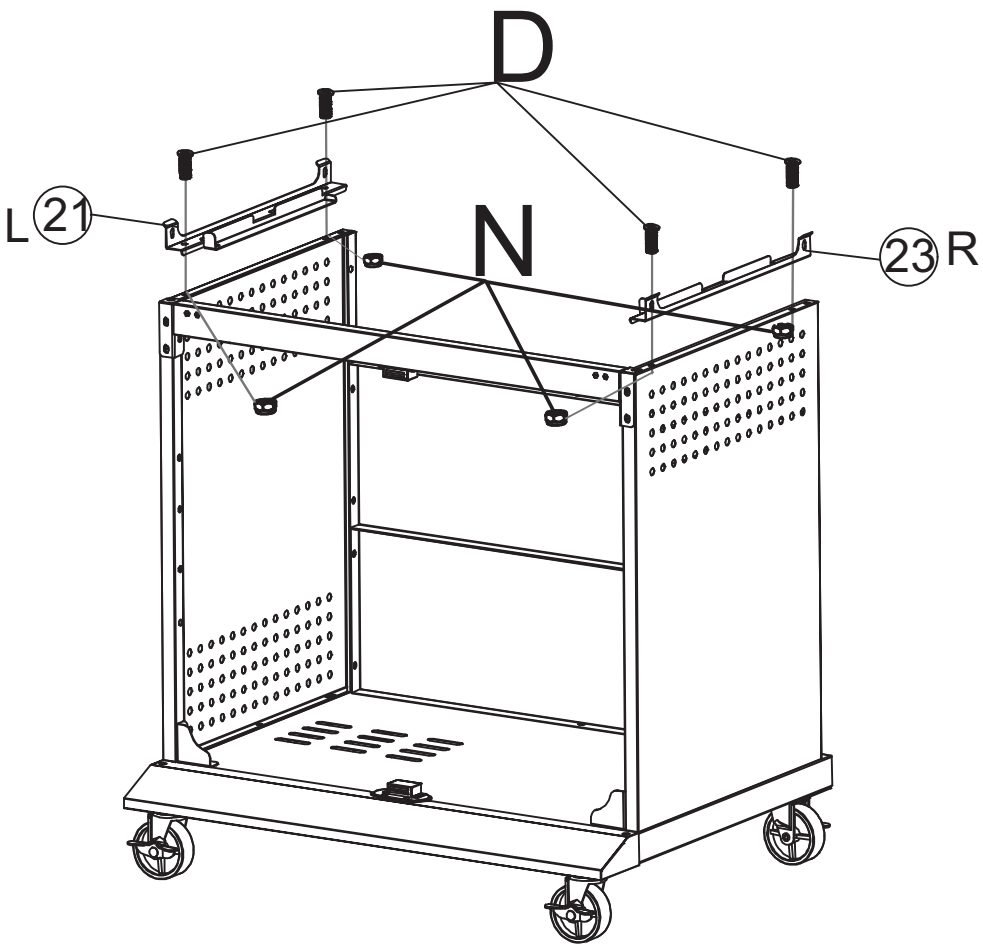
C		2×
E		1×

8



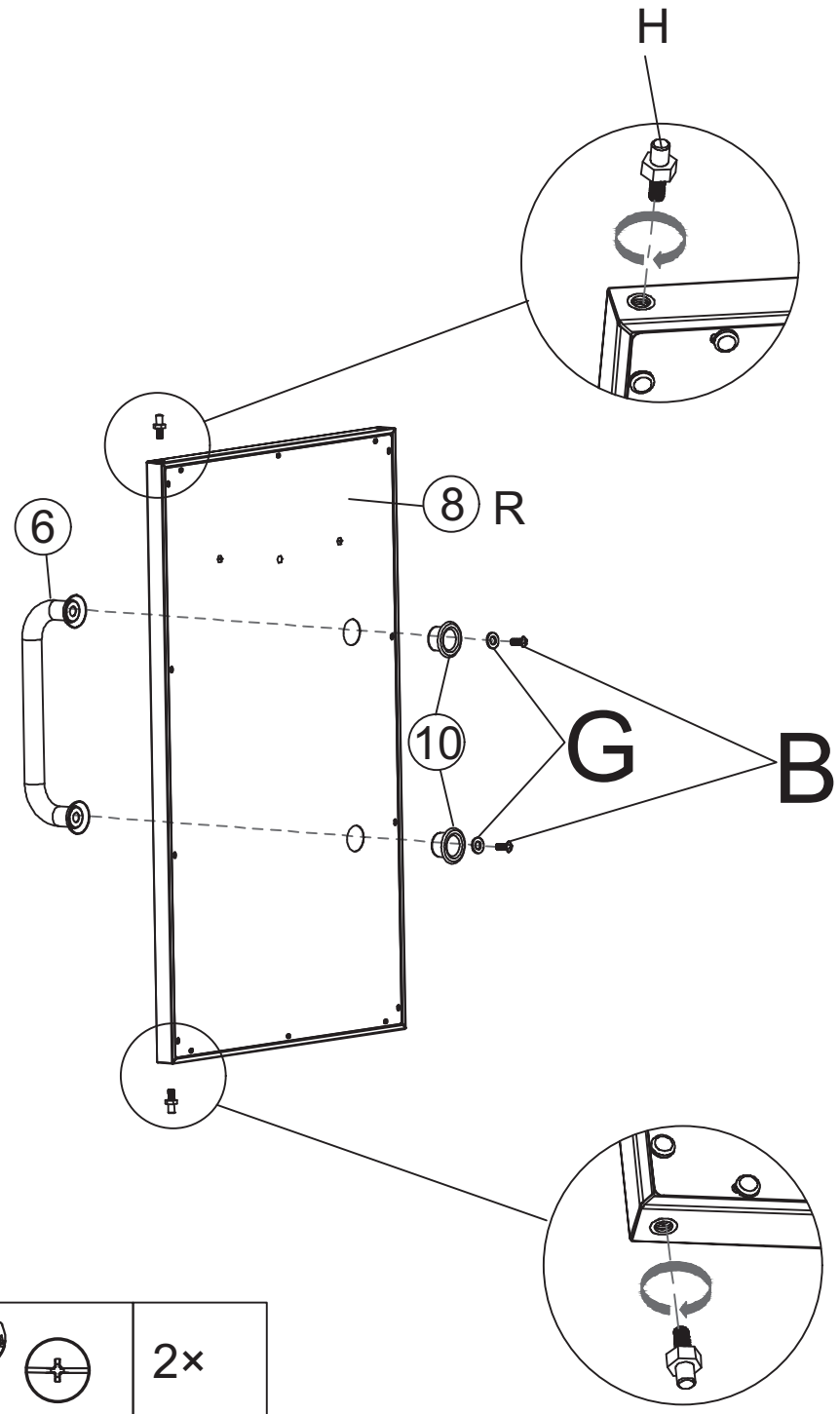
A		2×
D		6×

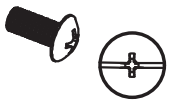
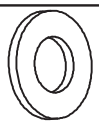
9



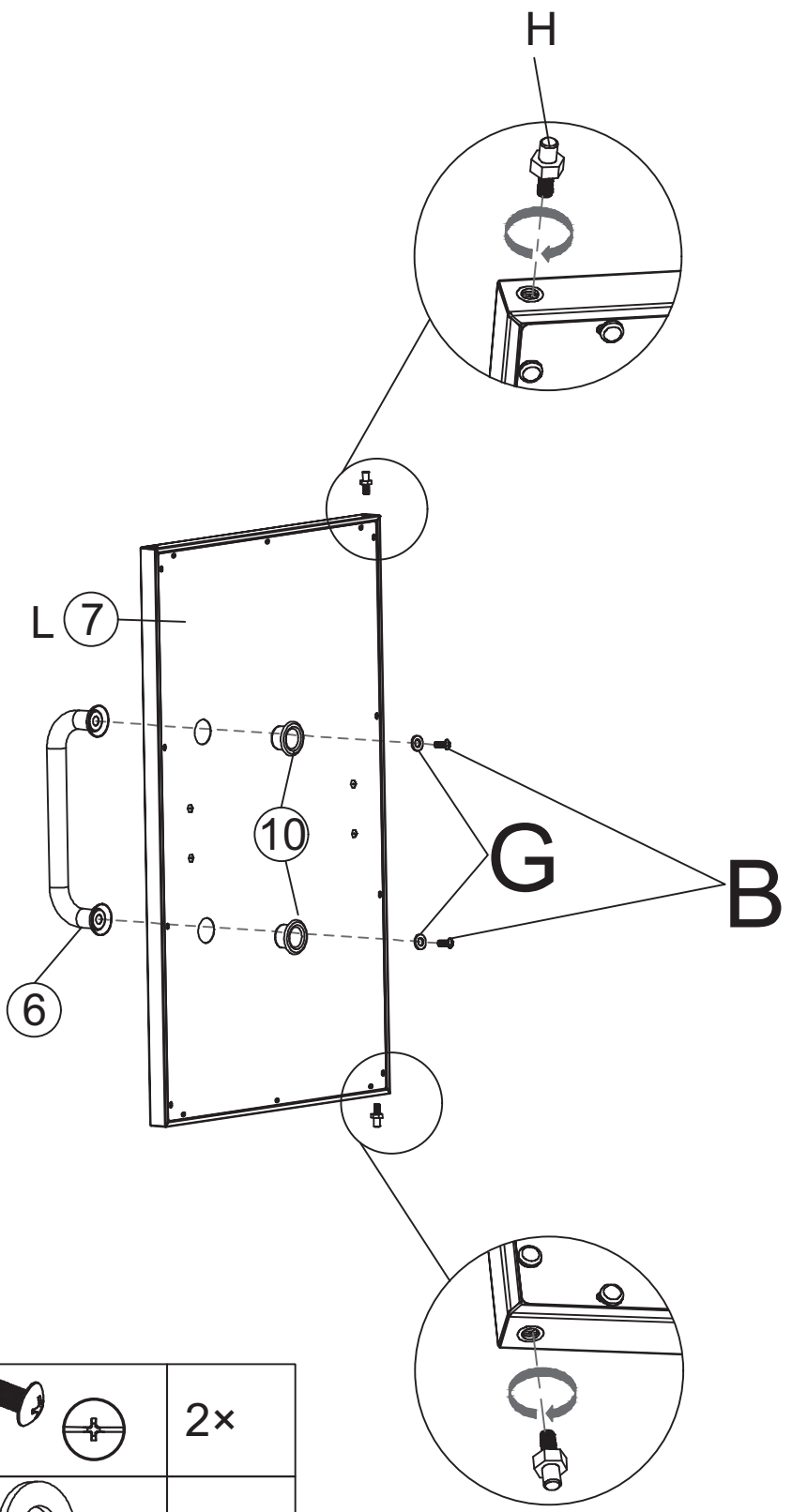
N		4×
D		4×

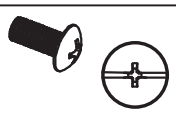
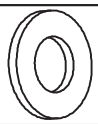
10



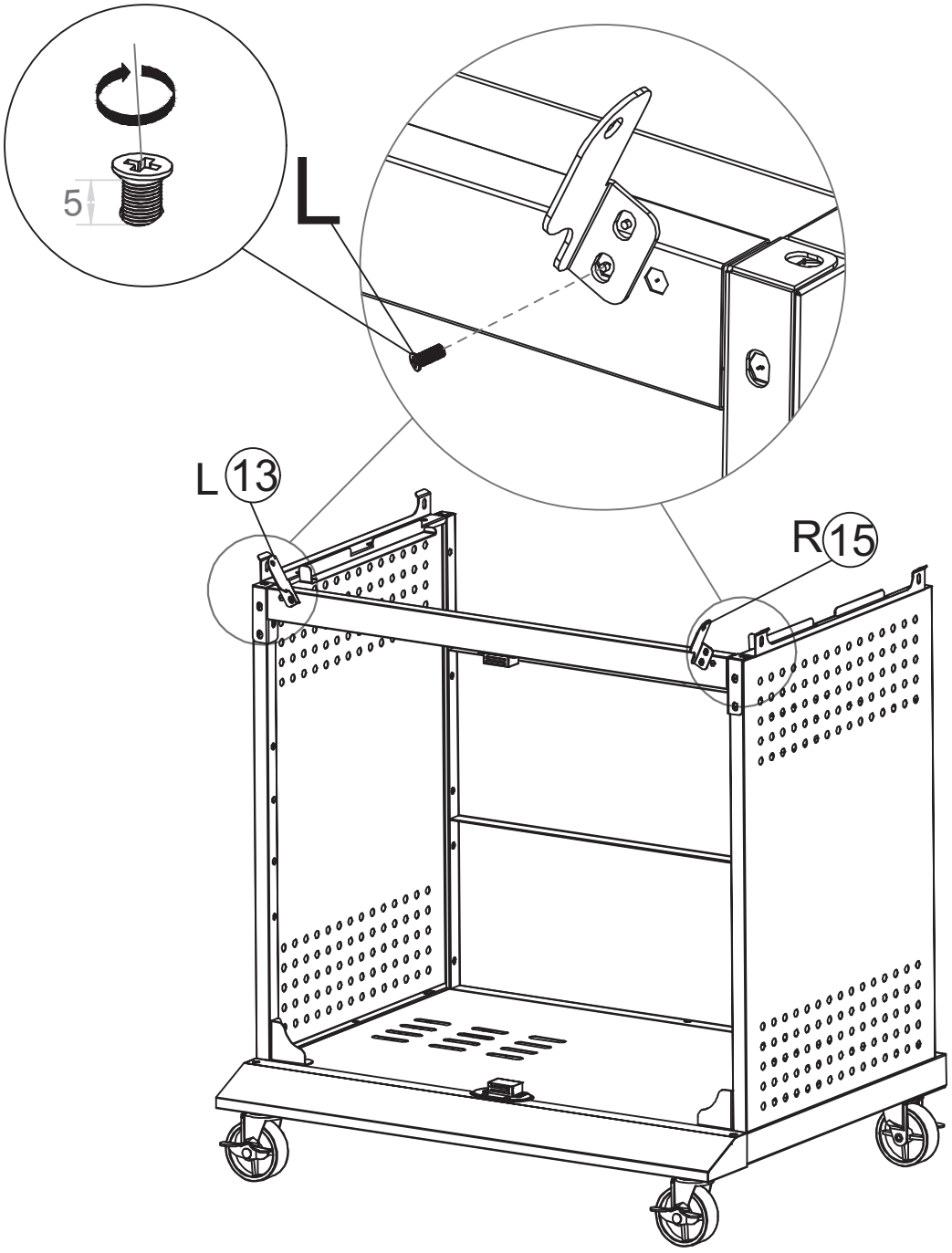
B		2×
G		2×
H		2×

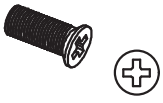
11



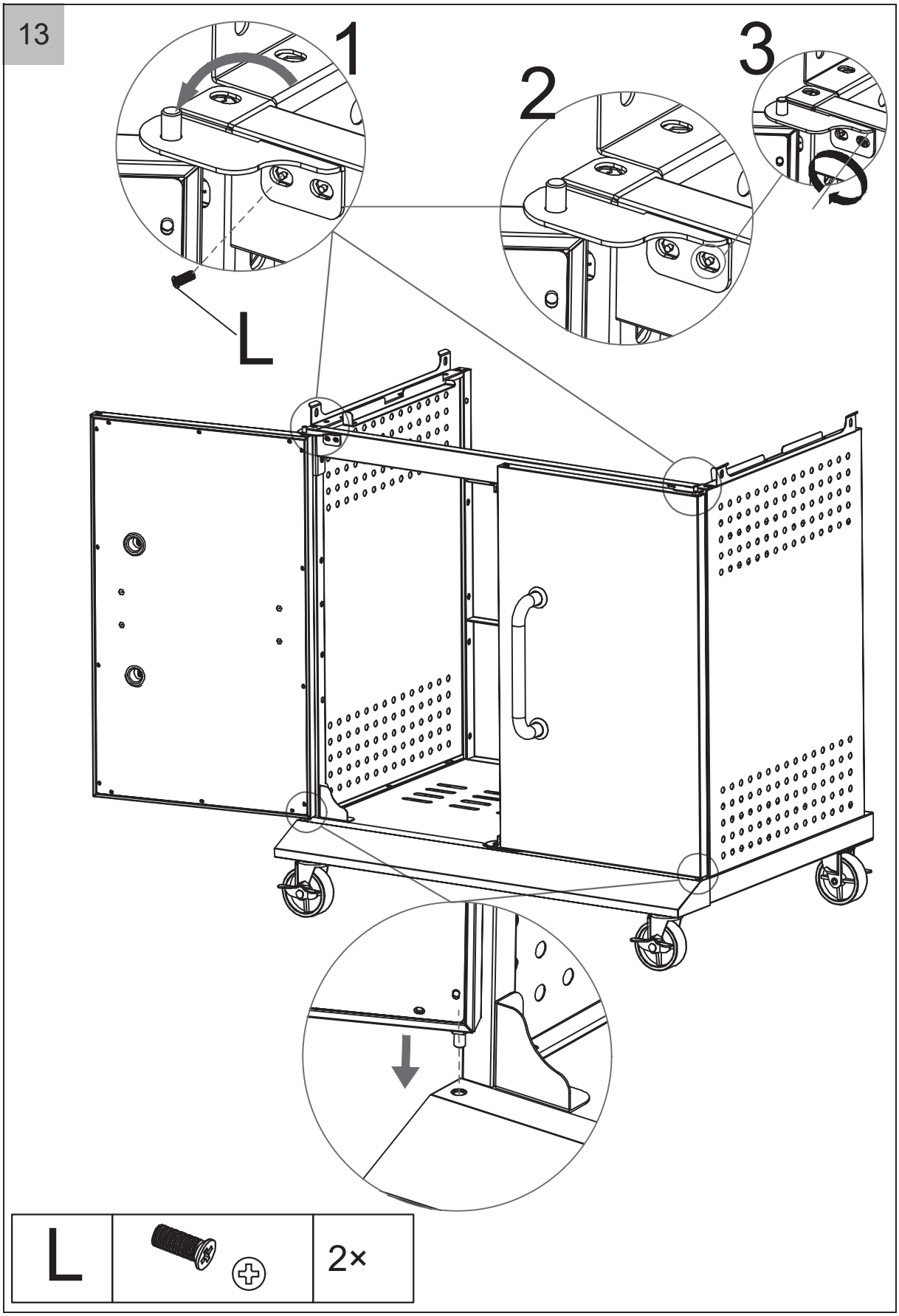
B		2×
G		2×
H		2×

12



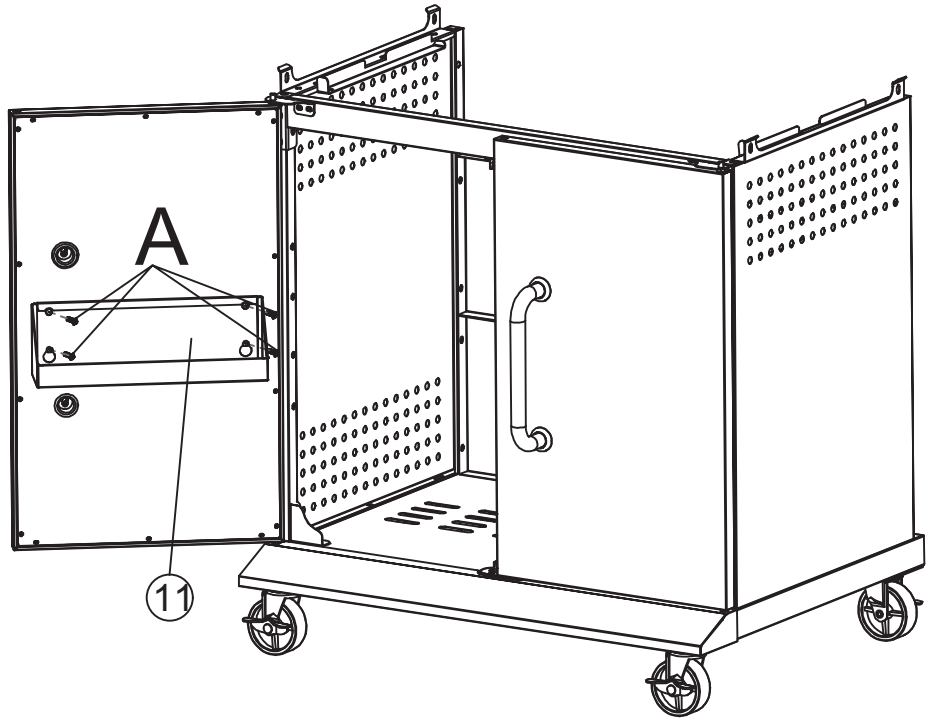
L		2×

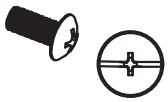
13



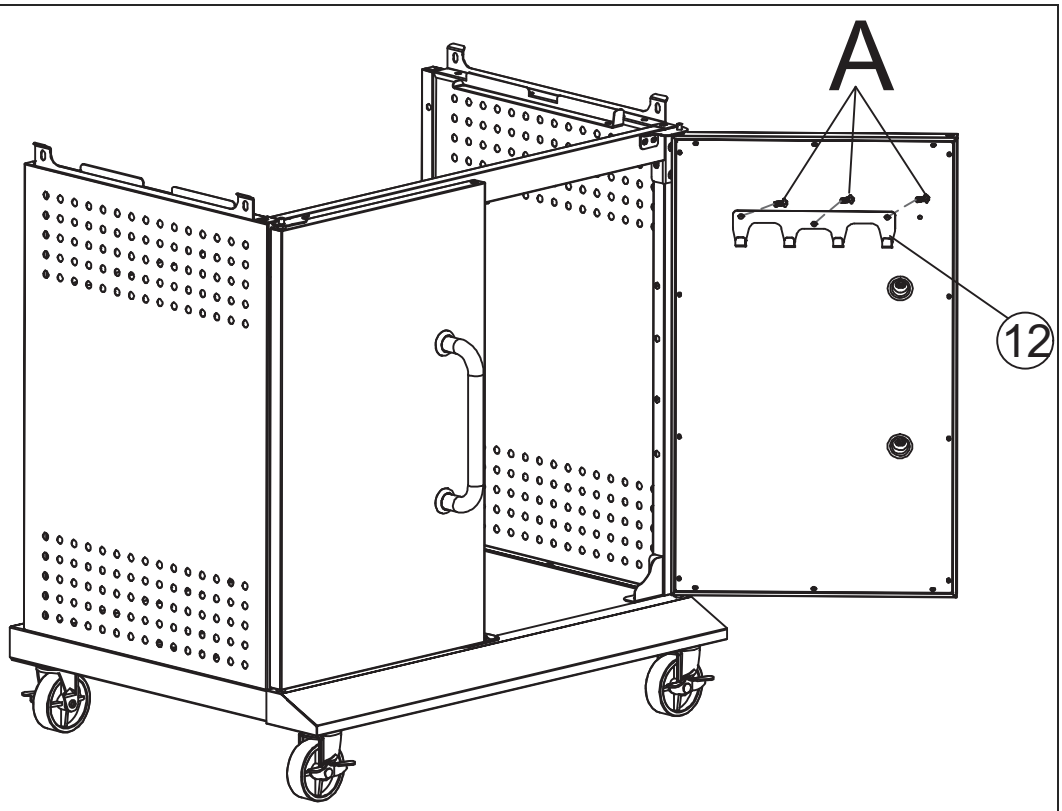
L		2×

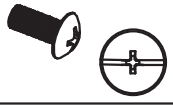
14



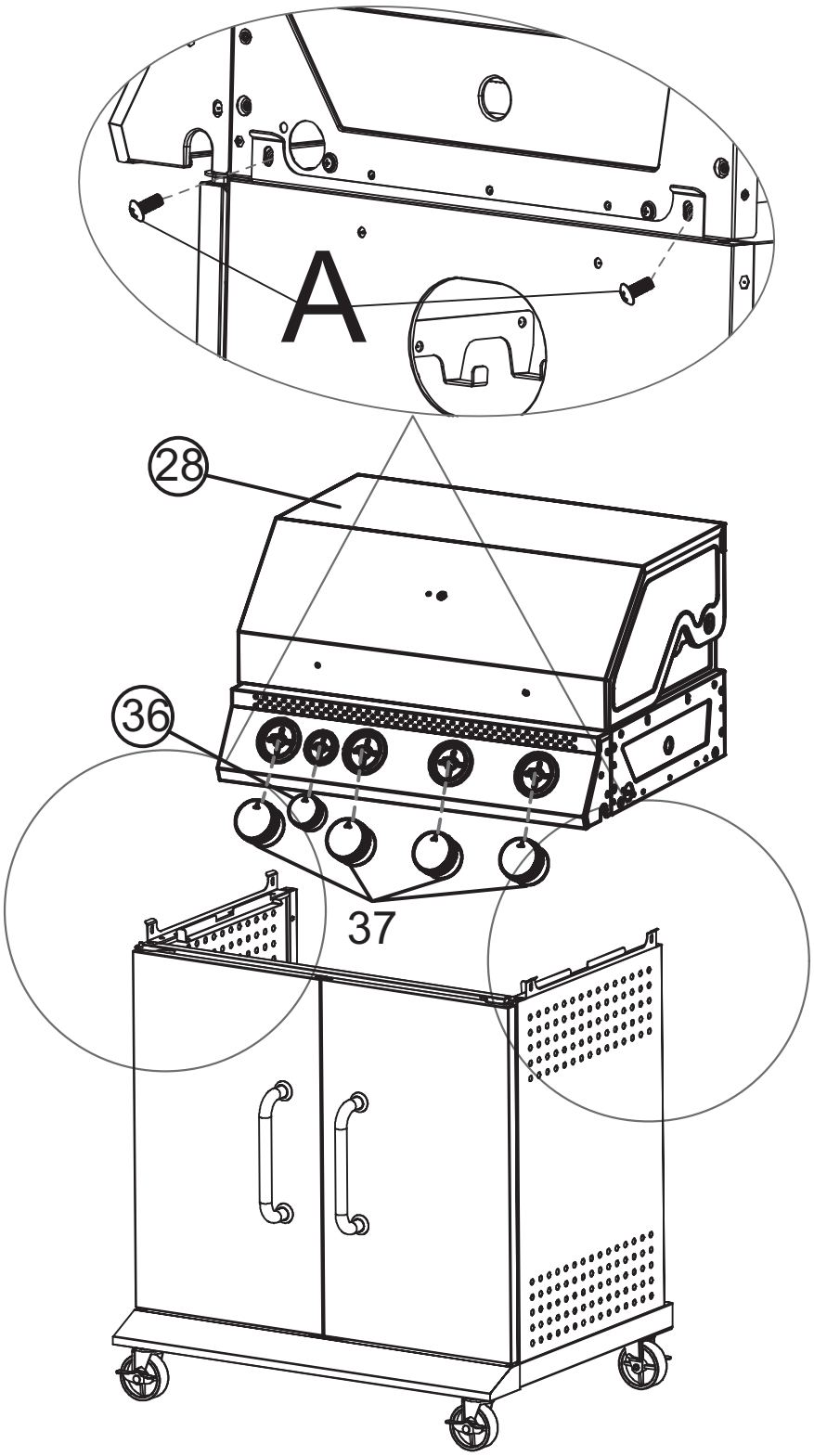
A		4×

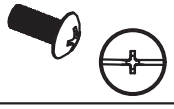
15



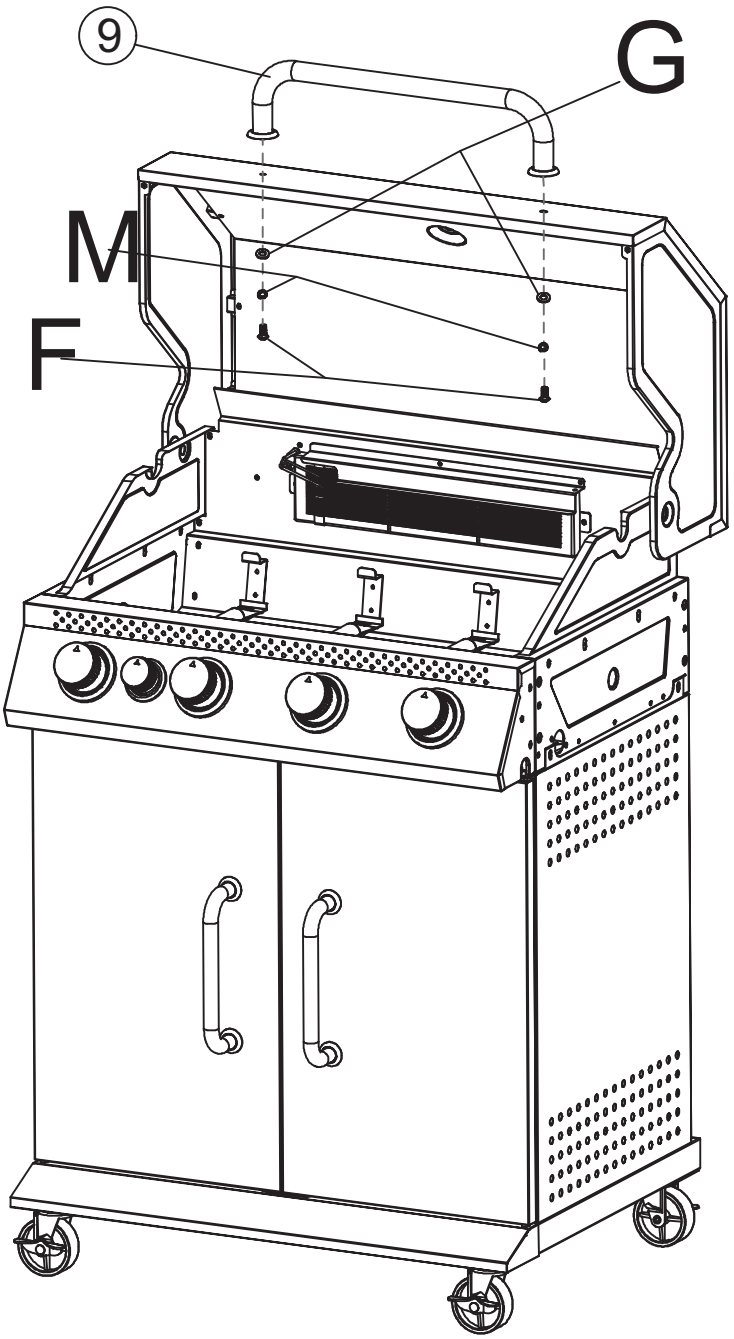
A		3×

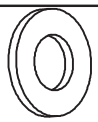
16



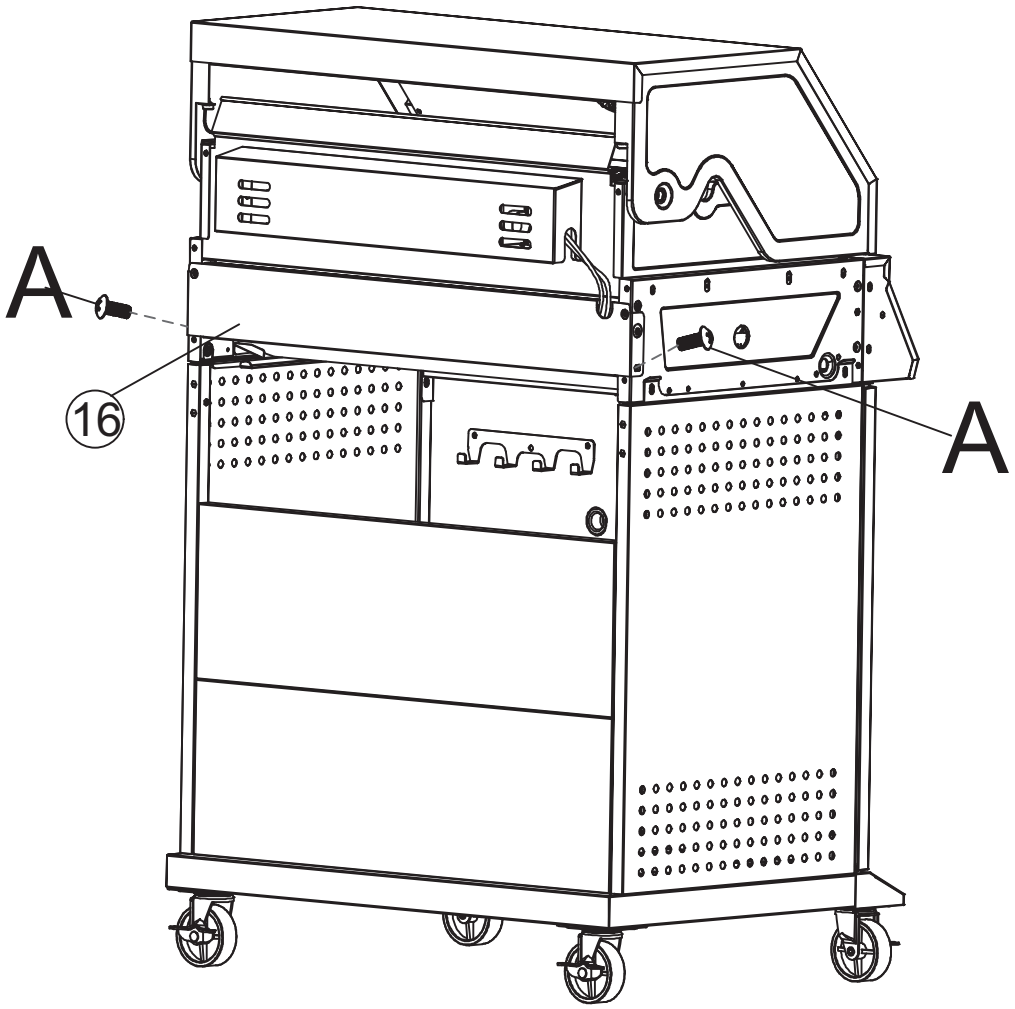
A		4×

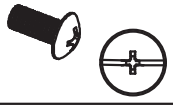
17

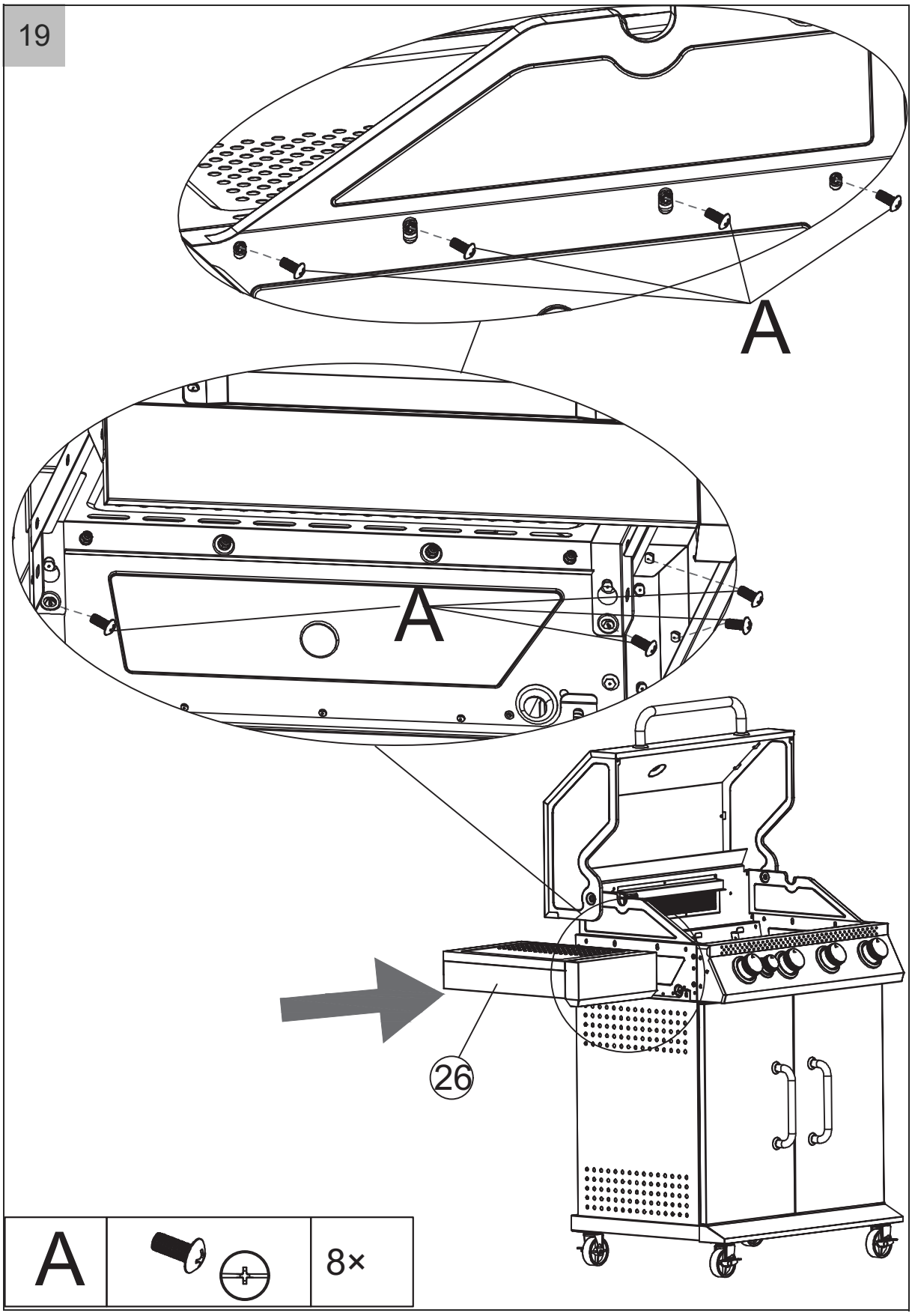


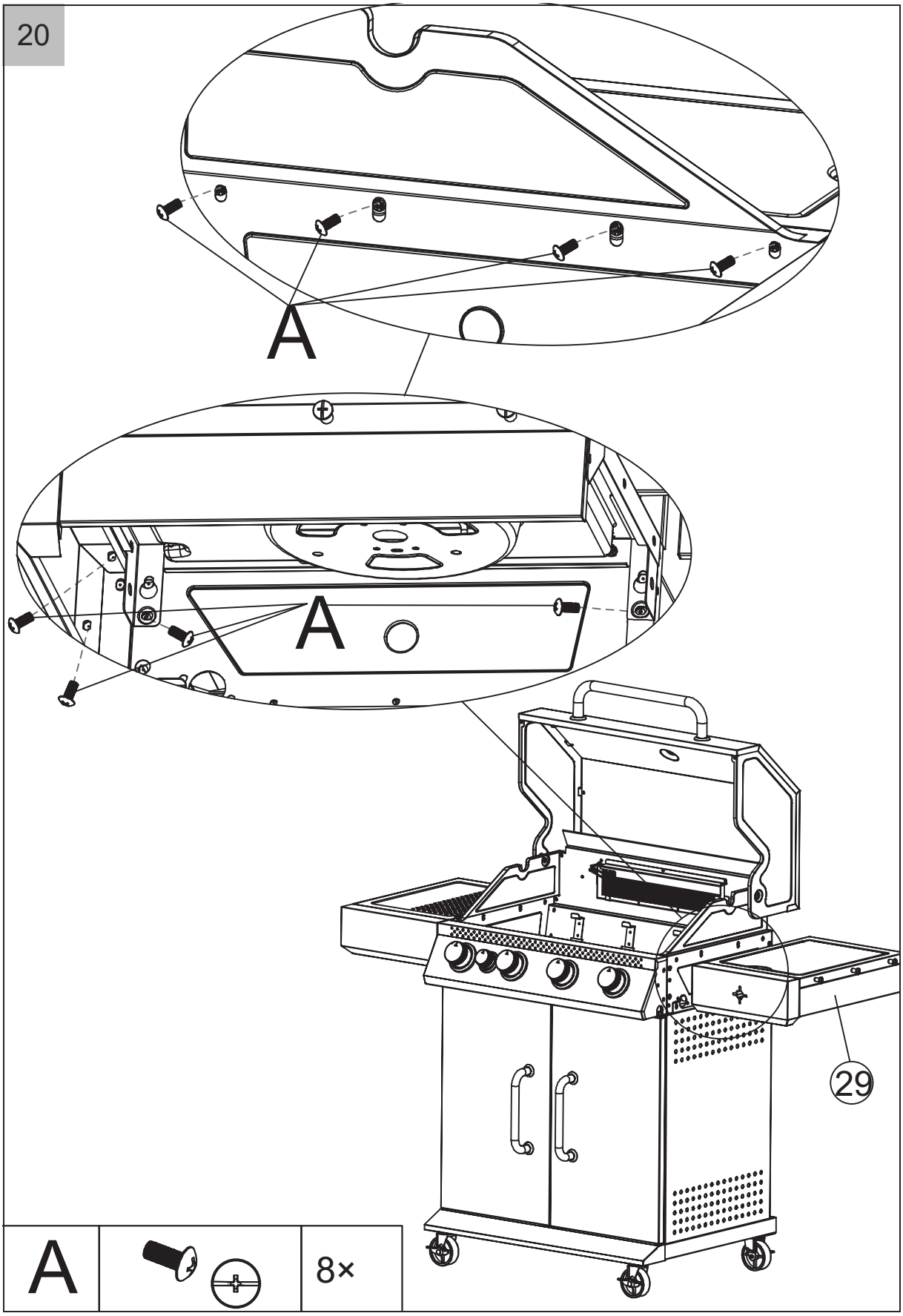
M		2×
G		2×
F		2×

18

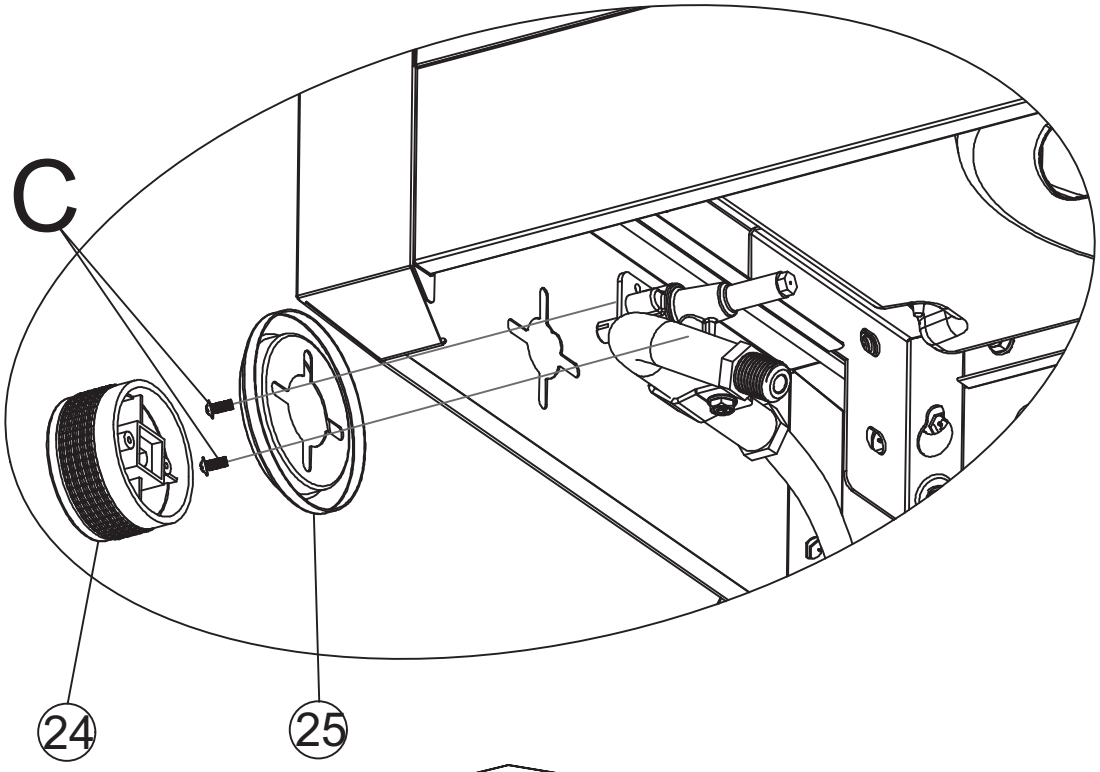


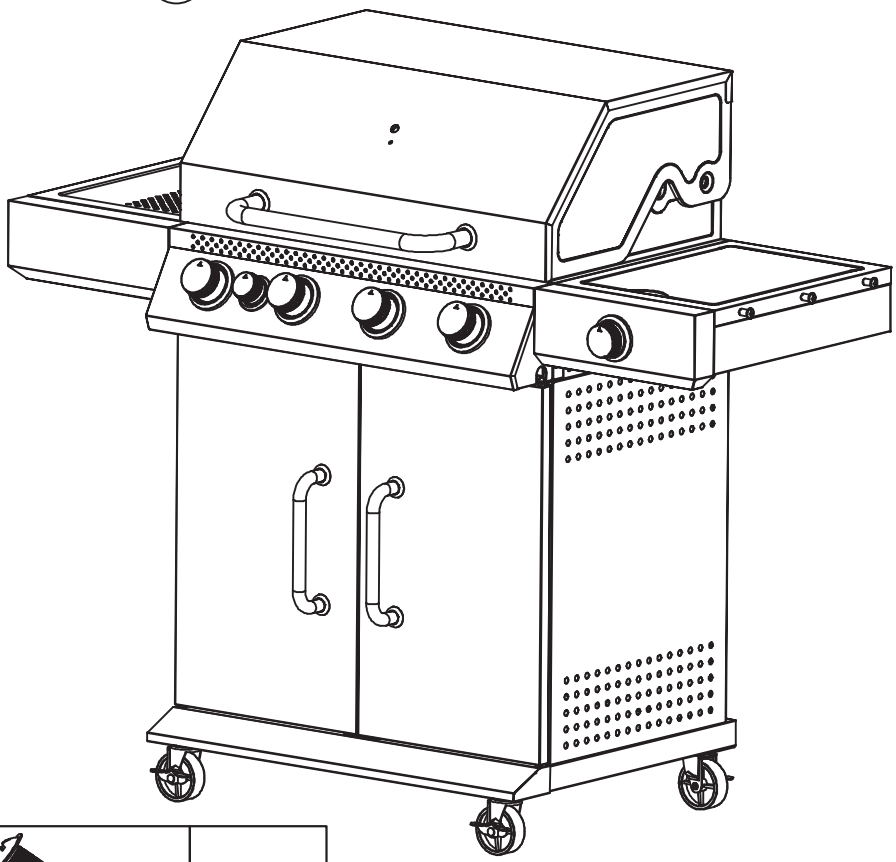
A		2×

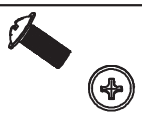

19
A
A
26
A
8×

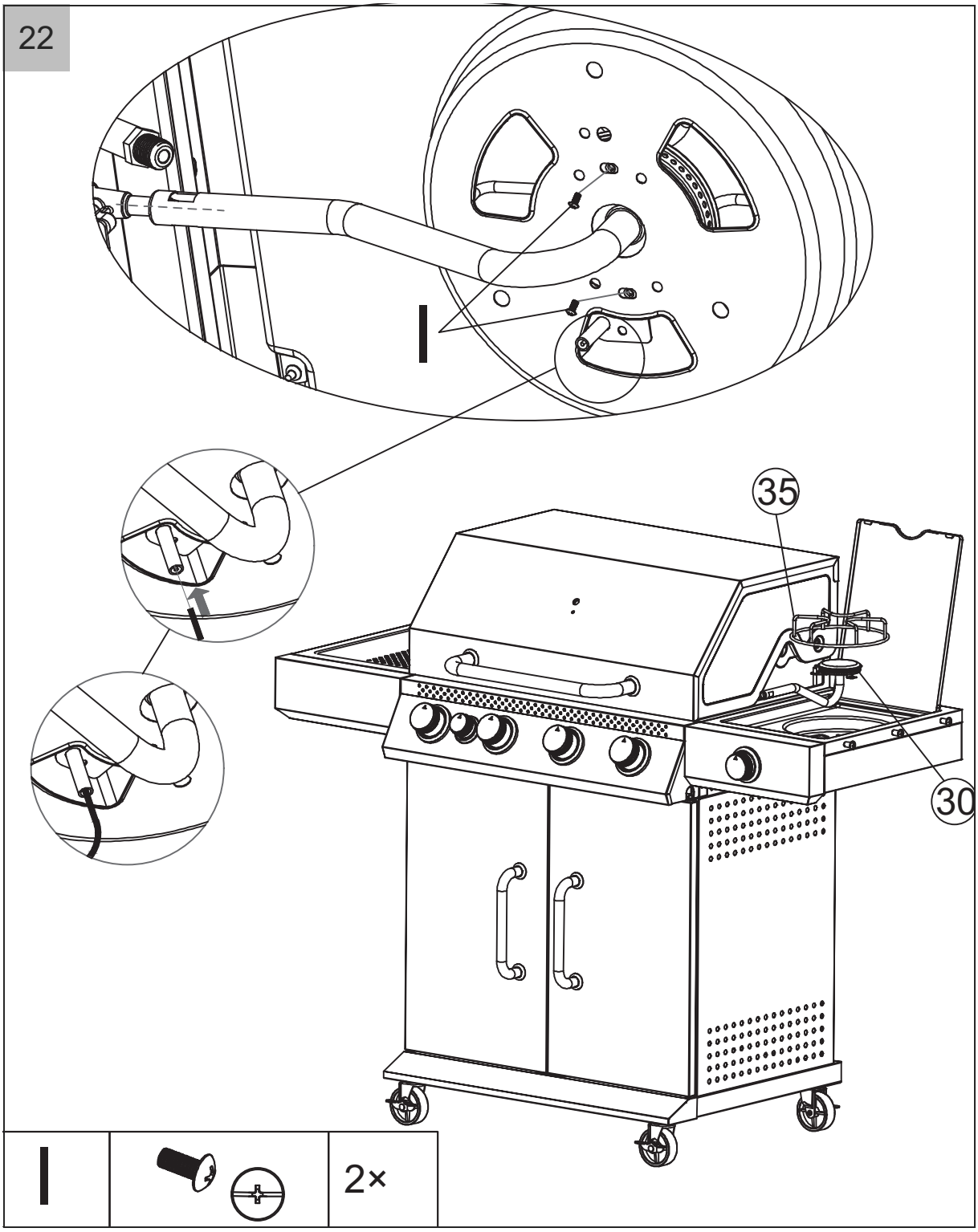

20
A
A
29
A
8×

21





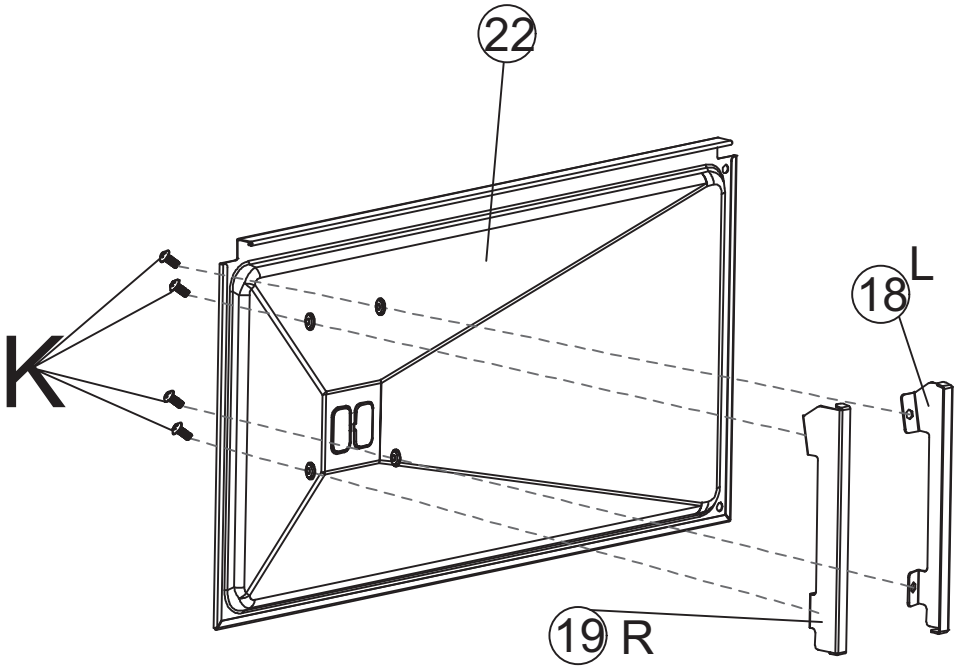
C		2×



HINWEIS

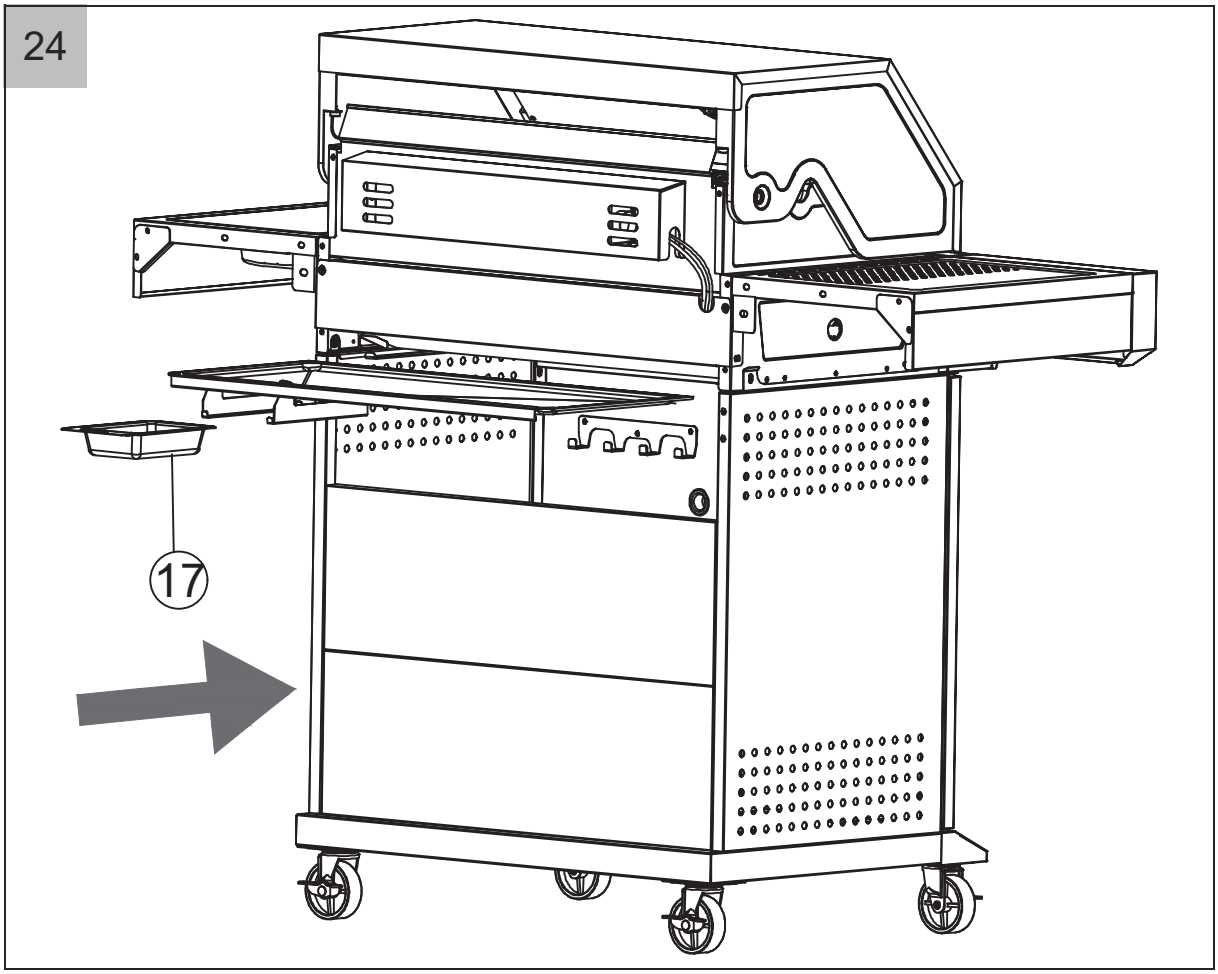
Der Seitenbrenner und der Gas-Injektor müssen nicht miteinander verschraubt werden. Nach erfolgtem Zündvorgang kann kein Gas an der Verbindung austreten. Sollte keine Zündung erfolgen, siehe Kapitel „Anzünden“ auf Seite DE-43.

23

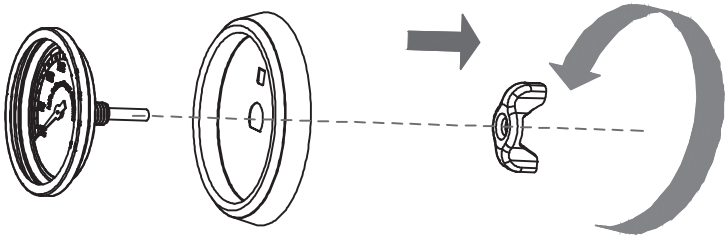


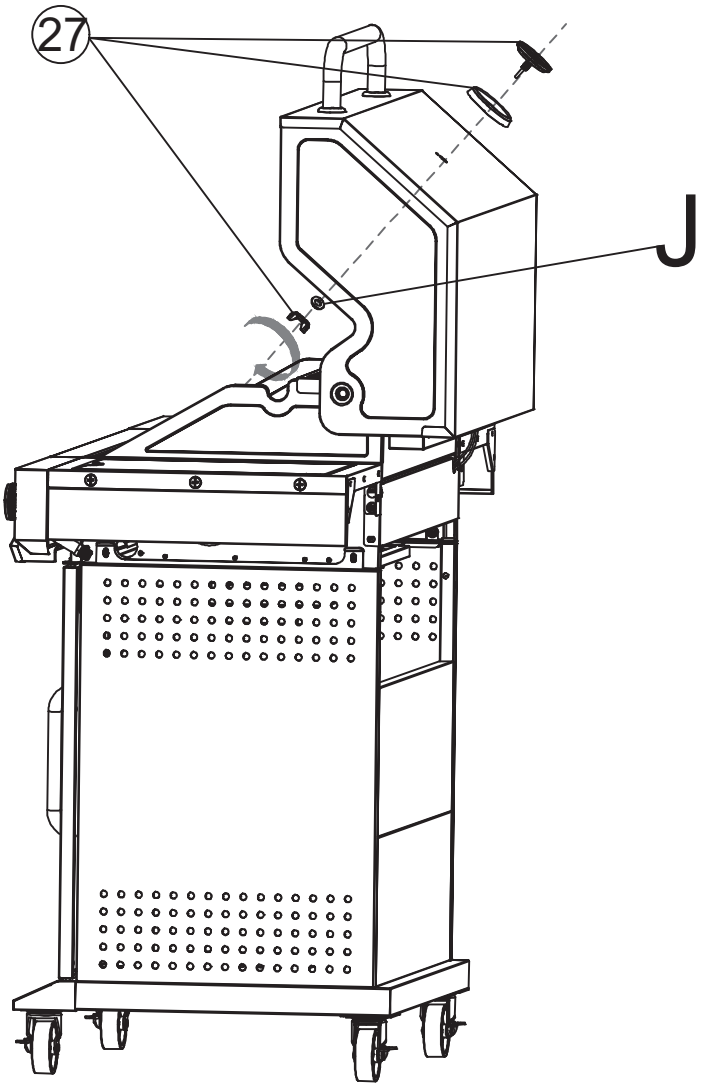
K		4×

24

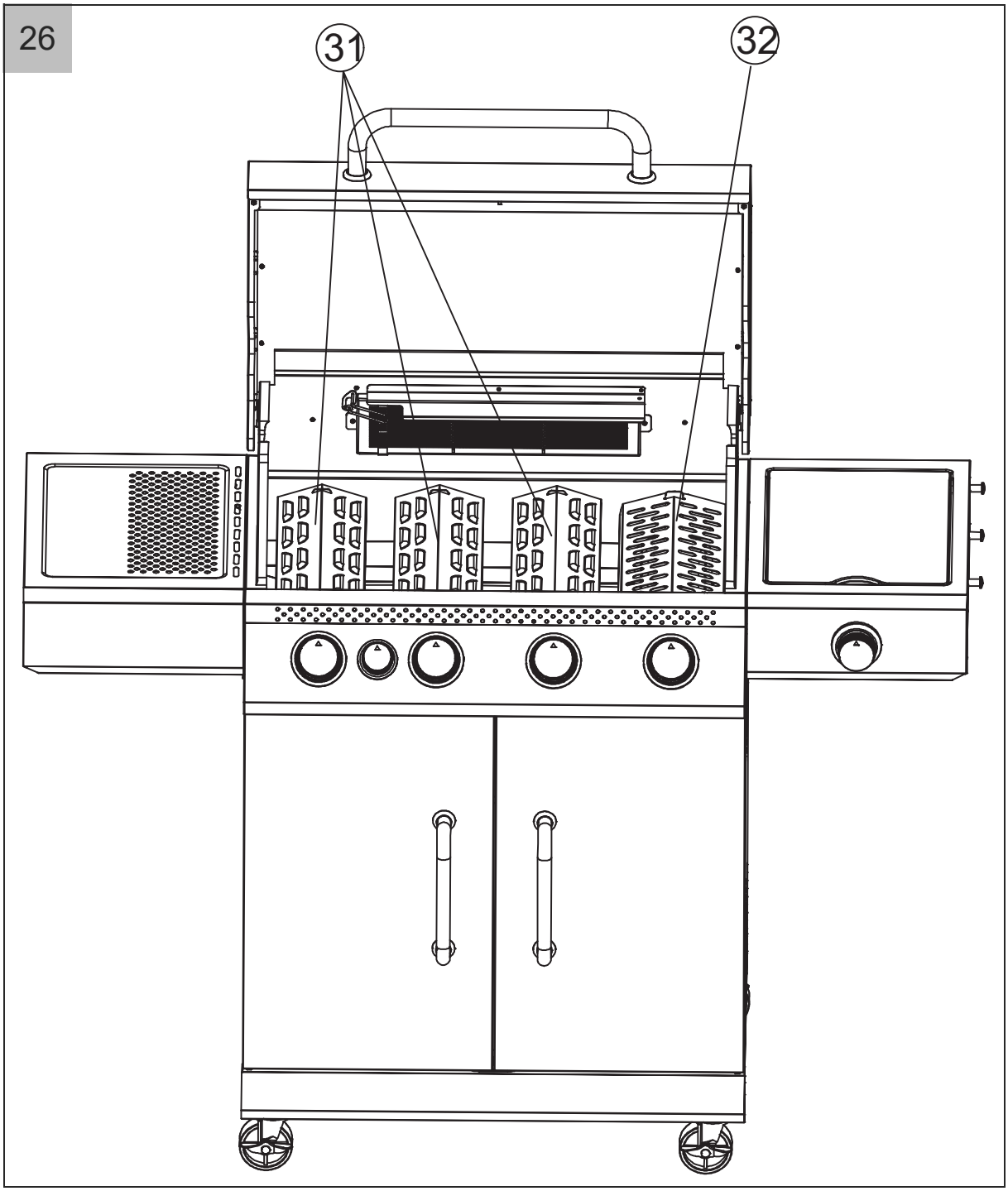


25

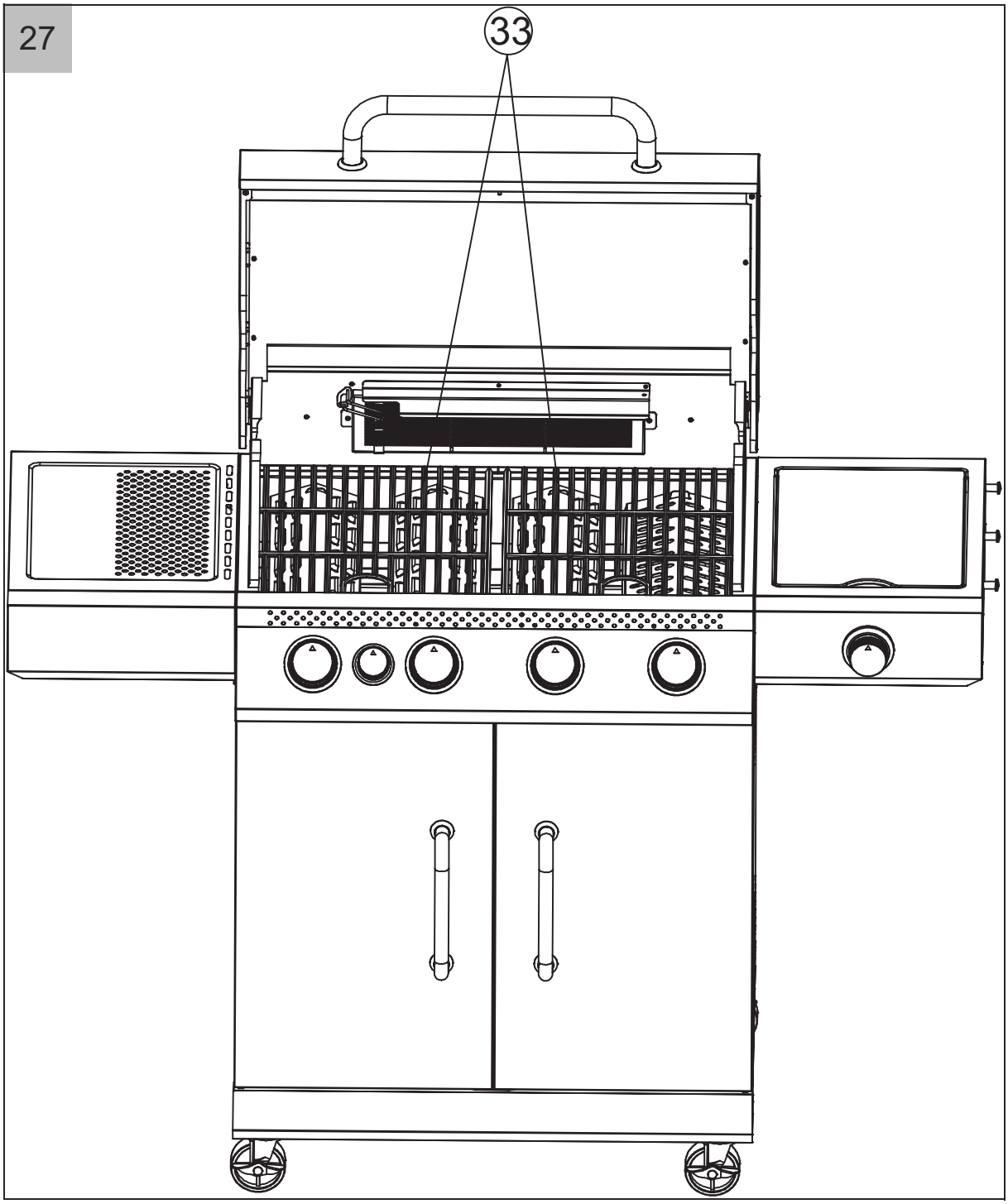




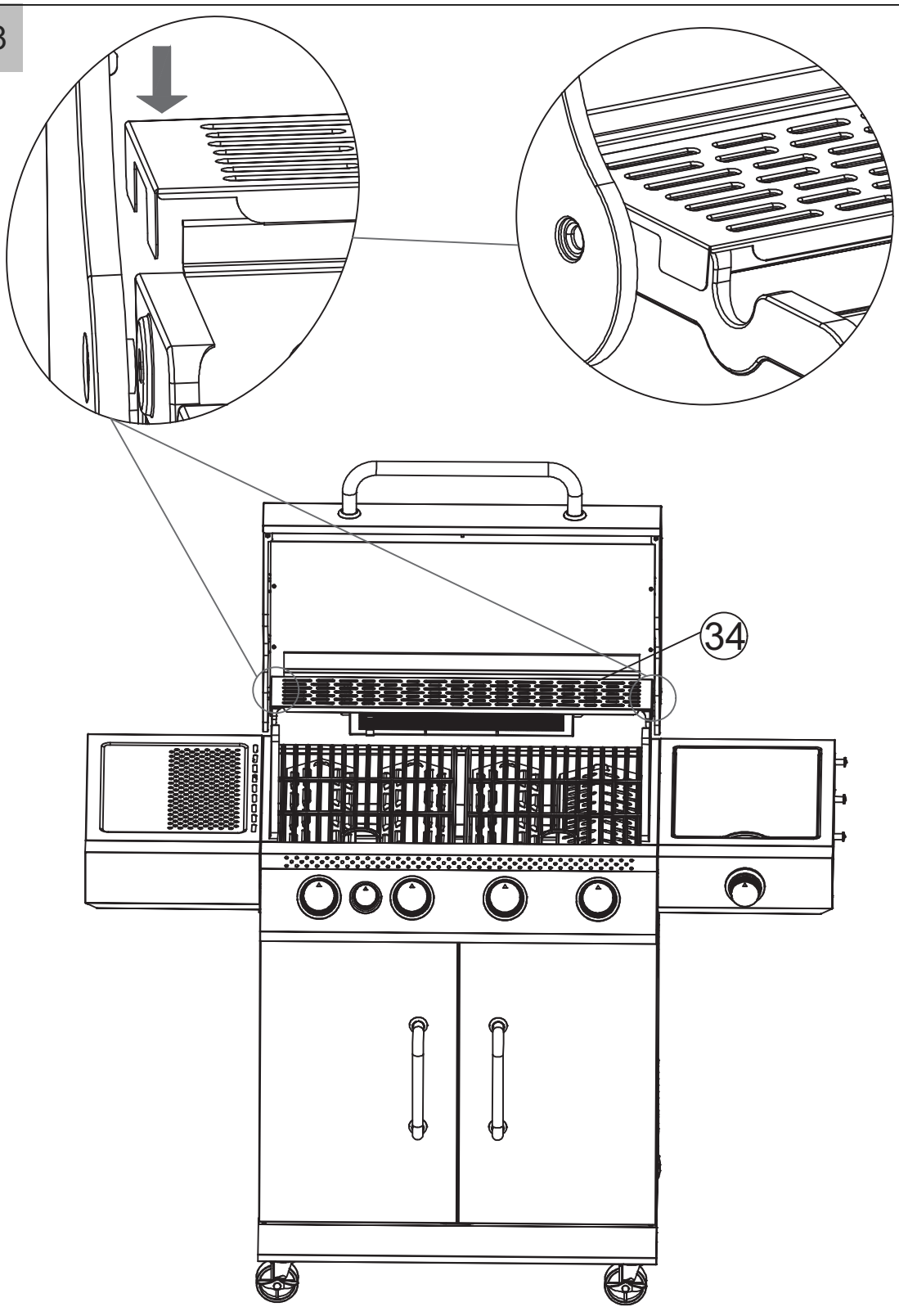
J		1×

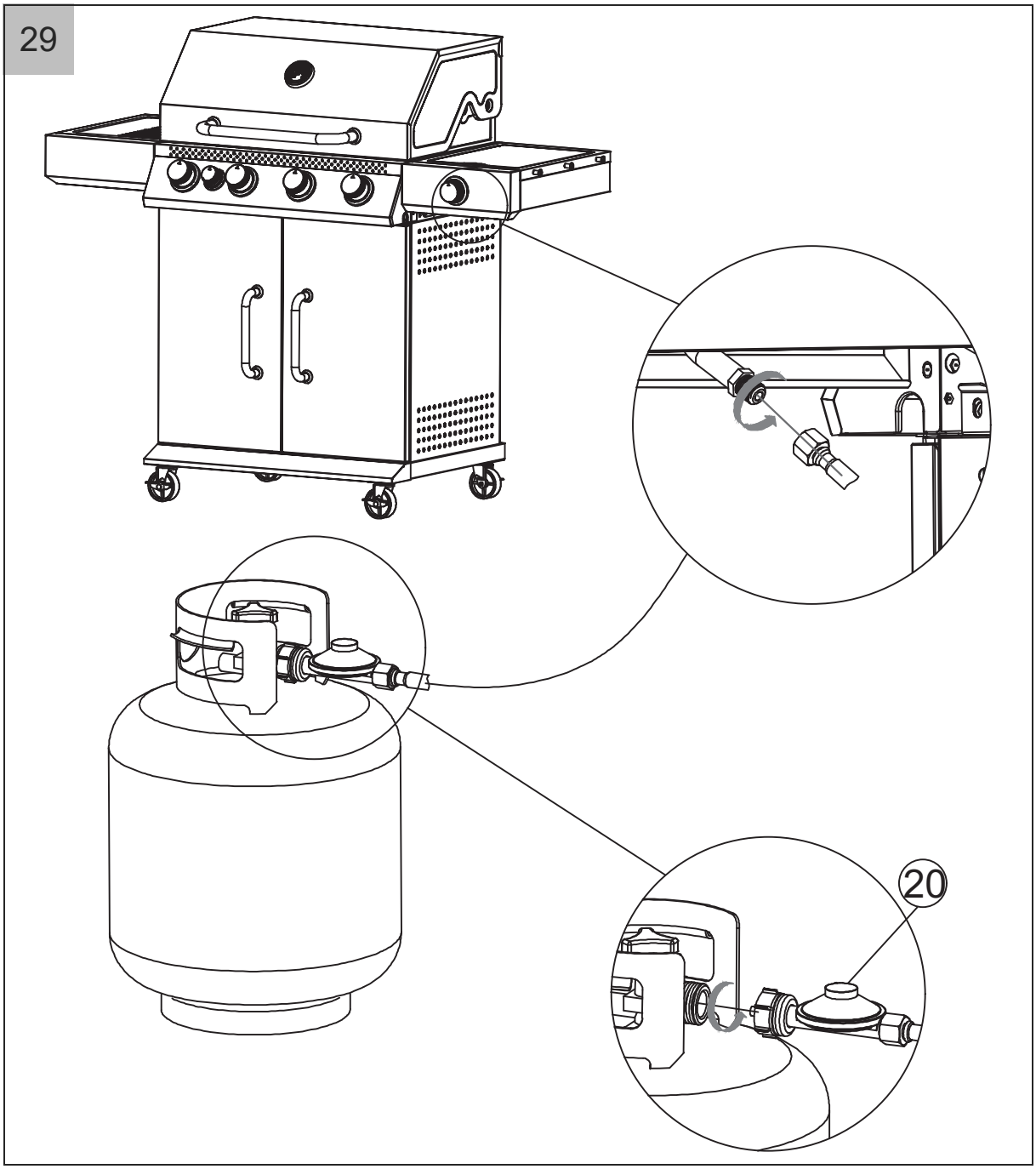

26
31
32

27



28



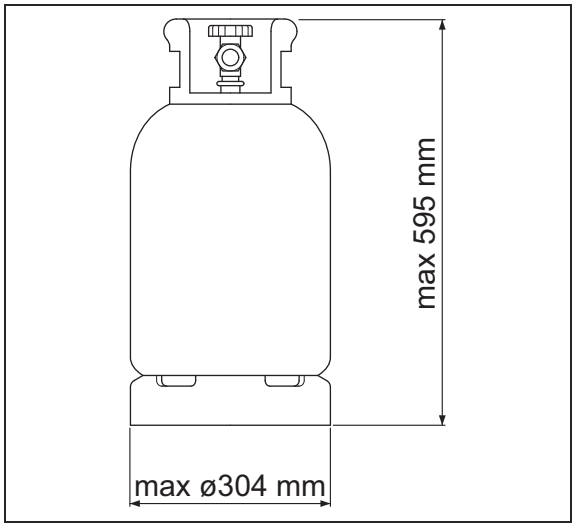

29
20

Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ auf Seite DE-3 und beachten Sie alle Sicherheitshinweise.

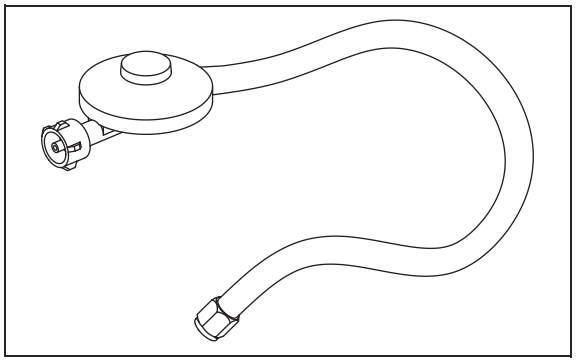
Geeignete Gasflaschen



Es gibt viele unterschiedliche Flaschengrößen. Auf der Abbildung ist die maximale Flaschengröße zu sehen.

– Kapazität der Gasflasche: max. 11 kg
– Höhe der Gasflasche: max. 595 mm
– Durchmesser der Gasflasche: max. 304 mm

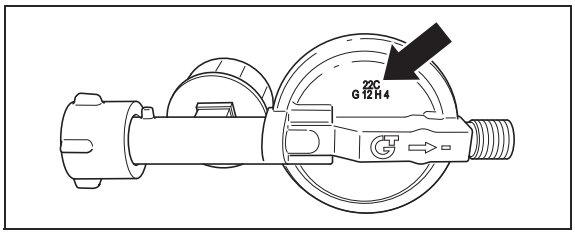
Schlauch und Druckregler



– Schlauch und Druckregler müssen geeignet sein für Flüsiggas (Propan/Butan).
– Schlauch und Druckregler müssen dem angegebenen Druck widerstehen können („Technische Daten“ auf Seite DE-54).
– Der Gasschlauch darf höchstens 1500 mm lang sein.

Im Lieferumfang des Gasgrills ist ein einzelner Adapter enthalten, um eine direkte Verbindung zwischen Schlauch/Druckregler und dem Gasgrill herzustellen.

- Vor dem Anschließen des Schlauches, das Verbindungsstück und die Gummiringe kontrollieren. Bei etwaigen Anzeichen von Sprüngen, Rissen oder Verschleiß muß der Schlauch ausgetauscht werden.
- Während des Gebrauchs den Schlauch nicht quetschen, biegen oder verdrehen.
- Verwenden Sie eine Schlauchbruchsicherung, die im Handel als Zubehör erhältlich ist.



Der Gasdruckregler muss spätestens nach zehn Jahren ausgetauscht werden. Das Herstellungsdatum ist auf dem Regler wie folgt angegeben:

– Die ersten zwei Ziffern sind die Jahreszahl, der nächste Buchstabe stellt den Monat dar (A für Januar, B für Februar, C für März usw.).

! HINWEIS

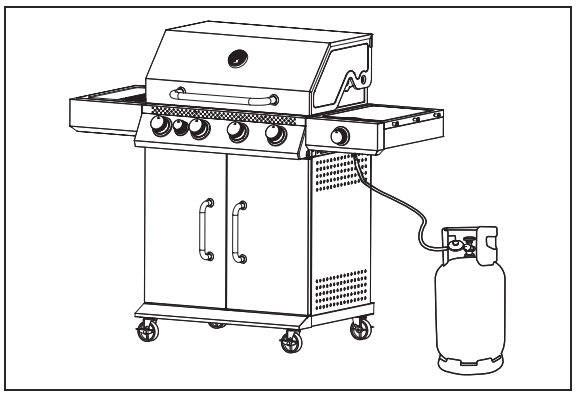
Schlauch und Druckregler. Abbildung dient nur zu Demonstrationszwecken

■ Verwenden Sie nur einen geeigneten Regler, der nach EN16129: 2013 zertifiziert ist.

Gasschlauch-Beschreibung

– DE/AT – PVC-Schlauch nach EN 16436-1: 2014+ A3:2020 Klasse 2 6,3 × 3,5 mm PVC-Schlauch mit ¼" LH Messinggewindebuchsen an beiden Enden L = 0,8 m

Standort der Gasflasche



- Stellen Sie die Gasflasche auf flachem und ebenem Boden in der Nähe des Grills ab, niemals im Schrank unter dem Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch dabei nicht zu beschädigen.

⚠ WARNUNG!

Explosionsgefahr!

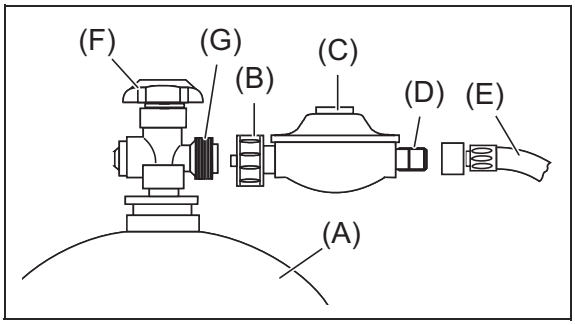
Gasflasche hier nicht abstellen.

Die Gasflasche darf nicht im Inneren des Grills aufgestellt werden!
Zugänge zum Grill und insbesondere der Gasflasche immer freihalten, Fluchtwege offen halten.

ⓘ HINWEIS

Der Gasschlauch darf höchstens 1500 mm lang sein.

Gasflasche anschließen



(A) Gasflasche
(B) Überwurfmutter
(C) Druckregler
(D) Anschlussgewinde Druckregler
(E) Schlauch
(F) Gasflaschenventil
(G) Flaschenanschlussgewinde

- Alle Drehregler am Grill auf **[AUS]** stellen.
- Überprüfen, ob das Gasflaschenventil (F) zugedreht ist.
- Sicherheitskappe vom Flaschenanschlussgewinde (G) abschrauben.
- Alle Dichtungen auf Schäden überprüfen; keine zusätzlichen Dichtungen einbauen.
- Überwurfmutter (B) des Druckreglers (C) gut handfest **gegen den Uhrzeigersinn** auf Flaschenanschlussgewinde festschrauben (Linksgewinde). Verwenden Sie kein Werkzeug und wenden Sie keine Gewalt an.

Dichtigkeitsprüfung

⚠ WARNUNG!

Explosionsgefahr!
Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist streng verboten!

- Alle Gasleitungsanschlüsse, Leitungen und Regler regelmäßig auf Dichtigkeit überprüfen.
- Sicherheitshinweise zum Umgang mit Gas unbedingt beachten!
- Während der Dichtigkeitsprüfung dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Nicht rauchen!

■ Poröse oder beschädigte Schlauchleitungen und Armaturen müssen unbedingt ausgetauscht werden.

- Überwurfmutter (B) und Anschlussgewinde (D) des Schlauches (E) mit Seifenlauge bestreichen.
- Öffnen Sie die Gasflasche (A).
- Wenn sich Blasen bilden, ist die Verbindung nicht dicht. Beseitigen Sie die Leckstelle und führen Sie die Dichtigkeitsprüfung erneut durch.

Die Verbindungen sind dicht, wenn keine Blasenbildung erfolgt.

Bedienung

Bevor Sie beginnen

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr!

- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zu solchen Materialien in alle Richtungen ein. Halten Sie zu nicht zur Verwendung am Grill angeschlossenen Gasflaschen mindestens 5 m Abstand. Halten Sie zu Kraftstoffen oder anderen entflammbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten mindestens 10 m Abstand.
- Grill nie unter einem Vordach, unter Büschen, Bäumen, Zelten oder Sonnenschirmen etc.benutzen.
- Nicht vor brennbaren Gegenständen, wie z. B. Sichtschutzzäunen, Pflanzen etc. betreiben.
- Zugänge zum Grill und insbesondere der Gasflasche immer freihalten, Fluchtwege offen halten.
- Legen Sie die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.

Brandgefahr, Gefahr von elektrischem Schlag, Verbrennungsgefahr!

– Bei Benutzung eines elektrischen Grillspießes müssen Seitenbrenner und Infrarotbrenner (falls vorhanden) ausgeschaltet sein!

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ auf Seite DE-3 und alle Sicherheitshinweise.

Überprüfen Sie den sicheren Zustand des Gerätes:

- Prüfen Sie, ob es sichtbare Defekte gibt.
- Prüfen Sie, ob alle Teile des Gerätes fest montiert sind.
- Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Dichtigkeit.
- Überprüfen Sie, ob alle Drehregler auf **[AUS]** stehen.
- Öffnen Sie die Grillhaube vollständig.

Tipps zum Energiesparen

- Reduzieren Sie die Öffnungszeit des Deckels.
- Schalten Sie den Grill aus, sobald der Garvorgang beendet ist.
- Heizen Sie den Grill maximal für 10–15 Minuten vor (außer beim ersten Gebrauch).
- Nicht länger als empfohlen vorheizen.
- Verwenden Sie keine höhere Einstellung als erforderlich.

Anzünden

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch möglichen Fettbrand!

Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.

- Prüfen Sie vor der Verwendung die herausnehmbare Fettfangschale und die Auffangschale auf Fettansammlungen und entfernen Sie diese vollständig.
- Entfernen Sie übermäßiges Fett vom Grillgut, um einen Fettbrand zu vermeiden.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Haube vor dem Anzünden immer vollständig öffnen.
- Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche!

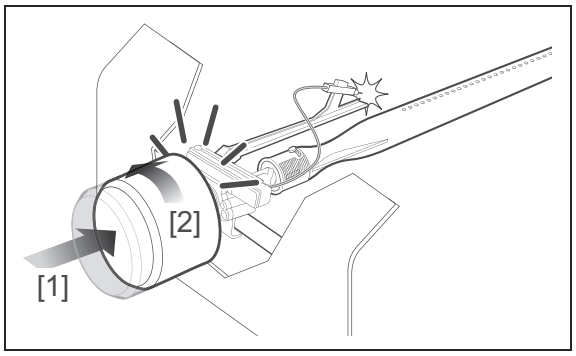
Vor dem Anzünden

- Grillhaube vollständig öffnen.
- Grillfläche gründlich reinigen.

- Alle Drehregler schließen **[AUS]**.
- Flaschenventil vollständig aufdrehen.

Anzünden mit der Piezo-Zündung

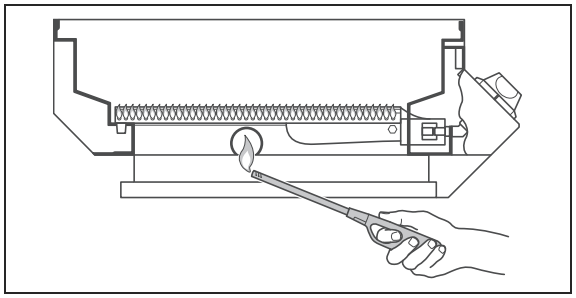
Per Drehregler kann für jeden Brenner ein Zündfunke ausgelöst werden, der das Gas entflammt.



- Den Drehregler hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „große Flamme **[🔥]**“ drehen. Der Zünder **[⚡]** wird klicken und das Gas entflammen.
- Wenn das Gas nicht innerhalb kurzer Zeit entzündet wird, drehen Sie die Regler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Gaszufuhr zu schließen.
- Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
- Wenn das Gas immer noch nicht entzündet wird, schließen Sie die Gaszufuhr, warten Sie 5 Minuten und suchen Sie dann nach dem Fehler („Fehlersuchtabelle“ auf Seite DE-53).

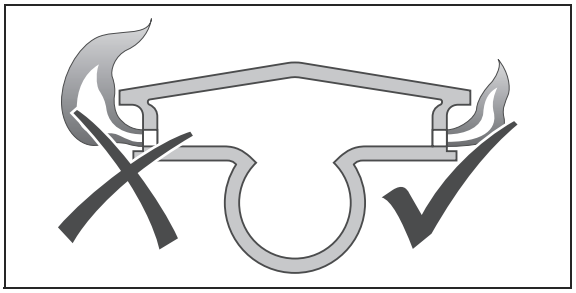
Manuelles Anzünden

– Sie können die beiden äußeren Brenner mit Hilfe eines ausreichend langen Stabfeuerzeuges manuell anzünden.



- Flaschenventil vollständig aufdrehen.
- Den jeweiligen Drehregler drücken und auf die Position „große Flamme“ drehen.
- Das Feuerzeug durch das Loch seitlich in der Grillwanne führen und zünden.
- Wenn das Gas nicht innerhalb kurzer Zeit entzündet wird, drehen Sie die Regler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Gaszufuhr zu schließen.
- Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
- Wenn das Gas immer noch nicht entzündet wird, schließen Sie die Gaszufuhr, warten Sie 5 Minuten und suchen Sie dann nach dem Fehler („Fehlersuchtabelle“ auf Seite DE-53).
- Zum Anzünden der direkt neben dem entzündeten Brenner liegenden Brenner den entsprechenden Drehregler drücken und auf die Position „große Flamme“ stellen. Die Flamme springt selbsttätig über.

Flammhöhe einstellen



– Drehen der Regler gegen den Uhrzeigersinn = kleine Flamme.
– Drehen der Regler im Uhrzeigersinn = große Flamme.

Zu große, flackernde Flammen und Flammen mit gelben Spitzen kennzeichnen verschmutzte Brennerdüsen („Reinigungsübersicht“ auf Seite DE-47).

- Drehen Sie die Regler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um den jeweiligen Brenner auszuschalten.
- Flaschenventil vollständig zudrehen.

Vor dem ersten Grillen

Der Grill muss vor der ersten Benutzung eingebrannt werden.

- Fetten Sie dazu das Innere des Gasgrills sparsam mit hitzebeständigem Öl (Rapsöl, Sonnenblumenöl, etc.) ein.
- Entzünden Sie einen Brenner und stellen Sie ihn auf eine kleine Flamme ein.
- Entzünden Sie einen zweiten Brenner.

- Stellen Sie die Brenner nach 8 bis 10 Minuten auf die größtmögliche Flamme.

– Der Gasgrill muss ca. 25 Minuten auf höchster Stufe bei mindestens 200 °C ohne Grillgut betrieben werden, um Produktionsrückstände zu entfernen.

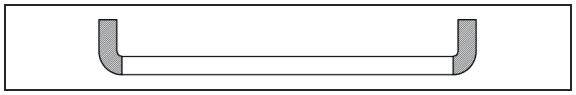
- Schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie den Gasgrill abkühlen.
- Entfernen Sie die Rückstände („Reinigungsübersicht“ auf Seite DE-47).

– Gusseiserne Grillroste und solche aus Emaille können auf die gleiche Weise im Grill eingebrannt werden.

Grillen

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

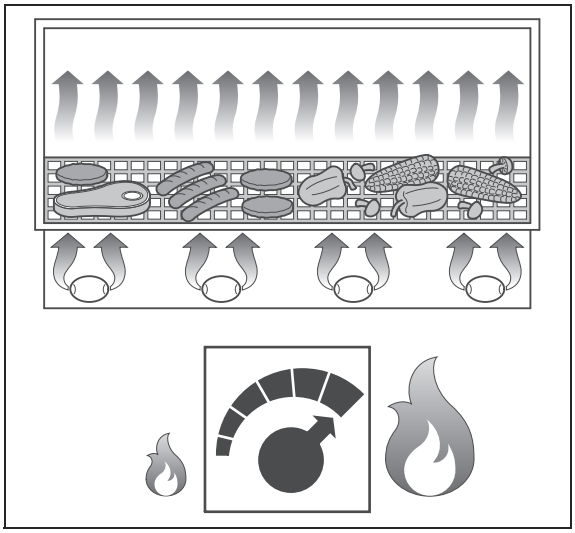


Der schwarze Bereich des Griffs wird während der Verwendung des Gasgrills sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht den schwarzen Bereich.

Bei geschlossener Haube ist die Temperatur am Grillrost höher, als auf dem Thermometer angezeigt (ca. 280–300 °C). Bei geöffneter Haube beträgt sie am Grillrost nur noch 220–240 °C. Die höchste Temperatur im Grill wird direkt einige Zentimeter oberhalb der Flammen erreicht und nimmt dann ab. Da die verbrauchte Luft mit den Fettschwaden aus dem Grill austreten muss und die Luft oben an der Haube abkühlt, wird dort eine geringere Temperatur angezeigt.

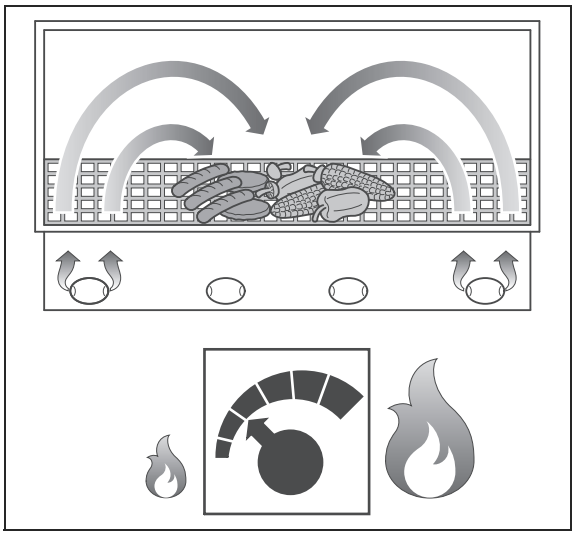
- Grillrost vor der Benutzung mit etwas Speiseöl einreiben.
- Grill vor der Benutzung für min. 5–10 Minuten bei geschlossenem Deckel vorheizen. Die erreichte Temperatur kann am eingebauten Thermometer abgelesen werden.
- Immer bei geschlossenem Deckel grillen. Jedes Öffnen des Deckels verlängert die Garzeit.
- Verwenden Sie nur sparsam eingeöltes Grillgut und lassen Sie es vor dem Grillen ausreichend abtropfen.

Direktes Grillen



Das Grillgut wird auf dem Grillrost direkt über den Brennern mit hohen Temperaturen gegrillt.

Indirektes Grillen



Beim indirekten Grillen wird das Grillgut nicht direkt über, sondern seitlich auf dem Grillrost neben den Brennern mit niedrigeren Temperaturen schonend gegart. Das Grillgut brennt nicht an, bleibt saftiger – kurzum: ist gesünder.

Nutzung des Seitenbrenners

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr, Gefahr von elektrischem Schlag, Verbrennungsgefahr!

– Bei Benutzung eines elektrischen Grillspießes müssen Seitenbrenner und Infrarotbrenner (falls vorhanden) ausgeschaltet sein!

⚠ VORSICHT!

- Seitenbrenner nur mit der zulässigen Größe an Kochgeschirr betreiben, nicht größer/kleiner oder ohne). Kann zu Verbrennungen führen.
- Seitenbrenner nicht mit mehr als dem erlaubten Gewicht betreiben/belasten, dies kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

Zulässige Abmaße des Kochgeschirrs, siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-54.

- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht schief auf dem Brenner ab, da dies zu hohen Temperaturen im Drehregler und den umgebenden Materialien führen kann.

Nach dem Grillen

⚠ WARNUNG!

Explosionsgefahr!

- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Grill erst reinigen, wenn das Gerät vollständig erkaltet ist.
- Reinigen Sie Ihr Gerät insbesondere von Fettanhaftungen am besten gleich nach dem Erkalten des Grills: Fettspritzer lassen sich dann noch leicht lösen, dies erspart späteres intensiveres Reinigen und schont die Oberflächen.

- Schalten Sie alle Brenner ab und schließen Sie das Flaschenventil.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und den Deckel wieder schließen.

Pflege und Wartung

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie den Grill nach jedem Grillen, je nach Einsatzbedingungen, um Fettbrände zu verhindern und aus hygienischen Gründen.
Lassen Sie den Grill nach dem Reinigen vollständig austrocknen und abkühlen bevor Sie ihn abdecken.

Was?	Wie?
Grill reinigen.	Edelstahl-Oberflächen nach jeder Benutzung mit Wasser und Seife abwischen. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Entfernen Sie Fettrückstände im inneren des Grills z. B. mit einem Holzspachtel.
Grillrost und Warmhalterost reinigen.	Reinigen Sie die Roste spätestens nach 3 bis 5-maligem Gebrauch (empfohlen nach jedem Grillen) mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Sie können die Roste auch herausnehmen und mit Wasser und Seife abwaschen. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Bestreichen Sie den Grillrost mit etwas Pflanzenöl um Korrosion zu vermeiden.
Fettschublade reinigen.	Fettschublade nach jedem Gebrauch mit Küchenpapier auswischen und mit Seifenwasser reinigen. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Befindet sich unter der Fettschublade ein weiteres Auffanggefäß, reinigen Sie auch dieses sorgfältig.
Brenner reinigen.	Verschmutzte Brenner mit einer weichen Bürste reinigen oder mit Druckluft freiblasen. Verstopfte Löcher mit Pfeifenreiniger oder Draht reinigen. Beschädigte Brenner austauschen (siehe „Hauptbrenner ausbauen“ auf Seite DE-48, „Seitenbrenner ausbauen“ auf Seite DE-49, „Service“ auf Seite DE-57).

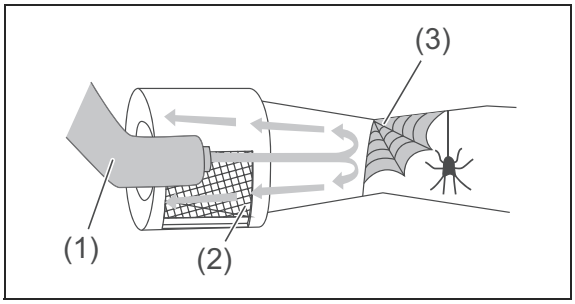
Wartungsübersicht

Regelmäßig, je nach Einsatzbedingungen

Was?	Wie?
Gasanschlüsse, Leitungen und Regler auf Dichtigkeit überprüfen.	Siehe „Dichtigkeitsprüfung“ auf Seite DE-41

Brenner und Venturi reinigen

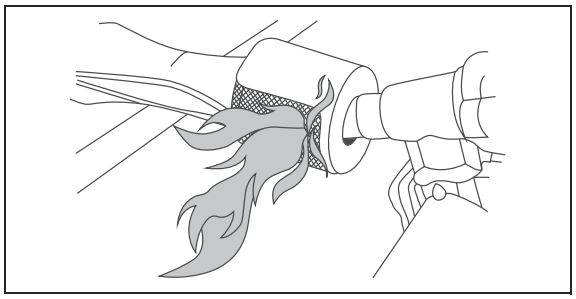
In der Venturidüse wird durch das einströmende Gas frische Luft mit angesaugt und zum Brenner geführt, wo es dann verbrennt.



1. Gaszufuhr zum Brenner
2. Venturidüse des Brenners
3. Blockade im Brenner (Spinnennetz o.ä.)

Insekten und Spinnen bauen mit Vorliebe Nester im Brenner oder im Venturi.
Die dadurch verursachten Blockaden mindern die Leistung (z. B. kleine Flamme), der Brenner entzündet sich möglicherweise nicht oder es kommt zu einem Feuer im

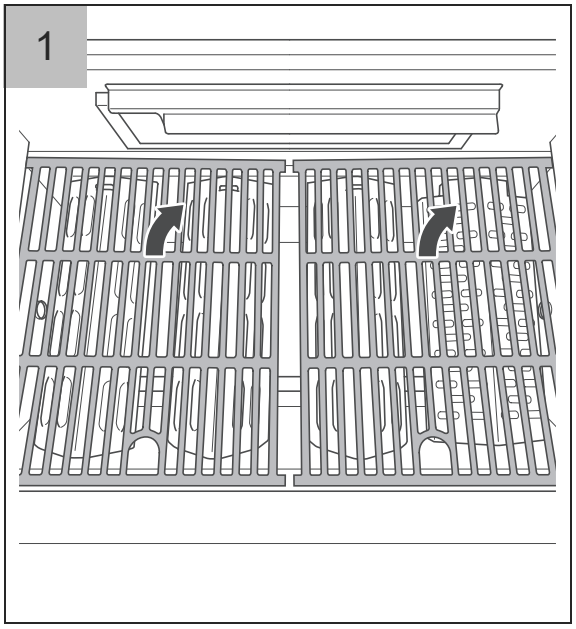
Brenner. Es breitet sich Gasgeruch aus, weil das Gas nicht in den Brenner gelangen kann.

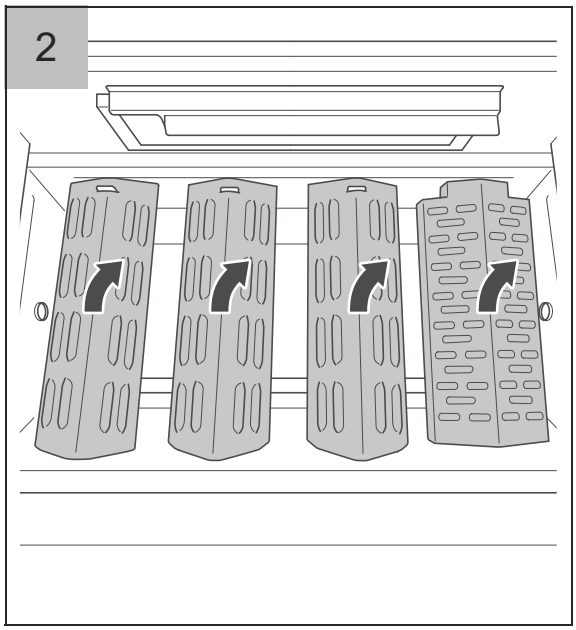


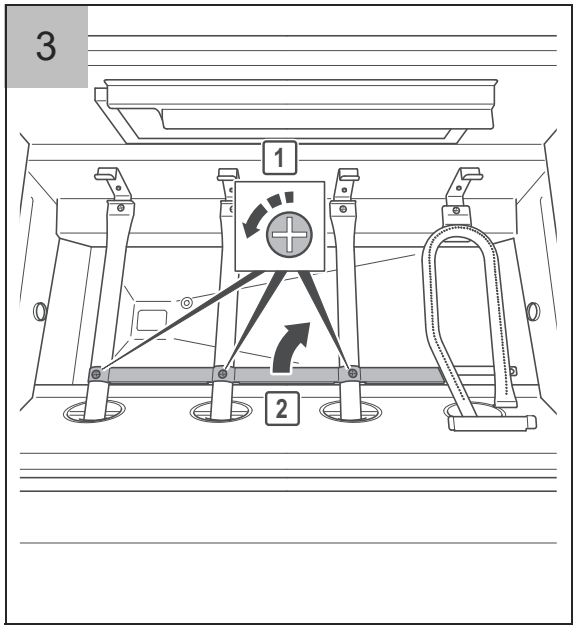
Wenn das Gas nach vorne austritt, kann es dort zu einem Feuer kommen.

Hauptbrenner ausbauen

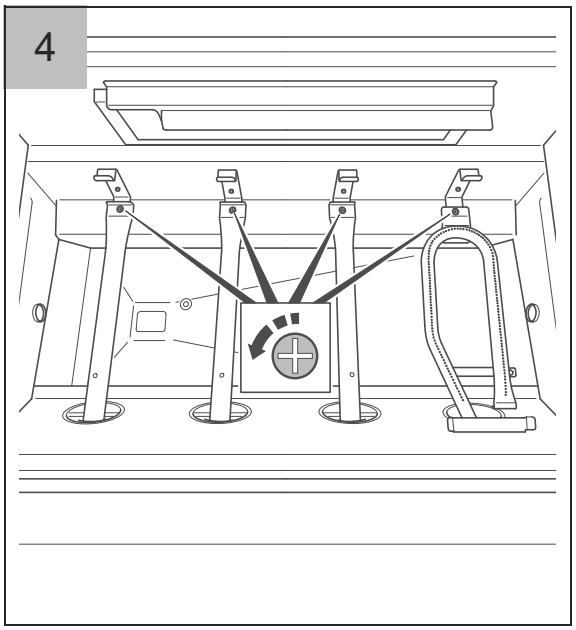
- Zur Reinigung und zum Austausch der Hauptbrenner müssen Sie diese wie folgt ausbauen.
- Schalten Sie alle Brenner ab und schließen Sie das Flaschenventil.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.



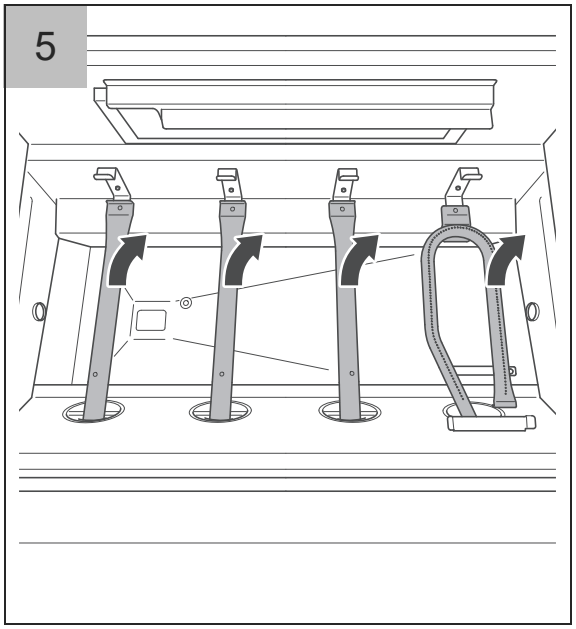




4



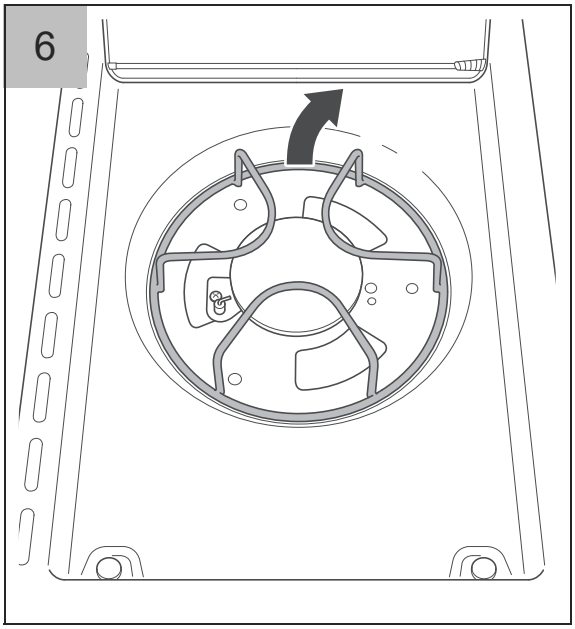
5



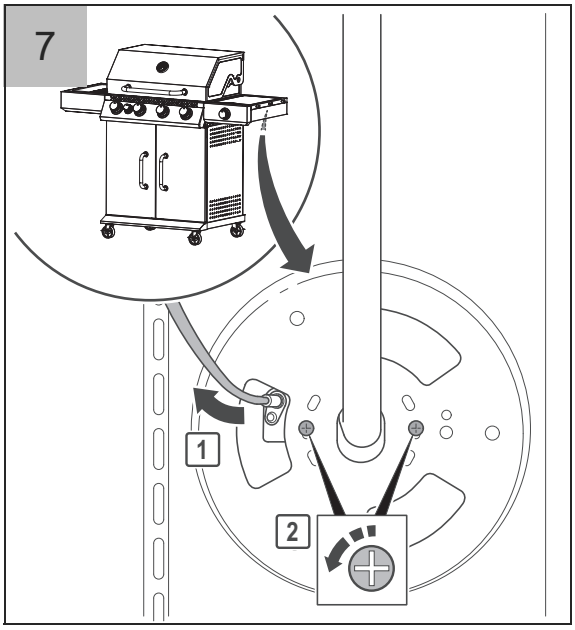
Seitenbrenner ausbauen

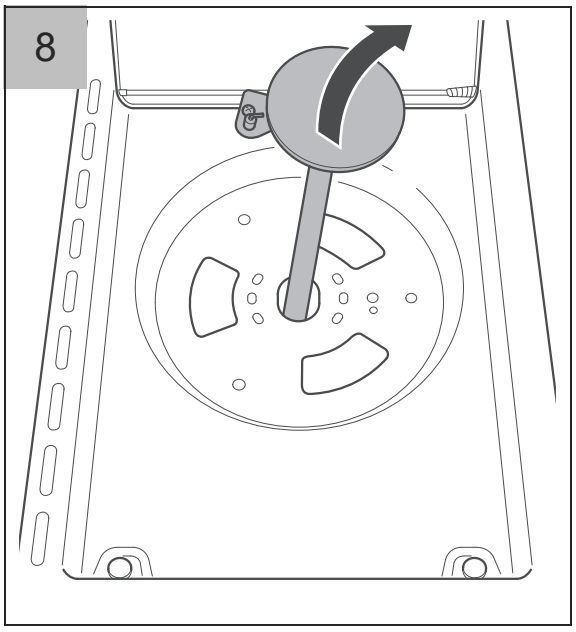
- Zur Reinigung und zum Austausch des Seitenbrenners müssen Sie diesen wie folgt ausbauen.

6

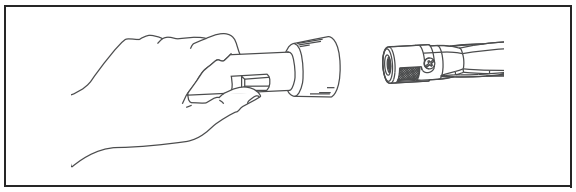


7

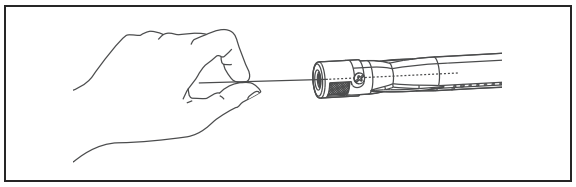




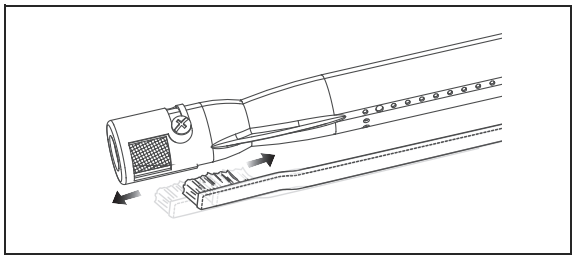
Reinigung eines blockierten Brenners oder Venturis



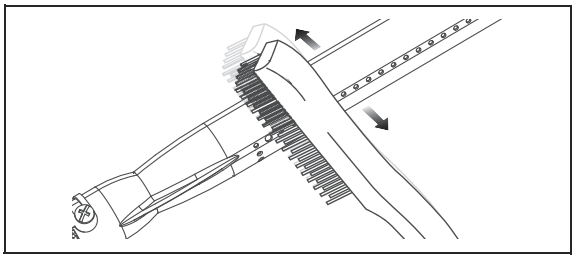
- Schauen Sie mit einer Taschenlampe in den Brenner und prüfen Sie, ob er verstopft ist.



- Durchstoßen Sie die Düse mit einer dünnen Nadel oder einem anderen geeigneten Gegenstand, um die Blockierung zu beheben.
- Prüfen Sie erneut mit der Taschenlampe, ob alle Hindernisse entfernt wurden.



- Reinigen Sie mit einer weichen Bürste z. B. einer Zahnbürste das Venturi-Netz, um sicherzugehen, dass es sauber und nicht verstopft ist.



- Prüfen Sie, ob die Anschlüsse des Brenners blockiert sind. Sie können ebenfalls ganz einfach mit einer Drahtbürste mit Messingborsten gereinigt werden. Verwenden Sie keine Drahtbürste aus Stahl, da es ansonsten zu Korrosion am Brenner kommen kann.
- Beschädigte Brenner (Löcher, Risse, etc.) müssen sofort ausgetauscht werden.
- Bauen Sie die Brenner nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Reinigung des Zündkopfes

- Wenn sich die Flamme nur schwer entzünden lässt, kann dies daran liegen, dass die Spitze des Zündkopfes verschmutzt ist. In diesem Fall muss sie gereinigt werden. Die Zündspitze befindet sich direkt neben dem Brenner.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, müssen Essensreste zwischen der Zündspitze und dem Brenner entfernt werden. Benutzen Sie z.B. eine Drahtbürste mit Messingborsten, um Verunreinigungen von der Zündspitze zu entfernen.
- Die Anzündspitze sollte ca. 4-5 mm vom Brennerrand entfernt sein. Dies ist der ideale Abstand für eine zuverlässige Zündung.

Der Grill muss vor der nächsten Benutzung eingebrannt werden.

- Fetten Sie dazu das Innere des Gasgrills sparsam mit hitzebeständigem Öl (Rapsöl, Sonnenblumenöl, etc.) ein.
- Entzünden Sie einen Brenner und stellen Sie ihn auf eine kleine Flamme ein.
- Entzünden Sie einen zweiten Brenner.

- Stellen Sie die Brenner nach 8 bis 10 Minuten auf die größtmögliche Flamme.

– Der Gasgrill muss ca. 25 Minuten auf höchster Stufe bei mindestens 200 °C ohne Grillgut betrieben werden, um Produktionsrückstände zu entfernen.

- Schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie den Gasgrill abkühlen.
- Entfernen Sie die Rückstände („Reinigungsübersicht“ auf Seite DE-47).

– Gusseiserne Grillroste und solche aus Emaille können auf die gleiche Weise im Grill eingebrannt werden.

Grill lackieren

Wenn die Lackierung des Grills nach längeren Zeitraum nicht mehr ansehnlich ist, können Sie diese folgendermaßen erneuern.

! HINWEIS

Erneuern Sie die Lackierung nur auf den Außenflächen und nicht auf Edelstahlflächen!

Vorbereitung

- Verwenden Sie zur Reinigung nur heißes Wasser und einen Schwamm oder eine Grillbürste.
- Verzichten Sie beim Reinigen auf Zusätze wie Spülmittel oder andere Reiniger. Alle Zusätze hinterlassen Rückstände und können später auf die Lebensmittel gelangen. Außerdem kann der Lack beschädigt werden.
- Rauen Sie die Oberflächen mit Schleifpapier oder einer Drahtbürste etwas an.
- Entfernen Sie Rost gründlich mit Schleifpapier oder einer Drahtbürste.
- Nach dem Reinigen muss der Grill vor der weiteren Bearbeitungvollständig trocknen.

Lackieren

- Ist der Grill sauber, fettfrei, frei von Staub und trocken, können Sie mit dem Lackieren beginnen.
- Kleben Sie alle Teile des Grills sorgfältig ab, die nicht lackiert werden sollen (Thermometer, etc.).
- Verwenden Sie zum Lackieren Sprühlack oder tragen Sie den Lack mit einem Pinsel oder einer Rolle auf. Verwenden sie möglichst nur Sprühlack, da die Oberfläche dann glatter wird als mit einem Pinsel oder einer Rolle.
- Achten Sie auf die Sprührichtung und kleben Sie vor dem Sprühen auch weiter entfernte Teile ab.
- Verwenden Sie einen Lack, der für Temperaturen bis 800 °C ausgelegt ist. Der Fachhandel führt Lacke für temperaturbelastete Gegenstände (Grills, Auspuffanlagen, o.ä.)
- Lesen Sie vor der Verwendung des Lacks unbedingt die Gebrauchsanweisung des Lackherstellers und beachten Sie alle Sicherheitshinweise!
- Lack immer gemäß Anleitung des Lackherstellers verwenden.
- Tragen Sie 3 bis 5 Lackschichten auf. Vor dem Auftragen jeder weiteren Lackschicht muss die vorherige Schicht vollständig getrocknet sein.

Aufbewahrung, Transport

Aufbewahrung im Freien

- Decken Sie den Grill bei Nichtbenutzung mit einer witterungsbeständigen Abdeckhaube ab oder stellen Sie ihn an einen geschützten Platz. Grill vor dem Abdecken vollständig abkühlen lassen.
- Sorgen sie für regelmäßige Belüftung auch unter der Abdeckhaube, um Korrosion und Schimmel durch Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Die Abdeckung sollte nicht bis zum Boden reichen.
- Abdeckung an sonnigen Tagen zum Lüften auch bei Nichtgebrauch des Grills entfernen.

Aufbewahrung in geschlossenen Räumen

- Sollten sie den Grill in einem geschlossenen Raum aufbewahren, so ist die Gasflasche zu entfernen und im Freien zu lagern.

Transport

- Beim Transport von Gasflaschen sind die länderspezifischen Vorschriften zu beachten.

Retoure

- Heben Sie mindestens für die Dauer des Rückgaberechts nach Möglichkeit die Originalverpackung auf.
- Für eine Retoure das Gerät unbedingt wieder demontiert und gut verpackt im Originalkarton zurücksenden, um Schäden auf dem Rücktransport zu vermeiden.

Fehlersuchtabelle

Oft sind es nur kleine Fehler, die zu einer Störung führen. Meistens können Sie diese leicht selbst beheben. Bitte sehen Sie zuerst in der folgenden Tabelle nach, bevor Sie sich an den Service wenden. So ersparen Sie sich viel Mühe und eventuell auch Kosten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps, Erklärungen
Gasgeruch tritt auf.	Gasanschluss undicht?	Siehe „Dichtigkeitsprüfung“ auf Seite DE-41; Gasflaschenventil schließen; defekte Teile sofort austauschen.
	Drehregler aufgedreht?	Drehregler auf **[AUS]** stellen.
	Standort ist zu windig, so dass die Flamme ausgeblasen wird?	Drehregler auf **[AUS]** stellen, den Grill abkühlen lassen und einen anderen Standort wählen.
Brenner zündet nicht	Gasflasche leer?	Gasflasche austauschen.
	Flaschenventil zu?	Flaschenventil öffnen.
	Brenner verschmutzt?	Brenner reinigen („Brenner und Venturi reinigen“ auf Seite DE-47).
	Zündung funktioniert nicht?	Brenner manuell zünden („Manuelles Anzünden“ auf Seite DE-44).
Starkes Aufflammen und Brennen an den Flammenverteilern.	Flammenverteiler stark verschmutzt?	Flammenverteiler reinigen.
	Grillgut sehr fettig?	Grillgut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Grillgut mit hohem Fettanteil bei kleiner Hitze zubereiten, um ein Entzünden zu vermeiden.
Temperatur zu niedrig.	Grill nicht vorgeheizt?	5–10 min vorheizen.
	Brenner verschmutzt?	Brenner reinigen („Brenner und Venturi reinigen“ auf Seite DE-47).
	Deckel zu häufig oder dauerhaft geöffnet?	Deckel möglichst geschlossen lassen.
Brennen des Grills.	Fettrückstände nicht ausreichend nach jeder Benutzung entfernt?	Siehe „Nach dem Grillen“ auf Seite DE-46.
	Grill nicht ausreichend gereinigt?	Siehe „Reinigungsübersicht“ auf Seite DE-47.
	Grillgut sehr fettig?	Grillgut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Grillgut mit hohem Fettanteil bei kleiner Hitze zubereiten, um ein Entzünden zu vermeiden. Überschüssig abtropfendes Fett aus Fettschublade nach dem Grillen sorgfältig entfernen.

Technische Daten

Hersteller	AproductZ GmbH Werner-Otto-Straße 1–7 22179 Hamburg, Germany E-Mail: customer-service@aproductz.com		CE 2575-25 PIN:2575DQ42993
Batch Nr.	2025,3	LKZ:	48690
Artikelnummer	30073659	Marke	Hanseatic
Produktname	Gasgrill 4-Brenner Memphis	Type	E34HJ17S20M 46T48-G-SB-BB
Gerätekategorie	I3B/P (50)		
Referenzgas	Butane/Propane 50 mbar		
Gasdruck	50 mbar		
Injektorgröße (Hauptbrenner)	3 xø 0.75mm (MARK 0.75mm)	Injektorgröße (Seitenbrenner)	1 × ø0.86mm (MARK 0.86mm)
Injektorgröße (Hinterer Brenner)	1 xø 0.82 (MARK 0.82mm)	Injektorgröße (Seitenbrenner)	1 × ø0.66mm (MARK 0.66mm)
Wärmeeinbringung, Gesamtwärmeeinbringung:	3 × 3kW+4kW+3.5kW+2.5kW = 19kW		
Gasverbrauch Max:	1383g/h		
Zündung Integrierte Piezozünder			
Bestimmungsländer	AT, DE		
Hergestellt in China			
Nur im Freien verwenden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Das Gerät nicht verändern! Jede Modifikation kann gefährlich sein. ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zu solchen Materialien in alle Richtungen ein. „Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.“ „Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.“			

Im Falle eines Gaslecks schalten Sie die Gaszufuhr ab.

max. Belastung Seitenablage	10 kg
max. Belastung Seitenbrenner inkl. Topf oder Pfanne	7 kg
max. Größe Topf/Pfanne Seitenbrenner	24 cm
min. Größe Topf/Pfanne Seitenbrenner	8 cm
Abmaße	133 × 61 × 113,6 cm
Gewicht	43 kg
Arbeitshöhe	87 cm
Grillfläche	70 × 42,5 cm
Warmhalterost	67,5 × 12 cm

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen

Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.
Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.
Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.
Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.
Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.
Helfen Sie uns Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.
Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

Gasflasche entsorgen

Nicht mehr benötigte Gasflaschen gehören nicht in den Hausmüll, sondern müssen vorschriftsmäßig entsorgt werden.

- Bringen Sie leere Gasflaschen zu einer Sammelstelle des Händlers oder der Gemeinde.

Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:
–Außenverpackung aus Pappe

– Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
– Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Service

Bitte beachten! Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.
Für diesen Artikel gilt die gesetzliche Gewährleistung von 24 Monaten.
Die folgenden Reklamationen werden nicht anerkannt:
– Schäden am Brenner, da Brenner Verschleißteile sind.
– Schäden am Gerät und anderen Gegenständen, die durch Brände entstehen.
– Oberflächenveränderungen an Rosten bzw. allen Bauteilen, die der Hitze unterliegen, insbesondere Lackveränderungen.
– Formveränderungen aufgrund zu hoher Hitzeeinwirkung.
Durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Type	Bestellnummer
Gasgrill 4-Brenner Memphis	E34HJ17S20M46T48 -G-SB-BB	30073659

Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn
– die Lieferung unvollständig ist,
– das Gerät Transportschäden aufweist,
– Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
– sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtabelle beheben lässt.

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:
  Telefon 040 36 03 33 50
  E-Mail: technik@otto.de
  Webseite: www.aproductz.com/de

Kunden außerhalb Deutschlands

- Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Ersatzteile

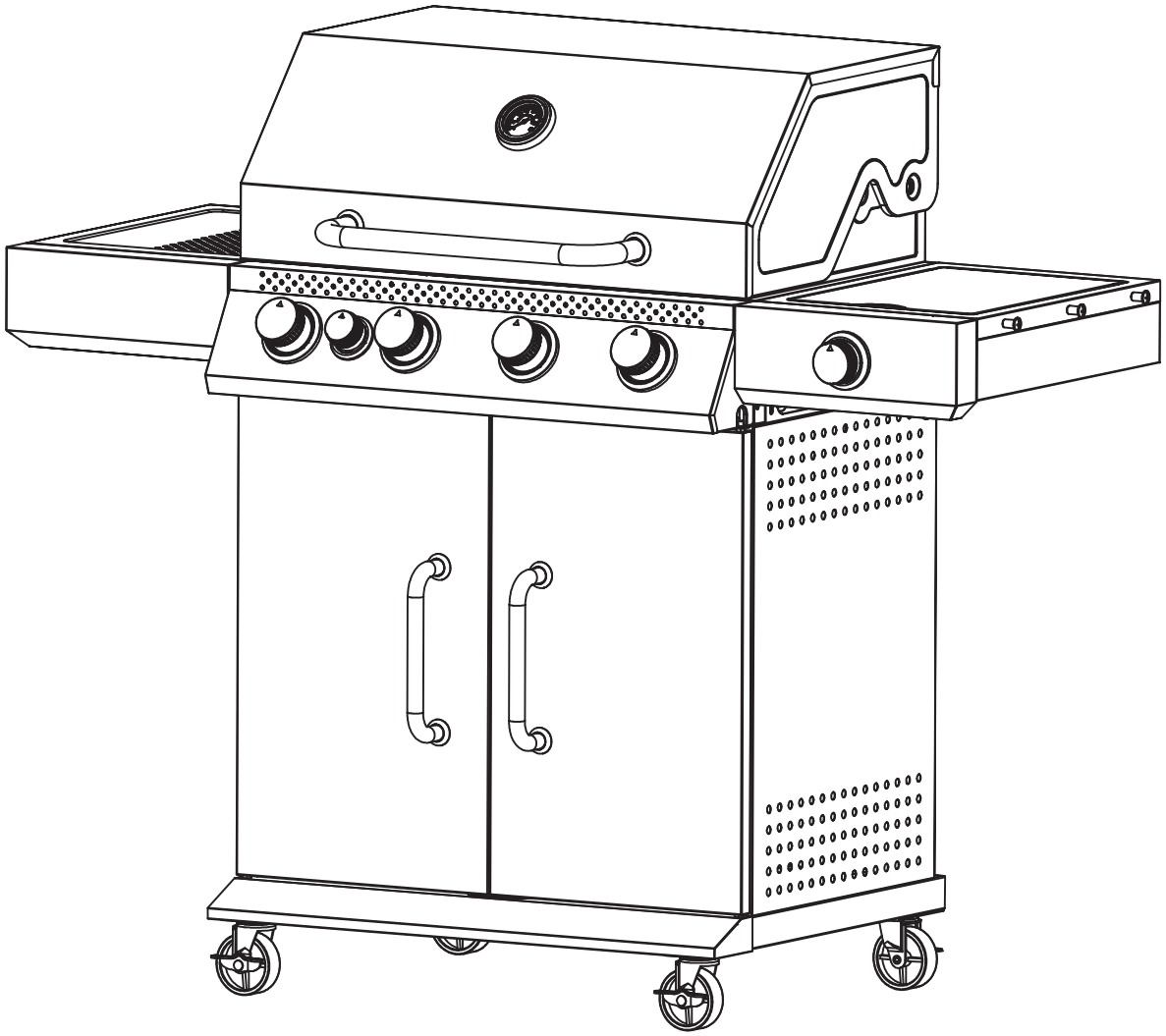
Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an die Firma Hermes Fullfilment GmbH:
  Telefon: (057 32) 99 66 00
  Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr
  E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

4-burner gas grill Memphis
Type E34HJ17S20M46T48-G-SB-BB



User manual

4-burner gas grill Memphis

Manual/version:
wT-00057/140425
Order no.: 30073659
Reprinting, also of excerpts, prohibited!

Table of contents

Please read the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.
Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

You can find more information on setting up the appliance and starting it up for the first time from page GB-40.

Safety GB-3
Intended use GB-3
Explanation of terms GB-3
Explanation of symbols GB-3
Safety notices GB-3

Delivery GB-8
Package contents GB-8
Checking package contents GB-9

Assembly GB-10
Unpacking GB-10
Necessary tools GB-10
Assembling the grill GB-10

Commissioning GB-40
Before putting the appliance into operation GB-40
Suitable gas tanks GB-40
Hose and pressure regulator GB-40
Location of gas tank GB-41
Connecting the gas tank GB-41
Checking the seals GB-41

Operation GB-42
Before you begin GB-42
Energy saving tips GB-42
Lighting GB-42
Before the first cooking session . . GB-43
Grilling GB-44
After grilling GB-45

Care and maintenance GB-46
Cleaning overview GB-46
Maintenance overview GB-46
Clean burner and venturi GB-46
Painting the barbecue GB-50

Storage, transportation GB-51
Storing outside GB-51
Storing in closed rooms GB-51
Transport GB-51
Returns GB-51

Troubleshooting table GB-52

Technical data GB-53

Environmental protection GB-55
Ecological disposal of old electrical appliances GB-55
Waste prevention GB-55
Disposing of gas tanks GB-55
Our contribution to protecting the ozone layer GB-55

Service GB-56
Advice, order and complaint GB-56
Spare parts GB-56

Safety

Intended use

The appliance is intended exclusively for grilling and cooking food outdoors.
The appliance is only approved for operation with the supplied burners and gas regulator in the following countries:
– Germany (DE)
– Austria (AT)
The appliance is intended solely for use in private households and is not suitable for commercial applications or shared use (e.g. use by several parties in a block of flats).
Only use the appliance as described in this user manual. Any other use is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

⚠ WARNING!

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION!

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTE

This symbol warns against possible damage to property.

This symbol refers to useful additional information.

Explanation of symbols

Caution: Fire hazard/flammable materials
Do not place the gas tank here.

Safety notices

In this chapter, you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also pay attention to the warnings in individual chapters on installation and operation, etc.
Improper assembly of the grill can cause hazards. Follow the assembly instructions exactly.
Do not use the barbecue until all parts have been correctly fitted. The barbecue must be assembled correctly according to the assembly instructions.
Failure to follow the hazard statements, warnings and precautions in this manual may result in serious or fatal injury or property damage due to fire or explosion.

⚠ WARNING!

Explosion hazard!

If there is a smell of gas:
- Close the gas supply to the appliance.
- Extinguish all flames.
- Open the lid of the grill.
- If the smell is still present, keep your distance from the appliance and inform the fire brigade immediately.

Leaking gas can cause a fire or explosion. This can cause serious personal injury, fatal accidents and damage to property.
– Only use a suitable regulator that is certified according to EN16129: 2013.

- The gas pressure regulator must be replaced after ten years at the latest.
- Only gas pressure regulators with the specified pressure may be used (see “Technical data” on page GB-53).
- Modification or replacement of any kind, especially to nozzles or gas pressure regulators, may result in serious consequences such as explosion or fire. Such modifications will invalidate the warranty and the approval.
- Before connecting new gas tanks, let the device cool off completely.
- Smoking and any open fire is forbidden during the handling of gas.
- Only store gas tanks outdoors.
- Protect gas tanks against direct sunlight.
- Never use rusted or dented gas tanks or bottles with a damaged valve.
- Gas tanks must always be used standing; never lay them down.
- Never try to take apart the gas valve or the pressure regulator.
- Never expose gas hoses to direct sunlight or allow them to come into contact with heated surfaces.
- In case of malfunctions, shut off the regulator immediately and wait until the fire is out.
- Always shut off the gas tank regulator before conducting any work on the device.
- Regularly check all gas line connections, lines and regulators for leaks.
- When checking for leaks, ensure that there are no sources of ignition in the vicinity. Do not smoke!
- Inspect the gas hose for cracks or damage before each use.
- Porous or damaged hoses and fittings must be replaced.
- Only use outdoors.
- Turn off the gas supply at the gas container after use.
- Use only commercially available regulators and hoses commonly used with gas barbecues.
- Ventilation openings of the gas tank installation room must never be closed.
- Before changing the gas tank, allow the gas-fired grill to cool down fully. When changing the gas tank, keep away from any source of ignition.
- The gas tank must not be placed inside the barbecue!
- Never use the grill in hollows in which leaked gas may collect.

Risk of fire!

- Do not store fuels or other flammable vapours or liquids near the barbecue. Do not work with such substances near the barbecue.
- Do not store gas cylinders not connected for immediate use near the grill.
- Read the operating instructions through before starting to use.
- The appliance must be kept away from flammable materials during operation. Keep a minimum distance of 60 cm from such materials in all directions. Keep it at least 5 m away from gas tanks not connected to the grill for use. Keep it at least 10 m away from fuels or other flammable vapours or liquids.
- Do not move the appliance during use.
- The appliance may not be modified. Any modification of the appliance may be dangerous.
- Lay the gas hose in such a way that it is not twisted or bent. Use the existing guide elements on the unit to lay the hose.

– Gas hoses must be checked regularly and replaced if national regulations require this and/or the period of validity has been exceeded.
– The type of hose line used to connect the appliance to the gas tank is specified by the manufacturer. The max. length of 1.5 m must not be exceeded.
– Components sealed by the manufacturer may not be manipulated under any circumstances.
– Never use charcoal or other fuels in a gas-fired grill.
– Do not line the barbecue chamber with aluminium foil.
– Only use the BBQ grill outside, never in closed rooms.
– Never use the barbecue under a canopy, under bushes, trees, tents or sunshades, etc.
– Do not operate in front of combustible objects such as privacy fences, plants, etc.
– Always keep access to the barbecue and especially the gas tank free, keep escape routes open.
– Safe operation of the barbecue is only guaranteed if it is set up on a firm, level and sufficiently stable surface.
– In case of burning fat, turn off all knobs and the cylinder valve immediately and wait until the fire is out. Do not open the lid under any circumstances. Close the lid when it is safe to do so.
– Keep the power cable and gas hose away from heated surfaces.
– Set up the barbecue in a safe, level location before using it. For appliances with castors, prevent the appliance from moving from its place. Always lock lockable castors.
– Place barbecue as protected from the wind as possible.
– Children and animals may not be allowed in the vicinity of the grill unless supervised. Be particularly careful when igniting!
– Provide suitable fire-extinguishing material.
– A gas grill may never be put out using water.
– Do not put on tarpaulins and covers until the grill has cooled down completely.

Fire hazard, risk of electric shock, risk of burns!

– When using an electric rotisserie spit, the side burner and infrared burner (if fitted) must be switched off!

Risk of suffocation!

Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

– Do not allow children to play with the packaging film.
– Prevent children from pulling small parts off the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

⚠ CAUTION!

Risk of burning!

– CAUTION: Accessible parts may become very hot. Keep children away.
– Use the right utensils: Long-handled utensils protect you from the heat. Forks should only be used to lift cooked items, a pair of tongs and a fish slice are more suitable. If you spear the food with a fork, it is possible that fat may spill out and cause flames.

– Before use, check the removable grease tray and the drip tray for accumulations of grease and remove them completely.
– Remove excess fat from the food to avoid a grease fire.
– Only operate the side burner with the permissible size of cookware, not larger/smaller or without). This can cause burns.
– Do not operate/load the side burner with more than the permitted weight, this may cause damage to the appliance and injury.
– Always open the hood fully before igniting.
– Do not lean over the cooking area!
– The areas of the lid handle that are close to the lid become very hot during use of the gas barbecue. Be careful and do not touch these areas.
– Never leave the hot grill unattended after cooking.
– Only clean the grill when the unit has cooled down completely.
– It is best to clean your appliance, especially grease deposits, immediately after the grill has cooled down: grease splatter can then still be easily removed, this saves more intensive cleaning later and protects the surfaces.
– Wear suitable clothing. Long, loose-fitting sleeves will catch fire easily!
– When cooking, always wear protective gloves.

Risk of injury!

– The appliance is heavy and bulky. Seek the help of another person during transport, installation and assembly.
– Sheet metal parts can have sharp edges. Be careful during assembly and wear protective gloves.
– Do not operate/load the side tray with more than the permitted weight, this may cause damage to the appliance and injury.

Dangers for children and people with limited physical, sensory or mental capacity!

– This product is not intended to be used by persons (including children) or who are limited in their physical, sensory or mental capacities or who lack experience and/or knowledge of the product unless they are supervised, or have been instructed on how to use the product, by a person responsible for their safety.
– Children shall not play with the appliance.
– Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
– Ensure that children do not have access to the appliance when unsupervised.

NOTE

Risk of damage to health

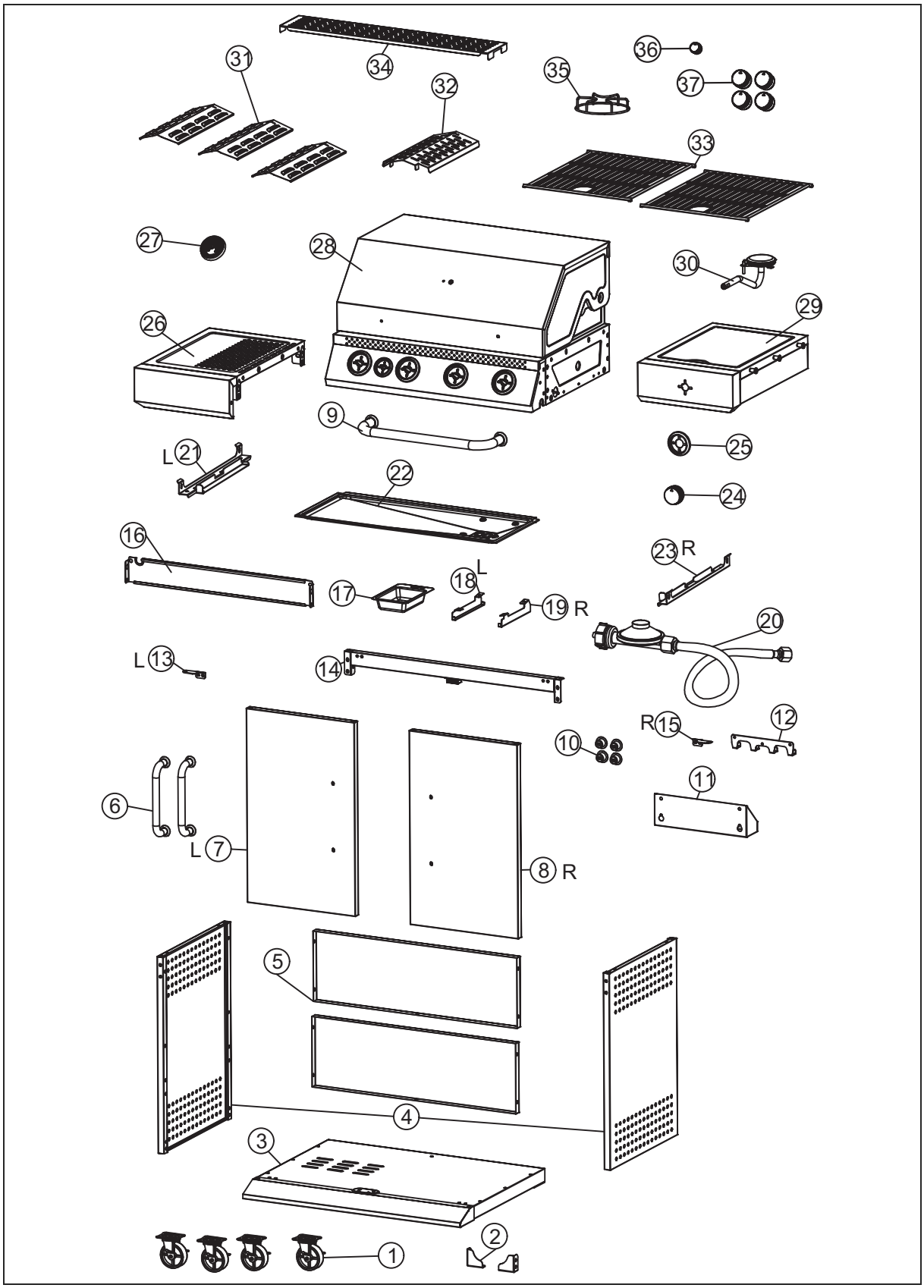
– To protect against bacteria that may cause illness, ensure that the food is kept chilled or frozen. Defrost frozen items in the fridge or in the microwave. Store raw meat and fish away from other foodstuffs. Wash everything that comes into contact with raw meat or fish. Cook the food well, and chill any leftovers immediately.

Possible damage to property!

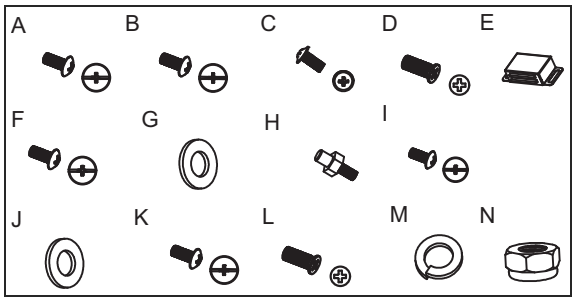
– Do not use sharp or pointed objects to unpack the appliance.

Delivery

Package contents



(1) Castor (4×)
(2) Corner connector (2×)
(3) Bottom shelf (1×)
(4) Right/left side panel (2×)
(5) Back panel (2×)
(6) Door handle (2×)
(7) Left door (1×)
(8) Right door (1×)
(9) Lid handle (1×)
(10) Thread for door handle (4×)
(11) Door rack (1×)
(12) Door hook (1×)
(13) Latch for door attachment on the left (1×)
(14) Cross rung for door (1×)
(15) Latch for door attachment on the right (1×)
(16) Rear cover panel (1×)
(17) Grease drip tray (1×)
(18) Left-hand holder for grease drip tray (1×)
(19) Right-hand holder for grease drip tray (1×)
(20) Gas hose with gas regulator (1×)
(21) Left mounting rail for grill housing (1×)
(22) Grease collection funnel (1×)
(23) Right mounting rail for grill housing (1×)
(24) Side burner ignition button (1×)
(25) Collar for side burner ignition button (1×)
(26) Storage table (left side) (1×)
(27) Thermometer (1×)
(28) Grill housing (1×)
(29) Cooking hob (1×)
(30) Side burner (1×)
(31) Flame tamer (3×)
(32) Flame tamer infrared burner (1×)
(33) Cooking grate (2×)
(34) Warming rack (1×)
(35) Pot holder (1×)
(36) Rear burner ignition button (1×)
(37) Ignition button (4×)



(A) M5 × 10 mm (54×)
(B) M6 × 12 mm (20×)
(C) M4 × 8 mm (4×)
(D) M5 × 12 mm (10×)
(E) Door stopper (1×)
(F) M6 × 15 mm (2×)
(G) Washer (6×)
(H) Door hinge (4×)
(I) M4 × 8 mm (2×)
(J) Washer (1×)
(K) M5 × 10 mm (4×)
(L) M4 × 10 mm (4×)
(M) Snap ring (2×)
(N) Nut (4×)

Checking package contents

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it.
2. Remove all parts of the packaging, plastic profiles, tape and foam padding.
3. Check that the delivery is complete.
4. Check whether the appliance was damaged during transit.
5. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact your mail order company (see “Service” on page GB-56).

Assembly

Unpacking

⚠ WARNING!

Risk of suffocation!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

– Do not allow children to play with the packaging film.
– Prevent children from pulling small parts off the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

⚠ CAUTION!

Risk of injury!
Improper handling of the appliance may lead to injuries.

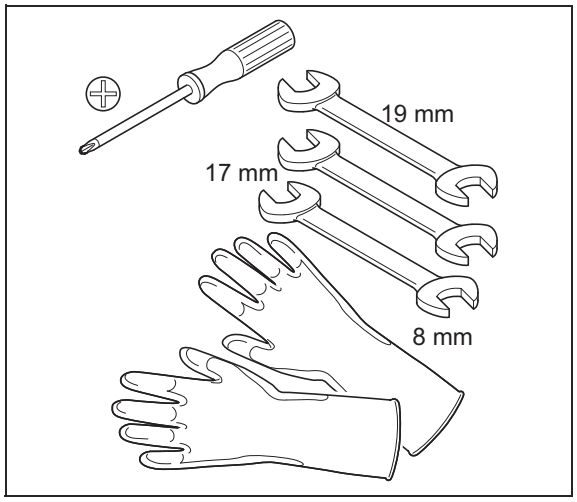
– The appliance is heavy and bulky. Seek the help of another person during transport.

! NOTE

Possible damage to property!
Improper handling of the appliance may result in damage to the appliance itself.

– Do not use sharp or pointed objects to unpack the appliance.

Necessary tools



The required tools are not included in the scope of delivery.

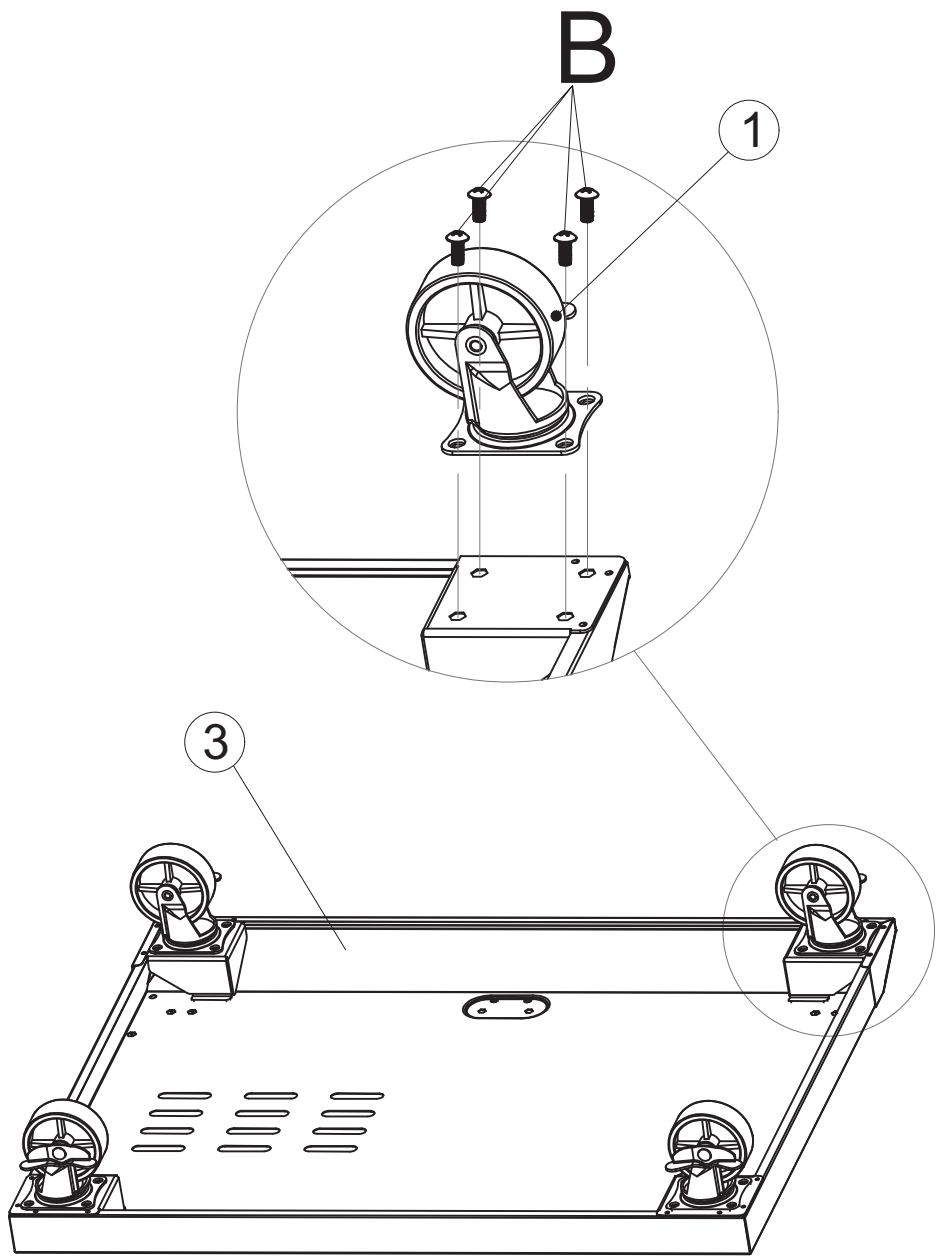
Assembling the grill

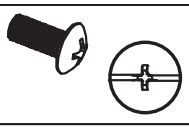
⚠ CAUTION!

Risk of cuts!
Sheet metal parts can have sharp edges. Be careful during assembly and wear protective gloves.

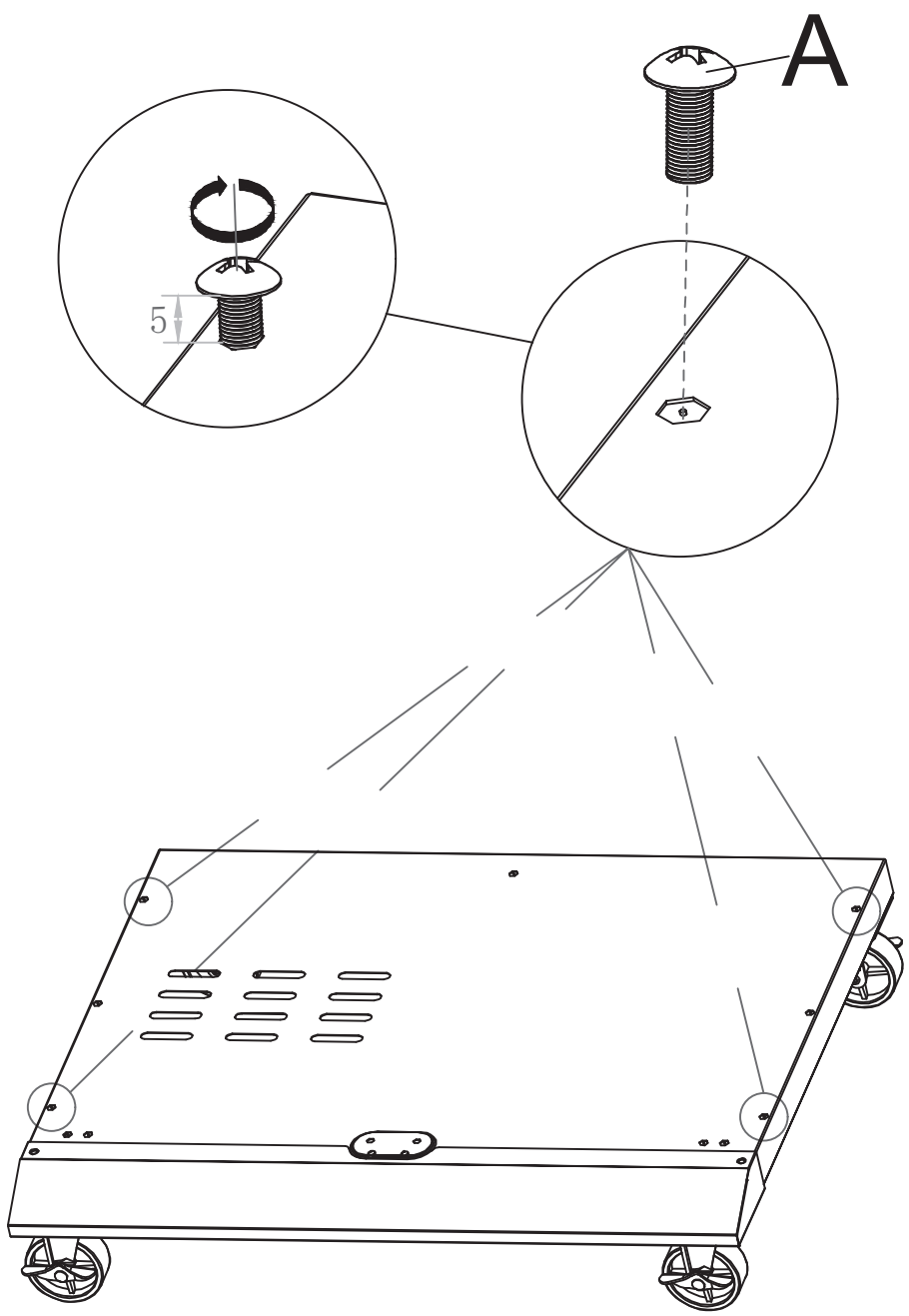
– Seek the help of another person during assembly.

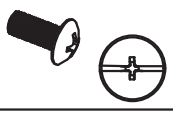
1



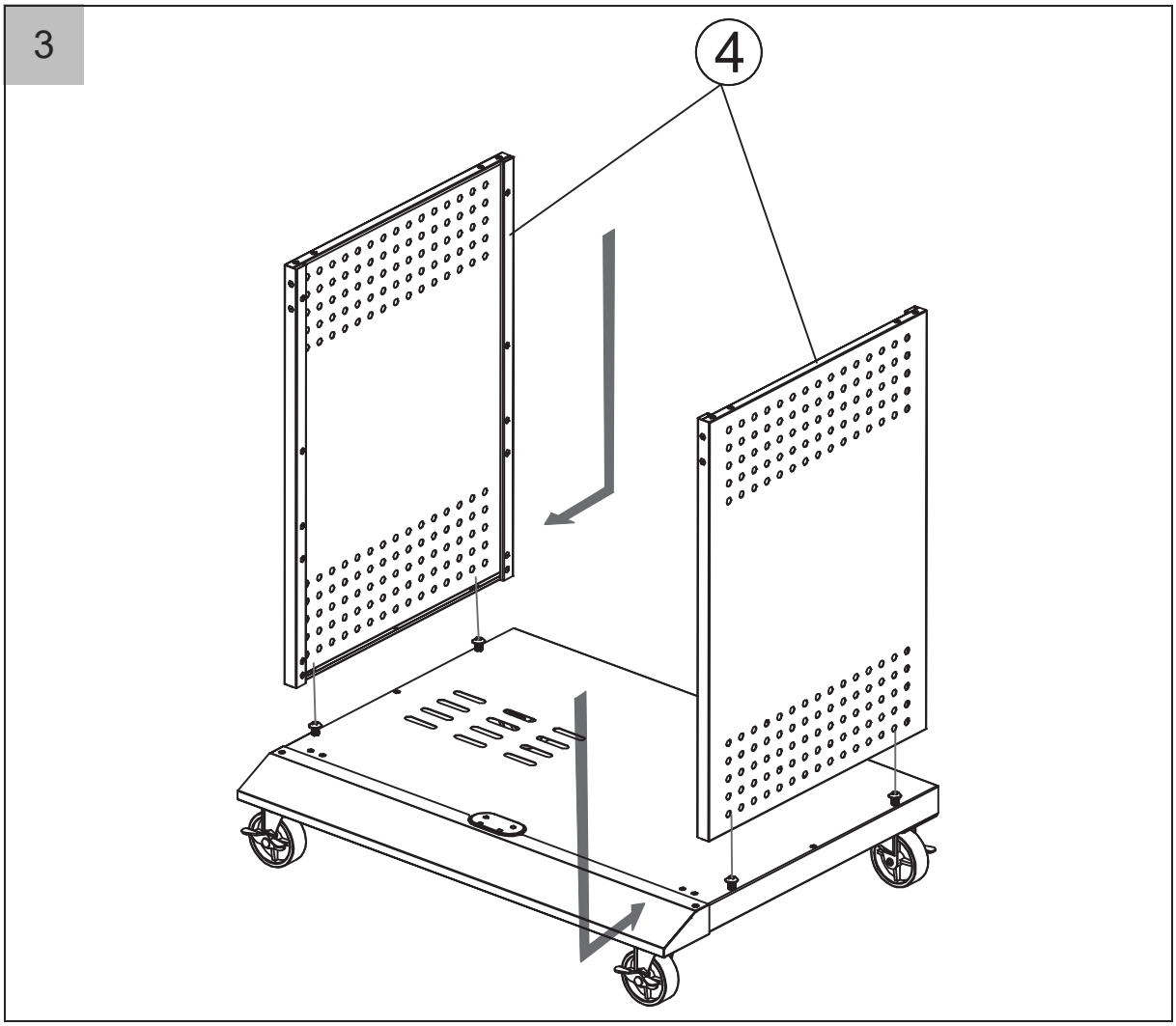
B		16×

2

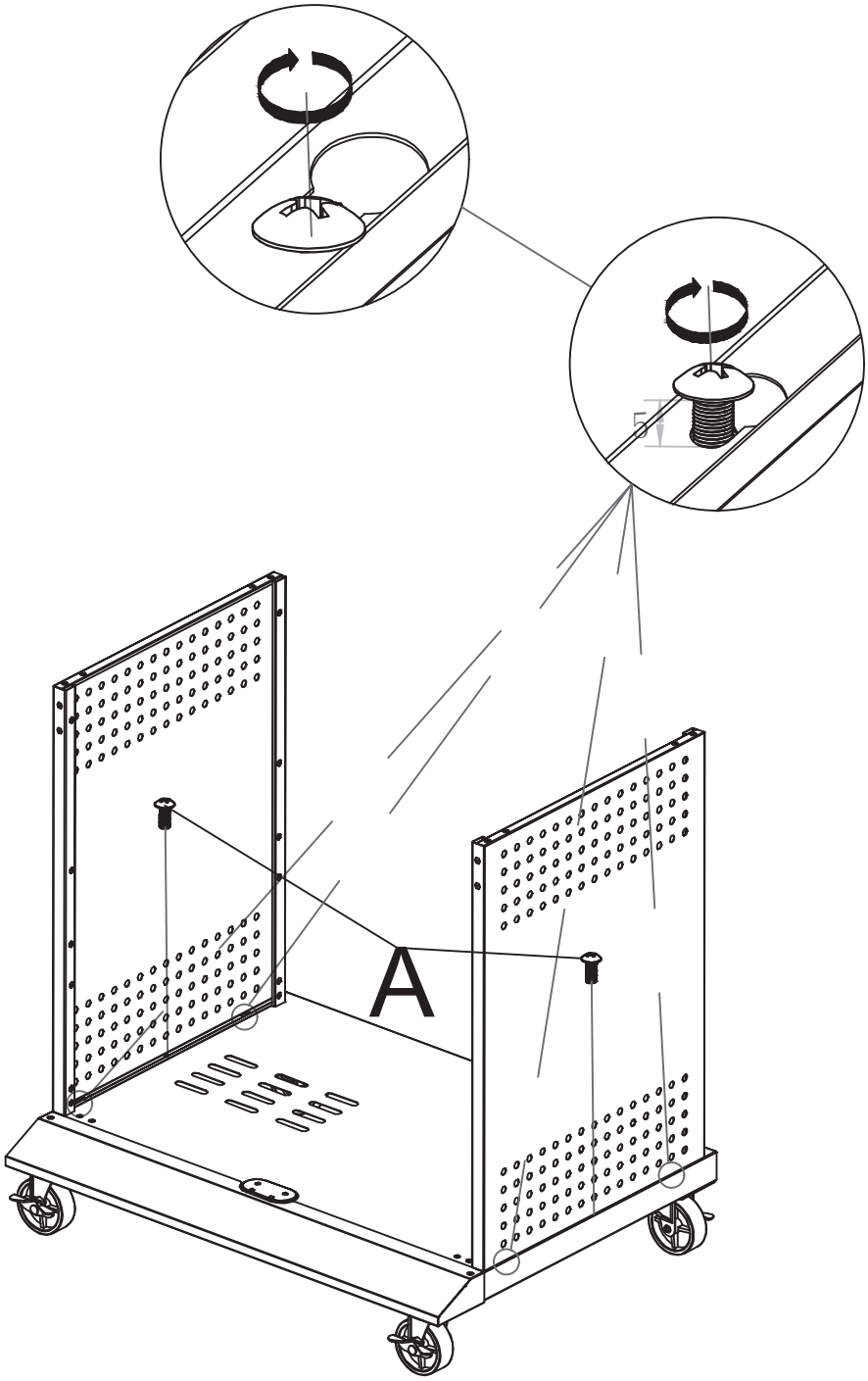


A		4×

3

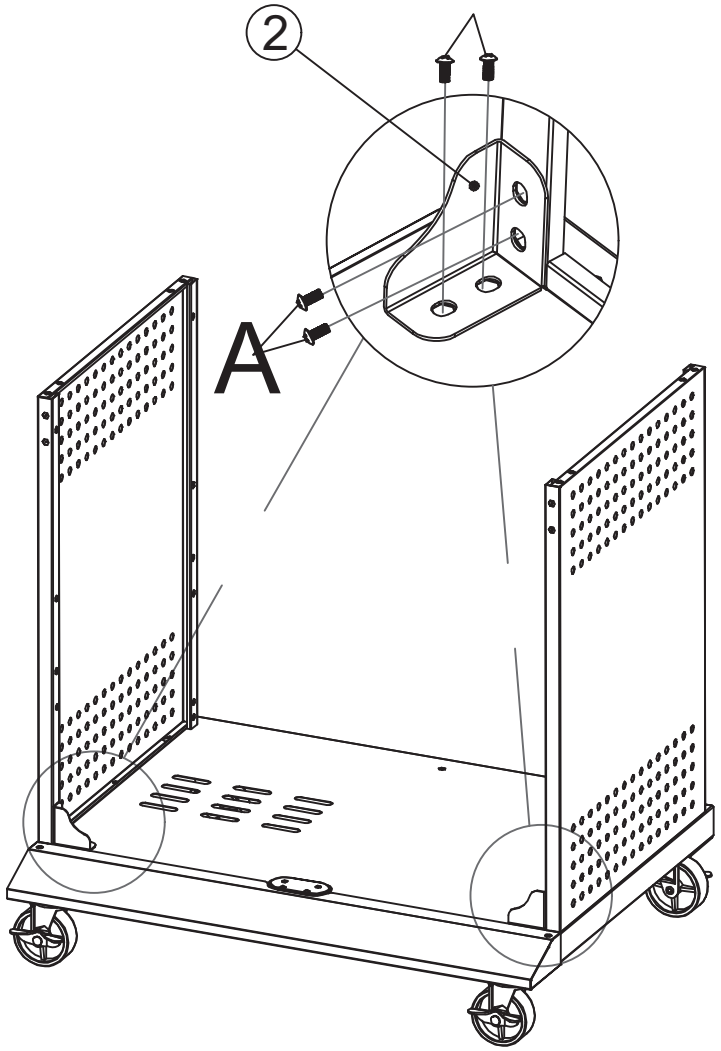


4



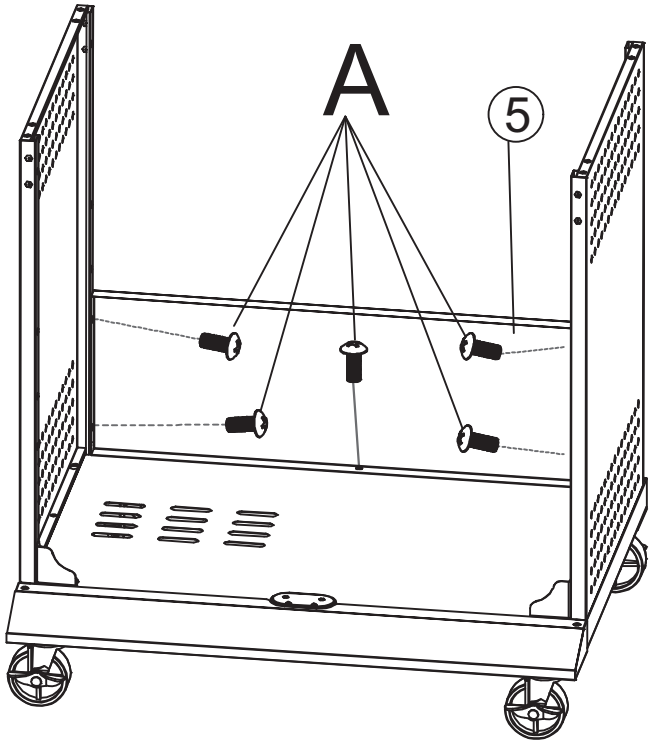
A		2×

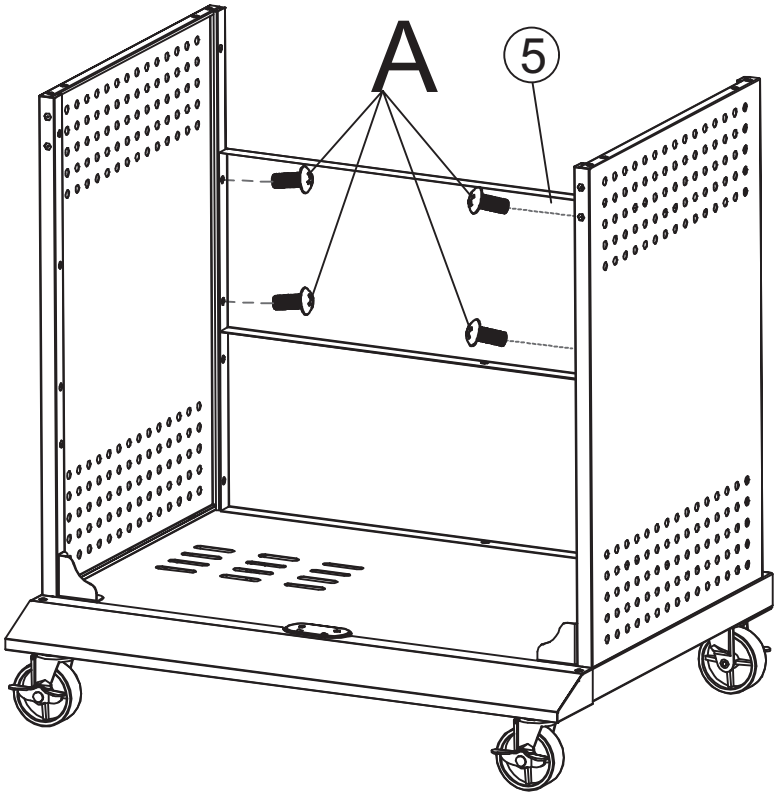
5

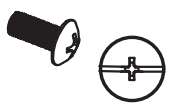


A		8×

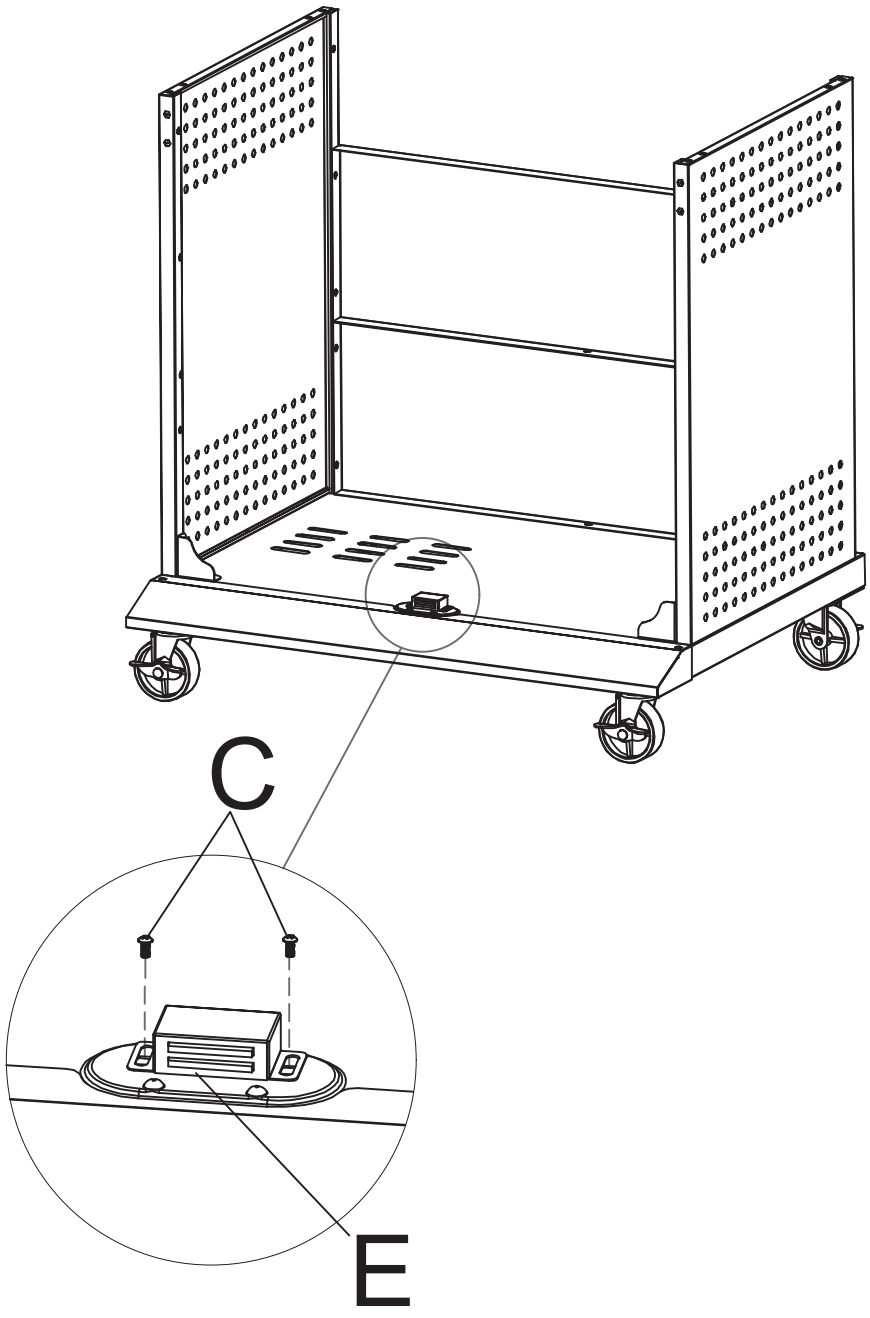
6





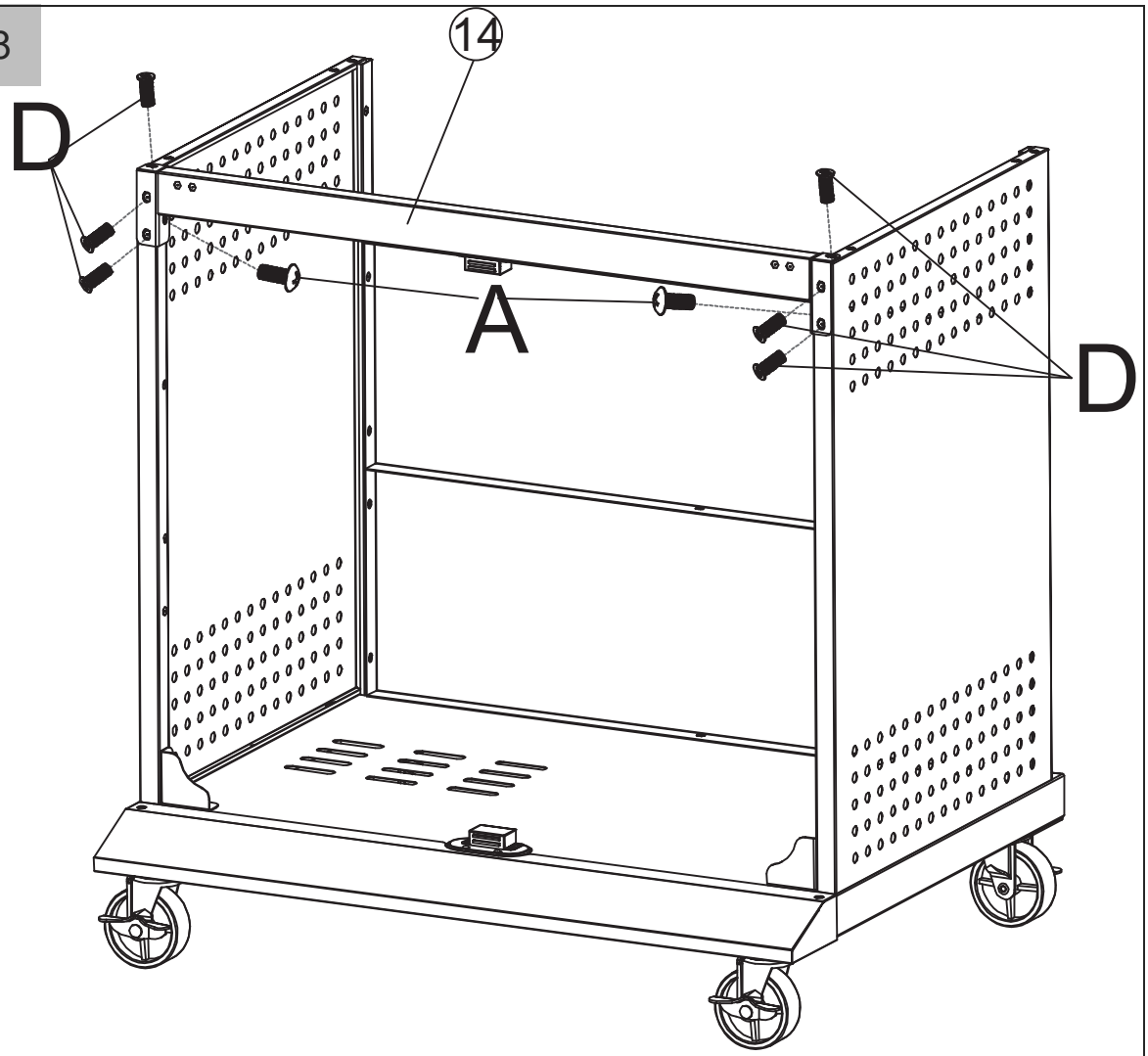
A		9×

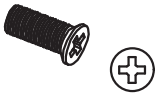
7



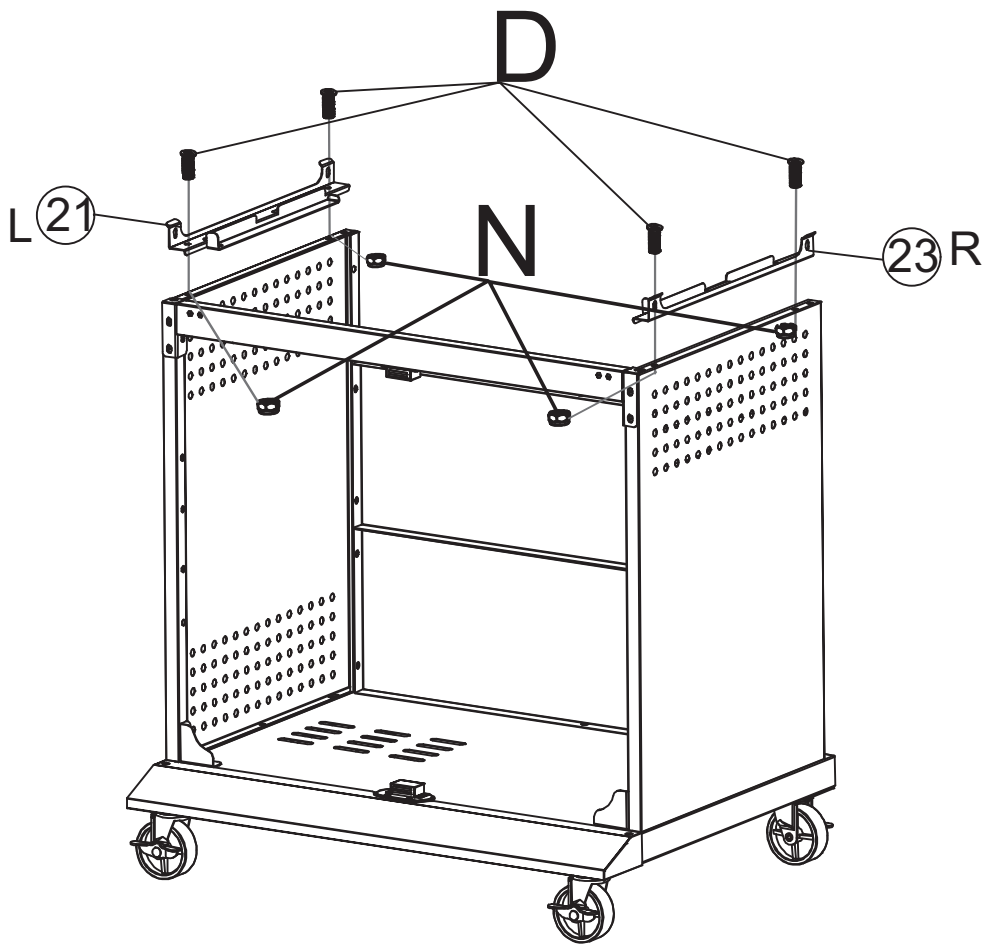
C		2×
E		1×

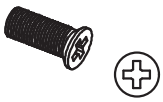
8



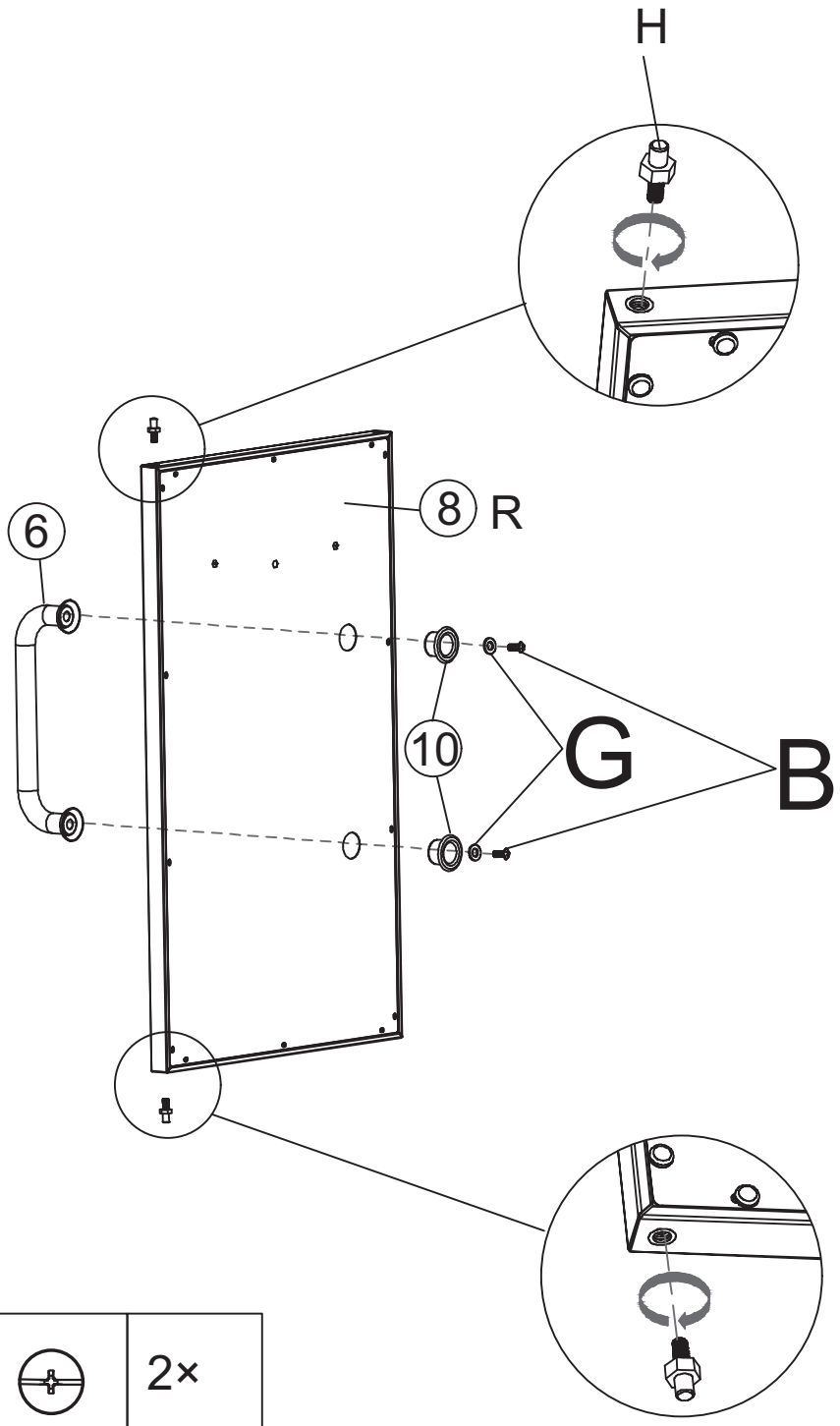
A		2×
D		6×

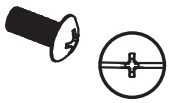
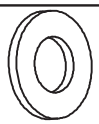
9



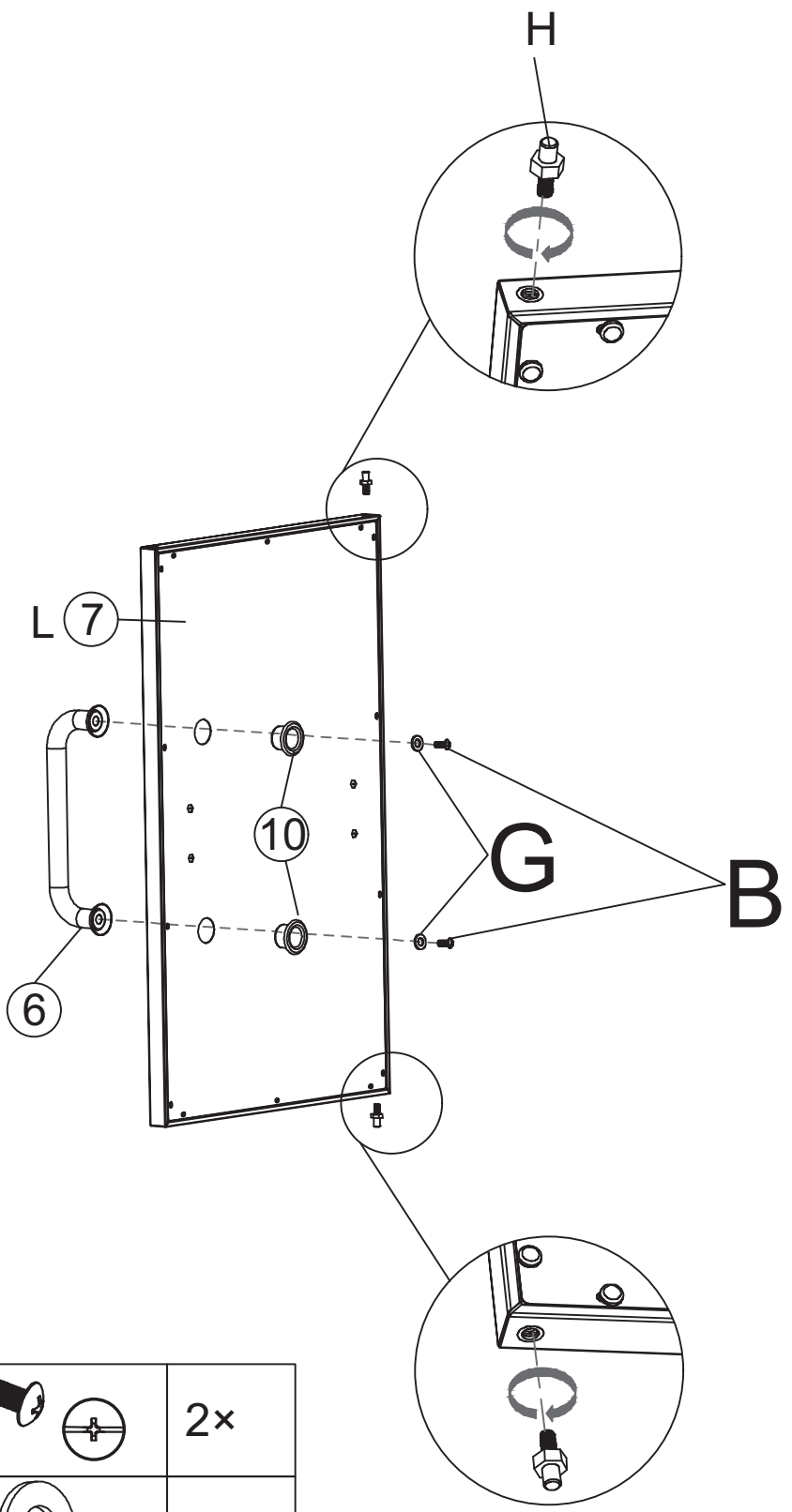
N		4×
D		4×

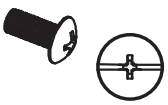
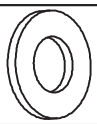
10



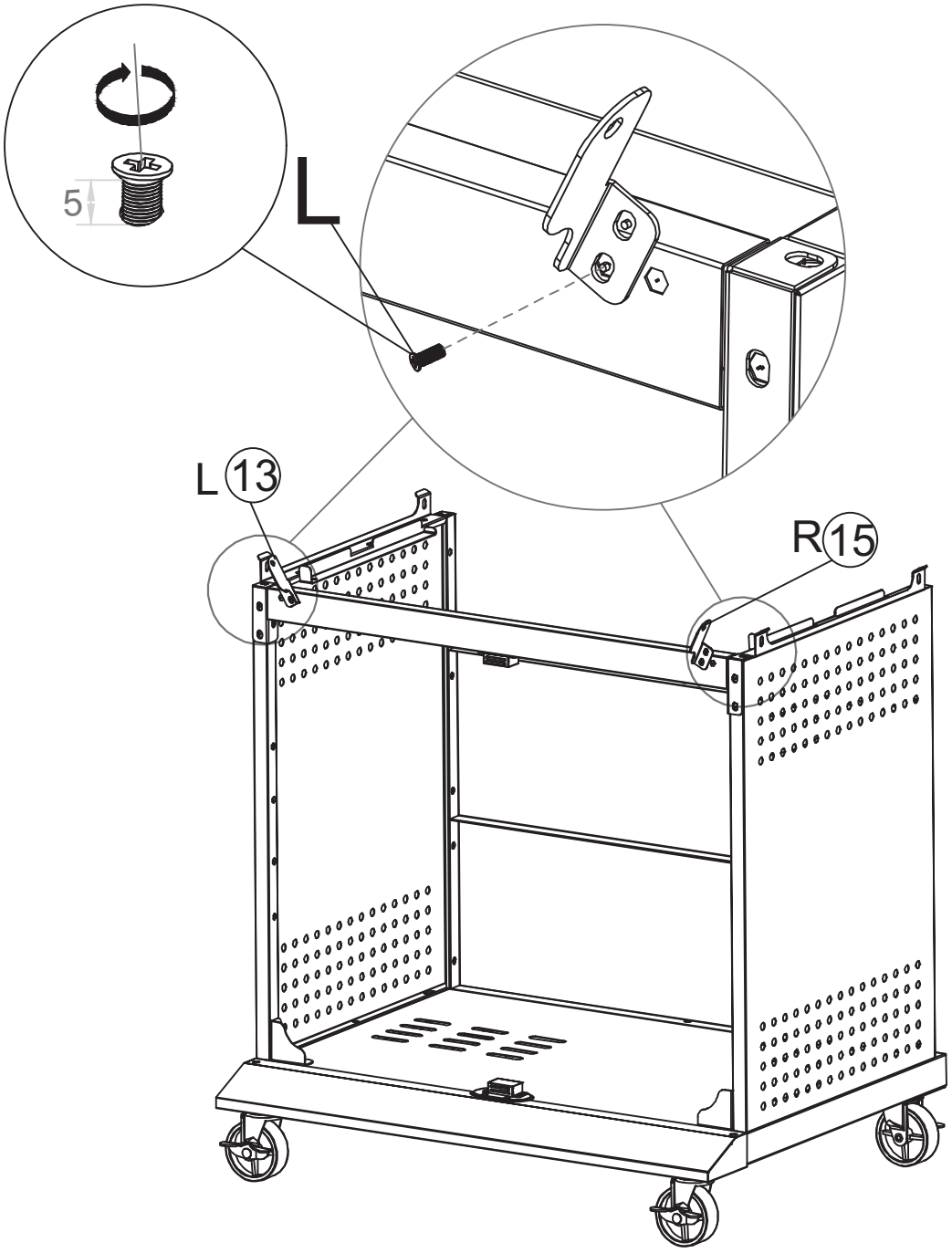
B		2×
G		2×
H		2×

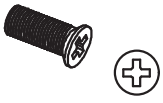
11



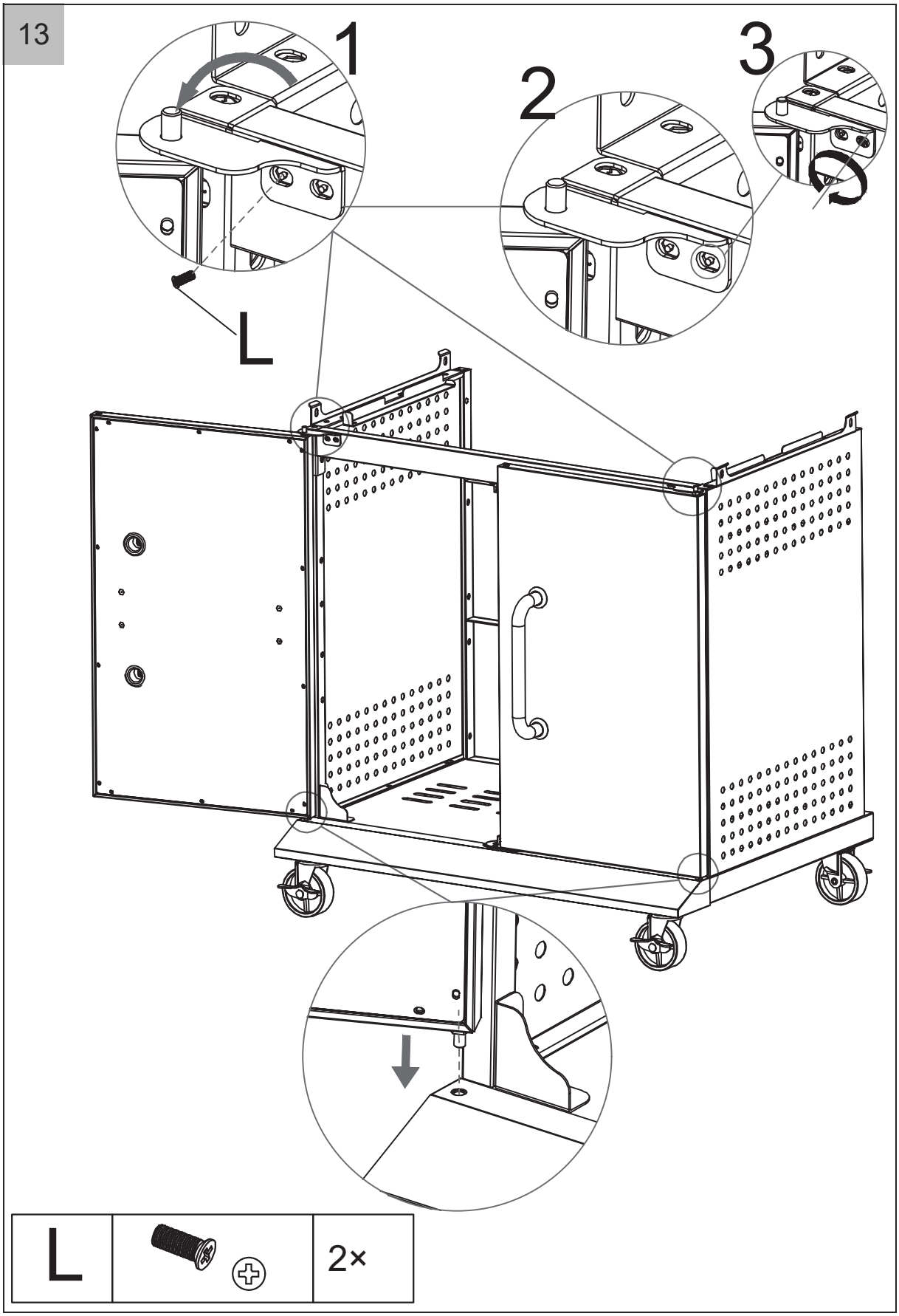
B		2×
G		2×
H		2×

12



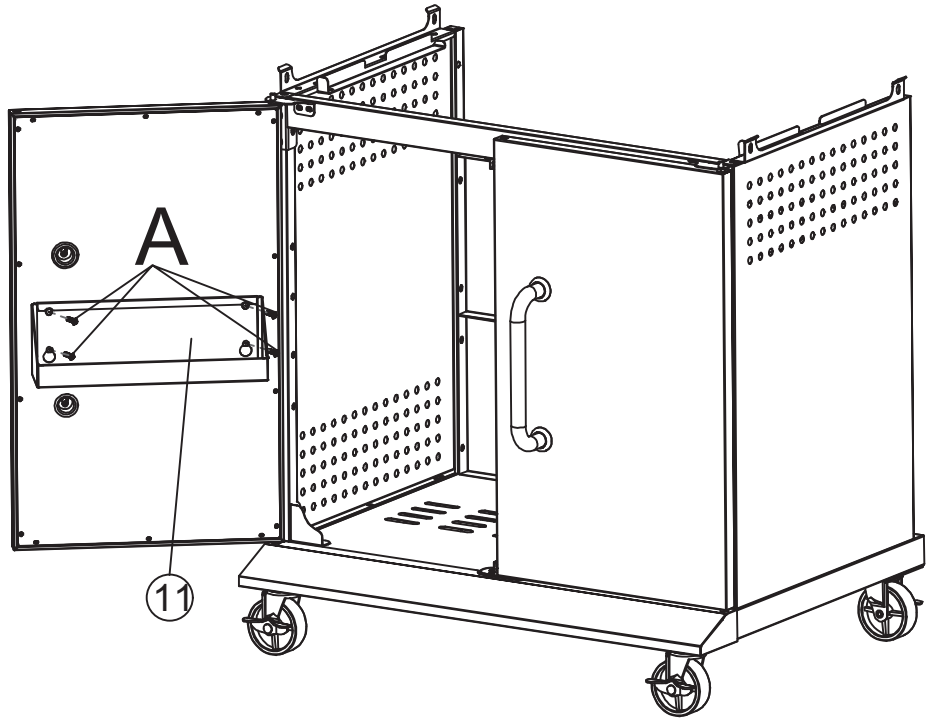
L		2×

13



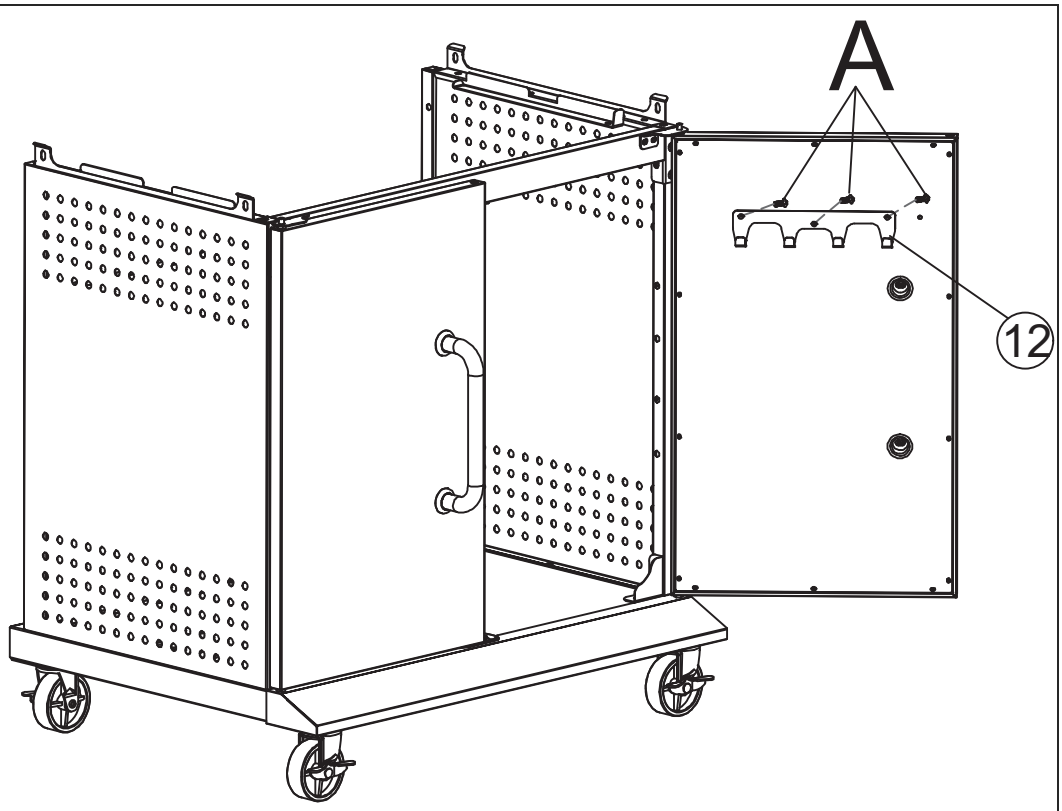
L		2×

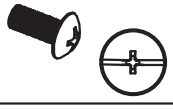
14



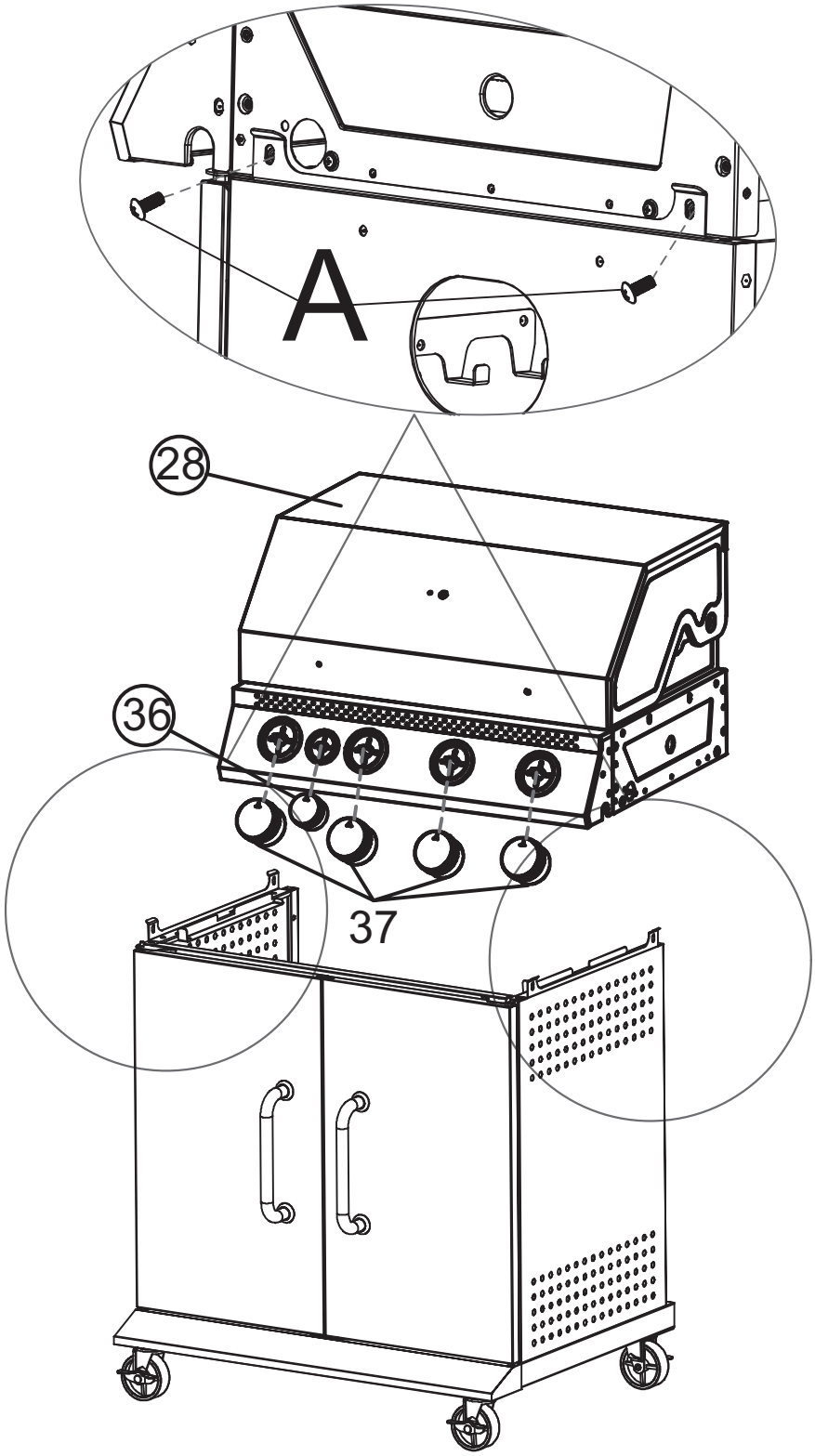
A		4×

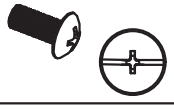
15



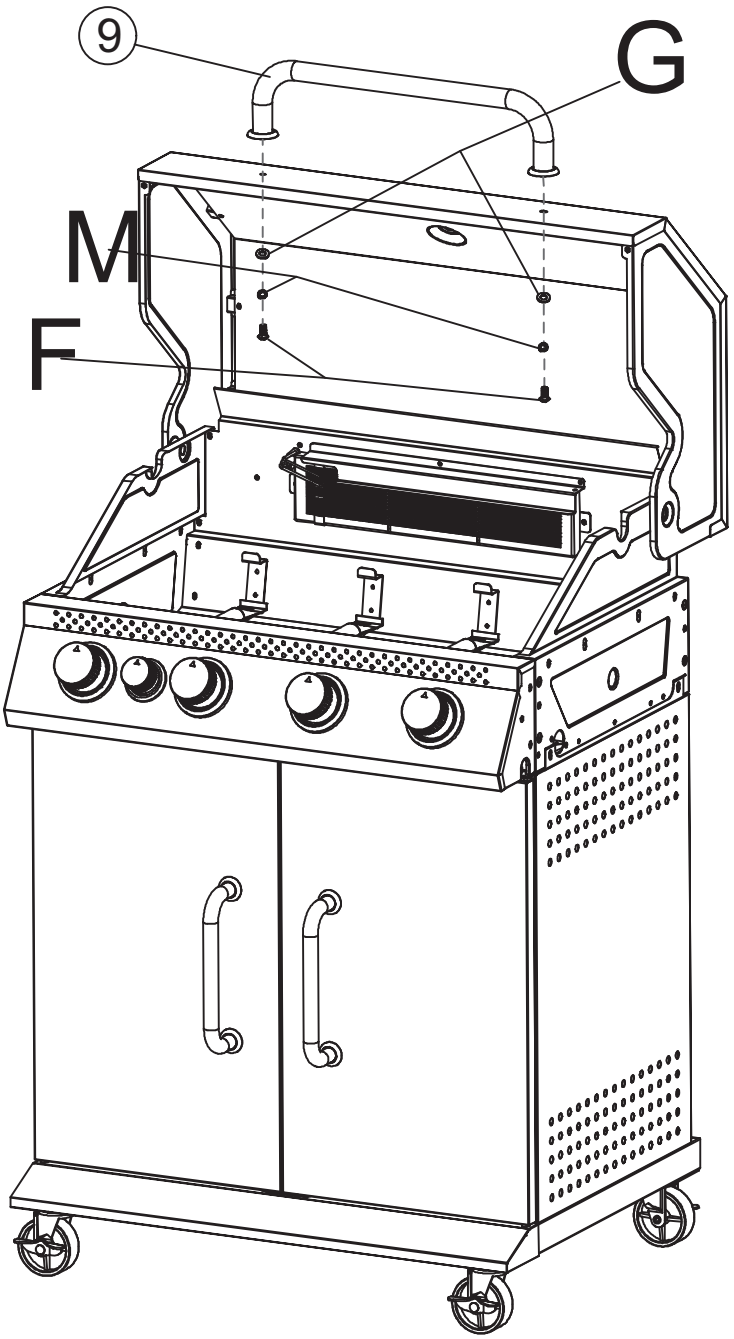
A		3×

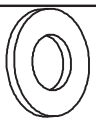
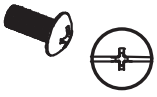
16



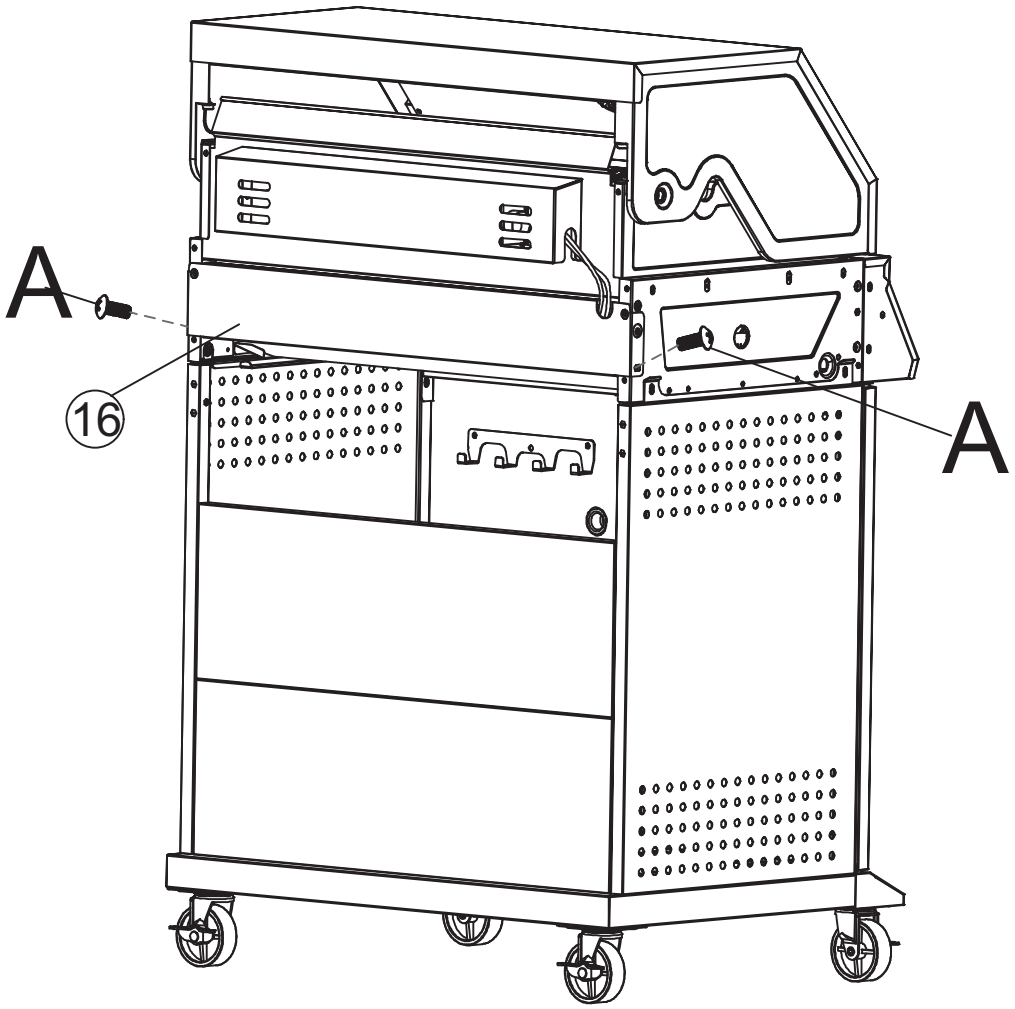
A		4×

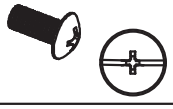
17

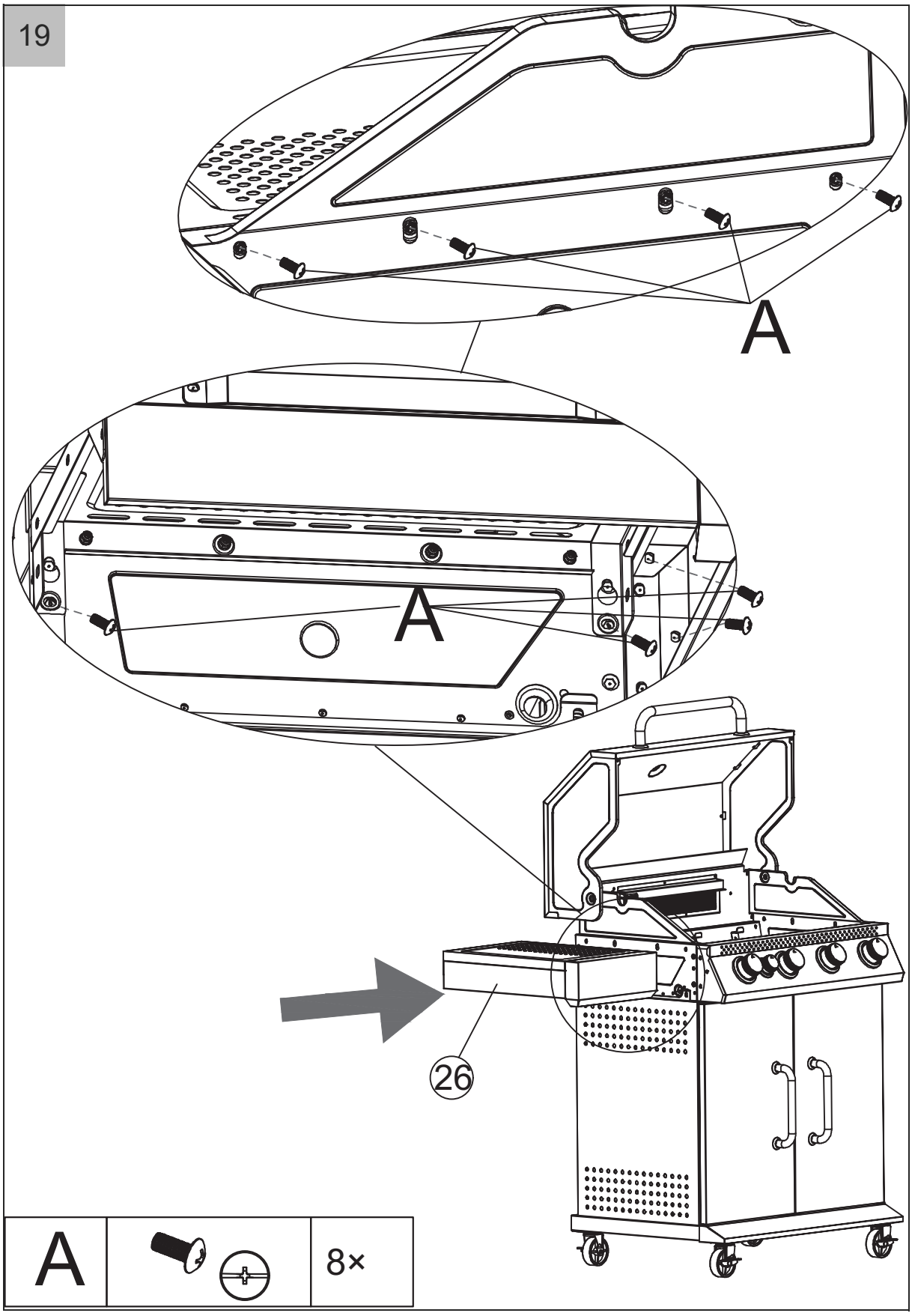


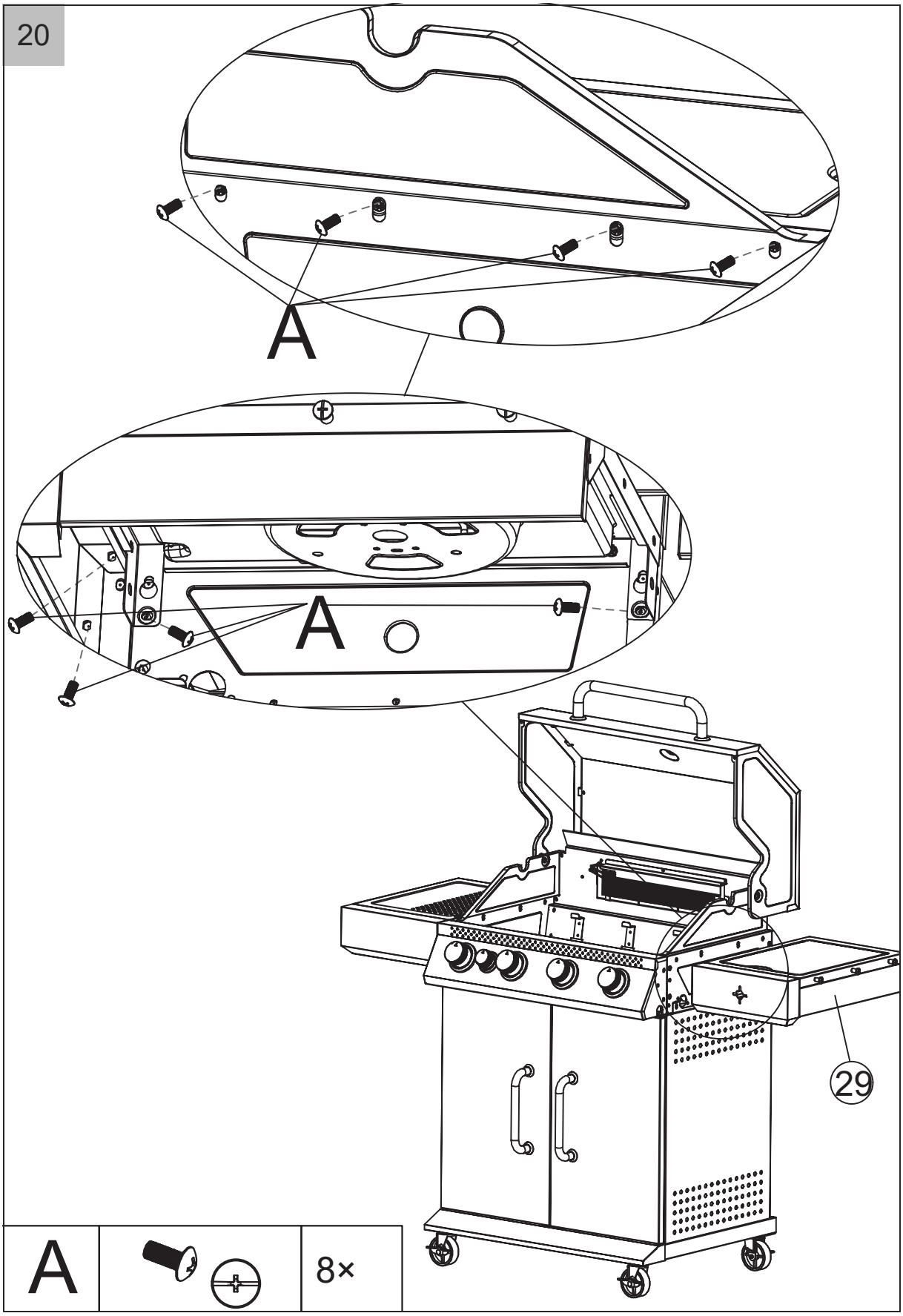
M		2×
G		2×
F		2×

18

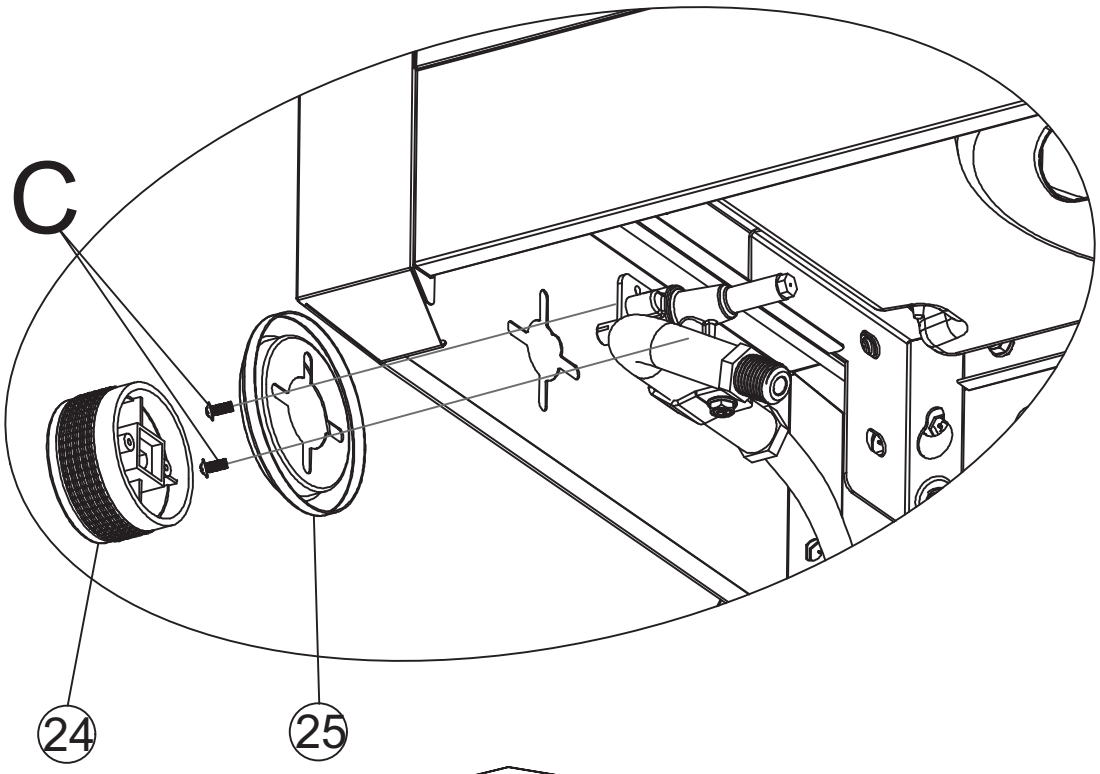


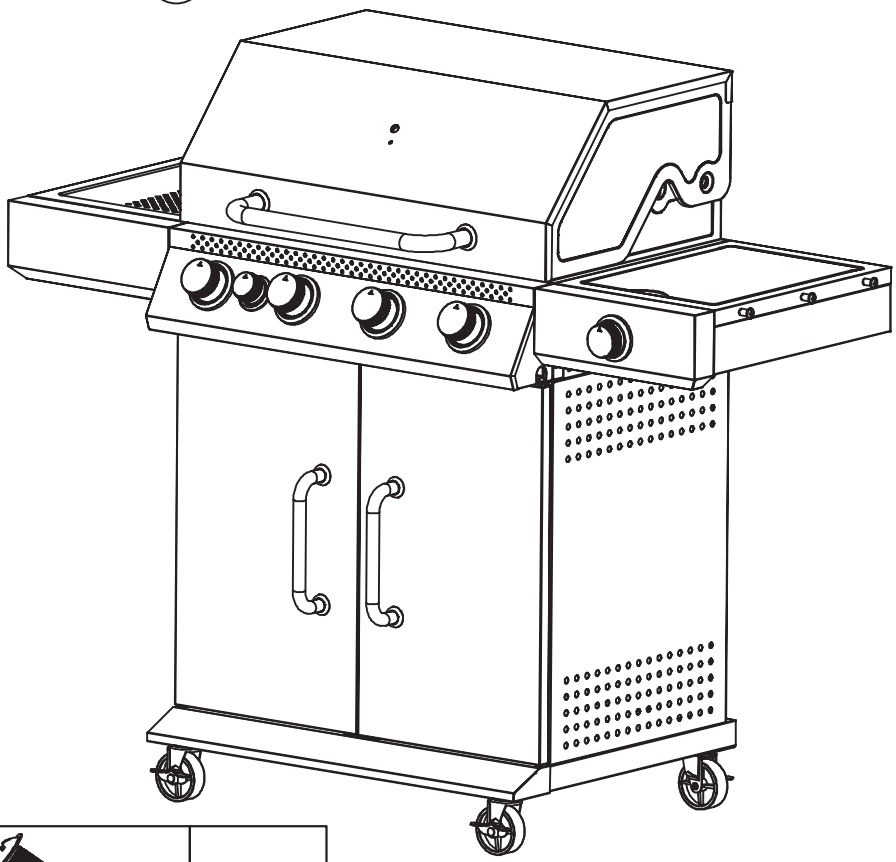
A		2×

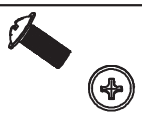

19
A
A
26
A
8×

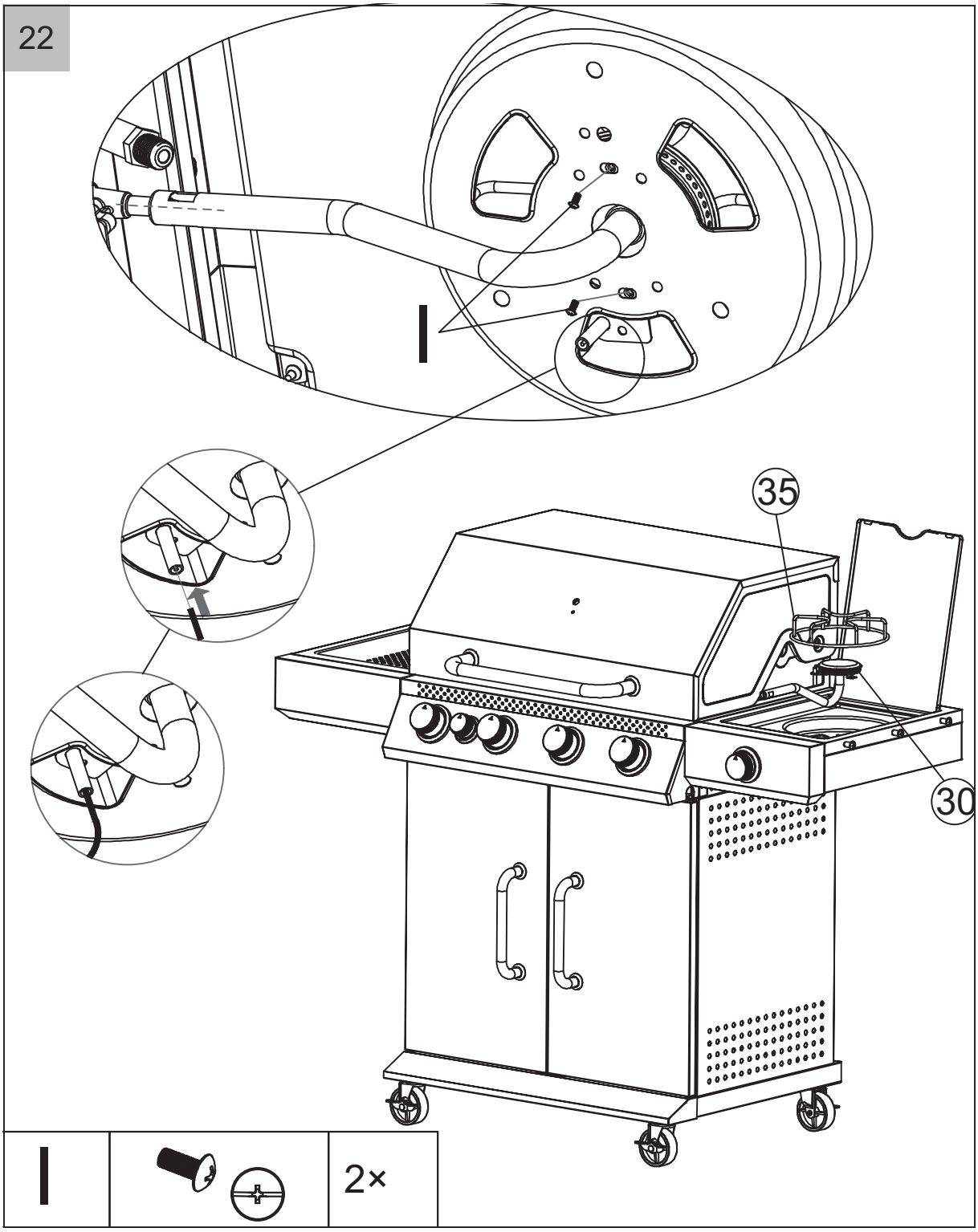

20
A
A
29
A
8×

21





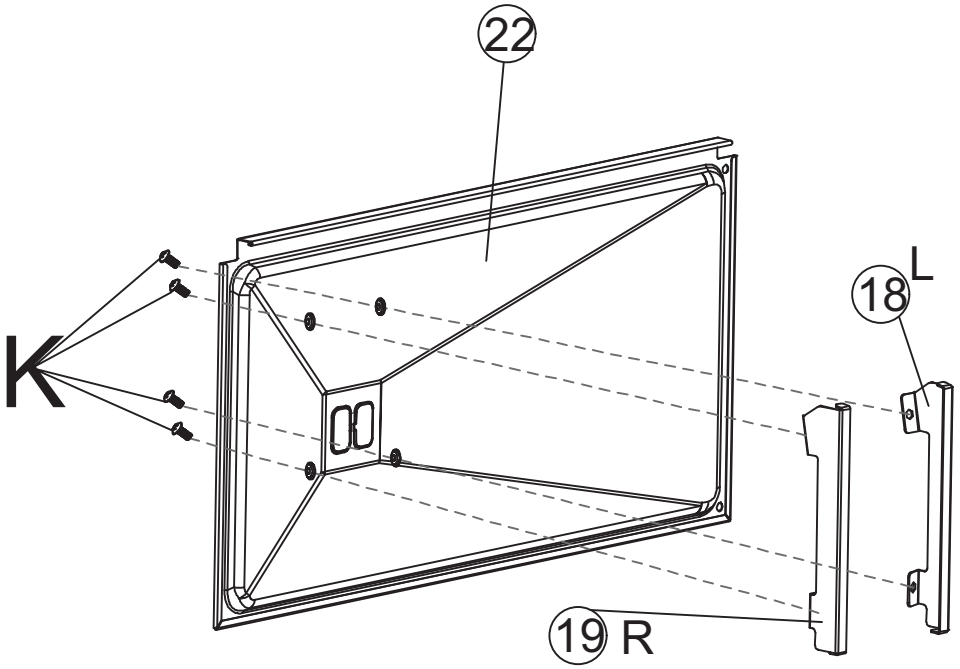
C		2×



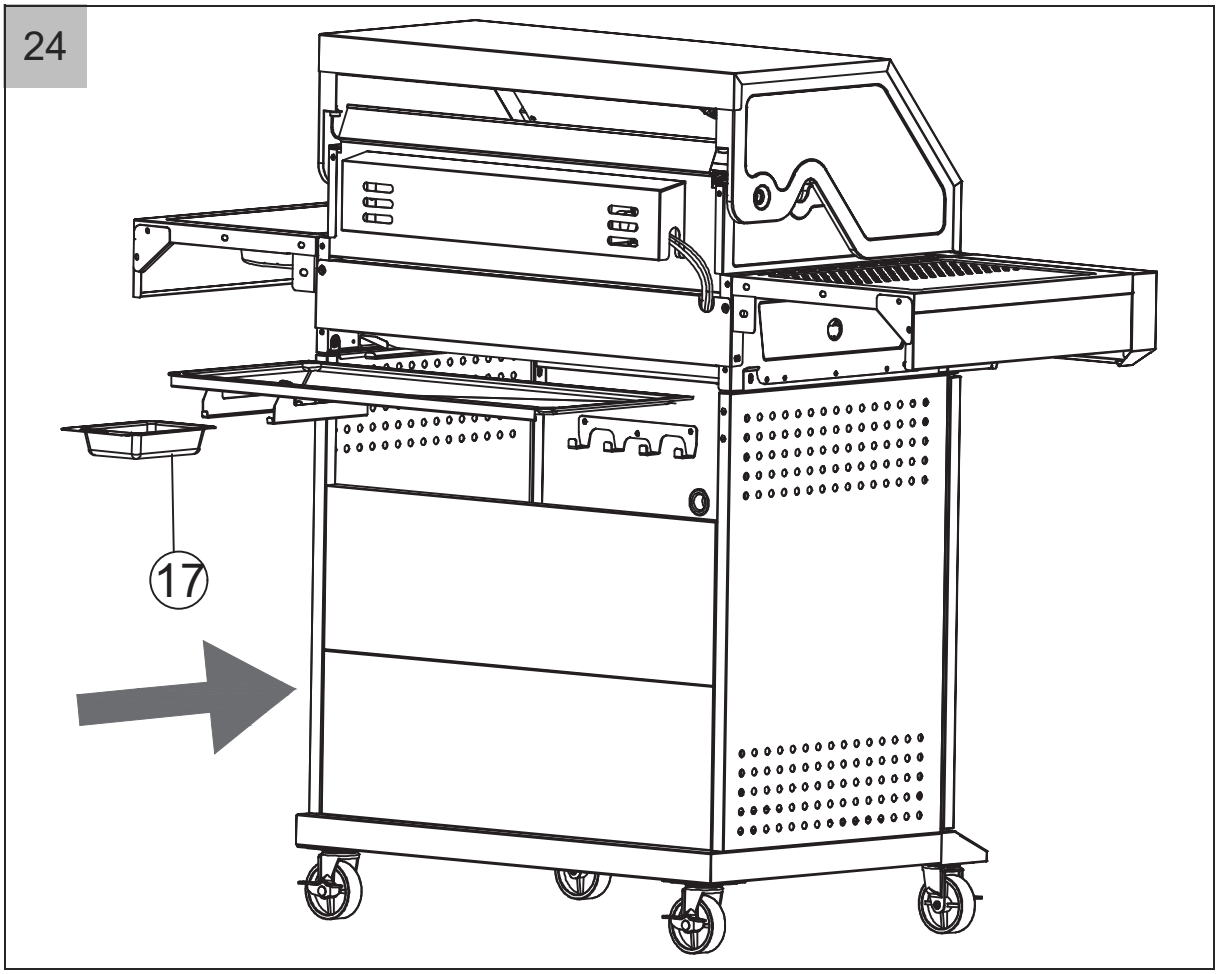
NOTE

The side burner and the gas injector do not need to be screwed together. No gas can escape at the connection once the ignition process has been completed. If ignition does not occur, see chapter “Lighting” on page GB-42.

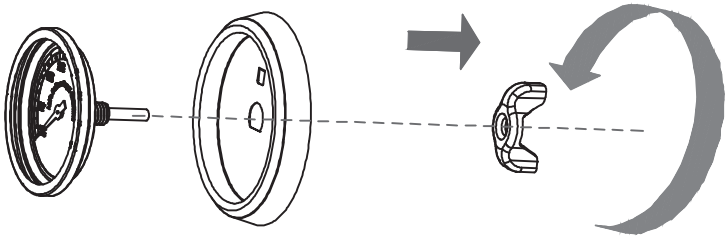
23

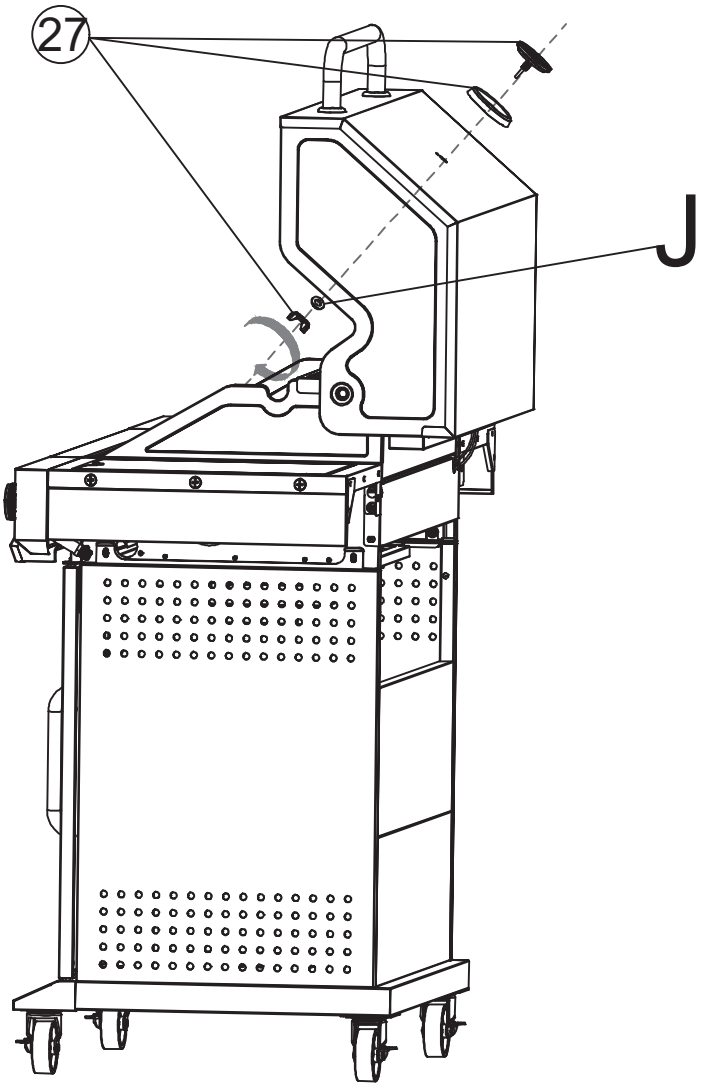


K		4×

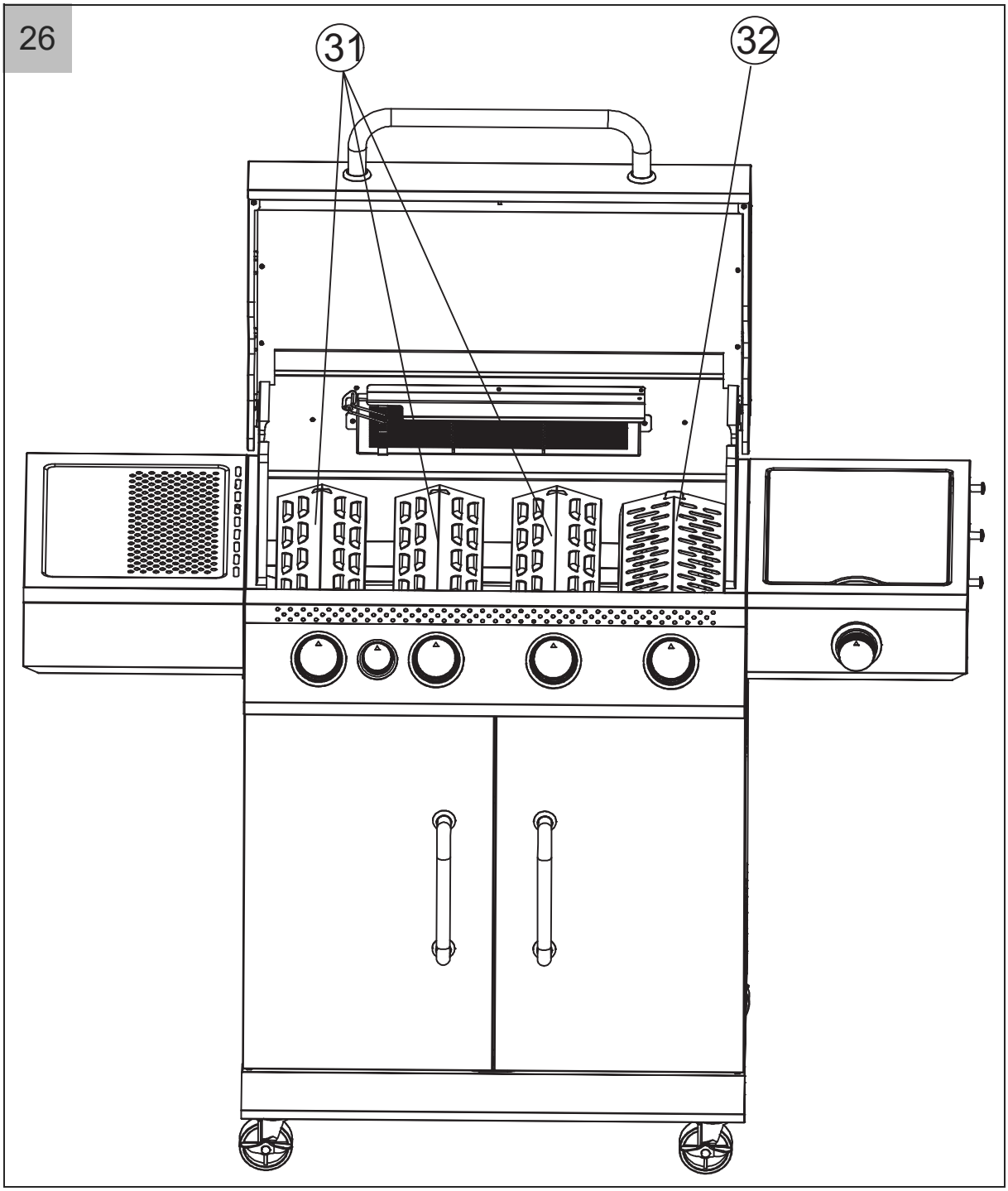

24
17

25

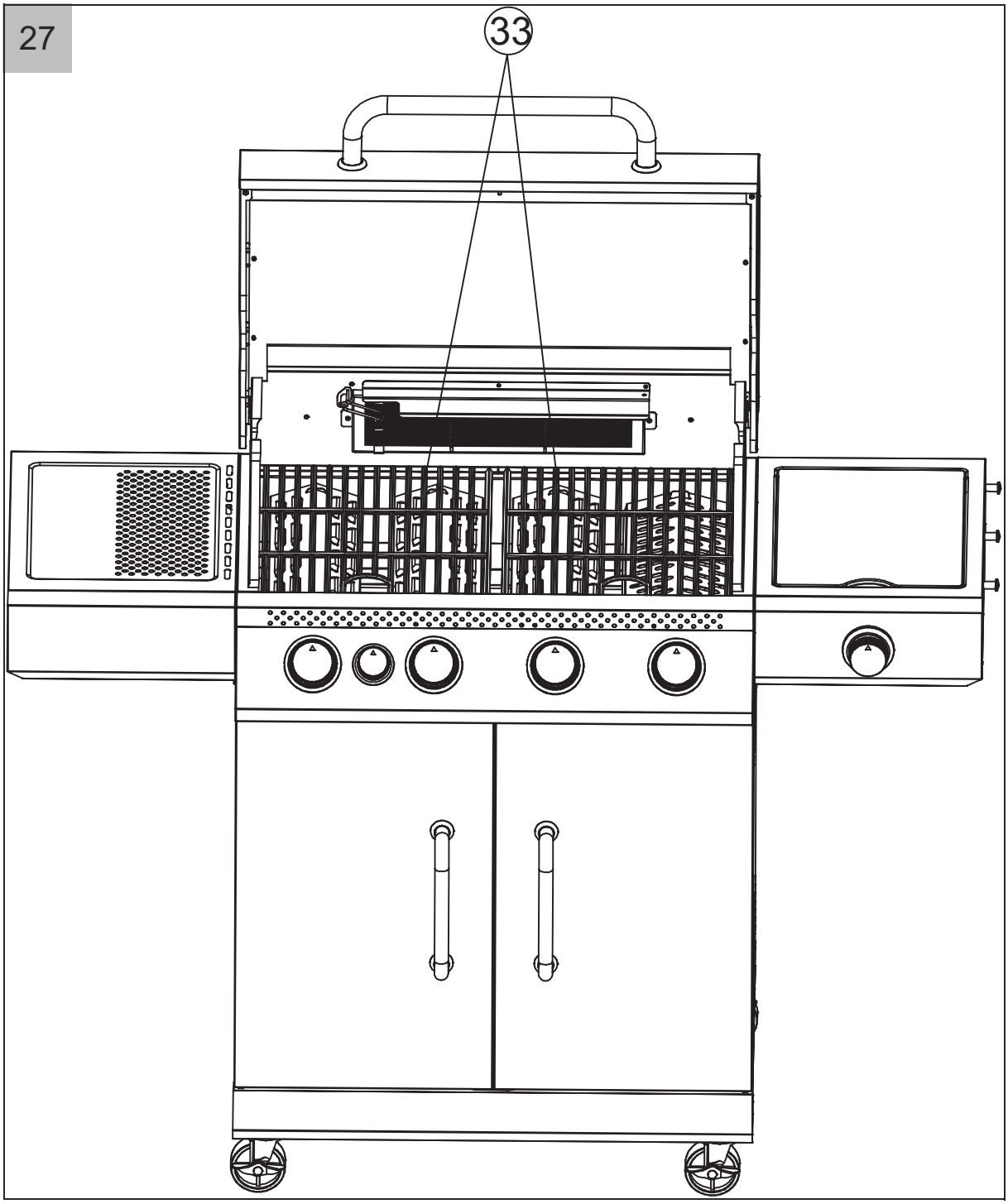




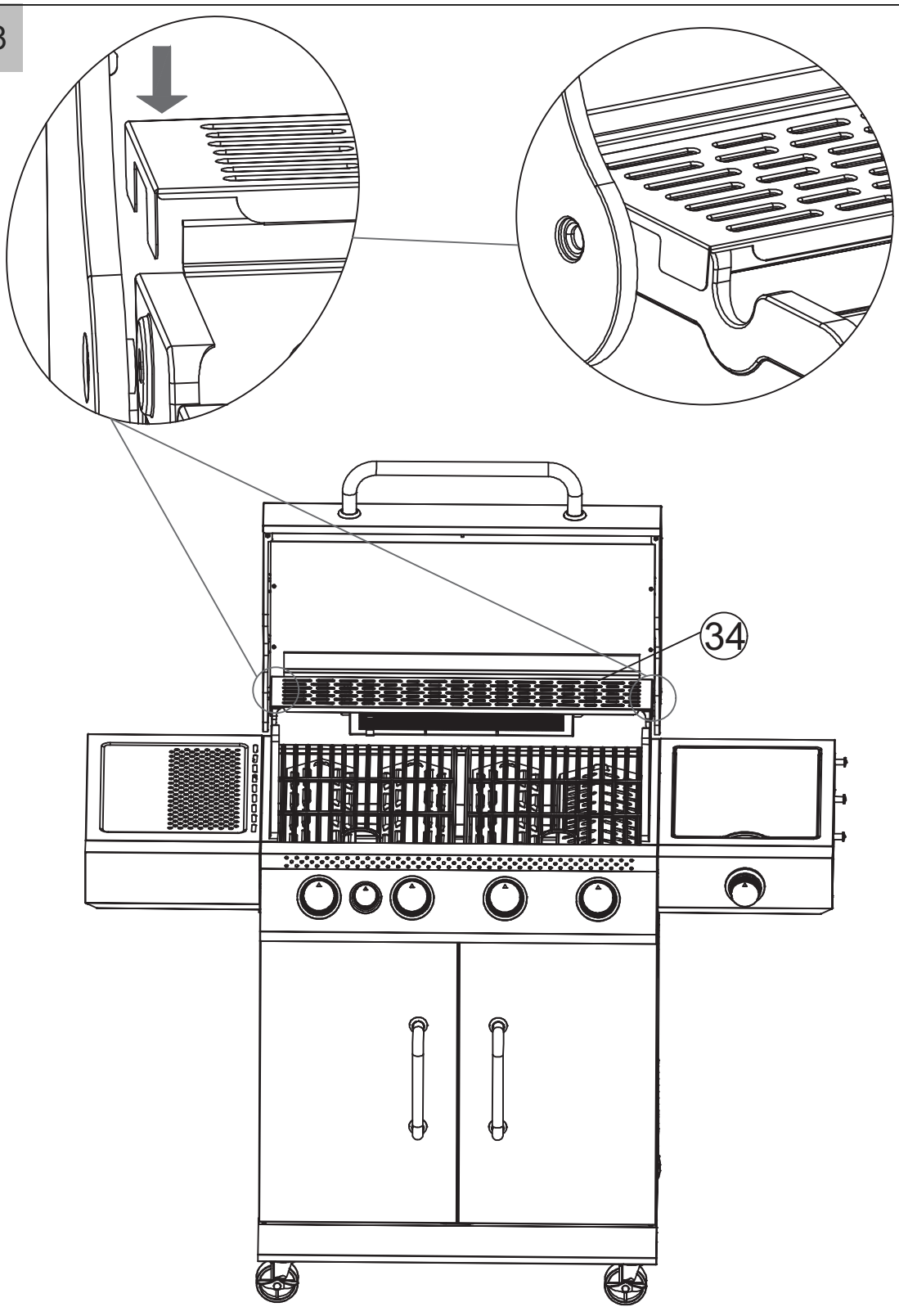
J		1×

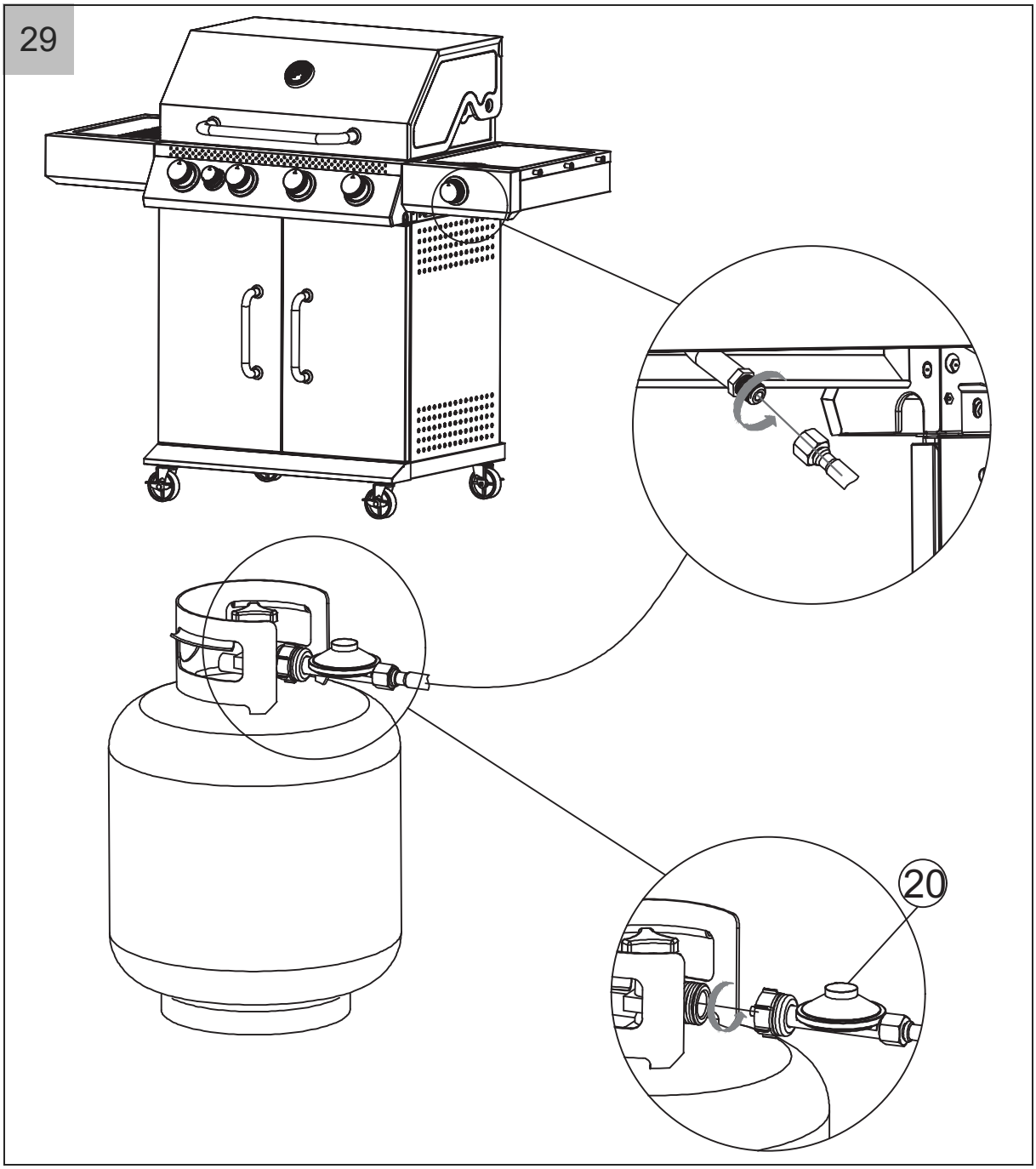

26
31
32

27



28



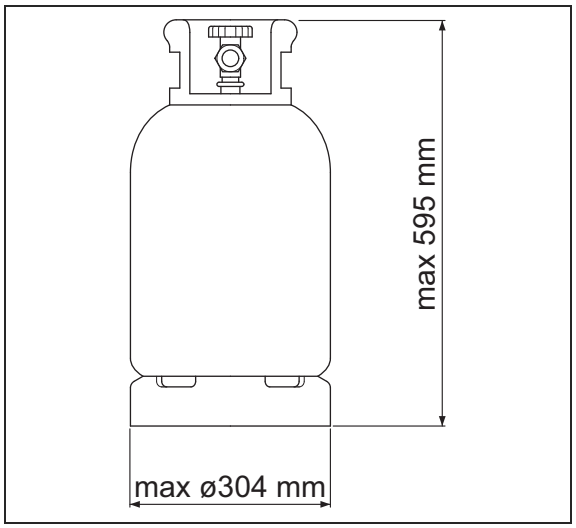

29
20

Commissioning

Before putting the appliance into operation

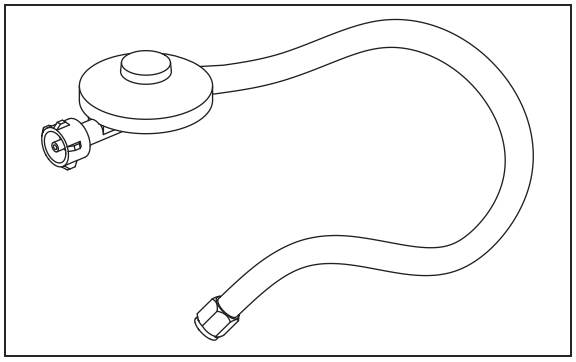
- Read chapter “Safety” on page GB-3 4, in particular the safety instructions.

Suitable gas tanks



There are many different sizes of tank. The figure shows the maximum tank size
– Capacity of gas tank: Maximum 11 kg
– Height of gas tank: max. 595 mm
– Diameter of gas tank: max. 304 mm

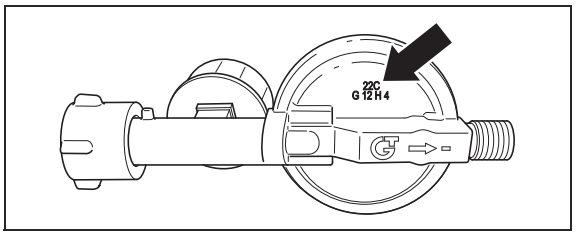
Hose and pressure regulator



– Hose and pressure regulator must be suitable for liquid petroleum gas (propane/butane).
– Hose and pressure regulator must be able to withstand the listed pressure (“Technical data” on page GB-53).
– The gas hose must be a maximum of 1500 mm in length.

The scope of delivery of the gas BBQ grill contains a single adapter designed to make a direction connection between the hose/ pressure regulator and the gas grill.

- Before connecting the hose, check the connecting element and the rubber rings. The hose must be replaced if there are signs of fissures, cracks or wear.
- During use, do not squeeze, bend or twist the hose.
- Use a hose rupture safety device, which is commercially available as an accessory.



The gas pressure regulator must be replaced after ten years at the latest. The date of manufacture is indicated on the regulator as follows:
– The first two digits are the year, the next letter represents the month (A for January, B for February, C for March, etc.).

NOTE

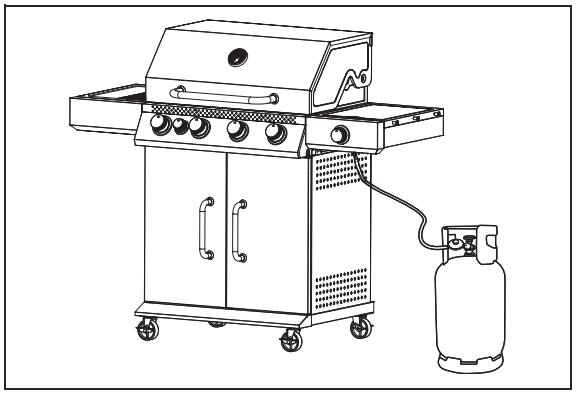
Hose and pressure regulator. Illustration is for demonstration purposes only

■ Only use a suitable regulator that is certified according to EN16129: 2013.

Gas hose description

– DE/AT – PVC hose according to EN 16436-1: 2014+ A3:2020 Class 2 6.3 × 3.5 mm PVC hose with ¼" LH threaded brass bushes at both ends L = 0.8 m

Location of gas tank



- Place the gas tank on flat and level ground near the barbecue, never in the cupboard under the appliance. Be careful not to damage the hose in the process.

⚠ WARNING!

Explosion hazard!

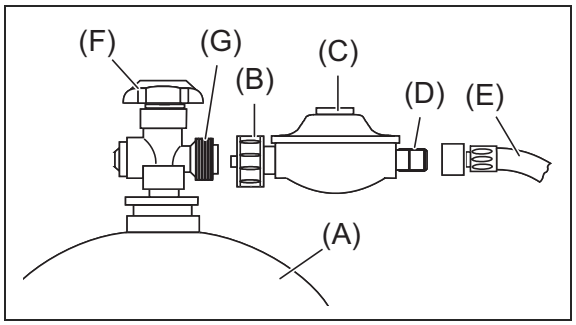
Do not place the gas tank here.

The gas tank must not be placed inside the barbecue!
Always keep access to the barbecue and especially the gas tank free, keep escape routes open.

ⓘ NOTE

The gas hose must be a maximum of 1500 mm in length.

Connecting the gas tank



(A) Gas tank
(B) Union nut
(C) Pressure regulator
(D) Connection thread of the pressure regulator
(E) Hose
(F) Gas cylinder valve
(G) Bottle connection thread

- Turn all rotating regulators on the grill body to the **[OFF]** position.
- Check whether the gas tank valve (F) is closed.
- Undo the safety cap from the tank connection thread (G).
- Check all seals for damages. Do not install additional seals.
- Screw the coupling nut (B) of the pressure regulator (C) by hand in an anticlockwise direction onto the tank connection thread (left thread).

Checking the seals

⚠ WARNING!

Explosion hazard!
Carrying out a check of the seals using naked flames is strictly forbidden!

- Regularly check all gas line connections, lines and regulators for leaks.
- Safety notices zum Umgang mit Gas unbedingt beachten!
- When checking for leaks, ensure that there are no sources of ignition in the vicinity. Do not smoke!
- Porous or damaged hoses and fittings must be replaced.

- Coat the union nut (B) and the connection thread (D) of the hose (E) with soapy water.
- Open the gas tank (A).
- If bubbles form, the connection is not tight. Eliminate the leak and carry out the leak test again.

The connections are sealed correctly if no bubbles form.

Operation

Before you begin

⚠ WARNING!

Risk of fire!

- The appliance must be kept away from flammable materials during operation. Keep a minimum distance of 60 cm from such materials in all directions. Keep it at least 5 m away from gas tanks not connected to the grill for use. Keep it at least 10 m away from fuels or other flammable vapours or liquids.
- Never use the barbecue under a canopy, under bushes, trees, tents or sunshades, etc.
- Do not operate in front of combustible objects such as privacy fences, plants, etc.
- Always keep access to the barbecue and especially the gas tank free, keep escape routes open.
- Do not line the barbecue chamber with aluminium foil.

Fire hazard, risk of electric shock, risk of burns!

– When using an electric rotisserie spit, the side burner and infrared burner (if fitted) must be switched off!

- Read chapter “Safety” on page GB-3 4, in particular the safety instructions.

Check to make sure the device is in a safe operating condition:

- Check to make sure there are no visible defects.
- Check to make sure all device components are correctly mounted.
- Check all gas connections for leaks.
- Check that all regulators are set to **[OFF]**.
- Open the grill hood fully.

Energy saving tips

- Reduce the opening time of the lid.
- Turn the grill off as soon as cooking is completed.
- Preheat the gas grill for 10–15 minutes only. (Except for the first use)
- Do not preheat longer than recommended.
- Do not use a higher setting than required.

Lighting

⚠ WARNING!

Risk of burning injury due to potential grease fire!

A grease fire may result in serious property damage and personal injuries.

- Before use, check the removable grease tray and the drip tray for accumulations of grease and remove them completely.
- Remove excess fat from the food to avoid a grease fire.

⚠ CAUTION!

Risk of burning!

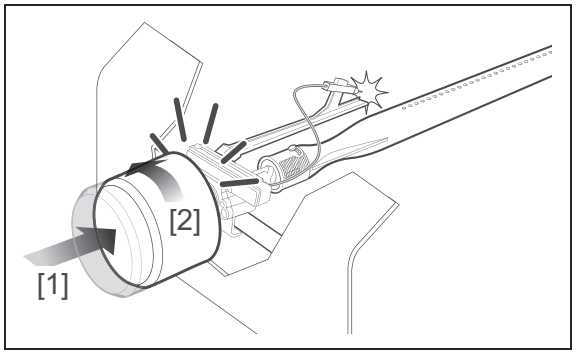
- Always open the hood fully before igniting.
- Do not lean over the cooking area!

Before igniting

- Open the hood of the BBQ grill fully.
- Clean the cooking surface thoroughly.
- Close all control knobs **[OFF]**.
- Fully open the tank valve.

Igniting with the piezo ignition

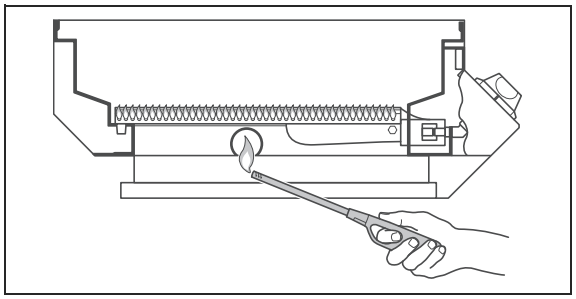
Use the rotary knob to trigger an ignition spark for each burner, which ignites the gas.



- Push the control knob in and turn it anti-clockwise to the “large flame [🔥]” position. The igniter [⚡] will click and ignite the gas.
- If the gas does not ignite within a short time, turn the control knobs clockwise as far as they will go to close the gas supply.
- Wait 5 minutes and repeat the ignition process.
- If the gas still does not ignite, close the gas supply, wait 5 minutes and then look for the fault (“Troubleshooting table” on page GB-52).

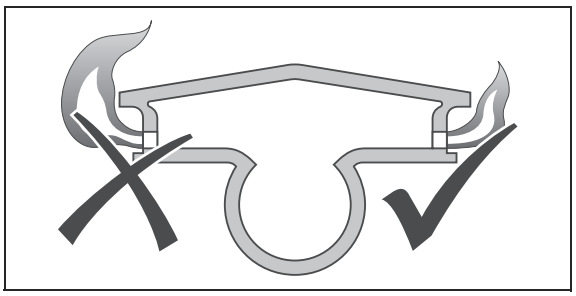
Manual igniting

– You can light the two outer burners manually using a suitably long stick lighter.



- Fully open the tank valve.
- Press the respective control knob and turn it to the “large flame” position.
- Insert the lighter through the hole in the side of the grill tray and ignite it.
- If the gas does not ignite within a short time, turn the control knob clockwise as far as they will go to close the gas supply.
- Wait 5 minutes and repeat the ignition process.
- If the gas still does not ignite, close the gas supply, wait 5 minutes and then look for the fault (“Troubleshooting table” on page GB-52).
- To light the burners directly next to the lit burner, press the corresponding control knob and set it to the “large flame” position. The flame jumps over automatically.

Setting the flame height



– Turn the control knob anti-clockwise = small flame
– Turn the control knob clockwise = large flame

Flickering flames that are too large and flames with yellow tips indicate dirty burner nozzles (“Cleaning overview” on page GB-46).

- Turn the control knob clockwise as far as it will go to switch off the relevant burner.
- Fully close the tank valve.

Before the first cooking session

The barbecue must be seasoned before it is used for the first time.

- To do this, grease the inside of the gas barbecue sparingly with heat-resistant oil (rapeseed oil, sunflower oil, etc.).
- Light one burner and set it to a small flame.
- Light a second burner.
- After 8 to 10 minutes, set the burners to the largest possible flame.

– The gas grill must be operated for about 25 minutes on the highest setting at a minimum of 200 °C without cooking food to remove any production residue.

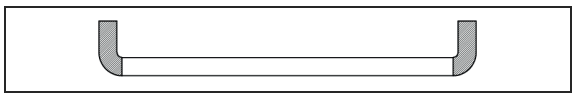
- Switch off all burners and let the gas grill cool down.
- Remove the residue (“Cleaning overview” on page GB-46).

– Cast-iron cooking grates and those made of enamel can be seasoned inside the grill in the same way.

Grilling

⚠ WARNING!

Danger of burns!

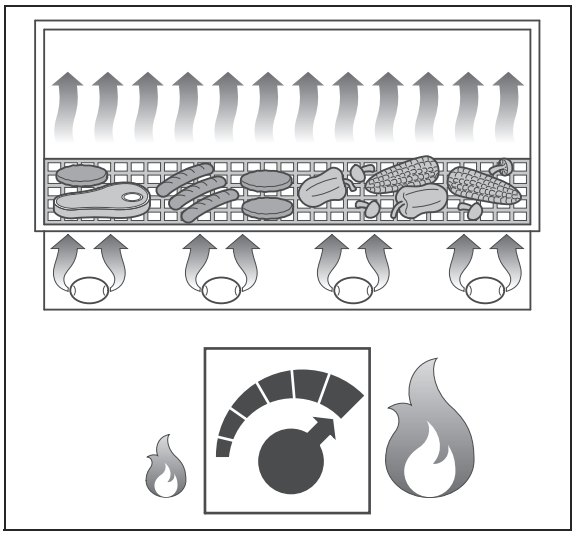


The black area of the handle will become hot when the gas grill is in use. Be careful, do not touch the black area.

When the lid is closed, the temperature on the cooking grate is higher than indicated on the thermometer (approx. 280-300 °C). When the lid is open, the temperature on the cooking grate is only 220-240 °C. The highest temperature in the grill is reached directly a few centimetres above the flames and then decreases. Since the used air must leave the grill with the greasy vapours, and the air cools down inside the top of the lid, a lower temperature is displayed there.

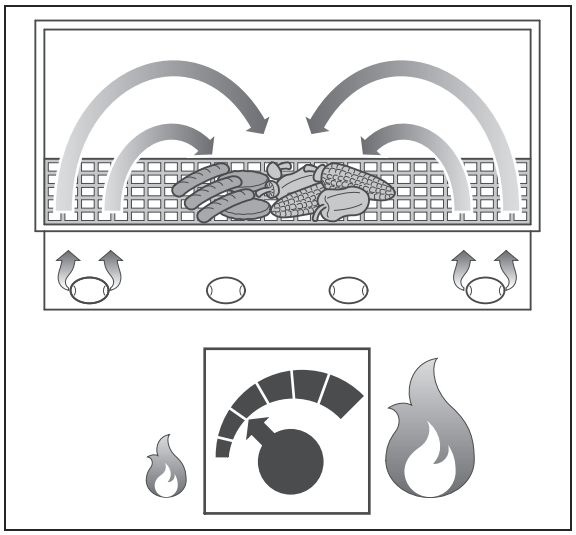
- Before using, brush the cooking grate with a little cooking oil.
- Pre-heat the grill for a minimum of 5-10 minutes with the lid closed. The temperature achieved can be read off on the built in thermometer.
- Always ensure that you cook with the lid closed. Opening the lid extends the cooking time.
- Use only sparingly oiled food and allow it to drain sufficiently before cooking.

Direct grilling



The items to be grilled are placed directly over the burners and are cooked at high temperatures.

Indirect grilling



For indirect grilling, the items are not placed directly above the burners, but on the cooking grate to the side of the burners and cooked gently at lower temperatures. The grilled food doesn't burn, remains juicier and, in short, is more healthy.

Using the side burner

⚠ WARNING!

Fire hazard, risk of electric shock, risk of burns!

– When using an electric rotisserie spit, the side burner and infrared burner (if fitted) must be switched off!

⚠ CAUTION!

- Only operate the side burner with the permissible size of cookware, not larger/smaller or without). This can cause burns.
- Do not operate/load the side burner with more than the permitted weight, this may cause damage to the appliance and injury.

Permissible dimensions of the cookware, see "Technical data" on page GB-53.

- Do not place cookware at an angle to the burner as this may cause high temperatures in the control knob and surrounding materials.

After grilling

⚠ WARNING!

Explosion hazard!

- Turn off the gas supply at the gas container after use.

⚠ CAUTION!

Risk of burning!

- Only clean the grill when the unit has cooled down completely.
- It is best to clean your appliance, especially grease deposits, immediately after the grill has cooled down: grease splatter can then still be easily removed, this saves more intensive cleaning later and protects the surfaces.

- Switch off all burners and close the tank valve.
- Let the grill cool down completely before cleaning it and closing the lid again.

Care and maintenance

Cleaning overview

Clean the grill after each cooking session, depending on the conditions of use, to prevent grease fires and for hygienic reasons. After cleaning, allow the grill to dry out completely and cool down before covering it.

What?	How?
Clean the grill.	Wipe stainless steel surfaces with soap and water after each use. Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents. Remove grease residues from inside the grill, e.g. with a wooden spatula.
Clean the cooking grate and warming rack.	Clean the grates at the latest after 3 to 5 uses (recommended after each cooking session) with a brass-bristled grill brush with (no steel bristles). You can also remove the grates and wash them with soap and water. Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents. Coat the cooking grate with a little vegetable oil to prevent corrosion.
Clean the grease trap	Wipe out the fat drawer with kitchen paper after each use and clean with soapy water. Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents. If there is another collecting vessel under the fat drawer, clean this carefully too.
Clean the burners.	Clean soiled burners with a soft brush or blow them free with compressed air. Clean blocked holes with pipe cleaner or wire. Replace damaged burners (see “Remove the main burner” on page GB-47, “Removing the side burner” on page GB-48, “Service” on page GB-56).

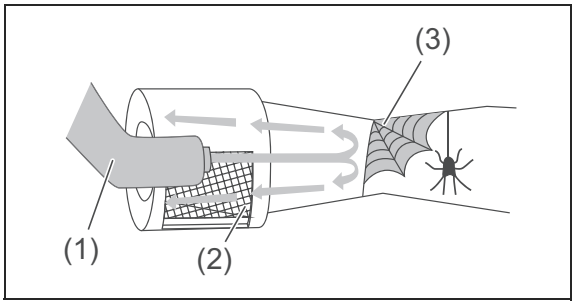
Maintenance overview

Regularly and according to the operating conditions

What?	How?
Check gas connections, pipes and regulator for leaks.	See “Checking the seals” on page GB-41

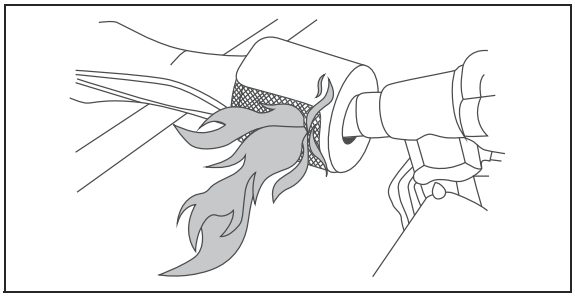
Clean burner and venturi

Fresh air is drawn into the venturi nozzle by the inflowing gas and directed to the burner where it is combusted.



1. Gas supply to the burner
2. Venturi nozzle of the burner
3. Blockage in the burner (spider web or similar)

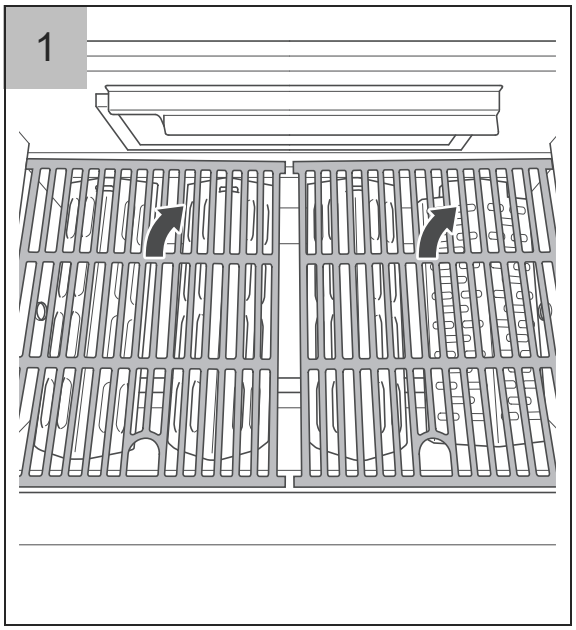
Insects and spiders like to build nests in the burner or venturi.
The resulting blockages reduce the performance (e.g. small flame), the burner may not ignite or there may be a fire in the burner. Gas smell spreads because the gas cannot get into the burner.

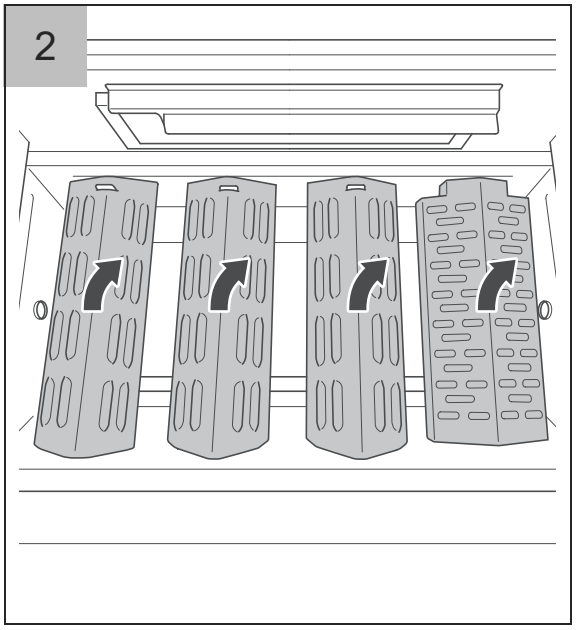


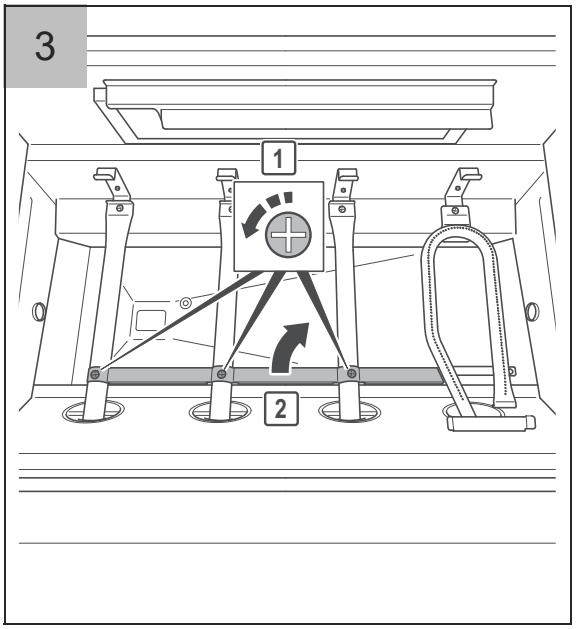
If the gas leaks to the front, a fire may occur there.

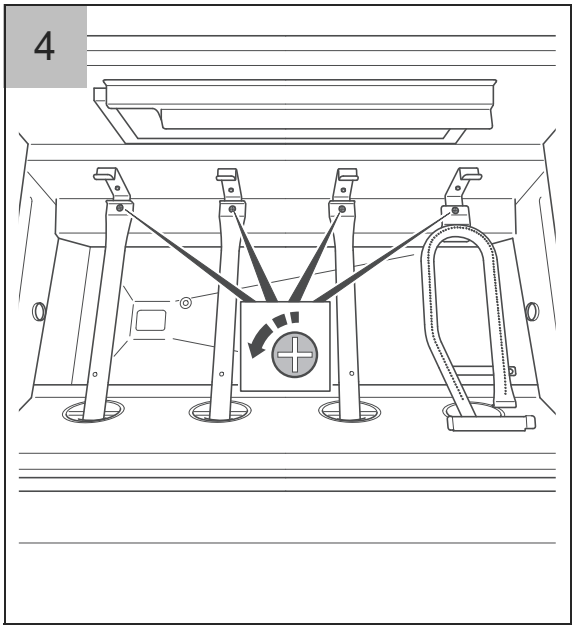
Remove the main burner

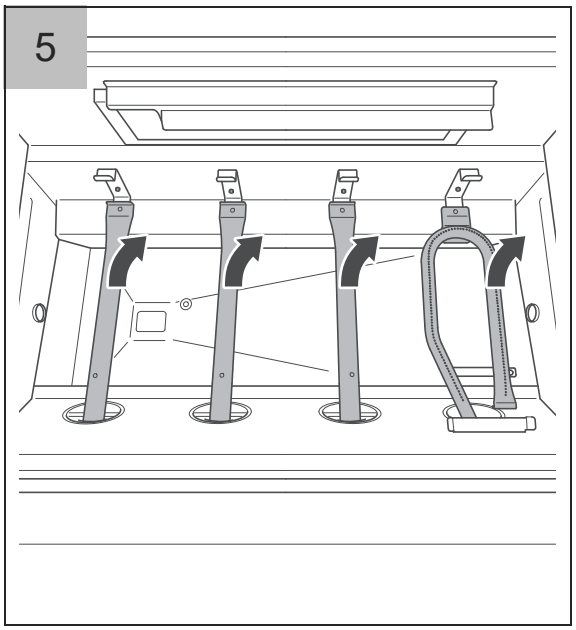
- To clean and replace the main burners, remove them as follows.
- Switch off all burners and close the tank valve.
- Let the grill cool down completely before cleaning it.

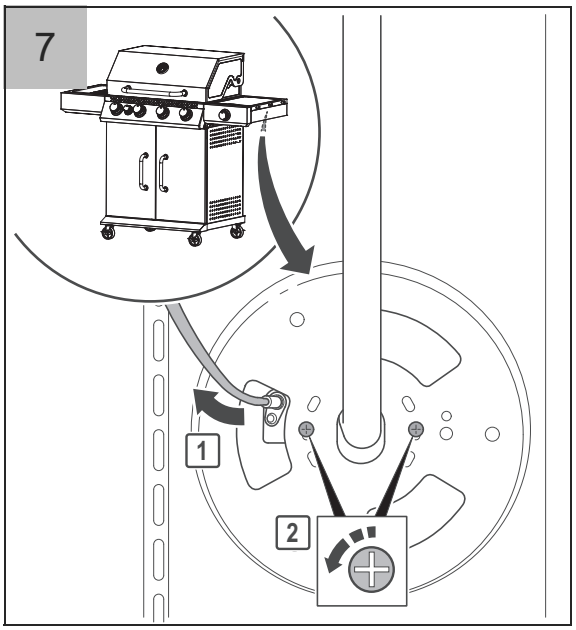






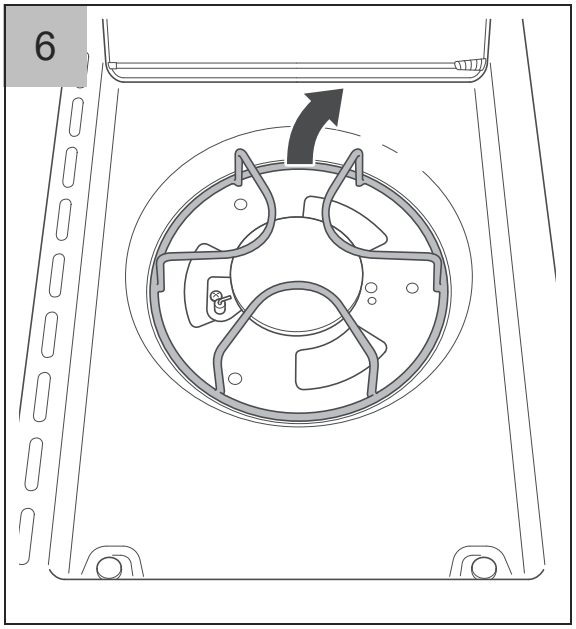


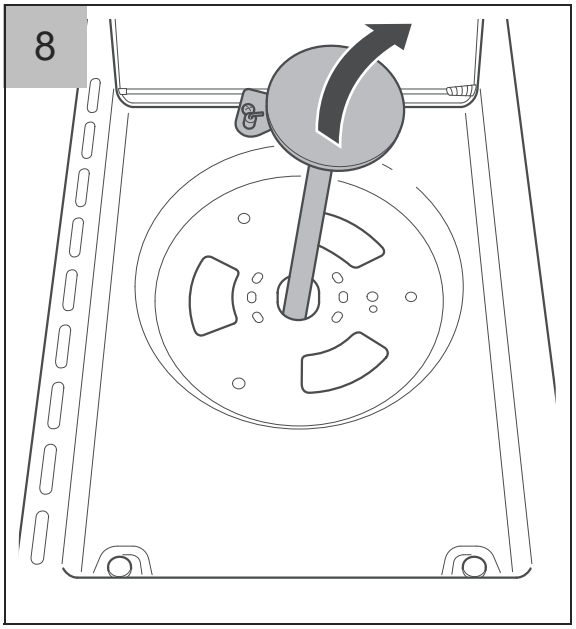




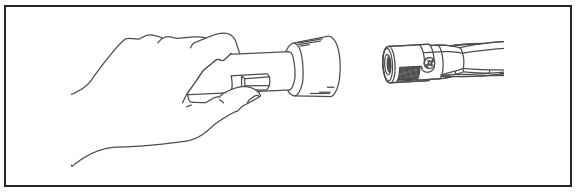
Removing the side burner

- To clean and replace the side burner, remove it as follows.

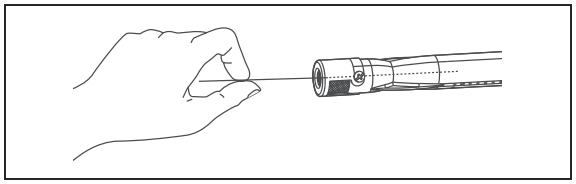




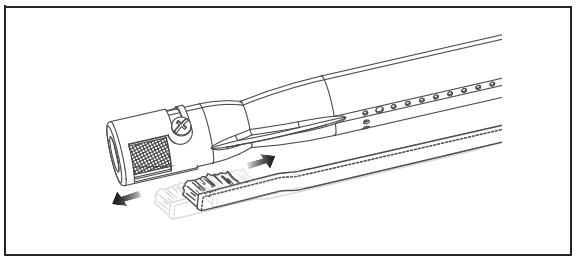
Cleaning a blocked burner or venturi



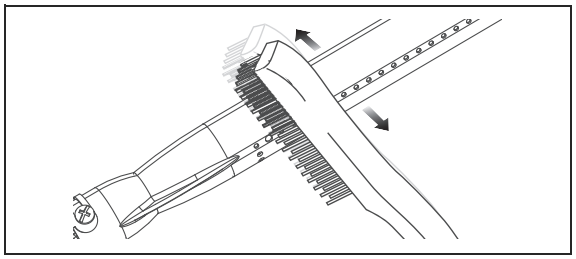
- Look into the burner with a torch and check if it is blocked.



- Pierce the nozzle with a thin needle or other suitable object to clear the blockage.
- Check again with the torch that all obstructions have been removed.



- Using a soft brush e.g. a toothbrush, clean the venturi to make sure it is clean and not blocked.



- Check if the connections of the burner are blocked. They can also be easily cleaned with a wire brush with brass bristles. Do not use a steel wire brush, otherwise corrosion may occur on the burner.
- Damaged burners (holes, cracks, etc.) must be replaced immediately.
- Reinstall the burners in reverse order after cleaning.

Cleaning the ignition head

- If it becomes difficult to ignite the flame, this may be due to the fact that the tip of the ignition head is soiled. In this case it needs to be cleaned. THe ignition tip is located directly next to the burner.
- To ensure perfect functioning, food residues between the ignition tip and the burner must be removed. Use a wire brush with brass bristles, for example, to remove impurities from the ignition tip.
- The ignition tip should be approximately 4-5 mm away from the burner edge. This is the ideal distance for reliable ignition.

The grill must be seasoned before the next use.

- To do this, grease the inside of the gas barbecue sparingly with heat-resistant oil (rapeseed oil, sunflower oil, etc.).
- Light one burner and set it to a small flame.
- Light a second burner.
- After 8 to 10 minutes, set the burners to the largest possible flame.

– The gas grill must be operated for about 25 minutes on the highest setting at a minimum of 200 °C without cooking food to remove any production residue.

- Switch off all burners and let the gas grill cool down.
- Remove the residue (“Cleaning overview” on page GB-46).

– Cast-iron cooking grates and those made of enamel can be seasoned inside the grill in the same way.

Painting the barbecue

If the paint on the barbecue is no longer attractive after a long period of time, you can renew it as follows.

NOTE

Only renew the paint on the outer surfaces and not on stainless steel surfaces!

Preparation

- Use only hot water and a sponge or grill brush for cleaning.
- When cleaning, do not use additives such as washing-up liquid or other cleaning agents. All additives leave residues and can get onto the food later. In addition, the paint can be damaged.
- Roughen the surfaces slightly with sandpaper or a wire brush.
- Thoroughly remove rust with sandpaper or a wire brush.
- After cleaning, the grill must dry completely before further processing.

Painting

- If the barbecue is clean, free of grease, dust and dry, you can start painting.
- Carefully tape off all parts of the barbecue that are not to be painted (thermometer, etc.).
- Use spray paint for painting or apply the paint with a brush or roller. If possible, only use spray paint, as the surface will then be smoother than with a brush or roller.
- Pay attention to the direction of spraying and tape off parts that are further away before spraying.
- Use a paint that is designed for temperatures up to 800 °C. Specialist dealers stock paints for objects exposed to high temperatures (barbecues, exhaust systems, etc.).
- Before using the paint, be sure to read the paint manufacturer’s instructions for use and observe all safety instructions!
- Always use paint according to the instructions of the paint manufacturer.
- Apply 3 to 5 coats of paint. Before applying each additional coat of paint, the previous coat must be completely dry.

Storage, transportation

Storing outside

- When not in use, cover the barbecue with a weatherproof cover or place it in a sheltered place. Allow the barbecue to cool down completely before covering it.
- Ensure regular ventilation also under the cover to prevent corrosion and mould caused by moisture.
- The cover should not reach all the way to the ground.
- Remove the cover on sunny days for ventilation even when the barbecue is not in use.

Storing in closed rooms

- If you store the barbecue in a closed room, remove the gas tank and store it outdoors.

Transport

- When transporting gas tanks, the national regulations are to be observed.

Returns

- If possible, keep the original packaging at least for the duration of the right of return.
- For a return, be sure to send the appliance back disassembled and well packed in the original carton to avoid damage during return transport.

Troubleshooting table

In many cases, small defects can lead to a malfunction. You will usually be able to deal with these yourself. Please consult the following table before contacting the service department. This may save you a lot of effort and quite often money.

Problem	Possible cause	Solutions, tips, explanations
You can smell gas.	Is the gas connection leaking?	See “Checking the seals” on page GB-41; close gas cylinder valve; replace defective parts immediately.
	Regulator opened?	Set the regulator to **[OFF]**.
	Location is too windy so that the flame is blown out?	Turn the control knob to **[OFF]**, let the grill cool down and choose another location.
Burner does not ignite.	Gas tank empty?	Replace the gas tank.
	Tank valve closed?	Open tank valve.
	Burners contaminated?	Clean the burner (“Clean burner and venturi” on page GB-46).
	Ignition does not work?	Ignite burner manually (“Manual igniting” on page GB-43).
Severe flaring and burning at the flame tamers.	Flame tamer heavily soiled?	Clean the flame tamer.
	Grilled food is very greasy?	Drain the food or dab dry. Prepare food with a high fat content at low heat to avoid ignition.
Temperature too low.	Grill not pre-heated?	Pre-heat for 5–10 min.
	Burners contaminated?	Clean the burner (“Clean burner and venturi” on page GB-46).
	Lid open too often or permanently?	Keep the lid closed if possible.
Burning of the grill.	Grease residues not sufficiently removed after each use?	See “After grilling” on page GB-45.
	Grill not cleaned sufficiently?	See “Cleaning overview” on page GB-46.
	Grilled food is very greasy?	Drain the food or pat it dry. Prepare food with a high fat content at low heat to avoid ignition. Carefully remove excess dripping fat from fat drawer after cooking.

Technical data

Manufacturer	AproductZ GmbH Werner-Otto-Straße 1–7 22179 Hamburg, Germany E-Mail: customer-service@aproductz.com		CE 2575-25 PIN:2575DQ42993
Batch No.	2025,3	LKZ:	48690
Article number	30073659	Brand	Hanseatic
Productname	4-burner gas grill Memphis	Type	E34HJ17S20M 46T48-G-SB- BB
Appliance category	I3B/P (50)		
Reference gas	Butane/Propane 50 mbar		
Gas pressure	50 mbar		
Injector size (Main burner)	3 xø 0.75mm (MARK 0.75mm)	Injector size (Sear burner)	1 × ø0.86mm (MARK 0.86mm)
Injector size (Rear burner)	1 xø 0.82 (MARK 0.82mm)	Injector size (Side burner)	1 × ø0.66mm (MARK 0.66mm)
Heat input, Total heat input:	3 × 3kW+4kW+3.5kW+2.5kW = 19kW		
Gas consumption Max:	1383g/h		
Ignition Integrated Piezo igniter			
Countries of destination	AT, DE		
Made in China			
Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance Do not modify the appliance. Any modification of the appliance may be dangerous. Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away. This appliance must be kept away from flammable materials during use. Keep a minimum distance of 60 cm from such materials in all directions." „Do not move the appliance during use.“ „Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.“			

In the event of gas leak, turn off the gas supply.

max. load side shelf	10 kg
max. load side burner incl. pot or pan	7 kg
max. size pot/pan side burner	24 cm
min. size pot/pan side burner	8 cm
Dimensions	133 × 61 × 113,6 cm
Weight	43 kg
Cooking height	87 cm
Grill surface	70 × 42,5 cm
Warming rack	67,5 × 12 cm

Environmental protection

Ecological disposal of old electrical appliances

Electrical appliances contain hazardous substances and valuable resources.
Every consumer is therefore obligated by law to dispose of old electrical appliances by taking them to a designated collection site. This ensures environmentally friendly and resource-saving utilisation.
You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.
For more information, please contact your retailer.

Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.
For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.
Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.
More information can be found in the brochure “Waste Prevention Programme – of the German Government with the Involvement of the Federal Länder”.

Disposing of gas tanks

Bottles which are no longer needed do not belong in household waste; instead, they must be disposed of according to local regulations.

- Bring empty gas tanks to the dealer’s collection point or a collection point in your community.

Our contribution to protecting the ozone layer

Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:
–Outer packaging made of cardboard
–Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
– Films and bags made of polyethylene (PE)
If you wish to part with the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly manner.

Service

Please note! You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.
The statutory warranty of 24 months applies for this article.
The following complaints will not be accepted:
– Damage to the burner, as burners are wearing parts.
– Damage to the appliance and other objects caused by fires.
– Surface changes to grates or all components that are subject to heat, especially changes to paint.
– Changes in shape due to excessive heat.
Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Type	Order number
4-burner gas grill Memphis	E34HJ17S20M46T48 -G-SB-BB	30073659

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if
– the delivery is incomplete,
– the appliance is damaged during transport,
– you have questions about your appliance,
– a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table.

Customers in Germany

- Please contact our technical service department:
  Phone 040 36 03 33 50
  E-mail: technik@otto.de
  Website: www.aproductz.com/de

Customers outside Germany

- Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

Spare parts

Customers in Germany

- Please contact the company Hermes Fullfilment GmbH:
  Telephone: (057 32) 99 66 00
  Monday-Thursday 8-15 o'clock, Friday 8-14 o'clock
  E-mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

- Please contact the customer center or the product advisory service of your mail order company.