KORFLAME
FIREPLACE & OUTDOOR KITCHEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

Outdoor-Küchen

Sicherheit, Aufstellung, Gebrauch und Pflege von Pure Outdoor-Küchensets, -Inseln und -Modulen einschließlich des Pure Cook Flüssiggasgrills.



Lesen Sie diese Anleitung vor der Aufstellung und dem Gebrauch der Outdoor-Küche vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

DE

1 Sicherheitshinweise

Nur im Freien verwenden.
Verwenden Sie den Gasgrill niemals in Innenräumen, in einer Garage, einem Zelt, einem Wohnwagen oder einem anderen geschlossenen Raum. Gas, das ohne ausreichende Frischluft verbrennt, erzeugt Kohlenmonoxid – Lebensgefahr.

Wer den Grill benutzen darf

- Der Grill darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie haben diese Anleitung gelesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere fern, solange der Grill in Betrieb ist und abkühlt.
- Lassen Sie den brennenden Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Deckel, Grillroste und Fettauffangschale anfassen.
- Benutzen Sie den Grill nicht unter dem Einfluss von Alkohol oder Medikamenten, die die Aufmerksamkeit beeinträchtigen.

Aufstellort und Gebrauch

- Stellen Sie die Küche im Freien auf. Eine Pergola oder ein Dach darüber ist zulässig, wenn der Bereich offen bleibt und die Luft frei zirkulieren kann.
- Halten Sie den Grill von allem fern, was Feuer fangen kann. Lagern Sie kein Benzin, keine Lösungsmittel und keine anderen brennbaren Stoffe in oder neben der Küche.
- Bewegen Sie weder den Grill noch die Küche, solange der Grill brennt oder heiß ist.
- Betreiben Sie den Grill nur mit Flüssiggas. Verwenden Sie keine Holzkohle, kein Holz und keinen anderen Brennstoff.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Grill, an seinen Brennern, Ventilen oder Düsen vor.

Wenn Sie Gas riechen

1. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
2. Drehen Sie alle Bedienknebel auf Aus.
3. Löschen Sie jede offene Flamme. Betätigen Sie keine elektrischen Schalter und benutzen Sie kein Telefon in der Nähe des Grills.
4. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gas entweichen.
5. Prüfen Sie die Anschlüsse mit Seifenlösung auf Dichtheit (siehe Gasanschluss). Bleibt der Geruch bestehen, benutzen Sie den Grill nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.

2 Gasanschluss

Der Pure Cook Gasgrill ist für Flüssiggas (LPG) zertifiziert und werkseitig auf einen Anschlussdruck eingestellt. Schließen Sie ihn nur an die Gasart und den Druck laut Typschild an.

Pure Cook Gasgrill	Wert
Gerätekategorie	I3B/P
Gasart	Flüssiggas (Butan, Propan oder deren Gemische)
Anschlussdruck	29 mbar oder 50 mbar, laut Typschild
Nennwärmebelastung	12 kW gesamt (4 Brenner × 3 kW)
Düsendurchmesser	0,92 mm bei 29 mbar · 0,85 mm bei 50 mbar
Zertifizierung	EU-Baumusterprüfung GAR-2674-122101 Rev.01, benannte Stelle 2674

Gasflasche, Druckregler und Schlauch

- Verwenden Sie einen Druckregler mit festem Ausgangsdruck, der dem Typschild entspricht (29 oder 50 mbar) und den Vorschriften Ihres Landes genügt. Schließen Sie den Grill niemals ohne Druckregler an eine Gasflasche an.
- Verwenden Sie einen in Ihrem Land für Flüssiggas zugelassenen Gasschlauch. Halten Sie ihn so kurz wie möglich, frei von Knicken und Verdrehungen und fern von heißen Teilen des Grills. Sichern Sie beide Enden mit Schlauchschellen.
- Prüfen Sie den Schlauch vor jeder Saison und bei jedem Flaschenwechsel. Ersetzen Sie ihn, wenn er rissig, spröde oder beschädigt ist, spätestens aber nach der gesetzlichen Frist.
- Stellen Sie die Gasflasche aufrecht und standsicher an einen belüfteten Ort, geschützt vor Hitze und Sonne – nie unter Erdgleiche, in einen Keller oder einen unbelüfteten Schrank.
- Wechseln Sie die Gasflasche im Freien, fern von Flammen, bei ausgeschalteten Knebeln und geschlossenem Ventil.

Dichtheitsprüfung

Führen Sie nach jedem Anschließen oder Flaschenwechsel sowie zu Beginn jeder Saison eine Dichtheitsprüfung durch. Suchen Sie Undichtigkeiten niemals mit einer Flamme.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Bedienknebel auf Aus stehen.

2. Tragen Sie mit einem Pinsel Seifenlösung (Spülmittel und Wasser) auf Druckregler, Schlauch und beide Anschlüsse auf.
3. Öffnen Sie das Flaschenventil.
4. Bilden sich Blasen, ist die Stelle undicht: Flaschenventil schließen, Teil nachziehen oder ersetzen, erneut prüfen. Den Grill erst benutzen, wenn sich keine Blasen mehr bilden.
5. Spülen Sie die Seifenlösung mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ab.

3 Aufstellung

Aufstellort

- Stellen Sie die Küche auf festen, ebenen, tragfähigen Untergrund wie eine gepflasterte Terrasse oder Betonplatte. Die Module müssen waagerecht und kippelfrei stehen.
- Lassen Sie rund um die Küche genügend Platz, um Türen und Schubladen vollständig zu öffnen und das Ventil der Gasflasche leicht zu erreichen.
- Stellen Sie den Grill nicht unter tief hängenden Ästen, Markisen oder anderen brennbaren Materialien auf. Beachten Sie die örtlichen Bau- und Brandschutzvorschriften.
- Bestellen Sie die Küche, bevor Sie den Aufstellort vorbereiten, damit Sie die Maße am Produkt selbst nehmen können.

Module und Anschlüsse

- Stellen Sie die Module in der geplanten Reihenfolge nebeneinander und prüfen Sie, ob die Arbeitsplatten bündig und waagerecht sind.
- Wird der Pure Cook Grill in eine Arbeitsplatte eingebaut, fertigen Sie den Ausschnitt nach den von Korflame angegebenen Maßen an und halten Sie die Belüftung des Grills frei.
- Wasserzulauf und -ablauf des Spülenmoduls müssen von einem Installateur gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.
- Kühlschränke, Weinkühlschränke und Geschirrspüler gehören an eine geerdete, wetterfeste Steckdose mit FI-Schutzschalter, installiert von einer Elektrofachkraft.
- Halten Sie Stromkabel und Wasserleitungen vom Grill und vom Gasschlauch fern.

Einbaugeräte
Kühlschränke, Weinkühlschränke, Geschirrspüler und Armaturen stammen von anderen Herstellern; für Einbau, Gebrauch und Wartung gelten deren beiliegende Anleitungen.

4 Bedienung des Grills

Der Pure Cook Grill hat vier Brenner mit je einem eigenen Bedienknebel, eine Grillfläche von 85 × 49 cm mit einem Gusseisenrost und zwei Drahtrosten, einen Warmhalterost, eine herausnehmbare Fettauffangschale und ein Deckelthermometer bis 400 °C.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliche Verpackung und Schutzfolie von Grill und Modulen.
- Prüfen Sie, ob Brenner, Roste und Fettauffangschale richtig eingesetzt sind.
- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch (siehe Gasanschluss).

Anzünden

1. **Öffnen Sie vor dem Anzünden immer den Deckel.** Beugen Sie sich nicht über den Grill.
2. Prüfen Sie, ob alle Bedienknebel auf Aus stehen, und öffnen Sie dann das Flaschenventil.
3. Drücken Sie den Knebel eines Brenners hinein und drehen Sie ihn auf große Flamme; halten Sie ihn gedrückt, bis der Brenner zündet.
4. Prüfen Sie durch die Roste, ob die Flamme auf der ganzen Länge des Brenners brennt.
5. Zünden Sie die übrigen Brenner nacheinander auf dieselbe Weise.
6. Zündet ein Brenner nicht innerhalb weniger Sekunden, drehen Sie seinen Knebel auf Aus, warten Sie bei geöffnetem Deckel **mindestens 5 Minuten**, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und versuchen Sie es dann erneut.

Grillen und Ausschalten

- Regeln Sie die Hitze mit dem Knebel des jeweiligen Brenners. Behalten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel das Thermometer im Blick.
- Lassen Sie die Fettauffangschale beim Grillen eingesetzt und verhindern Sie, dass sich Fett darin ansammelt: Eine volle Schale kann Feuer fangen.
- Erlischt die Flamme beim Grillen, drehen Sie den Knebel auf Aus und warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie erneut anzünden.
- Zum Ausschalten drehen Sie alle Knebel auf Aus und **schließen dann das Flaschenventil**.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder abdecken.

5 Pflege und Wartung

Grill

- Bürsten Sie die Roste nach dem Ausschalten ab, solange sie noch warm sind. Waschen Sie sie bei Bedarf mit warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie ab. Ölen Sie den Gusseisenrost zum Schutz leicht ein.
- Leeren und reinigen Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch.
- Halten Sie die Brenneröffnungen sauber. Spinnen und Insekten können Brennerrohre und Düsen verstopfen, besonders nach längerer Nichtbenutzung; reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch der Saison.

Arbeitsplatten (HPL)

- Stellen Sie keine heißen Pfannen, Roste oder Bleche direkt auf die Arbeitsplatte; verwenden Sie einen Untersetzer.
- Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte; verwenden Sie ein Schneidebrett.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch, Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder Lösungsmittel.

Edelstahl und lackierte Schränke

- Die Edelstahlteile bestehen aus Edelstahl 304 und sind beständig gegen Regen, Schnee und Korrosion. Reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch in Schliffrichtung; verwenden Sie keine Stahlwolle, kein Chlorbleichmittel und keine Scheuermittel.
- In Meeres- oder Poolnähe können Salz und Chlor Flugrost verursachen. Reinigen Sie regelmäßig mit Edelstahl-Pflegepaste und Trinkwasser und trocknen Sie anschließend ab.
- Reinigen Sie die lackierten Schränke mit Wasser und mildem Reinigungsmittel und trocknen Sie sie ab.

Winter und längere Nichtbenutzung

- Schließen Sie das Flaschenventil, trennen Sie die Gasflasche ab und lagern Sie sie aufrecht im Freien an einem belüfteten Ort, niemals in Innenräumen.
- Sperren Sie vor dem ersten Frost die Wasserzufuhr zur Spüle ab und entleeren Sie Armatur und Leitungen. Beachten Sie für Kühlschränke, Weinkühlschränke und Geschirrspüler die Anleitungen der Geräte.
- Reinigen und trocknen Sie die Küche und schützen Sie sie nach dem Abkühlen des Grills mit einer atmungsaktiven Abdeckhaube.

6 Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Brenner zündet nicht	Gasflasche leer oder Ventil geschlossen; Luft im Schlauch nach Flaschenwechsel	Gasflasche prüfen und Ventil öffnen; nach 5 Minuten Wartezeit erneut versuchen
Brenner zündet nicht	Zünder oder Brenneröffnung verschmutzt oder nass	Trocknen lassen; Zünderspitze und Brenneröffnungen reinigen
Schwache oder ungleichmäßige Flamme	Brennerrohr oder Düse durch Insekten oder Fett verstopft	Brennerrohr und Öffnungen reinigen; besteht das Problem weiter, Händler kontaktieren
Schwache Flamme an allen Brennern	Druckregler defekt oder ungeeignet oder Gasflasche fast leer	Druckregler laut Typschild verwenden; Gasflasche wechseln
Gelbe, rußende Flammen	Brenner oder Luftansaugöffnung verschmutzt	Brenner reinigen; besteht das Problem weiter, Händler kontaktieren
Auflodernde Flammen	Fettansammlung auf den Rosten oder in der Schale	Roste reinigen und Fettauffangschale leeren
Gasgeruch	Undichter Anschluss oder beschädigter Schlauch	Wie unter „Wenn Sie Gas riechen“ vorgehen; Dichtheitsprüfung durchführen
Flugrost auf Edelstahl	Salz- oder Chlorablagerungen	Mit Edelstahl-Pflegepaste und Trinkwasser reinigen, dann abtrocknen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benutzen Sie den Grill nicht weiter, schließen Sie das Flaschenventil und wenden Sie sich an Ihren Händler. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile von Korflame.