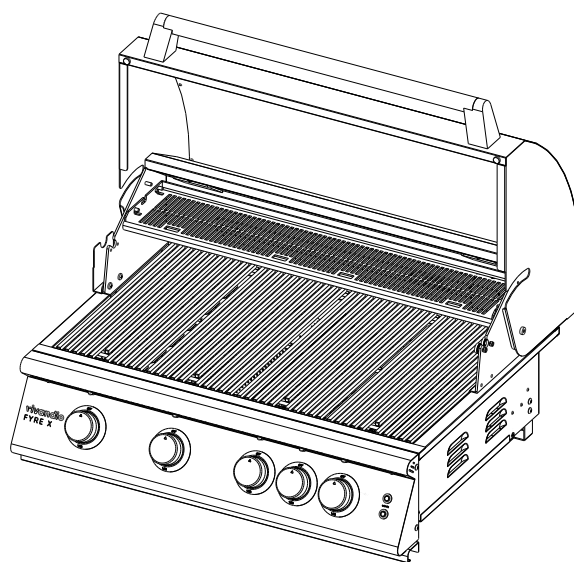
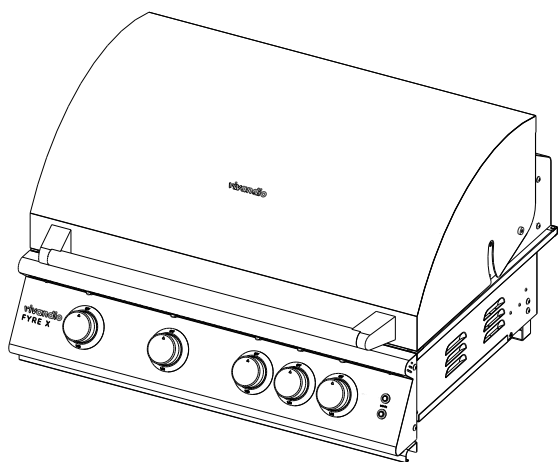


FYRE-X

Anleitung



WILLKOMMEN



Liebe Kund:innen,

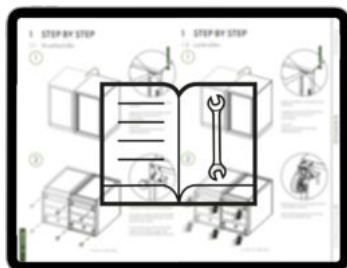
herzlichen Dank für deinen Kauf! Wir schätzen dein Vertrauen in unsere Qualitätsprodukte und freuen uns, dich auf deiner kulinarischen Reise im Freien begleiten zu dürfen.

Bevor du dein Produkt in Betrieb nimmst, bitten wir dich, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. So kannst du das Beste aus deinem neuen Produkt herausholen und gleichzeitig Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch vermeiden. Bitte beachte, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen können, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise oder unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Um dir dabei zu helfen, das Beste aus deinem neuen Produkt herauszuholen, haben wir auf unserer Website eine Vielzahl von hilfreichen Ressourcen für dich zusammengestellt. Dort findest du detaillierte Anleitungen, nützliche Tipps und inspirierende Videos, die dich bei der Nutzung unterstützen.

Wir wünschen dir viel Freude mit deinem neuen Produkt und hoffen, dass es dir über viele Jahre hinweg zuverlässig zur Seite steht!

Klicke auf die Links, um Anleitungen, Produktvideos oder Antworten auf häufige Fragen zu finden!



WWW.VIVANDIO.COM/DOWNLOADS



WWW.YOUTUBE.COM/VIVANDIO



WWW.VIVANDIO.COM/HILFE

Live outdoor cooking

vivandio ist dein Spezialist rund um die Outdoor Küche. Mit unserer jahrelangen Erfahrung bieten wir eine Produktpalette an, die speziell für den Einsatz im Freien geeignet ist. Das Herz von vivandio liegt in Deutschland. Wir designen und entwickeln unsere Produkte hier und lassen sie soweit möglich auch regional in bestmöglicher Qualität produzieren.



Nachhaltigkeit



Innovatives Design



Langjährige
Erfahrung



Einfacher Aufbau



Hochwertige
Qualität

Entdecke das vielseitige Outdoor Cooking-Sortiment von vivandio! Hochwertige Materialien, eine sorgfältige Herstellung und ein modernes Design zeichnen die Produkte von vivandio aus und bringen das Outdoor Küchen-Feeling in deinen Garten!



Einbaugeräte zum Grillen und
Kochen

Spülen, Armaturen
und Kühlschränke

Schubladen und Türen zum Einbauen

Smarte Modulküchen
und DIY-Systeme





VIVANDIO FYRE X GRILL KURZANLEITUNG

DANKE

...für dein Vertrauen in uns und viel Freude mit deinem neuen Produkt.

BEVOR ES LOSGEHT

Für den Aufbau unserer Produkte findest du unter folgendem Link Anleitungen und weitere Informationen.

www.vivandio.com/downloads



Bitte beachte vor dem ersten Benutzen folgende Hinweise:

- Bitte lies dir die Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- Notiere dir vor dem Einbau des Grills die Seriennummer. Diese findest du auf der Unterseite der Fettwanne.
- Führe die Leckageprüfung vor dem ersten Benutzen durch.
- Beim Anzünden darfst du dich nicht über den Grill beugen.
- Warte bei einer Fehlzündung, bis der Gasgeruch verflogen ist.
- Der interne Druckminderer darf nicht verändert werden.
- Haupt- und Heckbrenner dürfen nicht gleichzeitig genutzt werden.
- Bei geschlossenem Deckel darf nur max. 50% der Leistung der Hauptbrenner abgerufen werden.

SAG'S UNS

Falls bei deiner Lieferung etwas fehlend oder beschädigt sein sollte, gib uns bitte Bescheid.

Egal ob Lob, Kritik, Fragen oder Anregungen - wir helfen dir gerne und freuen uns auf deine Rückmeldung.

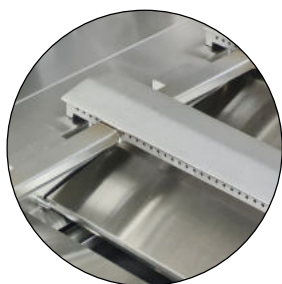
www.vivandio.com/kontakt



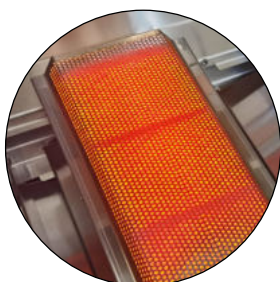
INHALT

I. FEATURES	6
II. SICHERHEITSHINWEISE	7
II.I ELEKTRISCHE SCHUTZMASSNAHMEN	9
III. ANLEITUNG ZUR LECKAGEPRÜFUNG	10
IV. INSTALLATIONSHINWEISE	11
IV.I STANDORT	11
IV.II GASFLASCHE	12
IV.III GASSCHLAUCH	13
IV.IV GASANSCHLUSS	13
IV.V GASSPEZIFIKATIONEN	14
V. BEDIENUNGSHINWEISE	15
V.I MONTAGE DES GRILLS	15
V.II MONTAGE DES DREHSPIESSES	19
V.III GUSSBRENNER WECHSELN	20
V.IV INFRAROTBRENNER WECHSELN	21
V.V ZÜNDBRÜCKE WECHSELN	22
V.VII VOR DEM ERSTEN BENUTZEN	23
V.VIII ZÜNDUNG DER HAUPTBRENNER	23
V.IX FLAMMENEINSTELLUNG	24
V.X ZÜNDUNG DES HECKBRENNERS	25
V.XI ZÜNDUNG DES INFRAROT HAUPTBRENNERS	26
V.XII MANUELLE ZÜNDUNG	26
V.XIII AUSSCHALTEN DES BRENNERS	27
VI. REINIGUNG UND PFLEGE	27
VII. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG	30
VIII. FEHLERBEHEBUNG	31
X. GARANTIE	35

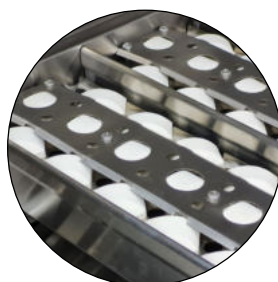
I. FEATURES



Edelstahl-Gussbrenner
mit je 4,5 kW Leistung



Optionaler
Infrarotbrenner



Keramikflammen-
abweiser



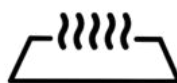
Edelstahl-Grillrost



Innenraumbeleuchtung
& beleuchtete Regler



Material aus
304 Edelstahl



Gleichmäßige
Hitzeverteilung



Mit Rotisserie-
Backburner

II. SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte prüfe den Grill vor der Installation auf etwaige Beschädigungen. Melde dich bitte beim Händler, falls der Grill bereits beschädigt ist.
- Eine Anwendung dieses Grills ist nur im Freien erlaubt. Nutze den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder in einem anderen geschlossenen Bereich.
- Bitte lies die Bedienungsanleitung, bevor du den Grill benutzt.
- Baue den Grill an einer möglichst windgeschützten Stelle ein, um das bestmögliche Kocherlebnis zu erzielen.
- Der Fyre X Grill darf nicht modifiziert werden.
- Installiere das Gerät nur in nichtbrennbaren Materialien und halte min. 50 cm Abstand zu brennbaren Materialien auch an den Seiten und der Geräterückseite.
- Stelle oder lehne keine anderen Gegenstände auf oder an den Grill.
- Halte die Lüftungslöcher des Grills immer frei von Schmutz und Ablagerungen.
- Sperre bei Nichtnutzung des Grills die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Kinder und Haustiere sind vom heißen Grill immer fernzuhalten, solange dieser in Betrieb ist, oder nach dem Betrieb noch heiß ist.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden.
- Verwende für den Grill nur die vorgesehene Gasart.
- Stelle für den Gebrauch des vivandio Fyre X Grills sicher, dass die Propangasflasche gut belüftet und mit min. 50cm Abstand zum Grill steht.
- Die Propangasflasche darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden. Sie sollte immer an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Führe vor jeder Benutzung eine Untersuchung des Gasschlauchs durch. Sollte der Schlauch alt/spröde, eingeschnitten oder stark abgenutzt sein, muss er vor der Benutzung ersetzt werden. Achte hierbei auch auf das abgedruckte Ablaufdatum des Schlauches.
- Vor der ersten Inbetriebnahme musst du alle Anschlüsse auf Gaslecks überprüfen. Führe diesen Test regelmäßig durch, vor allem nach dem Austausch von Gaskomponenten. Sieh dir hierzu das Kapitel „Leckage Prüfung“ an.

- Vorsicht vor Insekten und Spinnen: Durch die Netze oder Nester um die Brennerrohre kann der Gasfluss behindert werden. Dies kann zu einem Brand in und um die Brennerrohre führen. Bitte inspiziere und reinige die Gaszufuhr und die Brenner deshalb regelmäßig.
- Schließe die zusätzlichen elektrischen Komponenten nur an eine Steckdose mit FI-Schalter an. Nutze nur Verlängerungskabel, die für den Outdoorbereich zugelassen sind.
- Der vivandio Fyre X Grill sollte stets nach der Anleitung gezündet werden.
- Zünde den Grill niemals bei geschlossener Haube.
- Beuge dich beim Anzünden nicht über das Gerät.
- Prüfe, ob die Brenner-Bedienelemente ausgeschaltet sind, bevor du die Gaszufuhr öffnest.
- Der Einbaugrill darf während des Betriebs und bis zum vollständigen Abkühlen niemals unbeaufsichtigt sein.
- Brennbare Materialien dürfen während des Betriebs nicht in der Nähe des Gerätes gesprüht werden.
- Explosive oder leicht entflammbare Produkte wie Benzin dürfen nicht in der Nähe des Grills gelagert werden.
- Öffne den Grill nur am Griff möglichst mittig während des Betriebs und berühre nicht die heißen Oberflächen.
- Bitte nutze Schutzbrille und Handschuhe bei der Montage & Wartung des Grills.
- Reinige regelmäßig die Fettauffangwanne und den Grillinnenraum von groben Verschmutzungen, welche sonst zu einem Brand führen könnten.
- Der vivandio Fyre X Grill darf nicht mit Wasserdruck gereinigt werden.
- Lasse eine Reparatur nur von einem autorisierten Kundendienst vornehmen, da ansonsten bei Folgeschäden kein Garantieanspruch mehr besteht. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren führen. Für weitere Informationen kontaktiere bitte deinen Händler.
- Ein Tausch defekter Bauteile kann nur mit den Original-Ersatzteilen erfolgen. Nur dann ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Bitte beachte, dass der vivandio Grill Fyre X nicht in einen umschlossenen Raum / Korpus gebaut werden darf, um eine ausreichende Belüftung von unten sicherzustellen.
- Dieses Gerät muss von brennbaren Material ferngehalten werden.
- Der Grill darf während der Benutzung nicht bewegt werden.
- Schalte nach dem Benutzen die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.



- Wenn du Gas riechst, dann sperre alle Gasleitungen zum Grill ab.
- Lösche alle offenen Flammen. Öffne vorsichtig den Deckel, um Gasansammlungen abzulassen. Falls der Geruch anhält, halte dich fern vom Grill und rufe ggf. bei der Feuerwehr an.
- Nutze kein Wasser bei einem Fettbrand. Dies kann zu einer heftigen Dampfexplosion führen. Ersticke das Feuer stattdessen mit einem ABC-Feuerlöscher.

II.1 ELEKTRISCHE SCHUTZMASSNAHMEN

- Netzspannung: 230 V AC - 50 Hz / 40 VA / 12 W
- Tauche das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn das Gerät nicht genutzt oder gereinigt wird, dann ziehe bitte den Stecker.
- Nutze den Grill nicht, sofern das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Ein beschädigtes Kabel darf nur von qualifiziertem Fachpersonal getauscht werden.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Stecke das Stromkabel nur in eine für den Außenbereich geprüfte Steckdose in einem Stromkreis mit GFI-Schutz ein.
- Nutze nur Verlängerungskabel, die für den Außenbereich zugelassen sind.

III. ANLEITUNG ZUR LECKAGEPRÜFUNG

Die Leckageprüfung muss vor der ersten Benutzung, jährlich sowie nach dem Auswechseln oder Warten von Gasbauteilen durchgeführt werden. Das Rauchen oder offenes Feuer sind während der Prüfung strengstens verboten. Es müssen vorher alle Feuerquellen entfernt werden.

- Prüfe, ob alle Regler auf der „OFF“-Position sind.
- Stelle eine Seifenwasserlösung (halb Flüssigseife, halb Wasser) her.
- Drehe das Flaschenventil auf.
- Trage das Seifenwasser auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventilen auf.
- Bei Blasenbildung handelt es sich um eine Leckage. Die Leckage wird durch das Festdrehen des Anschlusses oder den Austausch des Teils beseitigt. Schalte vorher die Gaszufuhr ab.
- Bleibt die Leckage dennoch bestehen, drehe das Flaschenventil zu, nimm den Regler ab und lasse den Grill vom Händler untersuchen. Das Gerät darf erst wieder genutzt werden, sobald die Leckage behoben wurde.
- Stelle nach der erfolgreichen Leckageprüfung die Gaszufuhr ab.

IV. INSTALLATIONSHINWEISE

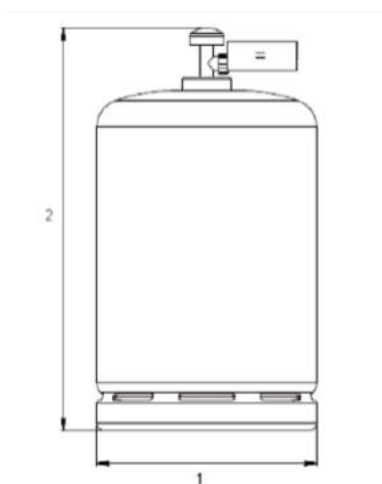
- Die Benutzung dieses Gerätes darf nur überirdisch, im Freien und mit natürlicher Belüftung durchgeführt werden. Austretendes Gas und Verbrennungsprodukte müssen sich durch Wind und natürliche Konvektion rasch verteilen können. Die Nichtbeachtung dieser Installationshinweise kann zu Personen- oder Sachschäden führen und der Anspruch auf die Herstellergarantie kann verfallen.
- Der Einbaugrill darf nicht in Gebäuden, Garagen, Schuppen, Lauben, Booten, Wohnwagen, Freizeitfahrzeugen oder anderen umbauten bzw. geschlossenen Räumen aufgestellt werden.
- Fotografiere oder notiere dir die Informationen vom Typenschild des Fyre X Grills. Das Typenschild findest du an der linken Außenseite der Feuerbox. Diese Informationen werden ggf. bei einer Reparatur oder einem Garantieanspruch nötig sein.

IV.I STANDORT

- Installiere das Gerät nur in nicht brennbare Materialien.
- Der Mindestabstand zu brennbaren Materialien muss zu jeder Seite und auch unterhalb des Grills mindestens 50 cm betragen.
- Der Grill und die Gasflasche dürfen nur mit nicht brennbaren Materialien umbaut sein.
- Stelle sicher, dass die Lagerung und Verwendung der Gasflasche ausreichend belüftet ist, denn Gas kann sich ansammeln und ist hochexplosiv. Das wiederum kann im Falle einer Entzündung zu schweren Verletzungen führen.
- Stelle den vivandio Fyre X Grill an einem windgeschützten Ort auf. Die Leistung des Grills kann durch starken Wind beeinträchtigt werden.
- Der vertikale Abstand oberhalb der Kochzone sollte mindestens 100 cm zu

IV.II GASFLASCHE

- Nutze nur Gasflaschen, die die gesetzlichen Bestimmungen erfüllen und entsprechend gekennzeichnet sind.
- Die Mindestflaschengröße bei Propangas ist 5 kg. Diese muss eine ausreichende Gasmenge für den Betrieb liefern können.
- Behandle das Ventil der Gasflasche mit Vorsicht.
- Achte darauf, dass die Gasflasche keine Dellen oder Rost hat. Bei einem beschädigten Ventil darf die Gasflasche nicht genutzt werden.
- Die angeschlossene Gasflasche muss ein Mindestabstand von 50 cm zu dem Gerät haben und darf in keinem umschlossenen Raum stehen. Außerdem solltest du stets einen einfachen Zugang zu der Gasflasche haben.
- Bitte beachte, dass Propangas schwerer als Luft ist und sich nicht in Senken oder anderen Vertiefungen ansammeln darf.
- Lagere Reserve-Gasflaschen nicht in der Nähe des Grills oder neben der Gasflasche, die gerade in Benutzung ist.
- Verwende niemals Gasflaschen, die zu mehr als 80% gefüllt sind.
- Die Gasflasche sollte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Schütze die Gasflasche vor Hitze und direktem Sonnenlicht.
- Schalte das Absperrventil aus, wenn das Gerät nicht genutzt wird.
- Beim Trennen der Gasflasche, müssen sich alle Steuerventile auf der Position „OFF“ befinden.



Empfohlene max. Größe der Gasflasche:
1= $\varnothing$ 306 mm
2= 465 mm

IV.III GASSCHLAUCH

- Überprüfe immer das Typenschild, um sicherzustellen, dass die Gasversorgung der Gasart entspricht, die vom Hersteller angegeben ist.
- Der Gasschlauch muss der Vorschrift EN-16436-1 entsprechen und wir empfehlen keinen längeren Schlauch als 150 cm zu nutzen.
- Halte den Gasschlauch von scharfen Kanten und heißen Oberflächen fern und verdrehe oder knicke ihn nicht.
- Überprüfe den Gasschlauch regelmäßig auf eventuelle Risse, Schnitte oder übermäßigen Verschleiß. Ersetze diesen, wenn erforderlich und führe erneut eine Leckageprüfung durch.
 - Bedenke, dass der Gasschlauch für die regelmäßige Überprüfung auch nach der Installation noch zugänglich sein muss.
- Schließe den Fyre X Grill niemals an eine unregelmäßige Gaszufuhr an.
- Wir empfehlen eine Schlauchlänge von max. 0,9 m. Der Schlauch sollte nicht unnötig lang sein, da der Druck bei einem längeren Schlauch abnimmt.
- Der Schlauch sollte vor dem abgedruckten Ablaufdatum gewechselt werden.
 - Für zusätzliche Sicherheit empfehlen wir die Verwendung einer Schlauchbruchsicherung.
- Der Schlauch sollte entsprechend den nationalen Vorschriften gewechselt werden.

IV.IV GASANSCHLUSS

Die Anschlussreihenfolge von der Gasflasche zum Grill ist wie folgt:

1. Gasflasche (nicht Teil des Lieferumfangs)
 2. Gasdruckminderer (runder Diskus) an Gasflasche (nicht Teil des Lieferumfangs)
 3. (orangefarbener) Gasschlauch (nicht Teil des Lieferumfangs) verbindet Gasdruckminderer an der Gasflasche mit dem Grill (interner Vordruckminderer)
- Führe nach dem Anschluss eine Leckageprüfung durch.
 - Stelle sicher, dass du einen problemlosen Zugang zum Gasanschluss sowie der Gasflasche hast.

IV.V GASSPEZIFIKATIONEN

Herstellername ROC lifestyle GmbH Adresse: Berliner Allee 65, 64295 Darmstadt, Deutschland vivandio			Produktname: Outdoor Gasgrill Pin-Nummer: 1336DN012 Serien-Nummer:	
Bestimmungsland	Geräteklasse	Gas- und Versorgungsdruck	Modell	VI-GX1-4BI-S
			Injektorgröße Ø	Gesamte nominelle Wärmezufuhr (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI	I3+(28-30/37) ☐	Butan(G30) 28-30 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
		Propan(G31) 37 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1608 g/h
BE,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,BG,IS,LU,MT	I3B/P(30) ☐	Butan/Propan oder deren Mischung 30 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50) ☐	Butan/Propan oder deren Mischung 50 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
PL	I3B/P(37) ☐	Butan/Propan oder deren Mischung 37 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
Nur im Freien verwenden. Vor dem Gebrauch bitte die Gebrauchsanweisung lesen. Die Gasflasche sollte nicht unter den Grill gestellt werden. Warnung: Manche Teile können sehr heiß werden. Kinder vom Gerät fernhalten! CE 1336-22				

Herstellername ROC lifestyle GmbH Adresse: Berliner Allee 65, 64295 Darmstadt, Deutschland vivandio			Produktname: Outdoor Gasgrill Pin-Nummer: 1336DN012 Serien-Nummer:	
Bestimmungsland	Geräteklasse	Gas- und Versorgungsdruck	Modell	VI-GX1-4BI-IR
			Injektorgröße Ø	Gesamte nominelle Wärmezufuhr (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI	I3+(28-30/37) ☐	Butan(G30) 28-30 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
		Propan(G31) 37 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1608 g/h
BE,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,BG,IS,LU,MT	I3B/P(30) ☐	Butan/Propan oder deren Mischung 30 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
AT,CH,DE,SK	I3B/P(50) ☐	Butan/Propan oder deren Mischung 50 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
PL	I3B/P(37) ☐	Butan/Propan oder deren Mischung 37 mbar	1,05 mm (für Heck- und Hauptbrenner)	22.50 kW 1637 g/h
Nur im Freien verwenden. Vor dem Gebrauch bitte die Gebrauchsanweisung lesen. Die Gasflasche sollte nicht unter den Grill gestellt werden. Warnung: Manche Teile können sehr heiß werden. Kinder vom Gerät fernhalten! CE 1336-22				

Nimm keine Änderungen am Druckregler vor. Der Grill verfügt zusätzlich über einen internen Vordruckminderer, so dass jeder für die EU zertifizierte Druckminderer zwischen 30-50mbar an der Gasflasche verwendet werden kann.

Zum Beispiel: Die Markierung 1,05 auf dem Injektor bedeutet, dass die Injektorgröße 1,05 mm ist.

V. BEDIENUNGSHINWEISE

V.I MONTAGE DES GRILLS

- Entferne alle inneren Bauteile des Grills, um das Gewicht für den Einbau zu reduzieren.
- Die Brenner sind mit einem Splint (siehe Abb.) insbesondere zum Transport gesichert.



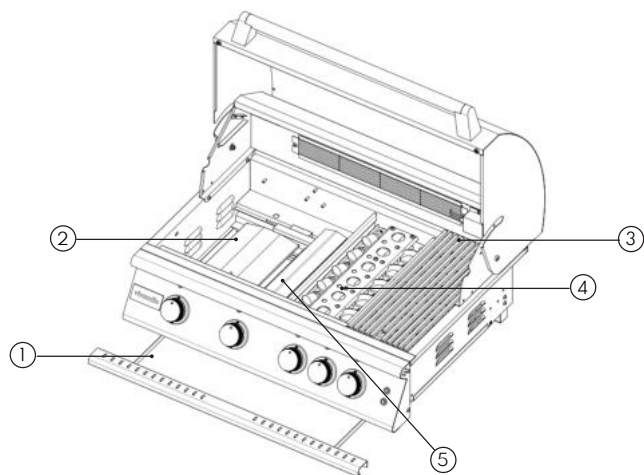
Tipp:

Falls die Splinte in der individuellen Einbausituation nach dem Einbau nicht mehr zugänglich sind, empfehlen wir diese vor dem Einbau zu entfernen, damit der Brenner zur Reinigung und Pflege entnommen werden kann, ohne den Grill ausbauen zu müssen

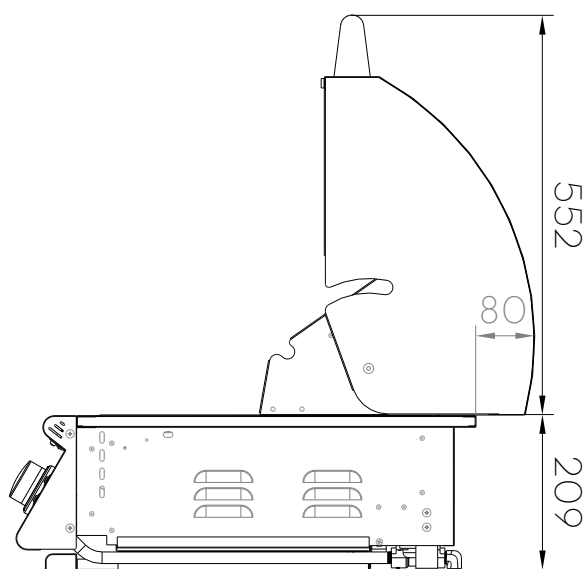
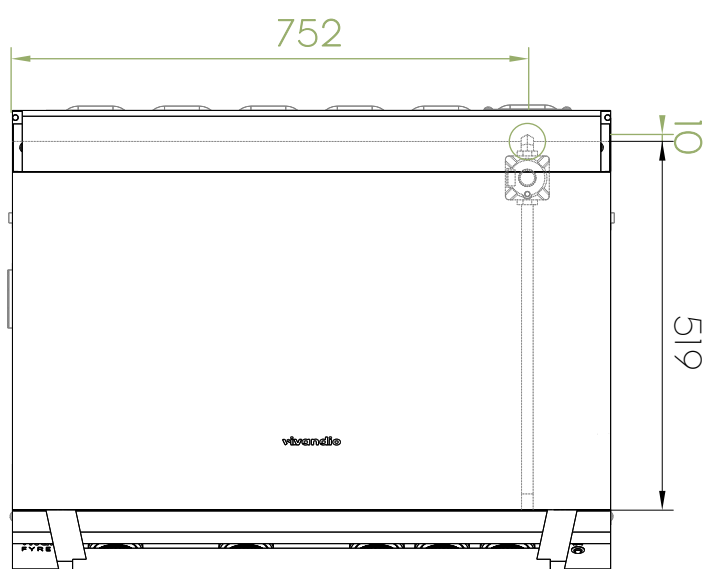
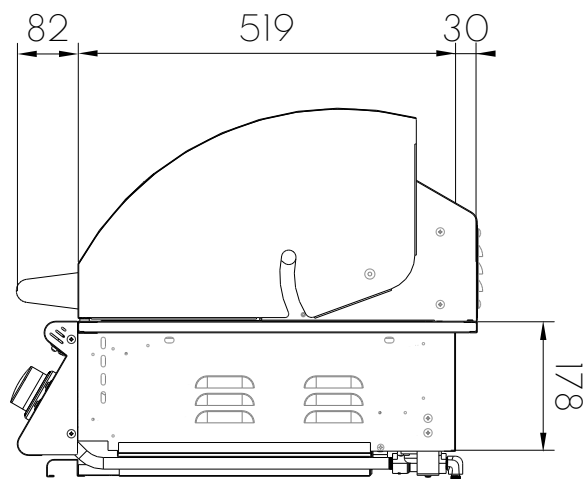
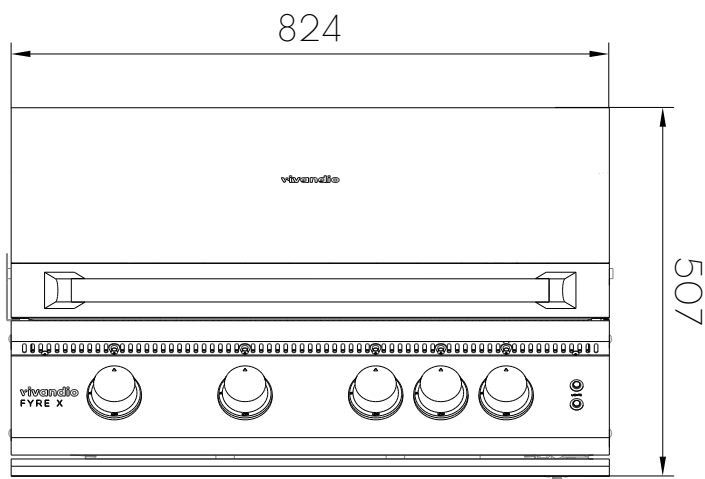
Setze den Grill in das angegebene Ausschnittmaß (folgende Seite) und fahre dann mit der Installation des Gas- und Stromanschlusses fort.

- Setze danach wieder alle Bauteile ein, falls du diese entfernt hast:

1. Fettwanne
2. Reflektorbleche
3. Grillrost
4. Keramikflammenabweiser
5. Edelstahl-Gussbrenner



PRODUKTMASSE

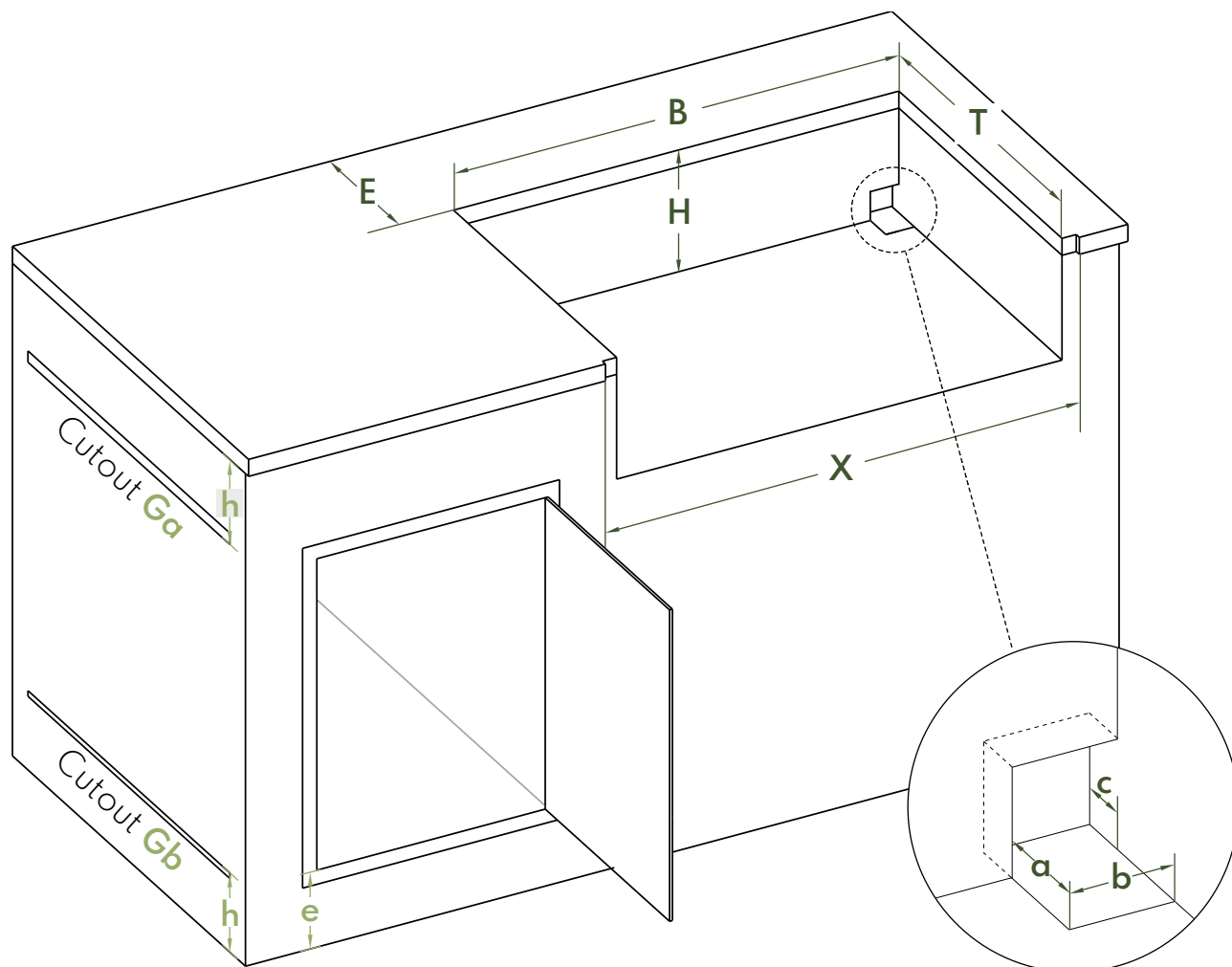


Bitte beachten Sie, dass aktuell Chargen mit einem überstehendem Gasanschluss im Umlauf sind.
Bei der Planung für den Grillausschnitt muss deshalb an der grün gekennzeichneten Stelle mehr Platz berücksichtigt werden.

AUSSPARMASSE

WARNUNG:

Nutze nur nicht-brennbare Materialien. Die Gasflasche darf nicht unter dem Grill stehen. Zwischen dem Bereich unter dem Grill und dem Bereich für die Gasflasche muss eine Trennwand sein. Die Tür darf nicht abschließbar sein!



Grill Installation

B	Breite	785 mm
T	Tiefe	523 mm
H	Höhe	215 mm
X	Bedienfeld	835 mm
E	Mindestabstand	120 mm
a	Installations Cutout	50 mm
b	Installations Cutout	50 mm
c	Installations Cutout	20 mm

Gas Installation

e	Einbauposition	51 mm
h	Cutoutposition	127 mm
Ga	Belüftungs Cutout	5 kg = min. 130 cm ² 11 kg = min. 195 cm ²
Gb	Belüftungs Cutout	5 kg = min. 65 cm ² 11 kg = min. 100 cm ²

MT-AL-GX-I.4

HINWEISE ZUR MONTAGE

- Der Grill darf nur in einem nicht brennbaren Korpus verbaut sein. Auch weitere Teile wie die Arbeitsplatte müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen.

Sollte die Gasflasche im Korpus aufbewahrt werden, dann beachte bitte folgende Installationshinweise:

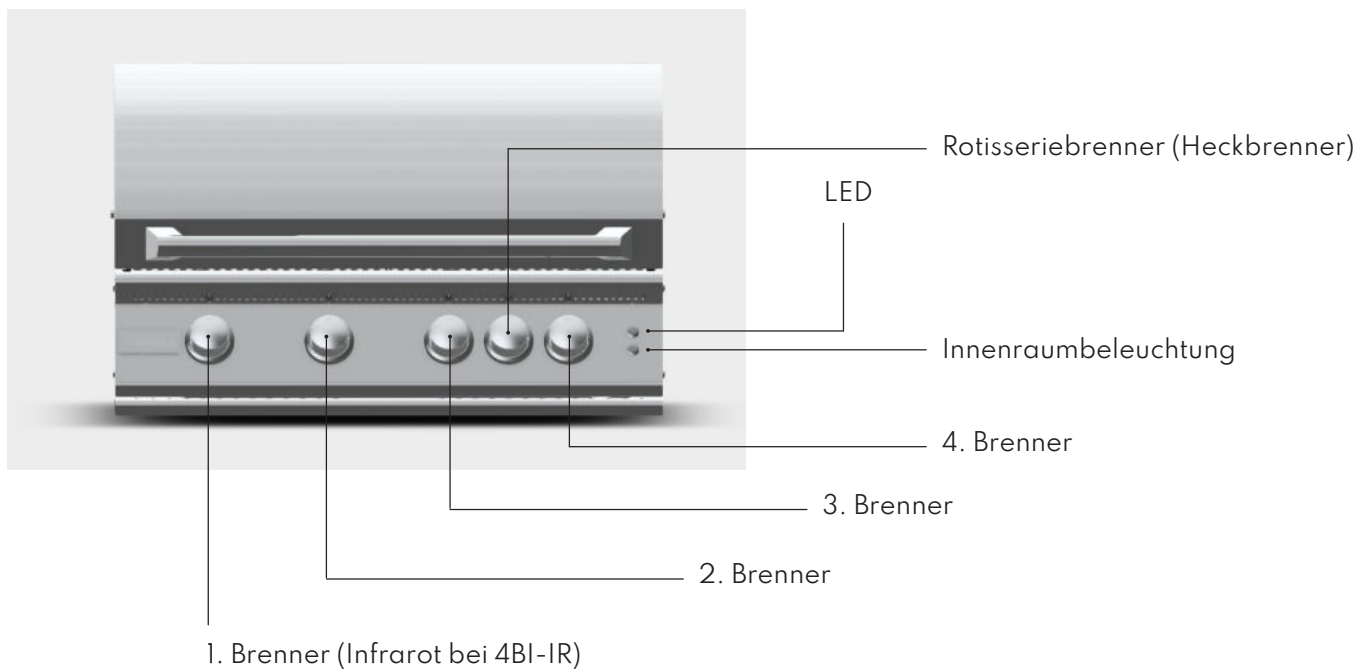
- Die Gasflasche, sowie Ersatzflasche dürfen nicht direkt unter dem Grill gelagert werden.
- Stelle die Gasflasche in eine vom Grill abgetrennte Öffnung rechts vom Grill.
- Bei einem umbauten Korpus, in dem die Gasflasche steht, muss ein unverbautes Lüftungsloch (Cutout A) 127mm entfernt von der Korpusoberseite vorhanden sein. Die Öffnung muss mindestens 130 cm² bei einer Gasflasche bis zu 9 kg oder 195 cm² bei einer Gasflasche über 9 kg vorweisen.
- Der Gasflaschen-Korpus benötigt ein weiteres unverbautes Lüftungsloch (Cutout B), das sich innerhalb von 25,4 mm über dem Boden befindet. Die Oberkante darf nicht höher als 127 mm vom Boden entfernt sein. Die Öffnung muss mindestens 65 cm² bei einer Gasflasche bis zu 9 kg oder 100 cm² bei einer Gasflasche über 9 kg vorweisen.
- Jede Öffnung muss groß genug sein, um eine Stange mit 3,2 cm Durchmesser einführen zu können.
- Bei dem umbauten Gasflaschenkorpus darf eine leicht zu öffnende Tür eingesetzt werden, sofern diese nicht abschließbar ist.

HINWEISE ZUR ARBEITSPLATTE

So reduzierst du das Risiko von Rissen in der Arbeitsplatte:

- Vermeide einen Hitzestau und Sorge für ausreichend Luftzirkulation unter dem Grill.
- Anstatt mit einem U-Ausschnitt solltest du mit Verschnitt bei der Arbeitsplatte arbeiten, d.h. links und rechts separate Teile der Arbeitsplatte, sowie hinter dem Grill ein weiteres Stück Arbeitsplatte.
- Das Material der Arbeitsplatte sollte hitzebeständig, schocktemperaturresistent, ausreichend dick und ggf. armiert sein.
- Bei Bedarf kannst du zudem den Grillausschnitt vom restlichen Teil der Küche „thermisch entkoppeln“, indem du diese mit witterungsbeständigen Brandschutzplatten auskofferst.

DREHREGLER



V.II MONTAGE DES DREHSPIESSES

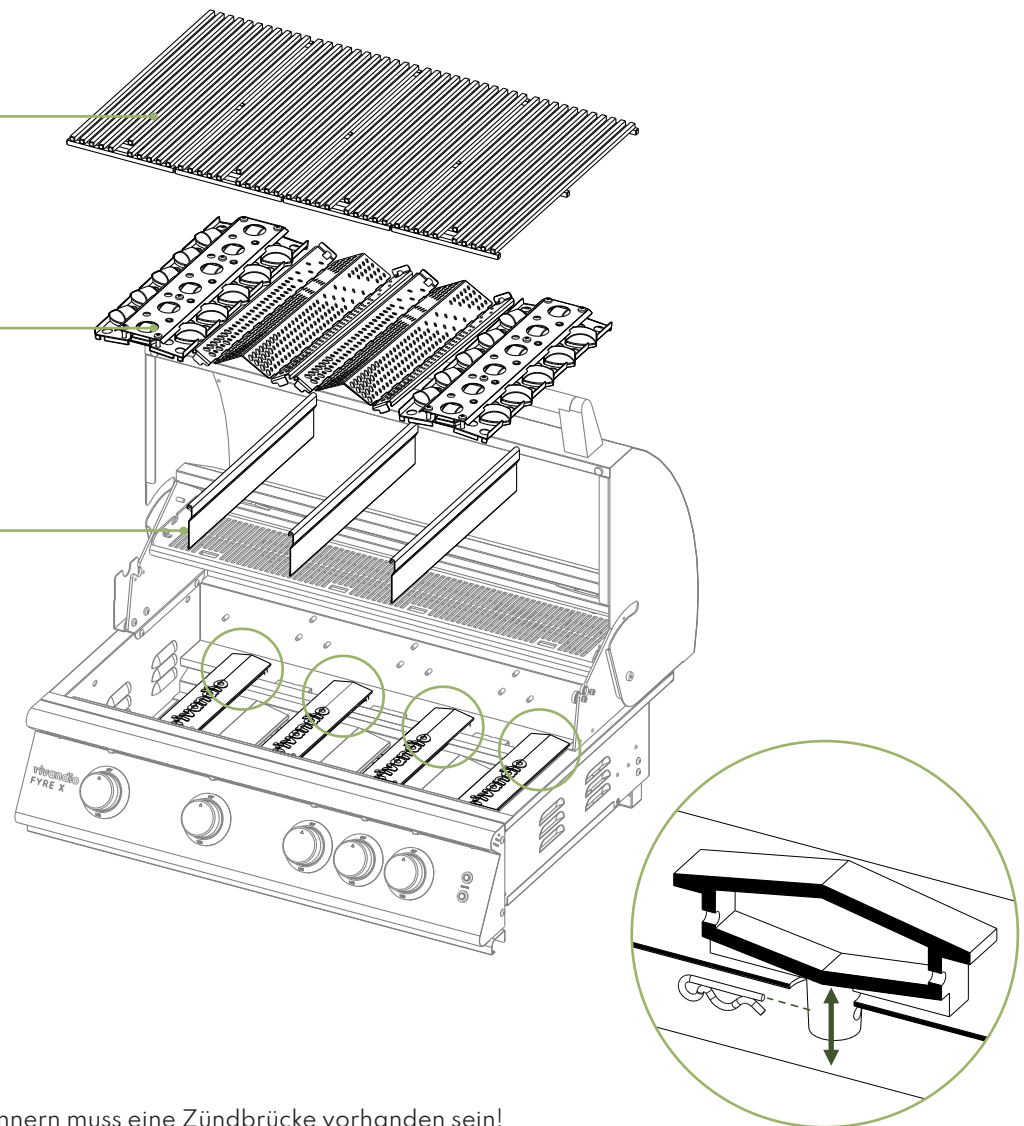
- Entferne den Warmhalterost.
- Für die Nutzung des Drehspießes werden die Metallwinkel des Spießes am Windblech an den vorgesehenen Löchern montiert. Dies kann auf der rechten als auch der linken Seite erfolgen.
- Stecke den Drehspießmotor nun auf die Montagewinkel.
- Die Drehspießgabel wird etwa in der Mitte des Stabes befestigt. Stecke das Grillgut nun auf den Spieß und schiebe die zweite Drehspießgabel auf das gegenüberliegende Ende des Stabes. Drücke diese fest ins Fleisch und befestige sie.
- Setze das spitze Ende der Drehspießstange vorsichtig in den Motor ein und das andere Ende über den Aufhänger.
- Der Stoppring wird über den Drehspieß geschoben, bis er das Innere der Haube überschreitet. Befestige nun den Stoppring und den Spießstabgriff.
- Stelle unter das Fleisch eine Metallschale (ggf. mit Flüssigkeit), um das herabtropfende Fett aufzufangen.
- Richte das Gegengewicht aus, um eine möglichst gleichmäßige runde Drehung des Spießes zu erzielen.
- Zünde den Heckbrenner wie unten angegeben an.

V.III GUSSBRENNER WECHSELN

Grillrost

Flammenabweiser

Trennblech



Wichtig:

Zwischen den Gussbrennern muss eine Zündbrücke vorhanden sein!

Ausbau:

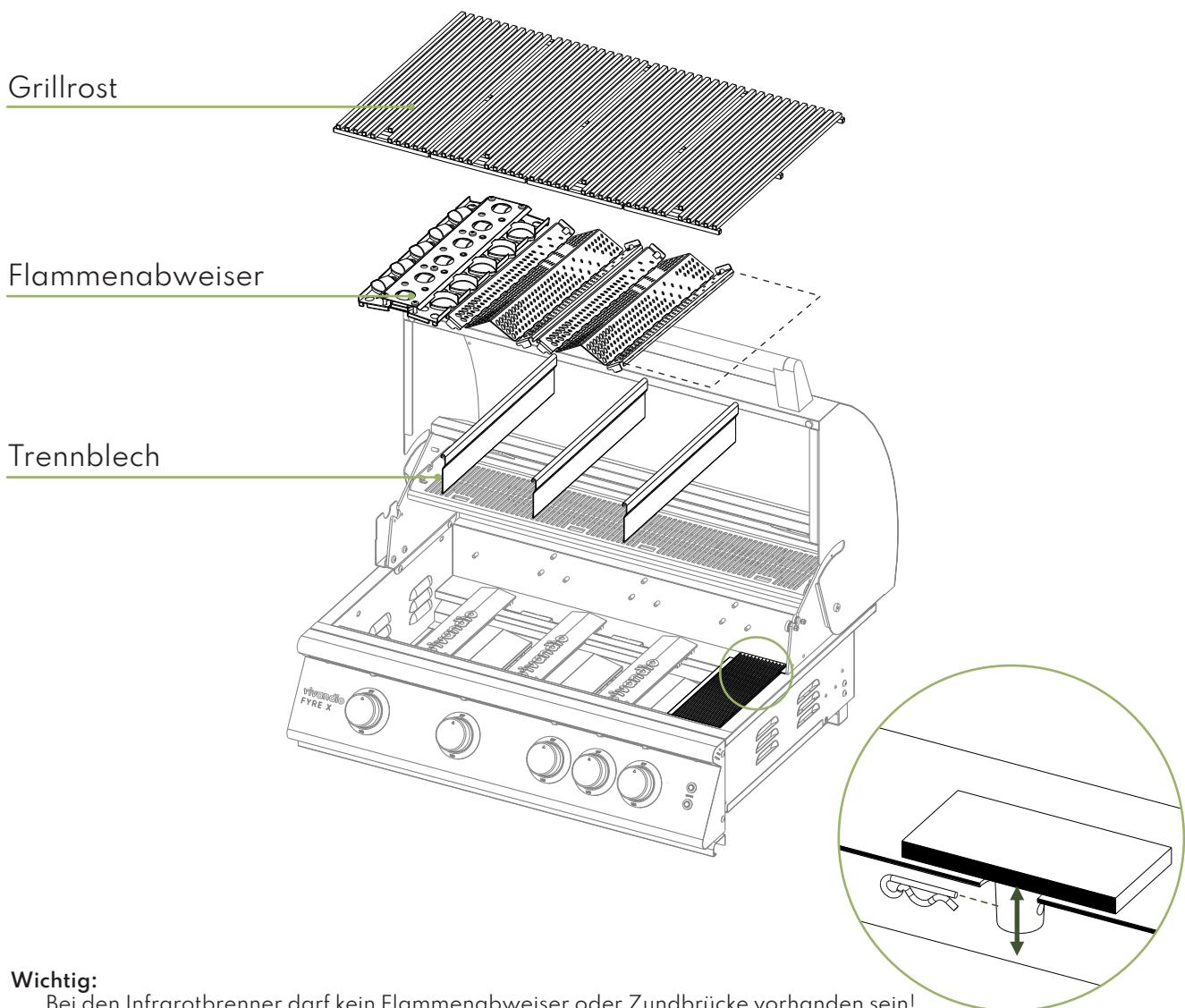
- Entferne zunächst das Grillrost, ggf. den Flammenabweiser und das Trennblech über dem betreffenden Brenner.
- Ziehe den Splint auf der Rückseite des Grills, mit dem der Brenner fixiert ist, vorsichtig heraus.
- Hebe den Brenner hinten leicht an, bis der Befestigungszapfen aus der vorgesehenen Perforierung herausrutscht.
- Ziehe den Brenner nun vorsichtig nach hinten, um ihn vom Ventil zu lösen.
- Säubere die Anschlusspunkte gründlich, damit der neue Brenner sauber und dicht montiert werden kann.

Einbau:

- Setze den neuen Brenner vorsichtig am Ventil an. Achte darauf, dass er korrekt sitzt, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Drücke den Brenner nach vorn gegen das Ventil und führe den Befestigungszapfen hinten in die passende Perforierung ein.
- Sichere den Brenner wieder mit dem Splint auf der Rückseite des Grills.
- Setze das Grillrost, und das Trennblech wieder in ihre ursprüngliche Position über dem Brenner.
- Kontrolliere vor der Nutzung, ob der Brenner korrekt und fest mit dem Ventil verbunden ist.

MT-AL-GX-I.4

V.IV INFRAROTBRENNER WECHSELN



Ausbau:

- Entferne zunächst das Grillrost und das Trennblech über dem betreffenden Brenner.
- Ziehe den Splint auf der Rückseite des Grills, mit dem der Brenner fixiert ist, vorsichtig heraus.
- Hebe den Brenner hinten leicht an, bis der Befestigungszapfen aus der vorgesehenen Perforierung herausrutscht.
- Ziehe den Brenner nun vorsichtig nach hinten, um ihn vom Ventil zu lösen.
- Säubere die Anschlusspunkte gründlich, damit der neue Brenner sauber und dicht montiert werden kann.

Einbau:

- Setze den neuen Brenner vorsichtig am Ventil an. Achte darauf, dass er korrekt sitzt, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Drücke den Brenner nach vorn gegen das Ventil und führe den Befestigungszapfen hinten in die passende Perforierung ein.
- Sichere den Brenner wieder mit dem Splint auf der Rückseite des Grills.
- Setze das Grillrost, und das Trennblech wieder in ihre ursprüngliche Position über dem Brenner.
- Kontrolliere vor der Nutzung, ob der Brenner korrekt und fest mit dem Ventil verbunden ist.

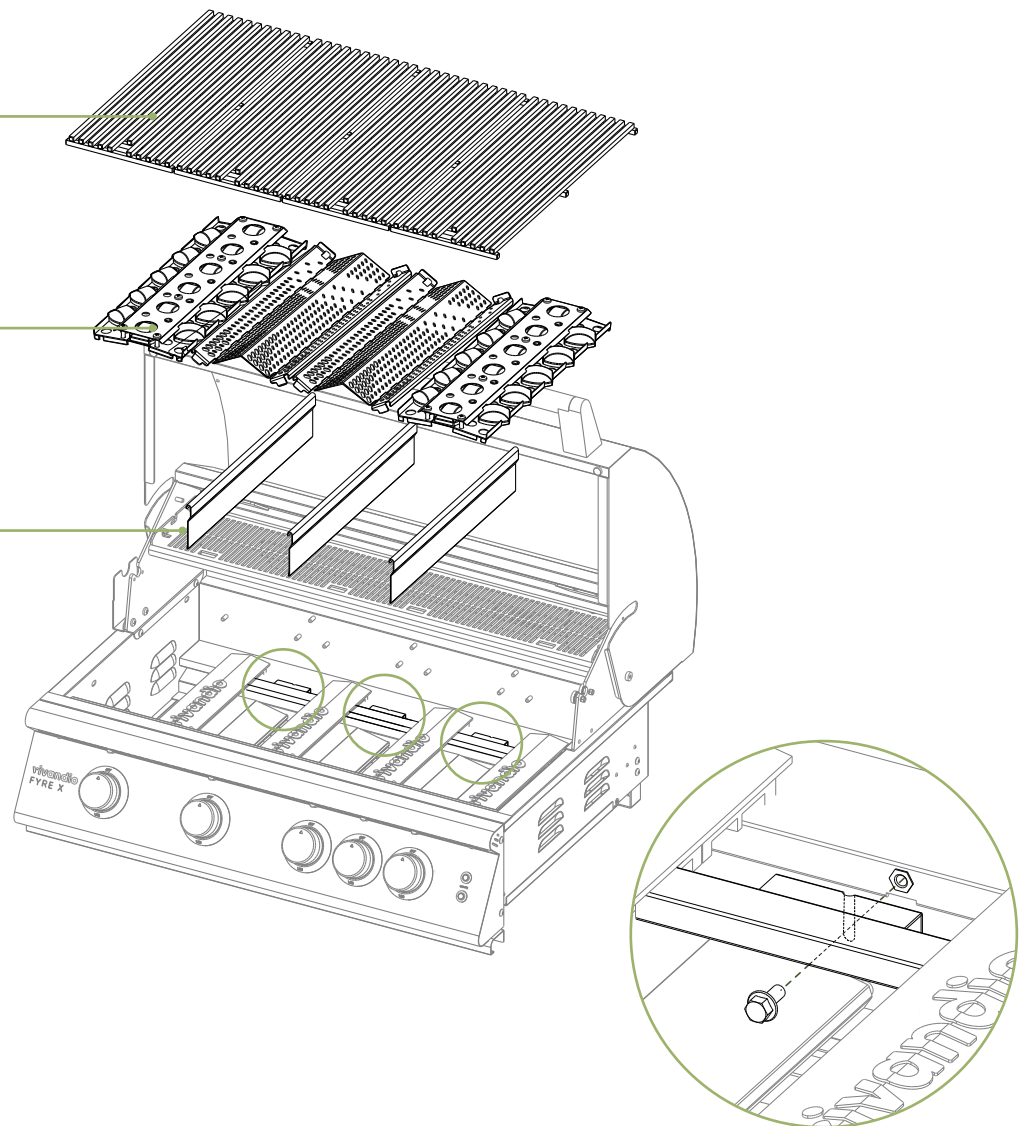
MT-AL-GX-I.4

V.V ZÜNDBRÜCKE WECHSELN

Grillrost

Flammenabweiser

Trennblech



Wichtig:

Die Zündbrücke ist nur bei zwei nebeneinanderliegenden Gussbrennern erforderlich. Sie sorgt dafür, dass der Funke vom ersten Brenner auf den zweiten überspringen kann. Wenn du einen Gussbrenner durch Infrarotbrenner ersetzt, muss die Zündbrücke entfernt werden.

Ausbau:

- Entferne zunächst das Grillrost, den Flammenabweiser und das Trennblech über der zu wechselnden Zündbrücke
- Löse die Schraube der Zündbrücke
- Säubere die Anschlusspunkte, damit die neue Zündbrücke vernünftig angeschlossen werden kann

Einbau:

- Setze die neue Zündbrücke an der vorgesehenen Position an
- Befestige die Zündbrücke anschließend wieder mit der Schraube am Grill
- Baue anschließend den Flammenabweiser, das Grillrost und das Trennblech wieder über der gewechselten Zündbrücke ein

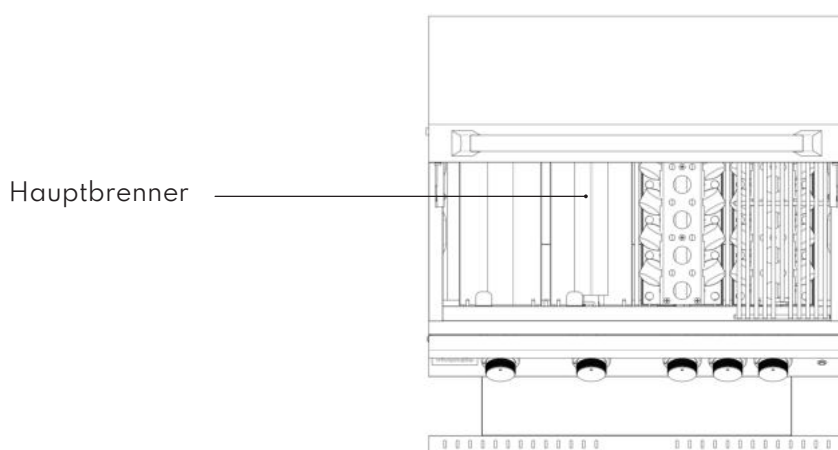
V.VII VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

- Prüfe vor dem Anschalten, ob alle Schläuche und Gasarmaturen dicht sind.
- Überprüfe, ob alle Drehregler auf „OFF“ stehen.
- Öffne den Deckel.
- Stelle sicher, dass alle Grillflächen sauber sind.
- Stelle das Gasventil nun auf „ON“.
- Vor der ersten Benutzung musst du deinen vivandio Fyre X Grill freibrennen. Dafür zündest du alle Hauptbrenner wie unten beschrieben und lässt diese auf höchster Stufe für max. 30 min laufen (bei geöffnetem Deckel). Hierbei werden Fette und Produktionsrückstände abgebrannt und der Grill für das erste Grillen mit Lebensmitteln gereinigt. Bei diesem Vorgang können Gerüche entstehen, die aber später nicht erneut auftreten.

Allgemeine Sicherheitshinweise zum Zünden des Grills:

- Alle Brenner dürfen nur bei geöffnetem Deckel gezündet werden.
- Beuge dich niemals über die Brenner.
- Warte bei Fehlzündungen, bis sich das angesammelte Gas verflüchtigt hat bis zum nächsten Zündversuch, um Verpuffungen zu vermeiden.

V.VIII ZÜNDUNG DER HAUPTBRENNER

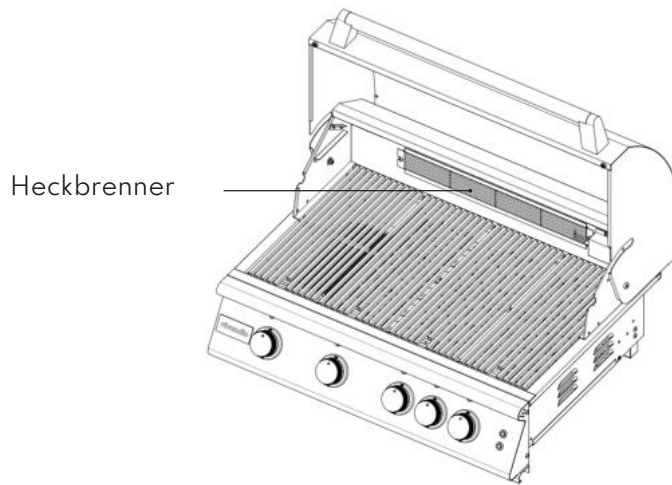


- Der Grill darf nur bei geöffnetem Deckel gezündet werden.
- Bevor du das Gerät zum ersten Mal einschaltest, lies dir bitte sorgfältig die Anweisungen durch.
- Um einen Brenner anzuzünden, drücke den Regler leicht rein und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Achte darauf, den Regler langsam zum Zündpunkt zu drehen, damit ausreichend Gas in die Brenner für die Zündung strömen kann. Falls Du den Regler zu schnell drehst, kann dies dazu führen, dass der Brenner nicht ausreichend Gas gesammelt hat und ein röhrendes Geräusch von sich gibt oder gar nicht zündet.
- Eine lange (Vor-) Zündflamme dient dazu, die Brenner auch unter widrigen Umständen zuverlässig zu starten. Diese erlischt, sobald du den Regler nicht mehr gedrückt hältst.
- Jeder Brenner sollte nach dem Zündvorgang links und rechts ein gleichmäßiges, klares blaues Flammenbild aufweisen.
- Falls der Brenner nicht zündet, drehe den Knopf auf die Position „OFF“. Warte, bis sich das Gas verflüchtigt hat und versuche es erneut.
- Sollte der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zünden, wende dich bitte an deinen Händler.
- Bitte beachte, dass der Grill bei geschlossener Haube nur mit maximal 50 % Leistung betrieben werden darf. D.h. dass entweder alle Brenner auf max. 50 % Leistung stehen oder nur zwei Brenner auf 100 % Leistung angeschaltet sind. Heck- und Hauptbrenner dürfen nicht gleichzeitig betrieben werden.

V.IX FLAMMENEINSTELLUNG

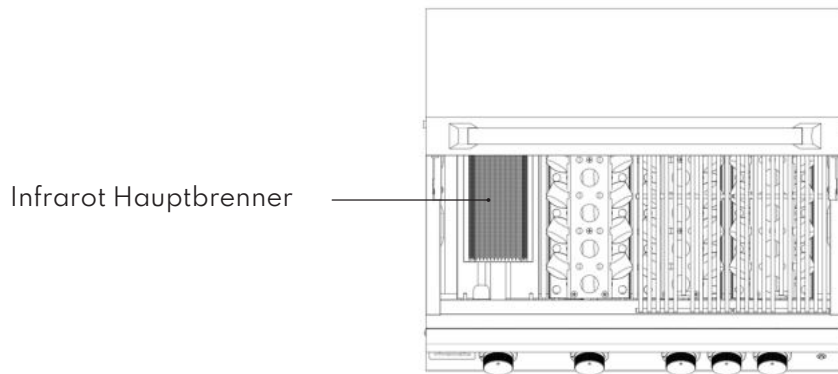
- Das ideale Flammenbild ist überwiegend dunkelblau mit gelegentlich hellblauen und gelben Spitzen und hebt sich nicht vom Brenner ab.
- Falls das Flammenbild abweicht, kannst du dieses anpassen. Am Ende des Brenners befindet sich eine kleine Luftklappe, die weiter geöffnet oder geschlossen werden kann, um das Erscheinungsbild der Flammen anzupassen.
- Entferne dafür den Brenner vom Gerät und löse die Schraube, mit der die Luftklappe am Brenner befestigt ist.
- Wenn die Flamme gelb und träge ist, öffne die Luftklappe für eine blaue Flamme.
- Wenn die Flamme sich von der Brenneroberfläche abhebt und flackert, dann schließe die Klappe leicht.
- Ziehe die Schraube wieder fest, installiere den Brenner und prüfe erneut, ob das Flammenbild wieder korrekt ist.
- Die Luftklappe ist werkseitig voreingestellt und muss normalerweise nicht justiert werden. Bei extremen Wetterbedingungen kann dies aber nötig sein.

V.X ZÜNDUNG DES HECKBRENNERS



- **Achtung:** Heckbrenner und Hauptbrenner dürfen niemals gleichzeitig genutzt werden!
- Der Heckbrenner darf nur bei geöffnetem Deckel gezündet werden.
- Entferne das Warmhalterost, bevor du den Heckbrenner zündest.
- Um den Heckbrenner anzuzünden, drücke den Regler leicht rein und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe.
- Achte darauf, den Regler langsam zum Zündpunkt zu drehen, damit ausreichend Gas in den Brenner für die Zündung strömen kann. Durch die größere Entfernung zwischen Regler und Heckbrenner dauert dies wesentlich länger als bei den Hauptbrennern.
- Falls der Heckbrenner nicht zündet, drehe den Knopf auf die Position „OFF“. Warte, bis sich das Gas verflüchtigt hat und versuche es erneut.
- Sollte der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zünden, wende dich bitte an deinen Händler.

V.XI ZÜNDUNG DES INFRAROT HAUPTBRENNERS



- Über dem Haupt-Infrarotbrenner dürfen keine Keramikflammenabweiser installiert sein.
 - Um den Infrarotbrenner anzuzünden, drücke den Regler leicht rein und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn.
 - Achte darauf, den Regler langsam zum Zündpunkt zu drehen, damit ausreichend Gas in die Brenner für die Zündung strömen kann. Bitte beachte, dass es eine Zeit dauern kann, bis sich das Gas gleichmäßig über alle kleinen Austrittslöcher des Keramikbrenners verteilt hat.
 - Falls der Infrarotbrenner nicht zündet, drehe den Knopf auf die Position „OFF“. Warte, bis sich das Gas verflüchtigt hat und versuche es erneut.
 - Sollte der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zünden, wende dich bitte an deinen Händler.
- ⚠ Lebensmittel dürfen nur auf das Rost über dem Infrarotbrenner gelegt werden, solange dieser heiß ist.

V.XII MANUELLE ZÜNDUNG

- Falls der Grill nicht durch die automatische Zündung zünden sollte, kannst du den Grill auch manuell entzünden.
- Befestige dafür ein Streichholz an der mitgelieferten Streichholzklemme.
- Führe das angezündete Streichholz durch die Grillroste und die Keramikflammenabweiser hindurch an die Brenner.
- Drehe nun den Regler für den entsprechenden Brenner auf.

V.XIII AUSSCHALTEN DES BRENNERS

- Sobald du mit dem Grillen fertig bist, drehe den Knopf vollständig im Uhrzeigersinn, sodass die Markierung wieder in der „OFF“ Position steht.
- Bitte drehe nach dem Grillen zusätzlich die Gaszufuhr direkt an der Gasflasche ab.

VI. REINIGUNG UND PFLEGE

- Bitte säubere deinen vivandio Fyre X Grill regelmäßig und gewissenhaft mit warmem Wasser und bei Bedarf mit einem milden Edelstahlreiniger. Reinige den Grill hierbei möglichst in Schliffrichtung des Edelstahls.
- Achte vor jedem Reinigungsvorgang darauf, dass der Einbaugrill ausgeschaltet und abgekühlt ist und kein Gas ausströmt (an der Gasflasche abdrehen), bevor du Einzelteile anfasst.



Tipp:

Versuche nicht deinen Grill innen glänzend zu halten. Aggressive Reiniger schaden dem Material und übertragen sich ggf. auf die Lebensmittel. Durch die hohen Temperaturen werden alle möglichen Keime und Bakterien abgetötet.

Roste reinigen

- Reinige die Roste mit einer Grillbürste vor und nach dem Grillvorgang. Achte darauf, dass die Grillbürste für Edelstahl Roste geeignet ist und z.B. aus Messing besteht.
- Zusätzlich kannst du Grillrückstände abbrennen, indem du die Hauptbrenner unter den Grillrosten für ca. 10min voll aufdrehst (bei geöffnetem Deckel).
- Die Grillroste sind auch spülmaschinengeeignet.



Tipp:

Grillrost mit Fett einreiben, damit Schmutz weniger haftet.

Keramikflammenabweiser

- Durch die hohen Temperaturen verbrennen Rückstände auf den Flammenabweisern meist nach und nach von allein.
- Zusätzlich kannst du die Keramikflammenabweiser sonst umgedreht einlegen, so dass die Oberseiten direkt von den Brennern abgeflammt werden.

Brenner reinigen

- Die Brenner deines Grills sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Dennoch sind die Brenner aufgrund der hohen Temperaturen bei diesem sehr leistungsfähigen Grill starken Belastungen ausgesetzt, was zu Verschleiß führt. Bitte beachte, dass dieser Verschleiß wie Rost aussieht, aber keine Witterungskorrosion darstellt.
- Du kannst bei Bedarf deinen Gussbrenner mit einer Grillbürste abbürsten und verstopfte Düsen mit einem spitzen Gegenstand wieder freimachen. Achte auch darauf, dass der Querschlitz auf der Unterseite der Brenner frei ist – dieser führt die Flamme von der einen auf die andere Seite des Brenners.
- Achtung vor unerwünschten Gästen:
Insekten und Spinnen werden vom Gasgeruch angelockt und nisten gerne in Brenneröffnungen. Folgende Anzeichen deuten auf Insektennester hin:
 - Gasgeruch mit gelblich erscheinender Brennerflamme.
 - Der Brenner erreicht keine ausreichende Temperatur.
 - Der Brenner heizt unregelmäßig.
 - Der Brenner macht Knallgeräusche.
- Wenn dir eine Veränderung des Flammenbilds auffällt, solltest du die Öffnungen der Brenner säubern.

Infrarotbrenner reinigen

- Sowohl der Infrarot Rotisseriebrenner als auch der IR Hauptbrenner (Modell VI-GX1-4BI-IR) dürfen nicht mechanisch oder mit Flüssigkeiten gereinigt werden. Bitte versuche auf keinen Fall mit einem spitzen Gegenstand Rückstände, Verstopfungen oder ähnliches zu entfernen, da die Keramik empfindlich ist und du so den Brenner beschädigen könntest.
- Brenne den IR Brenner von evtl. Rückständen frei (Pyrolyse), indem du ihn 5 bis 10min auf voller Leistung laufen lässt.
- Wasser oder andere Flüssigkeiten sollten niemals auf die heiße Oberfläche gegeben werden, da diese zu einem Temperatursturz führen und die Keramikoberfläche dadurch Schäden nimmt.

Fettwanne reinigen

- Zum Reinigen der Fettwanne ziehe diese bitte aus dem Grill.
- Vorab lohnt es sich, mit der Grillbürste groben Schmutz aus dem Grillinneren in die Auffangschale zu bürsten.
- Die Fettwanne muss regelmäßig entleert werden, da eine Ansammlung an Fett ein großes Brandrisiko birgt.
- Jede Wanne kann dann mit einem Schaber bei Bedarf noch ausgekratzt und mit einem Spülmittel gereinigt werden.
- Bitte gib keine Alufolie in die Fettwanne. Dies kann zu stärkeren Fettansammlungen und damit einem erhöhten Brandrisiko führen.



Tipp:

Insbesondere in Australien und USA geben viele Kunden eine dünne Sandschicht in die Fettwanne, welche den Schmutz und das Fett etwas bindet und damit die Reinigung erleichtert.

Innenraum des Grills reinigen

- Entferne nach jedem Grillen immer größere Rückstände aus dem Grillraum, da diese sonst wie eine Fackel das Brandrisiko erhöhen.
- Du kannst den Innenraum des Grills mit einer Grillbürste vorsichtig von groben Verschmutzungen befreien und in die Fettwanne „kehren“.
- Die Reflektorbleche unter den Brennern sind nur eingesteckt und können für die Reinigung entnommen werden (spülmaschinengeeignet).
- Der Grill darf nicht mit Wasserdruck gereinigt werden.
- Wir empfehlen von aggressiven Reinigern wie Backofen oder Grillspray abzusehen, da dies das Material belastet und ggf. auf Lebensmittel übertragen wird. Auch wenn der Grill innen mit der Zeit schwarz ist, kann er steril sein, wenn durch regelmäßig hohe Temperaturen Bakterien/Keime abgetötet werden.

Ober- und Außenflächen des Grills reinigen

- Zur Reinigung der Edelstahl Außenflächen des Grills bitte niemals aggressive/scheuernde Reinigungsmittel verwenden, sondern immer einen milden Edelstahlreiniger.
- Alternativ kannst du auch hier eine milde warme Wasserreinigung vornehmen.
- Reinige den Grill möglichst in Schliffrichtung des Edelstahls.
- Der Grillkorpus besteht aus 1.4301 | AISI 304 Edelstahl. In Küstenregionen kann aufgrund der salzhaltigen Luft der Grill Flecken ansetzen, welche rostähnlich erscheinen. Diese sollten alle paar Wochen mit Leitungswasser und einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

Nach der Reinigung

- Bitte prüfe nach jeder Reinigung des Grills die Funktionsfähigkeit des Anschlusses.
- Wenn du kleine Risse, Schmelzstellen entdeckst, darfst du den Gasgrill so nicht wieder in Betrieb nehmen und die Schläuche sollten in jedem Fall ausgetauscht werden.
- Denke auch an die erneute Gasdichtigkeitsprüfung.

VII. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

- Die Verpackung dieses Produktes besteht aus recyclebaren Materialien. Bitte entsorge diese ordnungsgemäß.
-  Dieses Gerät darf nicht im Haus- bzw. Restmüll entsorgt werden.
- Frage für eine korrekte Entsorgung die von deiner Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung von Altgeräten an oder kontaktiere deinen Händler.
- Entsorge die Stromversorgung getrennt. Entferne dazu einfach die gesteckte Stromversorgung und entnehme den Kabelbaum, indem du die Schrauben am Bedienfeld und Windblech dazu löst.

VIII. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Behebung
Starkes Aufflammen und ungleichmäßige Hitze	Zu viel Fett und Asche auf den Rosten, Flammenabweisern, Reflektorblechen, den Brennern oder in der Fettauffangwanne	Reinige den Grill entsprechend der Vorgabe regelmäßig.
Brennerleistung auf hoher Leistung ist zu schwach	Gasflasche leer	Wechsle ggf. die Gasflasche.
	Druckminderer defekt	Prüfe und wechsle ggf. den Gasdruckminderer auf deiner Gasflasche.
	Gasgemisch und Temperatur	Prüfe, ob du ein Gasgemisch verwendest, welches für die Außentemperatur geeignet ist. Achte insb. bei niedrigeren Außentemperaturen darauf, dass ausreichend Gas in der Flasche verdampfen kann und diese (durch massive Leistungsentnahme) nicht vereist ist.
	Der Gasschlauch ist eingeklemmt	Positioniere den Gaszufuhrschlauch neu.
	Schmutzige oder verstopfte Öffnungen	Reinige die Brenneröffnung und versichere dich, dass die Gasdüsen nicht verstopft sind.
	Spinnennetze oder andere Fremdkörper im Brennerrohr	Reinige das Brennerrohr und stelle eine ungehinderte Gaszufuhr sicher.
Der Brenner brennt nur auf einer Seite	„Quer-Verbindungsschlitz“ auf der Brennerrückseite verstopft	Bitte säubere den Brenner inkl. Gasaustrittslöchern und Querverbindungsschlitz.
Gasgeruch	Gasleck	Stelle sofort die Gaszufuhr an den Reglern und direkt an der Gasquelle aus, prüfe die Dichtigkeit, und ziehe ggf. die Anschlüsse nach.

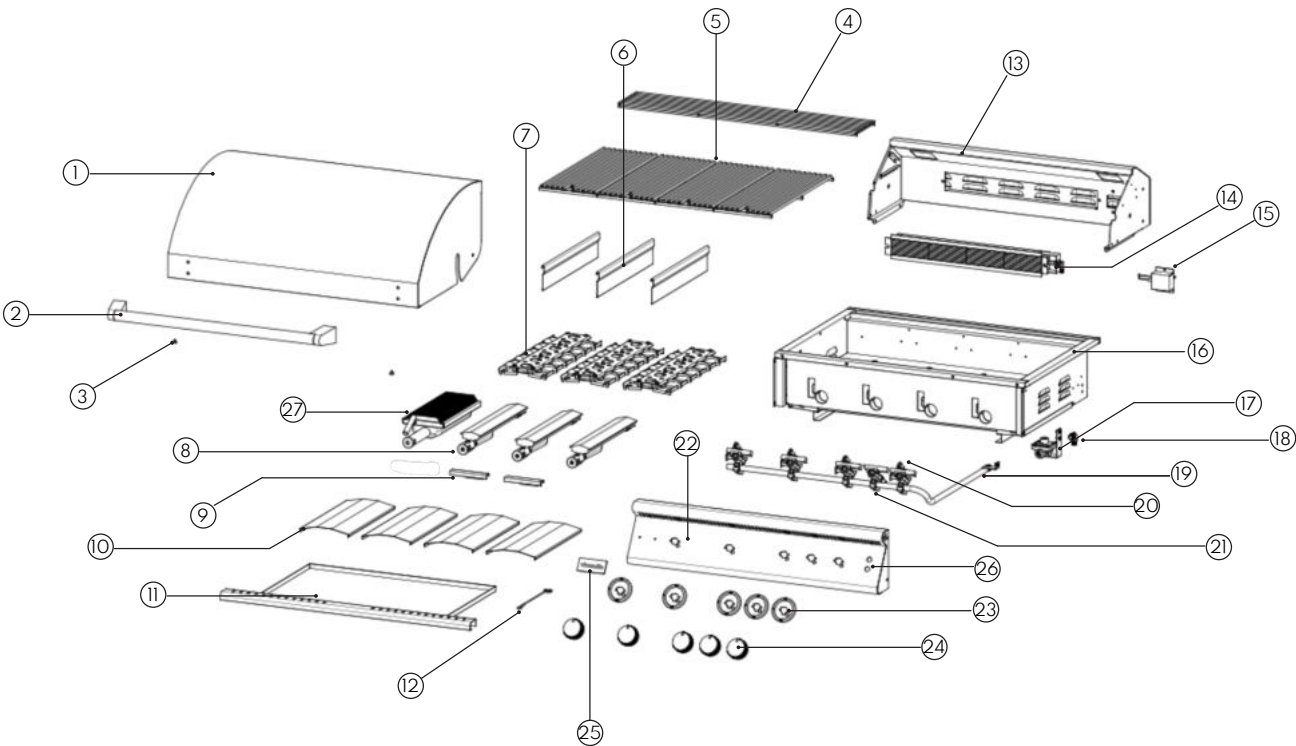
Problem	Ursache	Behebung
Manche Brenner zünden nicht korrekt	Flamethrower / Zündung gehemmt / verdreckt	Stelle sicher, dass kein Dreck die Zündfunkenbildung der Piezozündung unterbindet und dass kein Dreck den Gasaustritt beim Flamethrower hemmt für einen ausreichende Zündflamme.
	Der Brenner ist verdreckt	Stelle sicher, dass insb. im Bereich der Flamethrower Zündflamme beim Brenner Gas austreten kann und die Gas Austrittslöcher nicht verstopft sind.



Tipp: Liegt es am Brenner oder an der Position?

Tausche die Brenner zwischen einer funktionierenden und einer nicht funktionierenden Position aus, um einzuschränken, ob der Fehler vom Brenner oder der Position herrührt.

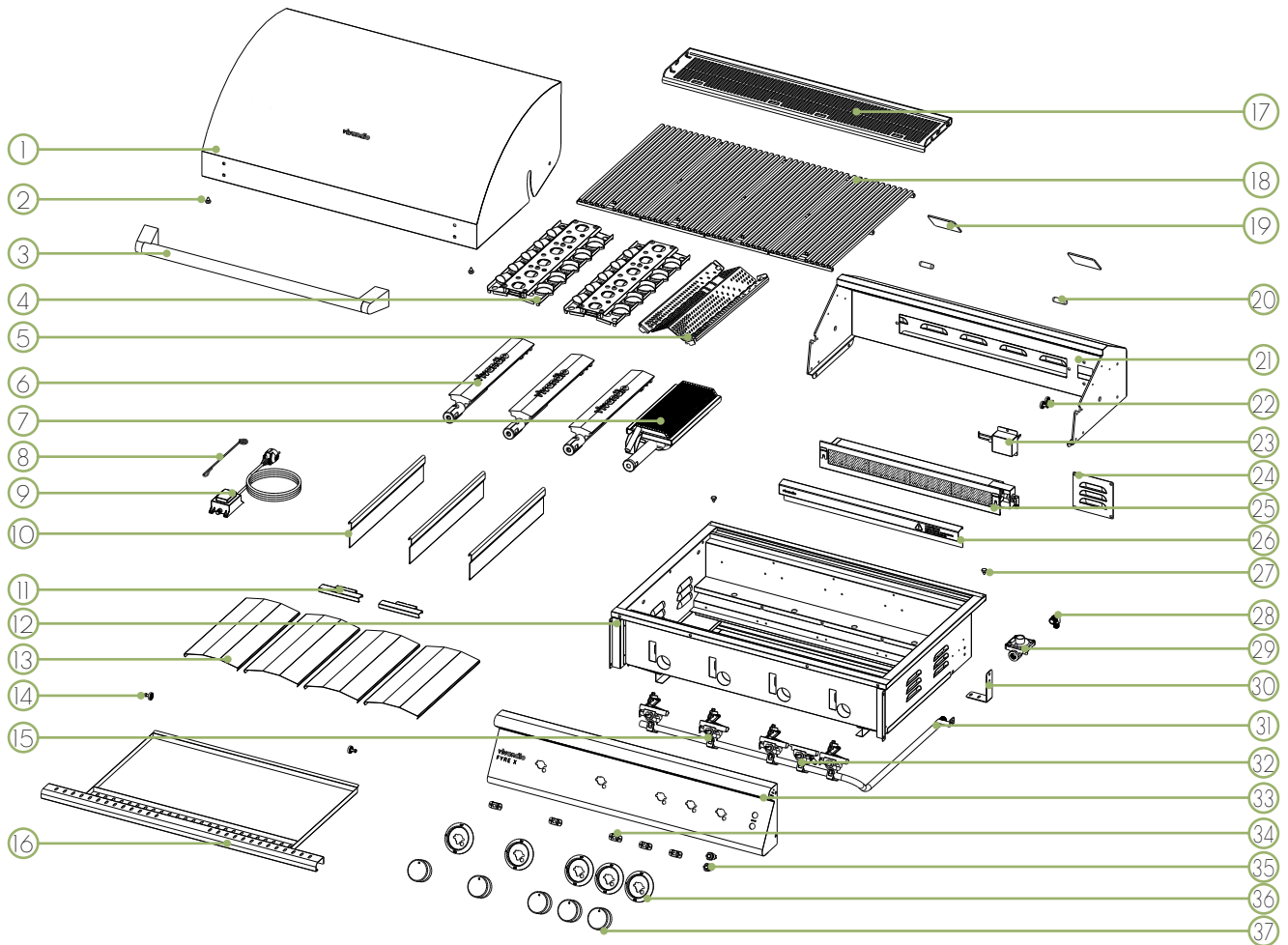
BAUTEILE GENERATION 1



Nr.	Beschreibung	Anzahl	Bauteil-Nr.
1	Deckel	1	VI-GXI-4L-L
2	Deckelgriff	1	VI-GXI-4L-H
3	Deckel Gummidämpfer	2	VI-GXI-L-B
4	Warmhalterost	1	VI-ZL-GXI-4WR
5	Grillrost	4	VI-ZL-GXI-GR
6	Temperaturtrennblech	3	VI-GXI-B-HM
7	Keramikflammenabweiser	4	VI-ZL-GXI-TF
8	Edelstahl-Gussbrenner (Hauptbrenner)	4	VI-ZL-GXI-BM
9	Zündbrücke	2	VI-GXI-B-CF
10	Reflektorblech	4	VI-GXI-B-TB
11	Fettwanne	1	VI-GXI-4TW
12	Streichholzklammer für manuelle Zündung	1	VI-GXI-TW-ZH
13	Windbech (Windschutzhaube)	1	VI-GXI-RH
14	Infrarot Rotisseriebrenner (Heckbrenner)	1	VI-GXI-R-BB

15	Rotisserie Zündung	1	VI-GXI-4R-BBZ
16	Feuerbox	1	VI-GXI-4BF
17	Interner Vordruckminderer	1	VI-ZL-GXI-IDM
18	Gasschlauchadapter 90°	1	VI-ZL-GXI-IDMA90
19	Gasrohr	1	VI-ZL-GXI-4GSM
20	Ventil Hauptbrenner	4	VI-ZL-GXI-V
21	Ventil Rotisseriebrenner	1	VI-ZL-GXI-BBV
22	Bedienfeld	1	VI-GXI-FP-4
23	Einfassung für Regler	5	VI-ZL-KB7560
24	Regler	5	VI-ZL-K5828
25	Logoplatte	1	VI-GXI-F-BR
26	Licht und LED Schalter	2	VI-ZL-GXI-LEDK
27	Infrarot Hauptbrenner	1	VI-ZL-GXI-IR v10

BAUTEILE GENERATION 2



	Bezeichnung	Teil-Nr.	Anzahl
1	Deckel	GXI-4L-L	1x
2	Gummidämpfer Deckel	GXI-L-B	2x
3	Deckelgriff	GXI-4L-H	1x
4	Keramikflammenabweiser	ZL-GXI-TF	2x
5	Edelstahlflammenabweiser	GXI-B-TFS	1x
6	Edelstahl-Gussbrenner	ZL-GXI-BM	3x
7	Infrarot Hauptbrenner	ZL-GXI-IR	1x
8	Streichholzklammer	GXI-TW-ZH	1x
9	Trafo	GXI-TRF	1x
10	Temperaturtrennblech	GXI-B-HM	3x
11	Zündbrücke	GXI-B-CF	2x
12	Feuerbox	GXI-4BF	1x
13	Reflektorblech	GXI-B-TB	4x
14	Lager Fettwanne	ZL-RI055	2x
15	Ventil Hauptbrenner	ZL-GXI-V	4x
16	Fettwanne	GXI-4TW	1x
17	Warmhalterost	GZI-WRS	1x
18	Grillrost	ZL-GXI-GR	4x

19	Innenbeleuchtung Glas		2x
20	Innenbeleuchtung	ZL-GXI-IL12V20W	2x
21	Windbech	GXI-RH	1x
22	Lager Drehspieß	ZL-RI055	2x
23	Rotisserie Zündung	GXI-4R-BBZ	1x
24	Abdeckblech	GXI-RH-RWZ	1x
25	Infrarot Heckbrenner	GXI-R-BB	1x
26	Abdeckhaube Heckbrenner	GZI-BBC-CO	1x
27	Gummidämpfer Feuerbox	ZL-ZP83	2x
28	Gasschlauchadapter 90°	ZL-GXI-IDMA90	1x
29	Interner Vordruckminderer	ZL-GXI-IDM	1x
30	Befestigungswinkel	GXI-GS-BR	1x
31	Gasrohr	ZL-GXI-4GSM	1x
32	Ventil Rotisseriebrenner	ZL-GXI-BBV	1x
33	Bedienfeld	GXI-FP-4	1x
34	Befestigungsbrücke Ventil		5x
35	Licht/LED Schalter	ZL-GXI-LEDK	2x
36	Einfassung für Regler	ZL-KB8260B	5x
37	Regler	ZL-K5828B	5x

MT-AL-GX-I.4

X. GARANTIE

Eine 24-monatige Garantie für dieses Gerät wird ab dem Datum des Kaufs durch uns gewährt.

Die Garantie umfasst Mängel, die auf die Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist Deutschland.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die entsprechend der Bedienungsanleitung durch unsachgemäßen Gebrauch oder normalen Verschleiß entstanden sind.

Bei einer Reklamation werden wir das fehlerhafte Gerät nach unserem Ermessen entweder reparieren oder gegen ein fehlerfreies Gerät bzw. Geräteteile austauschen.

Weitere Garantieansprüche sind ausgeschlossen.

Um den Garantieanspruch geltend zu machen, setze dich bitte mit dem Händler oder uns vor der Rücksendung des Gerätes in Verbindung.

Für die folgenden Einzelteile (Bauteil-Nr. in Klammern) gilt ab dem Kaufdatum eine Garantie von Material- und Arbeitsfehlern:

Hauptbrenner aus Edelstahlguss (VI-ZL-GX1-BM)	Lebensdauer
Deckel (VI-GX1-L-L)	Lebensdauer
Windblech (VI-GX1-RH)	Lebensdauer
Bedienfeld (VI-GX1-FP)	Lebensdauer
Feuerbox (VI-GX1-BF)	Lebensdauer
Grillroste (VI-ZL-GX1-GR)	Lebensdauer
Alle anderen Bauteile	2 Jahre

SERVICE

Hast du Fragen oder möchtest du uns etwas mitteilen?

Wir helfen dir gerne und freuen uns auf deine Rückmeldung unter



WWW.VIVANDIO.COM/KONTAKT

vivandio

ROC Lifestyle GmbH
Berliner Allee 65
64295 Darmstadt