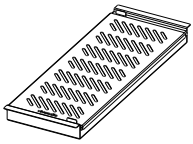
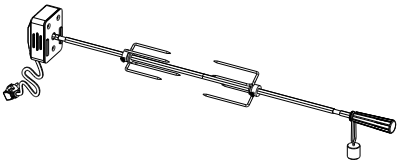
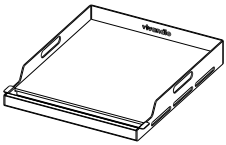
FYRE-X ZUBEHÖR

Anleitung







vivandio

MT-AL-GZ-1.0

WILLKOMMEN

Liebe Kund:innen,

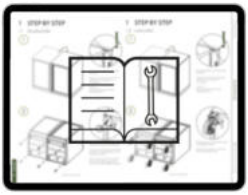
herzlichen Dank für deinen Kauf! Wir schätzen dein Vertrauen in unsere Qualitätsprodukte und freuen uns, dich auf deiner kulinarischen Reise im Freien begleiten zu dürfen.

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

vivandio

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

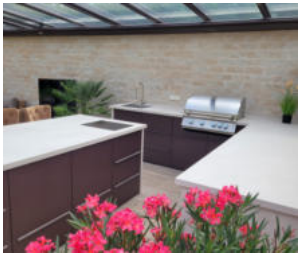
INNOVATIVES DESIGN

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!

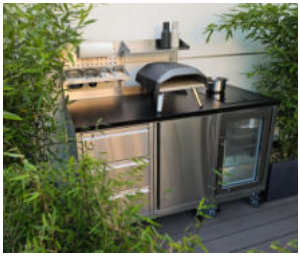


Einbaugeräte zum Grillen und Kochen

Spülen, Armaturen und Kühlschränke

Schubladen und Türen zum Einbauen

Smarte Modulküchen und DIY-Systeme



INHALTSVERZEICHNIS

I.	HINWEISE	5
1	Hinweise	6
1.1	Auspacken	6
1.2	Hinweise zur Entsorgung	6
1.3	Reinigung & Pflege	6
1.4	Garantie	7
2	Bevor es losgeht	8
II.	STEP BY STEP	9
1	Step by step	10
1.1	Vorbereiten	10
1.2	Montage Unterbau	10
1.3	Installation Fyre-X	11
1.4	Installation Zubehör	11
III.	MONTAGE	12
1	Drehspieß	13
1.1	Verpackungseinheit	13
1.2	Montage	14
2	Plancha	17
2.1	Verpackungseinheit	17
2.2	Montage	18
3	Smokerbox	19
3.1	Verpackungseinheit	19
3.2	Montage	20
4	Infrarot Brenner	22
4.1	Verpackungseinheit	22
4.2	Montage	23
IV.	PRODUKTMASSE	26
1	Zubehör	27
1.1	Drehspieß	27
1.2	Plancha	28
1.3	Smokerbox	29

I. HINWEISE

1 HINWEISE

1.1 Auspacken

Überprüfe sofort nach dem Auspacken, ob alle Teile der Außenküche vollständig und unbeschädigt sind. Achte dabei besonders auf mögliche Transportschäden. Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, kontaktiere uns bitte innerhalb von 14 Tagen, damit wir eine Lösung finden können.

Achte darauf, das Verpackungsmaterial vorsichtig zu entfernen, um Kratzer oder andere Beschädigungen an den Oberflächen der Außenküche zu vermeiden. Bewahre das Verpackungsmaterial nach dem Auspacken auf, falls du die Außenküche transportieren oder zurücksenden musst. Entferne die Schutzfolie erst kurz vor dem endgültigen Aufbau und der Installation. So vermeidest du Kratzer und Verschmutzungen während der Montage und beim Transport.

Kinder sollten niemals mit Verpackungsmaterialien spielen, da diese eine Erstickungsgefahr darstellen können!

1.2 Hinweise zur Entsorgung

Die Verpackung besteht aus recyclebaren Materialien wie Wellpappe (Altpapier), Styropor, Kunststofffolie und Paketband (Grüner Punkt). Bitte entsorge das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften. Pappe und Papier können recycelt werden, während Kunststoff und Styropor an den dafür vorgesehenen Sammelstellen abgegeben werden sollten.

Solltest du alte Geräte oder Teile ersetzen, beachte bitte die Entsorgungshinweise für Elektrogeräte und Altmetall. Wende dich an deinen örtlichen Entsorgungsbetrieb oder eine autorisierte Sammelstelle.

1.3 Reinigung & Pflege...

... Allgemein

Beachte, dass Außenküchen-Produkte nicht vollständig wasserdicht sind. Regenwasser kann durch Öffnungen im Korpus, der Arbeitsplatte oder bei Einbaugeräten eindringen. Um Schäden zu vermeiden, empfehlen wir, die Produkte unter einem Überdach aufzustellen.

Überprüfe regelmäßig alle Schrauben und ziehe sie bei Bedarf nach, um Auslaufen oder Schäden zu verhindern.

Kontrolliere vor der Nutzung gründlich alle Elektro- und Gasleitungen, um mögliche Schäden oder Sicherheitsrisiken auszuschließen. Stelle sicher, dass alle Verbindungen fest und korrekt installiert sind. Achte auf sichtbare Anzeichen von Abnutzung, Rissen oder Lecks. Bei Unsicherheiten oder Auffälligkeiten, wie Lecks oder Stromproblemen, ziehe sofort einen Fachmann zur Prüfung hinzu.

... Edelstahl/Stahl | Natur

Verzichte auf Stahlwolle und trockene Tücher, da diese Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können. Nutze stattdessen ein feuchtes, weiches Baumwolltuch und reinige immer in Bürstrichtung des Materials.

Vermeide aggressive Putzmittel wie Scheuermittel, Rohrreiniger, Bleichmittel sowie Reiniger mit Chlor, Jod oder Brom. Verwende milde Edelstahlreiniger. Nach der Anwendung sollten die Oberflächen gründlich mit Wasser abgespült und abgetrocknet werden.

Flecken oder Verkrustungen sollten vorab eingeweicht werden, um sie leichter abwischen zu können. Salzreste müssen sofort entfernt werden, da sie Salzsäure bilden, die Löcher im Edelstahl verursachen kann.

Aufgrund der natürlichen Patinabildung sind keine besonderen Pflegehinweise zu beachten. Diese bildet sich je nach Beanspruchung der Oberfläche in unterschiedlicher Qualität. Falls man viel Wert auf eine glänzende Oberfläche legt, kann man zur Edelstahlpflege auch ein geeignetes Pflegespray verwenden.

... Edelstahl/Stahl | Pulverbeschichtet

Verzichte auf Stahlwolle und trockene Tücher, da diese Kratzer hinterlassen können. Nutze stattdessen ein weiches, nicht abrasives Tuch, Lappen oder Industriewatte, die frei von Fasern sind. Eine moderate mechanische Reinigung mit einer weichen Bürste ist zulässig, jedoch sollte starkes Reiben vermieden werden.

Vermeide kratzende Mittel sowie stark saure oder alkalische Reinigungsmittel. Auch Lösungsmittel mit Ester, Ketonen, mehrwertigen Alkoholen, Aromaten, Glykoläthern oder halogenierten Kohlenwasserstoffen sollten nicht verwendet werden. Verwende zum Reinigen nur reines Wasser oder milde Reinigungsmittel. Achte darauf, dass sowohl Reinigungsmittel als auch die Oberfläche eine Temperatur von maximal 25°C haben. Spüle die Oberfläche nach jedem Reinigungsvorgang sofort mit klarem Wasser ab.

Fettige, ölhaltige oder klebrige Substanzen, wie Silikonkautschuk und Klebebänder, können mit aromatenfreiem Testbenzin oder Isopropylalkohol (IPA) entfernt werden. Flecken und Verkrustungen sollten vorab eingeweicht werden, um sie leichter abwischen zu können. Die Einwirkzeit des Reinigungsmittels sollte eine Stunde nicht überschreiten. Nach 24 Stunden kann der Reinigungsvorgang bei Bedarf wiederholt werden.

Salzreste müssen sofort entfernt werden, da sie Salzsäure bilden und Löcher im Edelstahl verursachen können. Verschüttete Flüssigkeiten sollten ebenfalls sofort entfernt werden, um Verfärbungen oder Schäden zu vermeiden.

Aufgrund der Pulverbeschichtung ist keine spezielle Pflege der Oberfläche erforderlich.

... Edelstahl/Stahl | Lackiert

Verzichte auf Stahlwolle und trockene Tücher, da diese Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können. Nutze stattdessen ein feuchtes, weiches, nicht fasendes Tuch.

Vermeide aggressive Putzmittel wie Scheuermittel, Rohrreiniger, Bleichmittel sowie Reiniger mit Chlor, Jod oder Brom. Diese können die Oberfläche beschädigen. Verwende stattdessen milde Reinigungsmittel. Nach der Anwendung sollten die Oberflächen vorsichtig abgetrocknet werden, um Wasserflecken oder Streifen zu vermeiden.

Flecken oder Verkrustungen sollten vorab eingeweicht werden, um sie leichter abwischen zu können. Nutze hierfür warmes Wasser oder ein sanftes Reinigungsmittel. Salzreste müssen sofort entfernt werden, da sie Salzsäure bilden, die Schäden in Oberflächen und Material verursachen kann. Bei hartnäckigen Flecken kann ein Edelstahlreiniger verwendet werden, der speziell für lackierte oder matte Oberflächen geeignet ist.

Aufgrund der Lackierung ist keine spezielle Pflege der Oberfläche erforderlich.

... Naturstein | Hartgestein

Obwohl Hartgesteine schnitt- und kratzfest sind, solltest du auf Stahlwolle und trockene Tücher verzichten, da sie Kratzer auf polierten Oberflächen hinterlassen können. Nutze stattdessen ein feuchtes, weiches Baumwoll- oder Mikrofasertuch.

Vermeide aggressive Säuren wie Essig-, Salz- oder Phosphorsäure sowie lösemittelhaltige Reiniger wie Benzin oder Aceton, da sie Silikonfugen und Oberfläche beschädigen können. Auch Scheuermittel und stark alkalische Reiniger sind ungeeignet. Für die tägliche Reinigung leichter Verschmutzungen genügt ein mildes Putzmittel.
Bei fettigen Verschmutzungen groben Schmutz zunächst vorsichtig abschaben und anschließend mit einem geeigneten Glasreiniger nachwischen. Bei eingezogenem Fett kann eine spezielle Ölentfernerpaste wirksam helfen.
Nutze bei Kalkablagerungen einen geeigneten aminosulfonsäurehaltige Reiniger, um diese effektiv zu entfernen.

Obwohl das Material hitzebeständig ist, sollte die Arbeitsfläche vor extremer Hitze geschützt werden. Stelle heiße Töpfe daher möglichst nicht direkt auf die Oberfläche, um Verfärbungen oder Spannungsrisse zu vermeiden.

Falls die Oberfläche nicht bereits imprägniert ist, kann eine Schutzbehandlung sinnvoll sein. Um die Langlebigkeit deiner Arbeitsplatte zu gewährleisten, sollte die Imprägnierung in regelmäßigen Abständen erneuert werden.

Da Hartgestein je nach Art und Verarbeitung unterschiedliche Reinigungs- und Pflegeanforderungen hat, empfehlen wir, sich für eine individuelle Beratung an deinen Steinplattenhändler zu wenden.

... Naturstein | Weichgestein

Weichgesteine sind empfindlicher als Hartgesteine und anfälliger für Kratzer, Säuren und Flecken. Verzichte daher auf Stahlwolle und trockene Tücher, da diese Kratzer auf polierten Oberflächen hinterlassen können. Nutze stattdessen ein feuchtes, weiches Baumwolltuch zur Reinigung.

Vermeide saure Reinigungsmittel wie Essig-, Salz- oder Phosphorsäure sowie lösemittelhaltige Reiniger wie Benzin oder Aceton, da sie Silikonfugen und Oberfläche beschädigen können. Auch Scheuermittel und alkalische Reiniger sind ungeeignet. Für die tägliche Reinigung leichter Verschmutzungen genügt ein mildes Putzmittel.
Bei fettigen Verschmutzungen groben Schmutz zunächst vorsichtig abschaben und anschließend mit einem Seifenreiniger und einem weichen Schwamm reinigen.
Kalkablagerungen lassen sich durch regelmäßiges Einwachsen mit speziellem geeigneten Steinwachs reduzieren.
Verschüttete Flüssigkeiten sollten sofort aufgewischt werden um Verfärbungen oder Schäden zu vermeiden.

Die Arbeitsfläche sollte vor extremer Hitze geschützt werden. Stelle heiße Töpfe daher möglichst nicht direkt auf die Oberfläche, um Verfärbungen oder Schäden zu vermeiden.

Falls die Oberfläche nicht bereits imprägniert ist, kann eine Schutzbehandlung sinnvoll sein. Um die Langlebigkeit deiner Arbeitsplatte zu gewährleisten, sollte die Imprägnierung in regelmäßigen Abständen erneuert werden.

Da Weichgestein je nach Art und Verarbeitung unterschiedliche Reinigungs- und Pflegeanforderungen hat, empfehlen wir, sich für eine individuelle Beratung an deinen Steinplattenhändler zu wenden.

... Gebranntes Steingemisch | Feinsteinzeug

Obwohl Feinsteinzeug schnitt- und kratzfest ist, solltest du auf Stahlwolle und trockene Tücher verzichten, da sie Kratzer auf Oberflächen hinterlassen können. Nutze stattdessen ein feuchtes, weiches Baumwoll- oder Mikrofasertuch.

Verwenden Sie für die Reinigung gängige Haushaltsreiniger, die keine Tenside enthalten, da diese die Oberfläche beschädigen können. Kalkflecken lassen sich am effektivsten mit Essigreiniger entfernen. Achten Sie darauf, die Oberfläche anschließend gründlich abzutrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

Feinsteinzeug ist widerstandsfähig gegenüber chemischen und anorganischen Reinigungsmitteln. Dennoch empfehlen wir, zunächst einen milden Reiniger zu verwenden, um angrenzende, nicht-resistente Materialien zu schonen.

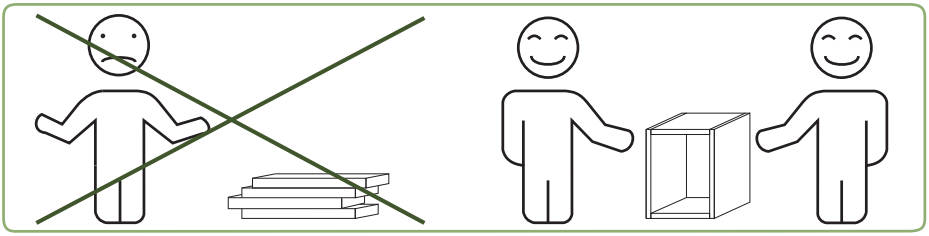
Da Feinsteinzeug geschlossenporig ist, haben Pflegemittel oder Pflegeöle keinen Effekt.

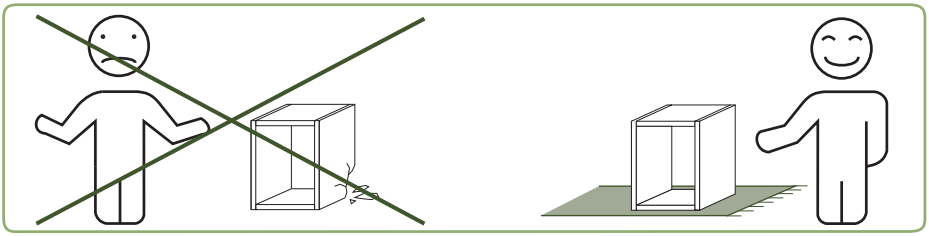
1.4 Garantie

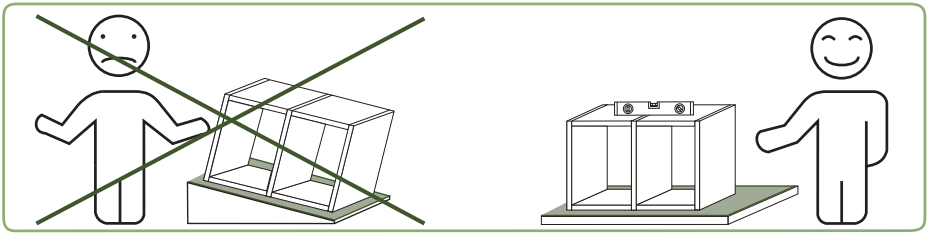
Die ROC Lifestyle GmbH gewährt für alle Produkte der Marke VIVANDIO eine Garantie, die ab dem Kaufdatum für eine bestimmte Dauer gilt und Material- sowie Verarbeitungsfehler abdeckt. Detaillierte Informationen zu den Garantiezeiten für verschiedene Bauteile finden Sie auf unserer Website unter:

WWW.VIVANDIO.COM/GARANTIEBEDINGUNGEN

2 BEVOR ES LOSGEHT



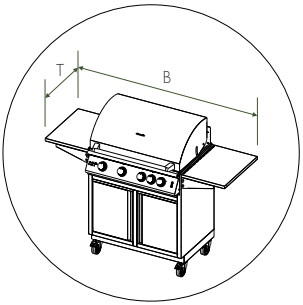


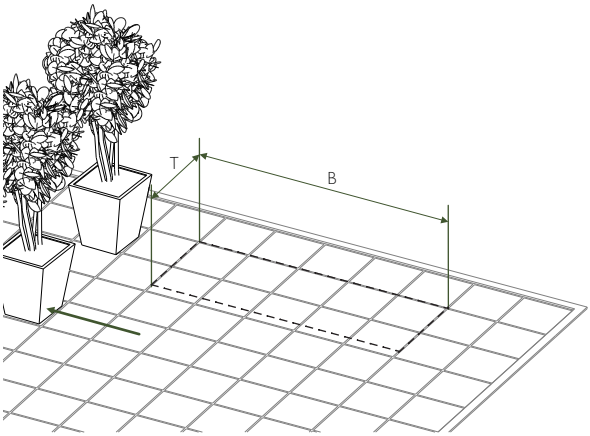


II. STEP BY STEP

1 STEP BY STEP

1 Vorbereiten

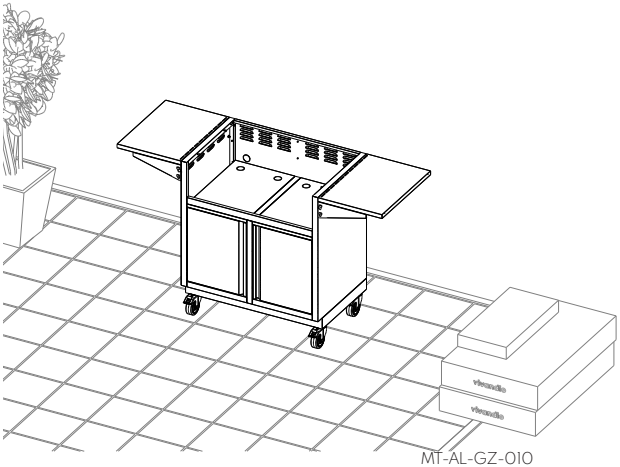




Bereite den gewünschten Standort für deine Außenküche oder dein Grillcart vor. Achte darauf, dass ausreichend Platz vorhanden ist und entferne alle Hindernisse.

So behältst du den Überblick und erleichterst dir den Aufbau.

2 Montage Unterbau



MT-AL-GZ-010

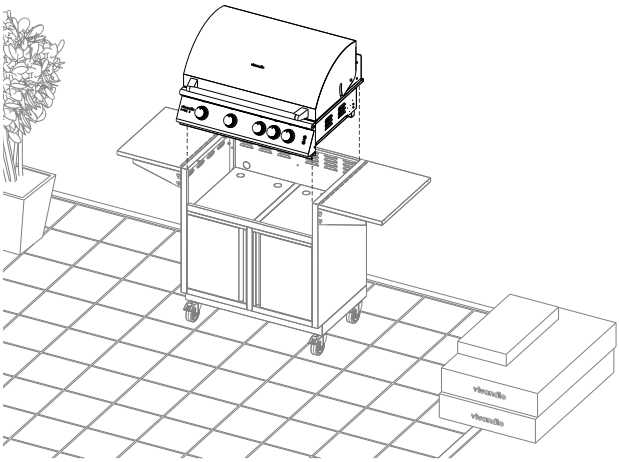
Montiere zunächst den Unterbau für deinen Fyre-X.

Wenn du eine Außenküche von Vivandio als Unterbau verwenden möchtest, findest du die entsprechende Anleitung im Downloadbereich auf unserer Website.

Möchtest du das Grillcart als Unterbau verwenden, findest du dies ebenfalls in unserem Downloadbereich.

1 STEP BY STEP

3 Installation Fyre-X

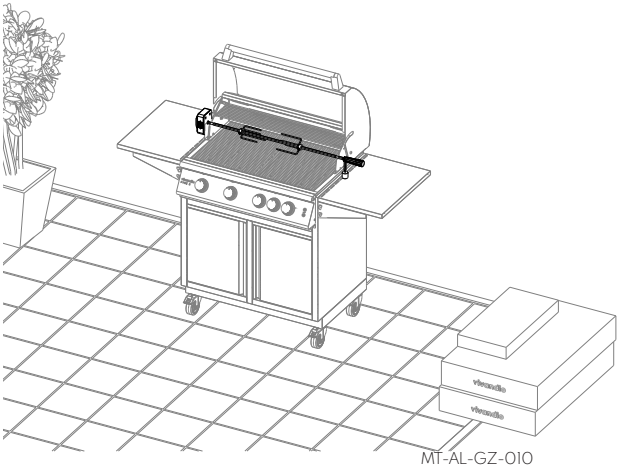


FYREX ANLEITUNG

Installiere anschließend dein Fyre-X.

Die Schritte dazu sind in der Fyre-X Anleitung beschrieben, die du im Downloadbereich findest.

4 Installation Zubehör



ZUBEHÖR ANLEITUNG

Installiere anschließend dein Fyre-X Zubehör.

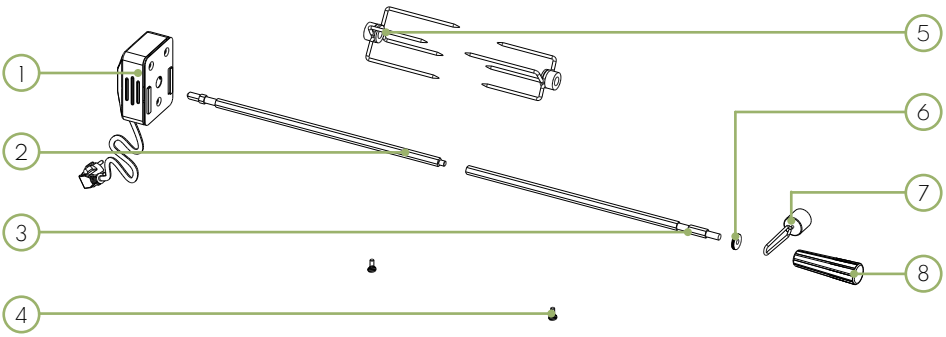
Die Schritte dazu findest du auf den folgenden Seiten.

MT-AL-GZ-010

III. MONTAGE

1 DREHSPIESS

1.1 Verpackungseinheit



Hiefür benötigst du folgende Verpackungseinheiten:
GZ1-DSP-5

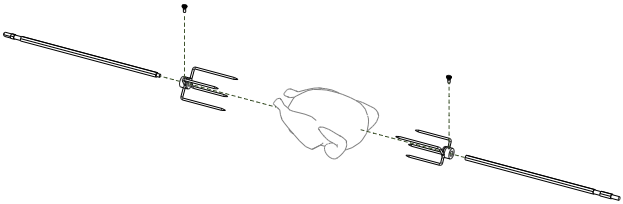
	Bezeichnung	Teil-Nr.	Anzahl
1	Motor	GZ1-DSP-M	1x
2	Achse links	GZ1-DSP-AL	1x
3	Achse rechts	GZ1-DSP-AR	1x
4	Flügelschraube	GZ1-DSP-SPS	2x
5	Grillklammern	GZ1-DSP-SP	2x
6	Rändelmutter	GZ1-DSP-Z	1x
7	Gewicht	GZ1-DSP-W	1x
8	Griff	GZ1-DSP-H	1x

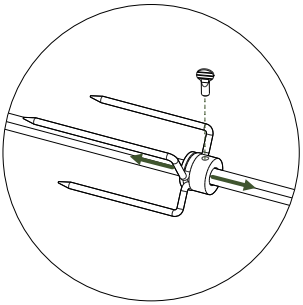
MT-AL-GZ-010

1 DREHSPIESS

1.2 Montage

1

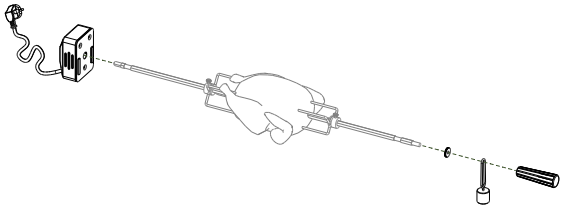


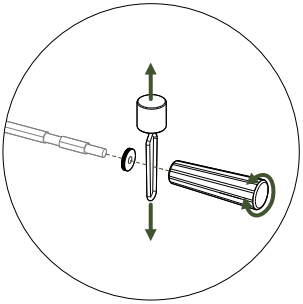


Starte die Montage des Drehspießes, indem du die beiden Achsen miteinander verschraubst. Schiebe anschließend die Grillklammern auf die Achse und befestige sie mit den Flügelschrauben an der gewünschten Position.

Hinweis
Zum Bestücken kannst du eine Grillklammer entfernen. Schiebe das Grillgut auf die Achse und sichere es anschließend wieder mit der Grillklammer.

2





Die Achse hat ein spitzes Ende und ein Ende mit Gewinde. Schraube die Rändelmutter auf das Gewinde, schiebe das Gewicht auf und befestige es anschließend mit dem Griff.

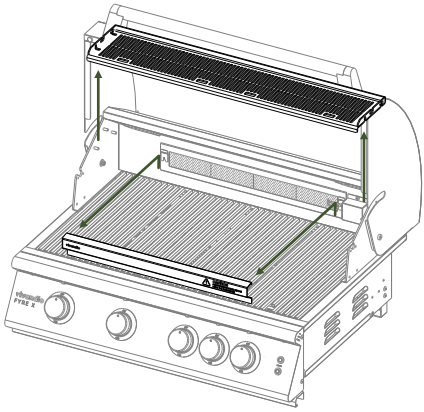
Stecke den Elektromotor auf das spitze Ende der Achse und achte auf die richtige Ausrichtung. Alternativ kannst du den Motor zunächst am Halteblech des Grills befestigen und den vorbereiteten Drehspieß einführen.

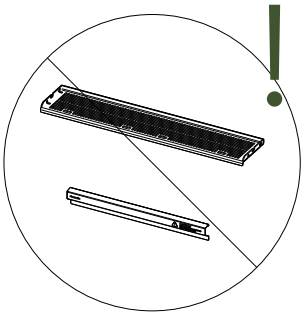
Hinweis
Das Gewicht lässt sich jederzeit zum Auswuchten des Grillguts anpassen. Löse dazu den Griff leicht, verschiebe das Gewicht in der Höhe und drehe es bei Bedarf, bis die Drehbewegung gleichmäßig ist.

1 DREHSPIESS

1.2 Montage

3

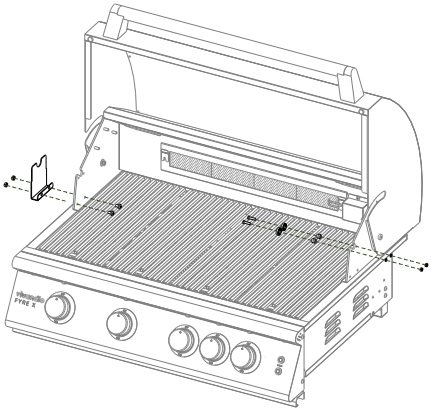


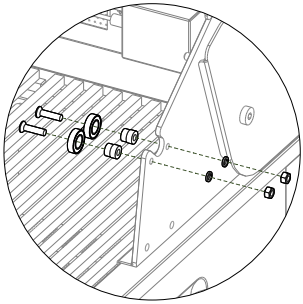


Bereite den Grill für die Montage des Drehspießes vor, indem du die Abdeckung des Backburners und das Warmhalterost entfernst. Diese Teile müssen bei Nutzung des Backburners immer entfernt werden, damit genügend Platz für den Drehspieß vorhanden ist und der Backburner ordnungsgemäß genutzt werden kann.

Hinweis
Die Abdeckung dient lediglich als Schutz vor Verschmutzungen durch Fett und andere Rückstände, die beim Grillen über den Hauptbrennern entstehen können.

4





Entscheide zunächst, auf welcher Seite du den Drehspieß einsetzen möchtest, denn Halteblech und Lager können auf beiden Seiten montiert werden. Befestige anschließend das Halteblech mit Schrauben und Muttern auf der gewählten Seite. Montiere danach das Lager samt Distanzstücken und Unterlegscheiben mit Schrauben und Muttern auf der gegenüberliegenden Seite.

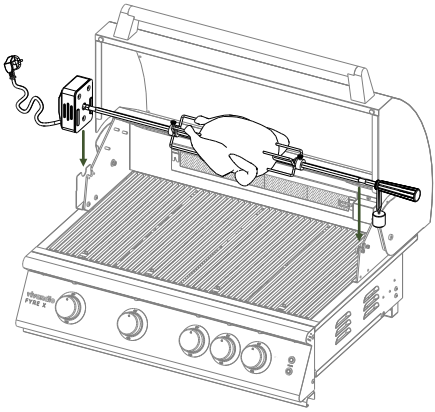
Hinweis
Halteblech, Lager und Zubehör sind Teil des FyreX-Grills und nicht in dieser Verpackungseinheit enthalten.

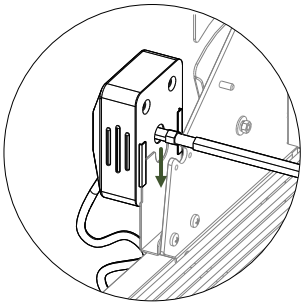
MT-AL-GZ-010

1 DREHSPIESS

1.2 Montage

5

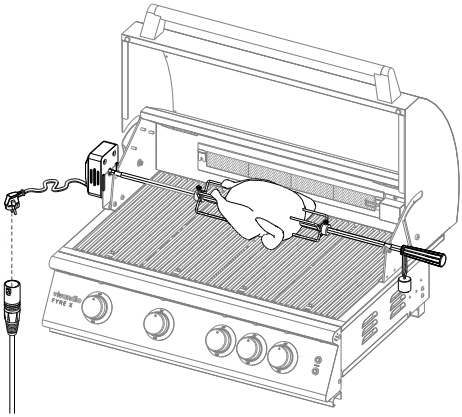


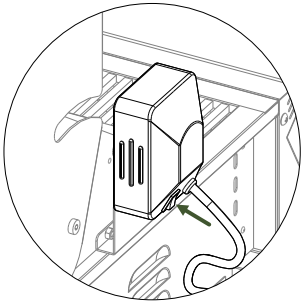


Lege den bereits vorbereiteten Drehspieß vorsichtig auf die vorgesehenen Befestigungen. Stecke dazu den Motor auf das Halteblech und lege die Achse auf die Lager, sodass der Spieß stabil aufliegt und für die weitere Nutzung bereit ist.

Hinweis:
Jetzt kannst du das Gewicht zur Auswuchtung des Drehspießes testen und bei Bedarf anpassen, um ein gleichmäßiges Drehen und ein optimales Grillergebnis zu gewährleisten.

6



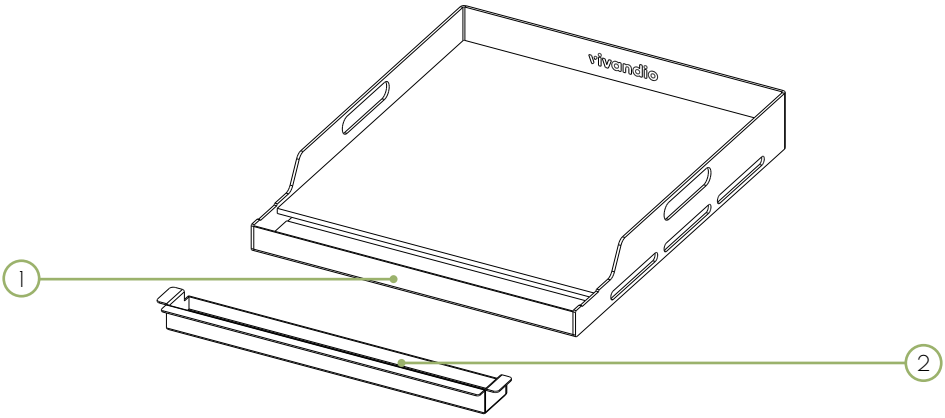


Schließe den Motor des Drehspießes an einen geeigneten Stromanschluss an und starte den Drehspieß, indem du den Schalter am Motor umlegst.

Hinweis
Wenn du den Schalter direkt nach dem Ausschalten erneut umlegst, dreht der Drehspieß in die entgegengesetzte Richtung.

2 PLANCHA

2.1 Verpackungseinheit



Hiefür benötigst du folgende Verpackungseinheiten:
GZ1-pla

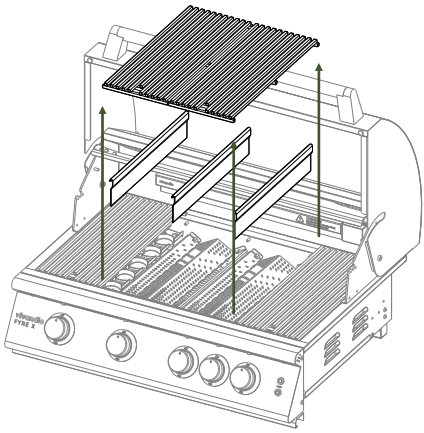
	Bezeichnung	Teil-Nr.	Anzahl
1	Plancha	GZ1-pla-FG	1x
2	Fettwanne	GZ1-pla-FS	1x

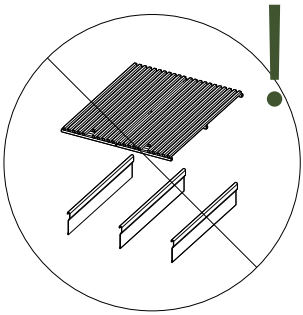
MT-AL-GZ-010

2 PLANCHA

2.2 Montage

1

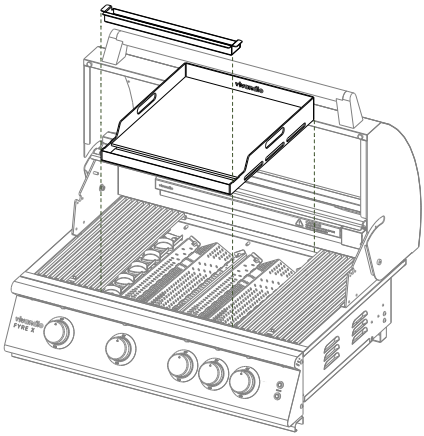


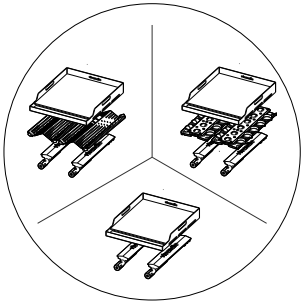


Bereite den Grill zunächst für die Nutzung der Plancha vor, indem du die mittleren Grillroste und die drei Temperaturtrennbleche entfernst.

Hinweis
Die Plancha darf nur in der Mitte und ohne Temperaturtrennbleche verwendet werden. Andernfalls kann sich Hitze stauen, was das Grillergebnis beeinträchtigt und Schäden verursachen kann.

2





Setze die Plancha samt Fettwanne in die vorbereitete Position im Grill ein. Darunter kannst du zwischen drei Optionen wählen:

1.Ohne Flammenabweiser
Direkte Hitze – schnelle Aufheizzeit und schnelle Temperaturreaktion.

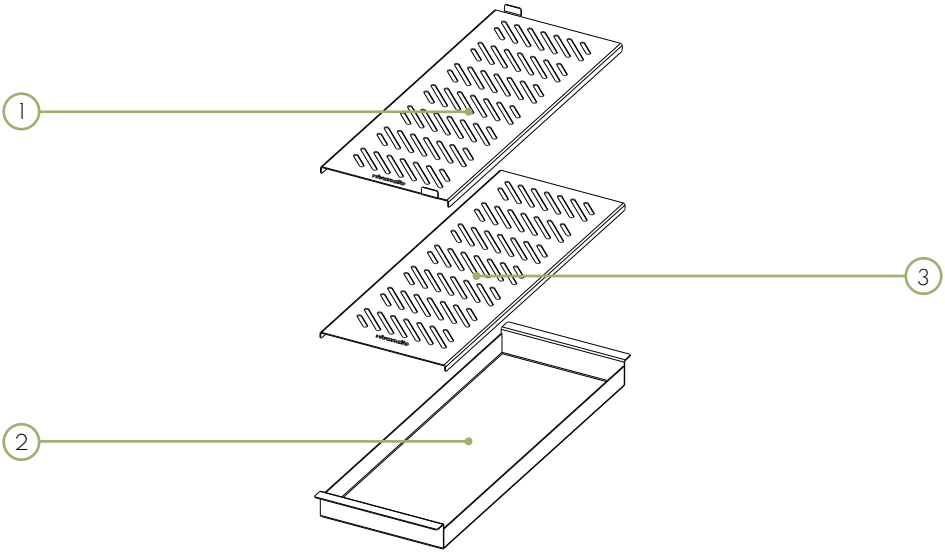
2.Edelstahlflammenabweiser
Gleichmäßige Hitze – moderates Aufheizverhalten mit leicht verzögerter Wärmeabgabe.

3.Keramikflammenabweiser
Sehr gleichmäßige Hitze – längere Aufheizzeit durch hohe Wärmespeicherung.

MT-AL-GZ-010

3 SMOKERBOX

3.1 Verpackungseinheit



Hiefür benötigst du folgende Verpackungseinheiten:
GZ1-smo

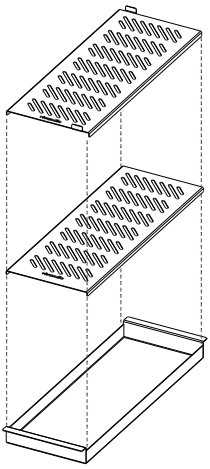
	Bezeichnung	Teil-Nr.	Anzahl
1	Deckel oben	GZ1-smo-LO	1x
2	Räucherbox	GZ1-smo-BM	1x
3	Deckel unten	GZ1-smo-LI	1x

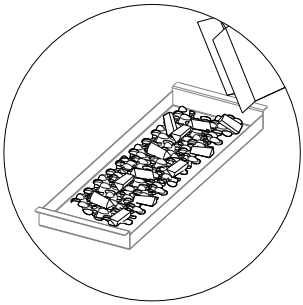
MT-AL-GZ-010

3 SMOKERBOX

3.2 Montage

1

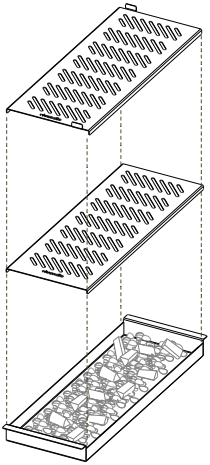


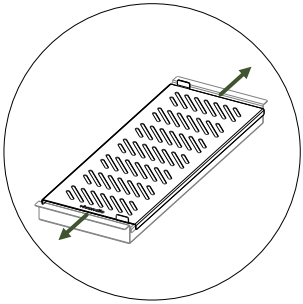


Nimm die Smokerbox zunächst auseinander, indem du den oberen und unteren Deckel vorsichtig abziehst. Befülle die Box anschließend mit den Smokerchips deiner Wahl und verteile sie gleichmäßig, ohne sie zu stark zu verdichten. So kann der Rauch optimal zirkulieren .

Hinweis:
Verwende spezielle Smokerchips und überfülle die Box nicht, da sonst die Rauchentwicklung behindert wird und das Grillaroma leidet.

2





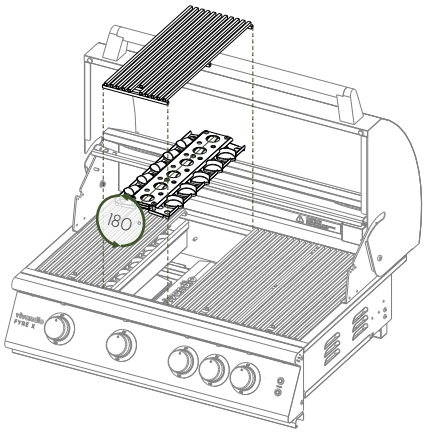
Setze anschließend die Deckel wieder auf die Smokerbox. Die Intensität des Rauches kannst du über die Position des oberen Deckels steuern: Je nachdem, wie die Schlitze ausgerichtet sind, entweicht mehr oder weniger Rauch.

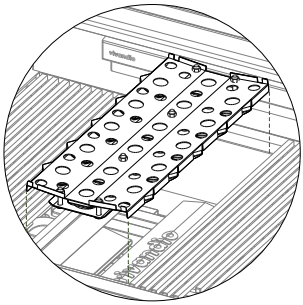
Hinweis
Auch die Hitze beeinflusst die Rauchentwicklung. Je näher die Box an der direkten Hitzequelle liegt oder je höher die Brennerleistung, desto stärker wird die Rauchentwicklung sein.

3 SMOKERBOX

3.2 Montage

3

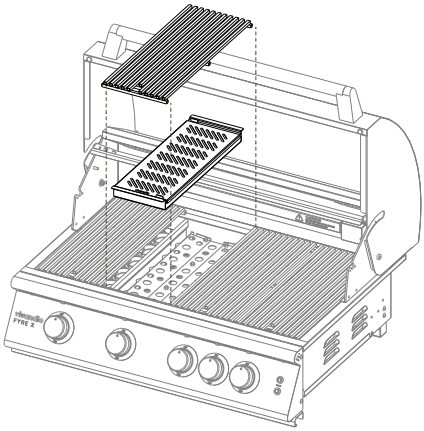


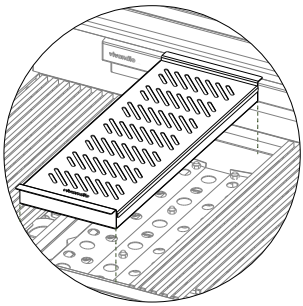


Bereite den Grill für die Nutzung der Smokerbox vor, indem du das Grillrost und den Flammenabweiser an der gewünschten Position entfernst. Falls du mit einem Flammenabweiser arbeiten möchtest kannst du den Keramikflammenabweiser um 180° drehen und wieder einbauen, sodass die Smokerbox ausreichend Platz erhält.

Hinweis
Die Smokerbox kann an verschiedenen Positionen eingesetzt werden. Für weniger intensive Rauchentwicklung kannst du sie einfach oben auf dem Grillrost platzieren, da dort die Hitze geringer ist und der Rauch sanfter wirkt.

4



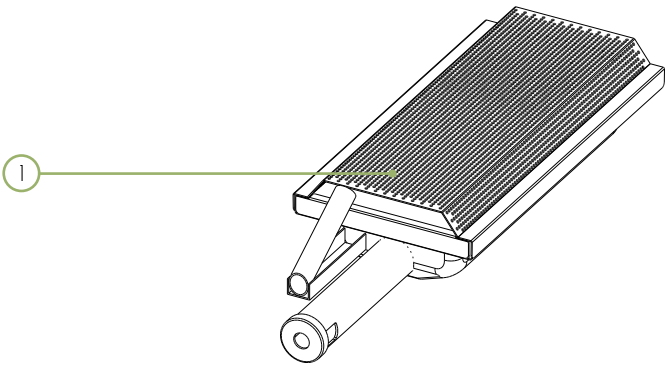


Setze die Smokerbox in die vorbereitete Position im Grill ein. Anschließend kannst du das Grillrost wieder einlegen und den Grillbetrieb starten.

Hinweis
Die Rauchintensität lässt sich noch durch die Verschiebung des oberen Deckels feinjustieren. Dafür kannst du das darüberliegende Grillrost kurz entfernen, um den Deckel der Smokerbox zu verschieben. So kannst du die Rauchentwicklung optimal an dein Grillgut anpassen.

4 INFRAROT BRENNER

4.1 Verpackungseinheit



Hiefür benötigst du folgende Verpackungseinheiten:
GZ1-irb

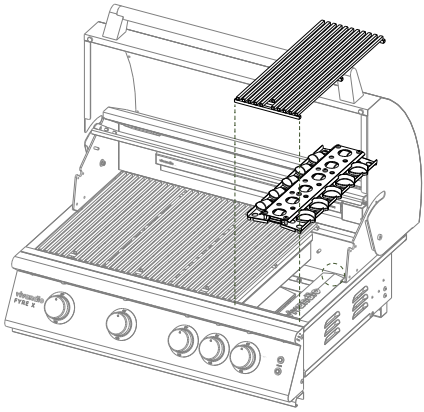
	Bezeichnung	Teil-Nr.	Anzahl
1	Infrarotbrenner	GZ1-irb	IX

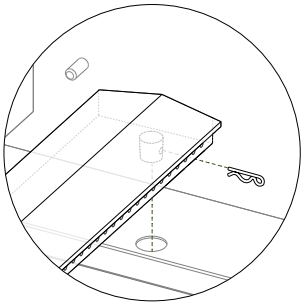
MT-AL-GZ-010

4 INFRAROT BRENNER

4.2 Montage

1



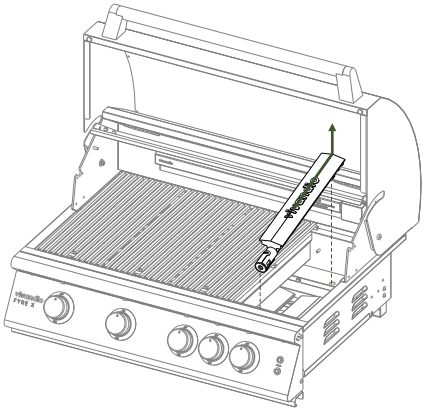


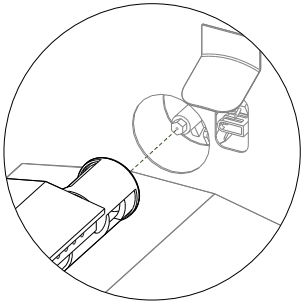
Bereite den Grill für die Installation des Infrarotbrenners vor, indem du das Grillrost und den Flammenabweiser an einer der äußeren Positionen entfernst. Entferne anschließend auf der Rückseite den Transportstift des bereits eingebauten Brenners.

Stelle unbedingt sicher, dass das Gas abgestellt ist, um Unfälle zu vermeiden.

Hinweis
Wir empfehlen, den Infrarotbrenner auf der rechten Seite zu montieren, da dort die Gaszufuhr optimal ist.

2





Entferne den Brenner, indem du zuerst den Zapfen an der hinteren Brennerseite aus seiner Aufnahme hebst. Dieser Zapfen war zuvor mit dem Sicherheitstift gesichert.

Halte den Brenner leicht angeschrägt und ziehe ihn vorsichtig nach hinten, um ihn aus der vorderen Halterung am Gasventil zu lösen und vollständig zu entnehmen.

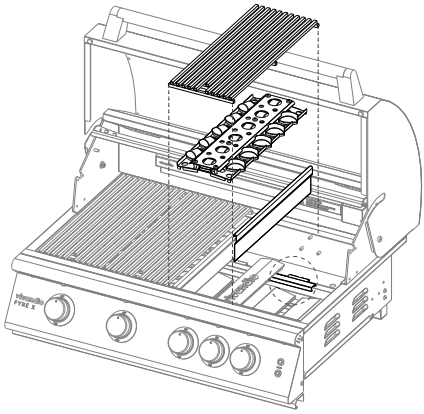
Hinweis:
Arbeite vorsichtig und setze keine Gewalt ein, um Beschädigungen am Gasventil oder anderen Bauteilen zu vermeiden.

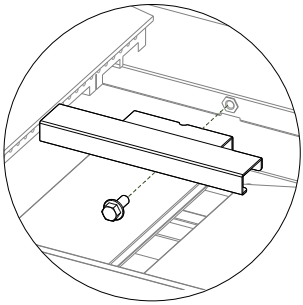
MT-AL-GZ-010

4 INFRAROT BRENNER

4.2 Montage

3

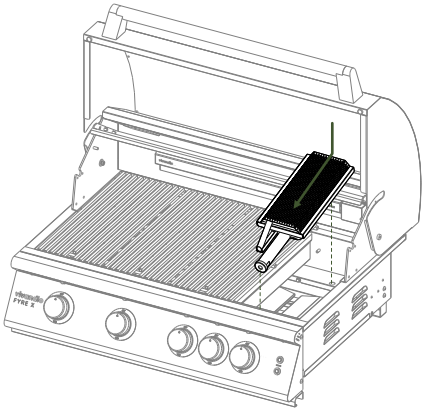


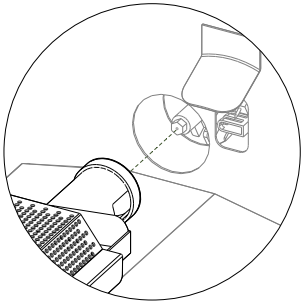


Entferne die Zündbrücke neben dem vorgesehenen Platz des Infrarotbrenners, da sie sonst im Weg ist. Nimm zunächst alle Teile ab, die die Demontage behindern. Löse die Schraube und nimm die Zündbrücke vorsichtig heraus.

Hinweis
Beim Rückwechsel auf die normalen Brenner muss die Zündbrücke wieder eingesetzt werden. Sie sorgt dafür, dass die Flamme eines ausgegangenen Brenners wieder automatisch durch den benachbarten Brenner entzündet wird.

4





Bau zunächst alle Bauteile wieder ein, die du für die Demontage der Zündbrücke entfernt hast.

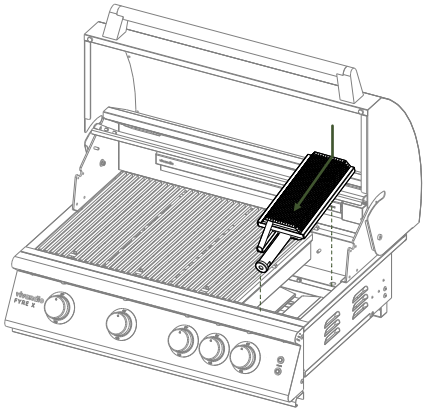
Setze den Infrarotbrenner anschließend leicht angeschrägt ein und setzte die vordere Aufnahme am Gasventil an.

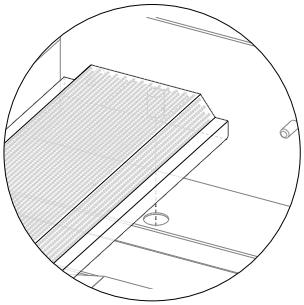
Hinweis
Arbeite vorsichtig und setze keine Gewalt ein, um Beschädigungen am Gasventil oder anderen Bauteilen zu vermeiden.

4 INFRAROT BRENNER

4.2 Montage

5

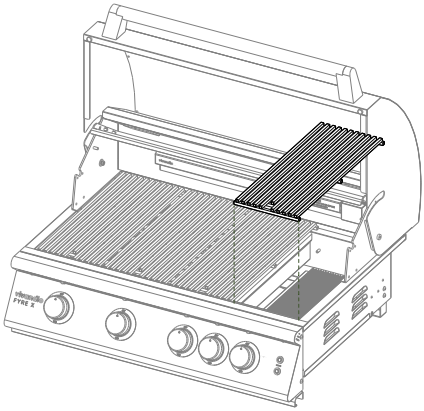


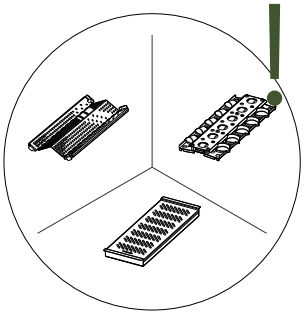


Nachdem du den Brenner am Gasventil angesetzt hast, drücke den hinteren Teil des Brenners vorsichtig nach unten, sodass der Zapfen an der Rückseite sicher in seine Aufnahme einrastet.

Hinweis
Arbeite vorsichtig und setze keine Gewalt ein, um Beschädigungen am Gasventil oder anderen Bauteilen zu vermeiden.

6





Setze zum Schluss das Grillrost wieder über den Infrarotbrenner ein.

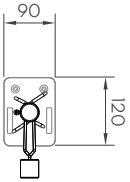
Verwende keine Flammenabweiser oder Smokerbox über dem Infrarotbrenner.

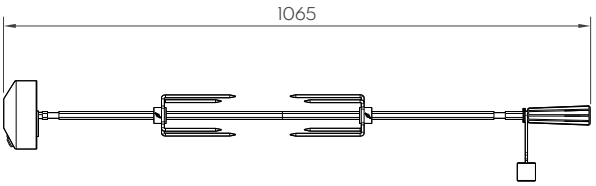
Hinweis
Zwischen Infrarotbrenner und Grillrost darf nichts platziert werden. Andernfalls kann das Grillergebnis beeinträchtigt werden und Schäden am Brenner entstehen.

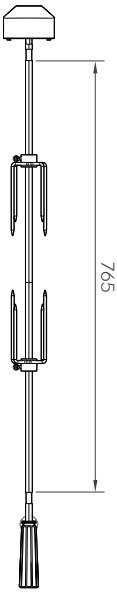
IV. PRODUKTMASSE

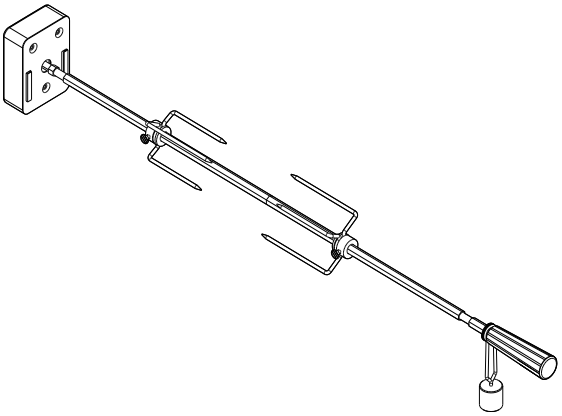
1 ZUBEHÖR

1.1 Drehspieß



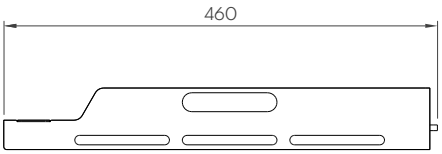


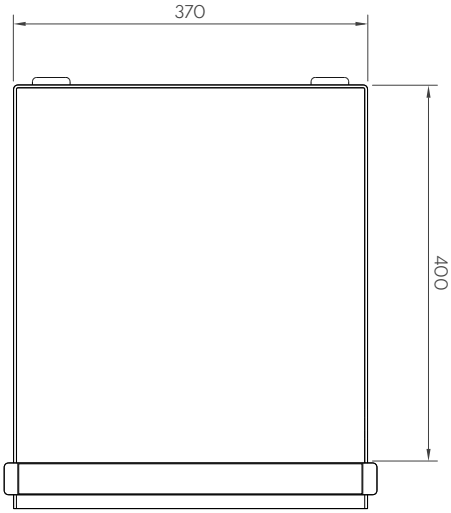


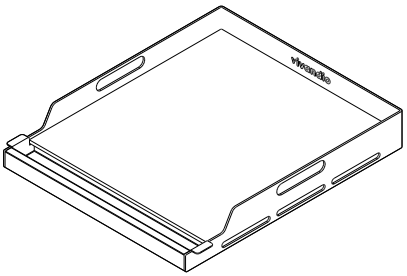


1 ZUBEHÖR

1.2 Plancha

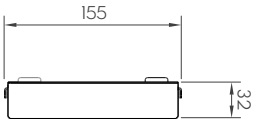


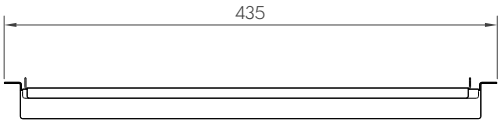


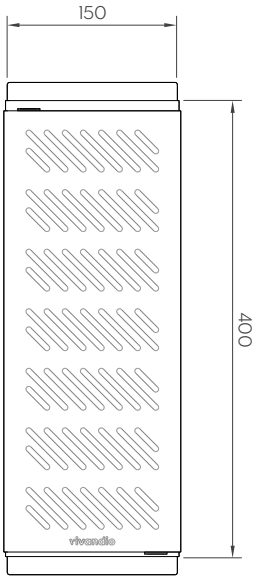


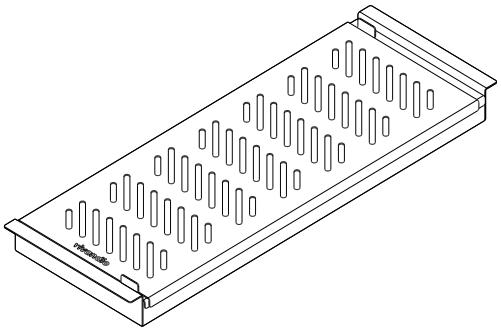
1 ZUBEHÖR

1.3 Smokerbox









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

WWW.VIVANDIO.COM

ROC Lifestyle GmbH
Berliner Allee 65
64295 Darmstadt

MT-AL-GZ-010