

BLACKBULL

BEDIENUNGSANLEITUNG



Brennerentnahme und Düsenwechsel bei Gasgrills



BLACKBULL

Einleitung zum Wechsel der Gasdüsen bei Gasgrills

Gasgrills erfreuen sich großer Beliebtheit für das Grillen im Freien, da sie eine schnelle Aufheizzeit und eine gleichmäßige Hitzeverteilung bieten. Eine zentrale Komponente eines Gasgrills sind die Gasdüsen, die das Gas dosieren und verteilen. Mit der Zeit kann es notwendig werden, die Gasdüsen auszutauschen, sei es aufgrund von Verschleiß oder beim Wechsel des verwendeten Gastyps (z.B. von Propan auf Erdgas). Ein korrekter Wechsel der Gasdüsen ist essenziell für die Sicherheit und die optimale Leistung des Grills.

In dieser Anleitung werden wir Schritt für Schritt durch den Wechsel der Gasdüsen führen.



BLACKBULL

Schritt 1: Brenner Entnahme

1. Die Blende an der Rückseite des Grills entfernen. Dazu die vier Schrauben links und rechts der Blende entfernen.



2. Nun kann man die Blende abnehmen. Die beiden Befestigungsschrauben der Brenner liegen nun frei.



3. Beide Muttern lösen. Damit man diesen Schritt allein bewerkstelligen kann, sind die Schrauben am Brenner angeschweißt. Ansonsten würden sich die Schrauben mit den Muttern mitdrehen.



BLACKBULL

Schritt 1: Brenner Entnahme

4. Entfernen Sie nun die „Zündkerze“ vom Brenner, um diesen herausziehen zu können.



5. Der lose Brenner kann nun vorsichtig in Richtung Vorderseite geschoben werden, bis die Schrauben durch das rückseitige Blech „ausgefädelt“ sind. Bei Bedarf drücken Sie leicht gegen die Rückwand während Sie den Brenner nach vorne ziehen.



6. Nun kann der Brenner entnommen und ausgetauscht oder eingestellt werden (siehe Anleitung zur Einstellung der Brenner).



BLACKBULL

Schritt 2: Düsen tausch

1. Entfernen der alten Gasdüsen

Öffnen Sie den Grill, um Zugang zu den Brennern zu erhalten. Die Gasdüsen befinden sich in der Regel an der Stelle, wo die Gasleitung in die Brenner eintritt. Mit einer Ratsche und der passenden Nuß können die alten Düsen herausgeschraubt werden.

2. Einsetzen der neuen Gasdüsen

Setzen Sie die neuen Gasdüsen an die Stelle der alten ein. Stellen Sie sicher, dass sie dicht sitzen. Verwenden Sie die Ratsche, um die Düse handfest, jedoch nicht zu fest, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Überprüfung auf Gaslecks

Nachdem die neuen Gasdüsen installiert sind, sollte eine Überprüfung auf Gaslecks durchgeführt werden. Schließen Sie den Grill wieder an die Gasquelle an und tragen Sie Dichtungsspray oder Seifenlauge auf die Verbindungen auf. Blasen oder Blasenbildung weisen auf ein Leck hin, das sofort behoben werden muss.

4. Testlauf und Feinabstimmung

Schalten Sie den Grill ein und führen Sie einen Testlauf durch. Überprüfen Sie, ob die Flammen gleichmäßig und stabil sind. Passen Sie die Öffnung am Brenner gegebenenfalls an, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

Schritt 3: Montage des Brenners

1. Die Montage des neuen Brenners erfolgt nun in umgekehrter Reihenfolge. Dabei ist darauf zu achten, dass das Brennerrohr bei der Montage über die Gasaustrittsdüse gestülpt wird, damit das austretende Gas in den Brenner strömen kann.



BLACKBULL



HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

1. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch dieser Anleitung entstehen.
2. Beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihres Grills.
3. Achten Sie stets zuerst auf Ihre eigene Sicherheit und die Ihrer Umgebung.
4. Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung (z. B. geeignete Handschuhe, Schutzbrille, o. ä.)
5. Arbeiten Sie mit Sorgfalt und benutzen Sie ausschließlich geeignetes Werkzeug.
6. Sollten Sie nicht sicher sein, dass Sie die Reparatur selbst durchführen können, ziehen Sie bitte einen geeigneten Fachmann hinzu.
7. Arbeiten an Ihrem Gasgrill dürfen nur bei abgedrehter Gaszufuhr stattfinden.
8. Achten Sie darauf keine Teile der Gasleitung zu beschädigen.
9. Führen Sie nach jedem Eingriff an Ihrem Gasgrill eine Dichtheitsprüfung durch.





BBQ
★★★★★★★★
BLACK BULL QUALITY

Als junges Unternehmen haben wir uns zum Ziel gesetzt, innovative und stylische Grills und Outdoorküchen-Module zu entwickeln, die höchsten Qualitätsanforderungen in Funktionalität, Haltbarkeit und Optik genügen. Daher produzieren wir unsere hochwertigen Produkte ausschließlich in Deutschland. Mit unseren Produkten möchten wir den Grundstein für unvergessliche Grillerlebnisse legen.

BlackBull GmbH ▪ Frankenhof 6 ▪ 74245 Löwenstein ▪ Germany
bbq@blackbull-grill.de ▪ www.blackbull-grill.de

BLACKBULL