

**bogason**

**QUASAR**

made in Germany

Anleitung für Montage, Bedienung,  
Wartung und Pflege

Tipps und Tricks





# Glückwunsch zum Kauf

---

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH zu Ihrer Entscheidung, den bogason Quasar zu erwerben. Dieses herausragende Produkt vereint die Vorzüge eines PREMIUMGRILLS mit einer OUTDOOR-KÜCHE in Perfektion. Die leistungsstarke Technologie des bogason Quasar eröffnet Ihnen VÖLLIG NEUE DIMENSIONEN für ein einzigartiges Grill-, Koch- und Genusserlebnis.



**WIR FREUEN UNS SEHR**, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Damit Sie immer **VIEL FREUDE** damit haben, möchten wir Ihnen die Möglichkeiten und den Umgang mit **IHREM QUASAR** auf den folgenden Seiten näher bringen.

## Quasar - Die andere Art des Grillens

Ihr neuer Quasar ist in seiner Funktionsweise etwas anders, als Sie es wahrscheinlich bis jetzt gewohnt sind. Um Ihnen den Umgang mit Ihrem neuen Grill so einfach wie möglich zu machen, lesen Sie diese Anleitung bitte aufmerksam durch. Diese Anleitung soll Ihnen beim Einstieg in Ihr neues Grillvergnügen helfen. Ihr Quasar bietet Ihnen sehr viele Möglichkeiten der Zubereitung verschiedenster Speisen. Lassen Sie sich vom Grill und seinen vielseitigen Zubehörmöglichkeiten inspirieren.



# Inhaltsverzeichnis

---

Technische Daten, Bestimmungsländer	6
EG-Konformitätserklärung	7
Grundlegende Sicherheitshinweise	8 – 9
Aufstellen des Grills	11
Einsetzen der Grillteile	12 – 13
Der Quasar	14 – 20
Wartung und Pflege	21 - 22



# Technische Daten

Außenmaße Grill-Gerät mit Untergestell	1050 x 550 x 1172 (B x T x H)
Außenmaße Grill-Gerät ohne Untergestell	1050 x 550 x 410 (B x T x)
gesamt Grillfläche	950 x 450mm
Haupt-Grillfläche + Sizzle Area	650 x 450mm + 250 x 200mm
Warmhalteflächen in zwei Ebenen	340 x 160mm + 340 x 160mm
Brenner Haupt-Grillfläche	2 Infrarotbrenner 500 x 65mm Je 6 kW, Düsendurchmesser 1,00mm (50mbar Version) Je 5,5 kW, Düsendurchmesser 1,15mm (30mbar u. 28-30/37mbar Version)
Brenner Sizzle Area /Teppanyakiplatte	1 Infrarotbrenner 180 x 125mm 3,5 kW, Düsendurchmesser 0,80mm (50mbar Version) 3,5 kW, Düsendurchmesser 0,86mm (30mbar u. 28-30/37mbar Version)
Batterie für Zündelektronik	1 x Mignonzelle Typ AA-1,5V
Gewicht Grill-Gerät mit Untergestell	ca. 110 kg
Gewicht Grill-Gerät ohne Untergestell	ca. 50 kg

Bestimmungsland: destination country:	Gerätekat.: device category:	Gastyp: gas type:	Anschlussdruck: connection pressure:	Gesamtnenn- wärmebelastung: Total heat input:	Düse Haupt- Seitenbrenner: nozzle main-sideburner:
DE,AT,CH,SK	3B/P	Butan/ Propan	50 mbar	15,5 kW/ 1,14 Kg/h	1,00mm - 0,80mm
BE,BG,CY,DK,EE,F,FR,G B,HR,HU,IS,IT,LT,LU,M, NL,NO,RO,SE,SI,SK	3B/P	Butan/ Propan	30 mbar	14,5 kW/ 1,02 Kg/h	1,15mm - 0,86mm
BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB,GR, IE,IT,LT,LU, PT,SI,SK,SI,TR	3+	Butan/ Propan	28-30/37 mbar	14,5 kW/ 1,02 Kg/h	1,15mm - 0,86mm

# EG-Konformitätserklärung

Der Hersteller / Inverkehrbringer: **bogason GmbH**

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt

Produktbezeichnung: **Grill**  
Modellbezeichnung: **Quasar G10**



allen einschlägigen Bestimmungen der angewandten Rechtsvorschriften - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Geräte in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurden. Vom Endnutzer nachträglich angebrachte Teile und/ oder nachträglich vorgenommene Eingriffe bleiben unberücksichtigt.

Folgende Rechtsvorschriften wurden angewandt:

Verordnung (EU) 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

**DIN EN 498**

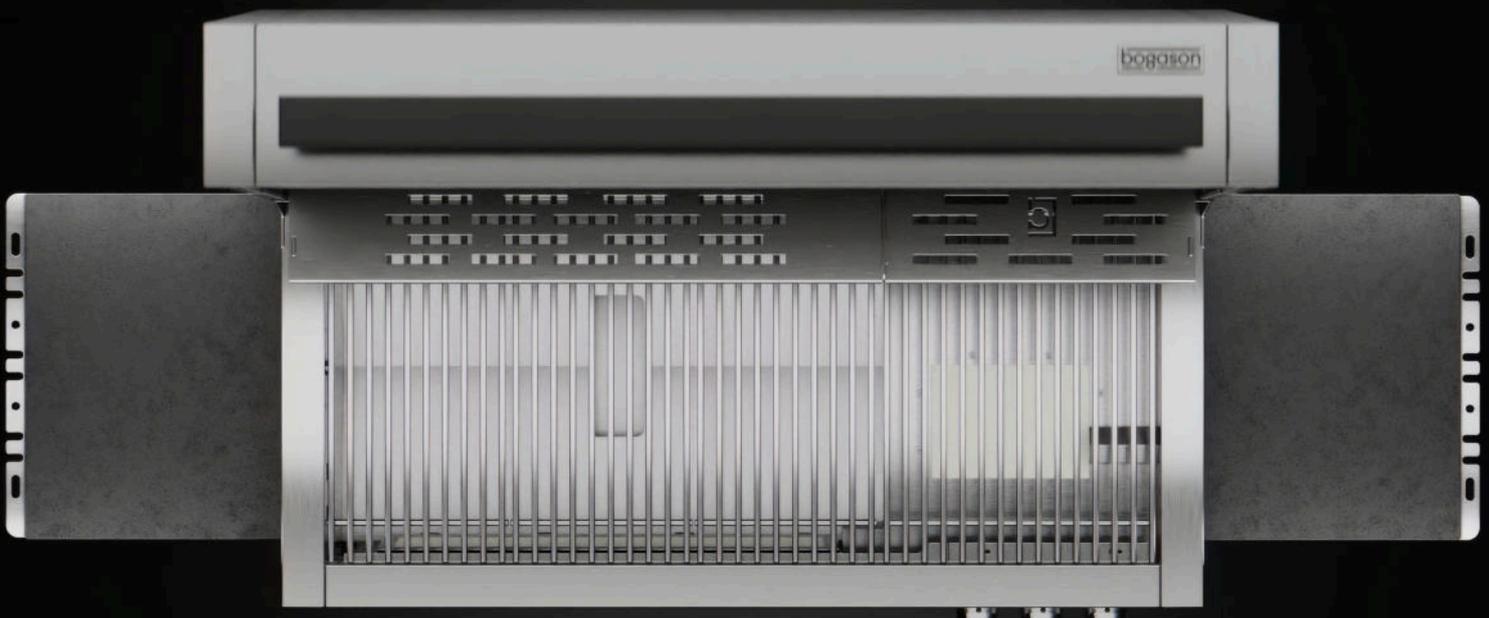
Festlegung für Flüssiggasgeräte – Grillgeräte zur Verwendung im Freien einschließlich Kontaktgrillgeräte;

Deutsche Fassung EN498:2012

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:

Klaus Peters  
Ort: 32832 Augustdorf  
Datum: 15.05.2021

Unterschrift



# Grundlegende Sicherheitshinweise

## **ACHTUNG!**

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden, schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

## **Vorsichtsmaßnahmen**

- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- Achtung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen
- Führen Sie eine Leckage Prüfung durch, bevor Sie Ihren Quasar in Betrieb nehmen
- Nehmen Sie an Ihrem Quasar keine Modifizierungen vor, insbesondere am vom Hersteller versiegelten Bauteilen
- Zünden Sie Ihren Quasar stets nach dieser Anleitung
- Schließen Sie bei Nichtnutzung des Quasar die Gaszufuhr an der Gasflasche
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Grill fern
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt
- Vermeiden Sie die Bewegung des Quasar, solange er in Betrieb oder noch heiß ist
- Verwenden Sie Ihren Quasar nur an einer gut belüfteten Stelle im Freien
- Achten Sie immer auf genügend Abstand zu anderen Gegenständen und brennbaren Materialien
- Halten Sie alle Lüftungslöcher des Gehäuses frei von Schmutz oder anderen Ablagerungen
- Verwenden Sie Ihren Quasar an windgeschützten Orten
- Stellen Sie Ihren Quasar auf eine ebene, feste Fläche auf
- Arretieren Sie die Bremse
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch die Unversehrtheit des Gasschlauchs sicher
- Im Falle von unkontrolliertem Gasaustritt ist die Gaszufuhr sofort zu schließen
- Ersatz-Gasflaschen dürfen nicht im Grill in oder der Nähe aufbewahrt werden
- Achten Sie beim Wechsel der Propangasflasche darauf, dass Sie sich nicht in der Nähe von Zündquellen befinden. Vermeiden Sie zudem das Rauchen während der Auswechslung
- Überprüfen Sie vor Ihrem ersten Gebrauch alle Anschlüsse auf Gaslecks. Sobald Sie eine Gaskomponente ausgetauscht haben, sollten Sie die Anschlüsse erneut testen
- Niemals ein für den Gebrauch mit flüssigem Propan gas ausgelegtes Gerät mit Erdgas betreiben
- Stellen Sie vor Öffnung der Gaszufuhr sicher, dass die Regler auf „O“ stehen
- Die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel zünden
- Halten Sie den Deckel während des Aufwärmens geschlossen
- Tragen Sie beim Umgang mit dem heißen Gerät Schutzhandschuhe
- Reinigen Sie vor jedem Grillen die Fett-Auffangbleche des Gasgrills, um Fettbrände zu vermeiden
- Die Seitenablagen nicht über 5kg belasten

## **ACHTUNG!**

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden, schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

## **Gasflaschen**

- Achten Sie auf eine vorsichtige Verwendung des Ventils an der Gasflasche
- Schließen Sie nur Gasflaschen an Ihren Quasar an, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Gasflaschen, deren Außenmaße kleiner/gleich Durchmesser 31mm und kleiner/gleich 580mm in der Höhe sind, können im Grillunterbau auf der rechten Seite der Schublade platziert werden. Nur Gasflaschen, die mit dem Gerät verbunden sind, dürfen im Grillunterbau bzw. Grillwagen aufbewahrt werden.
- Zulässig sind Flaschen mit 5, 8 und 11kg Füllgewicht
- Gasflaschen dürfen nicht extremer Hitze oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden
- Zusätzliche Gasflaschen dürfen nicht im Grillunterbau aufbewahrt werden, oder in der Nähe eines in Betrieb genommenen Gerätes stehen

## **Gasschlauch**

- Bei der Auslieferung Ihres Quasar sind Schlauch und Druckminderer bereits vormontiert. Sollten Sie eines der beiden austauschen müssen, achten Sie darauf, dass diese Teile die gesetzlichen Bestimmungen erfüllen
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine feste Gasversorgung an
- Verhindern Sie, dass der Schlauch mit Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten in Berührung gelangt
- Überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig auf Risse oder andere Mängel und tauschen Sie ihn im Fall von Beschädigungen oder bei Erreichen des Ablaufdatums aus
- Der Anschluss-Schlauch Ihres Quasar wird mit einer Länge von 0,8 m ausgeliefert. Im Ersatzfall darf der Schlauch nicht länger als 1,2m sein
- Stellen Sie beim Gasschlauch sicher, dass er frei von Knicken und Verdrehungen ist

## **Flaschenanschluss**

- Achten Sie darauf, dass sich der Gasregler-Schlauch in einem knickfreiem Zustand befindet
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass alle Verbindungen dicht sind. Führen Sie diese Tests regelmäßig durch, besonders nach dem Anschließen einer neuen Gasflasche oder nach der Erneuerung eines Gaselementes
- Verwenden Sie nur Niederdruck-Gasregler ähnlich GOK EN61 oder höherwertig
- Entfernen Sie anschließend die Abdeckkappe vom Flaschenventil und verbinde dieses mit dem Regler des Gasgrills



bogason



# Aufstellen des Grills

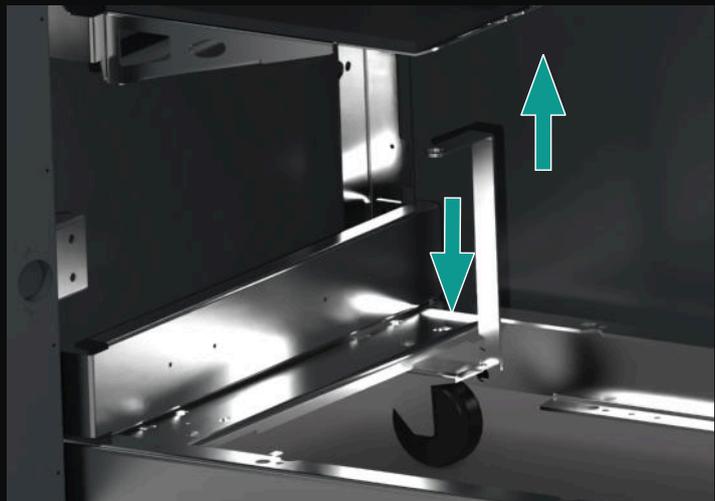
## Grill Vorbereitung

Stellen Sie Ihren Quasar auf einen festen, ebenen und waagerechten Untergrund. Achten Sie dabei darauf, ausreichend Abstand zu brennbaren Teilen in der Umgebung zu halten. Wählen Sie einen windgeschützten Ort, da starker Wind die Leistung Ihres Quasar beeinträchtigen kann.



## Feststellbremse

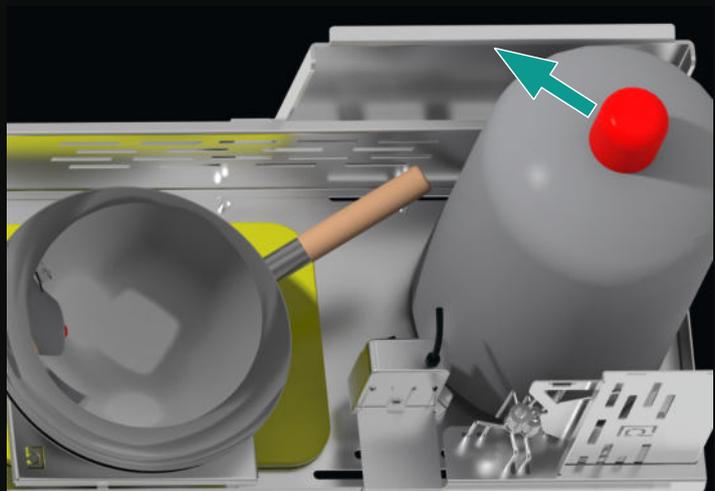
Für einen sicheren Stand empfehlen wir Ihnen, die Feststellbremse zu verwenden. Öffnen Sie dazu die Türen und die Schublade und schieben Sie Ihren Quasar etwas nach links, bis die Bremspedale der Lenkrollen zu sehen ist. Zum Feststellen der Bremse nutzen Sie das mitgelieferte Bremshebel-Tool gemäß der Anleitung auf der rechten Seite. Das Lösen der Bremse erfolgt durch Hochziehen des Bremspedals.



## Einsetzen der Gasflasche

Richten Sie Ihre Gasflasche in der Schublade so aus, dass der Druckminderer in Pfeilrichtung zeigt (Draufsicht)

Der Schlauch muss dabei drallfrei und ohne Knicke in einem Bogen nach oben zum Anschluss verlaufen



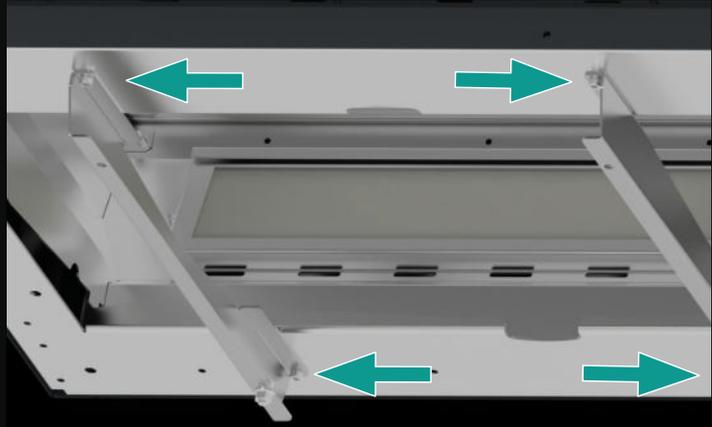
# Einsetzen der Grillteile

Öffnen Sie den Zubehörkarton 1 und befestigen Sie die folgenden Teile.

## Fettschienen

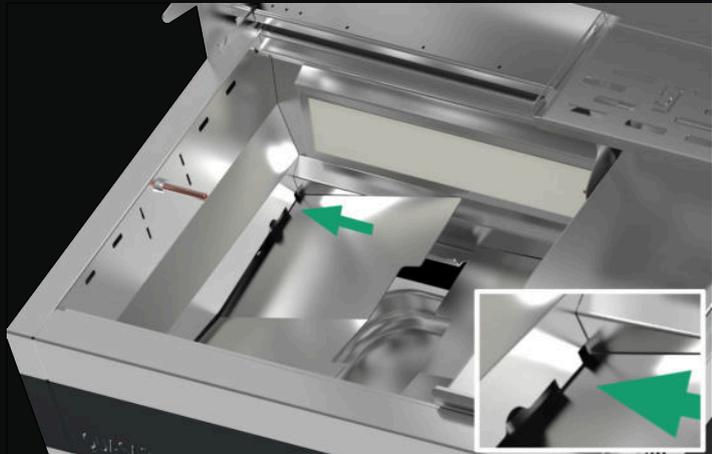
Die Montage der Fettschienen erfolgt durch die mitgelieferten Zylinderschrauben M5x12.

Die vormontierte Schraube mit Mutter zeigt nach hinten.



## Fettauffangbleche

Die Fettauffangbleche wie dargestellt einlegen und mit einer Drehbewegung auf die Zentriernasen fixieren.



## Fettschale

Schieben Sie die Fettschale wie gezeigt in die Fettschienen. Die Dreiecksmarkierungen an der Front helfen Ihnen dabei.

**Tipp:** Stellen Sie eine Alu-Auffangschale in diese Fettschale hinein. So müssen Sie zur Reinigung nur die Aluschale entsorgen.



## Fettschale

## Mittelstütze und Warmhalteroste

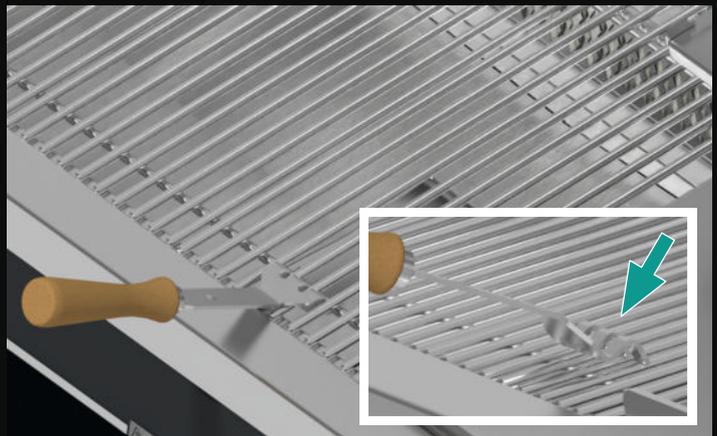
Die mittlere Stütze der beiden Warmhaltebleche stecken Sie in die vier dafür vorgesehenen Schlitz. Danach können Sie die beiden Warmhaltebleche wie gezeigt einlegen.



## Grill-Rostheber

Mit dem Grillrostheber heben Sie ihre Grillroste sicher an, ohne sich dabei die Finger schmutzig zu machen.

**Tipp:** Drehen Sie den Grillrostheber um 180°. Nun können Sie mit der Kontur Ihre Roste von groben Verunreinigungen wie Marinade etc. reinigen.



## Seitenablagen

Die seitliche Ablage Ihres Grills läßt sich ganz einfach in die dafür vorgesehenen Halter im Wagen unten links einhängen. Bis zu 2 Stück haben hier Platz.

**Tipp:** Das ovale Loch an der Front der Ablage dient Ihnen zusätzlich als Flaschenöffner. Probieren Sie es einfach mal aus.



# Der Quasar

---

## Technik

Der Fokus dieses Grills liegt auf dem indirekten Grillen. Auf der Hauptgrillfläche stehen die beiden Brenner senkrecht in der vorderen und hinteren Kesselwand. Dadurch werden Ihre Speisen indirekt durch Infrarotstrahlung gegrillt. Dies gewährleistet, dass die Speisen immer saftig bleiben und nichts anbrennt. Fett und Fleischsäfte tropfen direkt nach unten in die Fettauffangschale und entzünden sich nicht mehr.

## Hauptgrillfläche

Die Hauptgrillfläche ist eine große, indirekte Grillfläche. In der Mitte dieser Fläche wird schonend indirekt gegrillt. Im vorderen und hinteren Randbereich steht Ihnen direkte Hitze zur Verfügung. Das ist ideal, um Ihrem Grillgut noch ein kurzes Finish zu geben.

**TIPP:** Die klassische Bratwurst grillen Sie am besten nahe an den vorderen und hinteren Brennern, während Geflügel am besten in der Mitte der Roste gegrillt wird.

## Warmhalterost

Zum Warmhalten Ihrer Speisen stehen Ihnen im rechten Bereich Ihres Quasar das obere Ablageblech und der hintere Bereich der rechten Roste zur Verfügung. Optional können Sie auch über dem hinteren Hauptbrenner ein Ablageblech einlegen.

**TIPP:** Der Warmhalterost sowie die Halterung lassen sich bequem entnehmen und in der Schublade vorne rechts verstauen.

## Grill zünden

Öffnen Sie den Deckel, drücken und drehen Sie den gewünschten Regler um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn auf die größte Stufe. Halten Sie dabei den Regler gedrückt. Drücken Sie den Zündknopf. Der Brenner entzündet sich. Halten Sie den Regler noch einige Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Regeln Sie die Temperaturen im Gerät langsam und gleichmäßig hoch. Wählen Sie dazu die mittlere Einstellung der Hauptbrenner-Regler. Geben Sie dem Grill etwa 20 Minuten Zeit, um sich gleichmäßig zu erwärmen, damit auch die Grillroste gleichmäßig aufgeheizt werden können.

**HINWEIS:** Verwenden Sie die Sizzle Area nicht zum Vorheizen! Nutzen Sie die Sizzle Area nur gemäß den Anweisungen auf den folgenden Seiten.

**HINWEIS:** Beim ersten Erhitzen kann Ihr Quasar einen leichten Geruch abgeben. Der Geruch wird durch das mögliche Verdunsten und Einbrennen von Fertigungsrückständen hervorgerufen. Dies lässt sich nicht ganz verhindern und tritt später nicht mehr auf. Daher lassen Sie die beiden Hauptbrenner etwa 20-30 Minuten auf der höchsten Stufe rennen, bevor Sie den Grill das erste Mal benutzen.

## Die Sizzle Area

Die Sizzle Area eignet sich ideal zum Grillen von Steaks und allem, was für kurze Zeit sehr viel Hitze benötigt. Aber auch, um darauf mit einer Pfanne Gemüse zuzubereiten – Ihrer Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Ebenso können Sie hier die Teppanyaki Platte oder den Wok verwenden.

**HINWEIS:** Nutzen Sie die Sizzle-Area nur bei geöffnetem Deckel.



## Teppanyaki-Platte (optionales Zubehör)

Das Garen auf der „Eisen-Platte“ eröffnet Ihnen viele weitere Möglichkeiten der Zubereitung auf Ihrem Quasar. Nutzen Sie die Platte z.B. zum scharfen Anbraten eines Steaks, zum Braten von Burger Pattys, zur Zubereitung von Fisch, Gemüse oder Bratkartoffeln – alles ist möglich.

Bitte beachten Sie im Umgang mit der Platte die folgenden Punkte:

Beim Einsatz der Teppanyaki-Platte auf der Sizzle Area ist es wichtig, den rechten Brenner zuerst immer auf die niedrigste Stufe einzustellen. Verwenden Sie etwas Speiseöl und verteilen Sie es gleichmäßig mit einem Pinsel auf der Platte.

**WARNUNG:** Die Platte kann sehr heiß werden! Die Teppanyaki Platte maximal mit halber Brenner-Leistung verwenden!

**HINWEIS:** Die Platte erwärmt sich nicht gleichmäßig. Im vorderen Bereich liegen die Temperaturen bei kleinster Stufe um ca. 150°C, in den äußeren Bereichen gehen die Temperaturen runter bis ca. 100°C. So haben Sie die Möglichkeit, die für Ihre Speisen passende Temperaturzone zu wählen.

**TIPP:** Für Burger und Steaks können Sie die Temperatur auf die mittlere Stufe einstellen. Wird die Platte nicht benötigt, finden Sie in der Schublade des Untergestells ihren Ablageplatz.



## Thermometer

Ihr Quasar ist mit einem Kapillarthermometer für den Garraum ausgestattet, welches die Temperatur direkt unterhalb der Grillfläche auf der linken Seite misst. Diese Form der Messung ermöglicht es Ihnen, die am Grillgut anliegende Temperatur zu sehen. Durch diese Anordnung ist die angezeigte Temperatur deutlich geringer als die eines Deckelthermometers.

**HINWEIS:** Für die meisten Speisen reicht eine Temperatur von 200°C völlig aus. Bitte beachten Sie, dass die Temperaturen oben im Deckel bis zu 80°C höher sind.





QUASAR



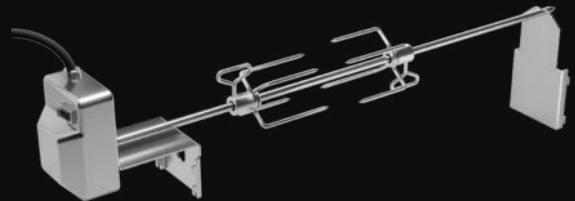


# Der Quasar - optionales Zubehör

## Rotisserie (optionales Zubehör)

Mit der Rotisserie gelangen Ihnen viele leckere Gerichte, von Rollbraten und Haxe über Hähnchen bis hin zu Ananas – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

In der Regel kommen Sie mit dem hinteren der beiden Hauptbrenner auf kleiner Stufe aus, um Ihr Grillgut auf Kerntemperatur zu bringen. Zum Abschluss können Sie die volle Hitze wählen.



## Wok (optionales Zubehör)

Optional erhalten Sie zu Ihrem Quasar einen Wok-Aufsatz inklusive handgehämmertem chinesischem Wok. Damit können Sie wunderbare Gerichte zaubern. Lassen Sie sich inspirieren.



## Teppanyaki-Platte (optionales Zubehör)

Die Quasar Teppanyaki-Platte ist die perfekte Erweiterung für Grillliebhaber, die ihre kulinarischen Grenzen erweitern möchten. Mit der Möglichkeit, das 312 mm breite Edelstahlrost nach Bedarf auszutauschen, bietet diese Platte grenzenlose Vielseitigkeit für ein maßgeschneidertes Grillvergnügen.



## Pizzastein (optionales Zubehör)

Positionieren Sie Ihren Pizzastein so, dass er mittig auf der Hauptgrillfläche liegt. Erwärmen Sie den Stein langsam und gleichmäßig mit beiden Hauptbrennern. Geben Sie ihm dafür mindestens 20 Minuten Zeit.



# Wartung und Pflege

## Reinigung und Pflege

Außen:

Die Edelstahl-Komponenten Ihres Quasar reinigen Sie am besten mit einem weichen Spülschwamm. Bewegen Sie den Schwamm ausschließlich in Schleifrichtung Ihrer Metallflächen, niemals quer dazu. Sollten dennoch kleine Kratzer entstanden sein, können Sie sie mit Schleifvlies oder der rauen Seite eines Spülschwamms vorsichtig in Schleifrichtung entfernen. Abschließend empfehlen wir Ihnen ein Edelstahlpflegespray für ein schönes Finish. Zur Pflege und Reinigung der pulverbeschichteten Flächen empfehlen wir die Reinigungsanleitung der Firma Brillux. Diese finden Sie auf der nächsten Seite. Mit der richtigen Pflege bleiben die Oberflächen auf lange Zeit schön, und Ihr Quasar behält seine einzigartige Ausstrahlung.

**WARNUNG:** Verwenden Sie niemals Rauchharzentferner an Ihren pulverbeschichteten Flächen!

Innen:

**Fettwanne / Fettauffangbleche:** Reinigen Sie Ihre Fettwanne regelmäßig. Öffnen Sie dazu die Türen und ziehen Sie sie zum Reinigen heraus. Die Fettauffangbleche lassen sich ganz einfach mit einem handelsüblichen Spachtel reinigen. Für eine gründliche Reinigung beachten Sie auch den Punkt „Roste“.

**HINWEIS:** Verwenden Sie Ihren Quasar niemals ohne die Fettwanne und die Fettauffangbleche.

## Die Brenner im Quasar

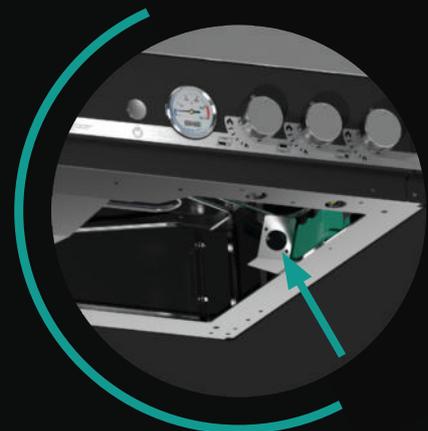
Ihre Brenner bedürfen keiner besonderen Pflege. Sollten Ihre Keramikplatten mal einen Spritzer Fett abbekommen, verbrennt dieser beim nächste Einsatz des Brenners. Überprüfen Sie gelegentlich die Brennereinlassöffnungen, ob diese verstopft sind. Ablagerungen von Insekten und Spinnen können die Leistung beeinflussen oder sich gar entzünden. Reinigen Sie Ihre Brenner nicht mit Flüssigkeiten. Sollte einer Ihrer Brenner mal nass geworden sein, warten Sie mit dem nächsten Zünden, bis er vollständig getrocknet ist.

## Edelstahl Roste

Ihre Edelstahl Roste sind absolut unempfindlich. Nach dem Erhitzen des Quasar können Sie sie einfach mit einer handelsüblichen Grillbürste abbürsten. Für eine gründlichere Reinigung legen Sie Ihre entnehmbaren Teile in eine Wanne mit heißem Wasser und Spülmittel. Nach etwas Einwirkzeit lassen sich alle Rückstände entfernen.

## Batteriefach

Die Batterie für die Zündkerzen befindet sich in einem schwarzen Batteriefach rechts unterhalb der Sizzle Area. Um die Batterie zu wechseln, öffnen Sie die Türen und drehen Sie den Deckel des Batteriefachs eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn. Verwenden Sie als Batterie eine Mignonzelle Typ AA, 1,5V.



## Leckage Prüfung

Prüfen Sie einmal jährlich oder nach längerer Nichtbenutzung Ihren Grill auf Undichtigkeiten. Dazu gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Öffnen Sie Ihre Gasflasche
- Stellen Sie die rote Markierung auf dem Manometerglas auf den schwarzen Druckzeiger ein
- Drehen Sie Ihre Gasflasche wieder zu und warten zwei Minuten
- Beide Zeiger sollten nach den zwei Minuten noch übereinander stehen
- Haben sich die Zeiger von einander entfernt, prüfen Sie die Schraubverbindungen auf Dichtheit
- Ziehen Sie ggf. einen Fachmann hinzu



## Problembehebung

Ein Brenner zündet nicht:

Die Ursache könnte ein abgelenkter Zündfunke sein. Biegen Sie die Zündkerze vorsichtig in die Nähe des Gitters, so dass der Funke ca. 3 mm Fluglänge hat. Bei der Sizzle Area fliegt der Funke zwischen Zündkerze und Thermoelement.

Lautes Geräusch eines Brenners:

Eine mögliche Ursache ist ein Flammenrückschlag in einem der Brenner. Drehen Sie alle Regler in die Nullstellung, sodass der Grill komplett aus ist. Warten Sie zwei Minuten und zünden Sie den Brenner erneut. Nun sollten die Brenner wieder wie gewohnt funktionieren. Falls sich das Problem damit nicht beheben lässt, nehmen Sie bitte Kontakt zu Ihrem Händler auf oder unter [info@bogason.de](mailto:info@bogason.de)

## Unser Anspruch: Qualität

Wir sind bestrebt, unsere Produkte ständig weiterzuentwickeln und zu verbessern. Haben Sie an unseren Produkten etwas entdeckt, was wir besser lösen können? Gibt es etwas, was Ihnen in unserer Produktpalette fehlt? Dann lassen Sie es uns wissen und schreiben Sie uns eine E-Mail unter [info@bogason.de](mailto:info@bogason.de)



# bogason



# bogason

made in Germany

