Samle- og brugsvejledning

Casual B-430



MODEL NUMMER: 180 001/ 720-0789HL

SERIENUMMER: _____

KØBSDATO: _____

2531DM-0114
2531-25

- **Denne samle- og brugsvejledning indeholder vigtig information om korrekt samling og sikker brug af grillen.**
- **Læs og følg alle advarsler og instruktioner nøje, inden du samler og tager grillen i brug.**
- **GEM VENLIGST DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.**

Spørgsmål, problemer, manglende dele? Kontakt din lokale XL-BYG

KUN TIL UDENDØRSBRUG. IKKE TIL ERHVERVSMÆSSIG BRUG.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsinstruktioner	**3-6**	Sådan tænder du grillen.	**11**
Tilslutning af gas.	**7**	Pleje og vedligeholdelse	**12**
Endelig tjekliste inden brug.	**7**	Fejlfinding	**13-14**
Europæiske gastryk og specifikationer	**8**	Bestilling af reservedele	**14**
Kontrollér for gaslækager.	**9**	Diagram over grillens dele	**15**
Identifikation af grillens dele.	**10**	Delliste.	**16-17**
Driftsvejledning.	**10**		

KOM GODT I GANG MED DIN NYE GRILL
De vigtigste ting du skal huske, for at få en god start og optimal grilloplevelse:

1. Pres regulatoren ned over gasflasken, og vær sikker på, at ringen på regulatoren er skubbet ned, så den er tætsluttende.
2. Åbn hanen på regulatoren.
3. Åbn låget på gasgrillen.
4. Tryk og drej tændingen ved at dreje knappen til den enkelte brænder mod uret - til venstre - så brænderne tændes.
5. Tænd alle brændere på fuldt blus.
6. Luk låget på grillen, og lad den varme op i 10-15 min., mens du forbereder det, der skal grilles.
7. Efter 10-15 min. er grillen oppe på ca. 250-300 grader, og den er klar til at grille på.
8. Læg de ting på grillen, som du ønsker at grille. Reguler brænderne efter behov, alt efter hvad der skal grilles og hvor kraftigt det skal grilles.
9. Sørg for at holde låget lukket, når der grilles. Låget skal kun åbnes, når tingene på grillen skal tjekkes eller vendes, da dette giver det bedste resultat
10. Det tager altid tid at lære at bruge sin nye grill, ligesom det tager tid at lære sin nye bil at kende. Prøv dig frem, og du vil finde ud af, at det er en super grill, du har købt.
11. Hvis det mod forventning skulle vise sig, at grillen efter 10-15 minutters opstart ikke opnår den rigtige temperatur, kan det evt. skyldes en fejl ved regulatoren. Skulle en af brænderne ikke virke, skal du henvende dig der, hvor du har købt grillen.
12. Start aldrig med at grille, uden grillen først er varmet korrekt op.
13. Det er vigtigt at rengøre og vedligeholde grillen. Se vejledning til rengøring i denne manual.
14. Det anbefales at bruge beskyttelseshandsker ved håndtering af særligt varme komponenter.

⚠ FARE

Hvis du kan lugte gas:

- **Sluk for gastilførslen til grillen og på gasflasken.**
- **Sluk enhver form for åben ild.**
- **Åbn låget.**
- **Hvis lugten ikke forsvinder: hold dig væk fra grillen og tilkald brandvæsnet.**

⚠ ADVARSEL

1. **Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af grillen.**
2. **En gasflaske som ikke er tilsluttet til brug må ikke opbevares nær grillen.**

⚠ FARE

1. **Brug aldrig grillen uden opsyn.**
2. **Brug aldrig grillen inden for en afstand af 3 m fra ethvert brændbart materiale eller gasflaske.**
3. **Brug aldrig grillen inden for en afstand af 8 m fra antændelige væsker.**
4. **Undgå at overfylde gryder, pander eller andet udstyr.**
5. **Pas på opvarmede væsker, som f.eks. kogende vand, da de forbliver skoldhede længe efter tilberedningsprocessen**
6. **Denne grill er ikke beregnet til og må aldrig benyttes som varmeapparat.**
7. **Hvis en brand opstår: hold dig væk fra grillen og tilkald straks brandvæsnet. Forsøg aldrig at slukke en olie- eller fedtbrand med vand.**
8. **Den fleksible slange der kobles til gasflasken, må ikke være længere end 1,5 meter.**
9. **Lav ikke selv ændringer på grillen.**
10. **Grillen er kun til udendørs brug! Læs instruktionerne grundigt; før du bruger grillen første gang.**
11. **Flyt ikke grillen under brug.**
12. **Sluk for gasforsyningen på gasflasken efter brug.**
13. **Dele af grillen kan være meget varme. Hold børn i sikker afstand fra grillen.**
14. **Det anbefales at udskifte den fleksible slange, så snart den trænger til det.**

⚠ Hvis anvisningerne ikke følges nøje, kan det resultere i brand eller eksplosion, som kan forårsage skader på materiel, alvorlige personskader eller død.

⚠ De dele af grillen, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.

⚠ Grillen bliver meget varm. Læn dig aldrig ind over grillen, når den er i brug, eller før grillen er kølet helt af efter brug.

⚠ ADVARSEL

Tænd ikke denne grill, før du har læst afsnittet "SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN" i denne manual.

TESTET I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARDERNE EN498 OG EN484 FOR UDENDØRS GASAPPARATER TIL FØDEVAREBRUG. DENNE GRILL ER KUN BEREGNET TIL UDENDØRSBRUG.

Korrekt brug af flydende LPG-gasflasker

LPG-grillmodeller (Liquid Propane Gas) er designet til brug med en standard 10 kg LPG-gasflaske (ikke inkluderet ved køb af grillen). Tilslut aldrig din gasgrill til en flaske, som overstiger denne kapacitet.

BEMÆRK: Normal gennemstrømning af gas igennem regulator- og slangedelen skaber en hvislende lyd. Denne lyd er ved svag lydstyrke helt normal og forstyrrer ikke brug af grillen. Hvis den hvislende lyd er meget høj, kan du være nødt til at rense slangen for luft eller nulstille overløbsventilen. Denne proces skal udføres, hver gang du kobler en ny gasflaske til din grill.

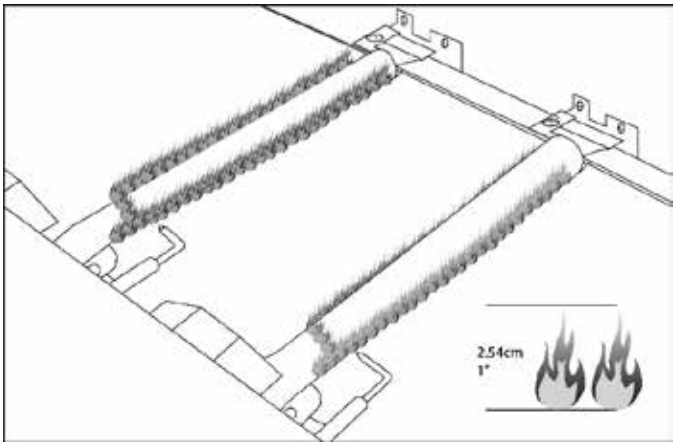
FORSIGTIG: Fare for flashback

ADVARSEL: Edderkopper og insekter kan finde på at lave spind eller bygge rede i brænderne under transport og opmagasinering. Disse spind forstyrrer gastilstrømningen, hvilket kan resultere i en brand i og omkring brænderne. Denne type brand, som kaldes "flash-back", kan give alvorlige skader på din grill og kan potentielt gøre grillen farlig at bruge.



En blokeret brænder er ikke det eneste, der kan føre til flash-back, men det er den mest hyppige årsag.

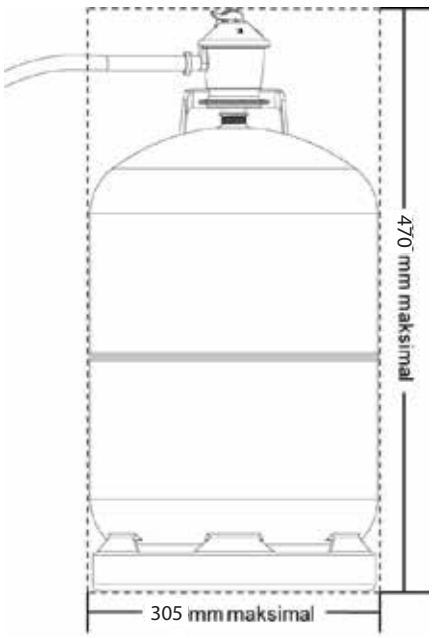
For at reducere risikoen for flash-back skal du rengøre brænderne, før du samler grillen. Du bør ligeledes rengøre brænderne mindst én gang om måneden i sensommeren og det tidlige efterår, da edderkopper er særligt aktive i netop den periode. Du bør ligeledes rengøre brænderne, hvis din grill har stået uden at være brugt i en længere periode. En tilstoppet brænder kan resultere i en brand under grillen.



Kontroller brænderens flammer visuelt før hver brug. Flammerne skal se ud som på dette billede. Hvis flammerne ikke ser ud som på billedet, kan du finde hjælp til, hvad du skal gøre i afsnittet "RENGØRING AF HOVEDBRÆNDERNE"

Gastilslutning

- Hvis anvisningerne ikke følges nøje, kan det resultere i brand, som kan forårsage alvorlige personskader eller død.
- Det anbefales at anvende en 5 kg eller 10 kg gasflaske – Diameter maks. 305 mm. Opbevares gasflasken i gasgrillen, må den maks. være 470 mm høj inkl. regulator.
- Det anbefales ikke, at gasflasken opbevares i gasgrillen under brug, pga. fare for eksplosion ved utæthed eller overophedning af gasflaske.
- Gastilslutningen skal være indrettet til, at gassen kommer ud i forstøvet form.
- Gasflasken skal have en krave, der beskytter ventilen.
- Placer en støvhætte på ventiludløbet, når flasken ikke er i brug. Monter kun den type støvhætte på flaskeventilens udløb, der medfølger til flaskeventilen. Andre typer hætter eller propper kan resultere i petroleumlækage.
- Du må aldrig tilkoble en ureguleret gasflaske til din gasgrill.
- Denne udendørs grill er udstyret med en højkapacitets slange- og regulatorsamling, som skal tilsluttes til en standard 5 eller 10 kg gasflaske.
- Få din gasflaske genopfyldt af en kvalificeret forhandler af gas. Tjek visuelt flasken for skader eller fejl efter hver påfyldning.
- Opbevar ikke ekstra gasflasker under eller i nærheden af grillen.
- Opbevar altid LPG-gasflasker i oprejst position
- Opbevar ikke eller brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne eller andre grill. .
- Grillen må ikke opbevares indendørs medmindre gasflasken er koblet fra og fjernet fra grillen
- Når grillen ikke er i brug, skal der lukkes for. tilstrømningen af gas fra gasflasken ,



- **BRUG IKKE** denne grill under letantændelige konstruktioner. Brug heller ikke grillen i campingvogne, autocampere eller på både**.**
- LPG-gasflasker skal opbevares udendørs på et godt ventileret område og uden for børns rækkevidde. Frakoblede gasflasker må ikke opbevares i bygninger, garager eller andre lukkede områder.
- Bloker ikke ventilationsluften fra grillen. Brug kun den regulator og slange, som følger med din grill. Hvis regulatoren eller slangen skal udskiftes, skal det ske i overensstemmelse med denne manual.
- Regulatoren og slangekoblingen skal inspiceres før brug af grillen. Hvis slangen har revner, hakker eller andre tegn på slid, skal den skiftes, før grillen tændes. Slangen skal udskiftes med én, som er angivet af producenten.
- Anvend den trykregulator, som følger med grillen. Udskift aldrig med andre typer af regulatorer. Kontakt din lokale forhandler for information om, hvilke reservedele producenten anbefaler.
- Denne grill er udstyret med en trykregulator, der opfylder standarden EN 16129:2013 for trykregulatorer til LPG-gas.
- Når regulatoren tilsluttes, skal du sikre dig, at slangen ikke er snoet.
- Brug aldrig nogen form for briketter i grillen.
- Grillen er designet til optimal ydeevne uden brug af briketter.
- Hold bagsiden og siderne af grillen fri for snavs. Sørg for, at alle elektriske ledninger, herunder ledningen til et eventuelt rotisseri, holdes væk fra de opvarmede overflader på grillen.
- Brug aldrig grillen i meget blæsende vejr. Hvis du befinder dig i et område, hvor det generelt blæser meget (ved havet, bjergtop, mv.), er en læskærm påkrævet. Overhold dog altid kravene om at holde siderne fri.
- Brug aldrig en bulet eller rusten gasflaske.
- Hold gasslangen væk fra enhver opvarmet overflade på grillen.
- Hold altid dit ansigt og dine hænder så langt væk fra grillen som muligt, når du tænder den.
- Justeringer på brænderne bør kun udføres, når brænderne er kølet af.

⚠ ADVARSEL

Din grill bliver meget varm. Læn dig aldrig ind over grillen, når den er i brug. Rør ikke ved hverken låget, stegearealet eller enhver anden del af grillen, når den er i brug, eller før grillen er kølet helt af efter brug..

Overholdes disse anvisninger ikke, kan det forårsage alvorlige personskader.

Afstand og korrekt placering af grillen

- Brug aldrig din gasgrill i en garage, et skur, på en veranda eller andre lukkede områder. Gasgrillen er udelukkende til udendørs brug.

- Brug ikke grillen i brændbare områder. Brændbare konstruktioner skal være i en afstand af 92 cm fra grillens sider og 92 cm fra bagsiden af grillen

⚠ ADVARSEL

Hav en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gastilkoblingen, og tjek den før brug.

⚠ ADVARSEL

Denne grill må ikke bruges i campingvogne, autocampere eller på både.

BRUG IKKE ALUFOLIE PÅ GRILLRISTEN ELLER I BUNDEN AF GRILLEN.

Dette kan forårsage alvorlig opflamning grundet luftstrømning eller spærre meget høj varme inde i kontrolområdet.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER TIL AT UNDGÅ PERSONSKADER

Når din grill er vedligeholdt korrekt, kan den yde en sikker og pålidelig service i mange år. Vær dog meget forsigtig, når du bruger grillen, da den udvikler en intens varme, som forøger risikoen for potentielle ulykker. Når du bruger grillen, skal følgende sikkerhedsforanstaltninger følges:

Du må ikke selv reparere eller udskifte nogle af grillens dele, medmindre det specifikt anbefales i denne manual. Al anden service på produktet bør foretages af en kvalificeret tekniker. Grillen må ikke bruges i campingvogne, autocampere eller på både.

Børn bør ikke være alene eller uden opsyn i området, hvor grillen er i brug. Lad ikke børn sidde, stå eller lege i nærheden af grillen på noget tidspunkt.

Opbevar ikke genstande interessante for børn rundt om eller under grillen.

Lad aldrig tøj, grydelapper eller andet let brændbart materiale komme i kontakt med eller for tæt på brænderne, risten eller andre varme overflader, før de er kølet af. Stoffet kan antænde, og dette kan forårsage alvorlige personskader.

Du bør aldrig have løst tøj eller tøj med løse ærmer på, når du bruger grillen. Nogle syntetiske tekstiler er yderst brændbare og bør derfor ikke bæres, når du laver mad.

Kun visse typer glas, keramik, lertøj eller andre glaserede redskaber er passende til grillbrug. Visse typer materialer kan splintre under pludselige temperaturforandringer. Brug kun lav eller medium varmeindstillinger i overensstemmelse med producentens retningslinjer.

Opvarm ikke uåbnede madbeholdere, da opbygning af tryk kan bevirke, at beholderne eksploderer.

Brug grillhandsker, når du åbner låget på grillen. Læn dig aldrig ind over en åben grill.

Når du tænder for en brænder, skal låget være åben, og vær altid meget opmærksom på, hvad du laver. Vær sikker på, at du ved præcist, hvilken brænder du tænder, så din krop og dit tøj forbliver væk fra åbne flammer.

Når du har grillen i brug, så rør ikke ved grillen, brænder, rist eller områder umiddelbart rundt om, da disse områder bliver ekstremt varme og kan forårsage forbrændinger. Brug kun tørre grydelapper. Brug aldrig fugtige grydelapper på varme overflader, da det kan forårsage dampforbrændinger. Brug aldrig et håndklæde eller tykt tøj i stedet for grydelapper. Lad ikke grydelapper røre de varme dele af grillristen.

Fedt er brændbart. Lad varmt fedt køle af, før du håndterer det. Vigtigt: Lad ikke fedtaflejringer samle sig i fedtbakken i bunden af grillens grillboks, da der kan opstå fedtbrand. Fedtbakken renses ofte.

Brug ikke alufolie på grillristen eller i bunden af grillen. Dette kan forårsage alvorlig opflamning grundet luftstrømning eller spærre meget høj varme inde i kontrolområdet.

For at sikre korrekt tænding og ydelse af brænderne skal brænderåbningerne holdes rene. Det er nødvendigt at rengøre dem ofte for optimal ydelse. Brænderne fungerer kun i én stilling og skal derfor monteres korrekt, for at de er sikre.

Vær yderst forsigtig, når du rengører grillen. For at undgå dampforbrændinger, bør du undgå at bruge en våd svamp eller klud til at rengøre grillen, mens den er varm. Nogle rengøringsmidler kan fremkalde giftige dampe eller kan antænde, hvis de anvendes på varme overflader.

Sluk for alle reguleringsknapper og sørg for, at grillen er afkølet, før du anvender nogen form for sprayrensemidler på eller omkring grillen. Kemikalierne der bevirker sprayeffekten kan, hvis der er varme omkring, antænde eller medvirke til at metaldelene ætser.

Brug ikke grillen til tilberedning af meget fedtholdigt kød eller andre madvarer, som fremmer pludselig opblusning.
Brug ikke grillen under ubeskyttede letantændelige konstruktioner. Grillen må kun bruges på steder med god ventilation og må derfor ikke bruges i garager, bygninger, skure, overdækkede passager eller andre lukkede områder.

Hold området rundt omkring grillen fri for brændbare materialer inklusiv væsker, affald og dampe såsom benzin eller tændvæske. Blokér ikke luftstrømningen og ventilationsluften.

DU MÅ ALDRIG TILKOBLE EN UREGULERET GASFORSYNING TIL DIN GRILL. BRUG DEN REGULATOR/SLANGEKOBLING, SOM FØLGER MED DIN GRILL.

Denne grill er beregnet til flydende propangas. Brug ikke naturgas, medmindre grillen er blevet rekonfigureret til brug med netop naturgas.

Totalt gasforbrug (pr. time) med alle brændere tændt ⊕:

Hovedbrændere	14 kW
Sidebrænder	2.5 kW
Samlet	16.5 kW

Tilslutning af gas

KRAV TIL GASFLASKEN

En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig og bør tjekkes af din gasleverandør. Brug aldrig en gasflaske med en beskadiget ventil.

TILSLUTNING AF GASFLASKEN

Sørg for, at de sorte plastikforseglinger på gasflaskeventilen er til stede, og at slangen ikke rører ved fedtopsamlingsbakken eller brændkammeret.

FORBINDELSE

Din grill er udstyret med gasforsyningsåbninger, som kun må bruges med flydende propangas. Den er også udstyret med en højkapacitets slange-og regulatorkobling, som skal forbindes med en passende gasflaske.

Kontroller følgende for at tilslutte gasflasken:

1. Alle haner på grillen er slukket.

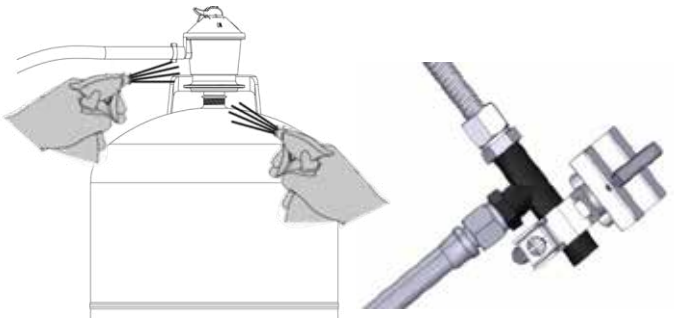


2. Slangen er korrekt fastgjort til regulatoren og grillen.
3. Håndtaget er drejet til position for lukning (dvs. teksten ”OFF” ved et rektangulært felt)
4. Fjern flaskeventilens forsegling
5. Træk ringen opad, og anbring regulatoren på ventilen. Tryk ringen hårdt nedad, indtil der høres et ”klik”, som betyder, at regulatoren er fastgjort korrekt.

Tjek altid alle gasflasketilkoblinger for lækager, før du tager grillen i brug. Brug ikke grillen, før alle tilslutninger er blevet tjekket, og du har sikret dig, at der ikke er lækager. Se instruktioner for lækagetest i denne manual.

Sådan frakobler du gasflasken:

1. Sluk for brænderventilerne ved at dreje dem I positionen ”OFF”.
2. Afbryd gasforsyningen på regulatoren.
3. Kobl regulatorforsyningen fra flaskens ventil.



Enhver udskiftning af gasflasken skal ske langt væk fra enhver antændelseskilde.

Endelig tjekliste inden brug

- ✓ **Overhold minimumsafstanden til brændbare materialer 92 cm fra siderne af grillen og 92 cm fra bagsiden af grillen.**
- ✓ **Al emballage er fjernet fra grillen –både indeni og udenpå.**
- ✓ **Knapperne skal kunne drejes uden modstand.**
- ✓ **Brænderne sidder spændt og er korrekt monteret på åbningerne.**
- ✓ **Trykregulatoren er tilsluttet og aktiveret. Gassen skal være tilsluttet ved brug af den slange og regulator, som følger med grillen (forudindstillet til et vandsøjletryk på 11”).**
- ✓ **Grillen er blevet testet og er fri for gaslækager.**
- ✓ **Det fleksible forbindelsesrør er placeret således, at det ikke bliver udsat for vridning.**
- ✓ **Brugeren er blevet informeret om placeringen af afbryderventilen til gassen.**

GEM VENLIGST DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

ADVARSEL OM HÅNDTERINGEN AF GASFLASKER

a) Opbevar ikke ekstra gasflasker under eller i nærheden af grillen.

b) Hvis ovenstående anvisning ikke følges nøje, kan det resultere i brand eller eksplosion, som kan medføre død eller alvorlige personskader.

Europæiske gastryk og specifikationer

XL-BYG a.m.b.a. Holmstrupgaardvej 20, 8220 Brabrand, Denmark					
Modelnummer	720-0789HL/ GrillGrill Casual B-430 4 Burner + Side Burner Gas Grill				
Anvendelseskategori	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Gastype	Butan	Propan	Butan, propan eller en blanding heraf		
Gastryk (mbar)	28-30	37	28-30	37	50
Dysestørrelse for Hovedbrænder (Ø mm)	0,92		0,92	0,84	0,81
Dysestørrelse for Sidebrænder (Ø mm)	0,78		0,78	0,72	0,69
Nominelt varmeinput (Hs) (kW)	Hovedbrænder (samlet) + Sidebrænder: 16.5				
Gasforbrug (g/t)	Butan	Hovedbrænder (samlet) + Sidebrænder: 1201			
	Propan	Hovedbrænder (samlet) + Sidebrænder: 1179			

BEMÆRK:

Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse for butan / propan under kategori $I_{3B/P(30)}$.
Brug 30 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse for butan under kategori $I_{3+(28-30/37)}$.
Brug 37 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse til propan under kategori $I_{3+(28-30/37)}$.
Brug 50 mbar regulator og dens tilsvarende injektorstørrelse for butan / propan under kategori $I_{3B/P(50)}$.

Mærkning på injektoren angiver indsprøjtningsstørrelsen. For eksempel betyder "0,90" injektorstørrelsen er 0,90 mm.

Land	**Gastype**	**Gastryk**
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I3B/P	30 mbar
PL	I3B/P	37 mbar
AT, CH, DE, SK	I3B/P	50 mbar

*Landekoder er i overensstemmelse med EN ISO 3166-1: 2006.

Kontrollér for gaslækager

GENERELT

Selvom fabrikken har testet gastilslutningerne på grillen inden afsendelse, er det nødvendigt, at du også selv tester for gaslækager, efter du har sat grillen op. Dette er vigtigt, da grillen kan være blevet behandlet forkert under transporten. Du bør jævnligt kontrollere for lækager ved at følge anvisningerne herunder. OBS: Hvis du opdager, at der lugter af gas, bør du til enhver tid tjekke hele grillen for lækager.

Det anbefales at bruge den regulator, som opfylder standarden EN 16129:2013.

Gasslangen bør opfylde standarden EN 16436:2014.

I henhold til I3B/P(30)er gastypen og udgangstrykket på regulatoren butan/propan 30 mbar; kategori I3+(28-30/37)skal være: butan 28-30 mbar eller propan 37 mbar; I3B/P(37)skal være butan/propan 37 mbar; I3B/P(50)skal være butan/propan 50 mbar.

FØR DU TESTER

Sørg for, at al emballage, inklusiv spændebånd, er fjernet fra grillen.

RYG IKKE, MENS DU TESTER FOR LÆKAGER.

BRUG ALDRIG ILD TIL AT TESTE, OM DER ER TALE OM EN GASLÆKAGE.

Lav en sæbevandsblanding med én del opvaskemiddel og én del vand. Brug en sprayflaske, børste eller klud til at påføre blandingen på tilkoblingerne. Ved den første test for lækage skal gasflasken være 80% fuld.

SÅDAN TESTER DU

Luk for brænderventilerne på gasgrillen.

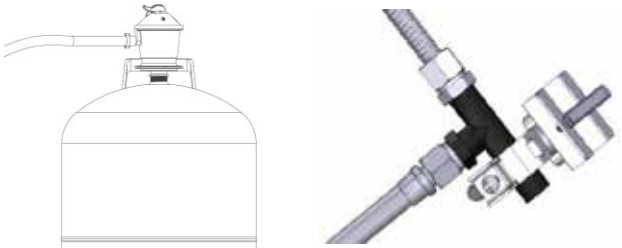
Åbn gasforsyningen på regulatoren. Påfør sæbevandsblandingen på alle gastilkoblinger. Hvis en lækage forekommer, vil sæbevandet boble.

Hvis en lækage bliver fundet, sluk da straks for gasforsyningen på regulatoren.

Tænd for gassen igen ved at dreje den i "ON" position, og tjek igen.

Hvis gassen fortsat lækker fra nogle af monteringerne, luk for gasforsyningen ved at dreje den i "OFF" position, og kontakt din lokale forhandler.

Hvis der er tegn på voldsom slitage, eller hvis slangen har huller, skal den skiftes, inden grillen tages i brug



Kun de dele, som producenten anbefaler, bør bruges til grillen. Garantien på produktet bortfalder, hvis du udskifter en eller flere reservedele med alternative materialer.

Brug ikke grillen, før alle tilslutninger er kontrolleret for gaslækage.

TJEK OM GASSEN FLYDER

Alle brændere er testet og justeret på fabrikken inden afsendelse, men da der er forskel på lokale gasforsyninger, kan det være nødvendigt at justere brænderne. Derfor skal flammerne fra grillens brændere tjekkes visuelt.

Flammerne fra grillens brændere tjekkes visuelt. Flammerne skal være blå og stabile, og må ikke have gule spidser, en høj lyd eller være "urolige". Hvis et eller flere af disse forhold gør sig gældende, skal du tjekke, om luftskruerne eller brænderportene er blokeret af snavs, spindelvæv eller lignende. Hvis du har spørgsmål til flammestabilitet, bedes du kontakte din lokale forhandler.

KONTROLLÉR ALTID FOR GASLÆKAGER, HVER GANG DU TILKOBLER EN NY GASGFLASKE.

Kontrollér alle gastilslutninger for lækage før hver brug af grillen. Det er smart at opbevare en sprayflaske med sæbevand i nærheden af lukkeventilen på gastilslutningen. Påfør sæbevandsopløsningen på alle gastilslutninger. Hvis opløsningen bobler, er der en lækage.

ADVARSEL

Der skal lukkes for gassen på gasflasken, når grillen ikke er i brug, og regulatoren skal kobles af gasflasken.

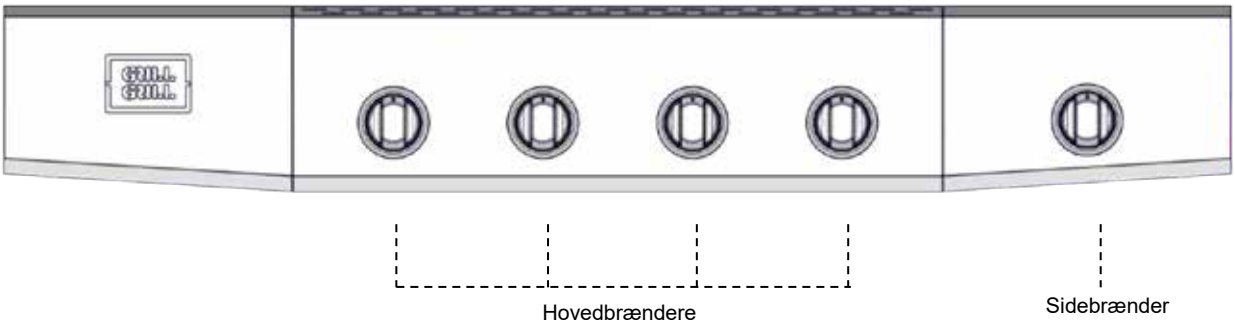
Grillen må kun opbevares indendørs, hvis gasflasken er koblet fra og fjernet fra grillen.

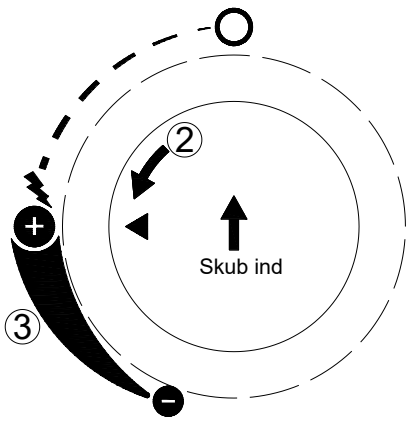
Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.

Din grill er nu klar til brug!

Identifikation af grillens dele

OBS: Fjern al emballage, inklusiv spændebånd, før du bruger grillen.





Kontrolknap

Driftsvejledning

GENEREL BRUG AF GRILLEN

Hver hovedbrænder har en udgangseffekt på 3,5 kW. Hovedbrænderne dækker hele grillområdet. Gassen udledes på siderne af rørene for at undgå, at fedt og skidt hober sig op. Reguleringsknapperne sidder i midten på den nederste del af kontrolpanelet. Alle knapperne er forsynet med en mærkning.

BRUG AF GRILLEN

En grill kræver høje temperaturer for at grille ordentligt. Det meste mad tilberedes ved indstillingen “HIGH” i hele tilberedningstiden. Vær dog opmærksom på, at når du griller store stykker kød eller fjerkræ, kan det være nødvendigt at skrue lidt ned for varmen, når kødet har fået lidt farve. På den måde bliver kødet gennemstegt, uden at det bliver branket. Det kan være nødvendigt med en lavere varmeindstilling til slut, når du tilbereder langtidsstegt mad eller mad glaseret i en sukkerholdig marinade.
OBS: Dette produkt er designet til at grille optimalt uden brug af lavasten eller briketter af nogen slags. Varmen stråles ud fra flammetæmmerne, som er placeret over hver af brænderne.

OBS: Den varme grill giver kødet en stegeskorpe, hvilket betyder, at saften i kødet forsegles. Jo mere grillen er forvarmet, desto hurtigere tager kødet farve, og jo mørkere grillstreger kan du få på dit kød.

HAV ALTID GRILLEN UNDER OPSYN, NÅR DEN ER I BRUG.

⚠ ADVARSEL: VIGTIGT!

BRUG AF SIDEBRÆNDER

Inspicer gasforsyningsslangen, før gassen tændes. Hvis der er tegn på brud, slid eller slitage, skal den udskiftes før brug. Brug ikke sidebrænder, hvis du bemærker gaslugt.

⚠ ADVARSEL: VIGTIGT!

INDEN DU TÆNDER
Tjek gasslangen og gastilslutningen, før du tænder for gassen. Hvis der er tegn på utætheder, slitage eller anden skade, skal delene udskiftes før brug.
Brug aldrig grillen, hvis du kan lugte gas. Brug kun den trykregulator og slangekobling, som følger med grillen. Hvis en udskiftning er nødvendig, bør du rådføre dig med din lokale forhandler for at sikre korrekt udskiftning. Udskiftningen skal ske i overensstemmelse med specifikationerne i denne vejledning.

Hav en sprayflaske med sæbevand klar nær grillen, og tjek gasforsyningsventilen før hver brug af grillen.

SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE

ÅBN LÅGET under optænding og sørg for, at alle reguleringsknapper står på "OFF". Åbn derefter for gasforsyningen på gasflasken. Hold altid dit ansigt og din krop så langt væk fra grillen som muligt, når du tænder den. For at tænde en hovedbrænder skal du trykke reguleringsknappen ind og dreje den mod venstre.

Hvis brænderen ikke tænder, vent da fem minutter, så eventuelt ophobet gas kan nå at forsvinde. Prøv derefter at tænde grillen igen.

Husk at tænde ALLE hovedbrændere på fuld blus. Luk derefter låget. Når grillen er oppe på ca. 250-300 grader er grillen klar. Start aldrig med at grille, før grillen er varmet korrekt op. Brug efterfølgende reguleringsknapperne til at justere temperaturen.

SÅDAN TÆNDER DU SIDEBRÆNDEREN

Låget på sidebrænderen åbnes. Tryk reguleringsknappen ind og drej den mod venstre.

Hvis sidebrænderen ikke tænder, vent da fem minutter, så eventuelt ophobet gas kan nå at forsvinde. Prøv derefter at tænde grillen igen.

ADVARSEL

Der skal lukkes for gassen på gasflasken, når grillen ikke er i brug, og regulatoren skal kobles af gasflasken.

Grillen må kun opbevares indendørs, hvis gasflasken er koblet fra og fjernet fra grillen. Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område uden for børns rækkevidde.

TILBEREDNINGSTEMPERATURER

Høj varme: Brug denne indstilling til hurtig forvarmning, til at brune bøffer og stege samt generel grillning.
Lav varme: Brug denne indstilling til al stegning, bagning og tilberedning af meget magre udskæringer som f.eks. fisk. Disse temperaturer varierer alt efter vind og vejrtemperatur.
Tilberedning med indirekte varme: Du kan tilberede fjerkræ og store kødudskæringer til perfektion på den ene side af grillen ved brug af indirekte varme fra brænderen i den modsatte side af grillen. Varmen fra den tændte brænder cirkulerer rundt i grillen, og derfor kan fjerkræ og kød tilberedes uden flammer direkte under kødet. Denne metode er med til at reducere opflamninger ved tilberedning af fedtholdigt kød, fordi der ikke er nogle direkte flammer til at antænde det fedt og den kødsaft, som drypper ned fra kødet under tilberedningen.

FORVARMNING: Grillens låg skal være lukket under forvarmning. Hvor længe grillen skal forvarme, afhænger af hvilken type mad, du skal tilberede Ved råvarer som skal tilberedes ved høj temperatur skal grillen forvarmes i 10-15 minutter, mens det for råvarer med en lavere tilberedningstemperatur er nok at forvarme grillen i 5-10 minutter.

RENGØRING AF GRILLENS OVERFLADE

Grillens overflader kan vaskes af med en klud og varmt sæbevand.

RENGØRING AF GRILLRISTEN

Den nemmeste måde at rense grillristen på er ved at gøre det umiddelbart efter flammerne er slukket. Anvend grillhandsker for at beskytte dine hænder mod varme og damp. Dyp en grillbørste i vand og skrub den varme rist. Den damp som skabes, når vandet kommer i kontakt med den varme grill, hjælper med at blødgøre eventuelle madrester på risten. Hvis grillen får lov at køle af inden rengøring, bliver det sværere at gøre den ren.

For at vedligeholde din grillrist bør du jævnligt smøre den med en madolie, som tåler høje temperaturer

SØRG FOR, AT GASFORSYNINGEN OG REGULE-RINGSKNAPPERNE STÅR I POSITIONEN "OFF". SØRG FOR, AT BRÆNDERNE ER KOLDE, FØR DU FJERNER DEM.

GRILLBRÆNDERNE

Du skal være yderst forsigtig, når du fjerner en brænder, da den skal placeres korrekt i midten af åbningen, før du forsøger at tænde grillen igen. Hvor tit du skal gøre rent afhænger af, hvor ofte du bruger din grill

RENGØRING AF HOVEDBRÆNDERNE

Sørg for, at gasforsyningen og reguleringsknapperne står i position "OFF". Tjek, at grillen er kold. Gør ydersiden af brænderne ren med en stålbørste. Brug en metalskraber til at fjerne genstridige pletter. En eventuel tilstopning af brænderne kan fjernes med en papirklips. Brug aldrig en tandstik af træ, da den nemt kan knække og dermed tilstoppe brænderne. Vær opmærksom på, om insekter eller andet forhindrer gassen i at strømme frit igennem brænderne.

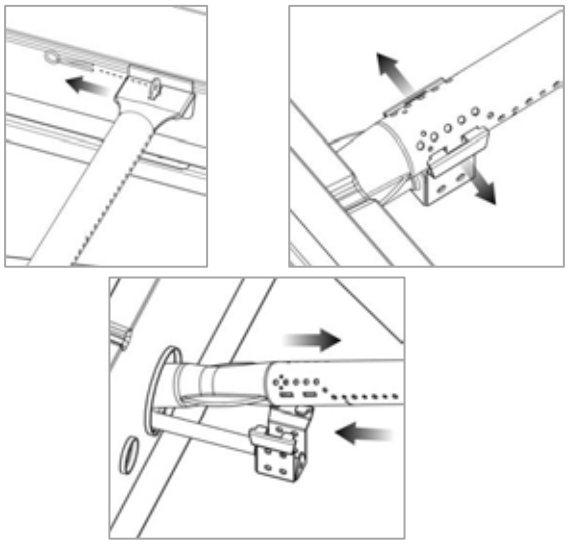
RENGØRING AF FEDTOPSAMLINGSBAKKEN

Fedtopsamlingsbakken skal tømmes jævnligt samt rengøres med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Du kan putte en smule sand i bunden af bakken til at suge noget af fedtet. Tøm fedtopsamlingsbakken ofte, og lad ikke fedtet ophobe sig og flyde ud af bakken

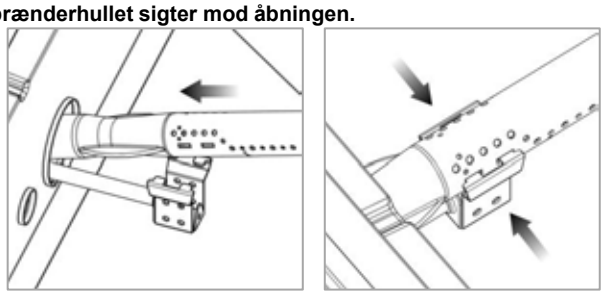
Advarsel: Hvis du ønsker at udskifte en hovedbrænder, anbefaler vi på det kraftigste, at du hyrer en kvalificeret tekniker til at gøre det. Det er vigtigt at understrege, at producenten ikke er ansvarlig for eventuelle personskader eller skader på materiel, der skulle opstå som følge af en forkert monteret brænder.

Udskiftning af hovedbrænder

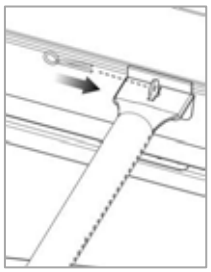
Trin 1. Ved grillkammerets bagvæg fjernes hovedbrænderens "R"-split ved hjælp af en spidstang. Brug en skruetrækker med lige kærv til at afmontere tændingshuset, og afmonter dernæst brændrøret fra grillkammerets forreste væg, som vist herunder



Trin 2. Isæt nyt brændrør i hullet og fastgør tændingshuset til brændrøret, som vist på illustrationen herunder. Sørg for, at brænderhullet sigter mod åbningen.



Trin 3. Fastgør hovedbrænderen på bagvæggen af brændkammeret ved hjælp af brænderens "R"-split.



Forholdsregler ved opbevaring af apparatet

"Det anbefales at opbevare grillen et tørt og køligt sted, når den ikke er i brug." .

ADVARSEL

1. Hold området omkring grillen fri for brændbare materialer, væsker og dampe som f.eks. benzin.
2. Bloker ikke for flammegennemstrømningen og ventilationsluften.
3. Hold ventilationsåbningerne på cylinderen fri for snavs.

PAS PÅ EDDERKOPPER OG INSEKTER

Tjek og rengør brænderne for insekter og insektreder. Et tilstoppet rør kan føre til en brand under grillen. En blokeret brænder er ikke det eneste, der kan føre til flash-back, men det er den mest hyppige årsag.

For at reducere risikoen for flash-back skal du rengøre brænderne, før du samler din grill. Du bør ligeledes rengøre brænderne mindst én gang om måneden i sensommeren og det tidlige efterår, da edderkopper er særligt aktive i netop den periode. Du bør ligeledes rengøre brænderne, hvis din grill har stået uden at være brugt i en længere periode.

ADVARSEL: Hvis brænderne går ud under brug af grillen, skal du lukke for gasforsyningen på flasken og lukke for alle gasventiler. Åbn låget og vent 5 minutter, før du forsøger at tænde grillen igen (det giver mulighed for, at eventuelt ophobet gas kan nå at forsvinde).

ADVARSEL: Hvis fedtet antændes, skal du lukke for gasforsyningen, slukke for alle brændere og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud igen.

HVORNÅR SKAL DU SE EFTER EDDERKOPPER?

Du skal inspicere brænderne mindst én gang om året eller straks, hvis et af nedenstående scenarier opstår:

1. Lugt af gas samtidig med at flammerne fra brænderne er gullige.
2. Grillen opnår ikke den ønskede temperatur.
3. Grillen varmer ujævnt.
4. Brænderne laver smældende lyde.

INDEN DU RINGER EFTER SERVICE

Hvis grillen ikke virker, som den skal, se tjekliste inden du kontakter din lokale forhandler.

ADVARSEL: FORSØG ALDRIG at frakoble gasflasken, når grillen er i brug.

ADVARSEL: Låget til sidebrænderen vil blive varmt, hvis det bruges, når låget er lukket.

Alle brændere er justeret på fabrikken inden afsendelse. Der kan dog være forskel på lokale gasforsyninger, hvorfor det kan være nødvendigt at lave mindre justeringer af brænderne.

PROBLEM	LØSNING
Når jeg forsøger at tænde grillen, tænder den ikke med det samme.	Tjek om der er en gnist, når du forsøger at tænde brænderen. Tjek om de andre brændere fungerer normalt. Hvis de gør det, tjek da om der skulle være en tilstopning i gasåbningen på den defekte brænder.
Regulatoren laver lyde.	Ventilationsslangen på regulatoren kan være tilstoppet, eller regulatoren kan være defekt. Tjek at ventilationshullet på regulatoren ikke er tilstoppet. Fjern den eventuelle tilstopning, og sluk gaskontrolventilerne. Tjek om flammerne ser ud, som de skal. Hvis flammerne ikke ser rigtige ud, skal du udskifte regulatoren.
Flammerne fra brænderne er ikke lyseblå.	Der er enten for meget eller for lidt luft til flammen. Mængden af luft er hovedårsagen, men det kan dog også skyldes koldt vejr. Det kan være nødvendigt at justere brænderne. Grillen står et blæsende sted.
Betrækket passer ikke til grillen.	Du har muligvis det forkerte betræk, eller også sidder betrækket meget stramt. Tjek, at betrækkets længde passer til din grill. Mål betrækket fra venstre mod højre, og sammenlign herefter målene på betrækket med grillens mål. Sammenlign placeringen og størrelsen på hættedelen af betrækket med låget på din grill. Spred betrækket ud og lad det hvile - helst i sollys eller i et varmt rum. Hvis din grill har et sidebord, skal du putte betrækket på "som en strømpe" fra venstre mod højre.

Fejlfinding

PROBLEM	LØSNING
Grillen varmer kun op til 93-149 ℃	Tjek at gasslangen ikke er bøjet eller sammenkrøllet. Tjek at stegeområdet er fri for støv. Tjek at brænderne og deres åbninger er rene. Kontrollér for edderkopper og insekter. Regulatoren har en sikkerhedsanordning, der begrænser gastilførslen i tilfælde af gaslækage. Du kan utilsigtet komme til at aktivere denne sikkerhedsanordning, selvom der ikke er en gaslækage. For at nulstille denne begrænsning i gastilførslen skal du slukke for brænderne og lukke ventilen på gasflasken. Frakobl regulatoren fra gasflasken og vent et minut. Tilkobl regulatoren til gasflasken igen, og åbn langsomt for ventilen, indtil den er helt åben. Tænd alle brænderne og hold øje med temperaturen.
Grillen er længe om at varme op.	Normalt tager det 10-15 min. at varme grillen op til 250-300℃. Koldt vejr og vind kan dog påvirke længden af den tid, det tager at varme grillen op.

Bestilling af reservedele

SÅDAN BESTILLER DU EKSTRA RESERVEDELE

For at sikre, at du får de rette reservedele til din grill, bør du se listen over reservedele i denne manual. De nedenstående informationer er afgørende for, at du får den rigtige reservedel ved udskiftning. Bemærk venligst, at du selv bærer omkostningen til fragt ved levering af nye reservedele.

- Modelnummeret på din grill (se mærkat på grillen).
- Nummer på den reservedel, der mangler (se listen over reservedele i denne manual).
- Beskrivelse af den reservedel, der skal bruges.
- Antal der skal bruges.

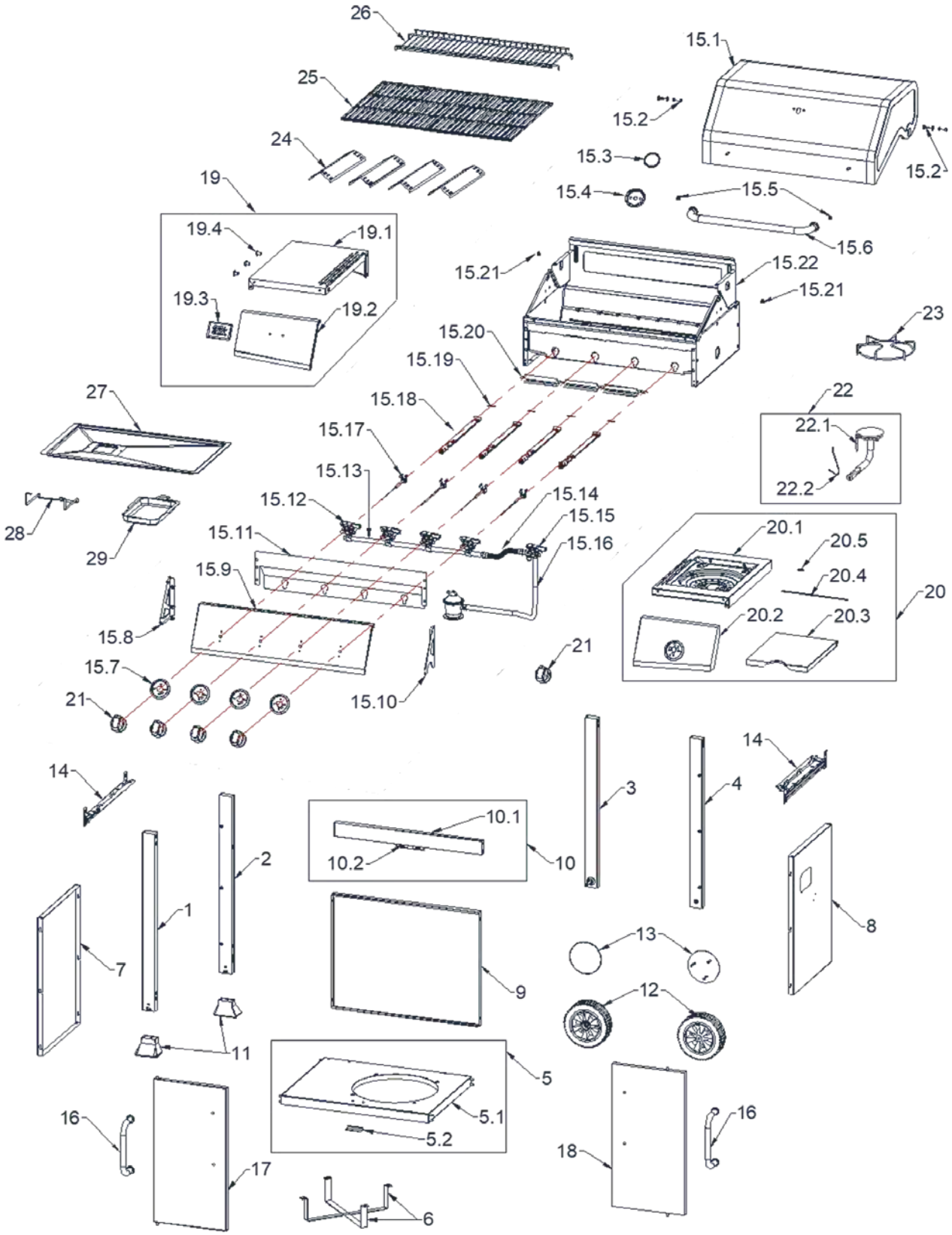
VIGTIGT!

Brug kun reservedele, der er autoriseret af producenten. Brug af dele, der ikke er autoriseret af producenten, kan være farligt og vil føre til bortfald af garantien.

Gem denne samle- og brugsvejledning til fremtidig brug og for bestilling af reservedele.

Kontakt din lokale forhandler for bestilling af reservedele.

Diagram over grillens dele



Nr.	Del (beskrivelse)	Antal	Nr.	Del (beskrivelse)	Antal
1	Vognstel, foran venstre	1	15.10	Sidestøtte til kontrolpanel, højre	1
2	Vognstel, bagved venstre	1	15.11	Varmeskjold på kontrolpanelet	1
3	Vognstel, foran højre	1	15.12	Gasventil	4
4	Vognstel, bagved højre	1	15.13	Manifold	1
5.1	Bundpanel	1	15.14	Fleksibel gasledning	1
5.2	Dørstopper	1	15.15	Gasventil på sidebrænderen	1
6	Holder til gasflaske	2	15.16	Gasslange og regulator	1
7	Sidepanel, venstre	1	15.17	Tændkabel, brænder	4
8	Sidepanel, højre	1	15.18	Hovedbrænder	4
9	Bagpanel på vognen	1	15.19	"R"-split	4
10.1	Vognramme	1	15.20	Flammekanal	3
10.2	Dørmagnet	2	15.21	Skruer til brændkammer	2
11	Vognfod	2	15.22	Svejsning af brændkammeret	1
12	Hjul	2	16	Dørhåndtag	2
13	Hjulkapsel plade	2	17	Venstre dør	1
14	Vognens sideramme	2	18	Højre dør	1
15.1	Hovedlåg	1	19.1	Sidehylde, venstre	1
15.2	Skruer på hovedlåg	2	19.2	Frontpanel, venstre side	1
15.3	Temperaturmåler	1	19.3	Logo GRILLGRILL	1
15.4	Temperaturmåler holder	1	19.4	Krog	3
15.5	Skruer til låg	2	20.1	Sidebrænder-brændkammer	1
15.6	Håndtag til hovedlåg	1	20.2	Kontrolpanel for sidebrænder	1
15.7	Holder til kontrolknap	4	20.3	Låg til sidebrænder	1
15.8	Sidestøtte til kontrolpanel, venstre	1	20.4	Lågstang til sidebrænder	1
15.9	Kontrolpanel	1	20.5	Skrue til sidebrænder	1

Nr.	Del (beskrivelse)	Antal	Nr.	Del (beskrivelse)	Antal
21	Kontrolknap	5	26	Varmehylde	1
22.1	Sidebrænder	1	27	Fedtopsamlingsbakke	1
22.2	Tændingstråd til sidebrænder	1	28	Holder til fedtopsamler	1
23	Blus til sidebrænder	1	29	Fedtopsamler	1
24	Flammetæmmer	4			
25	Grillrist	2			

DENNE SIDER ER BEVIDST TOM