

SAMLE- OG BRUGSVEJLEDNING

GRILLGRILL COMPACT B-310



Denne 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 denne vejledning til fremtidig brug.

KUN TIL UDENDØRS BRUG. IKKE TIL ERHVERVSMÆSSIG BRUG.



2531CV-0004
2531-19
MODELNUMMER: 720-0991A



Ved spørgsmål, problemer eller manglende dele bedes du kontakte din lokale forhandler.

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 på gnisttænderen samtidig med, at knappen til den enkelte brænder drejes mod uret – altså til venstre - så brænderen 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 tid at lære at bruge sin nye grill, lidt ligesom det 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 til din lokale forhandler.
- 12:** Start aldrig med at grille, før grillen er varmet korrekt op.
- 13:** Hvis der skal grilles med indirekte varme, starter du med at varme grillen op som beskrevet herover. Herefter gør du følgende:
 - Når grillen har den rigtige varme, placeres det der skal tilberedes i midten af grillen, hvorefter det midterste blus skrues helt ned eller slukkes helt, alt afhængig af den varme, der er behov for, eller hvor hurtigt det skal gå. Varmen på de andre brændere reguleres efter behov.
- 14:** Det er vigtigt at rengøre og vedligeholde grillen. Se vejledning til rengøring i denne manual.

FARE

Hvis du kan lugte gas:

- Sluk for gastilførslen til grillen.
- Sluk enhver form for åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten ikke forsvinder: Hold afstand til grillen, og tilkald brandvæsnet.

ADVARSEL

1. Undgå at opbevare og bruge benzin og 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 3,05 meter fra ethvert brændbart materiale eller gascylinder.
3. Brug aldrig grillen inden for en afstand af 7,62 meter fra brændbare væsker som f.eks. benzin.
4. Når grillen er i brug, skal den holdes væk fra brændbare materialer.
5. Denne grill er ikke beregnet til og bør aldrig bruges som varmeapparat.
6. Hvis en brand opstår: Hold afstand til grillen, og tilkald straks brandvæsnet. Forsøg aldrig selv at slukke en olie- eller fedtbrand med vand.
7. Slangen der kobles til gasflasken, må ikke være længere end 1,5 meter.
8. Lav ikke selv ændringer på grillen.
9. Grillen er kun til udendørs brug!
10. Læs instruktionerne nøje, før du bruger grillen første gang.
11. Flyt ikke grillen under brug.
12. Sluk for gasforsyningen på gasflasken efter brug af grillen.
13. Dele af grillen kan være meget varme. Hold børn i sikker afstand fra grillen.
14. Det anbefales at skifte slangen, så snart den trænger til det.

 Hvis anvisningerne ikke følges nøje, kan det medføre en brand eller eksplosion, der 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. Derfor må du aldrig læne dig ind over grillen, når den er i brug.

 Rør ikke ved hverken låget, stegearealet eller enhver andel del af grillen, når den er i brug, eller før grillen er kølet helt af efter brug.

ADVARSEL

Start ikke grillen, før du har læst afsnittene "Sådan tænder du grillen" samt "Kom godt i gang med din nye grill" i denne manual.

TESTET I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARDEN 498:2012 FOR UDENDØRS GASAPPARATER TIL FØDEVAREBRUG. GRILLEN ER KUN TIL UDENDØRS BRUG.

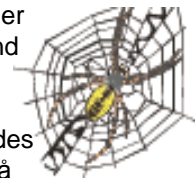
Korrekt brug af LPG-gasflasker

LPG gasgriller er designet til brug af LPG gasflasker. Gasflasken er ikke inkluderet med grillen. Brug kun gasflasker med 5 kg kapacitet og maksimumkapacitet på 15 kg.

OBS: Gastilførslen gennem regulatoren og slangekoblingen kan skabe en hvislende lyd. En lav lyd er helt normal og forstyrrer ikke brugen af grillen. Hvis den hvislende lyd derimod er meget høj, kan du være nødt til at rense slangen for luft eller nulstille overløbsventilen. Denne udrensningsproces skal udføres, hver gang du kobler en ny gasflaske til din grill.

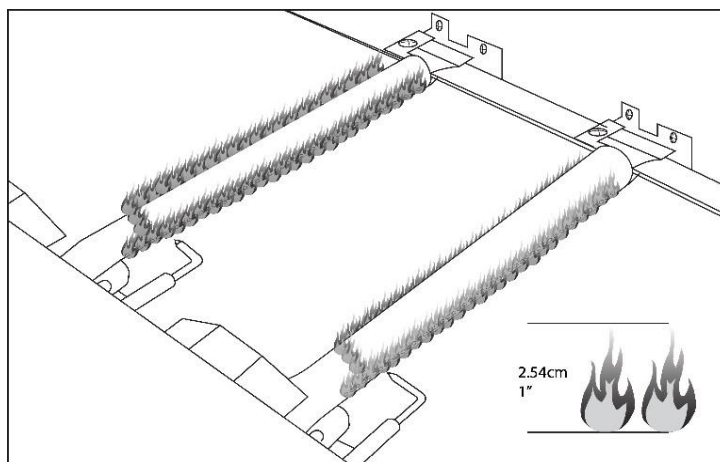
ADVARSEL: PAS PÅ FLASH-BACK

ADVARSEL: Edderkopper og insekter kan finde på at lave spind eller bygge reder i brænderne under transport og opmagasinerung. 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.

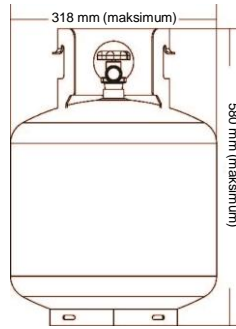
For at reducere risikoen for flash-back skal du rengøre brænderne, før du samler grillen. Du bør ligeledes rengøre brænderne mindst én gang om måneden i sensommeren og det tidlige efterår, da edderkopper er særligt aktive i netop den periode. Du bør ligeledes rengøre brænderne, hvis din grill har stået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



Kontrollér brændernes flammer visuelt før hver brug. Flammerne skal se ud som på dette billede. Hvis de ikke gør det, kan du finde hjælp i afsnittet om vedligeholdelse af brænderne.

Gastilslutning

- Hvis anvisningerne ikke følges nøje, kan det resultere i en brand med alvorlige personskader eller død til følge.
- Brug kun gasflasker med minimumskapacitet på 5 kg og maksimumskapacitet på 15 kg. En gasflaske med en dia. på omkring 318 mm og ca. 580 mm høj er maximumsmålene på gasflasken.
- Gastilslutningen skal være indrettet til, at gassen kommer ud i forstøvet form.
- Gasflasken skal have en krave, der beskytter ventilen.
- Du må aldrig koble en ureguleret gasflaske til din gasgrill.
- Denne grill er udstyret med en højkapacitet gaslange og regulator til at clipse på LPG gasflasken.
- Få din gasflaske genopfyldt af en kvalificeret forhandler af gas. Tjek visuelt flasken for skader eller fejl efter hver påfyldning.
- Opbevar aldrig ekstra gasflasker under eller i nærheden af grillen.
- Aldrig fyld gasflasken mere end 80%.
- Opbevar altid LPG-gasflasker i oprejst position.
- Undgå at opbevare og bruge benzin og andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne eller andre grillen.
- 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.
- Undgå at blokere ventilationsluften fra grillen. Brug kun den regulator og slange, som følger med grillen. Hvis regulator eller slange skal udskiftes, skal det ske i overensstemmelse med denne manual.
- Regulatoren og slangekoblingen skal inspiceres før hver brug af grillen. Hvis slangen har revner, hakker eller andre tegn på slid, skal den skiftes, før grillen tændes. Slanges skal altid udskiftes med en slange 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 trykregulerende ventiler.
- 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 finder dig i et område, hvor det generelt blæser meget (ved havet, bjergtop, mv.), er en læskærm påkrævet. Overhold dog altid kravet 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 på så lang afstand af grillen som muligt, når du tænder den.
- Justeringer på brænderne bør kun udføres, når brænderne er kølet af.

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 materialer og konstruktioner skal holdes i en afstand af 90 cm fra grillens sider og 90 cm fra bagsiden af grillen.

ADVARSEL

Grillen 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.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan forårsage alvorlige personskader.

 **ADVARSEL**

Opbevar en sprayflaske med sæbevand i nærheden af gastilslutningen, og tjek tilslutningen før hver brug.

 **ADVARSEL**

Denne grill er kun til udendørs brug. Grillen må heller 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 indespærre meget høj varme i kontrolområdet.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER TIL AT UNDGÅ PERSONSKADER

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

Du må ikke selv reparere eller udskifte nogle af grillens dele, medmindre det specifikt anbefales i denne manual. Al anden service på produktet skal udføres af en kvalificeret tekniker.

Grillen må ikke bruges i campingvogne, autocampere eller på både.

Børn må ikke efterlades alene eller uden for opsyn i området omkring grillen. Lad ikke børn sidde på, stå på eller lege omkring grillen på noget tidspunkt. Undgå at opbevare genstande interessante for børn omkring eller under grillen.

Lad aldrig tøj, grydelapper eller andre letantændelige materialer komme i kontakt med eller for tæt på brænderne, risten eller andre varme overflader, før disse er kølet af. Stoffet kan antænde, og dette kan forårsage alvorlige personskader.

Bær aldrig løst tøj eller tøj med løse ærmer, når du bruger grillen. Visse syntetiske tekstiler er yderst letantændelige og bør ikke bæres, når du laver mad.

Kun visse typer glas, keramik, lertøj eller øvrige glaserede redskaber egner sig til grillbrug. Disse typer materialer kan splintre ved pludselige temperaturændringer. Brug kun lav eller medium varmeindstilling i overensstemmelse med producentens retningslinjer.

Opvarm ikke uåbnede madbeholdere, da opbygningen af tryk kan få beholderne til at eksplodere.

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

Når du tænder en brænder, skal du altid være opmærksom på, hvad du laver. Vær sikker på, hvilken brænder du forsøger at tænde, så din krop og dit tøj holdes på afstand af åben ild.

Når grillen er i brug, må du ikke røre ved brænderne, risten eller områder umiddelbart rundt om, da disse bliver ekstremt varme og kan give forbrændinger. Brug kun tørre grydelapper. Fugtige eller våde grydelapper brugt på varme overflader kan forårsage dampforbrændinger. Brug aldrig et håndklæde eller tykt tøj i stedet for grydelapper. Lad ikke grydelapper komme i kontakt med de varme dele af grillristen.

Fedt er letantændeligt. Lad varmt fedt køle af, før du håndterer det. **Vigtigt:** Lad ikke fedtaflejringer ophobe sig i grillens fedtbakke, da der kan opstå fedtbrand. Rengør fedtbakken ofte.

For at sikre korrekt tænding og ydeevne af brænderne skal brænderåbningerne holdes rene. Det er nødvendigt at rengøre dem ofte for at sikre optimal ydeevne. Brænderne fungerer kun i én position og skal derfor monteres korrekt af hensyn til sikker drift.

Vær yderst forsigtig, når du rengør grillen. Brug aldrig våde svampe eller klude, når grillen er varm, da dette kan forårsage dampforbrændinger. Visse rengøringsmidler kan fremkalde giftige dampe eller antænde, hvis de påføres på varme overflader.

Grillen bliver varm under og efter brug. Brug derfor varmeresistente handsker for at beskytte mod den høje varme.

Sluk for alle reguleringsknapper og sørg for, at grillen er kølet af, før du bruger nogen form for sprayrensemidler på eller omkring grillen. Hvis der er varme omkring de kemikalier, der skaber sprayeffekten, kan rensedmidlet 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, under overdækninger eller andre indelukkede 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 IKKE KOBLE EN UREGULERET GASFORSYNING TIL DIN GRILL. BRUG DEN MEDFØLGENDE REGULATOR/SLANGEKOBLING.

Denne grill er beregnet til brug med LPG. Brug ikke andre typer gas, medmindre grillen er blevet rekonfigureret til det.

Det samlede gasforbrug (pr. time) med alle brændere tændt:

Hovedbrændere 3,5 kW (hver) x 3

Total 10,5 kW

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 fedtbakken eller brændkammeret.

Denne grill er udstyret med gasforsyningsåbninger, som kun må bruges med LPG. Den er også udstyret med en højkapacitets slange- og regulatorkobling, som skal tilsluttes en passende gasflaske. Følg nedenstående instruktioner for at tilslutte gasflasken:

Kontroller følgende:

1. Alle haner på grillen er lukkede
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 gasflasketilslutninger 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 brændernes ventiler ved at dreje dem til positionen "OFF".
2. Afbryd gasforsyningen på regulatoren.
3. Kobl regulatorforsyningen fra flaskens ventil.

Vigtigt: Når gasflasken skiftes, må der IKKE være nogen former for antændingskilder i nærheden.

Endelig tjekliste efter installation


- ✓ Overhold minimumsafstanden til brændbare konstruktioner – 90 cm fra siderne af grillen og 90 cm fra bagsiden af grillen.
- ✓ Al indvendig og udvendig emballage er fjernet fra grillen.
- ✓ Knapperne skal kunne drejes uden modstand.
- ✓ Brænderne sidder spændt og er korrekt monteret på åbningerne.
- ✓ Trykregulatoren skal være tilsluttet og indstillet.
- ✓ Gassen skal være tilsluttet ved brug af den medfølgende slange og regulator (forudindstillet til et vandsøjletryk på 11").
- ✓ Grillen er kontrolleret for gaslækager. Brug ikke grillen, før alle tilslutninger er kontrolleret.
- ✓ Brugeren af grillen er informeret om placeringen af afbryderventilen til gassen

GEM VENLIGST DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

ADVARSEL OM HÅNDBTERINGEN AF GASFLASKER:

- a) Undgå at opbevare ekstra gasflasker under eller i nærheden af denne grill.
- b) Fyld aldrig gasflasken mere end 80 % op.
- c) Hvis ovenstående anvisning a) og b) ikke følges nøje, kan der opstå brand eller eksplosion med død eller alvorlige personskader til følge.

Europæiske gastryk og specifikationer

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------|--|-----------------------|------|
| XL-BYG a.m.b.a. Holmstrupgårdvej 20, 8220 Brabrand, DK | | |  2531CV-0004 2531-19 | | |
| Modelnummer | 720-0991A | | | | |
| 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 | 30 | 37 | 50 |
| Dysetørrelse for hovedbrænder (Ø mm) | 0,92 | | 0,92 | 0,84 | 0,81 |
| Nominelt varmeinput (Hs) (kW) | Hovedbrænder (samlet): 10,5 | | | | |
| Gasforbrug (g/t) | Butan - Hovedbrænder (samlet): 764 | | | | |
| | Propan - Hovedbrænder (samlet): 750 | | | | |

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 indsprøjtningstørrelsen. For eksempel betyder "0,92" injektorstørrelsen er 0,92 mm.

| Land | Gastype | Gastryk |
|--|---------|---------------|
| BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI | I3+ | 28-30/37 mbar |
| BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI | I3B/P | 30 mbar |
| PL | I3P | 37 mbar |
| AT, CH, CZ, DE | I3B/P | 50 mbar |

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

GENERELT

Selvom alle gastilslutninger på grillen er blevet testet for lækager inden afsendelse, er det vigtigt, at du også selv tester for gaslækager, efter du har sat grillen op. Dette er nødvendigt, da grillen kan være blevet behandlet forkert under transporten. Du bør løbende kontrollere for lækager ved at følge anvisningerne herunder. OBS: Hvis du på et hvilket som helst tidspunkt kan lugte gas, skal du straks kontrollere hele systemet for lækager.

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

Gasslangen skal opfylde standarden EN 16436:2014.

Gastypen og udløbstrykket befinder sig i kategori I_{3B/P(30)} og er butan/propan ved 30 mbar.

Kategori I_{3+(28-30/37)} skal være: butan 28-30 mbar eller propan 37 mbar, I_{3B/P(37)}, butan/propan 37 mbar, I_{3B/P(50)}, butan/propan 50 mbar.

FØR DU TESTER FOR LÆKAGER

Sørg for, at al indvendig og udvendig 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 (flasken må aldrig fyldes mere end 80 % op).

SÅDAN TESTER DU

- Luk for brænderventilerne.
- Åbn gasforsyningen på regulatoren.
- Påfør sæbevandsblanding 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 da 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 reservedele, der anbefales af producenten, må bruges til grillen. Garantien på produktet bortfalder, hvis en eller flere reservedele udskiftes med alternative dele.

TJEK OM GASSEN FLYDER

Alle brændere er testet og justeret fra fabrikens side inden afsendelse. Der kan dog være forskel mellem lokale gasforsyninger, hvilket kan gøre det nødvendigt at justere brænderne. Derfor skal brændernes flammer tjekkes visuelt. Flammerne skal være blå og stabile uden gule spidser, voldsom støj eller flakken. Hvis et eller flere af disse forhold gør sig gældende, skal du tjekke, om luftspjældet 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, NÅR DU TILKOBLER EN NY GASFLASKE.

Kontrollér alle gastilslutninger for lækage før hver brug af grillen. Det er smart at opbevare en sprayflaske med sæbevand i nærheden af afbryderventilen 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.

Hvis grillen skal opbevares indendørs, skal gasflasken være koblet fra og fjernet fra grillen. Gasflasker skal opbevares udendørs i et godt ventileret område utilgængeligt for børn.

Din grill er nu klar til brug!

GENEREL BRUG AF GRILLEN

Hver brænder har en udgangseffekt på 3,5 kWh. Hovedbrænderne dækker hele grillområdet. Gassen udledes fra siden af rørene for at undgå, at fedt og skidt ophober sig. 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 **+** 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 blive brændt. Det kan være nødvendigt med en lavere varmeindstilling til slut, når du tilbereder langtidsstegt mad eller mad glaseret i en sukkerholdig marinade.

OBS: Denne grill er designet til at grille optimalt uden brug af lavasten eller briketter af nogen slags. Varmen stråles ud fra de rustfrie flammestæmmere, der er placeret over hver af brænderne.

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

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

Sådan tænder du grillen

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.

ADVARSEL

Hold altid din krop og dit ansigt på så lang afstand fra brænderne som muligt, når du tænder grillen.

SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE

Sørg for, at alle reguleringsknapper står på "OFF". Åbn derefter for gasforsyningen på gasflasken.


For at tænde en brænder skal du trykke reguleringsknappen ind og dreje den mod venstre. På samme tid skal du trykke på tændingsknappen for at tænde brænderen. Når brænderen er tændt, slippes tændingsknappen og reguleringsknappen. Hvis brænderen ikke tænder, vent da fem minutter, så eventuelt ophobet gas kan nå at forsvinde. Prøv derefter at tænde brænderen igen.

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

Forsøg ikke at tænde op i grillen, hvis du kan lugte gas. Kontakt din lokale forhandler.

TÆND GRILLEN MED EN TÆNDSTIK

Hvis brænderen ikke tænder efter adskillige forsøg, kan den tændes med en tændstik. Vent 5 minutter, før du forsøger dig med en tændstik, så eventuelt ophobet gas kan nå at forsvinde.

1. Sæt en tændstik i tændstikholderen.
2. Stryk tændstikken.
3. Hold tændstikholderen og stik den tændte tændstik ind ved siden af brænderportene eller keramik-gnisttænderen.
4. Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod .
5. Brænderen burde tænde straks.

RENGØRING AF RUSTFRI STÅL

Der findes mange forskellige rengøringsmidler til rustfri stål. Prøv dig altid frem med de mildeste rengøringsmidler først og skrub parallelt med børsteretningen. Brug ikke ståluld, da det ridser overfladen. Du kan fjerne synlige ridser i det rustfrie stål ved at pudse meget let med et tørt 100-korns sandpapir parallelt med børsteretningen. Der kan ophobe sig fedtpletter på overfladen af det rustfrie stål, som kan komme til at ligne rust. Disse fedtpletter kan rengøres med en blød børste eller svamp sammen med et rensmiddel til rustfrit stål.

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 til at blødgøre eventuelle madrester på risten. Hvis risten får lov at køle af inden rengøring, bliver det sværere at gøre den ren.

SØRG FOR, AT GASFORSYNINGEN OG REGULERINGSKNAPPERNE 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 rengøre brænderne afhænger af, hvor ofte du bruger din grill.

RENGØRING AF BRÆNDERNE

Sørg for, at gasforsyningen og reguleringsknapperne står i position "OFF". Vær sikker på, at grillen og brænderne er kolde. 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. Tjek om insekter eller andre genstande forhindrer gassen i at strømme frit gennem brænderne.

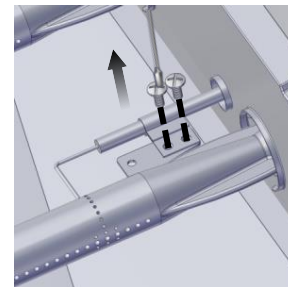
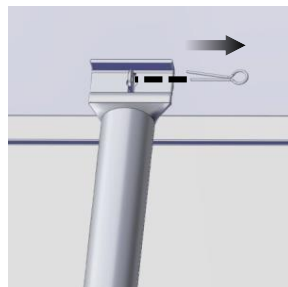
FEDTOPSAMLINGSBAKKEN

Fedtopsamlingsbakken skal tømmes jævnligt og 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 bakken ofte, og lad ikke fedtet ophobe sig og flyde ud af bakken.

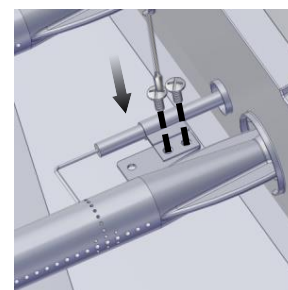
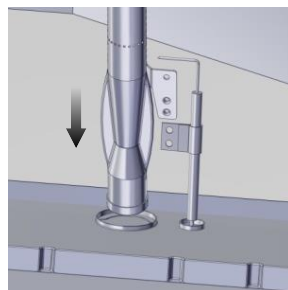
Advarsel: Hvis du ønsker at udskifte en brænder, anbefaler vi på det kraftigste, at du hyrer en kvalificeret tekniker til at gøre det. Det er vigtigt at understrege, at producenten ikke er ansvarlig for eventuelle personskader eller skader på materiel, der skulle opstå som følge af en forkert monteret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

SÅDAN UDSKIFTER DU EN BRÆNDER

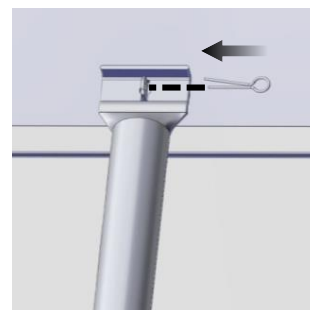
1: Flyt brænderens "R"-split på bagsiden af ildboksen ved brug af en spidstang. Brug en flad skruetrækker til at fjerne tændingsspiden, og fjern derefter brænderen fra forvæggen af brændkammeret som vist herunder.



2: Placer brænderen over åbningen og fastgør tændingsspiden på brænderen som vist herunder. Sørg for, at få den rigtigt ud over gasdyssen.



3: Fastgør brænderen på bagvæggen af brændkammeret med "R"-stiften.



ADVARSEL

1. Hold området omkring grillen fri for letantændelige materialer og brændbare 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/venturidelen i brænderne for insekter og insektræder. 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 ubrugt i en længere periode.

HVORNÅR SKAL DU SE EFTER EDDERKOPPER?

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

1. Lugt af gas samtidig med at flammerne 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, følg da nedenstående tjekliste, inden du kontakter din lokale forhandler.

FORVARMNING: Grillens låg skal være lukket under forvarmning. Hvor længe grillen skal forvarme, afhænger af hvilken type mad, du skal tilberede. Ved råvarer som kræver høj tilberedningstemperatur skal grillen forvarmes i 5-10 minutter, mens det for råvarer med en lavere tilberedningstemperatur er nok at forvarme grillen i 2-5 minutter.

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 ved brug af indirekte varme. Start med at varme grillen op, hvorefter du gør følgende: Når grillen har den rigtige varme, placeres det der skal tilberedes i midten af grillen. Herefter skrues det midterste blus ned eller slukkes helt, alt afhængig af den varme, der er behov for, eller hvor hurtigt det skal gå. Varmen på de andre brændere reguleres efter behov. Varmen fra de tændte brændere cirkulerer rundt i grillen, og derfor kan fjerkræ og kød tilberedes uden direkte flammer 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, der drypper ned fra kødet under tilberedningen.

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

ADVARSEL: Hvis fedtet antændes, skal du lukke for gasforsyningen. Sluk også for alle brænderne og lad låget være lukket, indtil ilden er gået ud.

ADVARSEL: FORSØG ALDRIG at frakoble gasflasken, når grillen er i brug. Med korrekt pleje og vedligeholdelse kan du forlænge levetiden på din grill og sørge for, at den fungerer fejlfrit så længe som muligt.

| PROBLEM | LØSNING |
|--|--|
| Når jeg forsøger at tænde grillen, tænder den ikke med det samme | <ul style="list-style-type: none"> • Tjek om der er en gnist, når du forsøger at tænde brænderen. • Tjek om batteriet sidder rigtigt. • Tjek om kablet er forbundet til tændingskassen. • Rengør kabler og/eller elektroden med isopropyl-alkohol og en ren vatpind. Tør efter med en ren klud. • 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 afgiver støj | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| Betrækket passer ikke til grillen | <ul style="list-style-type: none"> • Husk at slå sidebordene ned, inden du putter betrækket på 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. |

| PROBLEM | LØSNING |
|---|---|
| Grillen varmer kun op til 90-150°C | <ul style="list-style-type: none"> • 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 lækage. 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Normalt tager det 10-15 min. at varme grillen op til 260-315°C. Koldt vejr og vind kan dog påvirke længden af den tid, det tager at varme grillen op. |
| Flammerne fra brænderne er ikke lyseblå | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Overvej at flytte grillen, hvis den står et meget blæsende sted. |

Bestilling af reservedele

SÅDAN BESTILLER DU EKSTRA RESERVEDELE

For at sikre, at du får de rette reservedele til din grill, bør du se oversigten over reservedele i denne manual.

Nedenstående oplysninger er påkrævet for at sikre, at du får den rigtige reservedel ved udskiftning. Bemærk venligst, at du selv bærer omkostningen til fragt ved levering af nye reservedele.

Påkrævede oplysninger:

- 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!

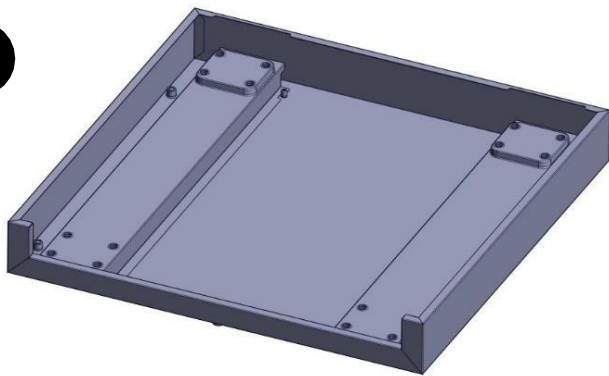
Brug kun reservedele, der er autoriseret af producenten. Brug af dele, der ikke er autoriseret af producenten, kan være farligt og vil føre til bortfald af garantien.

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

Kontakt din lokale forhandler for bestilling af reservedele.

Medfølgende dele

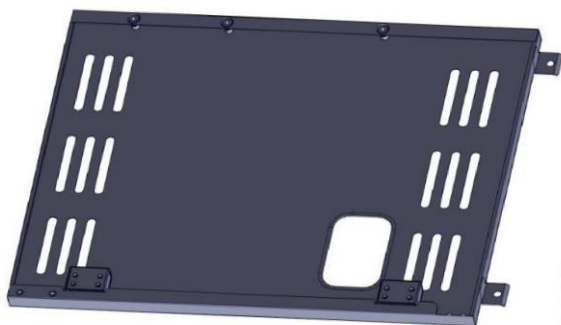
1



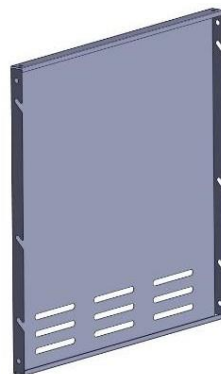
2



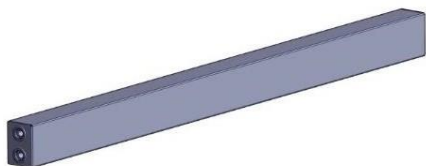
3



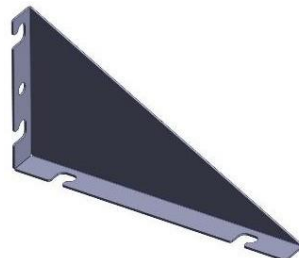
4



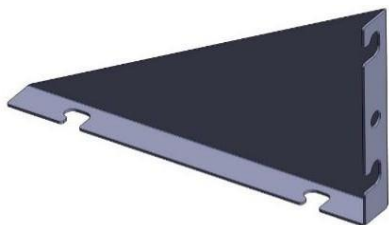
5



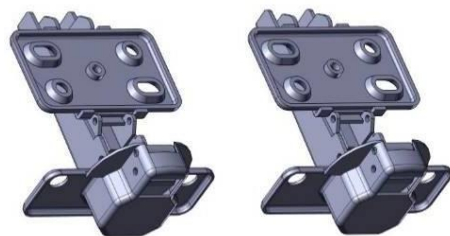
6



7



8 (x2)



9

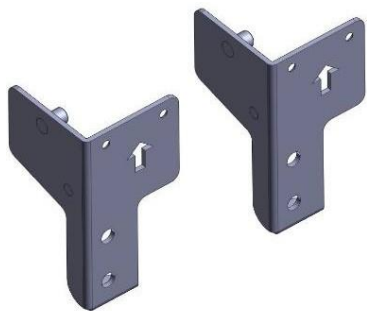


10

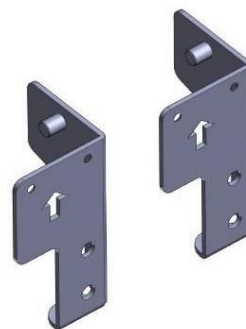


Medfølgende dele

11 (x2)



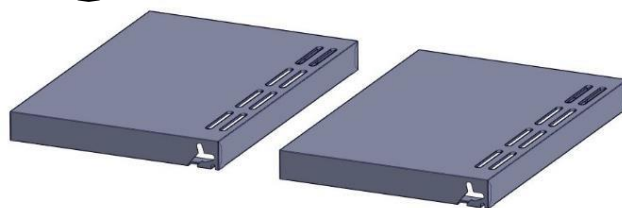
12 (x2)



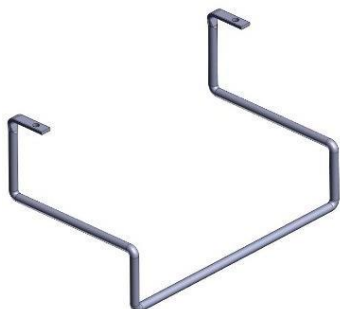
13 (x4)



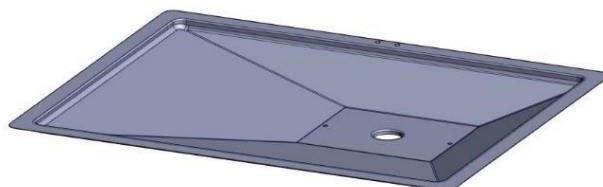
14 (x2)



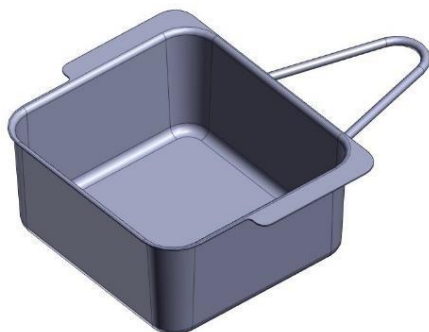
15



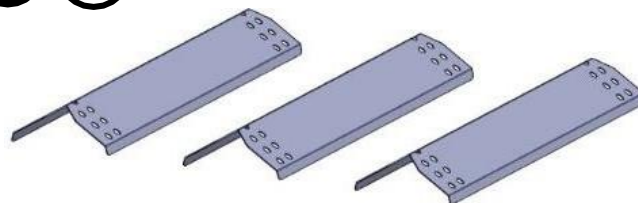
16



17



18 (x3)



19 (x2)



20



Medfølgende dele

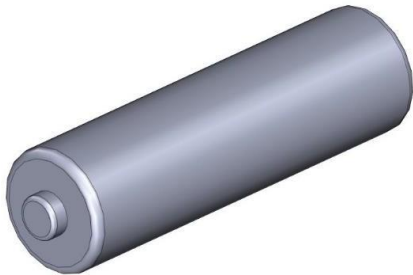
21



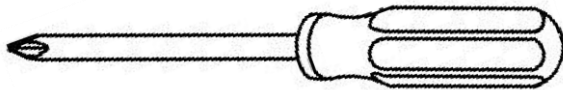
22



23



Værktøj du skal bruge

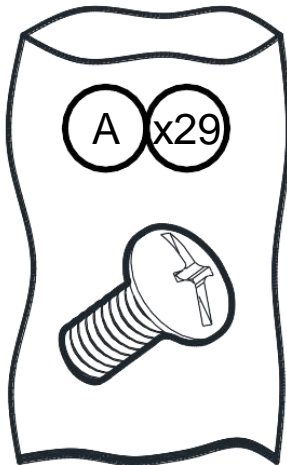


Nogle dele leveres med forudmonterede skruer.

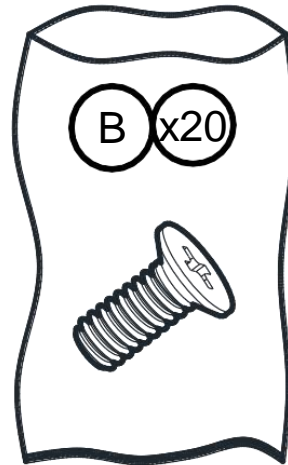
Løsn skruerne og stram dem til igen ved den endelige samling af grillen.

Medfølgende skruer mm.

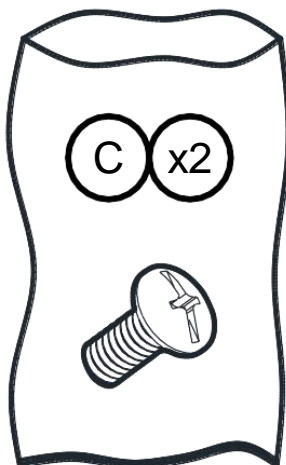
Rundhoved bolt
1/4-20 x 1/2"



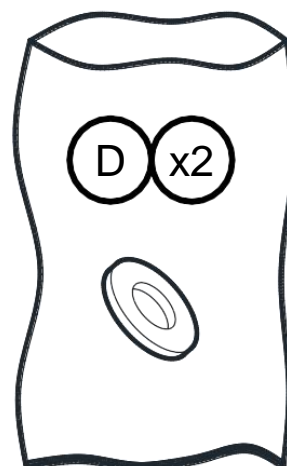
Skruer fladhoved
5/32-32 x 2/5"



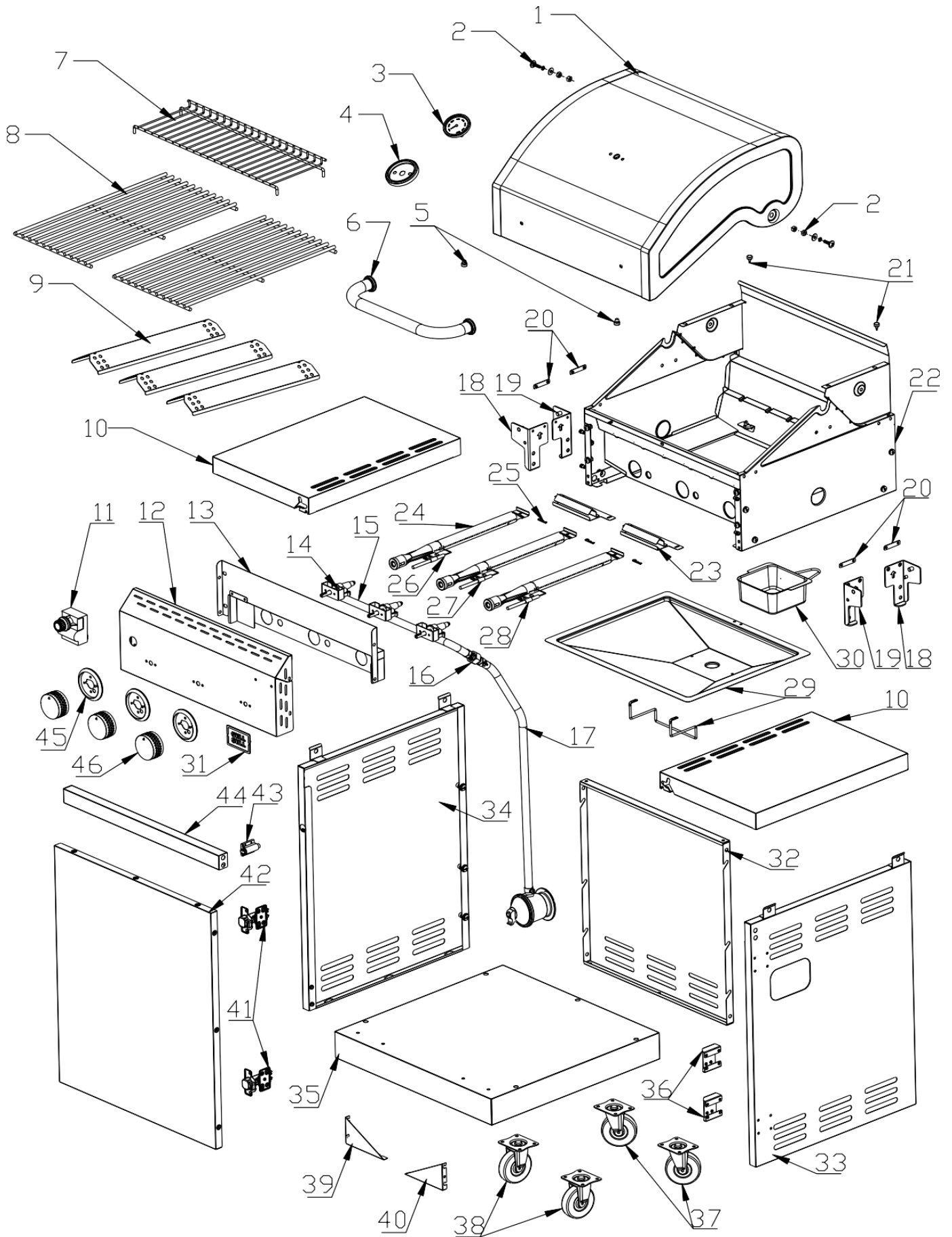
Rundhoved bolt
5/32-32 x 2/5"



Flad spændeskive
5/32"

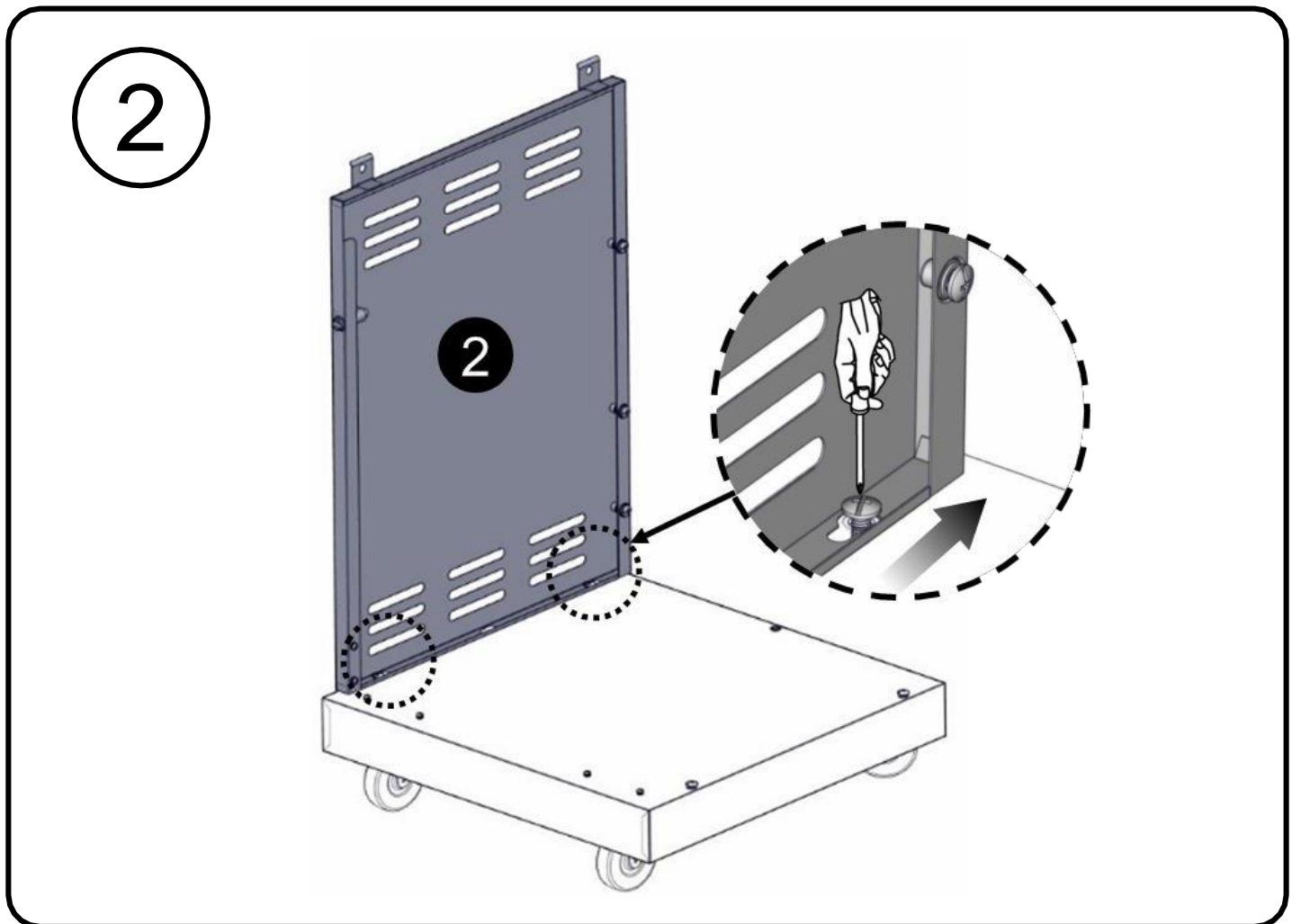
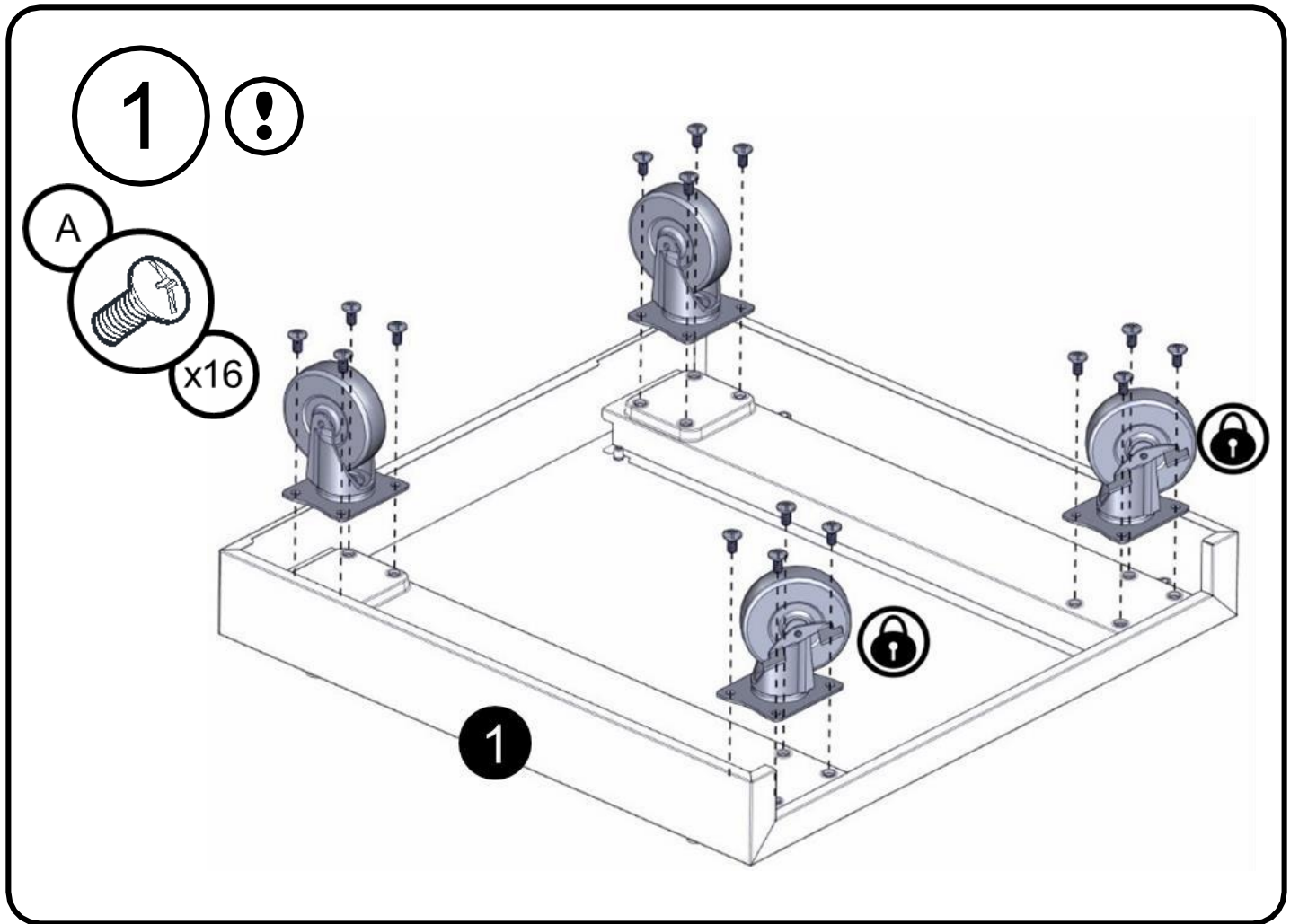


Oversigt over grillens dele

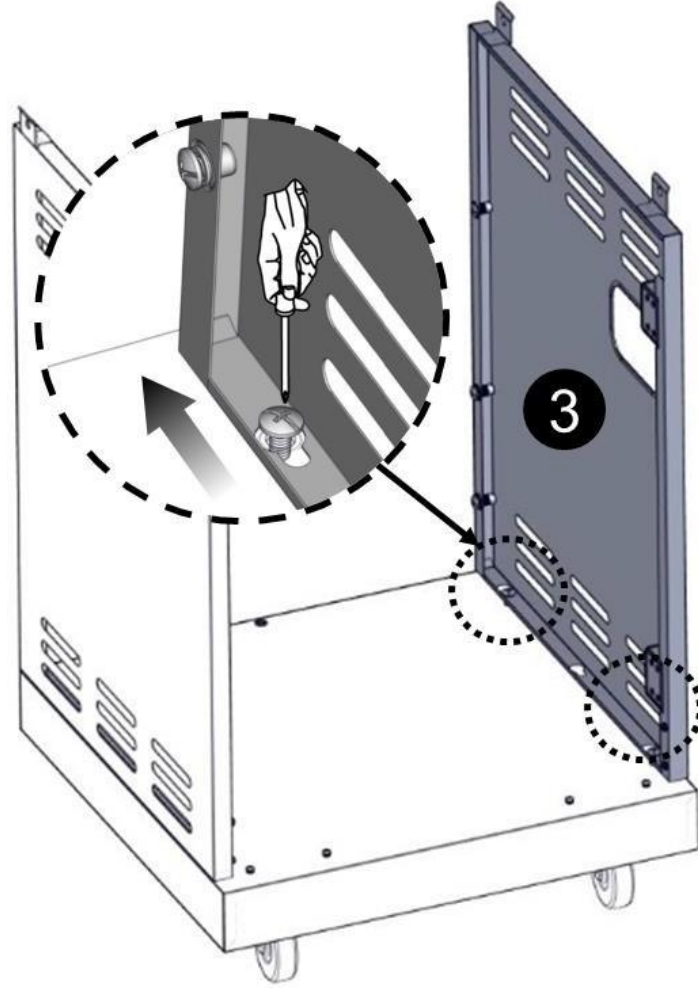


Liste over reservedele

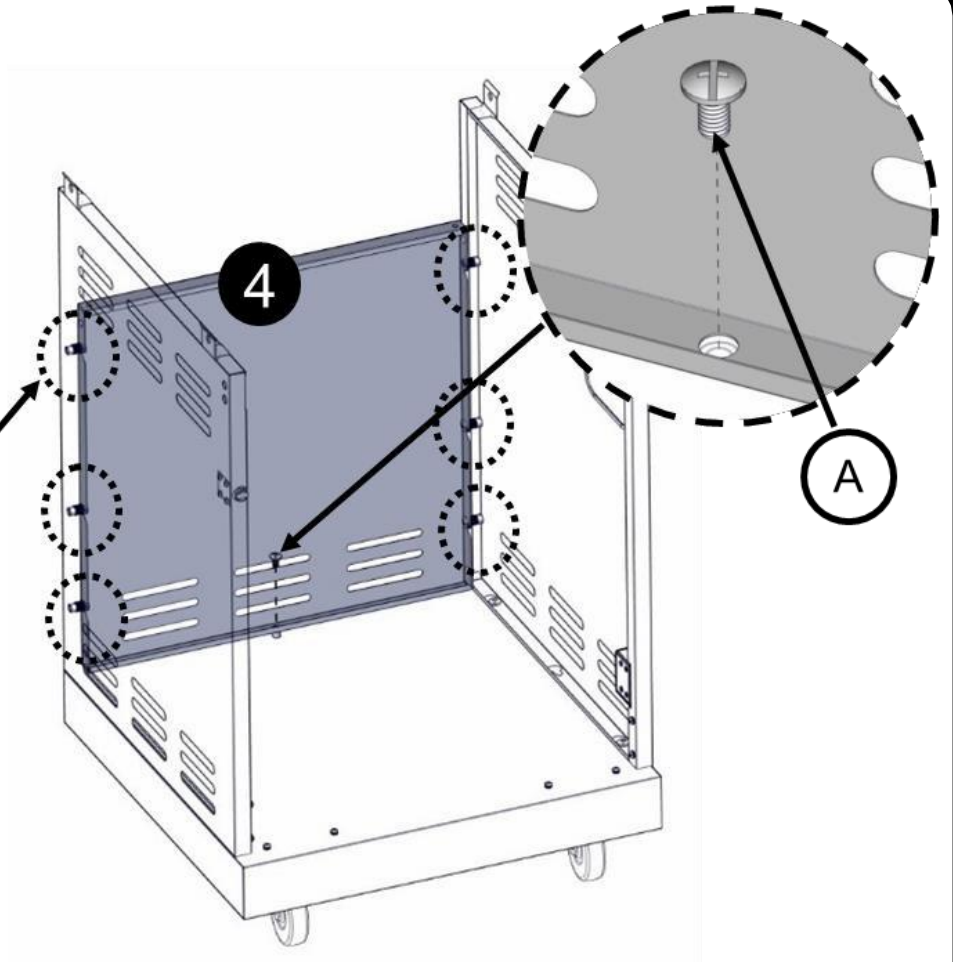
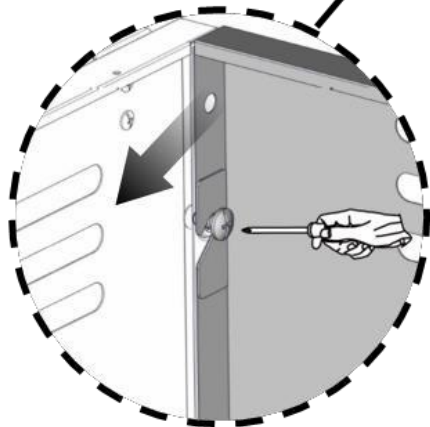
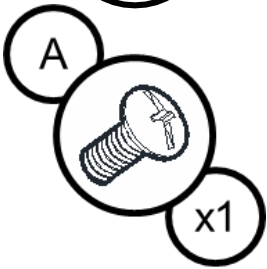
| Nr. | Del (Beskrivelse) | Garanti (år) | Antal | Nr. | Del (Beskrivelse) | Garanti (år) | Antal |
|-----|-----------------------------------|--------------------|-------|-----|--------------------------------|--------------|-------|
| 1 | Låg | 1 | 1 | 24 | Hovedbrænder | 3 | 3 |
| 2 | Skrue til låg | 1 | 2 | 25 | Hovedbrænderes rørsamling | 1 | 3 |
| 3 | Termometer | 1 | 1 | 26 | Hovedbrænder tændingstråd A | 1 | 1 |
| 4 | Termometerkrans | 1 | 1 | 27 | Hovedbrænder tændingstråd B | 1 | 1 |
| 5 | Ansatsdæmper A | 1 | 2 | 28 | Hovedbrænder tændingstråd C | 1 | 1 |
| 6 | Håndtag til låg | 1 | 1 | 29 | Fedopsamlingsbakke | 1 | 1 |
| 7 | Brødrist | 1 | 1 | 30 | Fedtopsamlingskop | 1 | 1 |
| 8 | Grillrist | 1 | 2 | 31 | Logo | 1 | 1 |
| 9 | Flammetæmmer | 1 | 3 | 32 | Bagpanel | 1 | 1 |
| 10 | Sidebord | 1 | 2 | 33 | Sidepanel, højre | 1 | 1 |
| 11 | Tændingsmodul | 1 | 1 | 34 | Sidepanel, venstre | 1 | 1 |
| 12 | Kontrolpanel | 1 | 1 | 35 | Bundpanel | 1 | 1 |
| 13 | Bagside af kontrolpanel | 1 | 1 | 36 | Fikseringsplade til dørhængsel | 1 | 2 |
| 14 | Gasventil | 1 | 3 | 37 | Drejehjul med bremse | 1 | 2 |
| 15 | Manifold | 1 | 1 | 38 | Drejehjul | 1 | 2 |
| 16 | Tilkobling | 1 | 1 | 39 | Støttebeslag, venstre | 1 | 1 |
| 17 | Regulator | 1 | 1 | 40 | Støttebeslag, højre | 1 | 1 |
| 18 | Sidebord, støttebeslag A | 1 | 2 | 41 | Hængsler til låge | 1 | 2 |
| 19 | Sidebord, støttebeslag B | 1 | 2 | 42 | Skabslåge | 1 | 1 |
| 20 | Møtrik til sidebord, støttebeslag | 1 | 4 | 43 | Magnet til låge | 1 | 1 |
| 21 | Ansatsdæmper B | 1 | 2 | 44 | Vognramme, front | 1 | 1 |
| 22 | Hovedbrænderes boksskærm | Kan ikke udskiftes | 1 | 45 | Facet | 1 | 3 |
| 23 | Overløbskanal til flammer | 1 | 2 | 46 | Reguleringsknap | 1 | 3 |

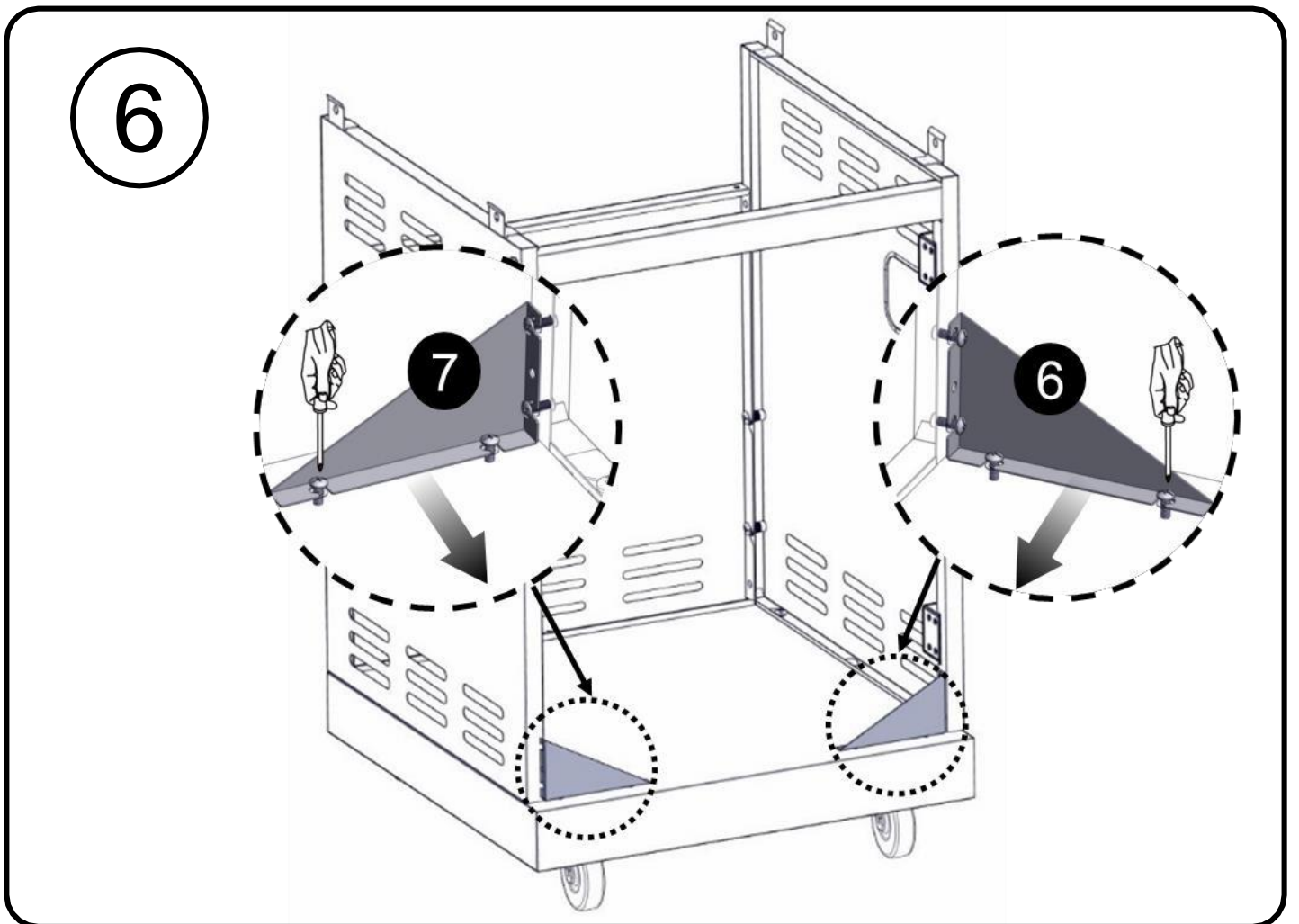
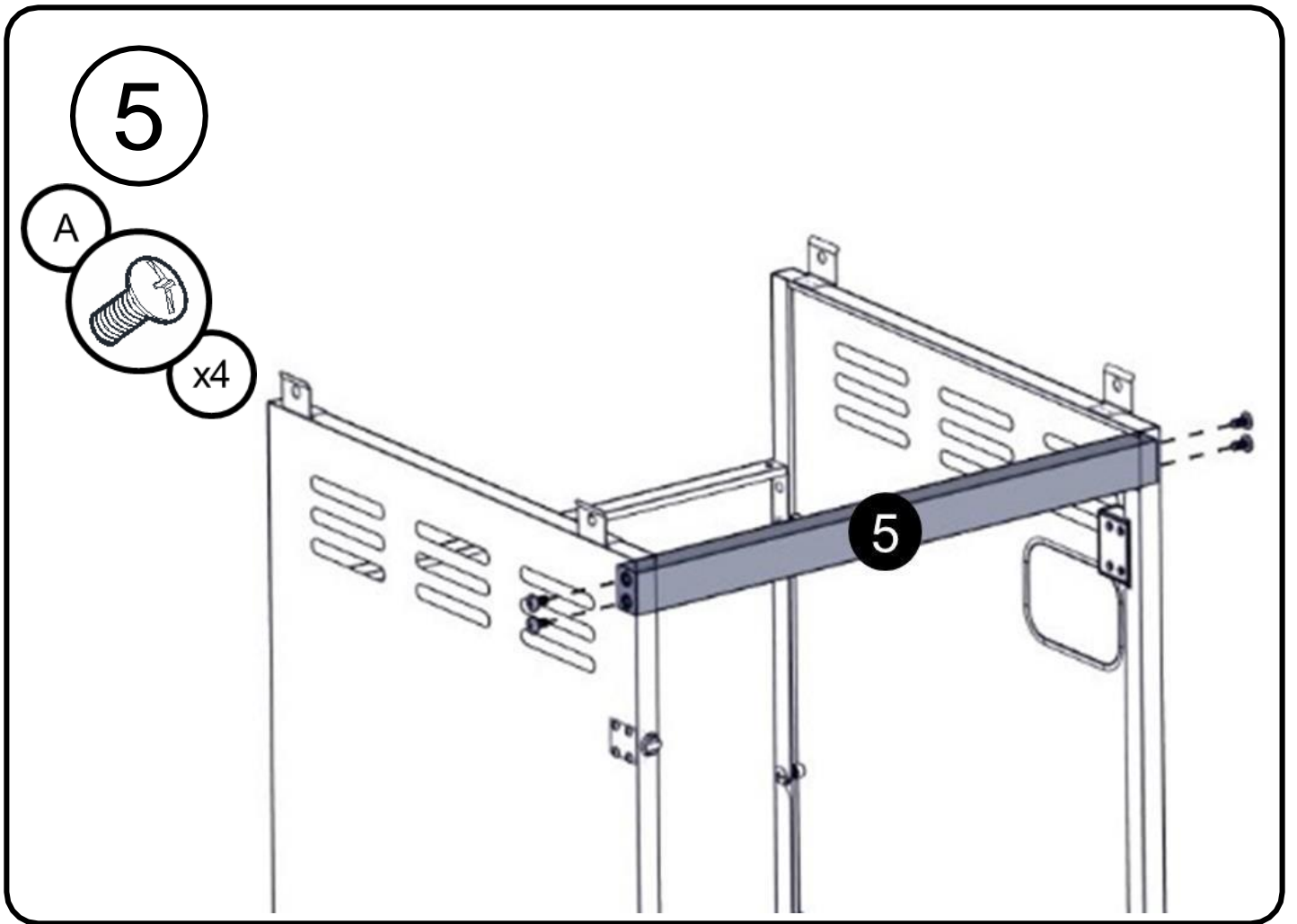


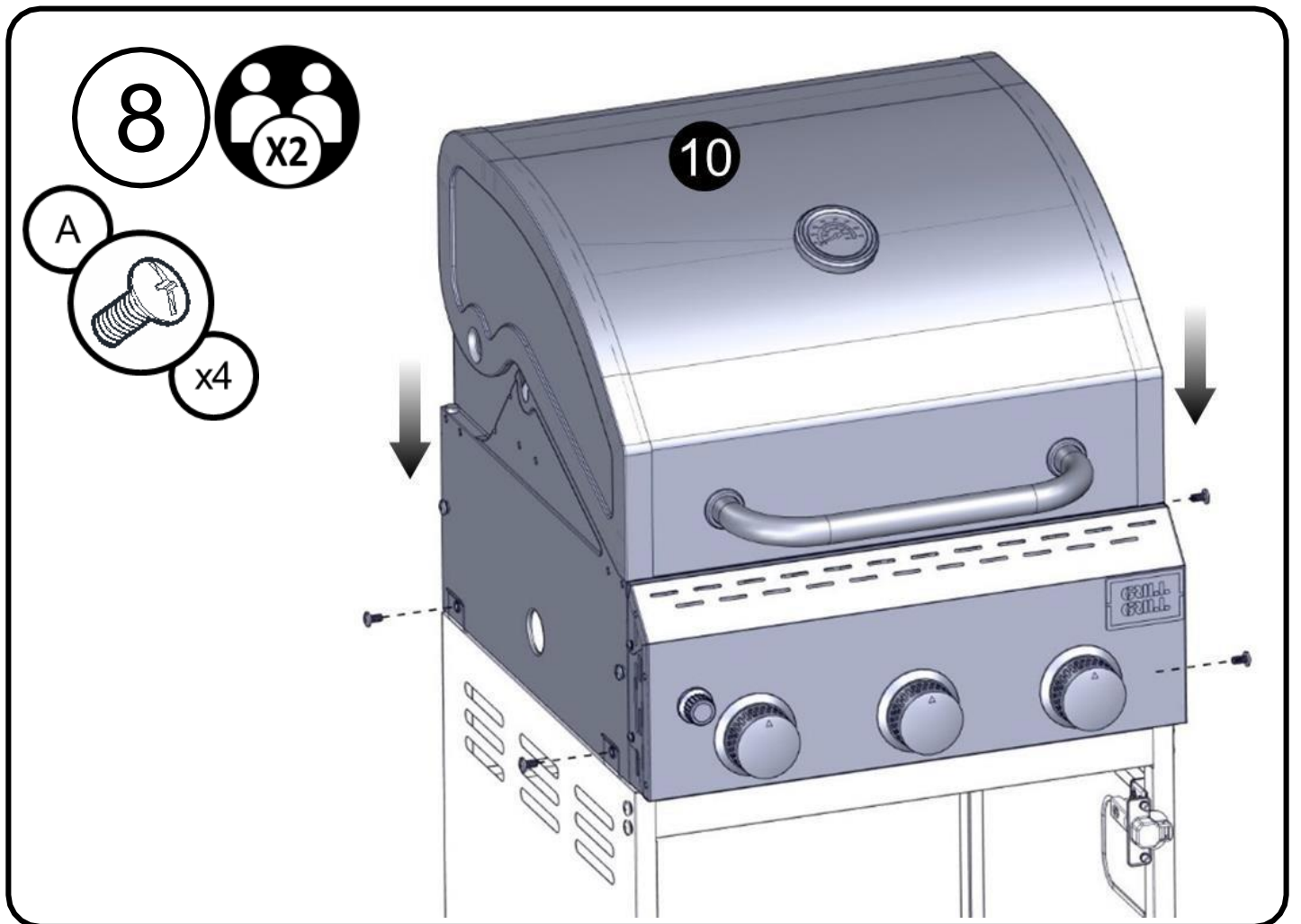
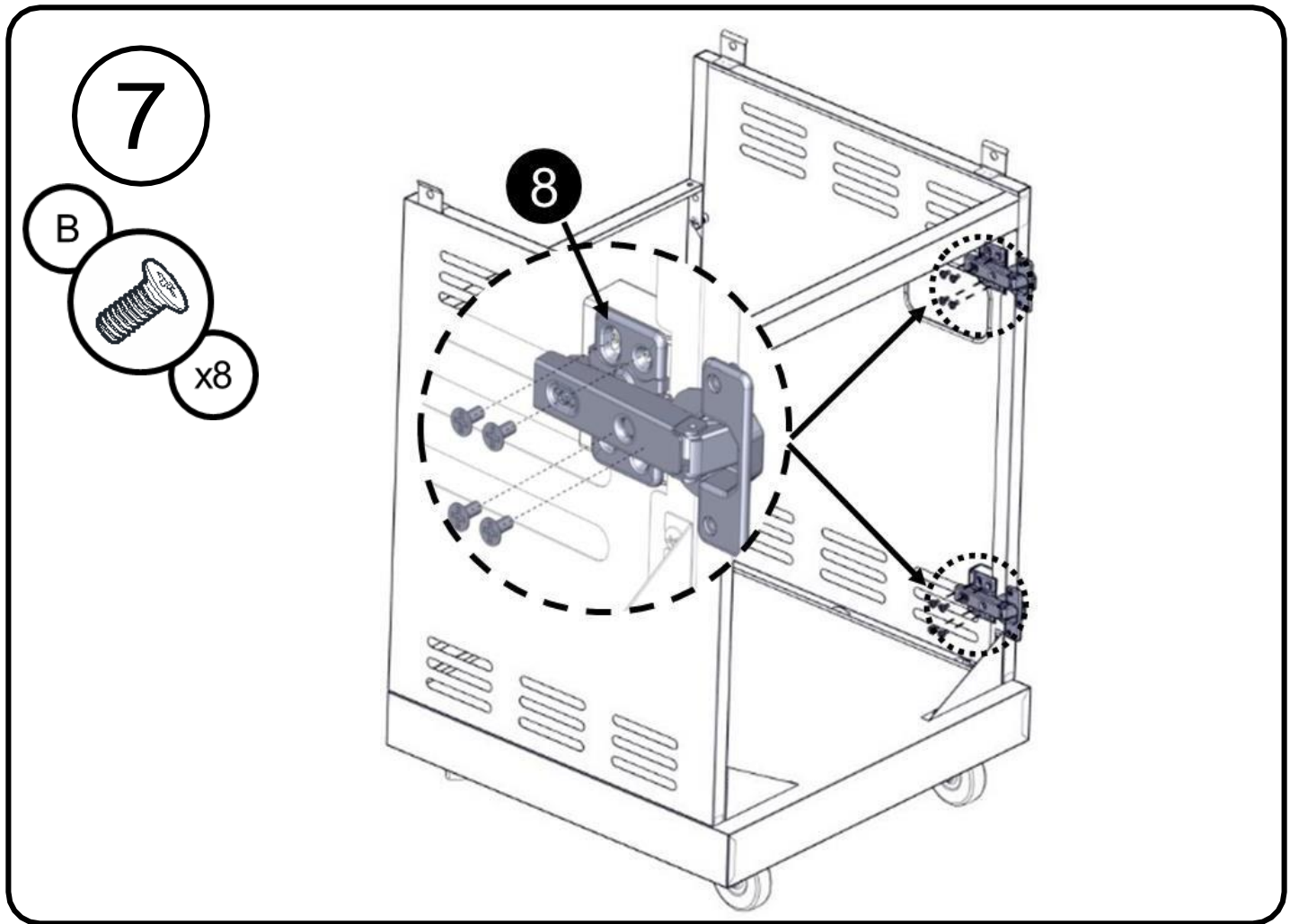
3

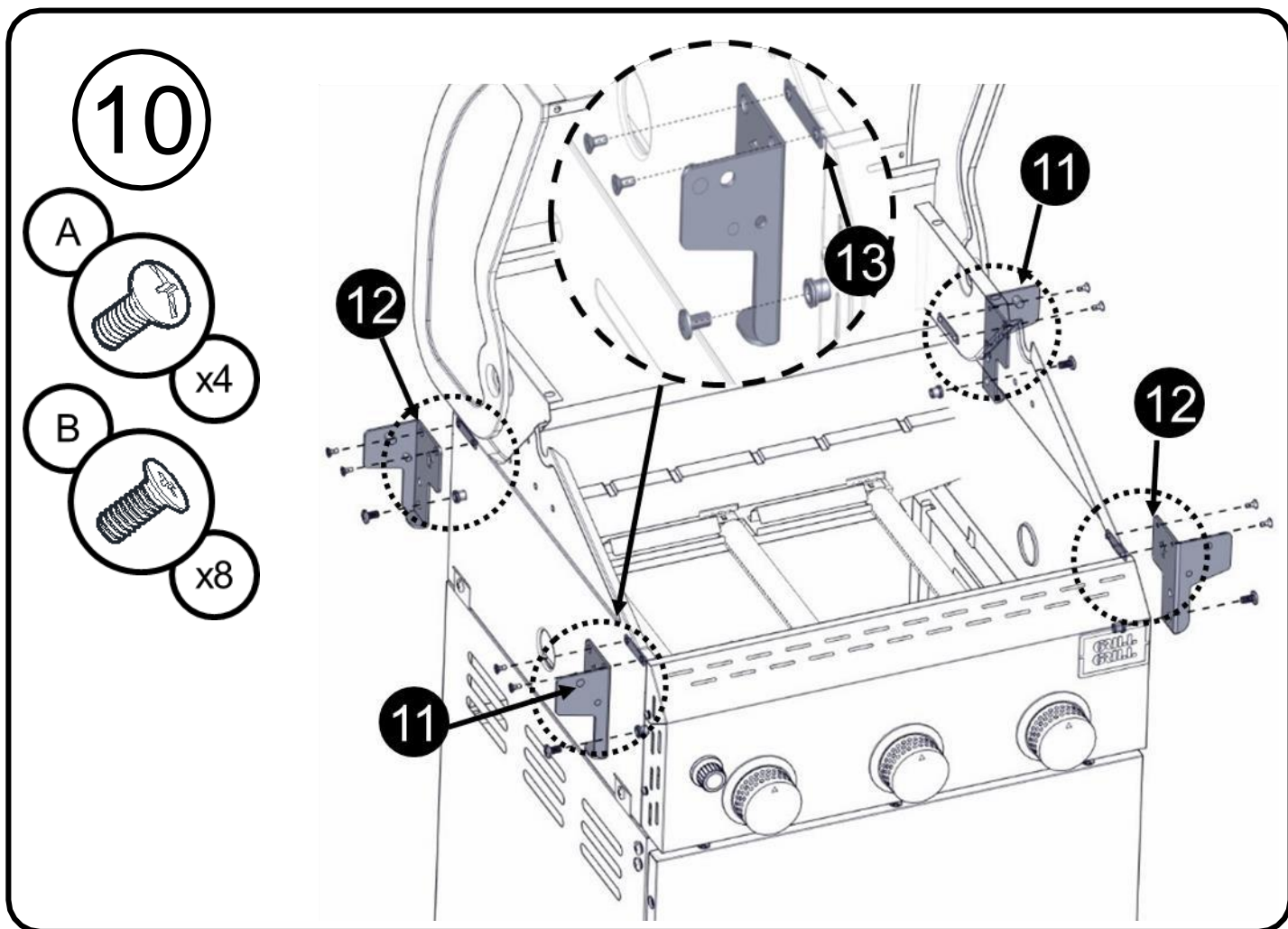
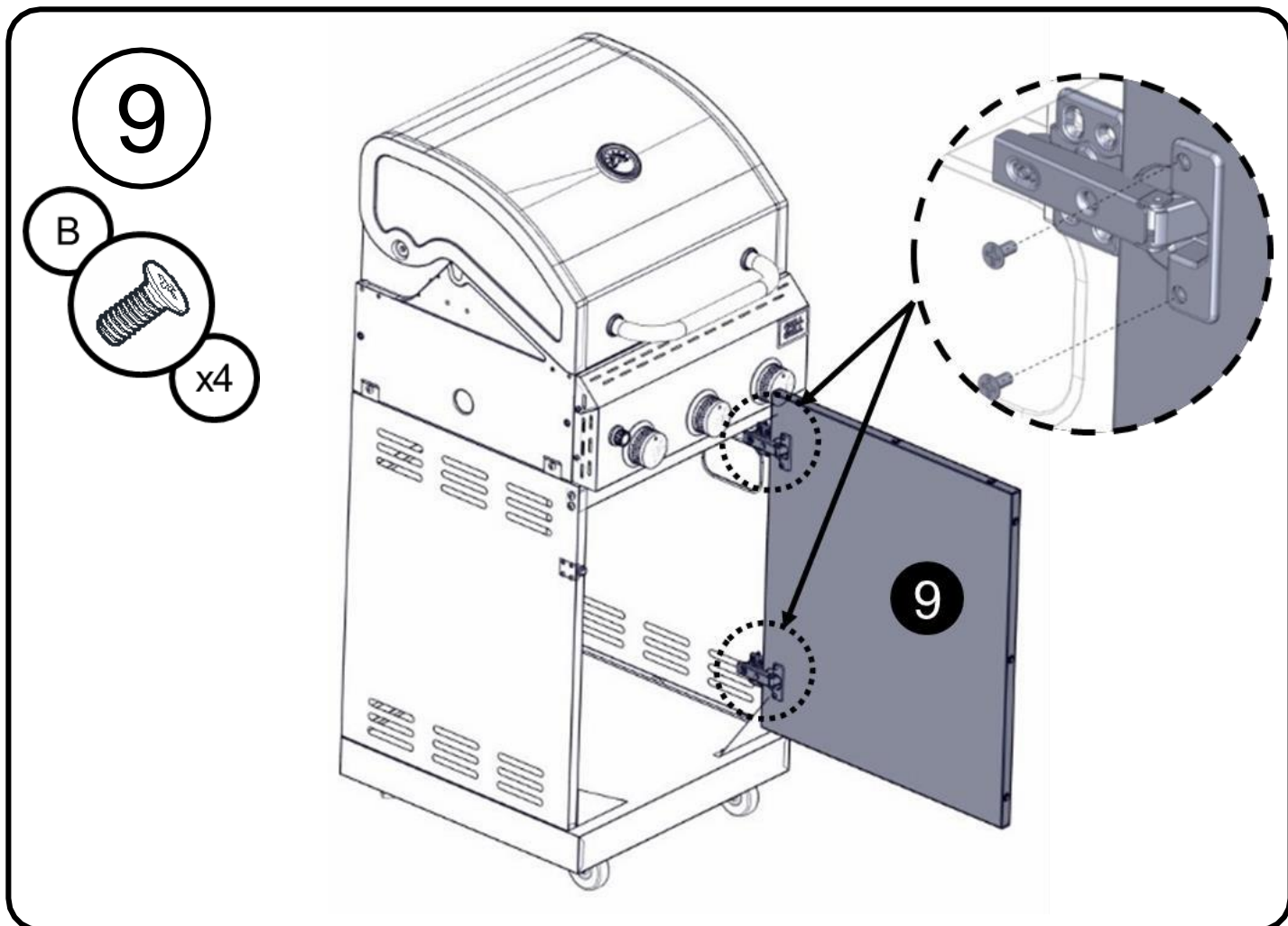


4

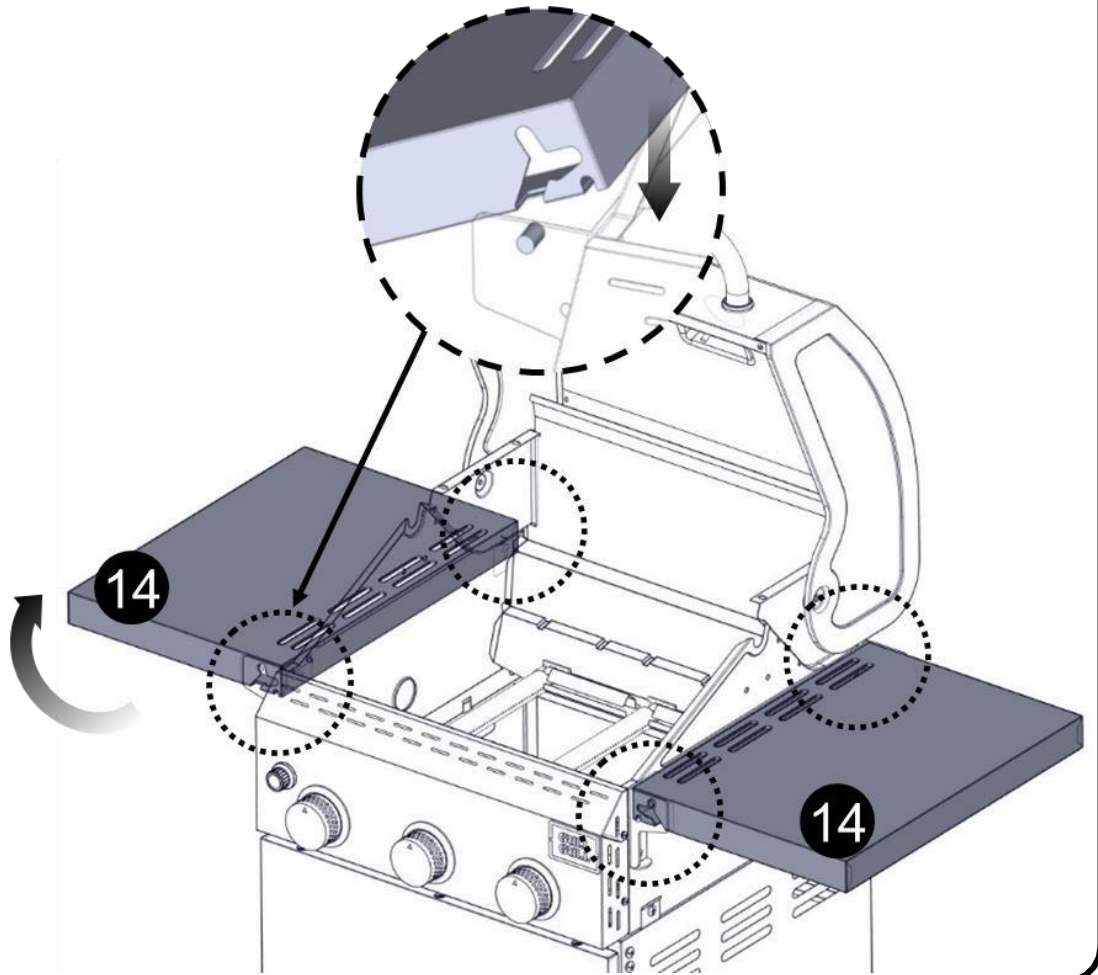




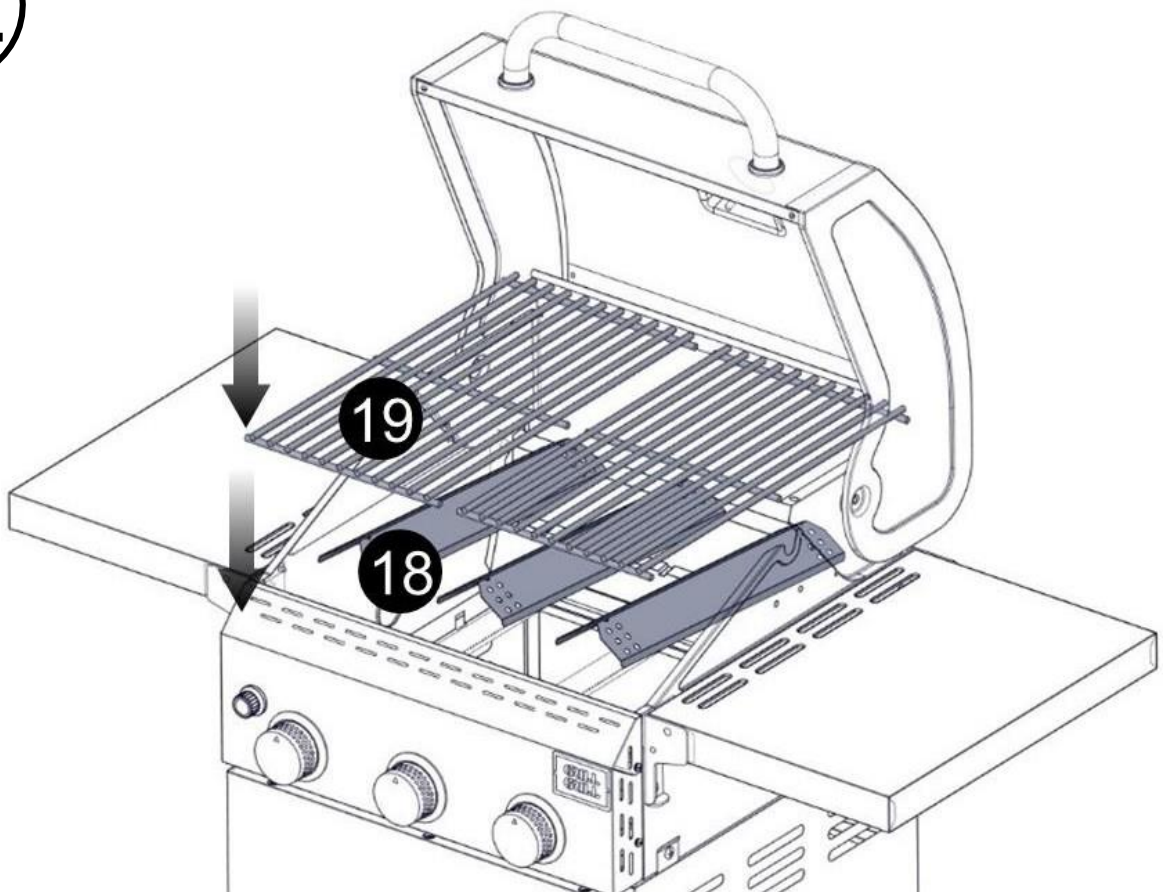




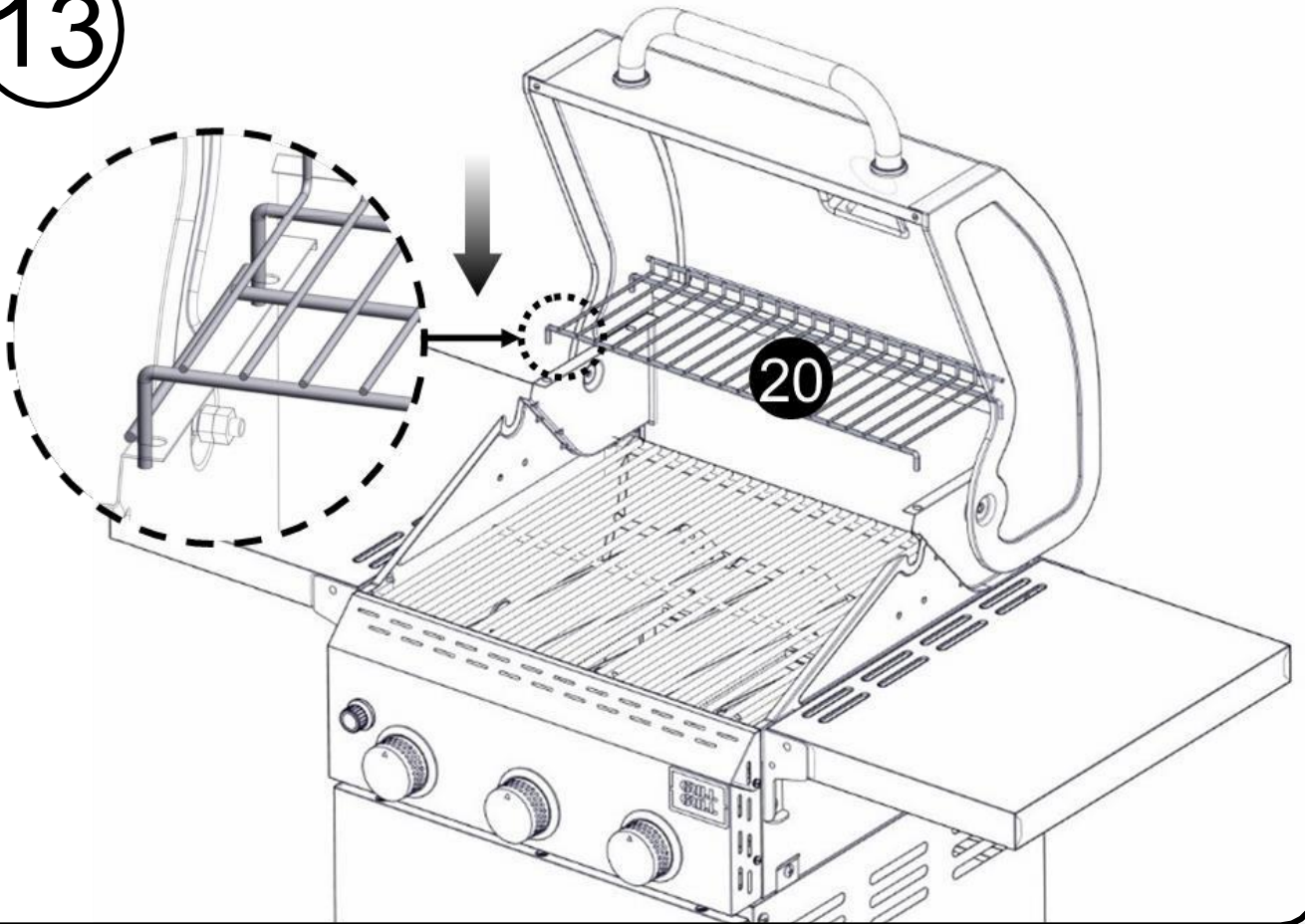
11



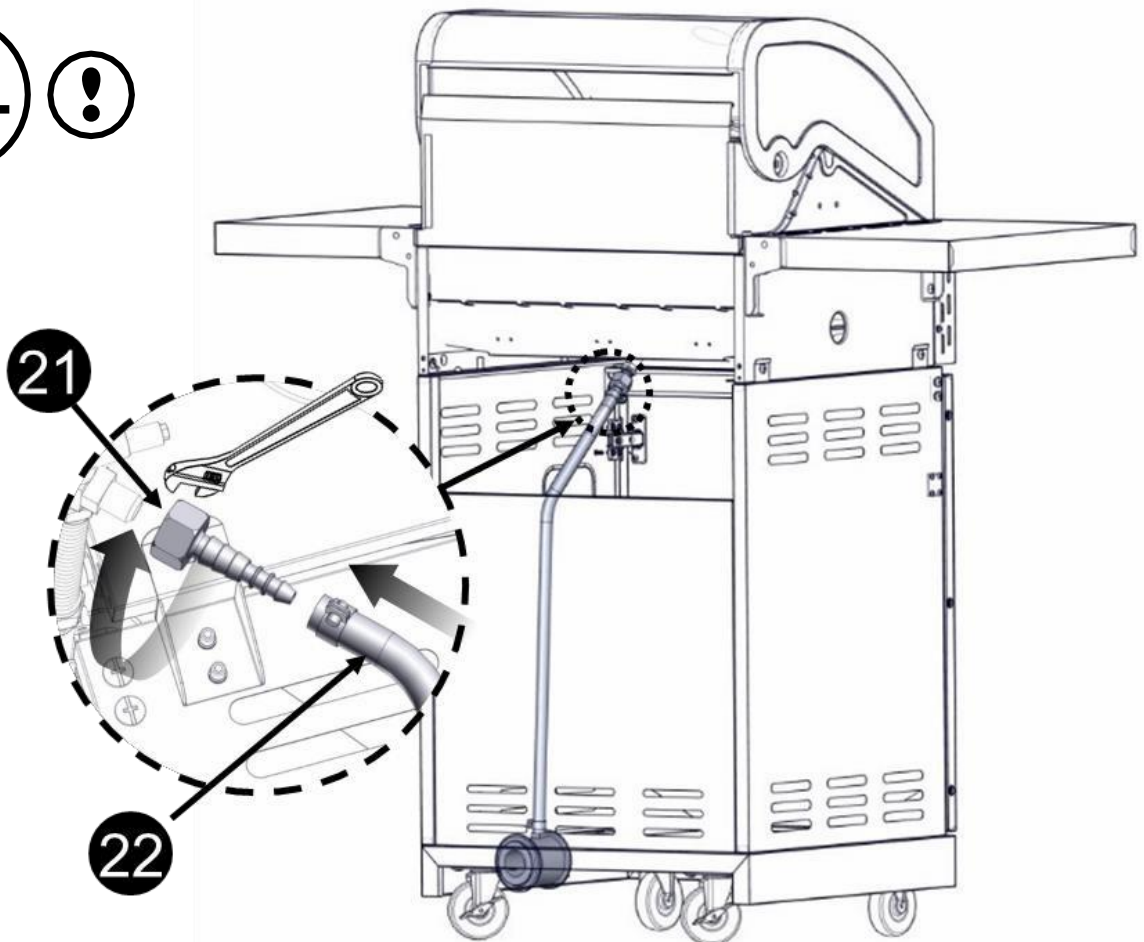
12

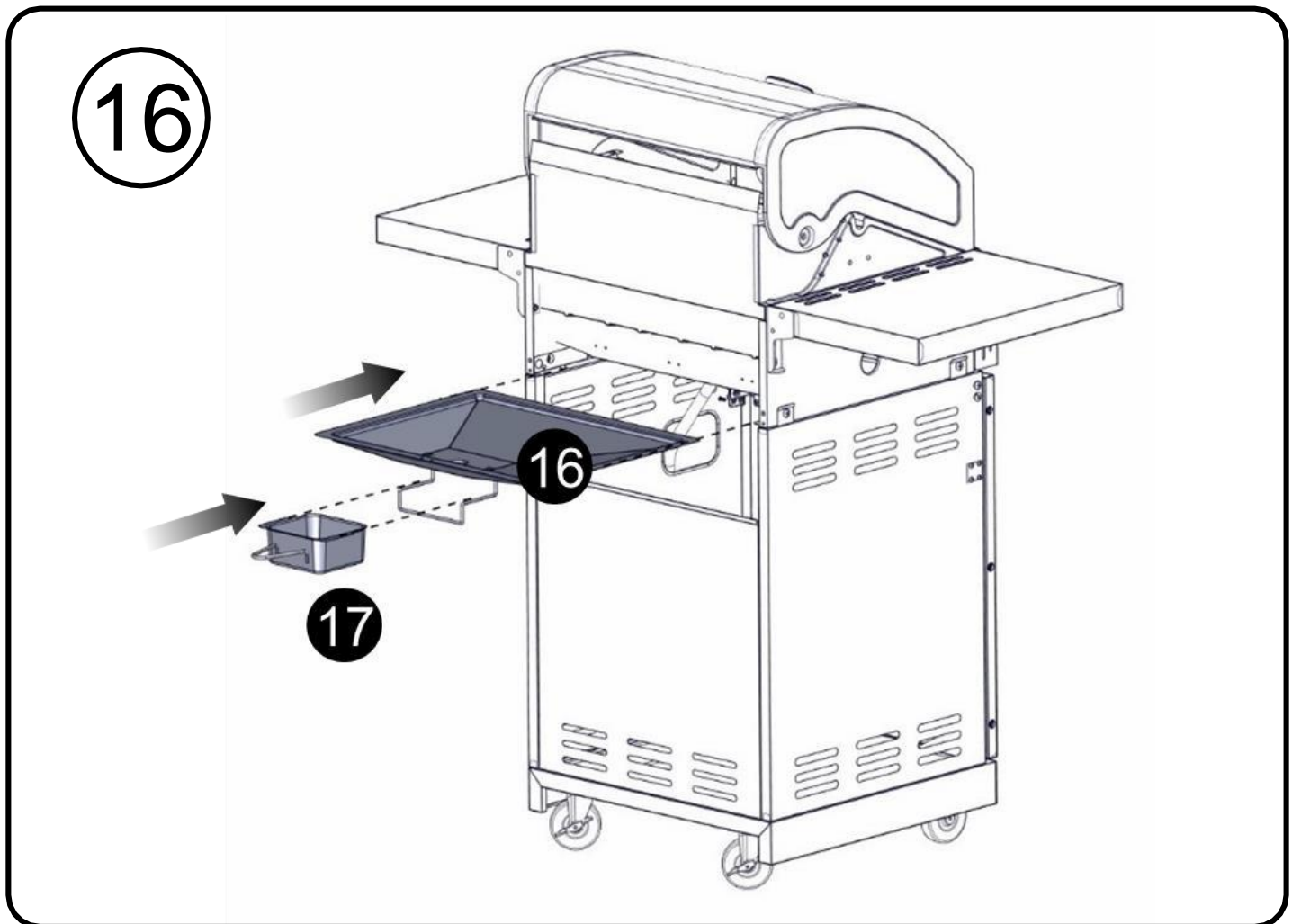
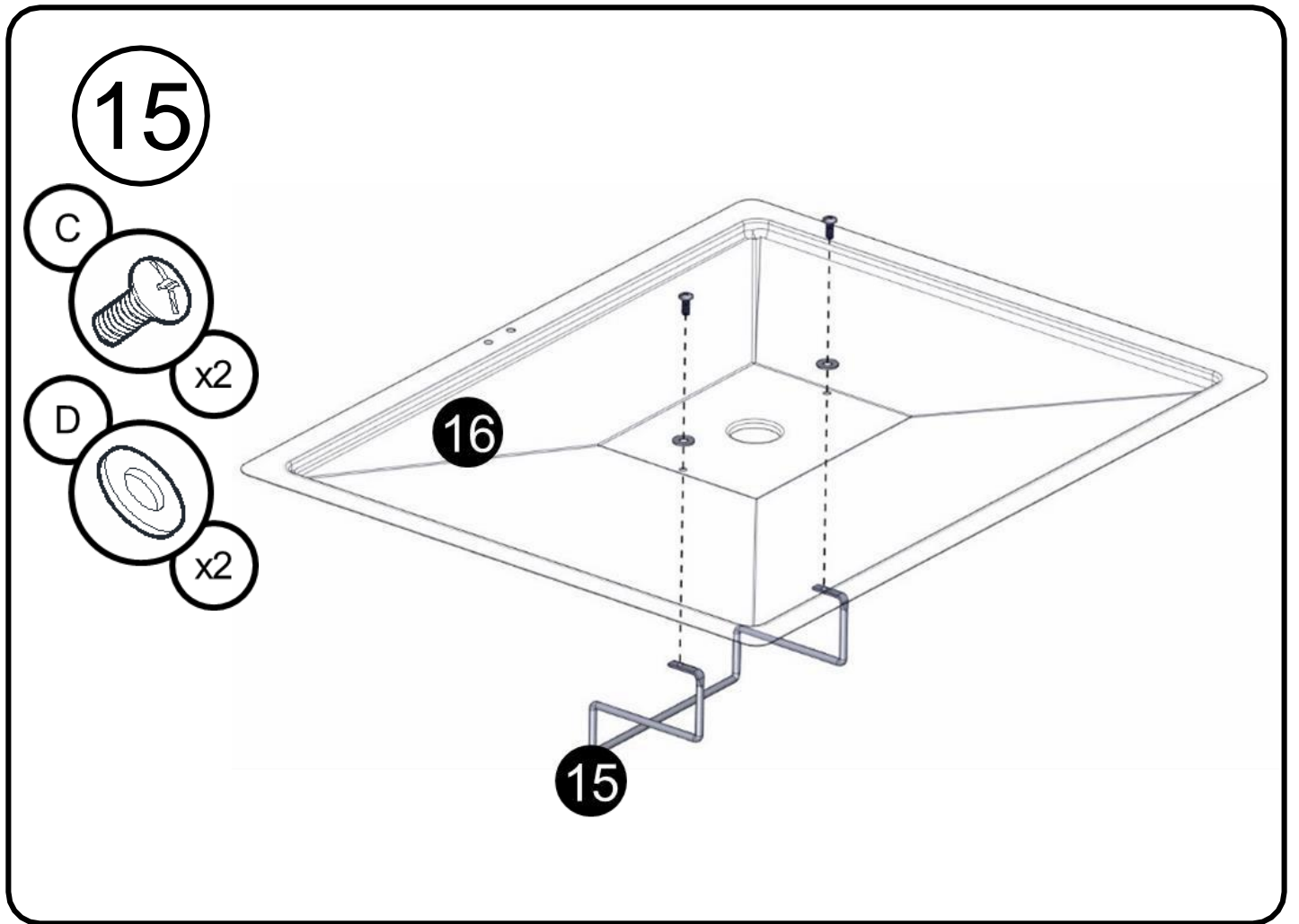


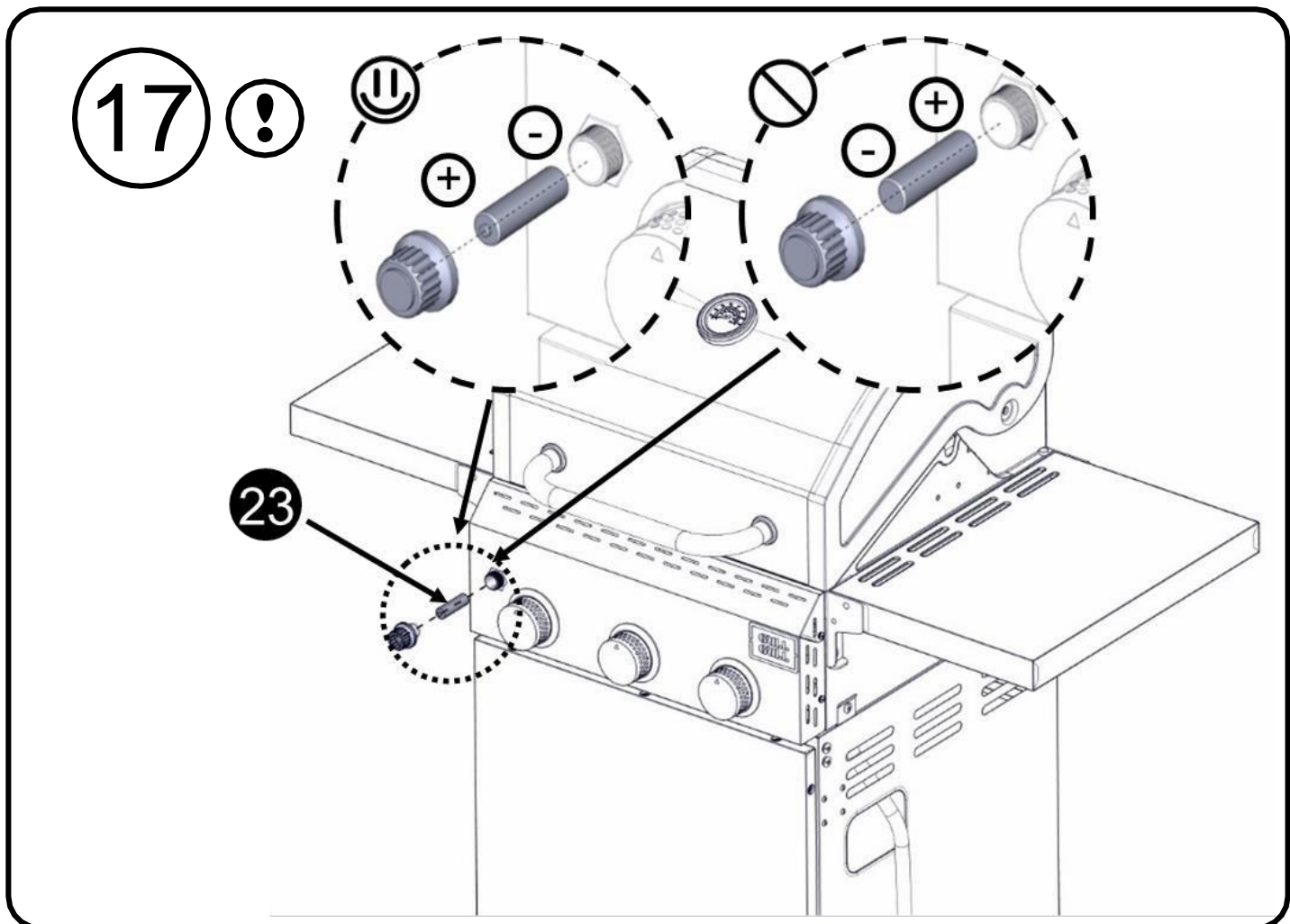
13



14 !







Kontrolpanel

 **OBS:** Husk at fjerne al indvendig og udvendig emballage, før du starter grillen.

