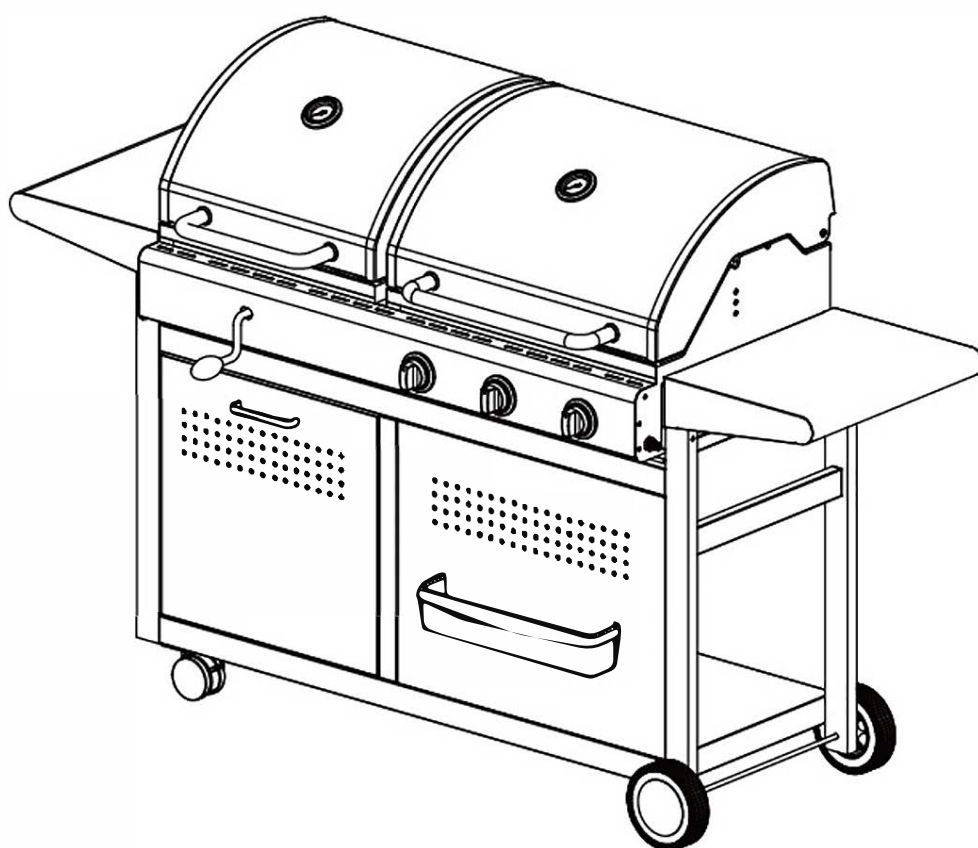




SKÖTSELINSTRUKTIONERNA
LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDNING

Gas Grill Information



VARNINGSINFORMATION

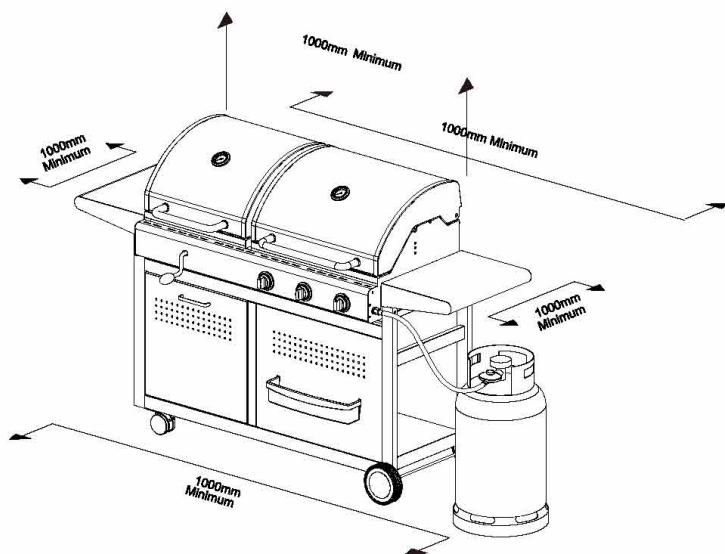
- Läs dessa skötselinstruktioner före användning
- Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme från brännbara material
- Denna grill ska endast användas utomhus
- Barn får inte använda denna grill
- Åtkomliga delar kan bli mycket varma och ska vara utom räckhåll för barn
- Ändringar/justeringar som görs på grillen kan vara farliga
- Flytta inte denna grill under användning
- Stäng av gastillförseln vid gascylindern efter användning
- Delar som förseglats av tillverkaren eller återförsäljare får inte manipuleras av användaren
- Grillens specifikationer finns på dataetiketten som är fäst på sidopanelen på grillens ram
- Förvara eller använd inte bensin eller andra brännbara ångor eller vätskor nära grillen
- Förvara inte tomma eller fulla reservgascylindrar under eller nära grillen
- Håll gasslangen och elektriska kablar borta från varma ytor
- Undvik att böja eller vrida gasslangen i onödan
- Kontrollera att det inte finns några jack, sprickor, överdrivna nötningar eller andra skador
- Slangen måste bytas ut om den skadas och enligt nationella bestämmelser
- Tänd aldrig grillen när kåpan är nedfäld eller locket är stängt
- Luta dig aldrig över tillagningsytan när du tänder grillen
- Använd grillverktyg med värmebeständiga handtag eller grillvantar när du använder grillen
- Ändra eller justera aldrig regulatorn eller gasförsörjningsutrustningen

PLACERING AV GRILLEN

VIKTIGT - GRILLEN MÅSTE INSTALLERAS ENLIGT TILLVERKARENS INSTALLATIONSANVISNINGAR, LOKALA BESTÄMMELSER FÖR GASMONTERING OCH KOMMUNALA BYGGNORMER

Fundera noga ut vilken plats som blir bäst när du ska använda din grill. Grillen får inte installeras under eller på något brännbart material.

Minimalt fritt utrymme från brännbara material på ALLA sidor är 1000 mm (39"). Minimalt fritt utrymme från brännbart material från grillens OVANSIDA är 1 000 mm (39"). (Fig. 1)

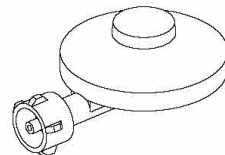


(Fig. 1)

- Grillen ska inte användas i garage, på verandor, passager, i trädgårdsbodar eller andra inhägnade områden
- Grillen ska inte användas på hus- eller campingbilar
- Blockera inte förbränningsflödet eller ventilationsluften runt grillen

ANSLUTA GASCYLINDERN

Det finns två olika gastyper som kan användas på gasogrillen beroende på var du bor: antingen butan- eller propangas. Båda tillhandahålls i gasbehållarna. Gasbehållaren måste placeras på ett jämnt, icke-antändligt underlag, på marknivå och i närheten av grillen. Se (Fig. 1). Anslutningen mellan gasbehållaren och grillen görs med en regulator. (Fig. 2)



(Fig. 2)

Det är viktigt att du använder rätt regulator för den speciella gastyp du köper. Se anvisningar från din lokala gasleverantör för information om köp av rätt regulator. Använd aldrig denna grill utan en gasregulator.

Följande gasförsörjningstryck är endast vägledande:

För (DK) (FI) (NO) (NL) (SE) (HR) (SI) (IS) (EE) (LV)

Butan - 30 millibar
Propan - 30 millibar } 1 3 B/P (30)

För (GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH) (CZ) (TR) (LT)

Butan - 28 millibar
Propan - 37 millibar } 1 3 + (28 - 30/37)

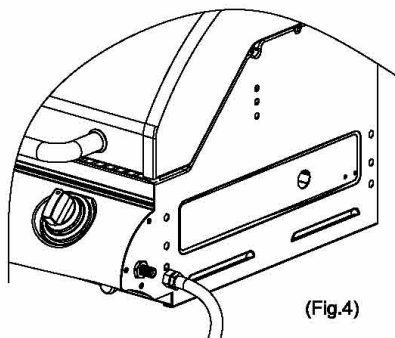
För (DE) (AT)

Butan - 50 millibar
Propan - 50 millibar } 1 3 B/P (50)

SKRUVA ÅT SLANG- OCH REGULATORMONTERINGEN

A) Skruva på slanganslutningen - för DE, AT, CH, LU (Fig. 4).

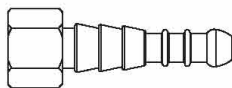
- Grillens grenrörsanslutning är 1/4" utvändig gänga BSP.
- Anslutningen mellan slangens och regulatorn och grillen bör dras åt med en skruvnyckel. Se till att inte dra åt skarvarna för mycket.



(Fig. 4)

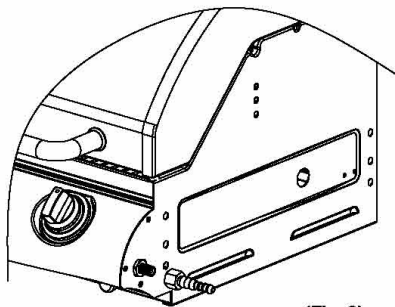
B) Tryckknapp på slanganslutningen - för B, IE, IT, ES, FR, NL, BE, SE, NO, IS, FI, DK, CZ, HR, SI, HU, TR, EE, LT, LV, PL, PT

- En universaladapter som passar en tryckknapp på slanganslutningen följer med din grillkropp (Fig. 5)



(Fig. 5)

- Fäst denna adapter på den utvändiga gängan 1/4" BSP, såsom visas i (Fig. 6)



(Fig. 6)

- Dra åt med en skruvnyckel. Se till att inte dra åt skarvarna för mycket
- Använd lämplig slangklämma eller ett fästdon med dubbla öglor för att ansluta slangens till grilladaptern och dra åt slang-/regulatoranslutningen
- När anslutningarna har dragits åt ska du slå på gasen och kontrollera att det inte finns något läckage. Gör denna kontroll i en miljö fri från brännbart material.

LÄCKAGEKONTROLL - SKA GÖRAS INNAN GRILLEN ANVÄNDS

OBS! Läckagekontroll ska INTE göras vid en öppen låga. Om det luktar gas ska du stänga av vid dess källa.

Före första användning, i början av varje säsong, eller när du byter gascylindrar, måste du kontrollera att det inte finns något läckage. Så här gör du:

- Slå på gascylindern
- Sätt alla gasventiler på grillen i ● off-läge.
- Torka alla gasanslutningar med en såplösning bestående av en del flytande rengöringsmedel och en del vatten
- Närvaron av bubblor är ett tecken på läckage. Skruva åt eller reparera vid behov.
- Under inga omständigheter får en öppen låga användas vid läckagekontroll.
- Om det luktar gas utan att du hittar något läckage ska grillen inte användas. Stäng av gasen vid dess källa, koppla från slangens och kontakta omedelbart återförsäljaren eller platsen för inköpet för hjälp.

GASCYLINDERSÄKERHET

- Byt alltid gascylindrar på avstånd från eventuella antändningskällor i ett välventilerat område
- Rök inte när du hanterar gascylindrar
- Förvara aldrig gascylindrar inomhus
- Förvara på avstånd från en direkt värmekälla och i ett välventilerat område
- Gasbehållaren kan antingen placeras på höger sida om grillen på kroken avsedd för gasbehållare som följer med, eller på ett plant, icke-antändligt underlag.
- Håll alltid cylindern i upprätt läge
- Stäng cylinderventilen när grillen inte används och använd en rörpropp, om tillgängligt, för att förhindra eventuellt läckage
- Utsätt inte gascylindrar för överdriven värme
- Gör inga ändringar/justeringar på något tillbehör som följer med gascylindern. Ta med den till tillverkaren eller ett behörigt testcenter
- När cylindern inte har någon gas kvar ska den fyllas på eller bytas ut på ett behörigt testcenter. Där fylls cylindern till 80 % av dess kapacitet. Detta gör att gasen kan utvidgas med temperaturer
- Cylindern ska inspekteras VART TIONDE ÅR på ett behörigt testcenter. Alla

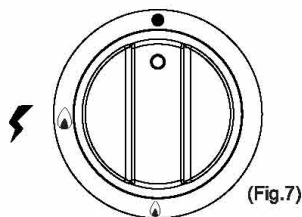
TÄNDA GRILLEN (forts.)

- När rätt brännare har tänds kan brännaren bredvid tändas och brinner med hjälp av den brännare som är tänd. Upprepa tills alla brännare har tänds, eller enligt behov
- ⚡Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- När styrvredet vrids till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras
- Om det inte går att tända grillen, se avsnittet "Om grillen inte fungerar korrekt"
- Du kan kontrollera att tändningssystemet fungerar och bekräfta att brännarna verkligen är tända bara genom att titta mellan stängerna på grillgallret.

VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.

Jet Flame-tändning för ALLA brännare (Fig. 7)

- Följ anvisningarna såsom beskrivs i det föregående avsnittet om "Endast Jet Flame-tändning för den högra brännaren". Observera dock att det går att tända alla brännare individuellt

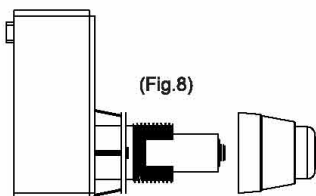


ELEKTRONISKT TÄNDNINGSSYSTEM VIA BATTERI (Fig. 8)

En grill med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter på grillens manöverpanel.

- Innan du startar måste brännarens ALLA styrvred vara i ● off-läge
- Platta lock och skyddskåpor måste vara ÖPPNA före tändning
- Slå på gascylindern
- Tryck in och vrid rätt gasvred moturs till ⚡ hi-läge
- Tryck samtidigt på den elektroniska tändningsknappen
- Om brännaren inte tänds omedelbart ska du sätta gasvredet i ● off-läge och vänta i fem minuter så att gas som eventuellt samlats försvinner ut ur grillen innan du upprepar förfarandet
- Upprepa förfarandet för att tända de andra brännarna
- ⚡ Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- Genom att vrida styrvredet till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras
- Om det inte går att tända grillen, se avsnittet "Om grillen inte fungerar korrekt"

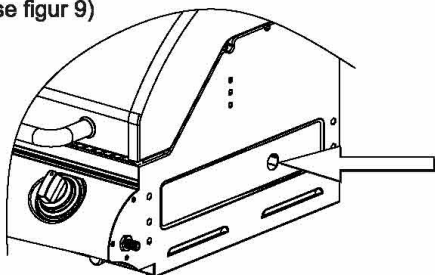
VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.



MANUELL TÄNDNING

Vid behov kan grillen tändas manuellt

- Tänd en 90 mm tändsticka och håll den intill tändhålet på grillens högra sida (se figur 9)



MANUELL TÄNDNING:
Tänd här
med en 90 mm
tändsticka eller en
tändare.

(Fig. 9)

- Vrid det högra gasvredet ⚡ till hi-läget. Brännaren tänds med tändstickan
- När rätt brännare har tänds kan brännaren bredvid tändas och brinner med hjälp av den brännare som är tänd
- Upprepa tills alla brännare har tänds
- ⚡Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- Genom att vrida styrvredet till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras

VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascylindern stängs av efter användning.

SIDOBÄNNARE MED ETT ELEKTRISKT TÄNDNINGSSYSTEM

En sidobrännare med ett elektroniskt tändningssystem har en svart tändningsknapp som sitter bredvid sidobrännarens styrvred.

- Sidobrännarens lock måste vara ÖPPET före tändning
- Slå på gascylindern
- Tryck in och vrid rätt gasvred moturs till ⚡ hi-läge
- Tryck samtidigt på den elektroniska tändningsknappen
- Om brännaren inte tänds omedelbart ska du sätta gasvredet i ● off-läge och vänta i fem minuter så att gas som eventuellt samlats försvinner ut ur grillen innan du upprepar förfarandet
- Om brännaren inte tänds ska du använda en tändsticka för att tända den
- ⚡Lo-läget erhålls om vredet vrids helt moturs
- Genom att vrida styrvredet till önskade värmelägen kan lågan nu kontrolleras

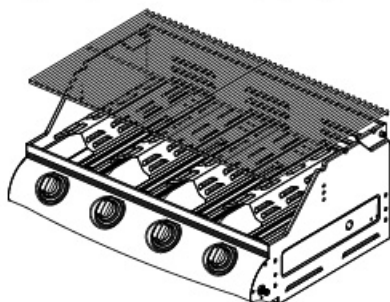
VIKTIGT - Det är viktigt att alla styrventiler och gascyl



ANVÄNDA GRILLEN

PLACERING AV VÄRMEPLATTA, GALLER OCH FLAMSPRIDARE

- Flamspridaren ska placeras under gallret och värmeplattan bredvid gallret, såsom visas i (Fig. 11)



(Fig.11)

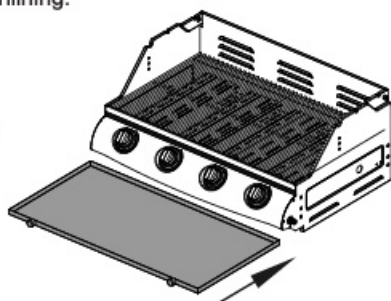
FÖRSTA GÅNGEN DU ANVÄNDER GRILLEN

- Innan du använder grillen för första gången ska den först torkas med en mild såp- och vattenlösning för att avlägsna damm
- Torka tillagningssytan och stryk på ett tunt lager matolja
- Tänd grillen och låt den vara på i 30 minuter i lo-läge. Detta måste du göra för att bränna bort eventuella restoljor eller främmande ämnen på galler och värmeplattor

FETTUPPSAMLING

Använda sandfångaren

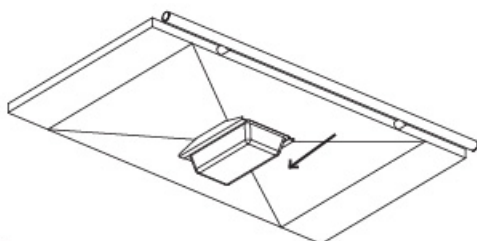
Sandfångaren ska fyllas med ett lager av antingen ett godkänt fettabsorberande material eller sand som suger upp droppande fett och oljor under grillning.



(Fig.12)

Dubbelt avrinningssystem

Om din grill är utrustad med ett dubbelt avrinningssystem för fettuppsamling behövs INTE fettabsorberande material eller sand. Fett och olja kommer att rinna till sandfångaren och sedan tömmas till den andra behållaren. Denna ska rengöras regelbundet.



(Fig.13)

FÖRVARMNING

Tänd brännarna enligt föregående anvisningar, vrid till hi-läget och låt grillen förvärma i 2-5 minuter.

FÖRBERED TILLAGNINGSSYTAN

Det rekommenderas att du stryker på ett tunt lager matolja på tillagningssytan med en borste med långt skaft varje gång före tändning. Oljan förhindrar att mat fastnar på tillagningssytan.

KONTROLLERA UPPLAMMANDE LÅGOR

När du tillagar kött på en öppen låga kommer lågor att flamma upp, eftersom upplammande lågor orsakas av den naturliga köttssaften som rinner på eller genom flamspridaren. Uppflammande lågor och efterföljande rök är det som ger köttet den utsökta grilldoften, så förvänta dig och se till att det blir några upplammande lågor.

Överdrivna lågor kan emellertid orsakas av tillagning av extra fet mat direkt på grillen eller genom tillagning med för hög temperatur. Den här typen av upplammande lågor måste kontrolleras, annars bränns maten.

Så här förhindrar du överdrivna lågor:

- Torka bort extra fett från kött och fågel innan de läggs på grillen
- Tillaga extra fett kött på värmeplattan
- Skruva ner värmen med styrvredet
- Lägg i lite natriumbikarbonat eller spraya försiktigt lite vatten (från en vattenspruta eller sprayflaska) direkt på flamspridaren för att minska överdrivna lågor
- Placera alltid flamspridaren under den öppna grillplattan, aldrig under den fasta värmeplattan

Obs! flamspridaren (stål, vulkanisk sten, keramikplattor eller gjutjärn) sprider värmen från brännarna. Detta resulterar i en enhetlig värmezona under gallret.

GRILLA MED SKYDDSKÅPAN NEDFÄLLD

När grillen använd

UNDERHÅLL AV GRILLEN

RENGÖRA SANDFÅNGAREN

- VIKTIGT - sandfångaren och fettuppsamlaren bör rengöras regelbundet. Annars kan uppsamlat fett och olja orsaka en brand i grillen
- Mer regelbunden rengöring kan bli nödvändig vid behov
- FETTBRÄNDER täcks inte av garantin

RENGÖRA BRÄNNARNA

Efter omfattande matlagning kan fettrester, safter och marinader täppa igen brännarna. Om det händer ska brännarna avlägsnas (se avsnittet Avlägsna brännare) för rengöring.

- Rengör genom att tvätta i varmt vatten och rengöringsmedel
- Se till att inte någon av brännarportarna är igentäppta
- Skölj i vatten, torka och sätt tillbaka på grillen
- Tänd omedelbart för att förhindra rost och korrosion
- Borsta lätt med matolja om grillen inte har använts på länge

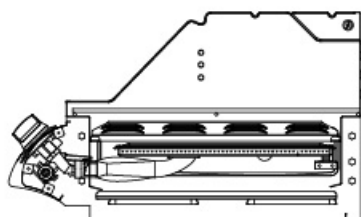
FÖRSTA ANVÄNDNING EFTER LÅNGT UPPEHÅLL

I början av varje grillsäsong eller före användning efter långt uppehåll:

- Läs på nytt dessa skötselinstruktioner noga
- Kontrollera att det inte finns några tilltäppningar i gasventilöppningarna, brännarrören och anslutningarna
- Kontrollera att alla brännare är i rätt läge
- Kontrollera om gascylindern är full
- Kontrollera om det finns gasläckage genom att använda en såp- och vattenlösning
- Sätt brännarreglagen i ● off-läge och anslut gasförsörjningen
- Se till att alla galler och värmeplattor är rena före användning

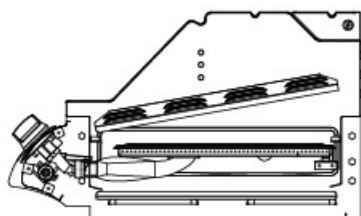
AVLÄGSNA BRÄNNARE

- Se till att grillen har stängts av och svalnat helt
- Se till att alla gasvred är satta i ● off-läge och att gascylindern har stängts av
- Lyft av gallret eller värmeplattan från grillen, såsom visas i (Fig. 14)



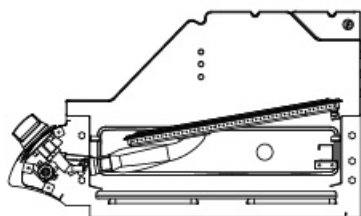
(Fig. 14)

- Lyft flamspridaren från dess läge, såsom visas i (Fig. 15)



(Fig. 15)

- Ta bort saxpinnarna som sitter under brännarna på baksidan av grillkroppen
- Lyft och ta ut brännaren ur dess läge, såsom visas i (Fig. 16)



(Fig. 16)

- Rengör brännarna enligt beskrivningen på föregående sida
- Följ förfarandet i omvänd ordning för att sätta tillbaka brännarna, flamspridaren och gallret eller värmeplattan

FÖRHINDRA ROST

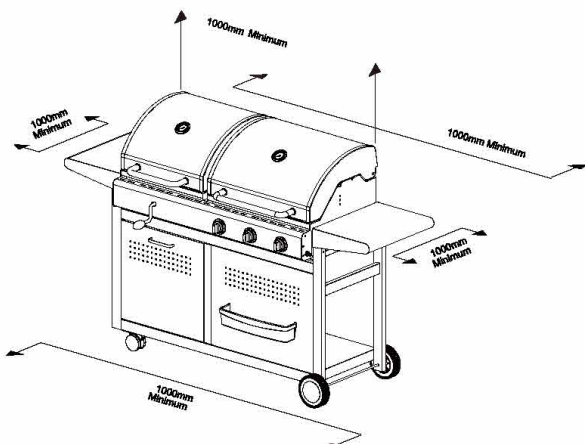
Rost är en kemisk process i vilken järn oxiderar och börjar flaga bort metallen. Detta orsakas av vatten som sugas in i metallen eller som ofta kommer i kontakt med metallen under en längre tid. Eftersom det är en utomhusapparat av stål kan du förvänta dig förekomst av ytrost emellanåt. Genom att förvara grillen under lock och hålla den ren och torr förhindrar du rostbildning. Goda råd:

- Kontrollera att tillagningsytorna (inklusive värmefördelarna) hålls rena och torra efter tillagning, särskilt efter tillagning med marinader. Tillagningsytorna ska smörjas med olja efter användning.
- Lämna inte grillen ute i regnet.
- Grillen ska inte förvaras blöt. Torka den ordentligt först.
- Under sommaren och vintern kan du emellanåt ta av locket för att vädra grillen och bli av

VARNING

Grillinformation

- **VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller tända om grillen! Använd endast grilltändare som är godkända enligt EN 1860-3!**
- **OBS! Grillen blir mycket varm, flytta inte under användning.**
- **Använd inte inomhus!**
- **VARNING! Håll barn och djur borta.**
- Använd inte mer än 2,5 kg kol i denna enhet åt gången.
- Ha alltid en brandsläckare nära till hands
- Grillen ska endast användas utomhus i välventilerade områden.
- Tänk noga ut på vilken plats du ska använda grillen. Använd INTE grillen nära eller under brännbara eller lättantändliga material, som t.ex. uteplatser, verandor eller bilplatser. Vi rekommenderar minst 1 000 mm fritt utrymme från grillen.



- Använd INTE grillen under en byggnad. This product is not to be used as a heater.
- Produkten ska inte användas som ett värmeelement.
- Grillen ska användas på ett stabilt, jämnt och icke-antändligt underlag, som t.ex. asfalt, betong eller fast underlag. Grillen måste installeras på ett säkert underlag före användning.
- Använd INTE grillen på lättantändligt material, som t.ex. en matta eller ett trädäck.
- Var försiktig när du monterar och använder grillen för att undvika skär- och skrapor från kanterna.
- Använd INTE produkten på ett annat sätt än vad som är avsett. Den är INTE avsedd för kommersiellt bruk. Den är inte avsedd att installeras eller användas i eller på fordon och/eller båtar.
- Förvara INTE grillen i närheten av bensin eller andra antändliga vätskor eller där andra brännbara ämnen förekommer.

- Produkten ska INTE förvaras eller användas i ett område som är åtkomligt för barn eller djur. Förvara grillen med skyddskåpa på en torr och säker plats.
- Lämna INTE grillen oövervakad under användning.
- Lämna INTE het aska utan uppsikt förrän grillen har svalnat helt.
- Flytta INTE grillen under användning eller om det fortfarande finns het aska. Låt den svalna helt före flytt eller förvaring.
- Använd ALDRIG bensin eller andra flyktiga vätskor för att tända grillen.
- Vänta alltid tills eventuella lågor från grillkolen har lagt sig innan du placerar mat på grillgallret
- Ta bort aska som svalnat genom att linda in den i tåligt aluminiumfolie och placera det i en icke antändbar container. Se till att det inte finns något annat brännbart material i eller i närheten av containern.
- Om du måste kasta askan på kortare tid, ska askan svalna helt. Ta sedan bort askan från grillen och förvara askan i ett tåligt aluminiumfolie. Sänk sedan ner det i vatten innan du kastar det i en icke brännbar container.
- Låt grillen svalna helt innan du rengör eller underhåller grillen rutinmässigt.

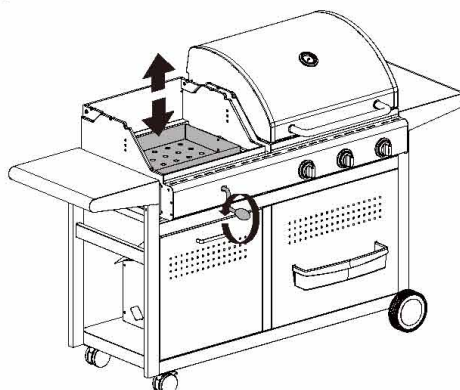
Användartips

Grill med skyddskåpa

När grillen har svalnat helt ska använda en handske för att lyfta skyddskåpan till grillen och lägga till grillkol på grillkolsbrickan.

Använda vevhandtag

Med hjälp av vevhandtaget kan grillkolsbrickan höjas eller sänkas för att justera grillvärmens när som helst under tillagning. Om brickan höjs ökar värmen och om brickan sänks minskar värmen. Höj brickan när grillen har svalnat fullständigt för att det ska bli enklare att borsta aska till askbrickan. Vidrör inte brickan högre än halvvägs när grillen har fyllts på helt med nya grillkol.





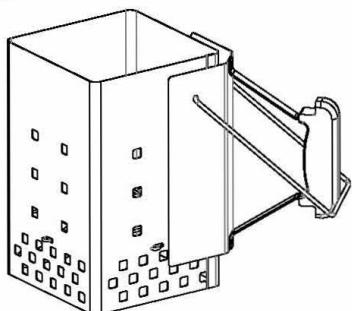
Förvaringslåda för grillkol/briketter

Briketteman kan förvaras säkert i förvaringslådan för grillkol. De är då inom nära räckhåll om du behöver lägga på extra briketter på elden för att öka värmen eller grilltiden.

- Förvara INTE heta eller glödande briketter i förvaringslådan. En eld kan i så fall uppstå i förvaringslådan.

Grillkol tändnings informationen

1. Öppna skyddskåpan och lämna den öppen under tändningsproceduren.
2. Lyft skyddskåpan till grillen och lägg till grillkol på grillkolsbrickan.
3. Vrid vevhandtaget för att justera grillkolsbrickan till det mellersta värmeläget.
4. Häll 2,5 kg vanliga briketter på grillkolsbrickan och lägg dem i en hög. Se till att grillkolen inte staplas ovanför grillgallret.
5. Tänd briketteman.
6. En specialgjord grilltändare av stål kan användas, men endast om tillverkarnas instruktioner följs och om den används med omsorg. Överbelasta INTE grilltändaren.



7. När briketteman glöder ska du vrida vevhandtaget för att justera grillkolsbrickan till önskat grilläge.
8. Börja inte grilla förrän det har bildats ett lager av aska.
9. Grillen ska värmas upp och grillkolen ska vara glödheta minst 30 minuter före första grillningen.

JUSTERA TEMPERATUREN

När du grillar med skyddskåpan nere och vill ha maximal värme ska du öppna skjutspjällsventilen till vänster om skyddskåpan. Om du vill minska värmen ska du bara stänga ventilen.

OBS! Temperaturen ska inte överskrida 260 °C

, Om temperaturen blir för varm, minska, antalet briketter på brickan. Temperaturen kan kontrolleras med hjälp av temperaturmätaren på grillocket.

OBS! Temperaturinställningarna kommer att variera beroende på temperaturen och vindstyrkan utanför ditt hem.

Direkt tillagning

Den direkta tillagningsmetoden kan användas med medföljande galler och mat som placeras direkt ovanpå grillkolen eller briketteman. Metoden är idealisk för att få glöd och när du vill att kött, fågel eller fisk ska få en smak av öppen eld.

Indirekt tillagning

För att grilla **indirekt** ska maten placeras till vänster eller höger sida av gallret med grillkol eller briketter på motsatt sida med skyddskåpan stängd.

OBS! grilla inte med skyddskåpan nere och överskrid inte den rekommenderade maxtemperaturen på 260 °C .

Uppflammande lågor

Fett och safter som droppar från grillad mat kan orsaka uppfammande lågor. Dessa ger en mycket speciell smak och färg på maten som tillagas över en öppen eld att de bör accepteras i en viss utsträckning. Okontrollerade lågor kan dock leda till en misslyckad måltid.



VARNING

Lämna inte grillen utan uppsikt. Grillen kan bli mycket het. Luta dig aldrig över området runt grillen när du grillar. Vidrör inte tillagningsytorna, skyddskåpan, grillocket eller några andra grilldelar när grillen används. Vänta tills grillen har svalnat efter användning. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till allvarlig kroppsskada.