

Axley

004529



SE GASOLGRILL

Bruksanvisning i original
Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!
Spara den för framtida behov.

NO GASSGRILL

Bruksanvisning
(Oversettelse av original bruksanvisning)
Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL GRILL GAZOWY

Instrukcja obsługi
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)
Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!
Zachowaj ją na przyszłość.

EN GAS GRILL

Operating instructions
(Translation of the original instructions)
Important! Read the user instructions carefully before use.
Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor!

Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som ska återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår kundservice på telefon 0511-34 20 00.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår kundservice på telefon 67 90 01 34.

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our customer service.

www.jula.com



Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8,

1471 LØRENSKOG

2018-01-30

© Jula AB



**EC DECLARATION OF CONFORMITY
EG FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
EF SAMSVARSKLÆRING
DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE**



Jula AB, Box 363, SE-532 24 SKARA, SWEDEN

certify that the design and manufacturing of this product
intygar att konstruktion och tillverkning av denna produkt
bekrefter at konstruksjon og produksjon av dette produktet
oświadcza, że budowa i sposób produkcji niniejszego produktu

Axley

**GAS BARBECUE GRILL / GASOLGRILL
GASSGRILL / GRILL GAZOWY**

I3B/P(30), I3B/P(50), I3+, I3B/P(37)

Item number / Artikelnummer / Artikkelnnummer / Numer artykułu

004529

conforms to the following directives and standards / överensstämmer med följande direktiv och standarder:
er i samsvar med følgende direktiver og standarder / są zgodne z następującymi dyrektywami i normami:

**The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union
harmonization legislation: Directive 2009/142/EC (until 20 April 2018) and Regulation (EU)
2016/426 (from 21 April 2018)**

EN 498:2012, EN 484:1997

Where applicable, name and address of the notified body involved:
Där tillämbart, namn och adress hos involverat kontrollorgan:
Når det kreves, navn og adresse til det aktuelle meldte organet:
Jeśli ma zastosowanie - nazwa i adres organu kontrolnego:

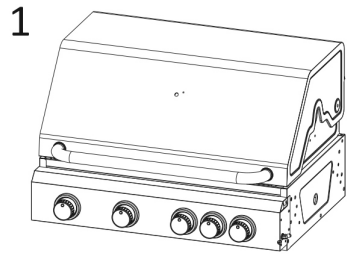
KIWA Nederland B.V.
Wilmersdorf 50, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, NL
NB0063

This product was CE marked in year -17

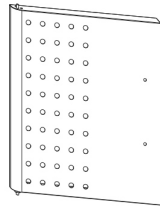
Skara 2017-12-19

Stefan Rundberg
BUSINESS AREA MANAGER

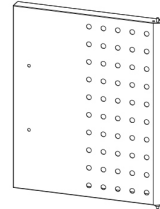
1



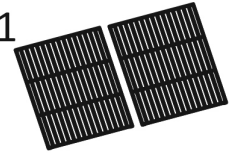
12



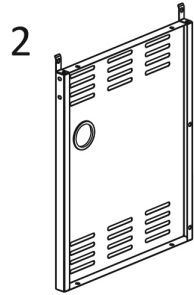
13



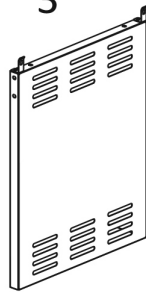
21



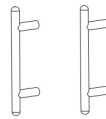
1



3



14

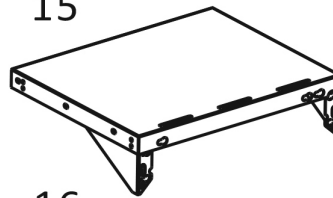


22

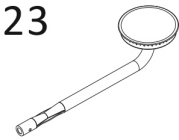


2

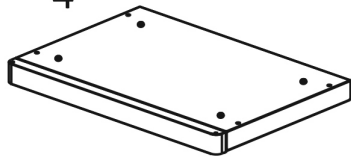
15



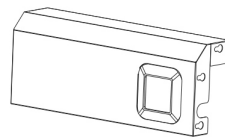
23



4



16



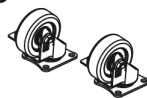
24



5



6

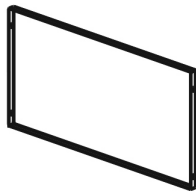


25

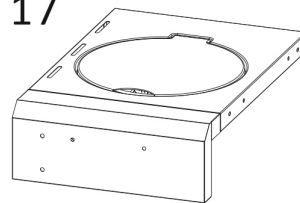


M4 x 6mm (x2)

7



17



26



M5 x 8mm (x4)

8



18

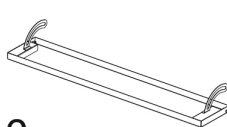


27

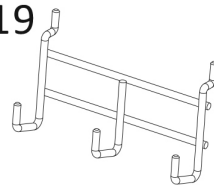


M6 x 10mm (x37)

9



19



28



(x4)

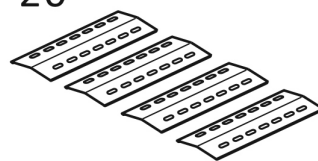
10



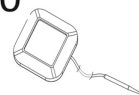
11



20



30

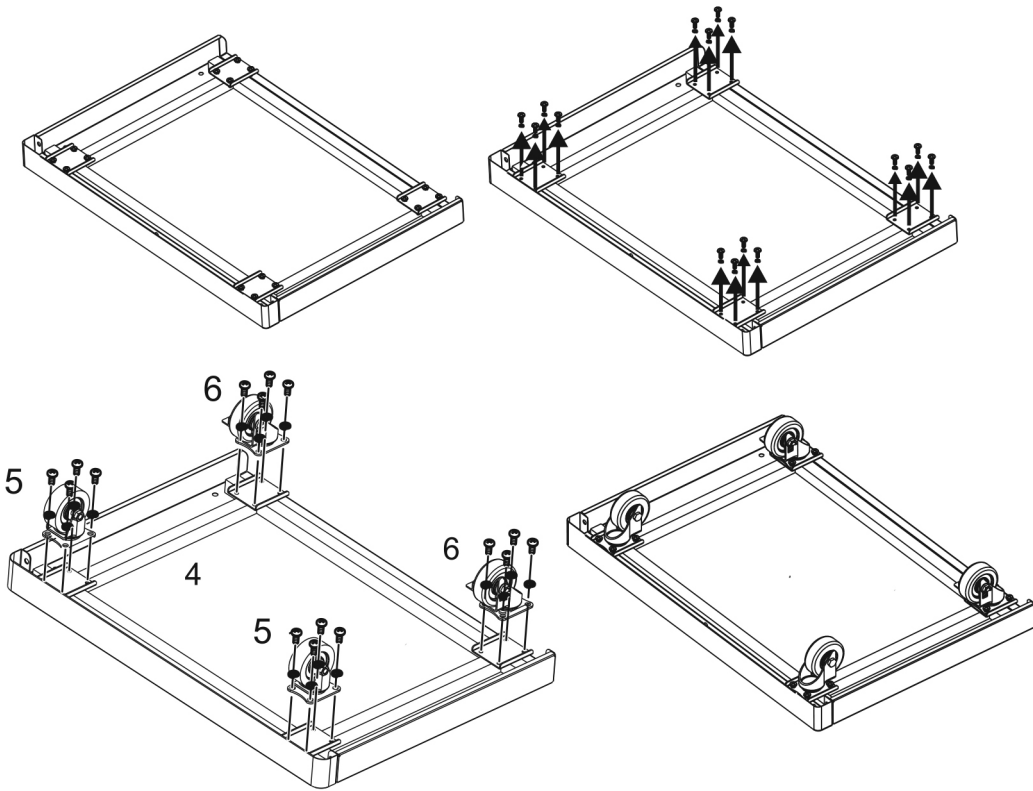


29

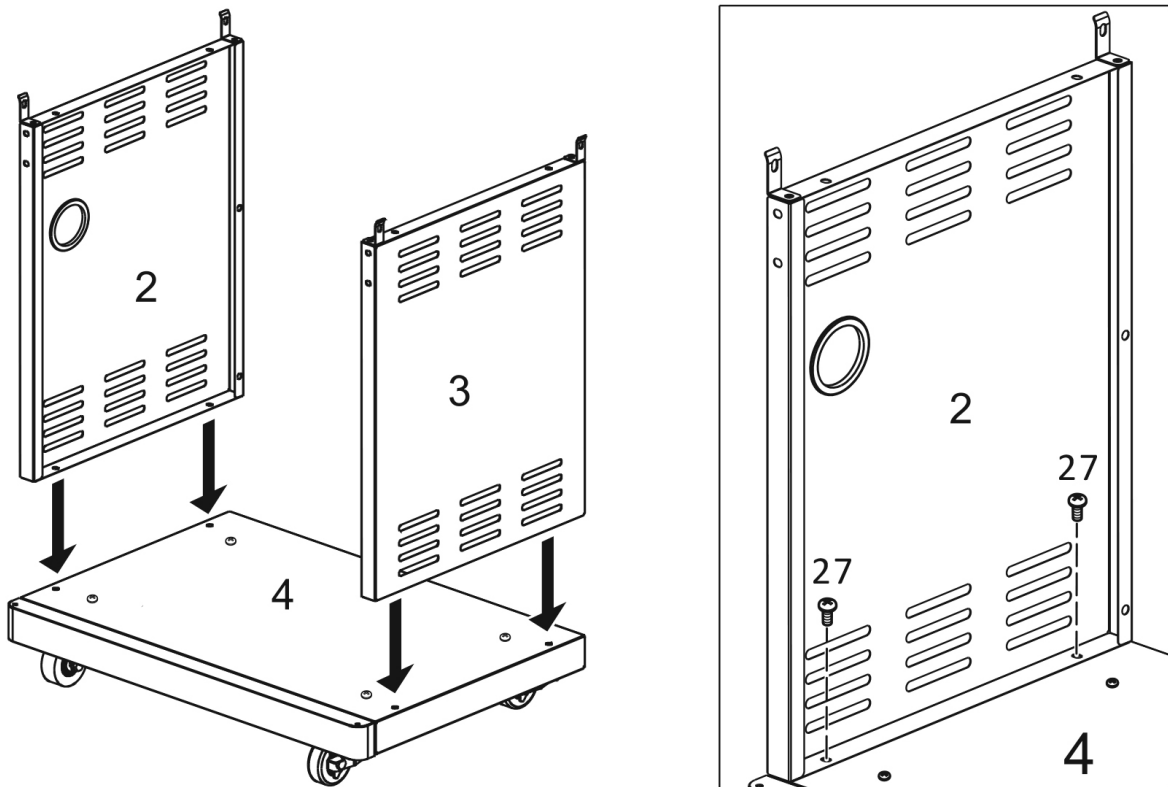


(x2)

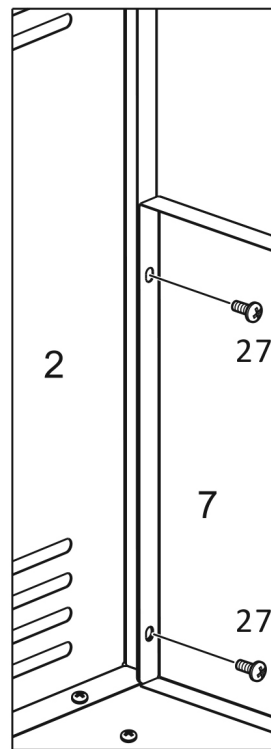
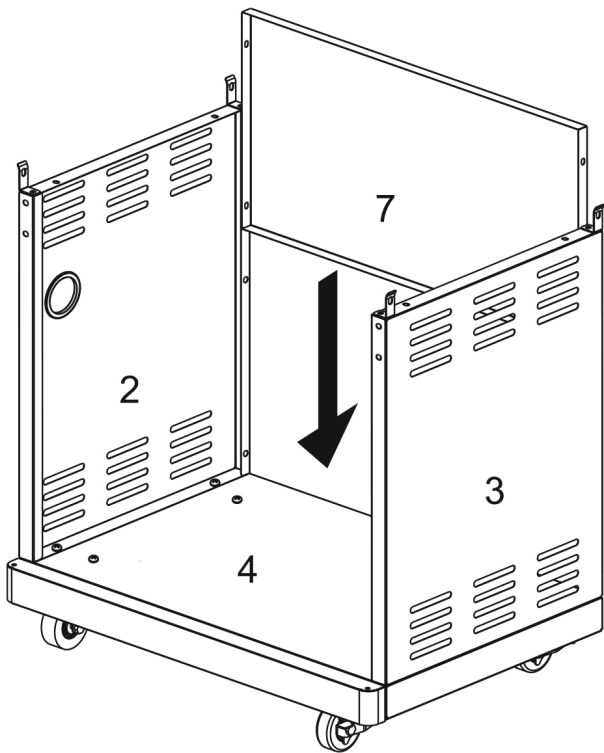
2



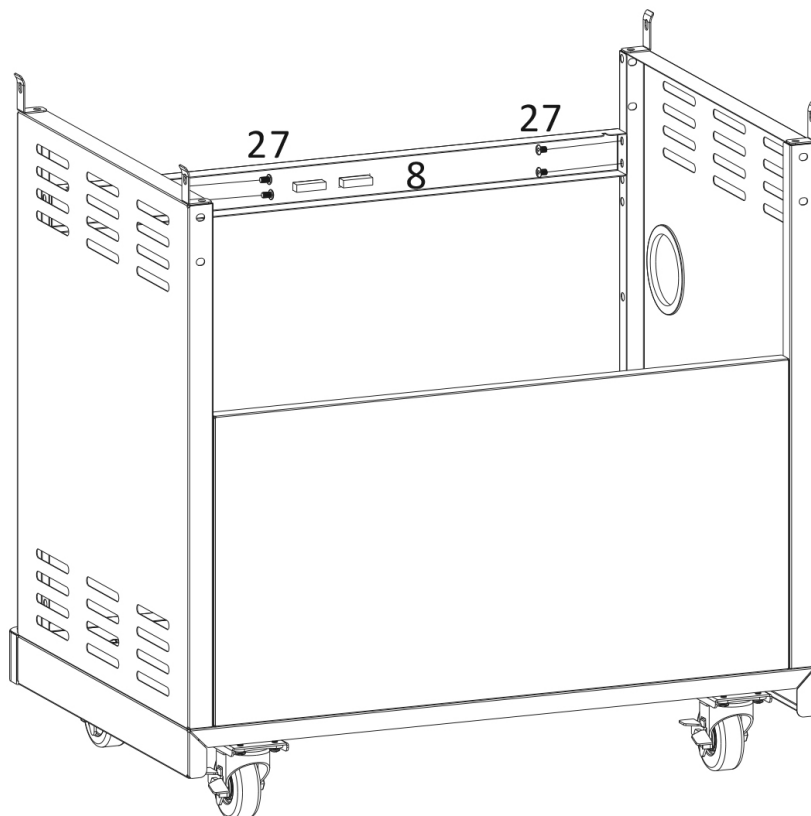
3



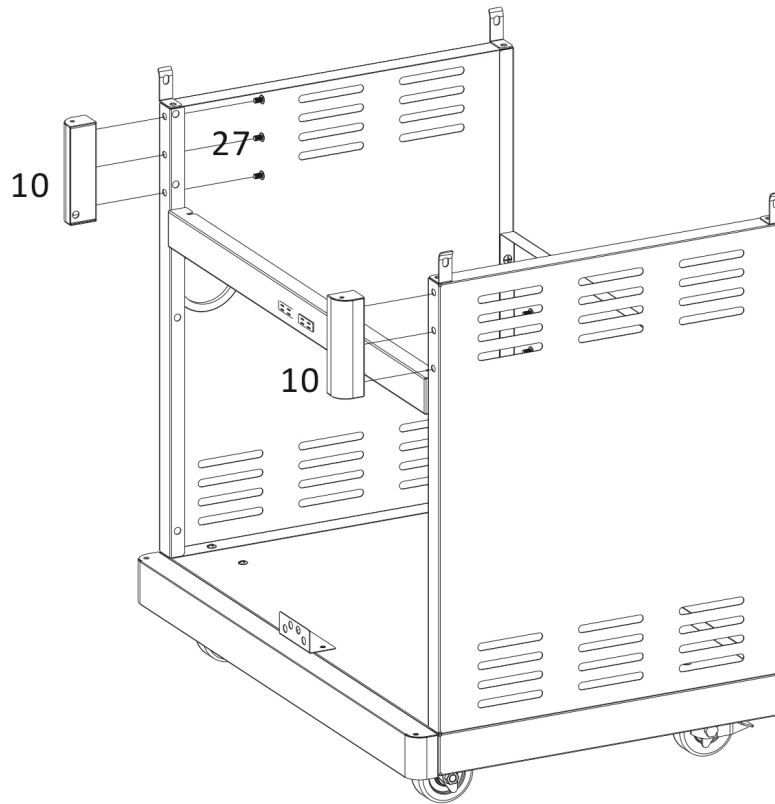
4



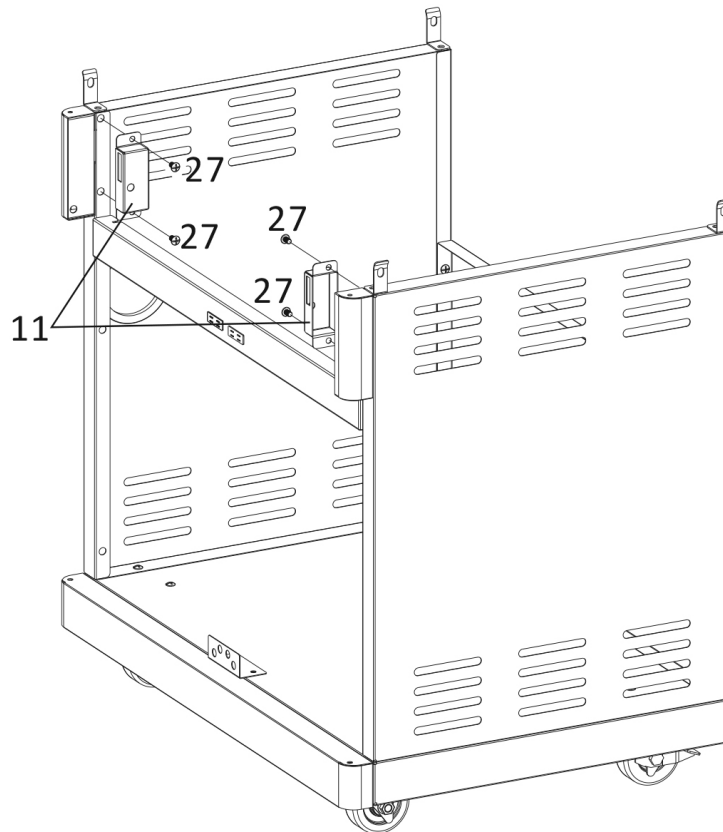
5



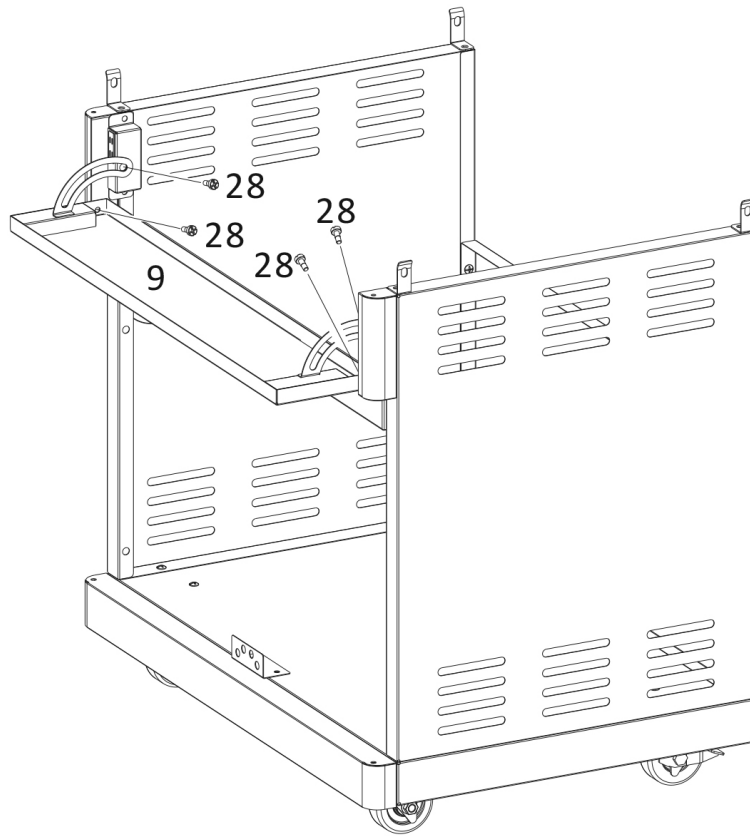
6



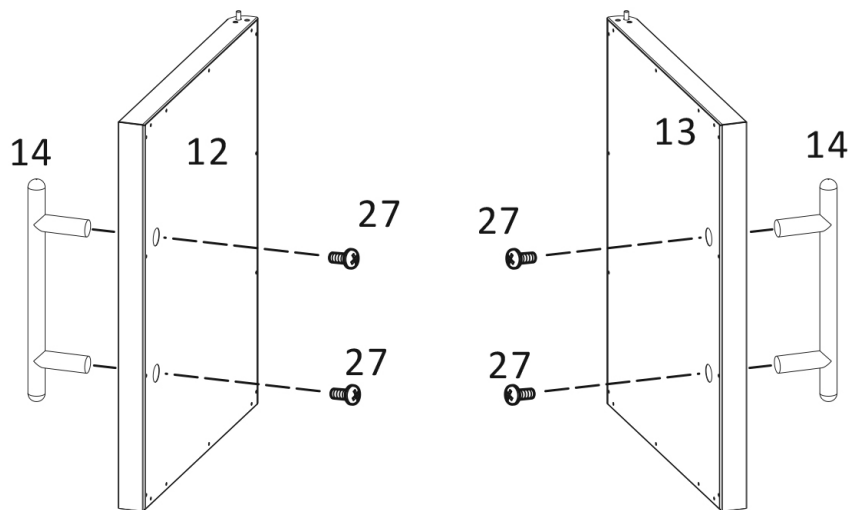
7



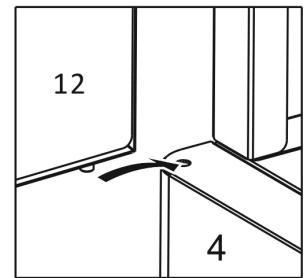
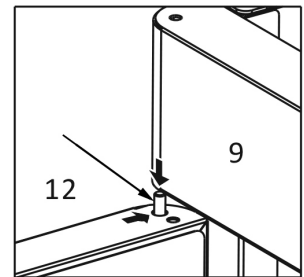
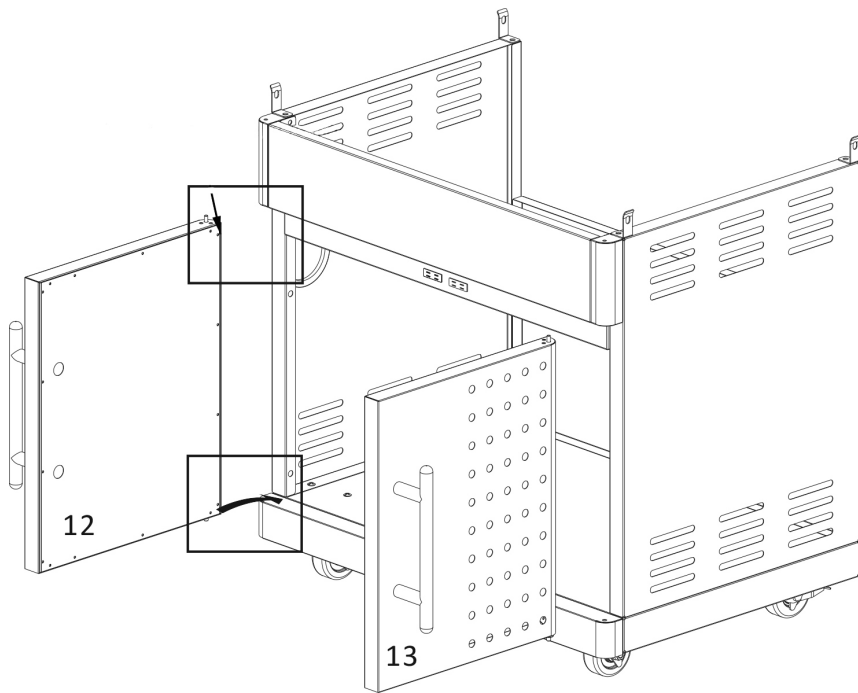
8



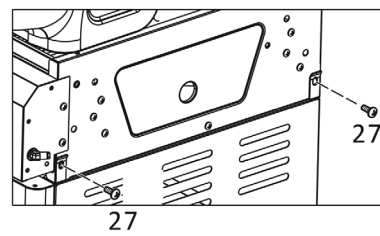
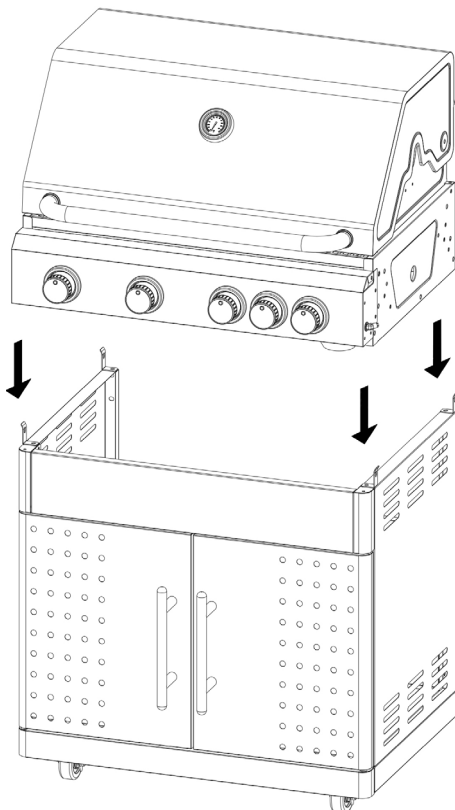
9



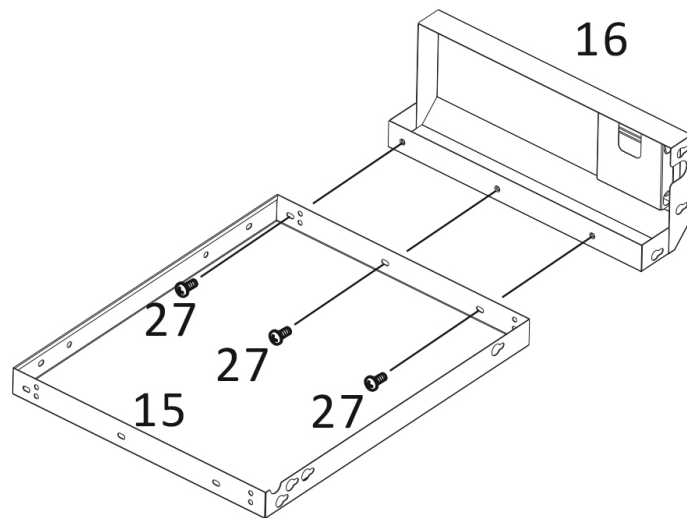
10



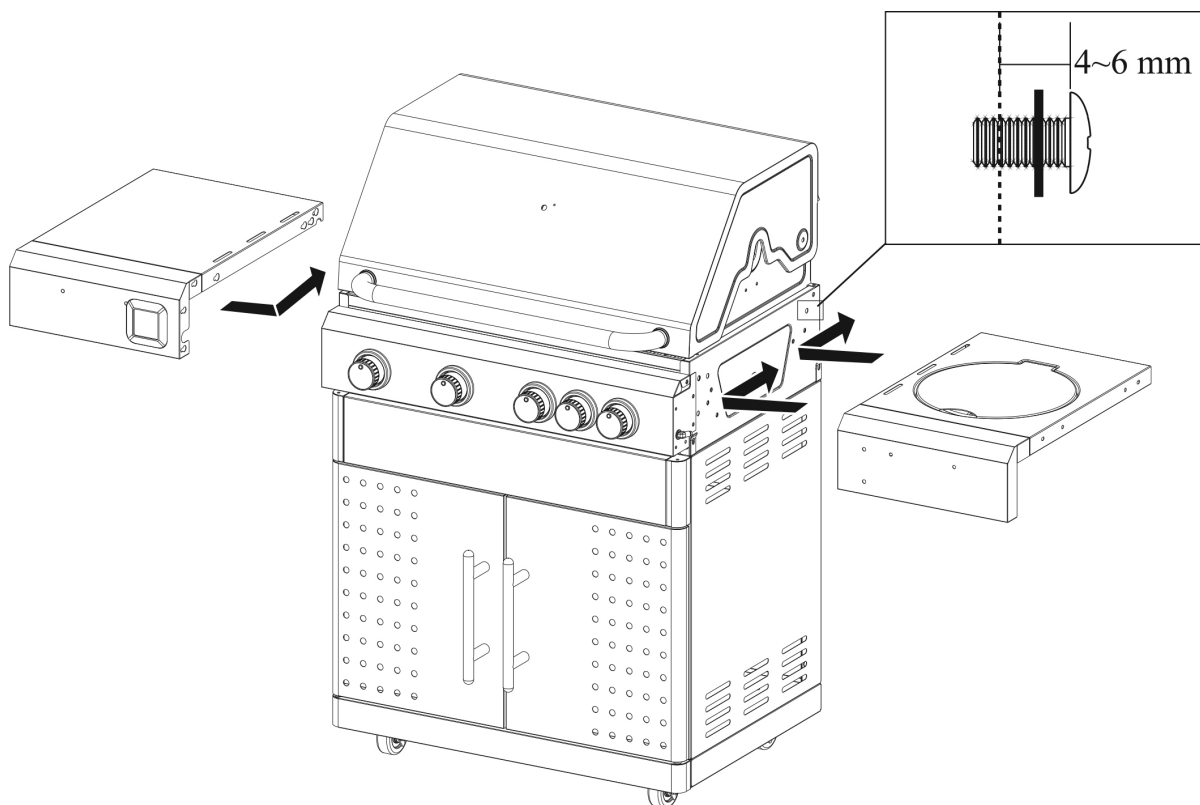
11



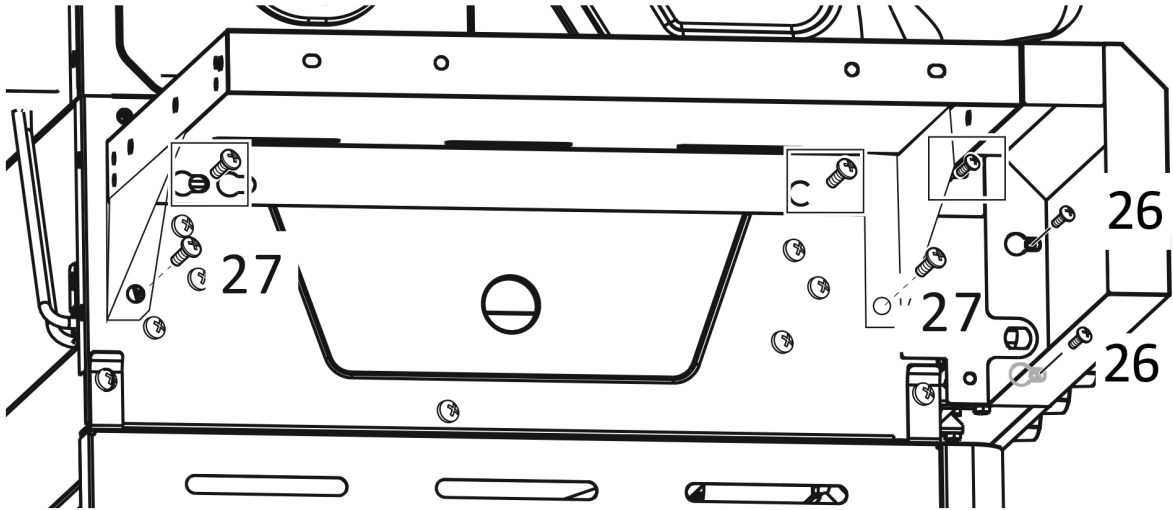
12



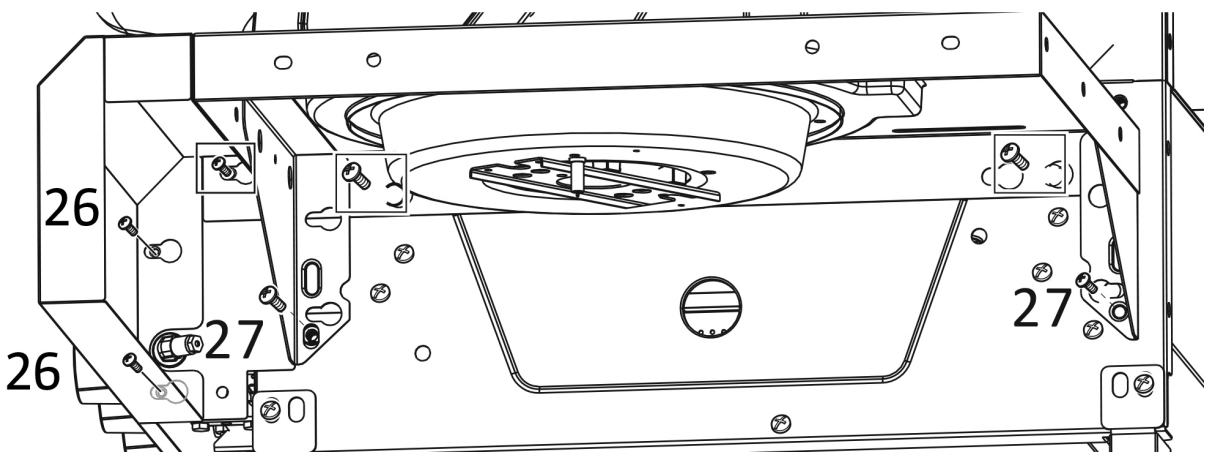
13



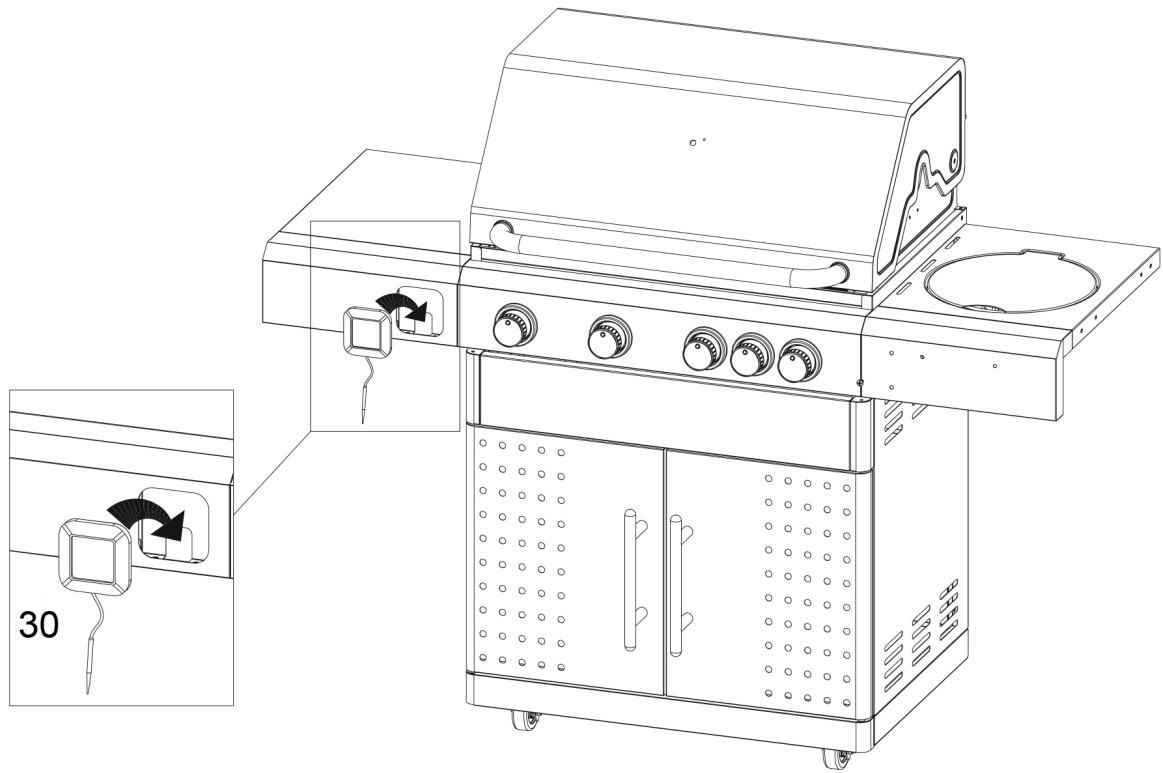
14



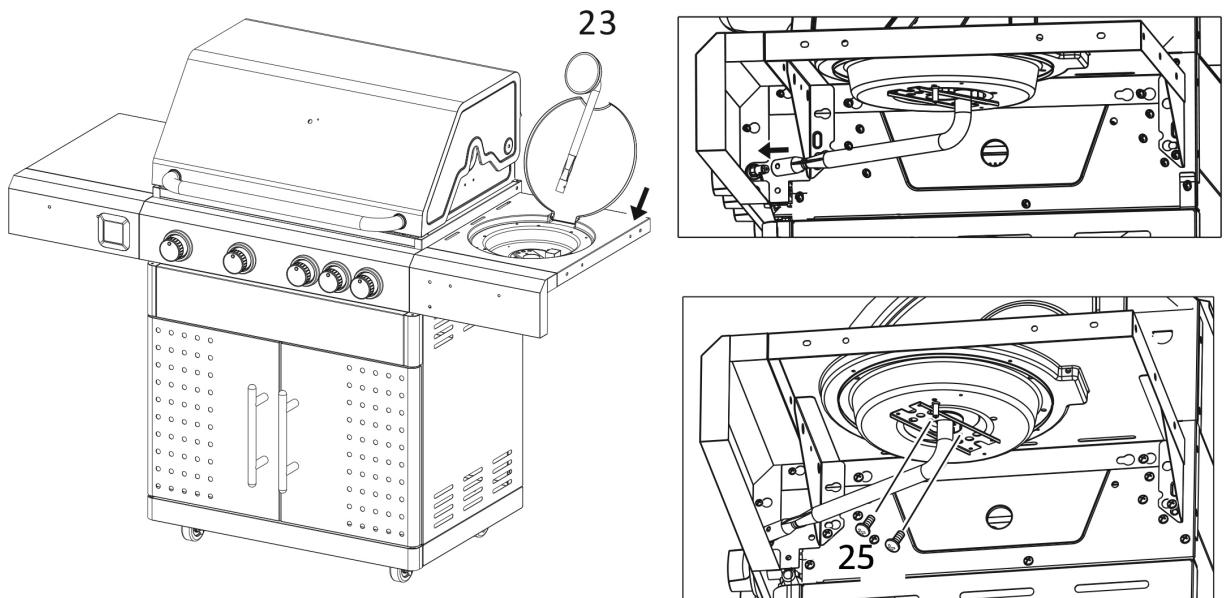
15



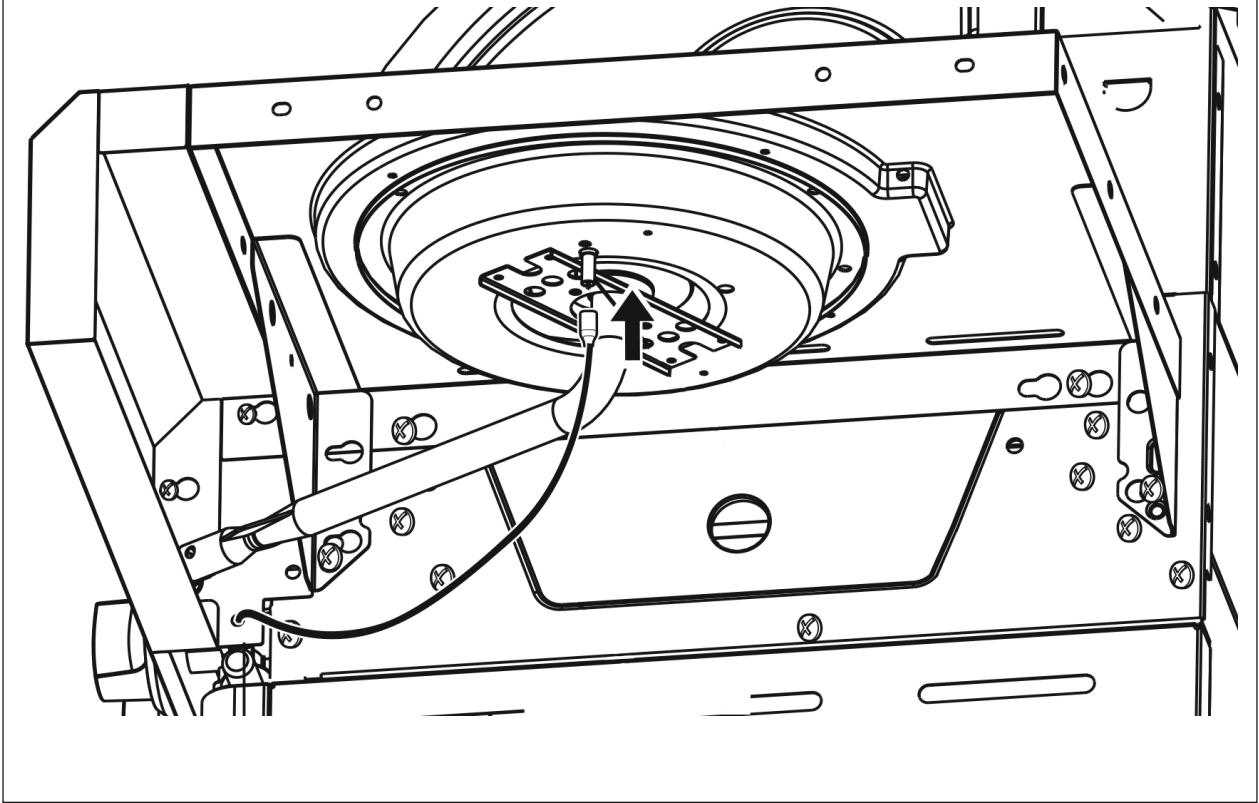
16



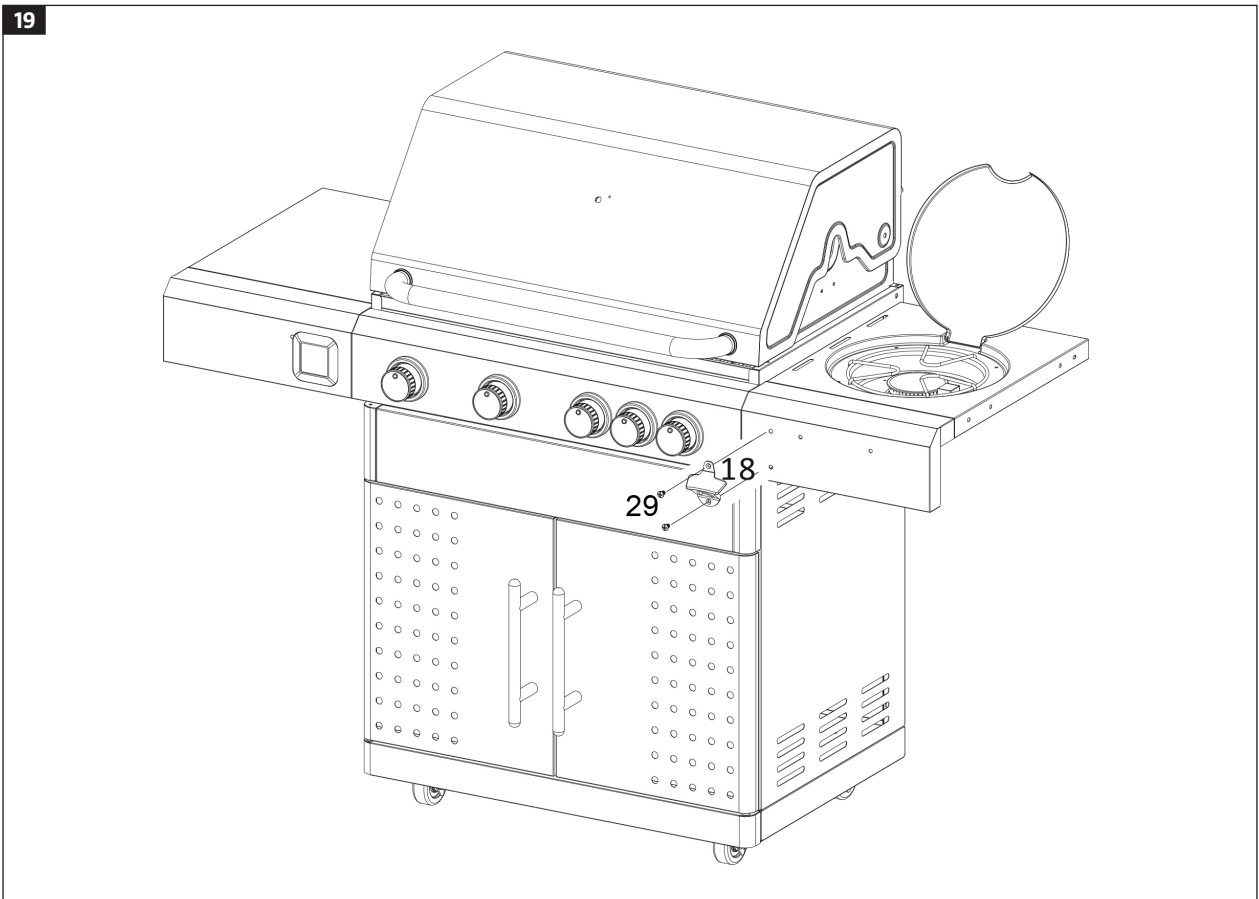
17



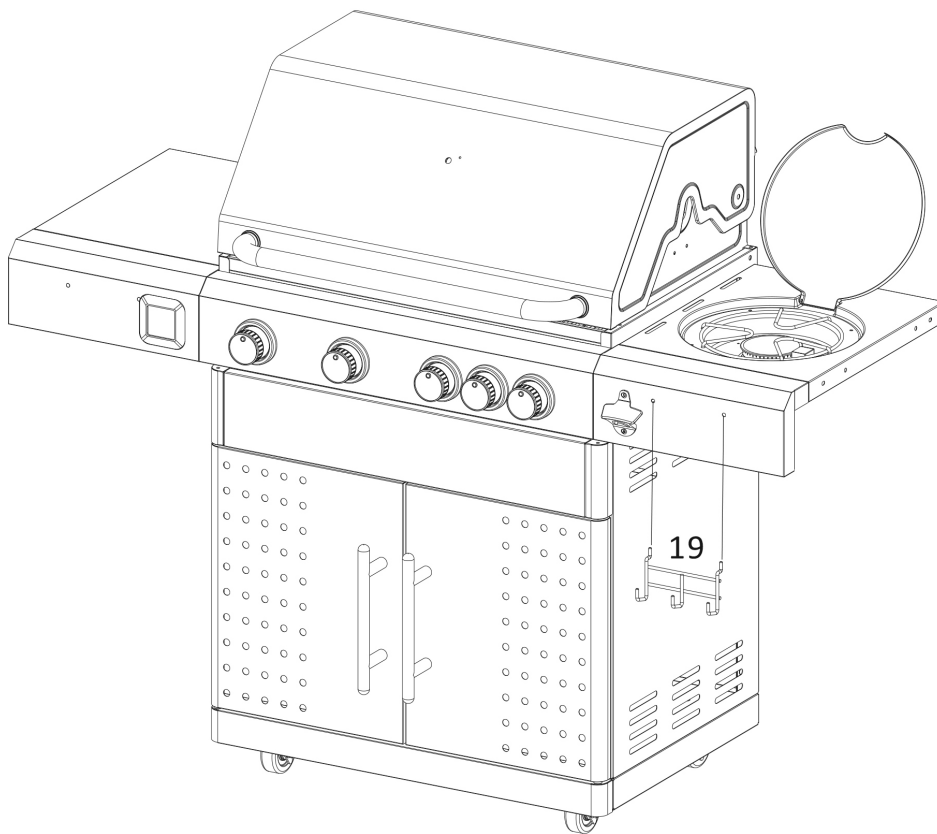
18



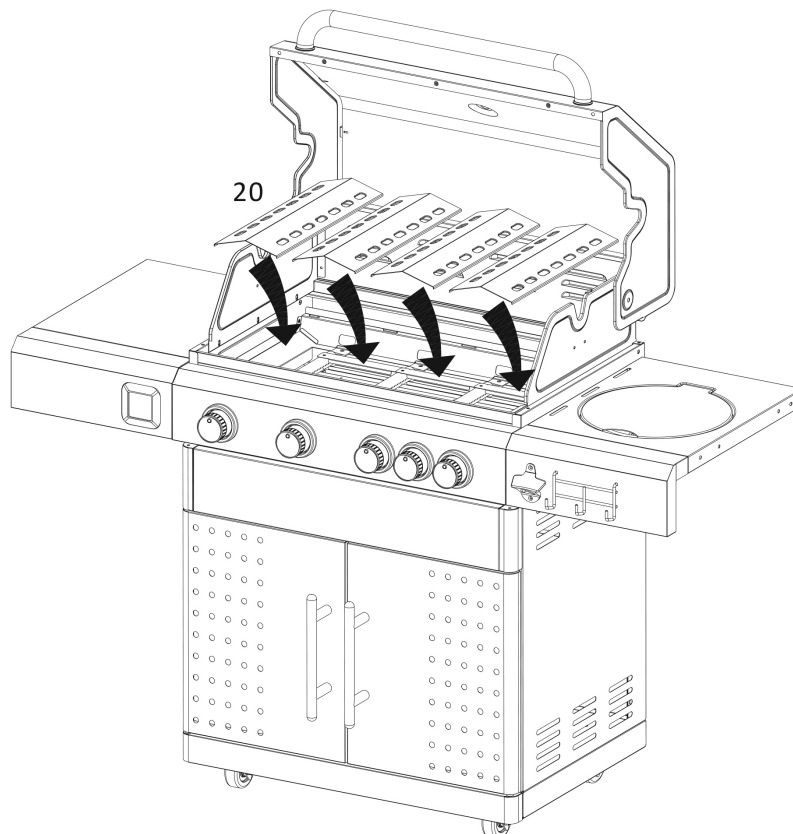
19



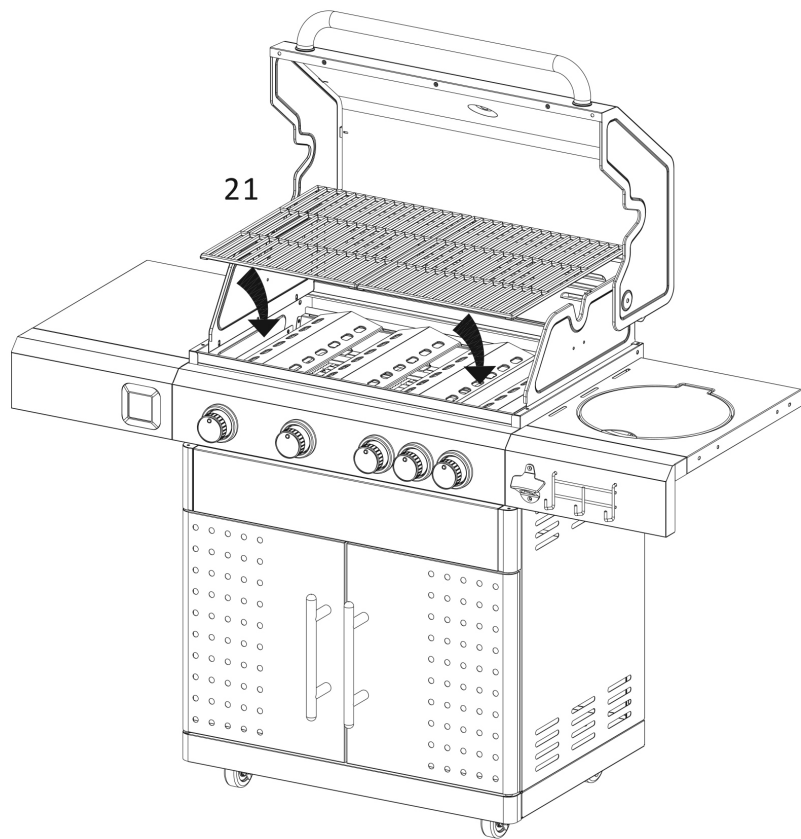
20



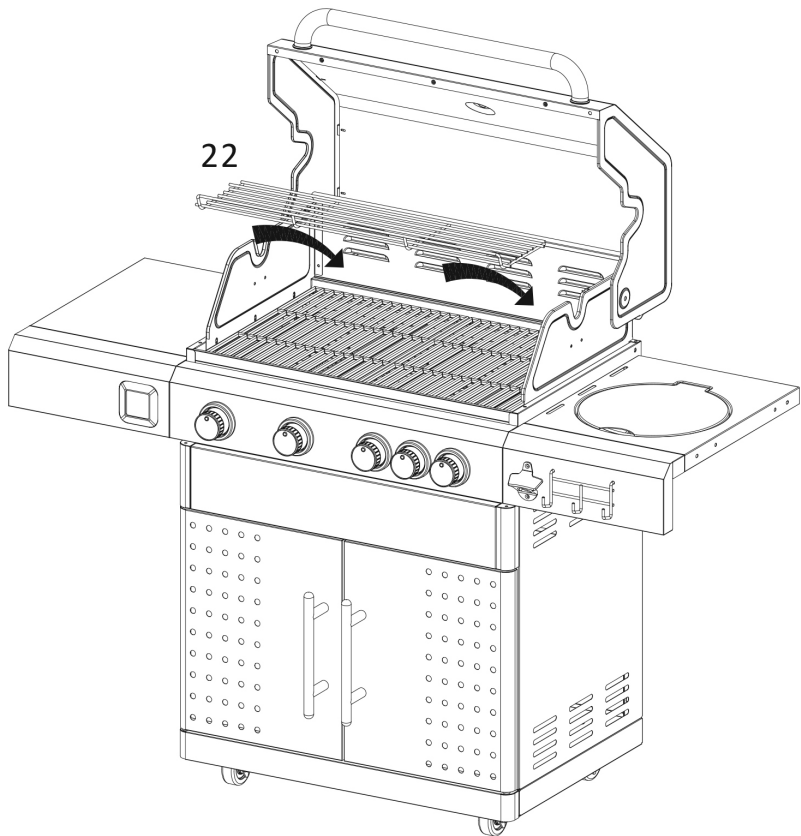
21



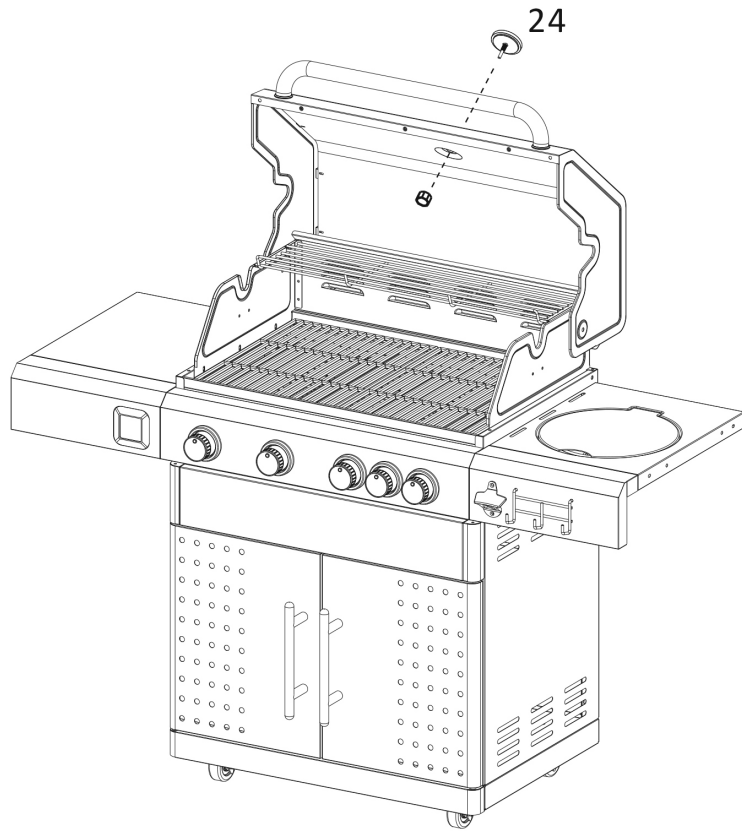
22



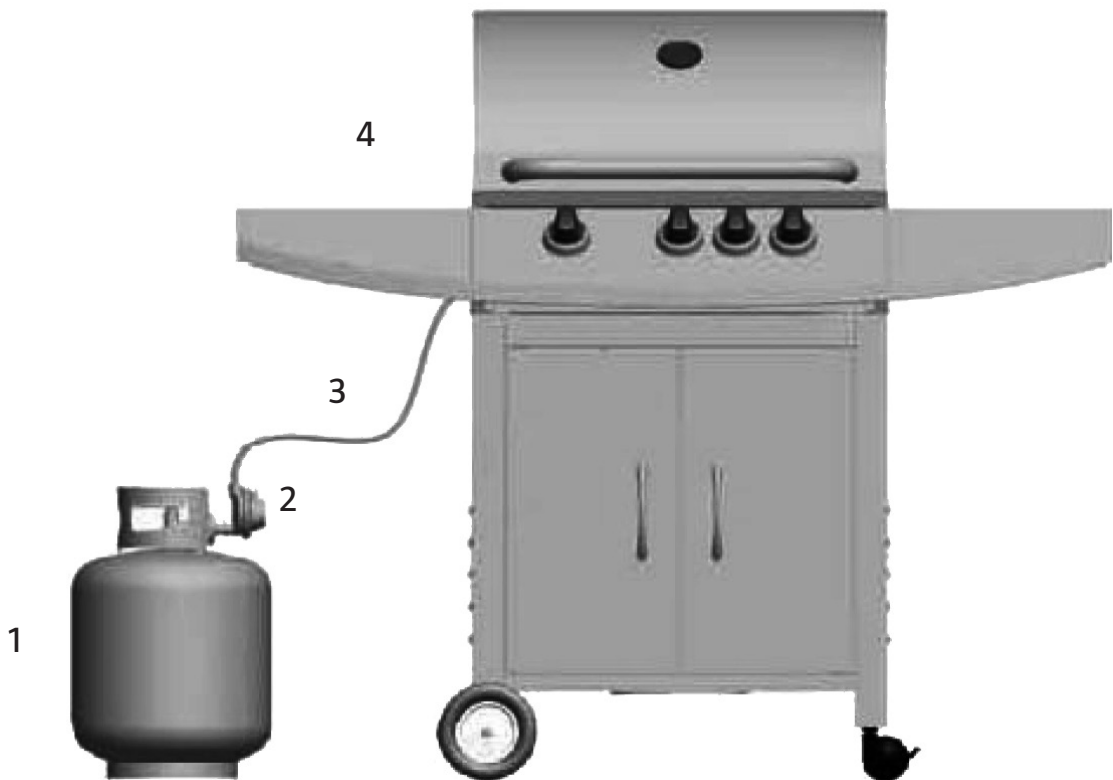
23

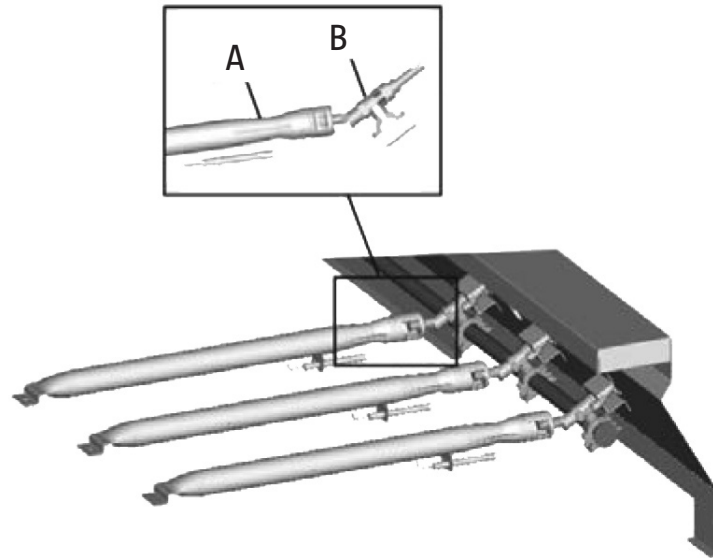


24



25





SÄKERHETSANVISNINGAR

- Endast för utomhusbruk.
- Använd inte produkten i närheten av antändliga material.
- Flytta inte produkten under användning.
- Stäng ventilen på gasflaskan efter avslutad användning.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Placera inte gasflaskan under eller nära produkten.
- Förvaring av gasflaska måste uppfylla gällande föreskrifter. Gasflaskor får inte förvaras under grillen.
- Använd endast propan eller butan som uppfyller specifikationerna i bruksanvisningen.
- Använd aldrig antändlig vätska för att tända eller tända om grillen.
- Läs dessa anvisningar noga före montering. Montera produkten enligt dessa anvisningar. Byt inte ut några komponenter. Om inte alla anvisningar och säkerhetsanvisningar följs finns risk för personskada och/eller egendomsskada.
- Stäng omedelbart av gastillförseln vid gasflaskan vid eventuellt gasläckage. Släck alla lågor och öppna locket. Kontrollera alla gasslangar med avseende på skador, läckage och/eller bristfällig anslutning. Om det inte går att avhjälpa läckaget, kontakta återförsäljaren eller låt en behörig gasinstallatör kontrollera produkten. Läcktesta aldrig med hjälp av öppen låga.
- Koppla aldrig bort gasanslutningar eller slangar medan produkten är i drift.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är i drift. Var alltid mycket försiktigt vid matlagning.
- Stäng gaskranen på gasbehållaren efter varje användning.
- Töm och rengör dropptråget regelbundet.
- Produkten måste placeras på minst 1,5 meters avstånd från brännbart material.
- Luta dig inte över produkten under tändning.
- Använd inte redskap av plast eller glas på grillen.
- Kontrollera och rengör produkten regelbundet. Var försiktig så att inga komponenter, som brännare eller ventiler, skadas vid rengöring.
- Kontrollera alla slangar minst en gång per månad samt varje gång gasflaskan byts. Byt skadade slangar mot nya av samma kvalitet och längd som de ursprungliga.
- Produkten bör kontrolleras årligen av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad personal. Försök aldrig själv utföra service eller reparera produkten.
- Använd produkten endast i väl ventilerat utrymme.
- Byt ut alla slangar minst vartannat år. Följ gällande nationella föreskrifter rörande utbyte av slangar.
- Bryt aldrig eventuella förseglingar på produkten.
- Håll sladdar och slangar borta från varma ytor.
- Var alltid mycket försiktig vid matlagning.
- Värm aldrig öppnade behållare av glas eller metall – de kan sprängas och orsaka allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Använd ugnsvantar vid hantering av heta föremål.

VARNING!

- **Åtkomliga delar kan vara heta.**
- **Låt inte barn komma i närheten.**
- **Använd skyddshandskar vid hantering av heta delar.**

TEKNISKA DATA

Gas och matningstryck	Butan/propan 30 mbar Butan/propan 37 mbar
Produktkategori	I3B/P(30) I3B/P(37)
Injektorstorlek	Huvudbrännare: 0,91 mm Sidobrännare: 0,89 mm
Total nominell värmeeffekt	17,8 kW / 1294 g/h
Tändning	Integrerad

BESKRIVNING

1. Grill	1 st
2. Sidostycke, vänster	1 st
3. Sidostycke, höger	1 st
4. Bottenplåt	1 st
5. Hjul	2 st
6. Hjul, svängbara	2 st
7. Bakstycke	1 st
8. Tvärstag	1 st
9. Lucka	1 st
10. Hörnstycke	2 st
11. Magnetlås	2 st
12. Dörr, vänster	1 st
13. Dörr, höger	1 st
14. Handtag	2 st
15. Hylla, vänster	1 st
16. Frontpanel, vänster	1 st
17. Hylla för sidobrännare	1 st
18. Kapsylöppnare	1 st
19. Tillbehörskrokar	1 st
20. Flamskydd	4 st
21. Grillgaller	2 st
22. Varmhållningsgaller	1 st
23. Brännare, höger sida	1 st
24. Termometer	1 st
25. Skruv M4x6 mm	2 st
26. Skruv M5x8 mm	4 st
27. Skruv M6x10 mm	23 st
28. Skruv	4 st

BILD 1**MONTERING****OBS!**

Vissa komponenter har vassa kanter/hörn. Hantera alla delar försiktigt för att undvika skärskador. Använd skyddshandskar.

- Ta ut alla delar ur förpackningen och sortera dem innan monteringen påbörjas.
- Montera grillen på ett jämnt underlag.
- Se illustrationerna för korrekt monteringsordning.

BILD 2**BILD 3****BILD 4****BILD 5****BILD 6****BILD 7****BILD 8****BILD 9****BILD 10****BILD 11****BILD 12****BILD 13****BILD 14****BILD 15****BILD 16****BILD 17****BILD 18****BILD 19****BILD 20****BILD 21****BILD 22****BILD 23****BILD 24****HANDHAVANDE****ANSLUTNING AV GASFLASKA TILL GASOLGRILLEN****VARNING!**

- **Kontrollera före anslutning att gasflaskans anslutning, regulatorn, brännaren och brännarens delar är fria från skräp.**
- **Om slangen byts måste den säkras på grillens och regulatorns anslutningar med slangklämmor. Koppla bort regulatorn från gasflaskan när gasolgrillen inte används. Följ anvisningarna som medföljer regulatorn.**

Anslutning av gasflaska

OBS!

Gasflaska och regulator säljs separat.

- Placera grillen på plant, stabilt underlag. Kontrollera att inlopps- och utloppsregulatorn passar till gasflaskans ventil och till produkten.
- Om regulatorerna placeras utomhus måste de skyddas mot nederbörd etc.
- Skruvnyckel behövs för anslutning till gasflaska.
- Kontrollera att slangen inte är vikt eller vriden vid anslutning.
- Placera gasflaskan till vänster om produkten, på säker plats, skyddad från värme.
- Slangdiametern ska vara 8–10 mm. Slangen får inte vara längre än 1,5 m.

1. Gasflaska
2. Regulator
3. Slang
4. Gasolgrill

BILD 25

Läckagetest

1. Blanda 1 del diskmedel med 3 delar vatten.
2. Kontrollera att inställningsvredet är i läge OFF.
3. Anslut gasflaskan till regulatorn, regulatorn till slangen och slangen till produkten. Dra åt ordentligt och öppna gasventilen.
4. Stryk diskmedelslösning på slangen och på alla fogar. Om bubblor syns finns läckage, som måste avhjälpas innan produkten används.
5. Utför ny läckagekontroll efter avhjälpning av läckage. Stäng gasflaskans ventil efter läckageprovnigen.
6. Om en läcka inte kan avhjälpas, kontakta auktoriserad serviceverkstad. Försök inte utföra reparationer på egen hand.

Gasflaska

- Hantera gasflaskan med varsamhet och utsätt den inte för stötar. Gasflaskan får inte vara ansluten när grillen inte används. Sätt tillbaka gasflaskans skyddshätta när gasflaskan kopplats bort från gasolgrillen.
- Byt inte gasflaska i närheten av antändningskälla.
- Gasflaskan ska förvaras stående utomhus, oåtkomligt för barn. Förvara inte gasflaskan i utrymmen där temperaturen kan överstiga 50 °C. Förvara inte gasflaskan nära öppna låga, pilotlåga eller andra antändningskällor.

OBS!

Placera gasbehållaren på vänster sida om grillen.

FÖRBEREDELSE

- För att gasolgrillen ska kunna användas behövs gasflaska och lämplig gasregulator. Regulatorn ska uppfylla kraven enligt aktuell utgåva av EN16129 samt gällande nationella föreskrifter.
- Före matlagning, anslut regulatorn till gasflaskans ventil och dra åt stadigt.

Tips för att spara på gasen

- Öppna locket så sällan och så kortvarigt som möjligt.
- Stäng gaskranen på behållaren så snart matlagningen är slutförd.
- Förvärm grillen högst 10–15 minuter (utom första användning). Förvärm inte längre än rekommenderat.
- Använd inte högre inställning än rekommenderat.

TÄNDNING AV GRILLEN

1. Öppna locket och kontrollera att alla inställningsvred är i stängt läge.
2. Anslut regulatorn till gasbehållaren, regulatorn till slangen och slangen till grillen. Öppna gaskranen på gasflaskan. Kontrollera med såpvatten att det inte finns något gasläckage mellan gasflaskan och regulatorn.
3. Tryck ned och vrid inställningsvredet motsols till läge HIGH (ett klickljud hörs).
4. Tänd brännaren. Om brännaren inte tänds, vrid inställningsvredet till avstängt läge och vänta i 5 minuter innan ett nytt försök att tända grillen görs.
5. När brännaren är tänd justeras temperaturen genom att vrida inställningsvredet mot HIGH respektive LOW.
6. Upprepa proceduren för de övriga brännarna tills alla brännare är tända.
7. För att stänga av grillen – vrid gaskranen på gasflaskan till avstängt läge, vänta tills lågan slocknat och vrid sedan inställningsvredet på grillen till läge OFF.

DIGITAL GRILLTERMOMETER

Funktion

1. För enklare hantering kan termometern tas ur sin placering i grillen. Termometern sitter fast med hjälp av magneter.
2. För väljaren på termometerens baksidan till läge COOK.
3. Anslut kabeln till stektermometern. Kabeln tål max. 250 °C.
4. I läge COOK, tryck på (M/M) för att välja typ av kött och på (S/T) för att välja tillagningsgrad.
5. Temperaturen visas på displayen i °C eller °F. För att välja temperaturenhet, tryck på (S/T) i 3 sekunder för att välja °C eller °F.
6. För att ställa in önskad temperatur, tryck på (S/S) i 3

sekunder. Värde för temperatur blinkar. Tryck på (M/M) för att öka eller på (S/T) för att minska temperaturinställningen. Temperaturvärdet kan ställas in mellan 0–250 °C.

7. Stick in temperaturgivaren i det livsmedel som ska tillagas. Livsmedlets temperatur visas till vänster på displayen. Termometern avger en ljudsignal när livsmedlet uppnått inställd temperatur.

Timerfunktion

1. För väljaren på baksidan till läge TIMER.
2. Displayen visar 00 (M) : 00 (S). Tryck på (M/M) för att ställa in minuter och på (S/T) för att ställa in sekunder. Den maximala tid som kan ställas in är 99 minuter och 59 sekunder.
3. Starta och stoppa timern genom att trycka på (S/S).
4. Nollställ timern genom att hålla (M/M) och (S/T) intryckta samtidigt.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

OBS!

Förväxla inte bruna och svarta ansamlingar av fett och rök med färg. Insidan av gasolgrillen målas eller lackas inte i fabriken (och ska aldrig målas eller lackas).

- Rengöring och underhåll ska utföras efter varje användningstillfälle när gasolgrillen har svalnat helt och gastillförseln från gasflaskan är stängd.
- Applicera en högkoncentrerad blandning av rengöringsmedel och vatten och använd en grillrengöringsborste för att borsta rent insidan av grillkammarens lock och botten. Skölj och låt lufttorka.
- Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller ugnrensning på lackerade ytor.
- Använd inte slipande eller antändliga rengöringsmedel, de kan skada produkten och medföra brandrisk.
- Bränn bort matrester från gasolgrillen efter varje användning, genom att låta den brinna i 5 minuter med locket stängt.

Rengöring av plastdelar

Rengör med varmt tvålsvatten och torka torrt.

Rengöring av emailerade ytor

De flesta typer av smuts kan torkas bort med bakpulver löst i vatten alternativt ett särskilt rengöringsmedel för emailj. Använd inte slipande rengöringsmedel för envisa fläckar.

Rengöring av lackerade ytor

Tvätta med mildt, inte slipande, rengöringsmedel och varmt tvålsvatten. Torka torrt med en mjuk trasa.

Rengöring av rostfritt stål

Rostfritt stål kan rosta om det inte underhålls väl. För att bevara grillens utseende ska ytorna rengöras med mildt rengöringsmedel och varmt tvålsvatten och torkas torra med en mjuk trasa efter varje användning. Använd skyddsmedel för rostfritt stål på ytorna för att undvika rost.

Rengöring av grillgaller

Rengör med mildt rengöringsmedel. Skölj rent med vatten.

Rengöring av brännare

Följ anvisningarna nedan för att rengöra och/eller byta ut brännarens delar eller om det är problem med att tända grillen.

1. Ta bort gasolflaskan och inställningsvreden.
2. Lyft bort grillgaller, dropptråg och droppskål.
3. Lossa skruven i kanten av brännaren med en skruvmejsel.
4. Lyft försiktigt upp varje brännare (A) och lossa den från ventilöppningen (B).
5. Borsta utsidan av brännaren med en stålborste för att avlägsna matrester och smuts.
6. Rengör igensatt munstycke med en styv metalltråd.
7. Kontrollera brännaren och undersök om det finns skador, slitage eller korrosion som gjort vissa hål större. Om det finns sprickor eller hål ska brännaren bytas ut.
8. Sätt försiktigt tillbaka brännaren och kontrollera att gasventilöppningen är korrekt placerad och säkrad i brännarens inlopp.
9. Skruva fast skruven i kanten av brännarna.
10. Sätt tillbaka dropptråg och grillgaller.

BILD 26

Rengöring av brännarrör

Det finns tre rekommenderade metoder för rengöring av brännarrör. Använd den som passar bäst.

- Forma en styv metalltråd till en krok. För kroken fram och tillbaka flera gånger i varje rör.
- Använd en smal flaskborste med flexibelt handtag (använd inte borste med mässingsborst) och för borsten fram och tillbaka flera gånger i varje rör.
- Tryckluft: använd en luftslang och blås in luft i brännarrören och ut genom luftmunstyckena. Kontrollera alla det kommer ut luft genom alla hål. Använd skyddsglasögon vid detta förfarande.

VARNING!

Spindlar och insekter kan utgöra fara! Ibland kryper spindlar och insekter in i brännarrören. Spindlarna spinner nät, bygger bon och lägger ägg. Även om nät och bon är mycket små är de starka och kan blockera gasflödet. Rengör brännarna efter förvaring, i början av grillsäsongen och om grillen inte använts på en månad. Spindelskydd på luftinloppen minskar problemet

men undanröjer det inte helt! Hinder i rören kan leda till baktändning (eld i brännarrör). Grillen kanske fortfarande tänds men hindret inne i rören gör att gasflödet till brännarna försämras.

Rengöring av grilltermometer

- Rengör temperaturgivaren noga efter varje användning.
- Grilltermometern tål inte vatten och får inte diskas i diskmaskin. Dränk inte termometern i vatten eller annan vätska. Rengör termometern med en fuktig trasa.

BYTE AV BATTERI I GRILLTERMOMETERN

När tecknen syns dåligt i termometerens display är det dags att byta batteri.

1. Lossa batteriluckan på stektermometerens baksida.
2. Sätt i 2 st. 1,5 V AAA-batterier med rätt polaritet enligt märkningen i batterifacket.
3. Sätt tillbaka batteriluckan.
4. Efter batteribyte visas temperaturenhet °C.

FÖRVARING

När gasolgrillen inte används måste gasgasflaskan kopplas bort och avlägsnas från grillen före förvaring. Om gasolgrillen inte ska användas på en längre tid ska den förvaras torrt och dammfritt. Vi rekommenderar att grillen skyddas med ett överdrag när den inte används.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Brännaren tänds inte.	Inget gasflöde.	Kontrollera om gasflaskan är tom.
	Anslutningsmutter och regulator felaktigt anslutna.	Vrid anslutningsmuttern ett halvt till trekvarts varv till stopp. Dra endast åt för hand, använd inga verktyg.
	Blockerat gasflöde.	Rengör brännarrören.
	Brännaren har lossnat från ventilen.	Sätt tillbaka brännare och ventil.
	Är grillen korrekt monterad?	Kontrollera att alla steg i monteringsanvisningarna har följts.
Plötslig minskning i gasflöde eller flamhöjd.	Tom gasflaska.	Kontrollera att det finns gas i gasflaskan.
	Flödesbegränsningsventilen har löst ut.	Sätt inställningsvreden i avstängt läge, vänta 30 sekunder och tänd grillen. Om lågorna fortfarande är låga, vrid inställningsvreden till avstängt läge och stäng gaskranen på gasflaskan. Koppla bort regulatorn. Sätt tillbaka regulatorn och gör ett läcktest. Öppna gaskranen på gasflaskan, vänta i 30 sekunder och tänd grillen.
Flamman slocknar.	Kraftig eller byig vind.	Vrid grillen så att den står med framsidan mot vinden eller öka flamhöjden.
	Låg gasnivå.	Byt till en full gasflaska.
	Flödesbegränsningsventilen har löst ut.	Sätt inställningsvreden i avstängt läge, vänta 30 sekunder och tänd grillen. Om lågorna fortfarande är låga, vrid inställningsvreden till avstängt läge och stäng gaskranen på gasflaskan. Koppla bort regulatorn. Sätt tillbaka regulatorn och gör ett läcktest. Öppna gaskranen på gasflaskan, vänta i 30 sekunder och tänd grillen.
Höga flammor.	Ansamling av fett.	Rengör grillen.
	Hög fetthalt i råvarorna som tillagas.	Skär bort synligt fett från råvaran före tillagning.
	För hög tillagningstemperatur.	Sänk tillagningstemperaturen.
Långvarig fettbrand.	Fett som runnit ned från mat har avlagrats runt brännarsystemet.	Sätt inställningsvreden i avstängt läge. Stäng gaskranen på gasolflaskan. Stäng locket och låt elden brinna ut. När grillen svalnat, demontera alla delar och rengör dem.
Baktändning (eld i brännarrör).	Brännare och/eller brännarrör är blockerade.	Sätt inställningsvreden i avstängt läge. Rengör brännare och/eller rensa brännarrören.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Bare til utendørs bruk.
- Ikke bruk produktet i nærheten av antennelige materialer.
- Produktet må ikke flyttes mens det er i bruk.
- Steng ventilen på gassflasken etter bruk.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Ikke plasser gassflasken under eller i nærheten av produktet.
- Gassflasken må oppbevares i henhold til gjeldende regler/forskrifter. Gassflasker kan ikke oppbevares under grillen.
- Bruk bare propan eller butan som oppfyller spesifikasjonene i bruksanvisningen.
- Bruk aldri lettantennelig væske til å tenne grillen eller tenne grillen på nytt.
- Les disse anvisningene nøye før montering. Monter produktet i henhold til disse anvisningene. Ikke bytt ut noen som helst komponenter. Hvis ikke alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger blir fulgt, er det fare for personskader og/eller materielle skader.
- Steng umiddelbart av gasstilførselen på gassflasken ved en eventuell gasslekkasje. Slukk alle flammer og åpne lokket. Kontroller alle gasslanger for skader, lekkasje og/eller feil tilkobling. Hvis du ikke klarer å bøte på lekkasjen, må du kontakte forhandleren eller la en godkjent gassin- stallatør se på produktet. Lekkasetest aldri ved hjelp av åpen flamme.
- Koble aldri fra gasstilkoblinger eller slanger mens produktet er i bruk.
- Produktet må aldri etterlates uten tilsyn når det er i bruk. Vær alltid svært forsiktig når du lager mat.
- Steng alltid gasskranen på gassbeholderen etter bruk.
- Tøm og rengjør dryppfatet regelmessig.
- Produktet må plasseres på minst 1,5 meters avstand fra brennbart materiale.
- Ikke bøy deg over produktet når du tenner på.
- Ikke bruk redskaper av plast eller glass på grillen.
- Kontroller og rengjør produktet regelmessig. Vær forsiktig så ingen komponenter, for eksempel brenner eller ventiler, blir skadet når du rengjør produktet.
- Kontroller alle slanger minst én gang per måned og hver gang gassflasken skiftes. Skift ut skadde slanger med nye av samme kvalitet og lengde som de originale slangene.
- Produktet bør kontrolleres årlig av en godkjent servicerepresentant eller annet kvalifisert personell. Forsøk aldri å utføre service eller reparere produktet på egen hånd.
- Produktet skal bare brukes på svært godt ventilerte steder.
- Skift ut alle slanger minst annethvert år. Følg gjeldende nasjonale forskrifter med hensyn til utskiftning av slanger.
- Bryt aldri eventuelle forseglinger på produktet.
- Hold ledninger og slanger på god avstand fra varme overflater.
- Vær alltid svært forsiktig når du lager mat.
- Varm aldri uåpnede beholdere av glass eller metall – de kan eksplodere og forårsake alvorlig personskade og/eller materielle skader.
- Bruk grytevotter når du håndterer varme gjenstander.

ADVARSEL!

- **Tilgjengelige deler kan være varme.**
- **Ikke la barn oppholde seg i nærheten.**
- **Bruk alltid beskyttelse ved håndtering av varme deler.**

TEKNISKE DATA

Gass og matetrykk	Butan/propan 30 mbar
	Butan/propan 37 mbar
Produktkategori	I3B/P(30)
	I3B/P(37)
Injektorstørrelse	Hovedbrenner: 0,91 mm
	Sidebrenner: 0,89 mm
Total nominell varmeeffekt	17,8 kW / 1294 g/t
Tenning	Integrert

BESKRIVELSE

1. Grill	1 stk.
2. Sidestykke, venstre	1 stk.
3. Sidestykke, høyre	1 stk.
4. Bunnplate	1 stk.
5. Hjul	2 stk.
6. Hjul, svingbare	2 stk.
7. Bakstykke	1 stk.
8. Tverrstang	1 stk.
9. Dør	1 stk.
10. Hjørnestykke	2 stk.
11. Magnetlås	2 stk.
12. Dør, venstre	1 stk.
13. Dør, høyre	1 stk.
14. Håndtak	2 stk.
15. Hylle, venstre	1 stk.
16. Frontpanel, venstre	1 stk.
17. Hylle til sidebrenner	1 stk.
18. Flaskeåpner	1 stk.
19. Tilbehørskroker	1 stk.
20. Flammebeskyttelse	4 stk.
21. Grillrist	2 stk.
22. Varmholdingsrist	1 stk.
23. Brenner, høyre side	1 stk.
24. Termometer	1 stk.
25. Skruer M4x6 mm	2 stk.
26. Skruer M5x8 mm	4 stk.
27. Skruer M6x10 mm	23 stk.
28. Skruer	4 stk.

BILDE 1**MONTERING****MERK!**

Enkelte komponenter har skarpe kanter/hjørner. Håndter alle deler forsiktig for å unngå kuttskader. Bruk vernehansker.

- Ta alle delene ut av emballasjen, og sorter dem før du starter på monteringen.
- Monter grillen på et jevnt underlag.
- Se illustrasjonene for korrekt monteringsrekkefølge.

BILDE 2**BILDE 3****BILDE 4****BILDE 5****BILDE 6****BILDE 7****BILDE 8****BILDE 9****BILDE 10****BILDE 11****BILDE 12****BILDE 13****BILDE 14****BILDE 15****BILDE 16****BILDE 17****BILDE 18****BILDE 19****BILDE 20****BILDE 21****BILDE 22****BILDE 23****BILDE 24****BRUK****TILKOBLING AV GASSFLASKE TIL GASSGRILLEN****ADVARSEL!**

- **Kontroller før bruk at gassflaskens tilkobling, regulatoren, brenneren og brennerens deler er frie for fremmedlegemer.**
- **Hvis slangen byttes, må den sikres på grillens og regulatorens tilkoblinger med slangeklemmer. Koble regulatoren fra gassflasken når gassgrillen ikke er i bruk. Følg anvisningene som følger med regulatoren.**

Tilkobling av gassflaske

MERK!

Gassflaske og regulator selges separat.

- Plasser grillen på et plant, stabilt underlag. Kontroller at inntaks- og utløpsregulatoren passer til gassflaskens ventil og til produktet.
- Hvis du plasserer regulatorene utendørs, må du beskytte dem mot nedbør o.l.
- Skrunøkkel trengs for tilkobling til gassflaske.
- Kontroller at slangen ikke er snodd eller vridd, ved tilkobling.
- Plasser gassflasken til venstre for produktet, på et trygt sted – beskyttet mot varme.
- Slangediameteren skal være 8–10 mm. Slangen kan ikke være lengre enn 1,5 m.

1. Gassflaske
2. Regulator
3. Slange
4. Gassgrill

BILDE 25

Lekkasjetest

1. Bland 1 del oppvaskmiddel med 3 deler vann.
2. Kontroller at innstillingsbryteren står på OFF.
3. Koble gassflasken til regulatoren, regulatoren til slangen og slangen til produktet. Stram godt til og åpne gassventilen.
4. Stryk oppvaskmiddelblanding på slangen og på alle fuger. Hvis det oppstår bobler, er det lekkasje som må repareres før produktet brukes.
5. Utfør en ny lekkasjekontroll etter reparasjon av lekkasje. Steng ventilen på gassflasken etter lekkasjetesten.
6. Kontakt et autorisert serviceverksted dersom en lekkasje ikke kan repareres. Ikke forsøk å utføre reparasjoner selv.

Gassflaske

- Håndter gassflasken forsiktig og ikke utsett den for støt. Gassflasken skal ikke være tilkoblet når grillen ikke brukes. Sett gassflaskens beskyttelseshette tilbake på plass når gassflasken er koblet fra gassgrillen.
- Ikke bytt gassflaske i nærheten av antenneskilder.
- Gassflasken skal oppbevares stående utendørs, utilgjengelig for barn. Ikke oppbevar gassflasken i rom der temperaturen kan overstige 50 °C. Ikke oppbevar gassflasken nær åpen ild, pilotflamme eller andre antenningskilder.

MERK!

Plasser gassbeholderen på venstre side av grillen.

FORBEREDELSE

- Du trenger gassflaske og egnet gassregulator for å kunne bruke gassgrillen. Regulatoren må oppfylle kravene i gjeldende utgave av NS-EN 16129 samt gjeldende nasjonale forskrifter.
- Før matlaging må du koble regulatoren til ventilen på gassflasken, og stramme godt til.

Tips for å spare på gassen

- Åpne lokket så sjeldent og kort som mulig.
- Steng gasskranen på beholderen når du er ferdig med å lage mat.
- Forvarm grillen i maks. 10–15 minutter (gjelder ikke første gangs bruk). Ikke forvarm lenger enn anbefalt.
- Ikke bruk høyere innstilling enn anbefalt.

TENNING AV GRILLEN

1. Åpne lokket og kontroller at samtlige innstillingsbrytere er avslått.
2. Koble regulatoren til gassflasken, regulatoren til slangen og slangen til grillen. Åpne gasskranen på gassflasken. Kontroller med såpevann at det ikke finnes noen gasslekkasje mellom gassflasken og regulatoren.
3. Trykk ned og vri innstillingsbryteren mot klokken til posisjonen HIGH (en klikkelyd høres).
4. Tenn brenneren. Hvis ikke brenneren tennes, vrir du innstillingsbryteren til avstengt posisjon og venter i 5 minutter før du gjør et nytt forsøk på å tenne grillen.
5. Når brenneren er tent, justeres temperaturen ved å vri innstillingsbryteren henholdsvis mot HIGH eller LOW.
6. Gjenta prosedyren for de andre brennerne til alle brennere er tent.
7. Steng av grillen ved å vri gasskranen på gassflasken til avstengt posisjon, vente til flammen slukner og så vri innstillingsbryteren på grillen til posisjonen OFF.

DIGITALT GRILLTERMOMETER

Funksjon

1. For enklere håndtering kan termometeret tas ut fra sin plassering i grillen. Termometeret sitter fast ved hjelp av magneter.
2. Før velgeren på baksiden av termometeret til posisjonen COOK.
3. Koble kabelen til steketermometeret. Kabelen tåler maks. 250 °C.
4. I posisjonen COOK trykker du på (M/M) for å velge type kjøtt og på (S/T) for å velge tilberedningsgrad.
5. Temperaturen vises på displayet i °C eller °F. For å velge temperaturenhet trykker du på (S/T) i 3 sekunder for å velge °C eller °F.

6. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på (S/S) i 3 sekunder. Verdien for temperatur blinker. Trykk på (M/M) for å øke eller på (S/T) for å redusere temperaturinnstillingen. Temperaturverdien kan stilles inn mellom 0–250 °C.
7. Stikk temperaturføleren inn i maten som skal tilberedes. Matens temperatur vises til venstre på displayet. Termometeret avgir et lydsignal når maten har oppnådd innstilt temperatur.

Tidsurfunksjon

1. Før velgeren på baksiden til posisjonen TIMER.
2. Displayet viser 00 (M) : 00 (S). Trykk på (M/M) for å stille inn minutter og på (S/T) for å stille inn sekunder. Den maksimale tiden som kan stilles inn, er 99 minutter og 59 sekunder.
3. Start og stopp tidsuret ved å trykke på (S/S).
4. Nullstill tidsuret ved å holde inne (M/M) og (S/T) samtidig.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

MERK!

Brune og svarte ansamlinger av fett og røyk må ikke forveksles med maling. Innsiden av gassgrillen blir ikke malt eller lakkert i fabrikk (og skal aldri males eller lakkres).

- Rengjøring og vedlikehold skal utføres etter hver gangs bruk når gassgrillen har kjølt seg helt ned og gasstilførselen fra gassflasken er stengt.
- Påfør en høykonsentrert blanding av vaskemiddel og vann, og bruk en grillrengjøringsbørste til å børste ren innsiden av grillkammerets lokk og bunn. Skyll og la det lufttørke.
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller ovnsrengjøring på lakkerte flater.
- Ikke bruk slipende eller antennelige rengjøringsmidler, de kan skade produktet og medføre brannfare.
- Brenn bort matrester fra gassgrillen etter hver gangs bruk ved å la den brenne i 5 minutter med lokket stengt.

Rengjøring av plastdeler

Rengjør med varmt såpevann og tørk rent.

Rengjøring av emaljerte flater

De fleste typer smuss kan tørkes bort med bakepulver oppløst i vann eller et eget rengjøringsmiddel for emalje. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler til gjenstridige flekker.

Rengjøring av lakkerte flater

Vask med mildt, ikke slipende rengjøringsmiddel og varmt såpevann. Tørk med en myk klut.

Rengjøring av rustfritt stål

Rustfritt stål kan ruste hvis det ikke vedlikeholdes godt. For å bevare grillens utseende skal overflatene rengjøres med mildt rengjøringsmiddel og varmt såpevann og tørkes rene med en myk klut etter hver gangs bruk. Bruk beskyttelsesmiddel for rustfritt stål på flatene for å unngå rust.

Rengjøring av grillrist

Rengjør med mildt rengjøringsmiddel. Skyll rent med vann.

Rengjøring av brennere

Følg anvisningene nedenfor for å rengjøre og/eller bytte ut brennerens deler, eller hvis det er problemer med å tenne grillen.

1. Fjern gassflasken og innstillingsbryterne.
2. Løft bort grillrist, dryppfat og dryppskål.
3. Løsne skruen i kanten av brenneren med en skrutrekker.
4. Løft forsiktig opp hver brenner (A) og løsne den fra ventilåpningen (B).
5. Børst utsiden av brenneren med en stålbørste for å fjerne matrester og smuss.
6. Rengjør tilstoppet munnstykke med en stiv metalltråd.
7. Kontroller brenneren og undersøk om det finnes skader, slitasje eller korrosjon som har gjort enkelte hull større. Hvis det er sprekker eller hull, skal brenneren byttes ut.
8. Sett brenneren forsiktig tilbake på plass og kontroller at gassventilåpningen er korrekt plassert og sikret i brennerens innløp.
9. Skru fast skruen i kanten av brennerne.
10. Sett dryppfat og grillrist tilbake på plass.

BILDE 26

Rengjøring av brennerrør

Det finnes tre anbefalte metoder for rengjøring av brennerrør. Bruk den som passer best.

- Form en stiv metalltråd til en krok. Før kroken frem og tilbake flere ganger i hvert rør.
- Bruk en smal flaskebørste med fleksibelt håndtak (ikke bruk børste med messingbust) og før børsten frem og tilbake flere ganger i hvert rør.
- Trykkluft: bruk en luftslange og blås inn luft i brennerrøret og ut gjennom luftmunnstykkene. Kontroller at det kommer luft ut gjennom alle hull. Bruk vernebriller under denne prosedyren.

ADVARSEL!

Edderkopper og insekter kan utgjøre en fare! Iblant kryper edderkopper og insekter inn i brennerrørene. Edderkoppene spinner spindelvev, bygger hi og legger egg. Selv om spindelvev og hi er veldig små, er de sterke og kan blokkere gasstilførselen. Rengjør brennerne etter oppbevaring, i

begynnelsen av grillsesongen og hvis grillen ikke har blitt brukt på en måned. Edderkoppbeskyttelse på luftinnløpene reduserer problemet, men eliminerer det ikke helt! Hindringer i rørene kan føre til baktetting (ild i brennerrør). Grillen tennes kanskje fremdeles, men hindringen inne i røret gjør at gasstilførselen til brennerne blir dårligere.

Rengjøring av grilltermometer

- Rengjør temperaturløperen nøye etter hver gangs bruk.
- Grilltermometeret tåler ikke vann og skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke senk termometeret i vann eller annen væske. Rengjør termometeret med en fuktig klut.

BYTTE AV BATTERI I GRILLTERMOMETERET

Når tegnene synes dårlig i termometerets display, er det på tide å bytte batteri.

1. Løsne batteriluken på baksiden av steketermometeret.
2. Sett inn 2 stk. 1,5 V AAA-batteri med riktig polaritet i henhold til merkingen i batterirommet.
3. Sett batteridekselet tilbake på plass.
4. Etter batteribytte vises temperaturenhet °C.

OPPBEVARING

Når gassgrillen ikke er i bruk, må gassflasken kobles fra og fjernes fra grillen før oppbevaring. Hvis gassgrillen ikke skal brukes på lang tid, skal den oppbevares tørt og støvfritt. Vi anbefaler at grillen beskyttes med et trekk når den ikke er i bruk.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Brenneren tennes ikke.	Ingen gasstilførsel.	Kontroller om gassflasken er tom.
	Tilkoblingsmutter og regulator feil tilkoblet.	Vri tilkoblingsmutteren en halv til trekvart runde til den stopper. Stram til for hånd, ikke bruk verktøy.
	Blokkert gasstilførsel.	Rengjør brennerrørene.
	Brenneren har løsnet fra ventilen.	Sett brenner og ventil tilbake på plass.
	Er grillen korrekt montert?	Kontroller at alle trinn i monteringsanvisningene er fulgt.
Plutselig reduksjon i gasstrøm eller flammehøyde.	Tom gassflaske.	Kontroller at det er gass i gassflasken.
	Strømningsbegrensningsventilen har løst seg ut.	Sett innstillingsbryterne til avslått posisjon, vent 30 sekunder og tenn grillen. Hvis flammene fremdeles er lave, vrir du innstillingsbryteren til avstengt posisjon og lukker gasskranen på gassflasken. Koble fra regulatoren. Sett regulatoren tilbake på plass og utfør en lekkasjetest. Åpne gasskranen på gassflasken, vent i 30 sekunder og tenn grillen.
Flammen slukner.	Kraftig vind eller vindkast.	Vri grillen slik at den står med fremsiden mot vinden, eller øk flammehøyden.
	Lavt gassnivå.	Bytt til en full gassflaske.
	Strømningsbegrensningsventilen har løst seg ut.	Sett innstillingsbryterne til avslått posisjon, vent 30 sekunder og tenn grillen. Hvis flammene fremdeles er lave, vrir du innstillingsbryteren til avstengt posisjon og lukker gasskranen på gassflasken. Koble fra regulatoren. Sett regulatoren tilbake på plass og utfør en lekkasjetest. Åpne gasskranen på gassflasken, vent i 30 sekunder og tenn grillen.
Høye flammer.	Ansamling av fett.	Rengjør grillen.
	Høyt fettinnhold i råvarene som tilberedes.	Skjær bort synlig fett fra råvaren før tilberedning.
	For høy tilberedningstemperatur.	Senk tilberedningstemperaturen.
Langvarig fettbrann.	Fett som har rent ned fra mat, har samlet seg rundt brennersystemet.	Sett innstillingsbryterne i avslått posisjon. Steng gasskranen på gassflasken. Lukk igjen lokket og la ilden brenne ut. Når grillen er kjølt ned, demonterer du alle deler og rengjør dem.
Baktenning (ild i brennerrør).	Brennere og/eller brennerrør er blokkert.	Sett innstillingsbryterne i avslått posisjon. Rengjør brennere og/eller rens brennerrørene.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Wyłącznie do użytku na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie używaj produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- W czasie używania produktu nie przemieszczaj go.
- Po zakończeniu użytkowania zamknij zawór butli gazowej.
- Nie dokonuj żadnych zmian produktu.
- Nie umieszczaj butli gazowej pod ani w pobliżu produktu.
- Butlę gazową należy przechowywać zgodnie z obowiązującymi przepisami. Butli gazowej nie wolno przechowywać pod grillem.
- Używaj wyłącznie propanu lub butanu, który spełnia wymagania zawarte w specyfikacji w instrukcji obsługi.
- Do rozpalania grilla i podtrzymywania płomienia nigdy nie stosuj łatwo palnych cieczy.
- Przed montażem dokładnie przeczytaj niniejsze wskazówki. Zmontuj produkt zgodnie z niniejszymi wskazówkami. Nie wymieniaj żadnych części. Nieprzestrzeganie zaleceń i zasad bezpieczeństwa grozi obrażeniami ciała i/lub uszkodzami materialnymi.
- W przypadku ewentualnego wycieku gazu z butli natychmiast zamknij dopływ gazu. Zgaś wszystkie płomienie i otwórz pokrywę. Sprawdź wszystkie węże doprowadzające gaz pod kątem uszkodzeń, wycieku i/lub niepoprawnego podłączenia. Jeśli nie możesz samodzielnie znaleźć przyczyny wycieku, skontaktuj się z dystrybutorem lub oddaj produkt do kontroli przez wykwalifikowanego instalatora. Nie sprawdzaj szczelności przy użyciu otwartego płomienia.
- Nigdy nie podłączaj przyłączy gazu ani węży, gdy produkt pracuje.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego grilla bez nadzoru. Zawsze podczas przygotowywania żywności zachowuj pełną ostrożność.
- Po każdym użyciu zamknij zawór na butli gazowej.
- Regularnie opróżniaj i czyść tackę na tłuszcz.
- Produkt należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 metra od palnych materiałów.
- Nie pochylaj się nad produktem podczas rozpalania.
- Nie używaj plastikowych ani szklanych akcesoriów podczas grillowania.
- Regularnie sprawdzaj i czyść produkt. Zwróć uwagę, aby żadne części, takie jak palniki czy zawory, nie uległy uszkodzeniu podczas czyszczenia.
- Przynajmniej raz w miesiącu oraz przy każdej wymianie butli sprawdzaj wszystkie węże. Wymień uszkodzone węże na nowe takiej samej jakości i długości jak te oryginalne.
- Przegląd produktu należy zlecać co roku uprawnionemu pracownikowi serwisu lub innym wykwalifikowanym osobom. Nigdy nie próbuj samodzielnie serwisować ani naprawiać produktu.
- Używaj produktu wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Przynajmniej co dwa lata wymieniaj wszystkie węże. Sprawdź krajowe przepisy regulujące częstotliwość wymiany węży i postępuj zgodnie z nimi.
- Nigdy nie przełamuj ewentualnych zgrzewów na produkcie.

- Trzymaj przewody i węże z daleka od ciepłych powierzchni.
- Zawsze podczas przygotowywania żywności zachowuj pełną ostrożność.
- Nigdy nie podgrzewaj nieotwartych pojemników ze szkła lub metalu, gdyż mogą pęknąć i spowodować ciężkie obrażenia lub/i szkody w mieniu.
- Dotykając gorących przedmiotów, stosuj rękawice kuchenne.

OSTRZEŻENIE!

- **Odstońnięte części mogą być gorące.**
- **Nie pozwalaj dzieciom przebywać w pobliżu.**
- **Do obsługi gorących części używaj rękawic ochronnych.**

DANE TECHNICZNE

Ciśnienie gazu i zasilania	Butan/propan: 30 mbar Butan/propan: 37 mbar
Kategoria produktu:	I3B/P(30) I3B/P(37)
Wielkość wtryskiwacza	Palnik główny: 0,91 mm Palnik boczny: 0,89 mm
Całkowita nominalna moc grzewcza:	17,8 kW (1294 g/h)
System zapłonu	zintegrowany

OPIS

1. Grill	1 szt.
2. Ścianka boczna, lewa	1 szt.
3. Ścianka boczna, prawa	1 szt.
4. Płyta dolna	1 szt.
5. Koło	2 szt.
6. Koła, obrotowe	2 szt.
7. Ścianka tylna	1 szt.
8. Poprzeczka	1 szt.
9. Drzwiczki	1 szt.
10. Narożnik	2 szt.
11. Zamek magnetyczny	2 szt.
12. Drzwiczki, lewe	1 szt.
13. Drzwiczki, prawe	1 szt.
14. Uchwyt	2 szt.
15. Błat, lewy	1 szt.
16. Panel przedni, lewy	1 szt.

17. Półka na palnik boczny	1 szt.
18. Otwieracz do butelek	1 szt.
19. Zestaw wieszaków na akcesoria	1 szt.
20. Osłona płomienia	4 szt.
21. Ruszt grillowy	2 szt.
22. Ruszt do podgrzewania	1 szt.
23. Palnik, strona prawa	1 szt.
24. Termometr	1 szt.
25. Śruba M4x6 mm	2 szt.
26. Śruba M5x8 mm	4 szt.
27. Śruba M6x10 mm	23 szt.
28. Śruba	4 szt.

RYS. 1**MONTAŻ****UWAGA!**

Niektóre części mają ostre brzożgi/narożniki. Obchodź się ostrożnie ze wszystkimi elementami, aby uniknąć skaleczenia. Używaj rękawic ochronnych.

- Wyjmij wszystkie części z opakowania i posortuj je przed rozpoczęciem montażu.
- Zmontuj grill na równym podłożu.
- Aby zachować właściwą kolejność montażu, zob. ilustracje.

RYS. 2**RYS. 3****RYS. 4****RYS. 5****RYS. 6****RYS. 7****RYS. 8****RYS. 9****RYS. 10****RYS. 11****RYS. 12****RYS. 13****RYS. 14****RYS. 15****RYS. 16****RYS. 17****RYS. 18****RYS. 19****RYS. 20****RYS. 21****RYS. 22****RYS. 23****RYS. 24**

OBSŁUGA

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ DO GRILLA

OSTRZEŻENIE!

- **Przed podłączeniem sprawdź, czy złączka butli gazowej, reduktor, palnik oraz elementy palnika nie są zanieczyszczone.**
- **W razie potrzeby wymiany węża nowy wąż należy zamocować do złączek grilla oraz reduktora przy pomocy zacisków. Gdy grill gazowy nie jest używany, reduktor należy odłączyć od butli. W tym celu należy przestrzegać wskazówek dołączonych do reduktora.**

Podłączanie butli gazowej

UWAGA!

Butlę gazową i reduktor kupuje się oddzielnie.

- Umieść grill na płaskim, stabilnym podłożu. Sprawdź, czy reduktor wlotu i wylotu pasuje do zaworu na butli i złącza w producje.
- Jeśli reduktory będą znajdować się na zewnątrz, należy je zabezpieczyć przed warunkami atmosferycznymi itp.
- Do podłączenia butli gazowej potrzebny jest klucz.
- Sprawdź, czy podczas podłączania nie doszło do zagięcia lub skręcenia węża.
- Postaw butlę gazową po lewej stronie produktu, w bezpiecznym miejscu chronionym przed wysoką temperaturą.
- Średnica węża powinna wynosić 8–10 mm. Wąż nie może być dłuższy niż 1,5 m.

1. *Butla gazowa*
2. *Reduktor*
3. *Wąż*
4. *Grill gazowy*

RYS. 25

Kontrola szczelności

1. Wymieszaj płyn do naczyń z wodą w proporcjach 1:3.
2. Upewnij się, że pokrętko regulacyjne jest w ustawione pozycji OFF (WYŁ).
3. Podłącz butlę gazową do reduktora, reduktor do węża, a wąż do produktu. Porządnie dokręć i otwórz zawór gazowy.
4. Pokryj wąż i wszystkie złącza roztworem płynu do naczyń. Obecność pęcherzyków będzie wskazywać na nieszczelność gazową, którą należy naprawić przed przystąpieniem do korzystania z grilla.
5. Po usunięciu wycieku przeprowadź ponownie kontrolę szczelności. Po zakończeniu testu szczelności zamknij zawór butli.

6. Jeżeli nie możesz zlokalizować nieszczelności, skontaktuj się z autoryzowanym warsztatem naprawczym. Nie próbuj wykonywać napraw na własną rękę.

Butla gazowa

- Z butlą gazową należy obchodzić się ostrożnie i nie narażać jej na uderzenia. Gdy grill nie jest używany, butla gazowa nie powinna być podłączona. Po odłączeniu butli gazowej od grilla na jej zawór należy przykręcić z powrotem kołpak ochronny.
- Nie wymieniaj butli gazowej w pobliżu źródeł zapłonu.
- Butla gazowa powinna być przechowywana w pozycji stojącej, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Butli gazowej nie wolno przechowywać w miejscach, w których temperatury mogą przekraczać 50°C. Butli gazowej nie należy przechowywać w pobliżu otwartych płomieni, płomieni dyżurnych oraz innych źródeł zapłonu.

UWAGA!

Umieść butlę gazową z lewej strony grilla.

PRZYGOTOWANIA

- Aby można było używać grilla, potrzebna jest butla gazowa i odpowiedni reduktor gazu. Reduktor musi spełniać wymagania aktualnego wydania normy EN 16129 oraz stosownych przepisów krajowych.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności podłącz reduktor do butli gazowej i dobrze dokręć.

Wskazówki dotyczące oszczędnego gospodarowania gazem

- Otwieraj pokrywę jak najrzadziej i na jak najkrótszy czas.
- Po zakończeniu przygotowywania żywności zamknij zawór na butli gazowej.
- Rozgrzewaj grill przez maksymalnie 10–15 minut (oprócz pierwszego użycia). Nie rozgrzewaj grilla dłużej niż to zalecane.
- Nie używaj wyższych ustawień niż to zalecane.

ZAPALANIE GRILLA

1. Otwórz pokrywę i sprawdź, czy pokrętko regulacyjne znajduje się w pozycji wyłączonej.
2. Podłącz reduktor do butli gazowej, reduktor do węża, a wąż do grilla. Otwórz zawór gazu umieszczony na butli. Sprawdź przy pomocy wody z mydłem, czy pomiędzy butlą i reduktorem nie występują jakiegokolwiek nieszczelności.
3. Wciśnij i przekręć pokrętko regulacyjne w lewo do położenia HIGH (usłyszysz kliknięcie).
4. Zapal palnik. Jeżeli palnik się nie zapali, ustaw pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączonej i odczekaj 5 minut przed kolejną próbą zapalenia grilla.

- Po zapaleniu się palnika można regulować temperaturę poprzez przekręcanie pokrętki regulacyjnego w kierunku HIGH (wysoka temp.) lub LOW (niska temp.).
- Powtórz procedurę dla pozostałych palników, aż wszystkie będą zapalone.
- Aby wyłączyć grill, należy przekręcić zawór na butli gazowej i ustawić go w położeniu wyłączonym, odczekać, aż płomień zgaśnie, a następnie ustawić pokrętkę regulacyjną grilla w położeniu OFF (WYŁ).

CYFROWY TERMOMETR DO GRILLA

Funkcja

- W celu łatwiejszej obsługi można wyjąć termometr z wyznaczonego mu miejsca w grillu. Termometr przymocowany jest za pomocą magnesów.
- Przełącznik z tyłu termometru do pozycji COOK (gotowanie).
- Podłącz kabel do termometru. Kabel jest odporny na temperaturę do 250°C.
- W położeniu COOK naciśnij przycisk (M/M), aby wybrać rodzaj mięsa, oraz przycisk (S/T), aby ustawić stopień wypieczenia.
- Wyświetlacz pokazuje temperaturę w °C lub °F. Aby ustawić jednostkę temperatury, należy wcisnąć przycisk (S/T) na 3 sekundy i dokonać wyboru pomiędzy °C lub °F.
- Aby ustawić żądaną temperaturę, wciskaj przycisk (S/S) przez 3 sekundy. Wartość temperatury miga. Naciśnij przycisk (M/M), aby zwiększyć lub przycisk (S/T), aby zmniejszyć wysokość temperatury. Wysokość temperatury można ustawiać w zakresie 0–250°C.
- Wprowadź czujnik temperatury w przygotowywaną potrawę. Temperatura potrawy widoczna jest po lewej stronie wyświetlacza. Po osiągnięciu przez potrawę ustawionej temperatury emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Wyłącznik czasowy

- Przełącznik z tyłu urządzenia do pozycji TIMER.
- Na wyświetlaczu pojawi się: 00 (M): 00 (S). Wciskaj przycisk (M/M), aby ustawić minuty i (S/T), aby ustawić sekundy. Maksymalny czas możliwy do ustawienia to 99 minut i 59 sekund.
- Aby uruchomić i zatrzymać minutnik, naciśnij przycisk (S/S).
- Po jednoczesnym przytrzymaniu przycisków (M/M) i (S/T) minutnik zostanie wyzerowany.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

UWAGA!

Nie pomył brązowych i czarnych warstw nagromadzonego tłuszczu i dymu z farbą. Wnętrze grilla gazowego nie jest malowane ani lakierowane fabrycznie (i nie należy go nigdy malować ani lakierować).

- Czyszczenia i konserwacji należy dokonywać po każdym użyciu, kiedy grill całkowicie ostygnie, a dopływ gazu z butli jest zamknięty.
- Nałóż wysoko stężoną mieszaninę detergentu i wody i użyj szczotki do czyszczenia grilla, aby wyszorować wnętrze pokrywy oraz dno w komorze grillowania. Opułcz i pozostaw do wyschnięcia.
- Na lakierowanych powierzchniach nie należy używać agresywnych detergentów ani środków do czyszczenia piekarników.
- Nie stosuj ściernych ani łatwopalnych środków czyszczących, gdyż mogą uszkodzić produkt i spowodować zagrożenie pożarowe.
- Resztki jedzenia wypal w grillu po każdym jego użyciu poprzez zamknięcie pokrywy górnej i uruchomienie palników na 5 minut.

Czyszczenie elementów plastikowych

Czyść ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj do sucha.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych

Większość zabrudzeń można usunąć roztworem proszku do pieczenia i wody lub specjalnym detergentem do emalii. Do usuwania uporczywych plam nie używaj ściernych środków czyszczących.

Czyszczenie powierzchni lakierowanych

Czyść łagodnym detergentem bez właściwości ściernych i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie stali nierdzewnej

Stal nierdzewna może ulec korozji, jeżeli nie jest konserwowana w odpowiedni sposób. Aby grill zachował swój wygląd, należy po każdym użyciu czyścić jego powierzchnie łagodnym detergentem i ciepłą wodą z mydłem oraz wycierać do sucha miękką ściereczką. Na powierzchniach stosuj środki ochronne do stali nierdzewnej, aby zapobiec korozji.

Czyszczenie ruszty

Czyść delikatnym detergentem. Spłucz do czysta wodą.

Czyszczenie palników

Przeznaczaj poniższych wskazówek przy czyszczeniu i/ lub wymianie części palnika bądź w przypadku problemów z zapaleniem grilla.

1. Usuń butlę gazową i pokrętko regulacyjne.
2. Wyjmij ruszt grillowy, tackę na tłuszcz oraz ociekacz.
3. Odkręć śrubę znajdującą się na krawędzi palnika za pomocą śrubokrętu.
4. Delikatnie unieś każdy palnik (A) i odłącz go od wylotu zaworu gazowego (B).
5. Wyszoruj zewnętrzną część palnika drucianą szczotką, aby usunąć resztki jedzenia i brud.
6. Zatkana dyszę oczyść sztywnym drutem.
7. Skontroluj palnik i sprawdź go pod kątem uszkodzeń, zużycia i korozji, która może powiększyć niektóre otwory. Jeżeli znajdziesz pęknięcia lub dziurki, palnik należy wymienić.
8. Ostrożnie załóż z powrotem palnik i sprawdź, czy wylot zaworu gazowego jest prawidłowo umieszczony i zabezpieczony we wlocie palnika.
9. Przykręć śrubę znajdującą się na krawędzi palników.
10. Załóż z powrotem tackę na tłuszcz i ruszt grillowy.

RYS. 26

Czyszczenie rurek palników

Istnieją trzy zalecane metody czyszczenia rurek palników. Zastosuj tę, która jest najbardziej odpowiednia.

- Uformuj haczyk ze sztywnego drutu. Przeciągnij haczyk kilkakrotnie do przodu i do tyłu w każdej rurce.
- Użyj małej szczotki do butelek z giętką rączką (nie używaj szczotek z mosiężnym włosiem) i przeciągnij ją kilkakrotnie do przodu i do tyłu w każdej rurce.
- Sprężone powietrze: użyj węża pneumatycznego i wprowadź powietrze do rurek palników, tak, by wydostało się przez dysze powietrzne. Upewnij się, że powietrze wydostaje się ze wszystkich otworów. Do tej czynności zakładaj okulary ochronne.

OSTRZEŻENIE!

Pająki i owady mogą stanowić zagrożenie! Czasem pająki i owady przedostają się do wnętrza rurek palników. Pająki wiją sieci, budują gniazda i składają jaja. Chociaż sieci i gniazda są bardzo małe, są mocne i mogą blokować przepływ gazu. Czyść palniki po okresie przechowywania, na początku sezonu grillowego oraz wtedy, gdy grill nie był użytkowany przez miesiąc. Osłona na wlocie powietrza zmniejsza problem, ale nie eliminuje go w całości! Blokady w rurkach mogą wywołać efekt strzelania (ogień w rurce palnika). Prawdopodobnie grill nadal się zapala, ale blokada wewnątrz rurek wpływa na obniżenie dopływu gazu do palników.

Czyszczenie termometru grillowego

- Po każdym użyciu dokładnie wyczyść czujnik temperatury.
- Termometr grillowy nie jest odporny na działanie wody i nie wolno go myć w zmywarce. Nie zanurzaj termometru w wodzie ani innych cieczach. Czyścić termometr wilgotną ściereczką.

WYMIANA BATERII W TERMOMETRZE GRILLOWYM

Jeżeli znaki na ekranie termometru nie są dobrze widoczne, należy wymienić baterie.

1. Zdejmij pokrywkę komory baterii z tyłu termometru.
2. Włóż prawidłowo dwie baterie 1,5 V AAA zgodnie z oznaczeniem biegunów wewnątrz komory baterii.
3. Załóż pokrywkę z powrotem.
4. Po wymianie baterii wyświetlaną jednostką temperatury jest °C.

PRZECHOWYWANIE

Kiedy grill nie jest używany, należy odłączyć i odsunąć od niego butlę gazową. Jeżeli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, należy go przechowywać w miejscu suchym i pozbawionym kurzu. Kiedy grill nie jest używany, zalecamy, by przechowywać go pod pokrowcem.

WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Palnik nie zapala się.	Brak przepływu gazu.	Sprawdź, czy butla gazowa jest pusta.
	Nakrętka łącząca i reduktor są podłączone nieprawidłowo.	Przekręć nakrętkę łączącą od pół do trzech czwartych obrotu do zatrzymania. Dokręć tylko ręcznie, nie używaj żadnych narzędzi.
	Zablokowany przepływ gazu.	Oczyść rurki palników.
	Palnik poluzował się na zaworze.	Połącz z powrotem palnik i zawór.
	Czy grill jest prawidłowo zmontowany?	Sprawdź, czy wykonane zostały wszystkie kroki z instrukcji montażu.
Nagłe zmniejszenie przepływu gazu lub wysokości płomienia.	Pusta butla.	Sprawdź, czy w butli znajduje się gaz.
	Zawór ograniczający przepływ włączył się.	Ustaw pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączonej, odczekaj 30 sekund i zapal grill. Jeżeli płomienie nadal są niskie, przekręć pokrętko regulacyjne do pozycji wyłączonej i zamknij zawór gazowy na butli. Odłącz reduktor. Załóż reduktor z powrotem i przeprowadź test szczelności. Otwórz zawór gazowy na butli, odczekaj 30 sekund i zapal grill.
Płomień gaśnie.	Silny lub porywisty wiatr.	Ustaw grill w taki sposób, by stał przednią częścią pod wiatr lub zwiększ płomień.
	Niski poziom gazu.	Wymień butlę na pełną.
	Zawór ograniczający przepływ włączył się.	Ustaw pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączonej, odczekaj 30 sekund i zapal grill. Jeżeli płomienie nadal są niskie, przekręć pokrętko regulacyjne do pozycji wyłączonej i zamknij zawór gazowy na butli. Odłącz reduktor. Załóż reduktor z powrotem i przeprowadź test szczelności. Otwórz zawór gazowy na butli, odczekaj 30 sekund i zapal grill.
Wysokie płomienie.	Nagromadzenie tłuszczu.	Wyczyść grill.
	Wysoka zawartość tłuszczu w przyrządzonych produktach.	Wytnij widoczny tłuszcz z produktu przed przyrządzeniem.
	Zbyt wysoka temperatura pieczenia.	Zmniejsz temperaturę pieczenia.
Długotrwały pożar tłuszczu.	Spluwający z potrawy tłuszcz odłożył się dookoła układu palnika.	Ustaw pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączonej. Zamknij zawór na butli gazowej. Zamknij pokrywę i odczekaj, by płomień się wypalił. Kiedy grill ostygnie, zdemontuj wszystkie części i oczyść je.
Strzelanie (ogień w rurce palnika).	Palnik i/lub rurka palnika są zatkane.	Ustaw pokrętko regulacyjne w pozycji wyłączonej. Oczyść palnik i/lub wyczyść rurki palnika.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Only for outdoor use.
- Do not use the product near flammable materials.
- Do not move the product when in use.
- Close the valve on the gas cylinder after use.
- Do not make any modifications to the product.
- Do not put the gas cylinder under or near the product.
- The storage of gas cylinders must comply with local regulations. Do not store gas cylinders under the grill.
- Only use propane or butane that complies with the specifications in the instructions.
- Do not use flammable liquids to light or re-light the grill.
- Read these instructions carefully before assembly. Assemble the product according to these instructions. Do not replace any components. Failure to follow all the instructions and safety instructions can result in a risk of personal injury and/or material damage.
- Immediately turn off the gas supply in the gas cylinder in the event of leaking gas. Extinguish all flames and open the lid. Check all gas hoses for damage, leakage and/or incorrect connection. If it is not possible to stop the leakage, contact a service centre or allow an authorised gas technician to check the product. Never do a leakage test with a naked flame.
- Never disconnect gas connections or hoses when the product is in use.
- Never leave the product unattended when it is in use. Be careful when cooking food.
- Always turn off the gas tap on the gas cylinder after use.
- Empty and clean the drip tray regularly.
- The product must be placed at least 1.5 metres from combustible material.
- Do not lean over the product when lighting it.
- Do not use utensils made of plastic or glass on the grill.
- Check and clean the product regularly. Take care not to damage any components, such as burners or valves, when cleaning.
- Check all hoses at least once every year and every time the gas cylinder is replaced. Replace damaged hoses with new ones of the same quality and length as the original ones.
- The product should be checked every year by an authorised service centre or other qualified person. Never attempt to service or repair the product yourself.
- Only use the product in a well ventilated area.
- Replace all hoses at least every other year. Follow national regulations concerning the replacement of hoses.
- Never break any seals on the product.
- Keep cables and hoses away from hot surfaces.
- Be careful when cooking food.
- Never heat unopened containers made of glass or metal – they can burst and cause serious personal injury and/or material damage.
- Use oven gloves when handling hot objects.

WARNING!

- **Accessible parts can be hot.**
- **Keep children at a safe distance.**
- **Wear safety gloves when handling hot parts.**

TECHNICAL DATA

Gas and supply pressure	Butane/propane 30 mbar
	Butane/propane 37 mbar
Product category	I3B/P(30)
	I3B/P(37)
Injector size	Main burner: 0.91 mm
	Side burner: 0.89 mm
Total nominal heat output	17.8 kW / 1294 g/h
Lighting	Integrated

DESCRIPTION

1. Grill	1
2. Side piece, left	1
3. Side piece, right	1
4. Base plate	1
5. Wheel	2
6. Swivel wheel	2
7. Back	1
8. Crossbar	1
9. Panel	1
10. Corner-piece	2
11. Magnetic lock	2
12. Door, left	1
13. Door, right	1
14. Handle	2
15. Shelf, left	1
16. Front panel, left	1
17. Shelf for side burner	1
18. Bottle opener	1
19. Accessory hooks	1
20. Flame guard	4
21. Grill rack	2
22. Warming rack	1
23. Burner, right	1
24. Thermometer	1
25. Screw M4x6 mm	2
26. Screw M5x8 mm	4
27. Screw M6x10 mm	23
28. Screw	4

FIG. 1

ASSEMBLY

NOTE:

Some components have sharp edges/corners. Handle all parts carefully to avoid cutting yourself. Wear safety gloves.

- Remove all the parts from the packaging and sort before assembly.
- Assemble the grill on a level surface.
- See diagrams for correct order of assembly.

FIG. 2

FIG. 3

FIG. 4

FIG. 5

FIG. 6

FIG. 7

FIG. 8

FIG. 9

FIG. 10

FIG. 11

FIG. 12

FIG. 13

FIG. 14

FIG. 15

FIG. 16

FIG. 17

FIG. 18

FIG. 19

FIG. 20

FIG. 21

FIG. 22

FIG. 23

FIG. 24

USE

CONNECTION OF GAS CYLINDER TO GAS GRILL

WARNING!

- **Before connecting the gas cylinder, check that the coupling, regulator, burner and burner parts are in good condition.**
- **If the hose is replaced it must be secured on the grill and the regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the gas cylinder when the gas grill is not in use. Follow the instructions supplied with the regulator.**

Connecting the gas cylinder

NOTE:

Gas cylinder and regulator sold separately.

- Place the grill on a level, stable surface. Check that the inlet and outlet regulator suit the gas cylinder valve and the product.
- If the regulators are kept outdoors, protect them from precipitation, etc.
- A spanner is needed to connect the gas cylinder.
- Check that the hose is not clinched or twisted when connecting.
- Place the gas cylinder on the left side of the product, in a safe place protected from heat.
- The hose diameter must be 8–10 mm. The hose must not be longer than 1.5 m.

1. Gas cylinder
2. Regulator
3. Hose
4. Gas grill

FIG. 25

Leakage test

1. Mix 1 part of washing-up liquid with 3 parts of water.
2. Check that the control knob is in the OFF position.
3. Connect the gas cylinder to the regulator, the regulator to the hose, and the hose to the product. Screw tight and open the gas valve.
4. Apply the soapy solution to the hose and on all joints. Bubbles indicates leakage, which must be fixed before the product is used.
5. Do a new leakage test after repairing the leak. Close the gas cylinder valve after the leakage test.
6. If a leakage cannot be fixed, contact an authorised service centre. Do not attempt repairs yourself.

Gas cylinder

- Handle the gas cylinder with care and avoid knocking it. Do not leave the gas cylinder connected when the grill is not in use. Replace the cap on the gas cylinder when the cylinder is disconnected from the grill.
- Do not change gas cylinders near sources of heat.
- The gas cylinder must be stored upright outdoors, out of the reach of children. Do not store the gas cylinder where the temperature can exceed 50°C. Do not store the gas cylinder near naked flames, pilot lights, or other sources of heat.

NOTE:

Place the gas cylinder on the left side of the grill.

PREPARATIONS

- To use the gas grill you need a gas cylinder and suitable gas regulator. The regulator must comply with the current edition of EN16129 and applicable national regulations.
- Before cooking food, connect the regulator to the gas cylinder valve and screw tight.

Tips for saving gas

- Open the lid as little as possible and as briefly as possible.
- Turn off the gas tap on the cylinder as soon as you have finished cooking.
- Preheat the grill for no more than 10–15 minutes (except when using for the first time). Do not preheat for longer than recommended.
- Do not use a higher setting than recommended.

LIGHTING THE GRILL

1. Open the lid and check that all the control knobs are closed.
2. Connect the regulator to the gas cylinder, the regulator to the hose, and the hose to the grill. Open the gas tap on the gas cylinder. Check with soapy water that there is no gas leakage between the gas cylinder and the regulator.
3. Press down and twist the control knob anticlockwise to the HIGH position (it will click).
4. Light the burner. If the burner does not light, turn the control knob to closed position and wait 5 minutes before trying to light the grill again.
5. When the burner is lit, adjust the temperature by turning the control knob to HIGH or LOW.
6. Repeat this procedure for the other burners until all the burners are lit.
7. To turn off the grill – twist the gas tap on the gas cylinder to the closed position, wait until the flame goes out, and then twist the control knob on the grill to OFF.

DIGITAL GRILL THERMOMETER

Function

1. For ease of use the thermometer can be removed from the grill. The thermometer is fastened on with magnets.
2. Move the selector on the back of the thermometer to COOK.
3. Connect the cable to the meat thermometer. The cable withstands max 250°C.
4. In COOK mode, press (M/M) to select the type of meat and (S/T) to select the temperature.
5. The temperature is shown on the display in °C or °F. To select the temperature unit press (S/T) for 3 seconds to select °C or °F.
6. To set the required temperature, press (S/S) for 3 seconds. The temperature value flashes. Press (M/M) to increase or

(S/T) to reduce the temperature setting. The temperature value can be set from 0–250°C.

7. Stick the temperature sensor into the food to be cooked. The temperature of the food is shown to the left on the display. The thermometer gives an audio prompt when the food reaches the set temperature.

Timer function

1. Move the selector on the back to TIMER mode.
2. The display shows 00 (M) : 00 (S). Press (M/M) to set minutes and (S/T) to set seconds. The maximum setting is 99 minutes and 59 seconds.
3. Start and stop the timer by pressing (S/S).
4. Reset the timer by pressing (M/M) and (S/T) at the same time.

MAINTENANCE

CLEANING

NOTE:

Do not confuse brown and black accumulations of grease and smoke with colour. The inside of the gas grill is not painted at the factory (and must not be painted).

- Cleaning and maintenance should be carried out after use when the grill has cooled and the gas supply from the gas cylinder is closed.
- Apply a concentrated mixture of detergent and water and use a grill cleaning brush to brush clean the inside of the grill chamber lid and bottom. Rinse and allow to dry.
- Do not use aggressive detergents or oven cleaners on enamelled surfaces.
- Do not use abrasive or flammable detergents, they can damage the product and are a fire risk.
- Burn off scraps of food from the grill after use by allowing the grill to burn for 5 minutes with the lid closed.

Cleaning plastic parts

Clean with warm soapy water and wipe dry.

Cleaning of enamelled surfaces

Most dirt can be wipe off with baking powder dissolved in water, or alternatively a special detergent for enamel. Do not use abrasive detergents for stubborn stains.

Cleaning painted surfaces

Wash with a mild, non-abrasive detergent and hot soapy water. Wipe dry with a soft cloth.

Cleaning of stainless steel

Stainless steel can rust if not properly maintained. To preserve the grill its surfaces should be cleaned after use with a mild detergent and hot soapy water, and then wiped dry with a soft cloth. Use a detergent for stainless steel to prevent rust.

Cleaning grill racks

Clean with a mild detergent. Rinse clean with water.

Cleaning burners

Follow the instructions below to clean and/or replace burner parts, or if it is difficult to light the grill.

1. Remove the gas cylinder and control knob.
2. Lift off the grill rack, drip funnel and drip tray.
3. Undo the screw on the edge of the burner with a screwdriver.
4. Carefully lift up each burner (A) and release from the valve opening (B).
5. Brush the inside of the burner with a wire brush to remove scraps of food and dirt.
6. Clean clogged nozzles with a stiff metal wire.
7. Check the burner for damage, wear or corrosion that has made some holes larger. Replace the burner if there are any cracks or holes.
8. Put the burner back and check that the gas valve opening is properly positioned and secured in the burner inlet.
9. Screw on the screws on the edge of the burners.
10. Replace the drip tray and grill rack.

FIG. 26

Cleaning burner pipes

There are three recommended methods for cleaning burner pipes. Use the one most suitable.

- Shape a stiff metal wire to form a hook. Move the hook back and forth several times in each pipe.
- Use a small bottle brush with a flexible handle (do not use brush with brass bristles) and move the brush back and forth several times in each pipe.
- Compressed air: use a hose and blow air into the burner pipes and out through the air nozzles. Check that air comes out through all the holes. Wear safety glasses for this procedure.

WARNING!

Spiders and insects can put safety at risk. Sometimes spiders and insects creep into the burner pipes. Spiders spin nets, build nests, and lay eggs. Even if the nets and eggs are very small they are hard and can block the flow of gas. Clean the burners after storage, when the grilling season starts, and if the grill has not been used for a month. Spider guards on the air inlet reduce the risk, but not entirely. Obstacles in the pipes can lead

to flashback (fire in the burner tube). It may still be possible to light the grill, but the blockage inside the pipe reduces the flow of gas to the burners.

Cleaning the grill thermometer

- Clean the temperature sensor after use.
- The grill thermometer is not waterproof and must not be washed in a dishwasher. Do not immerse the thermometer in water or any other liquid. Clean the thermometer with a damp cloth.

REPLACING THE BATTERY IN THE GRILL THERMOMETER

When the characters become faint in the thermometer display this indicates that it is time to replace the battery.

1. Open the battery cover on the back of the meat thermometer.
2. Insert 2 x 1.5 V AAA batteries with the correct polarity as shown by the markings in the battery compartment.
3. Replace the battery cover.
4. After changing the battery the temperature unit °C is shown.

STORAGE

When the gas grill is not going to be used disconnect and remove the gas cylinder before putting the grill away. If the gas grill is not going to be used for some time it should be stored in a dry and dust-free place. We recommend putting a cover over the grill when it is not in use.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Action
The burner will not light.	No gas flow.	Check if the gas cylinder is empty.
	Connecting nut and regulator not properly connected	Turn the nut a half to three quarters of a turn until it stops. Only tighten by hand, do not use tools.
	Blockage in gas flow.	Clean the burner pipes.
	A burner has come loose from the valve.	Replace the burner and valve.
	Is the grill correct assembled?	Check that the steps in the assembly instructions have been followed.
Sudden drop in flow of gas and height of flame.	Gas cylinder empty.	Check that there is gas in the gas cylinder.
	The flow restrictor valve has tripped	Put the control knob in the Off position, wait 30 seconds, and light the grill. If the flames are still low turn the control knob to the Off position and close the gas tap on the gas cylinder. Disconnect the regulator. Replace the regulator and check for leakage. Open the gas tap on the gas cylinder, wait 30 seconds and then light the grill.
The flame goes out.	Strong or gusty wind.	Turn round the grill so that front faces the wind, or turn up the flame.
	Low gas level.	Replace with a full gas cylinder.
	The flow restrictor valve has tripped	Put the control knob in the Off position, wait 30 seconds, and light the grill. If the flames are still low turn the control knob to the Off position and close the gas tap on the gas cylinder. Disconnect the regulator. Replace the regulator and check for leakage. Open the gas tap on the gas cylinder, wait 30 seconds and then light the grill.
High flames.	Accumulation of fat.	Clean the grill.
	Rich content of fat in the food.	Cut fat off the food before cooking.
	The temperature is too hot.	Lower the temperature.
Inflamed fat.	Fat running out from the food has accumulated round the burner system.	Put the control knob in the Off position. Close the gas tap on the gas cylinder. Close the lid and let the fire burn out. When the grill has cooled, remove all parts and clean them
Flashback (fire in the burner tube).	Burner and/or burner pipe blocked.	Put the control knob in the Off position. Clean the burner and/or clear the burner pipe.