

Axley

004489



SE GASOL-/KOLGRILL

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

NO GASS-/KULLGRILL

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

PL GRILL GAZOWO-WĘGLOWY

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

EN GAS/CHARCOAL 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! Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

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

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmujemy 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! 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 service department.

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

2017-12-19

© Jula AB



**EC DECLARATION OF CONFORMITY
EG FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
EF SAMSVARSERKLÄRING
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

004489

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 tillämplbart, 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:

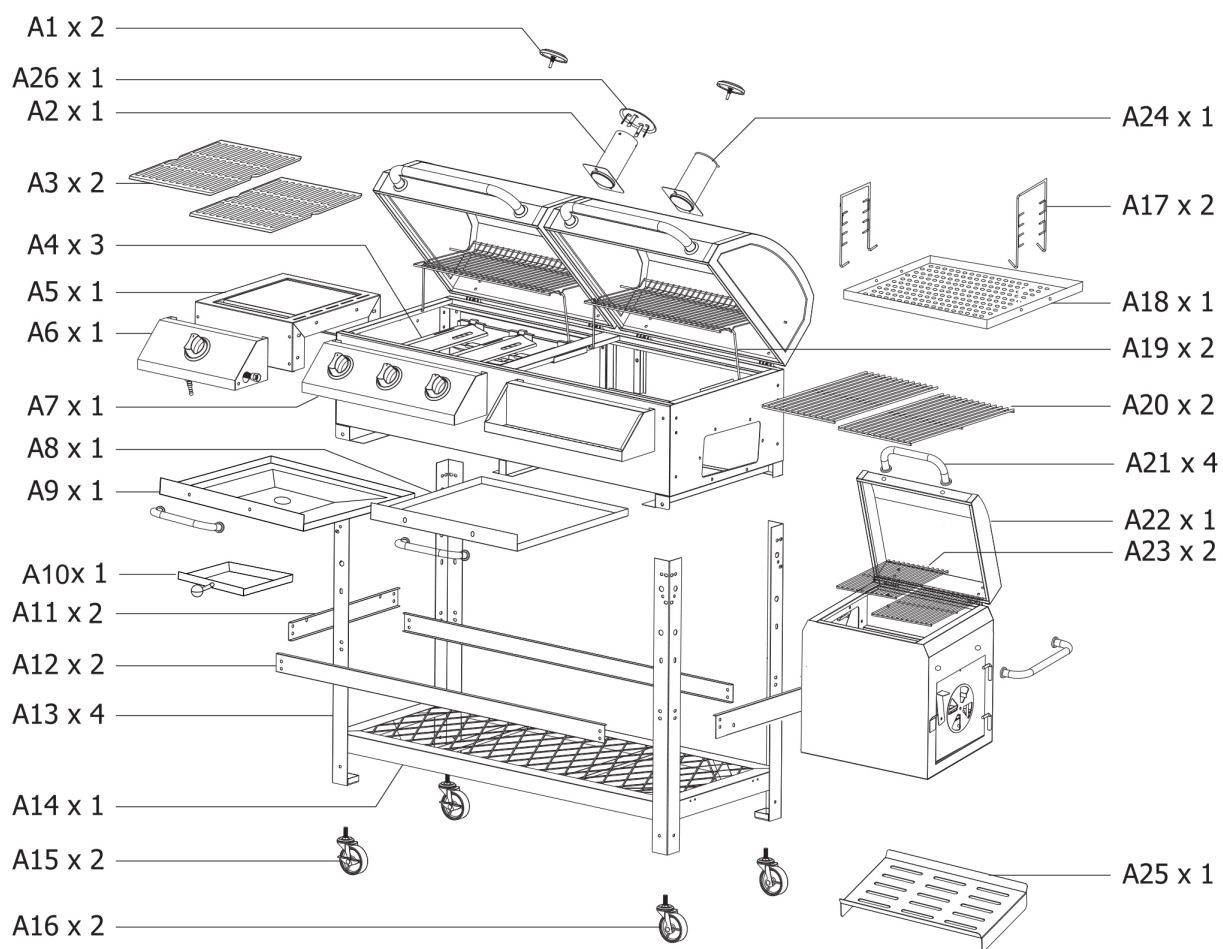
TÜV Rheinland Intercert Kft.
Váci út 48/A-B., H-1132 Budapest, Hungary
NB1008





This product was CE marked in year -17

Skara 2017-12-19

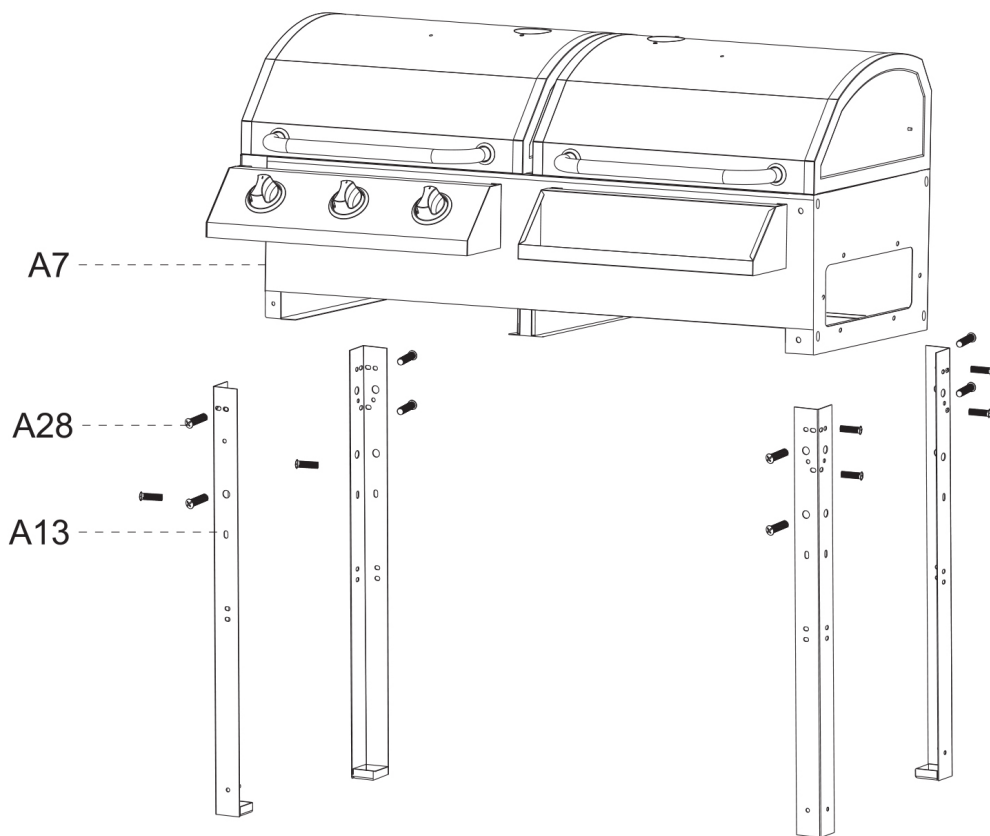
Stefan Rundberg
BUSINESS AREA MANAGER

1

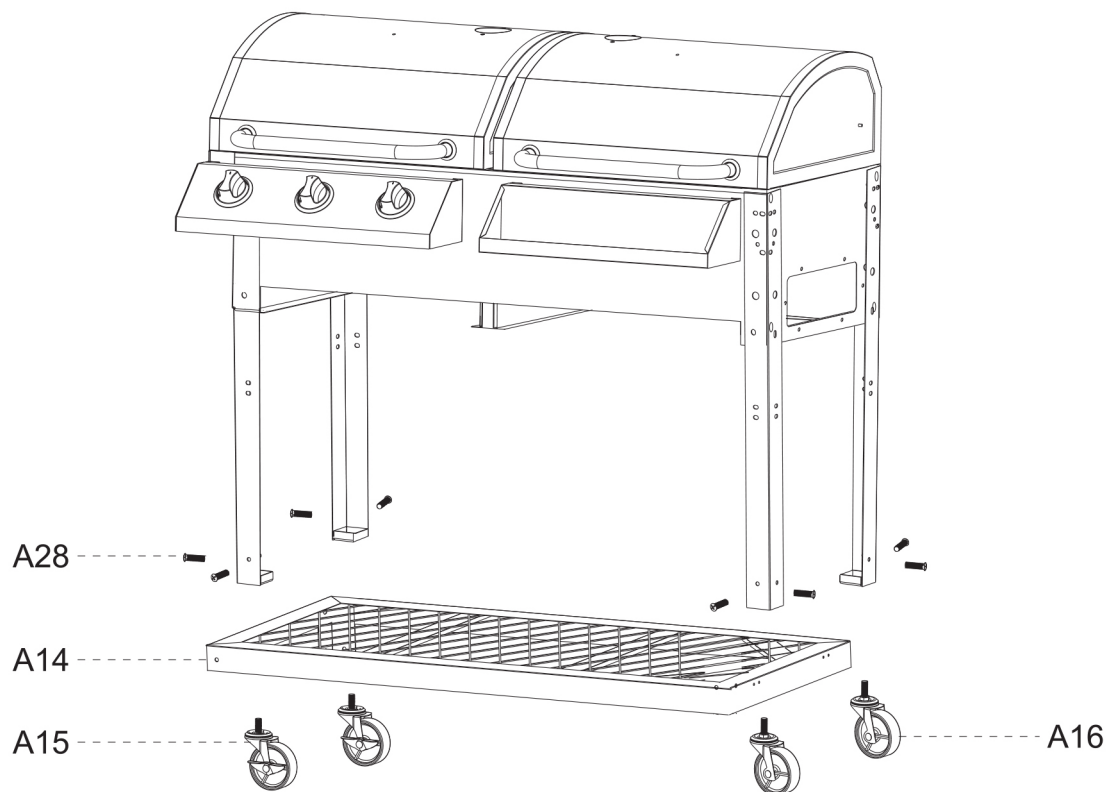


A27	 M6	x 2
A28	 M6 x 12mm	x 72
A29	 M6 Nut	x 6
A30	 M6	X1

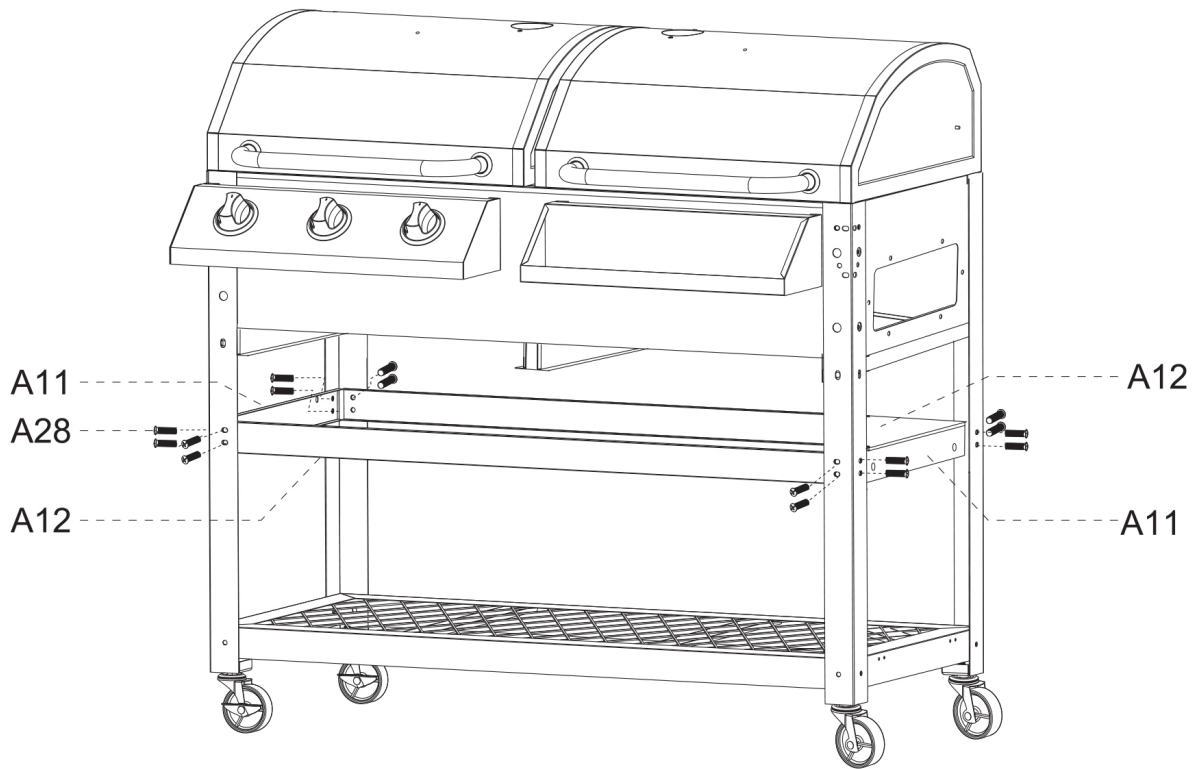
2



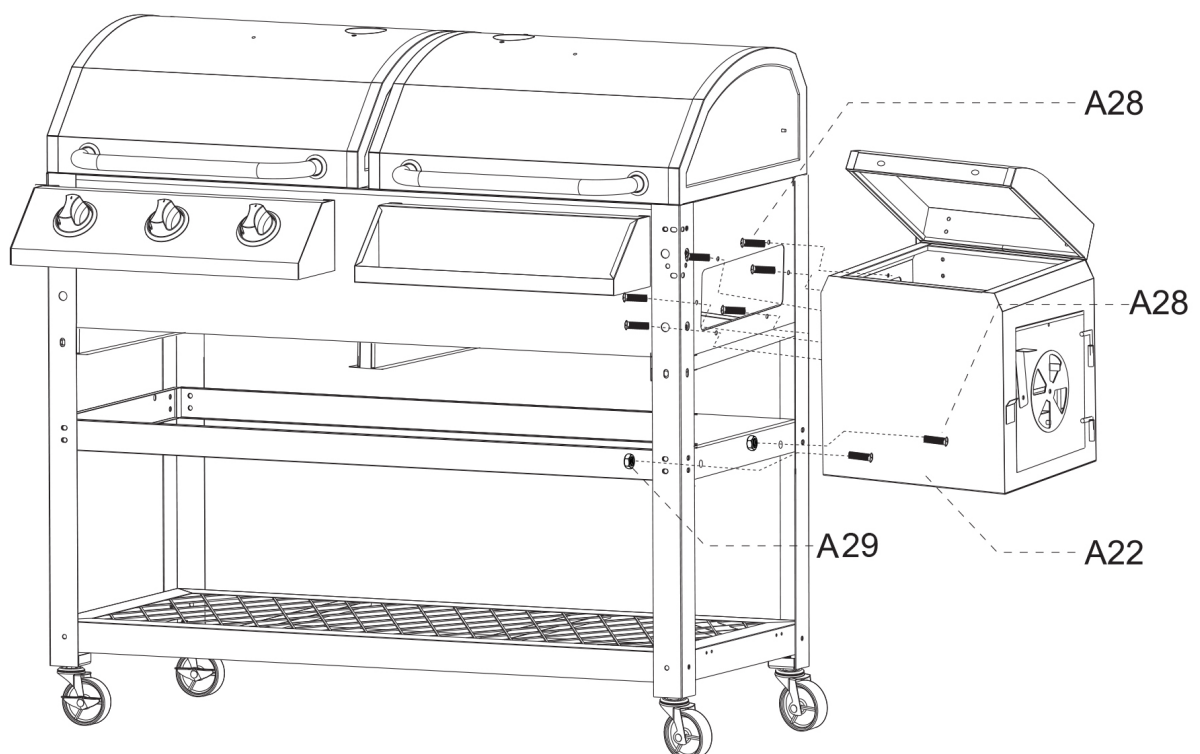
3



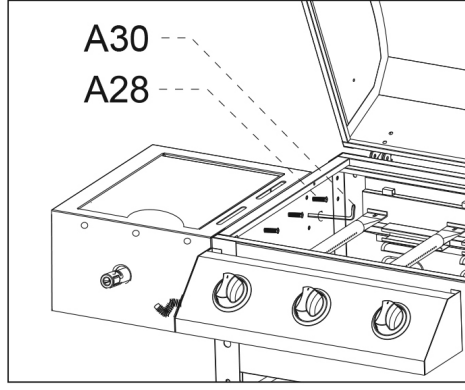
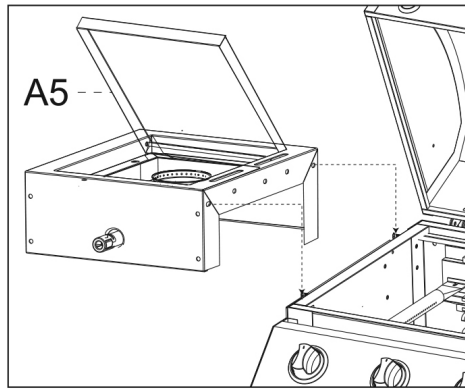
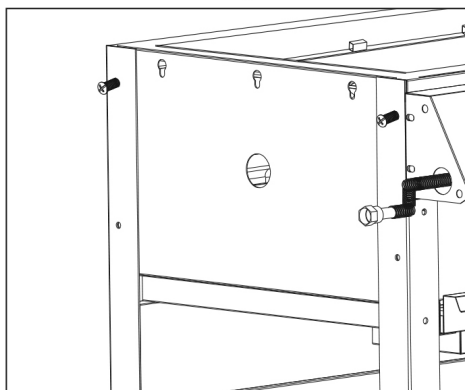
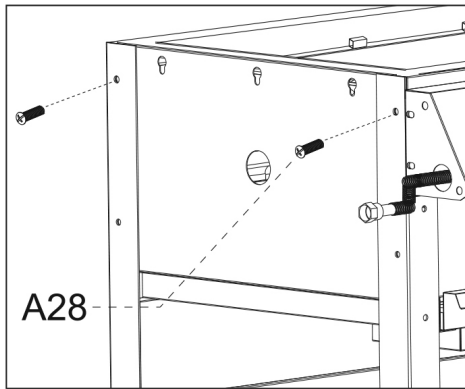
4



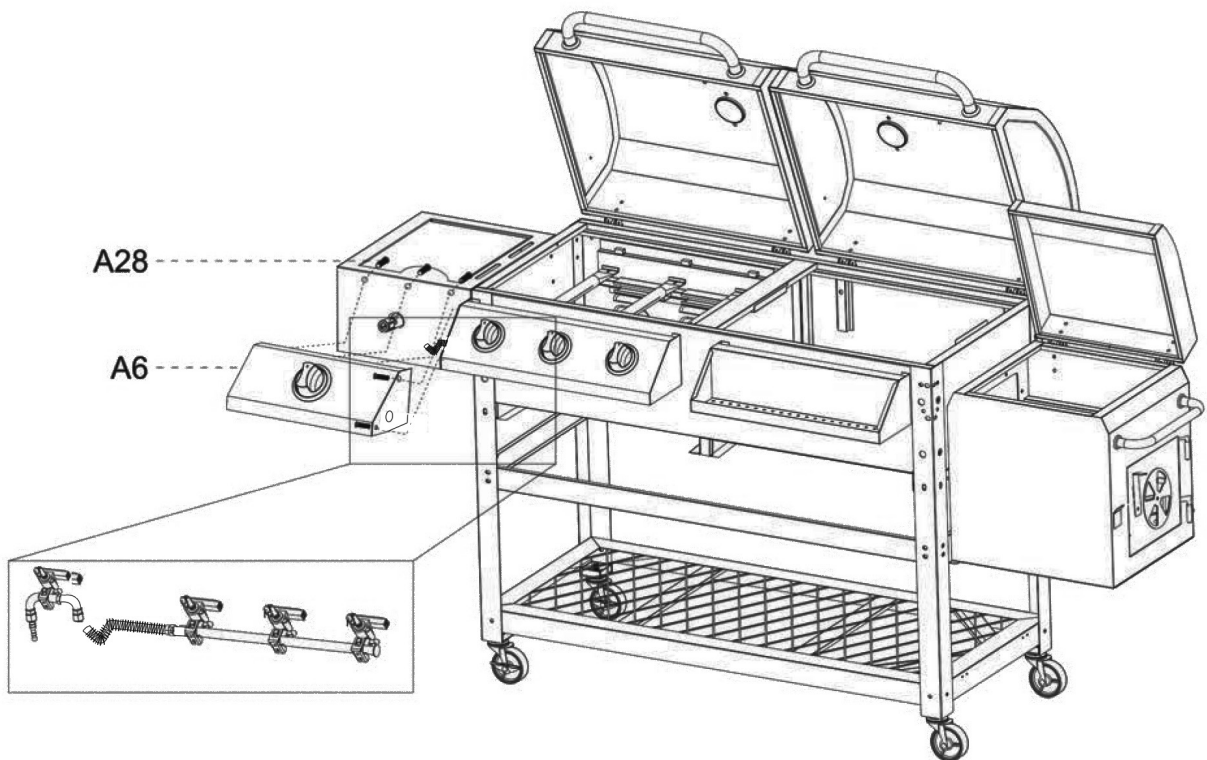
5



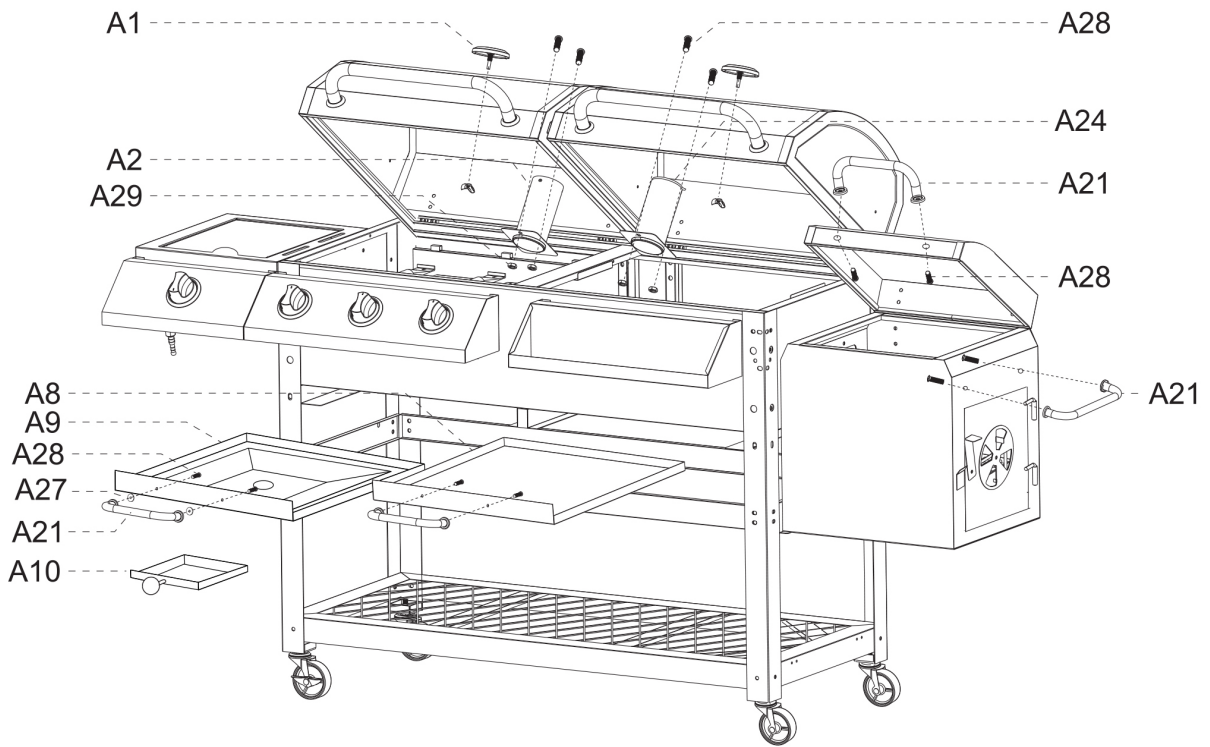
6



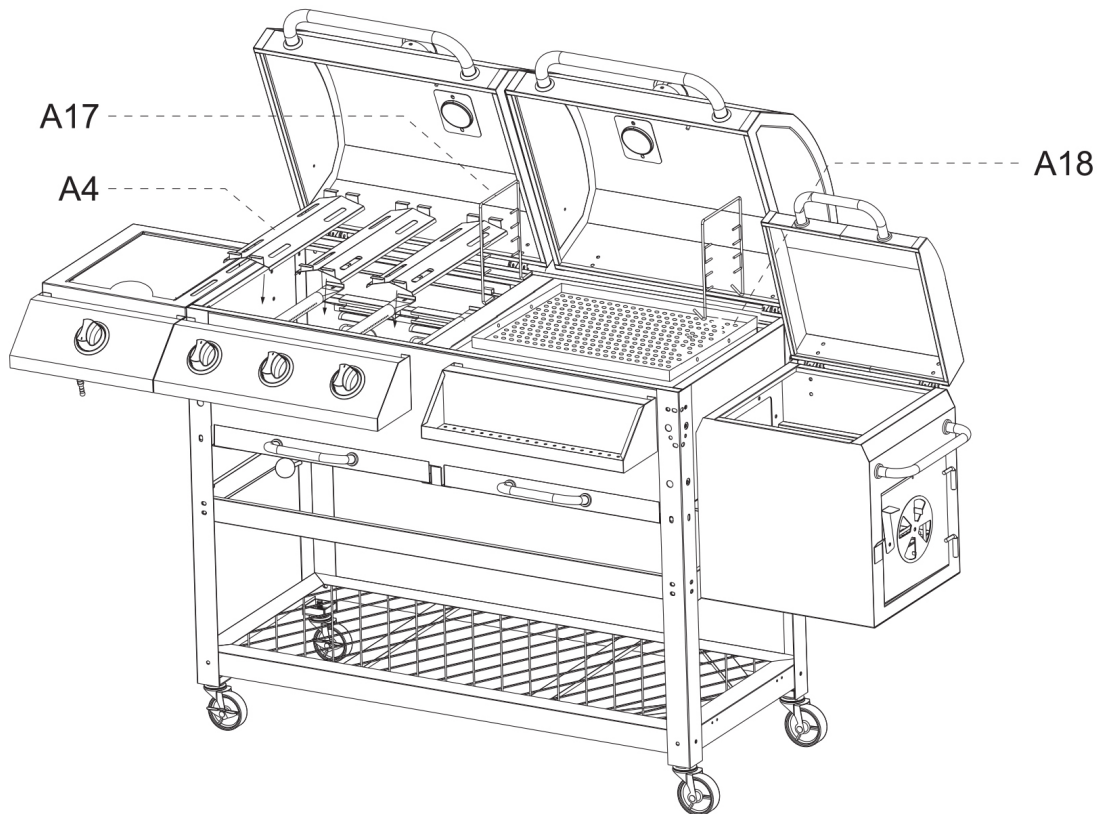
7



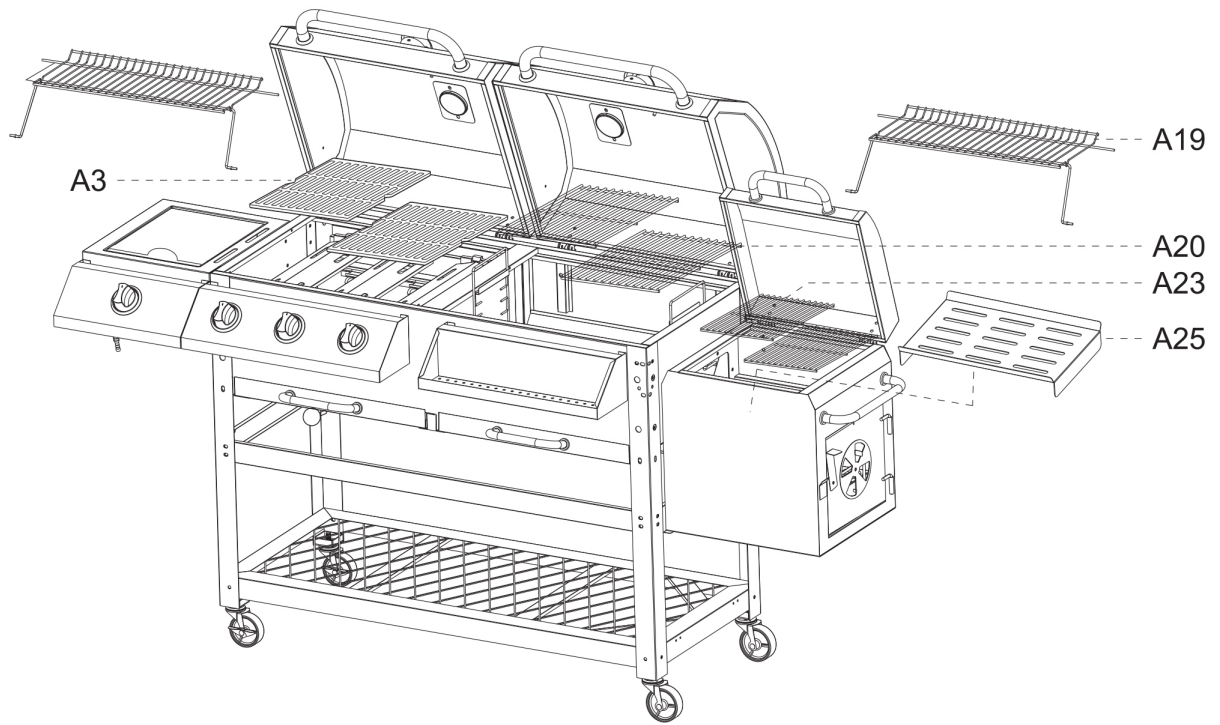
8



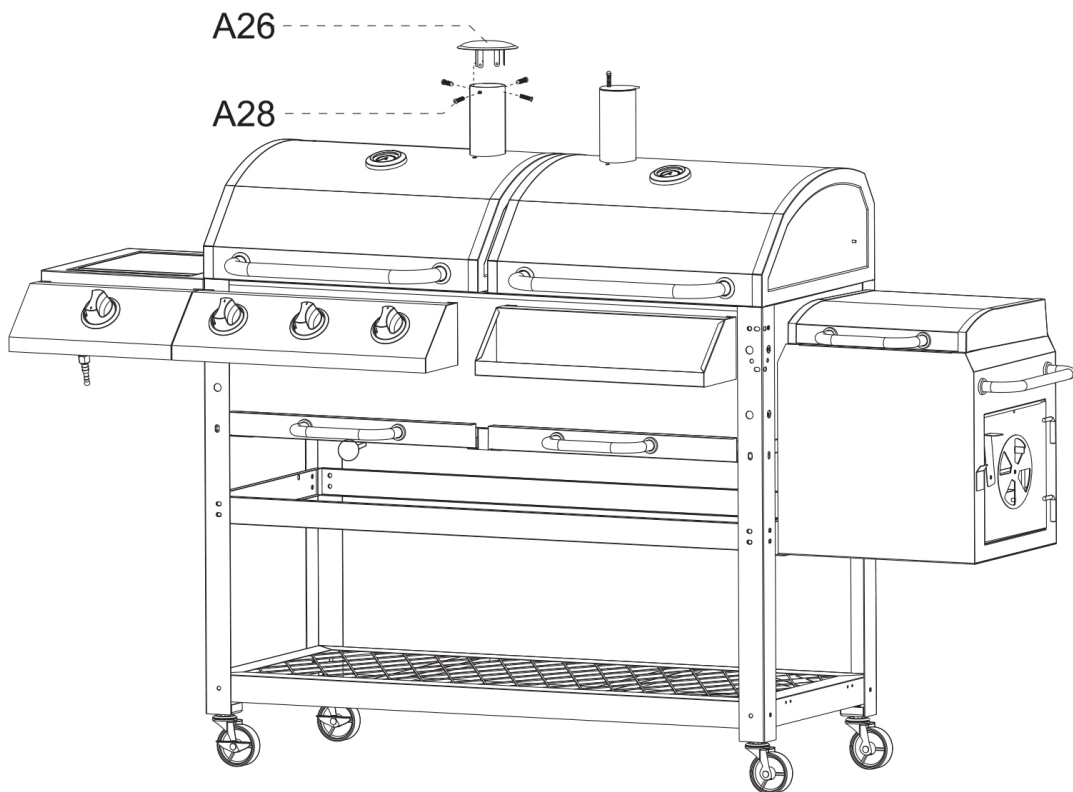
9



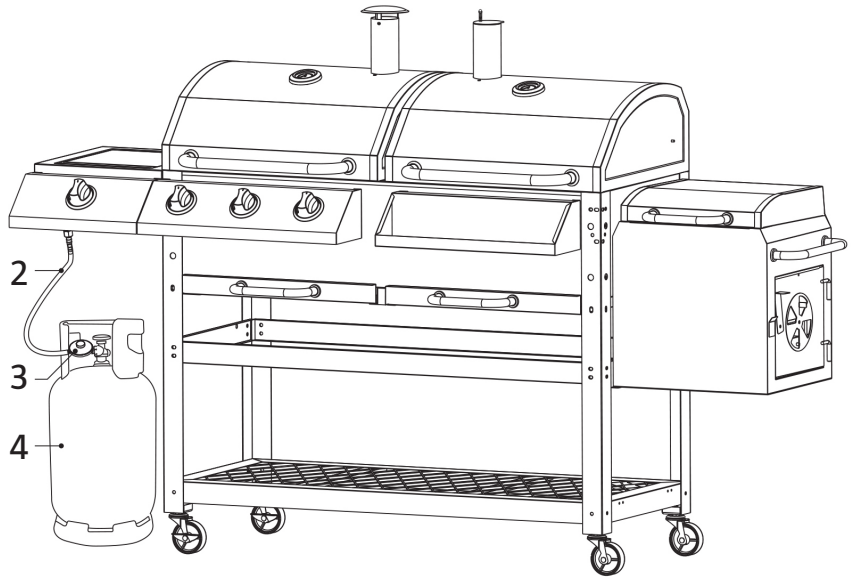
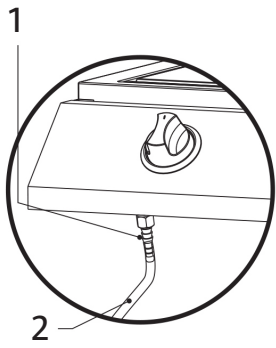
10



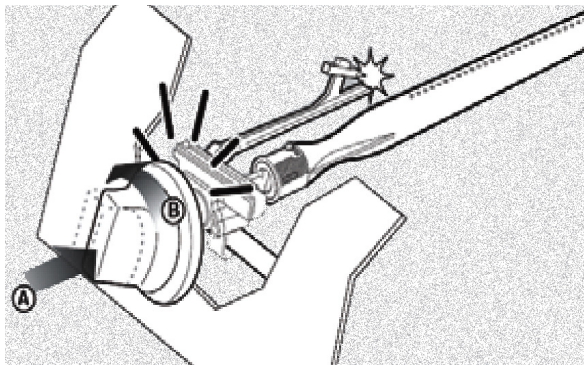
11



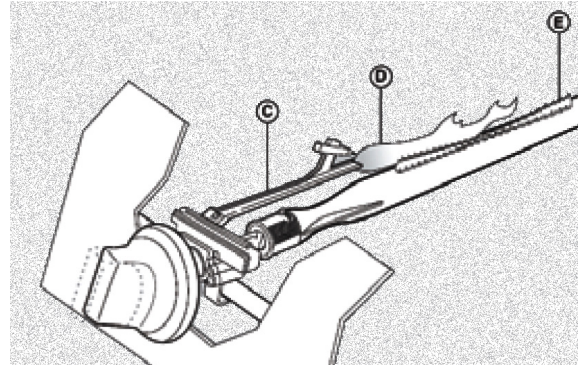
12



13



14



SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING!

- **Grillen blir mycket varm, flytta den inte när den är tänd.**
- **Grillen får inte användas inomhus!**
- **Använd inte alkohol eller bensin för att tända grillen. Spruta inte någon form av lättantändlig vätska över grillkol eller briketter som redan tänts. Använd enbart tändmedel som uppfyller EN 1860-3.**
- **Håll barn och husdjur på behörigt avstånd från grillen.**
- Använd aldrig vatten för att kontrollera eller släcka elden.
- Lägg på locket och stäng luftventilerna när grillningen är avslutad.
- Använd grillvantar för att undvika brännskador vid grillning.
- Varmt grillkol eller varma briketter får inte kastas i soptunnor, där någon kan trampa på dem eller där det råder risk för eldsvåda. Låt briketterna slockna helt innan de kastas bort.
- Ställ inte grillen i t.ex. ett förråd innan den har slocknat helt.
- Se till att lättantändliga vätskor och tryckbehållare inte finns inom den tända grillens område.
- Om elektrisk tändare används ska dess nätsladd hållas borta från grillens varma ytor.
- Grillen är inte avsedd som värmeelement och får under inga omständigheter användas inomhus.
- Rengör grillen regelbundet för att säkerställa avsedd funktion.
- Grillen ska stå stabilt på ett fast och plant underlag när den används. Placera grillen på minst 3 meters avstånd från träd och

brännbart material.

- Endast grillkol och briketter får användas för uppvärmning.
- Kontrollera att kolen glöder helt och hållet före grillning, det tar minst 30 minuter. Grillning kan påbörjas först när briketterna/grillkolen har jämn glöd och en grå hinna som täcker dem.
- Stänk eller häll aldrig kallt vatten i närheten av gjutjärnshällen – risk för personskada och/eller egendomsskada.
- Max. mängd briketter som får fyllas på är 1,3 kg.

OBS!

Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet i grillens botten. Annars riskerar grillen att ta skada. Använd inte för mycket briketter/grillkol, ett lager räcker.

Gasolgrill

- Endast för utomhusbruk.
- Använd inte produkten i närheten av antändliga material.
- Flytta inte produkten under användning.
- Stäng ventilen på gasbehållaren efter avslutad användning.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Placera inte gasbehållaren 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 försiktig vid matlagning.
- Stäng gaskranen på gasbehållaren efter varje användning.
- Töm och rengör dropptråget regelbundet.
- Produkten måste placeras minst 1,5 meter 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 oöppnade behållare av glas eller metall – de kan sprängas och orsaka allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Använder skyddshandskar (till exempel ugnsvantar) vid användning, speciellt vid hantering av heta föremål.

Symboler

Använd inte produkten i slutna utrymmen och/eller utrymmen avsedda för längre vistelse, som hus, tält, husvagn, husbil, båt etc. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.

TEKNISKA DATA

Gas och matningstryck	Butan/propan 30 mbar
Produktkategori	I3B/P(30)
Injektorstorlek	Huvudbrännare \varnothing : 0,88 mm Sidobrännare \varnothing : 0,76 mm
Total nominell värmeeffekt	12,7 kW/ 924 g/h 13,4 kW/ 975 g/h
Tändning	Integrerad
Grillyta	70 x 44 cm

MONTERING

OBS!

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

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

BILD 1

BILD 2

BILD 3

BILD 4

BILD 5

BILD 6

BILD 7

BILD 8

BILD 9

BILD 10

BILD 11

ANSLUTNING TILL 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. Gasanslutning
2. Slang
3. Regulator
4. Gasflaska

BILD 12

OBS!

Läckagekontrollera anslutningarna genom att stryka såpvatten på dem och titta efter bubblor.

VARNING!

- **Byt inte gasflaska i närheten av antändningskälla. Placera gasflaskan till vänster om produkten, på säker plats, skyddad från värme.**
- **Kontrollera alla gasslangar före varje användning med avseende på skador, läckage och/eller bristfällig anslutning. Använd inte produkten om någon slang är defekt eller skadad.**
- **Byt inte gasflaska i närheten av antändningskälla, som cigaretter, glödande föremål eller öppen låga. Kontrollera att produkten är släckt och kall.**
- **Använd endast gasflaskor som uppfyller specifikationerna i tekniska data. Gasflaskor måste uppfylla gällande nationella krav.**

HANDHAVANDE

GASOLGRILL

Förberedelser

- För att produkten ska kunna användas behövs gasflaska och lämpliga gasregulatorer. Regulatorerna ska uppfylla kraven enligt aktuell utgåva av EN16129 samt gällande nationella föreskrifter.
- Före matlagning, anslut regulatorn till gasflaskans ventil och dra åt stadigt.
- Kockkärl kan placeras på sidobrännaren. Tillåten kokkärlsdiameter är 8–24 cm.

Tändning av gasolgrill

OBS!

- **Locket måste vara öppet när brännare tänds.**
- **Ha inte ansiktet över brännaren vid tändning.**

Tändning av pilotlåga (huvudbrännare och sidobrännare)

1. Sätt samtliga gasreglage i läge OFF och öppna ventilen på gasflaskan.
2. För att tända, håll vredet A intryckt i 3–5 sekunder för att släppa fram gas och vrid sedan moturs till läge HIGH (B). Då avges en gnista i tändarröret (C). Ett knäppande ljud hörs från tändaren och en orange låga syns vid tändarröret till vänster om brännaren (D).
3. Håll vredet intryckt ytterligare 2 sekunder efter det knäppande ljudet, så att gasen hinner fylla hela brännarröret (E) och säkerställa tändning.
4. När brännaren tänts kommer intilliggande brännare att tändas när motsvarande vred sätts till läge HIGH.
5. I läge HIGH är lågan orange och 12–20 mm lång. Vrid vredet så långt det går moturs för lägsta inställning.
6. Om automatisk tändning inte fungerar, avlägsna grillgaller

och flamskydd, vrid ventilen 90° moturs och tänd med en grilltändare som hålls 5 mm från brännaröppningen. Sätt tillbaka grillgaller och flamskydd när brännaren tänts. Använd värmetåliga skyddshandskar/ugnsvantar.

BILD 13**BILD 14****VARNING!**

Om brännaren fortfarande inte tänds, vrid inställningsvredet till läge OFF. Vänta 5 minuter så att gasen skingras och försök igen.

Tips för att spara på gasen

- Öppna locket så sällan och så kortvarigt som möjligt.
- Stäng av produkten 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.

RÖKNING**Före användning**

1. Pensla alla invändiga ytor, inklusive kolgaller och grillgaller, med vegetabilisk matolja.
2. Vi rekommenderar att kolen till röken tänds med en skorstenständare. Om skorstenständare inte används – bygg upp en liten kolhög på kolgallret, placera inte kol mot rökens väggar.
3. Stäng locket. Kontrollera att alla ventiler är öppna till 1/4. Låt kolen glöda i minst två timmar, ju längre desto bättre. Höj temperaturen efter 2 timmar genom att öppna ventilerna halvvägs, lägg på mer kol och låt kolen brinna ut helt. Därmed är röken klar för användning.

OBS!

Det kan uppstå rost på insidan av röken. Skydda den genom att se till att det finns ett tunt lager vegetabilisk olja på alla invändiga ytor.

Tändning och användning**OBS!**

Grilla alltid med grillkol, aldrig med ved. Vedbräsar är för svårhanterliga och kan förstöra maten med tjära, sot och aska.

1. Tillsätt tända, glödande kol i rökgillens glödlåda. Vi rekommenderar max. 1,2 kg kol; tillsätt mer vid behov. Tänk på att använda grillvantar.
2. Kontrollera värmen med hjälp av en bra termometer.

OBS!

Temperaturen vid glödboxen kan vara 10 - 15 °C högre än vid rökgången.

Rökning och långsam tillagning

1. Lyft ut grillgallret från glödlådan
2. Bygg upp en hög med glödande kol ovanpå kolgallret i glödboxen.
3. Extra röksmak kan åstadkommas med rökspån från t.ex. hickory, mesquite, pekan, ek och fruktträd. Använd inte hela trästycken vid tillagning av mat eftersom det kan försämra kvaliteten på de livsmedel som tillagas.
4. Blöt inte ned rökspånen eller rökflisen. Träet absorberar endast 5 % av sin vikt i vatten, och vattnet kyler bara ned kolen när du tillsätter spånen. Det kan ge ojämn grilltemperatur.
5. När glöden brunnit ut ska locken hållas stängda. Temperatur och rökmängd kontrolleras med glödboxens ventiler och ventilerna ovanpå grillkammaren. Röken är innesluten i glödboxen och grillkammaren, vilket minskar risken för att maten bränns samtidigt som det ger mer röksmak.
6. Placera råvarorna i grillkammaren och övervaka temperaturen.
7. Temperaturen i grillkammaren får inte överstiga 230 °C. När råvarorna lagts i grillkammaren är det viktigt att övervaka temperaturen. Tillagningen och rökningen sker med indirekt värme.

Kontrollera värme och rök

1. Börja med att kontrollera temperaturen vid luftintaget. Det är ventilen som sitter längst ned på rökgillen, låt skorstenen vara helt öppen. Luftintagsventilen styr syretillförseln till kolen, och det är den ventilen som har störst inverkan på tillagningstemperaturen. Skorstenen kontrollerar (till viss del) mängden rök i grillkammaren och temperaturskillnaden mellan de olika sidorna.
2. Börja med att ha luftintagsventilen helt öppen tills grillkammaren har kommit upp i temperatur. Stäng sedan ventilen till hälften eller mer tills temperaturen är mellan 105 och 120 °C. Håll gärna temperaturen i den högre delen av intervallet. Stäng aldrig luftintagsventilen helt och hållet eftersom glöden kan kvävas och börja avge tjära. Rör inte skorstensventilen innan grillkammaren haft stabil temperatur i minst 30 minuter.
3. Var försiktig med mängden rök. Det är lätt att förstöra maten med för mycket röksmak.
4. Vid tillsättning av rökspån: Tillsätt ca 115 gram åt gången i 3 till 4 omgångar var 30:e minut. Börja när grillkammaren kommer över 95 °C. Rökspån tillsätts i rökammaren.
5. Temperaturen i luften påverkar tillagningstemperaturen. Regn (och snö) kan påverka tillagningstemperaturen markant. Det viktigt att övervaka temperaturen så att den ligger inom det rekommenderade intervallet.

Rökguide

Livsmedel	Del	Tidsåtgång	Innertemperatur
Nötkött			
Ryggbiff	Bit	3–4 h	Blodigt 50 °C, Medium 60 °C, Genomstekt 70 °C
Bringa	Bit	6+ h	85 °C
Entrecote	Bit	5–15 min	Blodigt 50 °C, Medium 60 °C, Genomstekt 70 °C
Fågel			
Kyckling	Hel	3,5–4 h	75 °C
Kyckling	Bröst	25–35 min	75 °C
Kyckling	Lår	25–35 min	75 °C
Kalkon	Hel	6–8 h	75 °C
Fisk			
Lax	Hel	2–3 h	60 °C
Lax	Filé	30–40 min	60 °C
Räkor	Hela	10–15 min	Tillaga tills de är rosa
Fläskkött			
Bog	Hel	12+ h	85 °C
Kotlettrad	Bit	4–5 h	65 °C
Revben	Helt	5–6 h	65 °C

Tillagningstips och rökkontroll

Grillkammare

- Skorstenen kontrollerar mängden rök i grillkammaren.
 - Luftintagsventilen reglerar temperaturen i grillkammaren.
 - Rök och värme förs från glödlådan via grillkammaren och förs sedan ut genom skorstenen.
1. Placera livsmedel i grillkammaren på minst 15 cm avstånd från öppningen till glödboxen. Tillagning och rökning sker med indirekt värme. Det finns ingen anledning att oroa sig för fett som droppar och orsakar eldsflammar som förstör maten.
 2. Håll locket stängt. Om någon av luckorna öppnas till glödlådan eller grillkammaren störs den känsliga värme- och syrebalansen hos kolen. Öppna luckorna så sällan som möjligt eftersom värmen sänks och tillagningstiden förlängs.
 3. Roterat köttet. Om du har kött både till höger och vänster i grillkammaren ska köttet roteras halvvägs under tillagningen.
 4. Om maten blir för rökt eller bränd innan tillagningen är klar, placera grillfolie över maten. Kom ihåg att alltid använda grillvantar.
 5. Under tiden maten tillagas kan tillbehör värmas i rökammaren. Kom ihåg att använda grillvantar.
 6. Maten kan smaksättas med olja eller marinad före grillningen. Använd dock inte för mycket marinad eftersom röken och aromer från rökspånen påverkar smaken på ingredienserna.
 7. Ta bort all aska efter varje användning. Se till att askan har svalnat innan den tas bort.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

- Rekommenderat rengöringsintervall är 90 dagar och produkten måste rengöras helt minst en gång per år, för bästa funktion och livslängd.
- Följ rengöringsanvisningarna för bästa resultat.
- Tänd brännarna och låt brinna 15–20 minuter. Fett bränns bort från grillgaller, lavastenar etc. Låt produkten svalna före nästa steg.
- Rengör grillgallren regelbundet genom att blötlägga och diska dem med varmt vatten och diskmedel.
- Rengör grillhöljet invändigt med varmt vatten och diskmedel. Ta bort fastsittande fläckar med stålborste, stålull, kökssvamp eller liknande.
- Kontrollera regelbundet att brännarna är fria från insekter, smuts etc., som kan sätta igen dem och blockera gasflödet. Rengör brännarrören noga, gärna med piprensare, för att säkerställa att de inte är igensatta.

FÖRVARING

- Förvara gasflaskor utomhus, i väl ventilerat utrymme, bortkopplade från produkten, när de inte används. Anslut/koppla bort gasflaskan från produkten utomhus, i väl ventilerat utrymme, på avstånd från antändningskällor.
- Om produkten inte har använts på en längre tid, kontrollera alla gasslangar med avseende på skador, läckage och/eller bristfällig anslutning och kontrollera att brännarna inte är smutsiga eller igensatta. Följ alltid rengöringsanvisningarna för bästa funktion och säkerhet.
- Om produkten förvarats utomhus, kontrollera att delarna under frontpanelen är fria från smuts, insekter etc., som kan påverka gasflödet.
- Förvara produkten torrt och svalt. Om överdrag används, se till att produkten och överdraget är torra före förvaring.
- Stryk lite matolja på kromade delar. Täck över brännarna med aluminiumfolie så att inte insekter eller annat skräp samlas i brännarportarna.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Gasläckage från slang.	Skadad slang.	Stäng av gasflödet vid gasflaskan och byt ut den skadade slangen.
Gasläckage från gasflaskan.	Mekaniskt fel eller skada.	Stäng gasflaskans ventil.
Gasläckage från gasflaskans ventil.	Mekaniskt fel eller skada.	Stäng gasflaskans ventil. Returnera gasflaskan till gasleverantören.
Det går inte att tända brännarna med tändningssystemet.	Tom gasflaska.	Byt till en full gasflaska.
	Defekt regulator.	Kontrollera och vid behov byt ut regulatorn.
	Brännare, slangar eller munstycken igensatta.	Rengör brännare, slangar och munstycken.
Liten låga eller baktändning (eld i brännarrör – väsande eller mullrande ljud kan höras).	Brännare igensatta.	Rengör brännare.
	Slangar eller munstycken igensatta.	Rengör slangar och munstycken.
	Hård vind.	Placera grillen på skyddad plats.
Svårt att vrida gasvred.	Gasventilen har fastnat.	Byt ut gasventilen.

SIKKERHETSANVISNINGER

ADVARSEL!

- **Grillen blir svært varm, ikke flytt den når den er tent.**
- **Grillen skal ikke brukes innendørs!**
- **Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne grillen. Ikke sprut noen form for lettantennelig væske over grillkull eller briketter som allerede er tent. Bruk kun tennvæske som oppfyller EN 1860-3.**
- **Hold barn og husdyr på forsvarlig avstand fra grillen.**
 - Bruk aldri vann til å kontrollere eller slukke ilden.
 - Legg på lokket og steng lufterventilene når du er ferdig med å grille.
 - Bruk grillhansker for å unngå brannskader når du griller.
 - Varmt grillkull eller varme briketter skal ikke kastes i søppelbøtter, på steder der noen kan tråkke på dem, eller på brannfarlige steder. Sørg for at brikettene er helt sluknet, før du kaster dem.
 - Ikke sett grillen i f.eks. en bod før den har sluknet helt.
 - Se til at lettantennelige væsker og trykkbeholdere ikke står i nærheten av den tente grillen.
 - Hvis du bruker en elektrisk tenner, må strømledningen holdes unna grillens varme deler.
 - Grillen er ikke beregnet for bruk som varmeelement og skal ikke under noen omstendigheter brukes innendørs.
 - Rengjør grillen regelmessig for å sikre at den fungerer som den skal.
 - Grillen skal stå stabilt på et fast og plant underlag når den er i bruk. Plasser grillen minst 3 meter unna trær/busker og annet brennbart materiale.
 - Ikke bruk noe annet enn grillkull og

briketter til oppvarming.

- Kontroller at kullet gløder skikkelig, før du begynner å grille. Det tar minst 30 minutter. Du kan begynne å grille først når brikettene/grillkullet har en jevn glød og er dekket av en grå hinne.
- Ikke sprut eller hell kaldt vann i nærheten av støpejernsgrillen – risiko for personskade og/eller materielle skader.
- Maks. mengde briketter som kan fylles på, er 1,3 kg.

MERK!

Brikettene/grillkullet skal alltid plasseres på kullfatet i bunnen av grillen. Noe annet kan skade grillen. Ikke bruk for mye briketter/grillkull, ett lag er nok.

Gassgrill

- Bare til utendørs bruk.
- Ikke bruk produktet i nærheten av antennelige materialer.
- Produktet må ikke flyttes mens det er i bruk.
- Steng ventilen på gassbeholderen etter bruk.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Ikke plasser gassbeholderen 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 gassinnsattør se på produktet. Lekkasjetest 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 vernehansker (for eksempel grillhansker), spesielt når du håndterer varme gjenstander.

Symboler



Ikke bruk produktet i lukkede rom og/eller områder beregnet for lengre opphold, som hus, telt, campingvogn, husbil, båt osv. Fare for dødsfall som følge av kullosforgiftning.

TEKNISKE DATA

Gass og forsyningstrykk	Butan/propan 30 mbar
Produktkategori	I3B/P(30)
Injektorstørrelse	Hovedbrenner \varnothing : 0,88 mm Sidebrenner \varnothing : 0,76 mm
Total nominal varmeeffekt	12,7 kW/ 924 g/h 13,4 kW/ 975 g/h
Tenning	Integrert
Grillflate	70 x 44 cm

MONTERING

MERK!

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

- Til montering trenger du skrutrekker og skrunøkkel.
- 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 1

BILDE 2

BILDE 3

BILDE 4

BILDE 5

BILDE 6

BILDE 7

BILDE 8

BILDE 9

BILDE 10

BILDE 11

TILKOBLING TIL 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. Gasstilkobling
2. Slange
3. Regulator
4. Gassflaske

BILDE 12

MERK!

Kontroller tilkoblingene for lekkasje ved å stryke såpevann på dem og se etter bobler.

ADVARSEL!

- Ikke bytt gassflaske i nærheten av antenneskilder. Plasser gassflasken til venstre for produktet, på et trygt sted – beskyttet mot varme.
- Kontroller alle gasslanger for skader, lekkasje og/eller feil tilkobling før hver gangs bruk. Ikke bruk produktet hvis en slange er defekt eller skadet.
- Ikke bytt gassflaske i nærheten av antenneskilder som sigaretter, glødende gjenstander eller åpen flamme. Kontroller at produktet er slukket og kaldt.
- Bruk bare gassflasker som oppfyller spesifikasjonene i de tekniske dataene. Gassflasker må oppfylle gjeldende nasjonale krav.

BRUK

GASSGRILL

Forberedelser

- Du trenger gassflaske og egnede gassregulatorer for å kunne bruke dette produktet. Regulatorene 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.
- Kokekar kan plasseres på sidebrenneren. Tillatt kokekardiameter er 8–24 cm.

Tenning av gassgrill

MERK!

- Lokket må være åpent når brennere tennes.
- Pass på at du ikke bøyer deg over brenneren når du tenner på.

Tenning av pilotflammen (hovedbrenner og sidebrenner)

1. Sett alle gassinstillinger til OFF, og åpne ventilen på gassflasken.
2. Når du skal tenne, holder du hjul A inntrykt i 3–5 sekunder for å slippe ut gass, og deretter dreier du det mot klokken til HIGH (B). Da avgis det en gnist i tennerrøret (C). Det høres en kneppelyd fra tenneren, og en oransje flamme vises ved tennerrøret til venstre for brenneren (D).
3. Holdt hjulet inntrykt ytterligere 2 sekunder etter kneppelyden, slik at gassen rekker å fylle hele brennerrøret (E) og brenneren faktisk tennes.
4. Når brenneren er tent, kommer nærliggende brennere også til å tenne når det tilsvarende hjulet dreies til HIGH.
5. I HIGH-innstilling er flammen oransje og 12–20 mm lang. Drei hjulet så langt det går, mot klokken til den laveste innstillingen.
6. Hvis brenneren ikke tennes automatisk, fjerner du

grillrister og flammebeskyttelse, dreier ventilen 90° mot klokken og tenner med en grilltenner som du holder 5 mm fra brenneråpningen. Sett grillristene og flammebeskyttelsen tilbake på plass når brenneren er tent. Bruk varmebestandige vernehansker/grillhansker.

BILDE 13

BILDE 14

ADVARSEL!

Hvis brenneren fortsatt ikke tennes, dreier du innstillingshjulet til OFF. Vent 5 minutter, slik at gassen fordamper, og prøv på nytt.

Tips for å spare på gassen

- Åpne lokket så sjeldent og kort som mulig.
- Slå av produktet 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.

RØYKING

Før bruk

1. Pensle alle innvendige flater, også kullrister og grillrister, med vegetabilsk matolje.
2. Vi anbefaler at kullet til røykgrillen tennes med en grillstarter. Hvis du ikke bruker grillstarter, bør du bygge opp en liten haug med kull på kullristen. Ikke plasser kull mot veggene i røykgrillen.
3. Lukk lokket. Kontroller at alle ventiler er 1/4 åpne. La kullet gløde i minst to timer. Jo lengre, desto bedre. Øk temperaturen etter 2 timer ved å åpne ventilene halvveis, legg på mer kull, og la kullet brenne ut helt. Dermed er røykgrillen klar til bruk.

MERK!

Det kan oppstå rust på innsiden av røykgrillen. Beskytt den ved å sørge for at det er et tynt lag med vegetabilsk olje på alle innvendige flater.

Tenning og bruk

MERK!

Grill alltid med grillkull, aldri med ved. Vedkubber er for tungvinte og kan ødelegge maten med tjære, sot og aske.

1. Tilsett tente, glødende kull i glødsduken på røykgrillen. Vi anbefaler maks. 1,2 kg kull. Tilsett mer ved behov. Husk å bruke grillhansker.
2. Kontroller varmen ved hjelp av et godt termometer.

MERK!

Temperaturen i glødsduken kan være 10–15 °C høyere enn i røykområdet.

Røyking og langtidstilberedning

1. Løft grillristen ut av glødsduken.
2. Bygg opp en haug med glødende kull oppå kullristen i glødsduken.
3. Du kan få ekstra røyksmak ved å bruke røykespon fra f.eks. hickorytre, mesquite, pekan, eik og frukttré. Ikke bruk hele trestykker ved tilberedning av mat, ettersom det kan forringe kvaliteten på matvarene som tilberedes.
4. Ikke utsett røykesponene eller røykflisene for fuktighet. Treet absorberer 5 % av sin vekt i vann, og vannet kjøler bare ned kullet når du tilsetter sponene. Det kan gi ujevn grilltemperatur.
5. Når kullet ikke lenger gløder, skal lokket holdes lukket. Du kontrollerer temperatur og røykmengde ved hjelp av ventilene i glødsduken og ventilene oppå grillkammeret. Røyken er innestengt i glødsduken og grillkammeret, noe som reduserer risikoen for at maten blir brent, samtidig som det gir mer røyksmak.
6. Plasser råvarene i grillkammeret, og følg med på temperaturen.
7. Temperaturen i grillkammeret må ikke overstige 230 °C. Når du har lagt råvarene i grillkammeret, er det viktig å følge med på temperaturen. Tilberedningen og røykingen skjer med indirekte varme.

Kontrollere varme og røyk

1. Begynn med å kontrollere temperaturen ved luftinntaket. Det er ventilen som sitter lengst nede på røykgrillen. La skorsteinen være helt åpen. Luftinntaksventilen styrer oksygentilførselen til kullet, og det er den ventilen som har størst innvirkning på tilberedningstemperaturen. Skorsteinen kontrollerer (til en viss grad) mengden røyk i grillkammeret og temperaturforskjellen mellom de ulike sidene.
2. Begynn med å ha luftinntaksventilen helt åpen frem til temperaturen har begynt å øke i grillkammeret. Lukk deretter ventilen halvveis eller mer frem til temperaturen er mellom 105 og 120 °C. Hold gjerne temperaturen i den øvre delen av intervallet. Lukk aldri luftinntaksventilen helt og holdent, ettersom du kan risikere at glødene kveles og begynner å avgi tjære. Ikke rør skorsteinsventilen før temperaturen i grillkammeret har vært stabil i minst 30 minutter.
3. Vær forsiktig med mengden røyk. Det er lett å ødelegge maten med for mye røyksmak.
4. Ved tilsetning av røykespon: Tilsett ca. 115 gram om gangen i tre til fire omganger hvert 30. minutt. Begynn når temperaturen i grillkammeret er over 95 °C. Røykespon tilsettes i røykkammeret.
5. Lufttemperaturen påvirker tilberedningstemperaturen. Regn (og snø) kan i høy grad påvirke tilberedningstemperaturen. Det er viktig å følge med på at temperaturen ligger innenfor det anbefalte området.

Røykeveiledning

Matvare	Del	Tid	Kjernetemperatur
Storfe			
Ryggbiff	Stykke	3–4 t	Blodig 50 °C, medium 60 °C, gjennomstekt 70 °C
Bryst	Stykke	6+ t	85 °C
Entrecôte	Stykke	5–15 min	Blodig 50 °C, medium 60 °C, gjennomstekt 70 °C
Fugl			
Kylling	Hel	3,5–4 t	75 °C
Kylling	Bryst	25–35 min	75 °C
Kylling	Lår	25–35 min	75 °C
Kalkun	Hel	6–8 t	75 °C
Fisk			
Laks	Hel	2–3 t	60 °C
Laks	Filet	30–40 min	60 °C
Reker	Hele	10–15 min	Tilbered til de er rosa
Svin			
Bog	Hel	12+ t	85 °C
Karré	Stykke	4–5 t	65 °C
Ribbe	Helt	5–6 t	65 °C

Tilberedningstips og røykkontroll

Grillkammer

- Skorsteinen kontrollerer mengden røyk i grillkammeret.
 - Luftinntaksventilen regulerer temperaturen i grillkammeret.
 - Røyk og varme føres fra glødsuffen via grillkammeret og deretter ut gjennom skorsteinen.
1. Plasser matvarene i grillkammeret på minst 15 cm avstand fra åpningen til glødsuffen. Tilberedningen og røykingen skjer med indirekte varme. Du trenger ikke bekymre deg for at fett som drypper og gir flammer, skal ødelegge maten.
 2. Hold lokket stengt. Hvis noen av lukene til glødsuffen eller grillkammeret åpnes, forstyrres den følsomme varme- og oksygenbalansen i kullet. Sørg for at du bare åpner lukene når du absolutt må, ettersom varmen senkes, og det tar lengre tid før maten er ferdig tilberedt.
 3. Snu kjøttet. Hvis du har kjøtt både til høyre og venstre i grillkammeret, skal du snu kjøttet når du er halvveis i tilberedningen.
 4. Hvis maten blir for mye røykt eller brent før tilberedningen er ferdig, kan du legge litt aluminiumsfolie over maten. Husk å alltid bruke grillhansker.
 5. Mens maten tilberedes, kan tilbehør varmes i røykkammeret. Husk å bruke grillhansker.
 6. Maten kan smaksettes med olje eller marinade før du begynner å grille. Bruk derimot ikke for mye marinade, ettersom røyken og aromaer fra røyksporene påvirker smaken på ingrediensene.
 7. Fjern all aske etter bruk. Sørg for at asken er nedkjølt før du fjerner den.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

- Det anbefales å rengjøre produktet hver 90. dag, og produktet må rengjøres grundig minst én gang i året, for best funksjon og lengst mulig levetid.
- Følg rengjøringsanvisningene for best mulig resultat.
- Tenn brennerne, og la det brenne i 15–20 minutter. Da blir fett brent bort fra grillrister, lavasteiner, osv. La produktet kjøle seg ned før neste skritt.
- Rengjør grillristene regelmessig ved å legge dem i bløt og vaske med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Rengjør grillen innvendig med varmt vann og oppvaskmiddel. Fjern flekker som sitter fast, med stålbørste, stållull, oppvasksvamp eller lignende.
- Kontroller regelmessig at brennerne er fri for insekter, smuss osv. Dette kan tette dem igjen og blokkere gasstrømmen. Rengjør brennerørene nøye, gjerne med en piperenser, for å sikre at de ikke er tette.

OPPBEVARING

- Oppbevar gassflasker utendørs på et godt ventilert sted og frakoblet produktet når de ikke er i bruk. Koble produktet til/ fra gassflasken utendørs på et godt ventilert sted, på god avstand fra antenningskilder.
- Hvis produktet ikke har vært i bruk over lengre tid, må du kontrollere alle gasslanger med hensyn til skader, lekkasje og/eller feil tilkobling samt kontrollere at brennerne ikke er skitne eller tette. Følg alltid rengjøringsanvisningene for best funksjon og sikkerhet.
- Hvis du oppbevarer produktet utendørs, må du kontrollere at delene under frontpanelet er frie for smuss, insekter osv., som kan påvirke gasstrømmen.
- Oppbevar produktet på et tørt og svalt sted. Hvis du bruker trekk, må du sørge for at produktet og trekket er tørre før du setter det til oppbevaring.
- Stryk litt matolje på forkrommede deler. Dekk til brennerne med aluminiumsfolie, slik at ikke insekter og smuss samler seg i brenneråpningene.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Gasslekkasje fra slange.	Skadet slange.	Slå av gasstilførselen på gassflasken, og bytt ut den skadede slangen.
Gasslekkasje fra gassflasken.	Mekanisk feil eller skade.	Steng ventilen på gassflasken.
Gasslekkasje fra gassflaskens ventil.	Mekanisk feil eller skade.	Steng ventilen på gassflasken. Returner gassflasken til gassleverandøren.
Det er ikke mulig å tenne brennerne med tenningsystemet.	Tom gassflaske.	Bytt til en full gassflaske.
	Defekt regulator.	Kontroller regulatoren, og bytt den ut ved behov.
	Brenner, slanger eller munnstykker er tette.	Rengjør brenner, slanger og munnstykker.
Liten flamme eller bakttenning (ild i brennerrør – en hvesende eller susende lyd kan høres).	Brenner tett.	Rengjør brenneren.
	Slanger eller munnstykker er tette.	Rengjør slanger og munnstykker.
	Sterk vind.	Plasser grillen på et sted der den er beskyttet mot vind.
Vanskelig å vri på gassregulatoren.	Gassventilen har satt seg fast.	Bytt ut gassventilen.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

- **Grill mocno się nagrzewa. Nie przesuwaj go, gdy jest rozpalony.**
- **Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach!**
- **Do rozpalania grilla nie stosuj alkoholu ani benzyny. Nie rozpylaj żadnych łatwopalnych cieczy nad rozżarzonym węglem i brykietami. Korzystaj wyłącznie z rozpałek, które spełniają wymogi normy EN 1860-3.**
- **Dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla.**
 - Nigdy nie używaj wody do kontrolowania ognia ani do jego gaszenia.
 - Po zakończeniu grillowania nałóż pokrywę i zamknij otwory wentylacyjne.
 - Aby uniknąć oparzeń, korzystaj z rękawic do grilla.
 - Nie wrzucaj rozżarzonych kawałków węgla i brykietów do pojemników na odpady. Nie pozostawiaj ich też ich w miejscach, gdzie ktoś mógłby na nie nadeprnąć, ani w miejscach zagrożonych pożarem. Przed wyrzuceniem brykietów zaczekaj, aż całkowicie się wypalą.
 - Nie odstawiaj grilla np. do schowka, zanim żar całkowicie nie wygaśnie.
 - Upewnij się, że w okolicy rozpalonego grilla nie ma łatwopalnych cieczy ani pojemników pod ciśnieniem.
 - Jeżeli korzystasz z zapalnika elektrycznego, trzymaj jego przewód zasilający z dala od rozgrzanych powierzchni grilla.
 - Grill nie jest przeznaczony do stosowania jako grzejnik i pod żadnym pozorem nie można go używać w pomieszczeniach.
 - Czyść grill regularnie, aby zapewnić jego

prawkidłowe działanie.

- Podczas korzystania z grilla powinien on stać stabilnie na zwartym i płaskim podłożu. Umieść grill w odległości co najmniej 3 metrów od drzew i materiałów palnych.
- Jako paliwo wolno stosować wyłącznie węgiel lub brykiety.
- Przed rozpoczęciem grillowania sprawdź, czy węgiel całkowicie się rozżarzył – potrwa to co najmniej 30 minut. Grillowanie można rozpocząć dopiero wtedy, gdy brykiety lub węgiel będą równomiernie rozżarzone i pokryte szarym nalotem.
- Nigdy nie chlap zimną wodą ani jej nie lej w pobliżu płyty żeliwnej ze względu na ryzyko obrażeń ciała i/lub szkód w mieniu.
- Maks. ilość brykietów, jaką można wsypać, to 1,3 kg.

UWAGA!

Brykiety/węgiel umieszczaj zawsze na znajdującej się na spodzie grilla półce na węgiel. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla. Nie używaj zbyt wiele węgla/brykietów, wystarczy jedna warstwa.

Grill gazowy

- Wyłącznie do użytku na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie używaj produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- W czasie używania produktu nie przemieszczaj go.
- Po zakończeniu pracy zamknij zawór butli gazowej.
- Nie dokonuj żadnych zmian produktu.
- Nie umieszczaj butli gazowej pod produktem ani blisko niego.

- 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 poniższymi 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 wykwalifikowanemu 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.
- Podczas obsługi grilla, zwłaszcza gdy trzeba dotykać gorących przedmiotów, zalecamy stosowanie rękawic ochronnych (np. łapek do garnków).

Symbole



Nie używaj produktu w zamkniętych pomieszczeniach i/lub miejscach przeznaczonych do dłuższego przebywania, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie itp. Ryzyko zgonu na skutek zatrucia tlenkiem węgla.

DANE TECHNICZNE

Ciśnienie gazu i zasilające	Butan/propan 30 mbar
Kategoria urządzenia	I3B/P(37)
Wielkość wtryskiwacza	Palnik główny: 0,88 mm Palnik boczny: 0,76 mm
Całkowita nominalna moc cieplna	12,7 kW/ 924 g/h 13,4 kW/ 975 g/h
Układ zapłonu	Zintegrowany
Powierzchnia grillowania	70 x 44 cm

MONTAŻ

UWAGA!

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

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

RYS. 1

RYS. 2

RYS. 3

RYS. 4

RYS. 5

RYS. 6

RYS. 7

RYS. 8

RYS. 9

RYS. 10

RYS. 11

PODŁĄCZENIE DO BUTLI GAZOWEJ

UWAGA!

Butla gazowa i reduktor do kupienia osobno.

- Umieść grill na płaskim, stabilnym podłożu. Sprawdź, czy reduktor wlotu i wylotu pasuje do zaworu na butli i złącza w produkcie.
- 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.

- Podłączenie gazu
- Wąż
- Reduktor
- Butla gazowa

RYS. 12

UWAGA!

Sprawdź szczelność przyłączy, rozprowadzając na nich roztwór mydłany i poszukując pęcherzyków powietrza.

OSTRZEŻENIE!

- Nie wymieniaj butli gazowej w pobliżu źródeł zapłonu. Postaw butlę gazową po lewej stronie produktu, w bezpiecznym miejscu chronionym przed wysoką temperaturą.
- Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie węże doprowadzające gaz pod kątem uszkodzeń, wycieku i/lub niepoprawnego podłączenia. Nie używaj produktu, jeśli którykolwiek z węży jest niesprawny lub uszkodzony.
- Nie wymieniaj butli gazowej w pobliżu źródeł zapłonu, np. zapalonych papierosów, żarzących się przedmiotów lub otwartego ognia. Sprawdź, czy produkt jest wyłączony i zimny.
- Używaj wyłącznie butli gazowych, które spełniają wymagania zawarte w specyfikacji technicznej. Butle gazowe muszą spełniać stosowne przepisy krajowe.

OBSŁUGA

GRILL GAZOWY

Przygotowania

- Aby można było używać produktu, potrzebna jest butla gazowa i odpowiednie reduktory gazu. Reduktory muszą spełniać wymagania aktualnego wydania normy EN 16129

oraz stosownych przepisów krajowych.

- Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności podłącz reduktor do butli gazowej i dobrze dokręć.
- Naczynie kuchenne można postawić na palniku bocznym. Dopuszczalna wysokość naczynia to 8–24 cm.

Rozpalanie grilla gazowego

UWAGA!

- **Podczas rozpalania pokrywa musi być otwarta.**
- **Podczas rozpalania grilla nie zbliżaj twarzy do palnika.**

Zapalanie płomienia kontrolnego (palnik główny i boczny)

1. Ustaw wszystkie pokrętki gazu w pozycji OFF oraz otwórz zawór na butli gazowej.
2. Aby zapalić płomień, przytrzymaj pokrętkę A wciśniętą przez 3–5 sekund, aby wypuścić gaz, a następnie przekręć je w lewo do pozycji HIGH (B). Wówczas powstanie iskra w rurce zapłonowej (C). Będzie słychać strzelający dźwięk z zapalnika i przy rurce zapłonowej po lewej stronie palnika widać będzie pomarańczowy płomień.
3. Przytrzymaj pokrętkę przyciśniętą jeszcze 2 sekundy po usłyszeniu strzelającego dźwięku, tak aby gaz zdążył wypełnić całą rurkę palnika (E) i aby mieć gwarancję, że palnik się zapali.
4. Po zapaleniu palnika głównego palniki znajdujące się obok również się zapalą w momencie, gdy ich pokrętki zostaną ustawione w pozycji HIGH.
5. W pozycji HIGH płomień jest pomarańczowy i wysoki na 12–20 mm. Przekręć pokrętkę maksymalnie w lewo, aby wybrać najmniejsze ustawienie.
6. Jeśli system automatycznego zapłonu nie działa, zdejmij ruszt i osłonę przed płomieniami, przekręć zawór 90° w lewo i rozpal palnik zapalniczką grillową trzymaną 5 mm od otworu palnika. Po zapaleniu palnika załóż z powrotem ruszt i osłonę przed płomieniami. Używaj termoodpornych rękawic ochronnych/łapek do garnków.

RYS. 13

RYS. 14

OSTRZEŻENIE!

Jeżeli palnik nadal nie chce się zapalić, ustaw pokrętkę regulacyjną w pozycji OFF. Oczekaj 5 minut, aż gaz się ulotni i spróbuj ponownie.

Wskazówki dotyczące oszczędnego gospodarowania gazem

- Otwieraj pokrywę jak najrzadziej i na jak najkrótszy czas.
- Po zakończeniu przygotowywania żywności wyłącz produkt.
- Rozgrzewaj grill przez maksymalnie 10–15 minut (oprócz pierwszego użycia). Nie rozgrzewaj grilla dłużej niż to

zalecane.

- Nie używaj wyższych ustawień niż to zalecane.

WĘDZENIE

Przed użyciem

1. Używając pędzla, wysmaruj olejem roślinnym wszystkie wewnętrzne powierzchnie, również ruszty.
2. Zalecamy rozpalenie węgla do wędzenia przy użyciu komina do rozpalania. Jeśli nie planujesz używać komina do rozpalania, usyp małą górkę węgla na ruszcie węglowym, nie umieszczaj węgla przy ściankach.
3. Zamknij pokrywę. Sprawdź, czy wszystkie zawory są otwarte do 1/4. Pozostaw żarzące się węgle przez przynajmniej dwie godziny, im dłużej tym lepiej. Po dwóch godzinach zwiększ temperaturę, otwierając do połowy zawory, dołóż węgla i poczekaj, aż się całkowicie wypali. Teraz wędzarnia jest gotowa do użycia.

UWAGA!

Wewnątrz wędzarni może powstać rdza. Dlatego należy chronić jej wnętrze, smarując wszystkie wewnętrzne powierzchnie cienką warstwą oleju roślinnego.

Rozpalanie i użytkowanie

UWAGA!

Grilluj zawsze, używając węgla, nigdy drewna. Ogień palącego się drewna jest trudny do kontrolowania i może zepsuć jedzenie, brudząc je substancją smolistą, sadzą czy popiołem.

1. Przełóż rozpalony, żarzący się węgiel do szuflady na żar w grillu. Zalecamy umieszczenie maks. 1,2 kg węgla, a potem dokładanie według potrzeb. Pamiętaj, aby używać rękawic.
2. Temperaturę kontroluj, używając dobrej jakości termometru.

UWAGA!

Temperatura przy pojemniku na żar może być 10–15°C wyższa niż w przewodzie dymowym.

Wędzenie i powolne grillowanie

1. Unieś ruszt z szuflady na żar.
2. Usyp stos żarzącego się węgla na ruszcie w pojemniku na żar.
3. Wędzone produkty mogą zyskać niestandardowy smak, jeśli do wędzenia zostaną dodane zrębki wędzarnicze, np. orzesznika, jadaloszyń, dębu czy drzew owocowych. Podczas wędzenia nie używaj całego kawałka drewna, gdyż może to pogorszyć smak przygotowywanej żywności.
4. Nie namaczaj zrębków wędzarniczych. Drewno pochłania jedynie 5% swojej masy w wodzie, która spowoduje schłodzenie węgla po dodaniu zrębków. Może to spowodować nierównomierną temperaturę podczas grillowania.
5. Po wypaleniu się żaru pokrywę należy pozostawić zamkniętą. Temperaturę i ilość dymu należy kontrolować przy użyciu zaworów w pojemniku na żar oraz zaworów nad komorą

grilla. Dym jest zamknięty w pojemniku na żar i komorze grilla, co zmniejsza ryzyko spalenia żywności i zapewnia lepszy smak.

6. Umieść produkty w komorze grilla i kontroluj temperaturę.
7. Temperatura w komorze grilla nie może przekroczyć 230°C. Po włożeniu produktów do komory grilla należy koniecznie kontrolować temperaturę. Grillowanie i wędzenie odbywa się przy użyciu metody pośredniej.

Kontrolowanie temperatury i dymu

1. Rozpocznij od sprawdzenia temperatury przy wlocie powietrza. Jest to zawór, który znajduje się maksymalnie nisko na grillu. Komin powinien być całkowicie otwarty. Zawór wlotu powietrza steruje dopływem tlenu do węgla i to właśnie ten zawór ma największy wpływ na temperaturę grillowania/wędzenia. Komin kontroluje (w pewnym stopniu) ilość dymu w komorze grilla oraz różnicę temperatur pomiędzy poszczególnymi stronami.
2. Rozpocznij od całkowicie otwartego zaworu wlotu powietrza i poczekaj, aż temperatura w komorze grilla wzrośnie. Następnie, gdy temperatura osiągnie wartość pomiędzy 105 a 120°C, zamknij ten zawór do połowy (lub bardziej). Spróbuj utrzymać temperaturę przy górnej granicy zakresu. Nigdy nie zamykaj całkowicie zaworu dopływu powietrza, ponieważ może to spowodować, że żar zgaśnie i zacznie produkować substancje smoliste. Nie dotykaj zaworu kolumny, zanim nie uzyskasz stabilnej temperatury w komorze grilla przez przynajmniej 30 minut.
3. Zachowaj ostrożność z ilością dymu. Bardzo łatwo jest zepsuć smak dania zbyt mocnym uwędzeniem.
4. Dodając zrębki wędzarnicze: Dodaj ok. 115 g na raz 3–4 razy co 30 minut. Rozpocznij, gdy temperatura w komorze grillowania przekracza 95°C. Zrębki wędzarnicze dodaje się do komory wędzenia.
5. Temperatura powietrza wpływa na temperaturę wędzenia. Deszcz (i śnieg) mogą znacząco wpłynąć na temperaturę wędzenia. Należy bezwzględnie kontrolować temperaturę, tak aby nie wykraczała poza zalecany zakres.

Przewodnik wędzarniczy

Produkt	Część	Czas przygotowywania	Temperatura wewnętrzna
Wołowina			
Półdwica wołowa	Kawałek	3–4 h	Krwiste 50°C, Średnio wysmażone 60°C, Mocno wysmażone 70°C
Mostek	Kawałek	6+ h	85°C
Antrykot	Kawałek	5–15 min	Krwiste 50°C, Średnio wysmażone 60°C, Mocno wysmażone 70°C
Drób			
Kurczak	Cały	3,5–4 h	75°C
Kurczak	Pierś	25–35 min	75°C
Kurczak	Udko	25–35 min	75°C
Indyk	Cały	6–8 h	75°C
Ryby			
Łosoś	Cały	2–3 h	60°C
Łosoś	Filet	30–40 min	60°C
Krewetki	Całe	10–15 min	Grilluj, aż zmienią kolor na różowy
Wieprzowina			
Łopatką	Cały	12+ h	85°C
Schab	Kawałek	4–5 h	65°C
Żeberka	Całe	5–6 h	65°C

Wskazówki dotyczące grillowania oraz kontrolowania wędzenia

Komorza grillowania

- Komin steruje ilością dymu w komorze.
 - Zawór wlotu powietrza steruje temperaturą w komorze.
 - Dym i temperatura przedostają się z szuflady na żar do komory grillowania, a następnie uciekają przez komin.
1. Włóż produkty spożywcze do komory grillowania przynajmniej 15 centymetrów od otworu pojemnika z żarem. Grillowanie i wędzenie odbywa się przy użyciu metody pośredniej. Nie trzeba się martwić tłuszczem, który kapie i powoduje wzniecenie płomieni.
 2. Pokrywa powinna być zamknięta. Jeśli drzwiczki do szuflady na żar lub komory grillowania zostają otwarte, wpływa to na wrażliwą równowagę pomiędzy temperaturą a dopływem tlenu. Dlatego drzwiczki należy otwierać jak najrzadziej, ponieważ powoduje to spadek temperatury i wydłuża czas przygotowania.
 3. Obracaj mięso. Jeśli przygotowujesz mięso zarówno po prawej, jak i lewej stronie komory grillowania, należy je w połowie czasu obrócić.
 4. Jeśli produkty wędzą się zbyt mocno lub przypalają, należy na nie położyć folię spożywczą. Pamiętaj, aby zawsze używać rękawic ochronnych do grillowania.
 5. W trakcie przygotowywania jedzenia można podgrzewać akcesoria w komorze wędzenia. Pamiętaj, aby używać rękawic ochronnych do grillowania.
 6. Jedzenie można przed grillowaniem posmarować olejem lub zamarynować. Jednak nie należy używać zbyt wiele marynaty, ponieważ dym i aromaty zrębków wędzarniczych wpływają na smak produktów.
 7. Po każdym użyciu usuń cały popiół. Przed usunięciem sprawdź, czy popiół ostygł.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

- Zaleca się czyszczenie produktu co 90 dni, a w każdym razie przynajmniej raz do roku, aby zapewnić jego najlepsze funkcjonowanie oraz długi okres eksploatacji.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy stosować się do zaleceń odnośnie do czyszczenia.
- Zapal palniki i pozostaw je, aby się paliły przez 15–20 minut. Tłuszcz wypali się z rusztu, kamieni wulkanicznych itp. Przed wykonaniem kolejnego kroku poczekaj, aż produkt ostygnie.
- Regularnie czyść ruszt, namaczając go i myjąc ciepłą wodą z płynem do naczyń.
- Obudowę od środka należy czyścić ciepłą wodą z płynem do naczyń. Mocno przypieczone plamy usuń stalową szczotką,

drucianą myjką, gąbką kuchenną itp.

- Regularnie sprawdzaj, czy na palnikach nie ma owadów, brudu itp., co mogłoby spowodować, że przestaną być drożne, a zabrudzenia będą blokować przepływ gazu. Dokładnie wyczyść rury palników, najlepiej wyciorem do fajki, aby mieć pewność, że są drożne.

PRZECHOWYWANIE

- Butle z gazem przechowuj na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, odłączone od produktu na czas nieużywania. Odłącz butlę gazową od produktu na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości od źródeł zapłonu.
- Jeśli produkt nie był używany przez dłuższy czas, sprawdź wszystkie węże od gazu pod kątem uszkodzeń, wycieku gazu i/lub poprawnego podłączenia, a także upewnij się, że palniki nie są brudne ani niedrożne. W celu zapewnienia możliwie najlepszego działania i bezpieczeństwa stosuj się zawsze do wskazówek dotyczących czyszczenia.
- Jeśli produkt jest przechowywany na zewnątrz, sprawdź, czy części pod panelem przednim są czyste, czy nie ma na nich owadów ani innych zanieczyszczeń, które mogłyby utrudniać przepływ gazu.
- Przechowuj produkt w suchym i chłodnym miejscu. Jeśli używasz pokrowca, przed odstawieniem do przechowywania sprawdź, czy produkt i pokrowiec są suche.
- Posmaruj chromowane części cienką warstwą oleju spożywczego. Przykryj palniki folią aluminiową, aby owady lub inne zabrudzenia nie mogły się gromadzić w otworach palników.

WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Wyciek gazu z węża.	Uszkodzony wąż.	Odetnij dopływ gazu przy butli i wymień uszkodzony wąż.
Wyciek gazu z butli.	Wada mechaniczna lub uszkodzenie.	Zamknij zawór butli.
Wyciek gazu z zaworu butli.	Wada mechaniczna lub uszkodzenie.	Zamknij zawór butli. Zwróć butlę do dostawcy.
Nie można rozpalić palników przy użyciu systemu zapłonu.	Pusta butla.	Wymień butlę na pełną.
	Uszkodzony reduktor.	Sprawdź i w razie potrzeby wymień reduktor.
	Palniki, węże lub dysze są niedrożne.	Wyczyść palniki, węże i dysze.
Mały płomień lub zapłon z tyłu (ogień w rurce palnika – słychać syk lub dudnienie).	Niedrożne palniki.	Wyczyść palniki.
	Węże lub dysze są niedrożne.	Wyczyść węże i dysze.
	Silny wiatr.	Umieść grill w osłoniętym miejscu.
Pokrętko gazu obraca się z oporem.	Zawór gazu się zaciął.	Wymień zawór gazu.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

- **The grill gets very hot, do not move it when it is lit.**
- **Do not use the grill indoors.**
- **Do not use alcohol or petrol to light the grill. Do not spray any form of flammable liquid over the charcoal or briquettes when they have already been lit. Only use firelighters that comply with EN 1860-3.**
- **Keep children and pets at a safe distance from the grill.**
- Never use water to control or extinguish the flames.
- Put the lid on and close the air valves when you have finished grilling.
- Wear grill gloves to avoid burn injuries when grilling.
- Do not throw hot charcoal or briquettes into rubbish bins, or where someone could tread on them, or anywhere else where they could start a fire. Make sure briquettes are completely extinguished before discarding them.
- Do not put the grill away, in your garden shed for example, before it has completely gone out.
- Keep flammable liquids and pressure containers at a safe distance from the barbecue area.
- When using an electric lighter, keep the cable well away from the hot surfaces on the grill.
- The grill is not intended to be used as a heater, and must never be used indoors under any circumstances.
- Clean the grill regularly to ensure that it will keep on working properly.
- The grill must stand on a stable and level

surface when in use. Place the grill at a distance of at least 3 metres from any trees or combustible material.

- Only use charcoal and briquettes for the grilling.
- Check that the charcoal is red-hot before grilling, it takes at least 30 minutes. Start grilling when the briquettes/charcoal have a uniform red-hot glow with a thin crust of grey ash over them.
- Do not splash or pour cold water near the cast-iron hob – risk of personal injury and/or material damage.
- The maximum amount of briquettes that can be filled is 1.3 kg.

NOTE:

Always put the briquettes/charcoal in the charcoal tray in the bottom of the grill. Otherwise there is a risk of damaging the grill. Do not use too much charcoal/ briquettes, one layer is enough.

Gas grill

- 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.
- Wear safety gloves (such as oven gloves), especially when handling hot objects.

Symbols

Do not use the product in enclosed areas and/or indoors, in a tent, caravan, camper, or boat, etc. Risk of death as a result of carbon monoxide poisoning.			

TECHNICAL DATA

Gas and supply pressure	Butan/propan 30 mbar
Appliance category	I3B/P(30)
Injector size	Main burner \varnothing : 0.88 mm Side burner \varnothing : 0.76 mm
Total nominal heat input	12.7 kW/ 924 g/h 13.4 kW/ 975 g/h
Lighting	Integrated
Grill surface	70 x 44 cm

ASSEMBLY

NOTE:

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

- To assemble you need a screwdriver and spanner.
- 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. 1

FIG. 2

FIG. 3

FIG. 4

FIG. 5

FIG. 6

FIG. 7

FIG. 8

FIG. 9

FIG. 10

FIG. 11

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 suits the gas cylinder valve and the product.
- If the regulators are kept outside, 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 connection*
2. *Hose*
3. *Regulator*
4. *Gas cylinder*

FIG. 12

NOTE:

Check the connections for leakage by using soapy water and looking for bubbles.

WARNING!

- **Do not change gas cylinders near sources of heat. Place the gas cylinder on the left side of the product, in a safe place protected from heat.**
- **Check all gas hoses for damage, leakage and/or incorrect connection before use. Do not use the product if any of the hoses are defective or damaged.**
- **Do not change gas cylinders near sources of heat, such as cigarettes, red hot objects or naked flames. Check that the product is extinguished and cold.**
- **Only use gas cylinders that comply with the specifications in the technical data. Gas cylinders must comply with the applicable national regulations.**

USE

GAS GRILL

Preparations

- To use the product you need a gas cylinder and suitable gas regulators. The regulators must comply with the current edition of EN16129 and applicable national regulations.
- Before cooking the food connect the regulator to the gas cylinder valve and firmly tighten.
- Cooking utensils can be placed on the side burner. Cooking utensils with a diameter of 8–24 cm can be used.

Lighting the gas grill

NOTE:

- **The lid must be open when lighting the burners.**
- **Do not lean over the burner when lighting.**

Lighting the pilot flame (main burner and side burner)

1. Put all the gas controls in the OFF position and open the valve on the gas cylinder.
2. To light, press and hold the knob A for 3–5 seconds to release the gas and then turn anticlockwise to position HIGH (B). A spark is then released in the burner tube (C). A clicking noise is heard from the lighter and an orange flame can be seen by the burner tube to the left of the burner (D).
3. Keep the knob pressed for 2 more seconds after the clicking noise so that the gas manages to fill the burner tube (E) and light.
4. When the burner is lit the adjacent burner will light when the corresponding knob is set to position HIGH.
5. In position HIGH the flame is orange and 12–20 mm long. Turn the knob anticlockwise as far as it goes for the lowest setting.
6. If the automatic lighting does not work remove the grill rack and flame guard, turn the valve 90° anticlockwise and

light with a grill lighter by holding it 5 mm from the burner opening. Replace the grill rack and flame guard when the burner is lit Use heat resistant safety gloves/grill gloves.

FIG. 13

FIG. 14

WARNING!

If the burner still does not light, turn the knob to the OFF position. Wait 5 minutes so that the gas disperses, and try again.

Tips for saving gas

- Open the lid as little as possible and as briefly as possible.
- Turn off the product 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.

SMOKING

Before use

1. Brush all of the inside surfaces, including the charcoal rack and grill rack, with vegetable oil.
2. We recommend lighting the charcoal for the smoker with a chimney starter. If a chimney starter is not used – build up a small pile of charcoal on the charcoal rack, without placing charcoal against the walls of the smoker.
3. Close the lid. Check that all the valves are 1/4 open. Allow the charcoal to burn for at least two hours, the longer the better. Increase the temperature after 2 hours by opening the valves half way, add more charcoal and allow the charcoal to burn out completely. The smoker is now ready to use.

NOTE:

Rust can form on the inside of the smoker. Protect it by applying a thin layer of vegetable oil on all the inside surfaces.

Lighting and using

NOTE:

Always grill with charcoal, never with wood. Wood fires are difficult to manage and can ruin the food with tar, soot and ash.

1. Add lit, red hot charcoal to the smoker tray. We recommend 1.2 kg of charcoal; add more if necessary. Remember to use grill gloves.
2. Check the temperature with a good thermometer.

NOTE:

The temperature in the smoker box can be 10 - 15°C higher than at the flue.

Smoking and slow cooking

1. Lift out the grill rack from the smoker.
2. Build up a pile of red hot charcoal over the charcoal rack in the smoker.
3. Extra smoky flavours can be obtained with smoke chips of hickory, mesquite, pecan, and oak etc. Do not use pieces of wood when cooking the food, this can diminish the quality of the food being cooked.
4. Do not dampen the smoke chips Chips absorb only 5% of their weight in water, and the water only cools down the charcoal when you add the chips. This can result in an uneven grill temperature.
5. Keep the lid closed when the embers have burned. The temperature and amount of smoke can be controlled with the valves on the smoker and the valves over the grill chamber. The smoke is contained in the smoker and grill chamber, which reduces the risk of burning the food and also gives a more smoky flavour.
6. Place the food in the grill chamber and check the temperature.
7. The temperature in the grill chamber must not exceed 230°C. When putting the food in the grill chamber it is important to check the temperature. The cooking and smoking take place with indirect heat.

Checking the temperature and smoke

1. Start by checking the temperature at the air intake. This is the valve at the bottom of the smoker. Leave the chimney open. The air intake valve controls the supply of oxygen to the charcoal and this valve has the most effect on the cooking temperature. The chimney controls (to a certain extent) the amount of smoke in the grill chamber and the difference in temperature between the different sides.
2. Start by keeping the air intake valve completely open until the temperature of the grill chamber has gone up. Then close the valve to half open or more until the temperature is between 105 and 120°C. Keep the temperature on the high side, ideally. Never completely close the air intake valve because this can stifle the embers release tar. Do not touch the chimney valve until the grill chamber has had a stable temperature for at least 30 minutes.
3. Be careful with the amount of smoke. It is easy to ruin the food with too much of a smoky taste.
4. When adding smoke chips: Add about 115 grams each time in 3 to 4 batches every 30 minutes. Start when the grill chamber has reached over 95°C. The smoke chips are added in the smoker chamber.
5. The temperature of the air affects the cooking temperature. Rain (and snow) can have a strong effect of the cooking temperature. It is important to check the temperature so that it stays within the recommended interval.

Smoking guide

Food	Part	Time	Inner temperature
Beef			
Shoulder of beef	Piece	3–4 h	Rare 50°C, Medium 60°C, Well done 70°C
Brisket	Piece	6+ h	85°C
Entrecôte	Piece	5–15 min	Rare 50°C, Medium 60°C, Well done 70°C
Poultry			
Chicken	Whole	3.5–4 h	75°C
Chicken	Breast	25–35 min	75°C
Chicken	Thighs	25–35 min	75°C
Turkey	Whole	6–8 h	75°C
Fish			
Salmon	Whole	2–3 h	60°C
Salmon	Fillet	30–40 min	60°C
Prawns	Whole	10-15 min	Cook until pink
Pork			
Shoulder	Whole	12+ h	85°C
Ribs	Piece	4–5 h	65°C
Spare ribs	Whole	5–6 h	65°C

Cooking tips and smoke check

Grill chamber

- The chimney controls the amount of smoke in the grill chamber.
 - The air intake valve regulates the temperature in the grill chamber.
 - Smoke and heat go from the embers via grill chamber and out through the chimney.
1. Place the food in the grill chamber at least 15 cm away from the opening to the smoker. The cooking and smoking take place with indirect heat. There is no need to worry about dripping grease that burns and ruins the food.
 2. Keep the lid closed. The delicate heat and oxygen balance of the charcoal will be interfered with if any of the panels to the smoker box or grill chamber are opened. Open the panels as little as possible to avoid diminishing the heat and prolonging the cooking time.
 3. Turn the meat round. If you have meat on the left and right sides in the grill chamber, turn the meat round half way through the cooking.
 4. If the food gets over smoked, or burned before the cooking is ready, place grill foil over it. Remember to use grill gloves.
 5. Utensils can be warmed in the smoke chamber while the food is cooking. Remember to use grill gloves.
 6. The food can be flavoured with oil or marinade before grilling. Do not use too much marinade because smoke and aroma from the smoke chips affect the taste of the ingredients.
 7. Remove all the ash after use. Make sure that the ash has cooled before removing.

MAINTENANCE

CLEANING

- The recommended cleaning interval is 90 days and the product must be completely cleaned at least once every year for best functionality and lifespan.
- Follow the cleaning instructions for best results.
- Light the burners and allow to burn for 15–20 minutes. Grease burns off the grill rack and lava stones, etc. Allow the product to cool before the next step.
- Clean the grill rack regularly by soaking and washing in hot water and washing-up liquid.
- Clean the grill casing inside with hot water and washing-up liquid. Remove spots with a wire brush, Brillo pad, kitchen sponge, or equivalent.
- Regularly check that the burners are free from insects, dirt, etc., that can block the flow of gas. Clean the burner tubes thoroughly, preferably with a pipe cleaner to make sure they are not blocked.

STORAGE

- Store gas cylinders outdoors in a well ventilated area, disconnected from the product when not in use. Connect/disconnect the gas cylinder outdoors in a well-ventilated area, at a safe distance from sources of heat.
- If the product has not been used for some time, check all the gas hoses for damage, leakage and/or incorrect connection, and check that the burners are not dirty or blocked. Always follow the cleaning instructions for best functionality and safe use.
- If the product is stored outdoors, check that the parts under the front panel are free from dirt and insects etc., that can affect the flow of gas.
- Store the product in a dry and cool place. If a cover is used, make sure that the product and the cover are dry before putting into storage.
- Apply a little cooking oil to the chrome-plated parts. Cover the burners with aluminium foil to prevent insects and other debris accumulating in the burner ports.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Action
Gas leak from hose.	Damaged hose.	Turn off the gas at the gas cylinder and replace the damaged hose.
Gas leak from gas cylinder.	Mechanical fault or damage.	Close the gas cylinder valve.
Gas leak from gas cylinder valve.	Mechanical fault or damage.	Close the gas cylinder valve. Return the gas cylinder to the gas supplier.
The burners will not light with the lighter system.	Gas cylinder empty.	Replace with a full gas cylinder.
	Defective regulator.	Check and, if necessary, replace the regulator.
	Burner, hoses or nozzles blocked.	Clean burners, hoses and nozzles.
Small flame or flashback (fire in the burner tube – hissing noise).	Burner blocked.	Clean the burner.
	Hoses or nozzles blocked.	Clean hoses and nozzles.
	Strong wind.	Place the grill in a sheltered place.
Difficult to turn the gas knob.	The gas valve has jammed.	Replace the gas valve.