



ITEM NO. 010381



SV KOL-/GASOLGRILL MED RÖKLÅDA

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning. Spara den för framtida bruk. (Original bruksanvisning).

FI HIILI/KAASUGRILLI SAVUSTUSLAATIKOLLA

KÄYTTÖOHJEESTA

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä! Säilytä se myöhempää käyttöä varten. (Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

NO KULL-/GASSGRILL MED RØYKEBOKS

BRUKSANVISNING

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

PL GRILL WĘGLOWY/GAZOWY Z WĘDZARNIĄ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

EN CHARCOAL/GASGRILL WITH SMOKER BOX

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.



Rätten till ändringar förbehålles.

För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer.

Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make

changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.

Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des

modifications. Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden.

Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com



**EU DECLARATION OF CONFORMITY / EU FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE / EU SAMSVARERKLÄRING /
DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE / EU KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / EU VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS / DÉCLARATION
UE DE CONFORMITÉ / EU CONFORMITEITSVERKLARING**

Item number / Artikelnummer / Artikkelnummer / Numer artykułu / Artikelnummer / Tuotenumero / Numéro de référence / Artikelnummer

010381



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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. / Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar. / Denne samsvarserklæring er utstedt under ansvaret til produsenten. / Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta. / Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt. / Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla. / La présente déclaration de conformité est émise sous la seule responsabilité du fabriquant. / Deze conformiteitsverklaring wordt afgegeven onder de uitsluitende verantwoordelijkheid van de fabrikant. /

**GAS BARBECUE GRILL / GASOLGRILL / GASSGRILL / GRILL GAZOWY
GASGRILL / KAASUGRILLI / BARBECUE AU GAZ / GASGRILL**

I3B/P(30), I3+(28-38/37), I3B/P(37)

3 in 1 BBQ

Conforms to the following directives, regulations and standards: / Överensstämmer med följande direktiv, förordningar och standarder: / Er i samsvar med følgende direktiver, forordning og standarder: / Są zgodne z następującymi dyrektywami, regulacja i normami: / Entspricht den folgenden Richtlinien, Vorschriften und Normen: / Seuraavien direktiivien, asetusten ja standardien mukainen: / Conforme aux directives, règlements et normes suivants: / Voldoet aan de volgende richtlijnen, voorschriften en normen:

| <u>Directive/Regulation</u> | <u>Harmonised standard</u> |
|---------------------------------|----------------------------|
| GAR (EU) 2016/426, Annex III, 1 | EN 498:2012, EN 484:2019 |

Name and address of the notified body involved:

Namn och adress hos involverat kontrollorgan:

Navn og adresse til det aktuelle meldte organet:

Nazwa i adres organu kontrolnego:

Name und Anschrift der beteiligten benannten Stelle:

Ilmoitetun laitoksen nimi ja osoite:

Nom et adresse de l'organisme notifié

Naam en adres van de betrokken aangemelde instantie:

DBI Certification A/S

Jernholmen 12, DK-2650 Hvidovre

NB2531

2531CU-0066 (exp. date 2029-11-22)

Module B: Type-examination – Production type

This product was CE marked in year: / Produkten CE-märktes år: / Dette produktet ble CE-merket dette året: / Wyrób oznakowany znakiem CE w roku: / Dieses Produkt erhielt die CE-Kennzeichnung im Jahr: / Tämä tuote on CE-merkitty vuonna: / Ce produit a reçu le marquage CE en: / Dit product werd CE-gemarkeerd in het jaar: -19

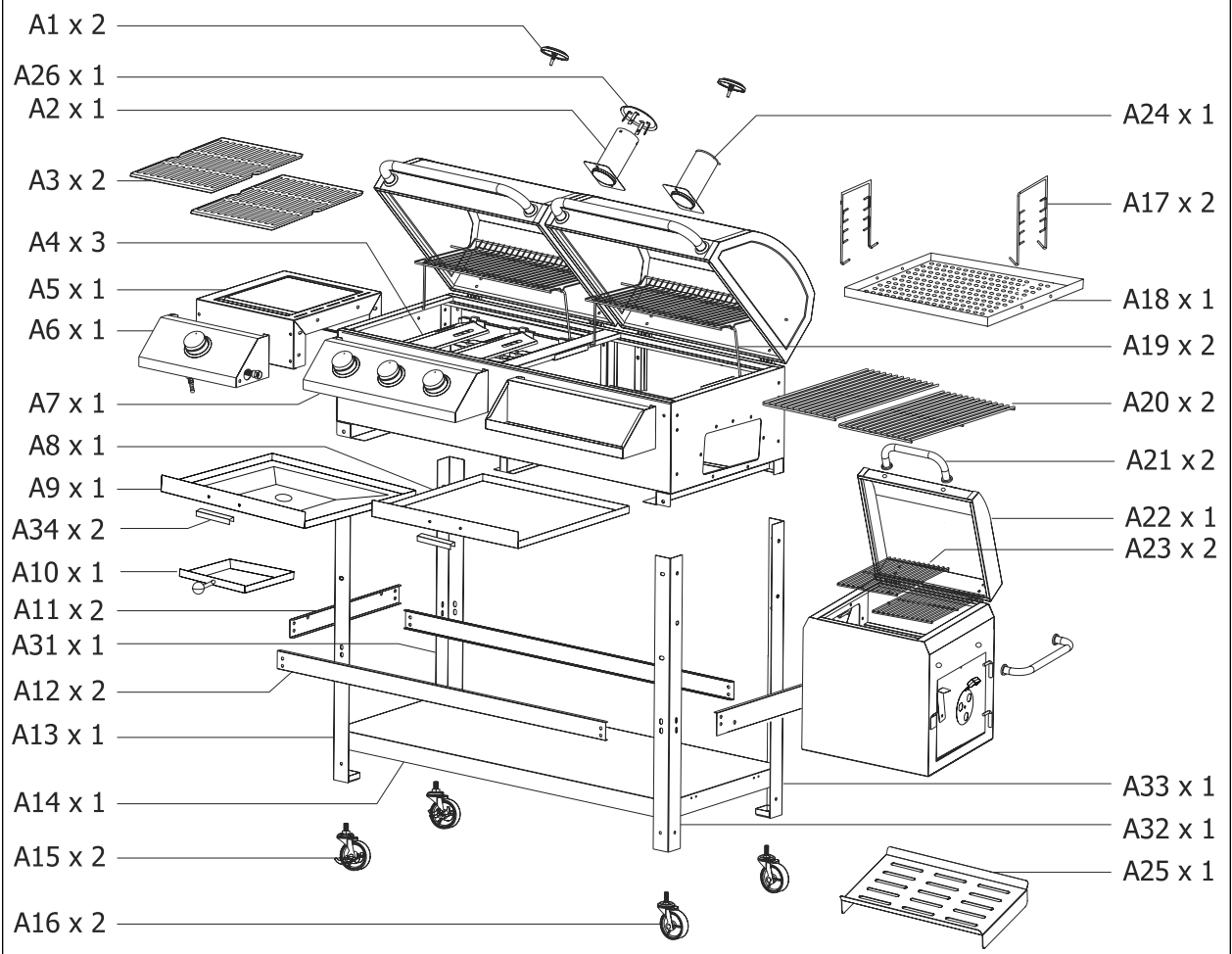
Signed for and on behalf of:





Skara 2022-09-16

Mattias Lif

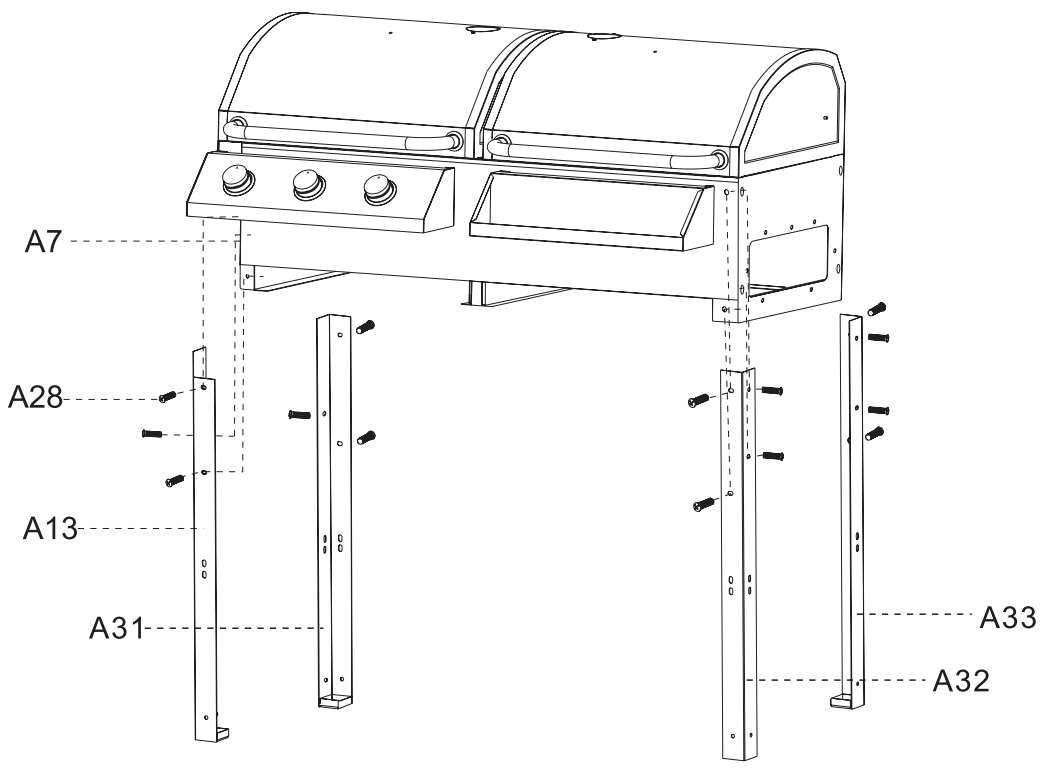
BUSINESS AREA MANAGER (Signatory for Jula and authorised to compile the technical documentation. / Undertecknat för Jula samt behörig att sammanställa den tekniska dokumentationen / Signert for Jula og kvalifisert til å sammenfatte den tekniske dokumentasjonen. / Podpisano w imię Jula oraz osoby upoważnionej do sporządzenia dokumentacji technicznej. / Unterzeichnet im Namen von Jula und befugt, die technische Dokumentation zusammenzustellen, / Allekirjoittanut Julan puolesta ja valtuutettu kokoamaan tekniset asiakirjat. / Signé au nom de Jula et habilité à établir la documentation technique. / Ondertekend namens Jula en gemachtigde voor de samenstelling van de technische documentatie

1



| | | |
|-----|---|------|
| A27 |  M6 | x 4 |
| A28 |  M6 x 12mm | x 73 |
| A29 |  M6 Nut | x 10 |
| A30 |  M6 | x 1 |

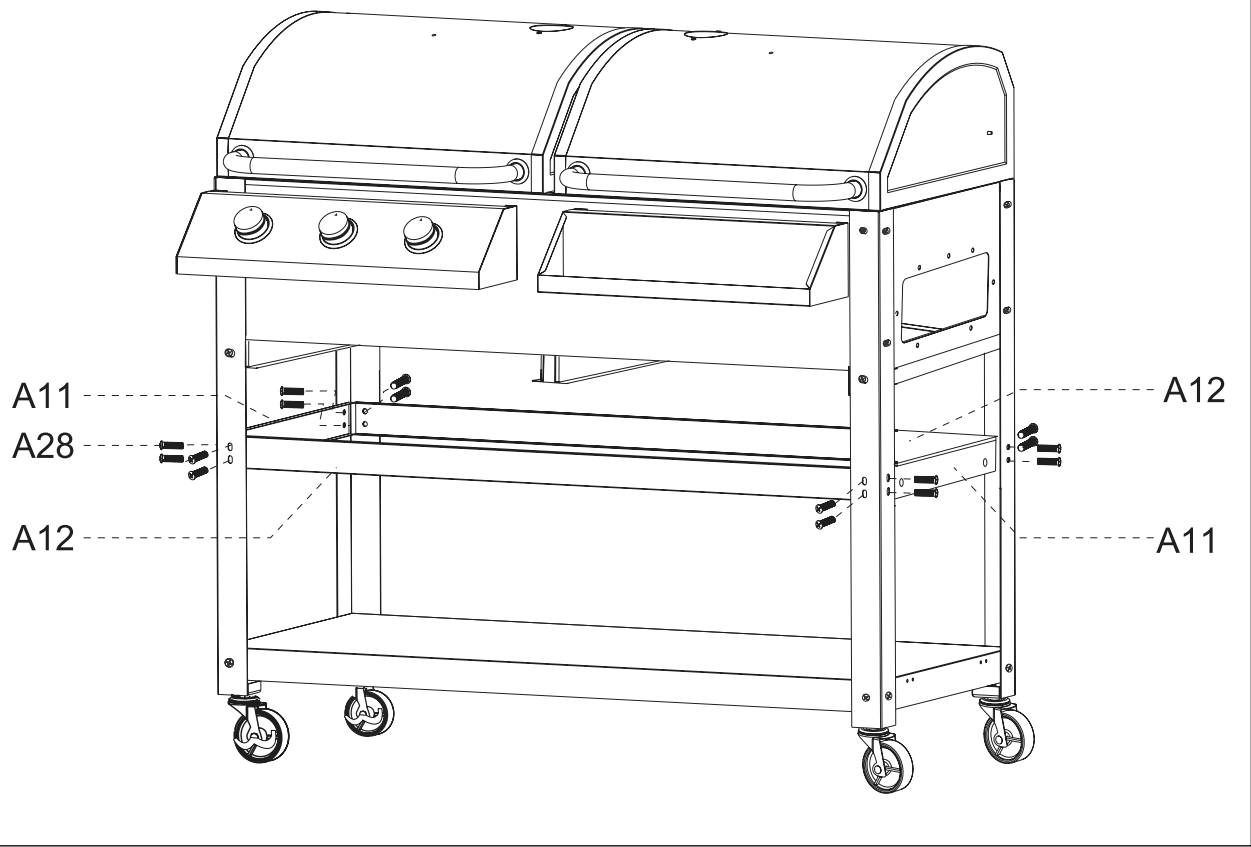
2



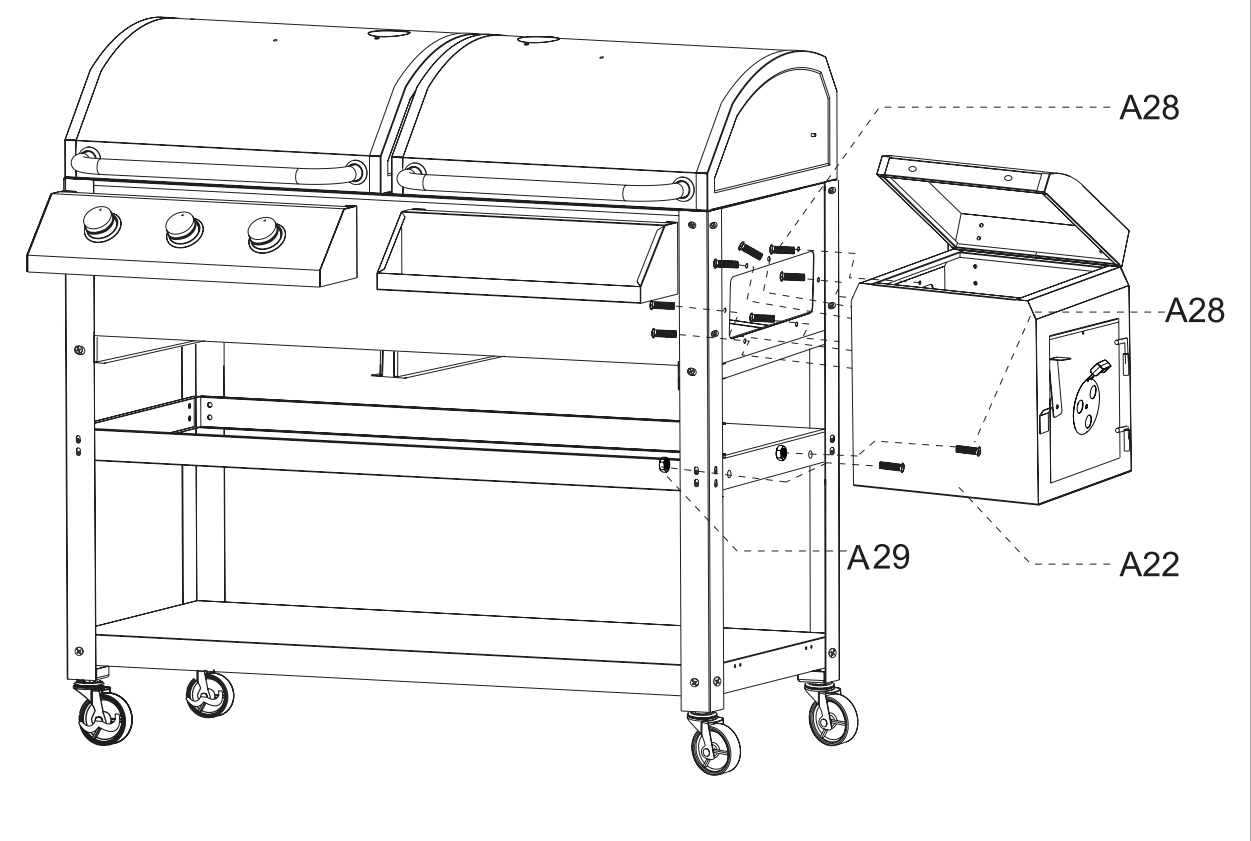
3



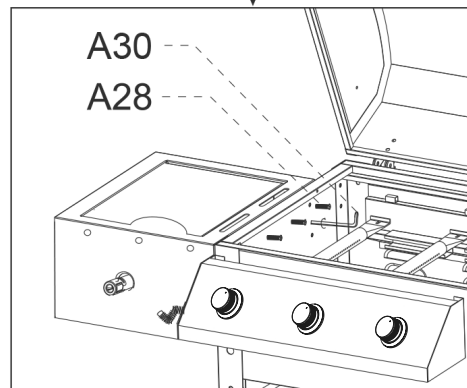
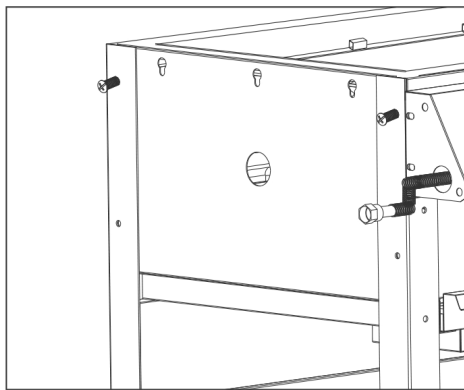
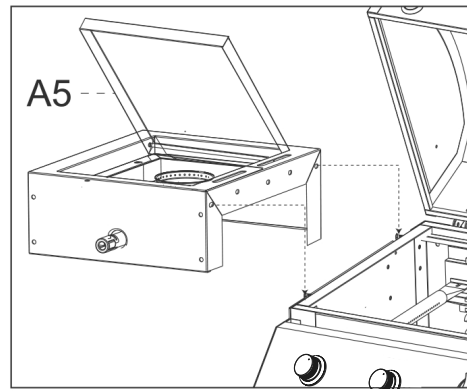
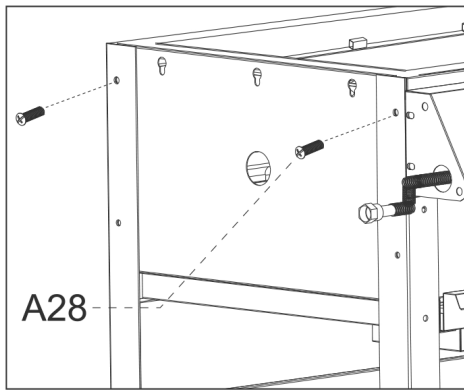
4



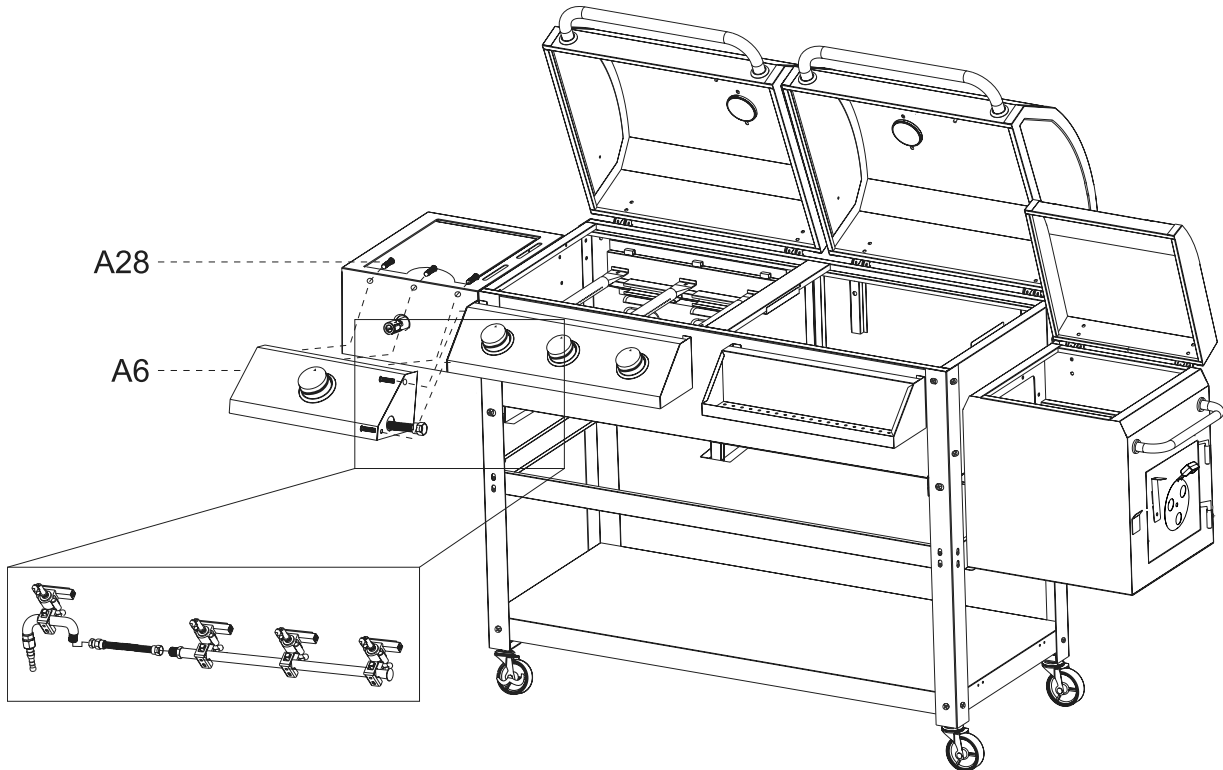
5



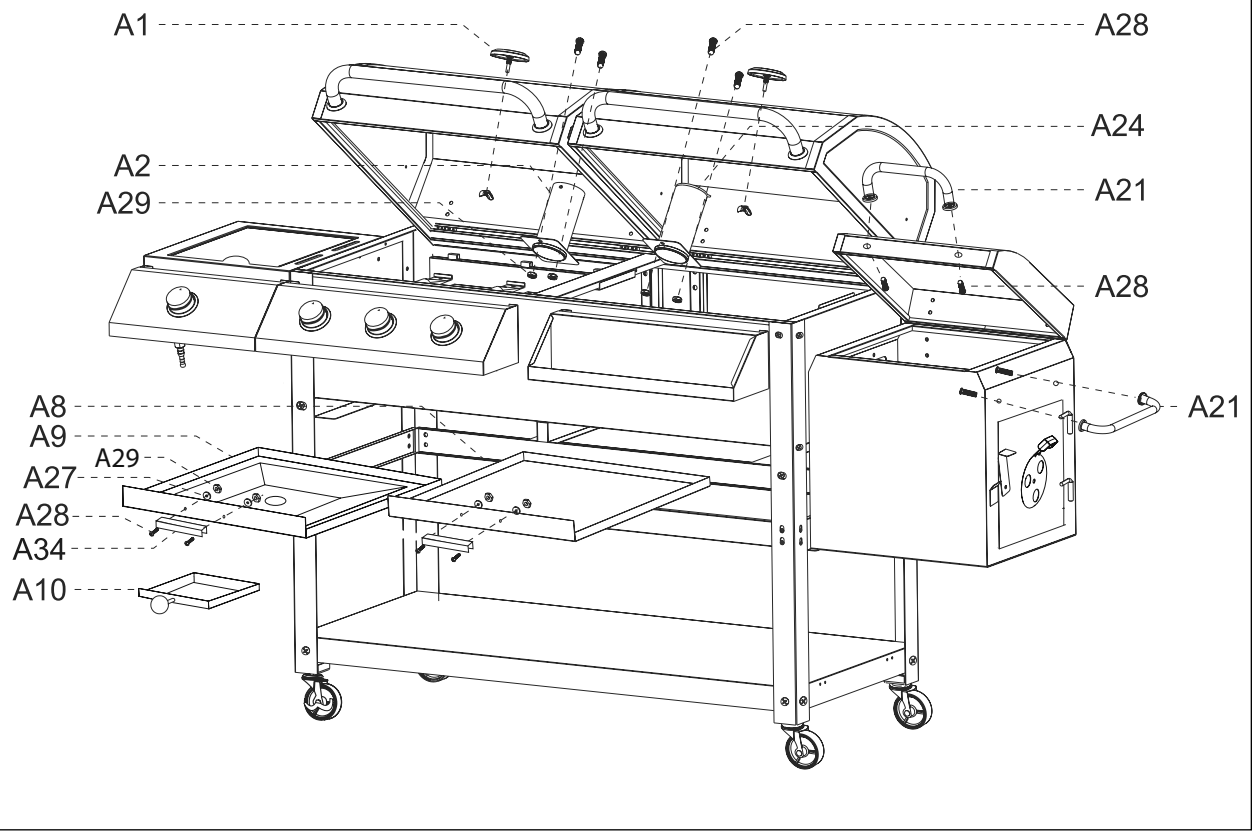
6



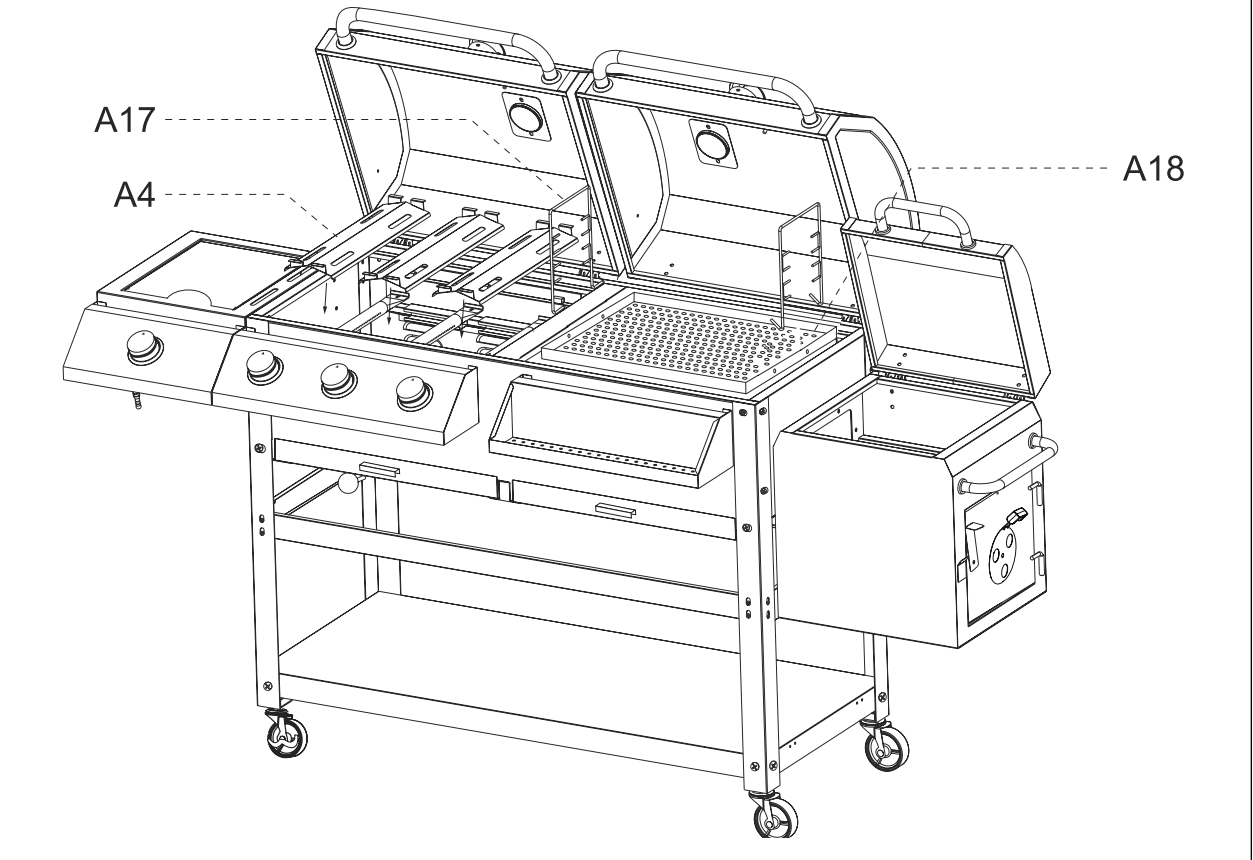
7



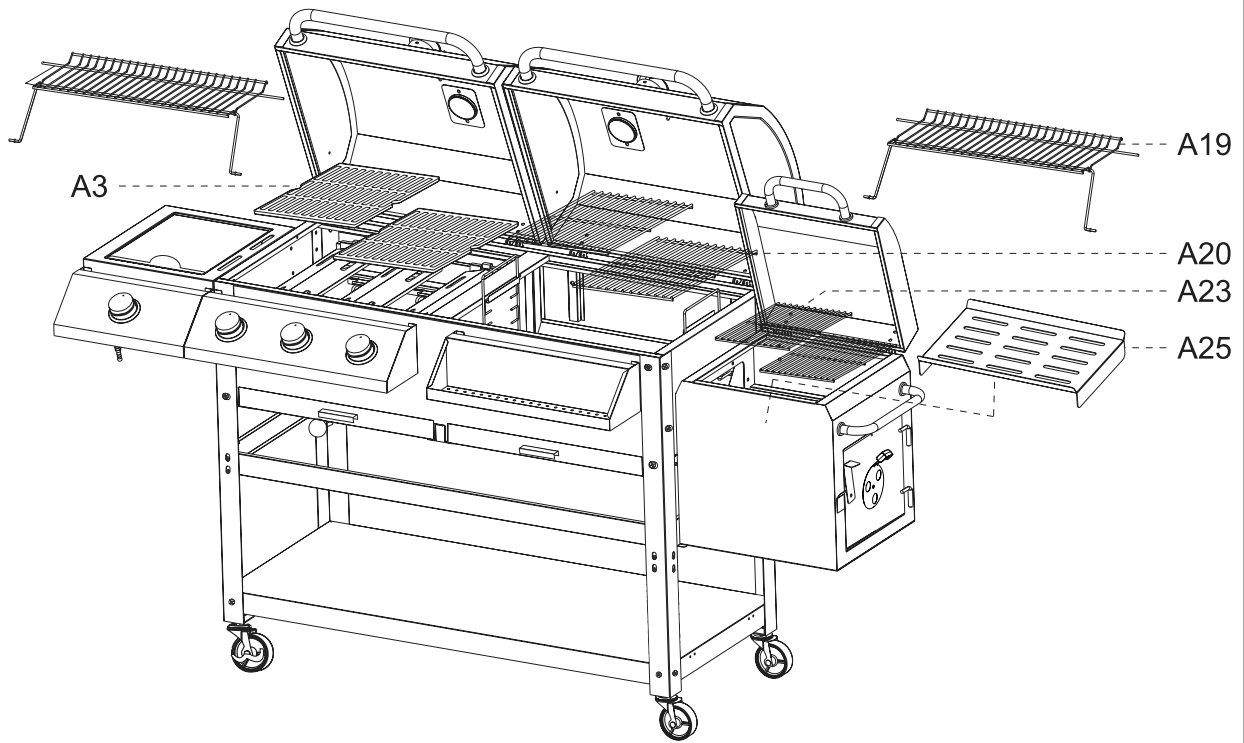
8



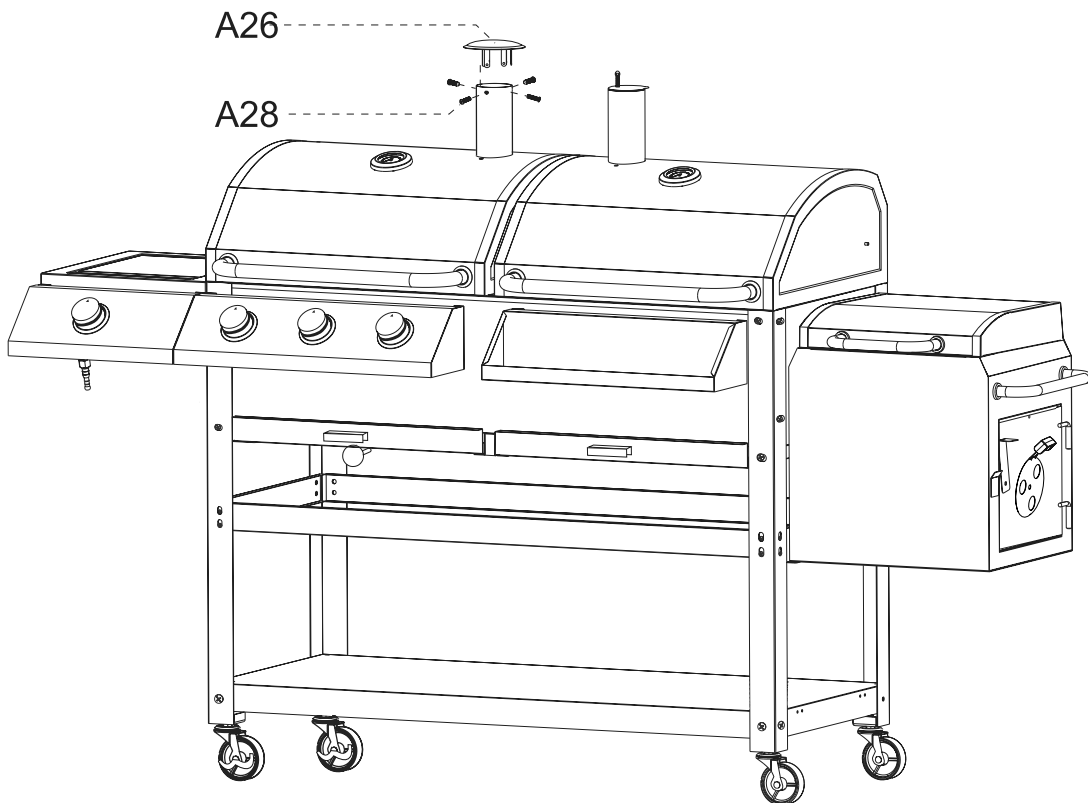
9



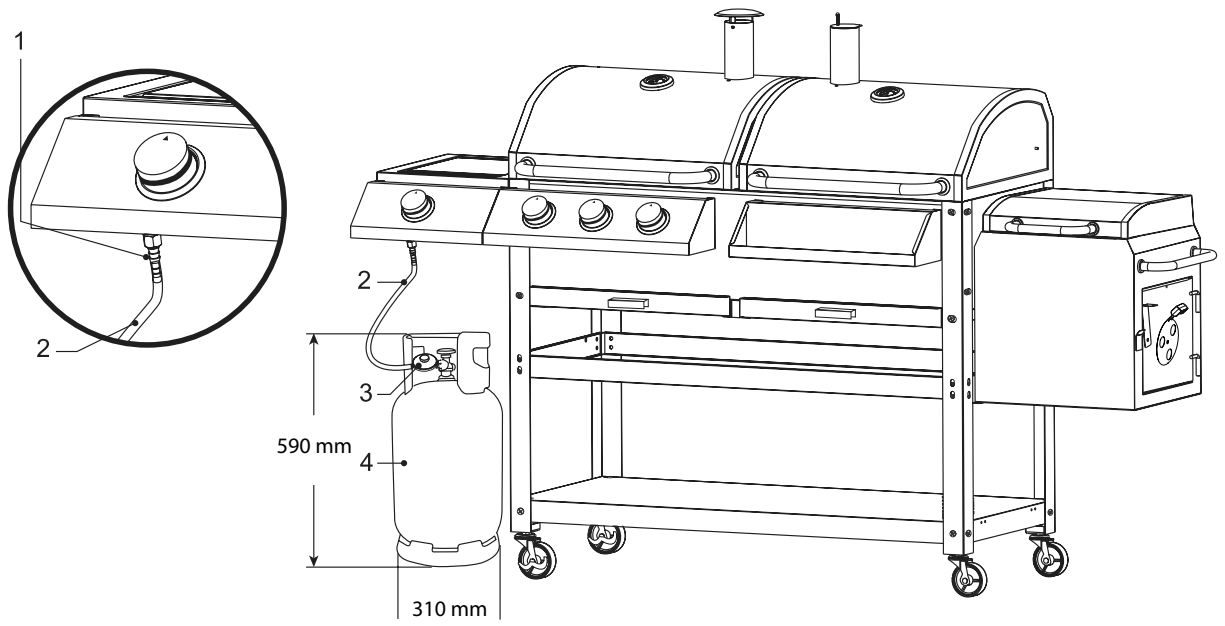
10



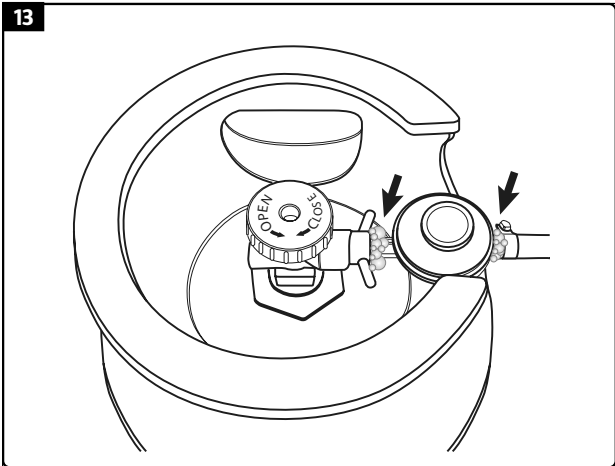
11



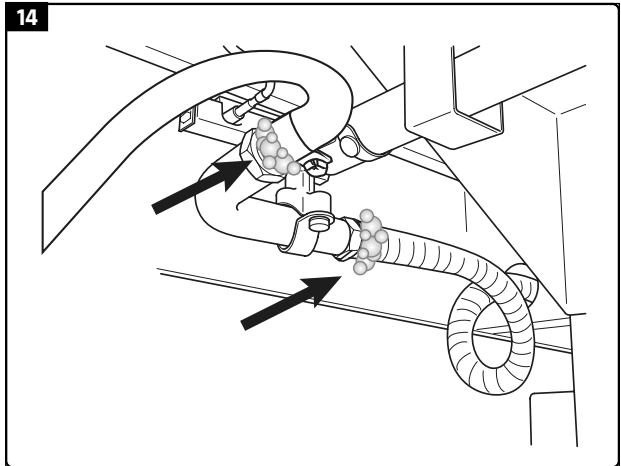
12



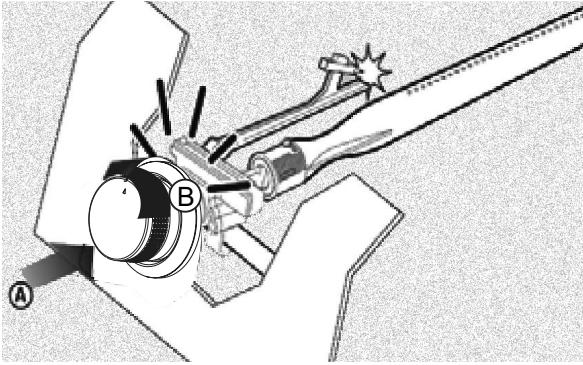
13



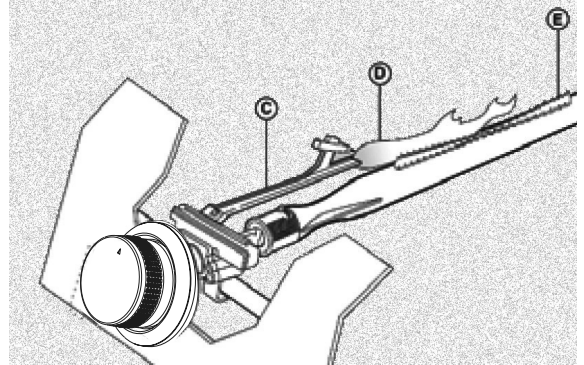
14



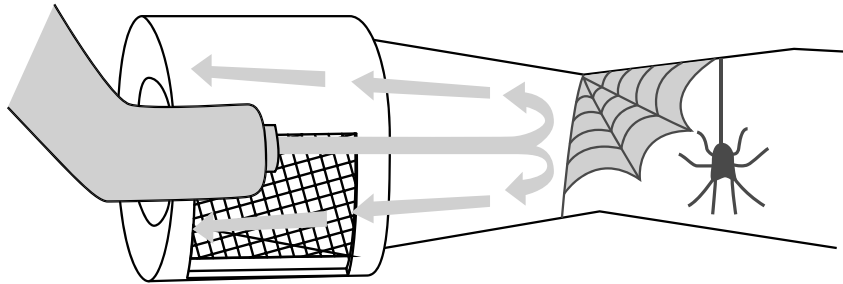
15



16



17



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 gas slangar 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 öppnade behållare av glas eller metall – de kan sprängas och orsaka allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Använd 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 Ø: 0,88 mm Sidobrännare Ø: 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 |
| Max. kokkärlsstorlek, sidobrännare | Ø 24 cm |
| Min. kokkärlsstorlek, sidobrännare | Ø 8 cm |
| Gasbehållare | |
| Max. höjd | 590 mm |
| Max. diameter | 310 mm |
| Max. innehåll | 10 kg |

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.
- Kokkäril kan placeras på sidobrännaren. Tillåten kokkärildiameter är 8–24 cm.

LÄCKAGEKONTROLL

När slangar anslutits till produkten ska de kontrolleras med avseende på läckage. Läcksökning får endast utföras med såpvatten, aldrig med öppen låga.

1. Blanda cirka 2 deciliter såpvatten genom att blanda 1 del diskmedel med 3 delar vatten.
2. Kontrollera att inställningsvredet är i läge OFF.
3. Anslut gasregulatorn till gasbehållaren. Dra åt anslutningarna stadigt och öppna gasventilen.
4. Stryk såpvatten på slangen och på alla anslutningar, inklusive sidobrännarens anslutning, alla slanganslutningar samt regulatoranslutningen. Eventuellt läckage visar sig som bubblor vid läckagestället. Eventuellt läckage måste avhjälpas innan produkten används.
5. Utför ny läckagekontroll efter reparation.
6. Stäng ventilen på gasbehållaren efter kontrollen.
7. Om det inte går att avhjälpa läckaget, lämna produkten till behörig servicerepresentant för kontroll och reparation. Försök inte reparera produkten själv.

BILD 13

BILD 14

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 intelligande 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 15

BILD 16

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. Vedbränsor är för svårhanterliga och kan förstöra maten med tjära, sot och aska.

1. Tillsätt tända, glödande kol i rökgrillens 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 frukträd. 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 kylar 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 rökgrillen, 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 rökkammaren.
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, lavastentar 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.

ÅTERMONTERING AV BRÄNNARE

Se till att brännarrören hamnar rätt över ventilutloppen vid återmontering. Brännaren måste centreras korrekt över öppningen, annars finns risk för brand och/eller explosion. När brännaren är korrekt inpassad kan samtliga monteringskruvar för brännaren skruvas i utan våld.

Kontakta behörig servicerepresentant om det inte går att återmontera brännaren korrekt. Försök inte reparera produkten.

Utför läckagekontroll när samtliga brännare återmonterats. Följ anvisningarna för **läckagekontroll**.

Efter läckagekontrollen ska även tändningstest utföras. Följ anvisningarna för **tändning**. Observera att tändningstest ska utföras för en brännare i taget.

BILD 17

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 trække 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.

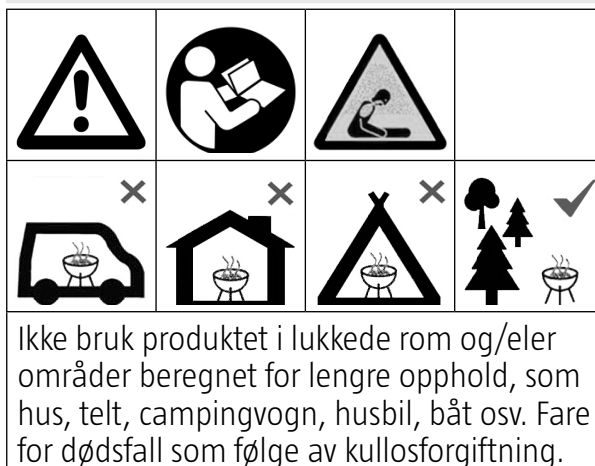
Gassgrill

- 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



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 |
| Maks. størrelse for kokekar, sidebrenner | \varnothing 24 cm |
| Min. størrelse for kokekar, sidebrenner | \varnothing 8 cm |

Gassylinder

| | |
|----------------|--------|
| Maks. høyde | 590 mm |
| Maks. diameter | 310 mm |
| Maks. innhold | 10 kg |

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.

LEKKASJEKONTROLL

Når slanger er koblet til produktet, skal de kontrolleres for lekkasje. Let aldri etter gasslekkasjen ved hjelp av en åpen flamme – bruk såpevann.

1. Lag rundt 2 dl såpevann ved å blande 1 del oppvaskmiddel med 3 deler vann.
2. Kontroller at kontrollbryteren er i avslått posisjon (OFF).

- Koble gassregulatoren til gassylinderen. Stram tilkoblingene godt og åpne gassventilen.
- Påfør såpevannet på slangen og alle tilkoblingene, inkludert sidebrennerens tilkoblinger, slangetilkoblinger og regulatortilkoblingen. Bobler indikerer lekkasje som må fikses før produktet brukes.
- Utfør en ny lekkasjetest etter reparasjon.
- Slå av gassylinderventilen etter testen.
- Hvis du har funnet en lekkasje som du ikke kan fikse selv, må du levere produktet inn til et autorisert servicesenter for reparasjon. Ikke forsøk å reparere selv.

BILDE 13

BILDE 14

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)

- Sett alle gassinnstillinger til OFF, og åpne ventilen på gassflasken.
- 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).
- Holdt hjulet inntrykt ytterligere 2 sekunder etter kneppelyden, slik at gassen rekker å fylle hele tennerrøret (E) og brenneren faktisk tennes.
- Når brenneren er tent, kommer nærliggende brennere også til å tenne når det tilsvarende hjulet dreies til HIGH.
- I HIGH-innstilling er flammen oransje og 12–20 mm lang. Drei hjulet så langt det går, mot klokken til den laveste innstillingen.
- 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 15

BILDE 16

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

- Pensle alle innvendige flater, også kullrister og grillrister, med vegetabilsk matolje.
- 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.
- 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.

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

MERK!

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

Røyking og langtidstilberedning

- Løft grillristen ut av glødsuffen.
- Bygg opp en haug med glødende kull oppå kullristen i glødsuffen.
- 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.
- 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.

- 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.
- Plasser råvarene i grillkammeret, og følg med på temperaturen.
- 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

- 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.
- 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.
- Vær forsiktig med mengden røyk. Det er lett å ødelegge maten med for mye røyksmak.
- 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.
- 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 røyksponene 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, stålull, oppvasksvamp eller lignende.
- Kontroller regelmessig at brennerne er fri for insekter, smuss osv. Dette kan tette dem igjen og blokkere gasstrømmen. Rengjør brennerrørene 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 svalgt 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.

MONTERE BRENNEREN PÅ NYTT

Når brenneren monteres på nytt, må du kontrollere nøye at venturirørene til brenneren passer over ventilutløpene. Det er svært viktig å sentrere brenneren ordentlig på åpningen for å unngå brannfare eller eksplosjon. Alle skruene som holder brenneren på plass, kan skrues inn uten makt når de er riktig installert.

Kontakt servicesenteret hvis monteringen av brenneren mislykkes. Ikke forsøk å reparere det selv.

Når alle brennerne er montert på nytt, skal lekkasjekontrollen utføres. Se avsnittet «LEKKASJEKONTROLL».

Etter lekkasjekontrollen skal også tenningstesten utføres. Se avsnittet «TENNING». Vær oppmerksom på at tenningstesten av brennerne skal utføres med én og én brenner.

BILDE 17

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 tenningssystemet. | 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 nadepnąć, 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 prawidłowe 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 |
| Maks. wielkość naczynia, palnik boczny | Ø24 cm |
| Min. wielkość naczynia, palnik boczny | Ø8 cm |

Butla z gazem

| | |
|-----------------|--------|
| Maks. wysokość | 590 mm |
| Maks. średnica | 310 mm |
| Maks. pojemność | 10 kg |

MONTAŻ

UWAGA!

Niektóre części mają ostre brzoży/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.

1. Podłączenie gazu
2. Wąż
3. Reduktor
4. 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.

PRÓBA SZCZELNOŚCI

Po podłączeniu węży do produktu należy sprawdzić szczelność. Nigdy nie przeprowadzaj próby szczelności za pomocą otwartego ognia – użyj wody z mydłem.

1. Przygotuj około 2 dl wody z mydłem, mieszając 1 część płynu do naczyń z 3 częściami wody.
2. Sprawdź, czy pokrętło sterowania jest w pozycji „OFF”.
3. Podłącz reduktor gazowy do butli z gazem. Mocno dokręć połączenia i otwórz zawór gazu.
4. Nanieś wodę z mydłem na wąż i wszystkie złącza, w tym złącza bocznego palnika, złącza węża i złącze reduktora. Pęcherzyki powietrza oznaczają nieszczelność, którą należy usunąć przed rozpoczęciem użytkowania produktu.
5. Po naprawie powtórz próbę szczelności.
6. Po próbie zakręć zawór butli z gazem.
7. W razie wykrycia nieszczelności, której nie potrafisz samodzielnie usunąć, zleć naprawę urządzeniu autoryzowanemu centrum serwisowemu. Nie próbuj wykonywać napraw samodzielnie.

RYS. 13

RYS. 14

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 pokrętła gazu w pozycji OFF oraz otwórz zawór na butli gazowej.
2. Aby zapalić płomień, przytrzymaj pokrętło A wciśnięte 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 pokrętło przyciśnięte jeszcze 2 sekundy po usłyszaniu 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 pokrętła zostaną ustawione w pozycji HIGH.
5. W pozycji HIGH płomień jest pomarańczowy i wysoki na 12–20 mm. Przekręć pokrętło 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/tapek do garnków.

RYS. 15

RYS. 16

OSTRZEŻENIE!

Jeżeli palnik nadal nie chce się zapalić, ustaw pokrętło regulacyjne w pozycji OFF. Odczekaj 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. Przelóż 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, jadaloszynu, 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 spalania 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

między 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 kominu, 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 | | | |
| Polędwica 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 | | | |
| Łopatka | 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 szcztotką, 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.

PONOWNE MOCOWANIE PALNIKA

Pamiętaj, aby podczas ponownego mocowania palnika sprawdzić, czy jego zwężki Venturiego pasują na wyloty zaworu. Prawidłowe wyśrodkowanie palnika na otworze ma kluczowe znaczenie dla uniknięcia zagrożenia pożarem lub wybuchu. Przy prawidłowej instalacji wszystkie śruby mocujące palnik będzie można wkręcić bez użycia siły.

Jeśli nie można ponownie zamocować palnika, skontaktuj się z centrum serwisowym i nie wykonuj naprawy samodzielnie.

Po udanym ponownym zamocowaniu wszystkich palników należy wykonać próbę szczelności. Patrz punkt „PRÓBA SZCZELNOŚCI”.

Po próbie szczelności należy także wykonać próbę zapalania. Patrz punkt „ZAPALANIE”. Pamiętaj, aby próbę zapalania palnika wykonać kolejno dla każdego palnika.

RYS. 17

WYKRYWANIE USTEREK

| Problem | Możliwa przyczyna | Sposób usunięcia |
|--|---------------------------------------|---|
| Wyciek gazu z węża. | Uszkodzony węź. | Odetnij dopływ gazu przy butli i wymień uszkodzony węź. |
| 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 rozpać 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 niedroźne. | Wyczyść palniki, węże i dysze. |
| Mały płomień lub zapłon z tyłu (ogień w rurce palnika – słycać syk lub dudnienie). | Niedroźne palniki. | Wyczyść palniki. |
| | Węże lub dysze są niedroźne. | Wyczyść węże i dysze. |
| | Silny wiatr. | Umieść grill w osłoniętym miejscu. |
| Pokręćto 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

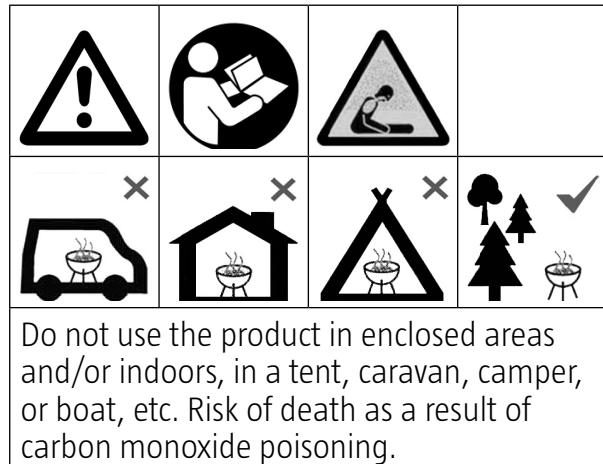
- Only for outdoor use.
- Do not use the product near flammable materials.
- Do not move the product when in use.
- Close the valve on the gas cylinder after use.
- Do not make any modifications to the product.
- Do not put the gas cylinder under or near the product.
- The storage of gas cylinders must 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



TECHNICAL DATA

| | |
|---------------------------|--|
| Gas and supply pressure | Butan/propan 30 mbar |
| Appliance category | I3B/P(30) |
| Injector size | Main burner Ø: 0.88 mm Side burner Ø: 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 |
| Max pan size, side burner | Ø 24 cm |
| Min pan size, side burner | Ø 8 cm |

| | |
|--------------|--------|
| Gas cylinder | |
| Max height | 590 mm |
| Max diameter | 310 mm |
| Max content | 10 kg |

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.

LEAKAGE TEST

When hoses are connected to the product they should be checked for leakage. Never do a leakage test with a naked flame – use soapy water.

1. Mix about 2 dl of soapy water by mixing 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 regulator to the gas cylinder. Firmly tighten the connections and open the gas valve.
4. Apply the soapy water on the hose and all the connections including side burner connections, hose connections and regulator connection. Bubbles indicate leakage, which must be fixed before the product is used.
5. Carry out a new leakage test after repairing.
6. Turn off the gas cylinder valve after the test.

7. If leakage is detected that you cannot fix by yourself, have the unit repaired by an authorised service centre. Do not attempt repairs yourself.

FIG. 13

FIG. 14

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. 15

FIG. 16

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.

- 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

- 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.
- 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.
- Be careful with the amount of smoke. It is easy to ruin the food with too much of a smoky taste.
- 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.
- 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.

REFITTING THE BURNER

When refitting the burner, be careful to check that the venture tubes of the burner fit over the valve outlets. It is extremely important to center the burner on the orifice properly to prevent a fire hazard or explosion. When properly installed, all screws holding the burner in place will be able to screw in without force. If the refit of the burner fails, please contact service center, and do not repair yourself.

After successfully refitting all burners, the leakage test should be performed. Please see "LEAKAGE TEST SECTION".

After leakage test, the light test should be also performed. Please see "LIGHTING SECTION". Please note the burner lighting test should be done burner by burner.

FIG. 17

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. |

TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS!

- **Grilli kuumenee voimakkaasti, älä liikuta sitä, kun se on sytytetty.**
- **Grillii ei saa käyttää sisätiloissa!**
- **Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin sytyttämiseen. Älä suihkuta mitään syttyvää nestettä jo sytytettyjen hiilien tai brikettien päälle. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytytystuotteita.**
- **Pidä lapset ja lemmikkieläimet turvallisen välimatkan päässä grillistä.**
- Älä koskaan käytä vettä tulen hallintaan tai sammuttamiseen.
- Laita kansi päälle ja sulje ilmaventtiilit, kun grillaus on päättynyt.
- Käytä grillikäsiä välttääksesi palovammoja grillatessasi.
- Kuumia puuhiiliä tai kuumia brikettejä ei saa heittää jäteastiaan, jossa joku voi astua niille tai jossa on tulipalon vaara. Anna brikettien sammua kokonaan, ennen kuin heität ne pois.
- Älä laita grilliä esimerkiksi varastoon ennen kuin se on sammunut kokonaan.
- Varmista, että syttyviä nesteitä ja painesäiliöitä ei ole sytytetyn grillin lähellä.
- Jos käytät sähkösytytintä, pidä sen virtajohto kaukana grillin kuumista pinnoista.
- Grillii ei ole tarkoitettu lämmityspatteriksi, eikä sitä saa missään tapauksessa käyttää sisätiloissa.
- Puhdista grilli säännöllisesti varmistaaksesi sen moitteettoman toiminnan.

- Grillin on oltava vakaasti tukevalla ja tasaisella alustalla, kun sitä käytetään. Sijoita grilli vähintään 3 metrin päähän puista ja palavista materiaaleista.
- Lämmitykseen saa käyttää ainoastaan puuhiiltä ja brikettejä.
- Varmista, että hiillos on täysin hehkuva ennen grillausta, mikä kestää vähintään 30 minuuttia. Grillaaminen voidaan aloittaa vasta, kun briketit/hiilet ovat tasaisen hehkuvia ja harmaita.
- Älä koskaan roiskuta tai kaada kylmää vettä valurautapannun lähellä - henkilövahinkojen ja/tai omaisuusvahinkojen vaara.
- Brikettien maksimimäärä on 1,3 kg.

HUOM!

Briketit/hiilet on aina asetettava grillin pohjassa olevaan hiilialustaan. Muuten grilli voi vaurioitua. Älä käytä liikaa brikettejä/hiiltä, yksi kerros riittää.

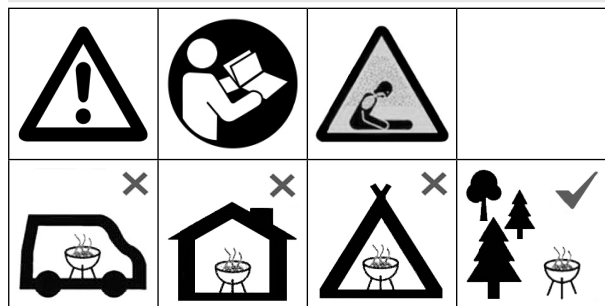
Kaasugrilli

- Vain ulkokäyttöön.
- Älä käytä tuotetta syttyvien materiaalien lähellä.
- Älä siirrä tuotetta käytön aikana.
- Sulje kaasupullon venttiili käytön jälkeen.
- Älä tee tuotteeseen mitään muutoksia.
- Älä aseta kaasupulloa tuotteen alle tai sen lähelle.
- Kaasupullojen varastoinnissa on noudatettava voimassa olevia säännöksiä. Kaasupulloja ei saa säilyttää grilli alla.
- Käytä vain käyttöohjeessa annettujen tietojen mukaista propaania tai butaania.
- Älä koskaan käytä syttyviä nesteitä grillin sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen.

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen asennusta. Kokoa tuote näiden ohjeiden mukaisesti: Älä vaihda mitään osia. Ohjeiden ja turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoon.
- Kaasuvuodon sattuessa katkaise kaasun syöttö välittömästi kaasupullosta. Sammuta kaikki liekit ja avaa kansi. Tarkista kaikki kaasuletkut vaurioiden, vuotojen ja/tai löysien liitosten varalta. Jos vuotoa ei voida korjata, ota yhteys jälleenmyyjään tai anna pätevän kaasuasentajan tarkastaa tuote. Älä koskaan tee vuototestiä avotulella.
- Älä koskaan irrota kaasuliitäntöjä tai -letkuja tuotteen ollessa toiminnassa.
- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa, kun se on käytössä. Ole aina hyvin varovainen ruokaa laittaessasi.
- Sulje kaasupullon kaasuventtiili jokaisen käytön jälkeen.
- Tyhjennä ja puhdista rasvakuppi säännöllisesti.
- Tuote sijoitettava vähintään 1,5 metrin päähän palavista materiaaleista.
- Älä nojaa tuotteen päälle sytytyksen aikana.
- Älä käytä muovisia tai lasisia välineitä grillissä.
- Tarkista ja puhdista tuote säännöllisesti. Varo vahingoittamasta osia, kuten polttimia tai venttiileitä, puhdistuksen aikana.
- Tarkista kaikki letkut vähintään kerran kuukaudessa ja aina kun kaasupullo vaihdetaan. Vaihda vaurioituneet letkut uusiin, jotka ovat laadultaan ja pituudeltaan samanlaisia kuin alkuperäiset.

- Valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on tarkastettava tuote vuosittain. Älä koskaan yritä huoltaa tai korjata tuotetta itse.
- Käytä tuotetta vain hyvin tuuletetussa tilassa.
- Vaihda kaikki letkut vähintään joka toinen vuosi. Noudata letkun vaihtoa koskevia kansallisia määräyksiä.
- Älä koskaan riko tuotteen sinettejä.
- Pidä johdot ja letkut kaukana kuumista pinnoista.
- Ole aina hyvin varovainen ruokaa laittaessasi.
- Älä koskaan kuumenna avaamattomia lasi- tai metalliastioita - ne voivat räjähtää ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
- Käytä suojakäsineitä (esim. uunikäsineitä) työskennellessäsi, erityisesti kun käsittelet kuumia esineitä.

Symbolit



Älä käytä tuotetta suljetuissa tiloissa ja/tai tiloissa, jotka on tarkoitettu pitkäaikaiseen oleskeluun, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa, veneissä jne. Häkämyrkytyksen aiheuttama kuolemanvaara.

TEKNISET TIEDOT

| | |
|----------------------------------|---|
| Kaasu ja syöttöpaine | Butaani/propaani 30 mbar |
| Tuotekategoria | I3B/P(30) |
| Suuttimen koko | Pääpoltin Ø: 0,88 mm Sivupoltin Ø: 0,76 mm |
| Nimellinen kokonaislämmitysteho | 12,7 kW/ 924 g/h 13,4 kW/ 975 g/h |
| Sytytys | Integroitu |
| Grillauspinta | 70 x 44 cm |
| Pannun enimmäiskoko, sivupoltin | Ø 24 cm |
| Pannun vähimmäiskoko, sivupoltin | Ø 8 cm |

Kaasupullo

| | |
|--------------------|--------|
| Enimmäiskorkeus | 590 mm |
| Enimmäishalkaisija | 310 mm |
| Enimmäispaino | 10 kg |

ASENNUS

HUOM!

Joissakin osissa on teräviä reunoja/kulmia. Käsittele kaikkia osia varovasti viiltojen välttämiseksi. Käytä suojakäsineitä.

- Kokoamiseen tarvitaan ruuvimeisseli ja jakoavain.
- Poista kaikki osat pakkauksesta ja lajittele ne ennen asennuksen aloittamista.
- Asenna grilli tasaiselle alustalle.
- Katso oikea asennusjärjestys kuvista.

KUVA 1

KUVA 2

KUVA 3

KUVA 4

KUVA 5

KUVA 6

KUVA 7

KUVA 8

KUVA 9

KUVA 10

KUVA 11

LIITÄNTÄ KAASUPULLOON

HUOM!

Kaasupullo ja paineensäädin myydään erikseen.

- Aseta grilli tasaiselle, vakaalle alustalle. Tarkista, että paineensäädin sopii kaasupullon venttiiliin ja tuotteeseen.
- Jos säädin sijoitetaan ulkotiloihin, se on suojattava sateelta jne.
- Kaasupullon liittämiseen tarvitaan jakoavain.
- Varmista, että letku ei ole taipunut tai vääntynyt, kun se liitetään.
- Aseta kaasupullo tuotteen vasemmalle puolelle, turvalliseen

paikkaan, joka on suojattu kuumuudelta.

- Letkun halkaisijan on oltava 8-10 mm. Letku ei saa olla yli 1,5 metriä pitkä.

1. Kaasuliitäntä
2. Letku
3. Säädin
4. Kaasupullo

KUVA 12

HUOM!

Tarkista vuodot pyyhkimällä liitokset saippuavedellä ja etsimällä kuplia.

VAROITUS!

- **Älä vaihda kaasupulloa syttymislähteen lähellä. Aseta kaasupullo tuotteen vasemmalle puolelle, turvalliseen paikkaan, joka on suojattu kuumuudelta.**
- **Tarkista kaikki kaasuletkut vaurioiden, vuotojen ja/tai löysien liitosten varalta. Älä käytä tuotetta, jos letku on viallinen tai vaurioitunut.**
- **Älä vaihda kaasupulloja lähellä syttymislähteitä, kuten savukkeita, hehkuvia esineitä tai avotulta. Tarkasta, että tuote on sammunut ja kylmä.**
- **Käytä vain kaasupulloja, jotka täyttävät teknisissä tiedoissa esitetyt vaatimukset. Kaasupullojen on täytettävä sovellettavat kansalliset vaatimukset.**

KÄYTTÖ

NESTEKAAUGRILLI

Valmistelut

- Tuotteen käyttöön tarvitaan kaasupullo ja sopiva kaasusäädin. Säätimen on täytettävä standardin EN16129 voimassa olevan painoksen ja sovellettavien kansallisten säännösten vaatimukset.
- Kytke säädin kaasupullon venttiiliin ja kiristä tiukasti.
- Keittoastia voidaan asettaa sivupolttimelle. Sallittu keittoastian halkaisija on 8–24 cm.

VUOTOTESTI

Kun letkut on liitetty tuotteeseen, tarkista, että ne eivät vuoda. Älä koskaan tee vuototestiä liekillä, vaan käytä saippuavettä.

1. Valmista noin 2 dl saippuavettä sekoittamalla 1 osa astianpesuainetta ja 3 osaa vettä.
2. Varmista, että virtakytkin on OFF-asennossa.
3. Liitä paineensäädin kaasupulloon. Kiristä liitännät ja avaa kaasuventtiili.
4. Sivele letku ja kaikki liitännät, sivupolttimen, letkun ja painesäätimen liitännät mukaan lukien, saippuavedellä.

Kuplat viittaavat vuotoon, joka tulee korjata ennen tuotteen käyttöönottoa.

- Toista vuototesti korjauksen jälkeen.
- Sulje kaasupullon venttiili testin jälkeen.
- Jos havaitse vuodon, jota ei pysty korjaamaan itse, korjauta tuote valtuutetussa huoltokeskuksessa. Älä yritä korjata tällaisia vuotoja itse.

KUVA 13

KUVA 14

Kaasugrillin sytyttäminen

HUOM!

- **Kannen on oltava auki, kun poltin sytytetään.**
- **Älä aseta kasvojesi polttimen päälle, kun sytytät sitä.**

Ohjausliekin syttyminen (pääpoltin ja sivupoltin)

- Aseta kaikki kaasusäätimet OFF-asentoon ja avaa kaasupullon venttiili.
- Sytyttämistä varten pidä nuppi A painettuna 3-5 sekunnin ajan kaasun päästämiseksi ja käännä sitten vastapäivään asentoon HIGH (B). Tällöin sytytinputkessa (C) syntyy kipinä. Sytyttimestä kuuluu nakutusääni, ja oranssi liekki näkyy sytytinputkessa polttimen vasemmalla puolella (D).
- Pidä nuppia painettuna vielä 2 sekuntia nakutusäänen jälkeen, jotta kaasu ehtii täyttää koko poltinputken (E) ja varmistaa syttymisen.
- Kun poltin on sytytetty, viereiset polttimet sytyvät, kun vastaava nuppi asetetaan HIGH-asentoon.
- HIGH-tilassa liekki on oranssi ja 12–20 mm pitkä. Käännä nuppia vastapäivään niin pitkälle kuin se menee pienintä asetusta varten.
- Jos automaattinen sytytys ei toimi, irrota grilliritilä ja liekinsuojus, käännä venttiiliä 90° vastapäivään ja sytytä grillaussytyttimellä, jota pidetään 5 mm:n etäisyydellä polttimen aukosta. Aseta grilliritilä ja liekinsuoja takaisin paikalleen, kun poltin on sytytetty. Käytä kuumuutta kestäviä suojakäsineitä/uunikintaita.

KUVA 15

KUVA 16

VAROITUS!

Jos poltin ei vielä kukaan syty, käännä nuppi asentoon OFF. Odota 5 minuuttia, että kaasu haihtuu, ja yritä uudelleen.

Kaasunsäästövinkkejä

- Avaa kansi mahdollisimman harvoin ja lyhyesti.
- Sammuta laite heti, kun kypsennys on valmis.
- Kuumenna grilliä enintään 10-15 minuuttia (paitsi ensimmäisellä käyttökerralla). Älä esilämmitä suositeltua pidempään.
- Älä käytä suositeltua korkeampaa asetusta.

SAVUSTUS

Ennen käyttöä

- Sivele kaikki sisäpinnat, mukaan lukien hiiligrilliritilät ja grilliritilät, kasvisruokaöljyllä.
- Suosittelimme, että sytytät hiilet varten piippusytyttimellä. Jos piippusytytintä ei käytetä - rakenna pieni kasa hiiliä hiiliritilän päälle, älä aseta hiiliä savustimen seinämiä vasten.
- Sulje luukku. Tarkasta, että kaikki venttiilit ovat auki 1/4. Anna hiilien hehkua vähintään kaksi tuntia, mitä kauemmin, sitä parempi. Nosta lämpötilaa 2 tunnin kuluttua avaamalla venttiilit puoliväliin, lisää hiiliä ja anna hiilen palaa kokonaan loppuun. Savustin on nyt käyttövalmis.

HUOM!

Savustimen sisäpuolelle voi muodostua ruostetta. Suojaa se varmistamalla, että kaikilla sisäpinoilla on ohut kerros kasviöljyä.

Sytyttäminen ja käyttö

HUOM!

Grillaa aina hiilillä, älä koskaan puilla. Puutulet ovat liian vaikeita hallita ja voivat pilata ruoan tervalla, noella ja tuhalla.

- Lisää sytytetyt, hehkuvat hiilet savustimen hiilloslaatikkoon. Suosittelemme max. 1,2 kg hiiltä; lisää tarvittaessa. Muista käyttää uunikintaita.
- Tarkista lämpö hyvällä lämpömittarilla.

HUOM!

Lämpötila hiilloslaatikossa voi olla 10-15 °C korkeampi kuin savukanavassa.

Savustaminen ja hidas kypsentyminen

- Nosta grilliritilä pois hiilloslaatikosta
- Kerää kasa hehkuvia hiiliä hiilloslaatikon hiiliritilän päälle.
- Lisää savun makua saadaan esimerkiksi hikkori-, mesquite-, pekaani-, tammi- ja hedelmäpuiden savustuslastuilla. Älä käytä kokonaisia puunpaloja ruoanvalmistuksessa, sillä se voi heikentää ruoan laatua.
- Älä kostuta savustuslastuja tai savustushiutaleita. Puu imee itseensä vain 5 % painostaan vettä, ja vesi vain jäähdyyttää hiiliä, kun lisää lastuja. Tämä voi johtaa epätasaiseen grillin lämpötilaan.
- Kun hiillos on palanut loppuun, pidä kansi suljettuna. Lämpötilaa ja savun määrää säädetään hiilloslaatikon venttiileillä ja grillikammion päällä olevilla venttiileillä. Savu pysyy hiilloslaatikon ja grillikammion sisällä, mikä vähentää ruoan palamisen riskiä ja lisää savun makua.
- Aseta ainekset grillikammioon ja tarkkaile lämpötilaa.
- Grillikammion lämpötila ei saa ylittää 230 °C. Kun raaka-aineet on asetettu grillikammioon, on tärkeää seurata lämpötilaa. Kypsennys ja savustaminen tapahtuu epäsuoralla lämmöllä.

Hallitse lämpöä ja savua

- Aloita tarkistamalla lämpötila ilmanottoaukosta.
Se on savugrillin alaosassa oleva venttiili, jätä savupiippu täysin auki. Ilmanottoventtiilillä säädetään hiilloksen hapensaantia, ja sillä on suurin vaikutus kypsennyslämpötilaan. Savupiippu säätelee (jossain määrin) savun määrää grillikammiossa ja eri puolien lämpötilaeroa.
- Aloita jättämällä ilmanottoventtiili täysin auki, kunnes grillikammio on saavuttanut lämpötilan. Sulje sitten venttiili vähintään puoleenväliin, kunnes lämpötila on 105–120 °C. Pidä lämpötila vaihteluvälin yläpäässä. Älä koskaan sulje ilmanottoventtiiliä kokonaan, sillä hiillos voi tukehtua ja alkaa päästää tervaa. Älä koske savupiipun venttiiliin ennen kuin grillikammio on ollut vakaassa lämpötilassa vähintään 30 minuuttia.
- Ole varovainen savun määrän kanssa. Ruoan voi helposti pilata liiallisella savulla.
- Kun lisäät savustuslastuja: Lisää noin 115 grammaa kerrallaan 3–4 erässä 30 minuutin välein. Aloita kun grillikammion lämpötila on 95 °C. Savustuslastut lisätään savukammioon.
- Ilman lämpötila vaikuttaa kypsennyslämpötilaan. Sade (ja lumi) voi vaikuttaa merkittävästi ruoanvalmistuslämpötiloihin. On tärkeää seurata lämpötilaa, jotta se pysyy suositellulla alueella.

Savustusopas

| Elintarvike | Osa | Aika | Sisälämpötila |
|--------------------|------------|-----------|---|
| Naudanliha | | | |
| Ulkofilee | Pala | 3–4 h | Rare 50 °C, Medium 60 °C, Well done 70 °C |
| Rinta | Pala | 6+ h | 85 °C |
| Entrecote | Pala | 5–15 min | Rare 50 °C, Medium 60 °C, Well done 70 °C |
| LINTU | | | |
| Broileri | Kokonaan | 3,5–4 h | 75 °C |
| Broileri | Rinta | 25–35 min | 75 °C |
| Broileri | Reisi | 25–35 min | 75 °C |
| Kalkkuna | Kokonaan | 6–8 h | 75 °C |
| Kala | | | |
| Lax | Kokonaan | 2–3 h | 60 °C |
| Lax | Filee | 30–40 min | 60 °C |
| Katkaravut | Kokonaiset | 10–15 min | Kypsennä vaaleanpunaiseksi |
| Porsaanliha | | | |
| Lapa | Kokonaan | 12+ h | 85 °C |
| Kylki | Pala | 4–5 h | 65 °C |
| Ribsit | Kokonainen | 5–6 h | 65 °C |

Ruoanlaittovihjeitä ja savunhallinta

Grillikammio

- Savupiippu säätelee savun määrää grillikammiossa.
 - Ilmanottoventtiili säätelee grillikammion lämpötilaa.
 - Savu ja lämpö siirtyvät hiilloslaatikosta grillikammion läpi ja sitten savupiipun kautta ulos.
1. Aseta ruoka grillikammioon vähintään 15 cm:n päähän hiilloslaatikon aukosta. Kypsennys ja savustaminen tapahtuu epäsuoralla lämmöllä. Ei tarvitse huolehtia siitä, että rasva tippuu ja aiheuttaa liekkejä, jotka pilaavat ruoan.
 2. Pidä kansi suljettuna. Hiilloslaatikon tai grillikammion luukun avaaminen häiritsee hiilloksen herkkää lämpö- ja happitasapainoa. Avaa luukut mahdollisimman harvoin, sillä lämpö laskee ja kypsennysaika pitenee.
 3. Kierrätä lihaa. Jos lihaa on sekä grillikammion oikealla että vasemmalla puolella, kierrätä liha grillauksen puolivälissä.
 4. Jos ruoasta tulee liian savuista tai palanutta ennen kypsennyksen päättymistä, aseta ruoan päälle folio. Muista aina käyttää uunikintaita.
 5. Ruoan kypsennyksen aikana savustuskammiossa voidaan lämmittää lisukkeita. Muista käyttää uunikintaita.
 6. Ruoka voidaan maustaa öljyllä tai marinadilla ennen grillausta. Älä kuitenkaan käytä liikaa marinadia, sillä savu ja savulastujen aromit vaikuttavat ainesosien makuun.
 7. Poista kaikki tuhka jokaisen käytön jälkeen. Varmista, että tuhka on jäähtynyt ennen sen poistamista.

KUNNOSSAPITO

PUHDISTUS

- Suositeltu puhdistusväli on 90 päivää, ja tuote on puhdistettava kokonaan vähintään kerran vuodessa parhaan mahdollisen toiminnan ja käyttöiän varmistamiseksi.
- Noudata puhdistusohjeita parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Sytytä polttimet ja anna palaa 15-20 minuuttia. Rasva palaa grilliritilöistä, laavakivistä jne. Anna tuotteen jäähtyä ennen seuraavaa vaihetta.
- Puhdista grilliritilät säännöllisesti liottamalla ja pesemällä ne kuumalla vedellä ja pesuaineella.
- Pese grillin sisäpuoli kuumalla vedellä ja pesuaineella. Poista pinttyneet tahrat teräsharjalla, teräsvillalla, keittiösiemenellä tai vastaavalla.
- Tarkista säännöllisesti, että polttimissa ei ole hyönteisiä, likaa jne., jotka voivat tukkia ne ja estää kaasun virtauksen. Puhdista polttimen putket perusteellisesti, mieluiten piippurassilla, varmistaaksesi, että ne eivät ole

tukkeutuneet.

SÄILYTYS

- Säilytä kaasupulloja ulkona, hyvin ilmastoidussa tilassa, irrotettuna tuotteesta, kun niitä ei käytetä. Kytke/irrota kaasupullo tuotteesta ulkona, hyvin tuuletetulla paikalla, kaukana syttymislähteistä.
- Jos tuotetta ei ole käytetty pitkään aikaan, tarkista kaikki kaasuletkut vaurioiden, vuotojen ja/tai löysien liitosten varalta ja tarkista, että polttimet eivät ole likaisia tai tukkeutuneita. Noudata aina puhdistusohjeita parhaan toiminnan ja turvallisuuden varmistamiseksi.
- Jos tuotetta on säilytetty ulkona, tarkista, että etupaneelin alla olevissa osissa ei ole likaa, hyönteisiä jne., jotka voisivat vaikuttaa kaasun virtaukseen.
- Säilytä tuote kuivassa ja viileässä tilassa. Jos käytät suojapeitteitä, varmista, että tuote ja suojapeite ovat kuivia ennen varastointia.
- Levitä hieman ruokaöljyä kromiosiin. Peitä polttimet alumiinifoliolla, jotta polttimen aukkoihin ei kerry hyönteisiä tai muita roskia.

POLTTIMEN ASENTAMINEN TAKAISIN

Asentaessasi poltinta takaisin varmista, että polttimen venturiputket sopivat venttiilien ulostuloaukkoihin. On erittäin tärkeää keskittää poltin aukkoon kunnolla tulipalo- tai räjähdysvaaran välttämiseksi.

Oikein asennettuna kaikki poltinta paikoillaan pitävät ruuvit voidaan ruuvata paikoilleen helposti.

Mikäli polttimen asentaminen takaisin epäonnistuu, älä korjaa tuotetta itse, vaan ota yhteyttä huoltoon.

Kun kaikki polttimet on asennettu onnistuneesti takaisin, suoritetaan vuototesti. Katso kohta "VUOTOTESTI".

Vuototestin jälkeen suoritetaan sytytystesti. Katso kohta "SYTYTTÄMINEN". Huomioi, että polttimen sytytystesti tulee tehdä yhdelle polttimelle kerrallaan.

KUVA 17

VIANETSINTÄ

| Ongelma | Mahdollinen syy | Toimenpide |
|---|--|--|
| Kaasuvuoto letkusta. | Vaurioitunut letku. | Sulje kaasuvirta kaasupullosta ja vaihda vaurioitunut letku. |
| Kaasupullon kaasuvuoto. | Mekaaninen vika tai vaurio. | Sulje kaasupullon venttiili. |
| Kaasuvuoto kaasupullon venttiilistä. | Mekaaninen vika tai vaurio. | Sulje kaasupullon venttiili. Palauta kaasupullo kaasuntoimittajalle. |
| Polttimia ei voi sytyttää sytytysjärjestelmällä. | Tyhjä kaasupullo. | Vaihda täyteen kaasupulloon. |
| | Viallinen säädin. | Tarkasta säädin ja vaihda tarvittaessa. |
| | Polttin, letkut tai suuttimet tukossa. | Puhdista polttimet, letkut ja suuttimet. |
| Pieni liekki tai takapalo (tuli polttinputkessa - voi kuulua sihiseviä tai rymisteleviä ääniä). | Polttimet tukossa. | Puhdista polttin. |
| | Letkut tai suuttimet tukossa. | Puhdista letkut ja suuttimet. |
| | Kova tuuli. | Aseta grilli suojaisaan paikkaan. |
| Vaikea kääntää kaasunuppia. | Kaasuventtiili on jumissa. | Vaihda kaasuventtiili. |