



010382



SV GASOLGRILL

BRUKSANVISNING

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

NO GASSGRILL

BRUKSANVISNING

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

PL GRILL GAZOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

EN GAS GRILL

OPERATING INSTRUCTIONS

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

FI NESTEKAASUGRILLI

KÄYTTÖOHJEESTA

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

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

WWW.JULA.COM

© JULA AB 2022-08-23

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**



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

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

010382



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)

4+1 Burner

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-0101 (exp. date 2029-10-18)

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:/

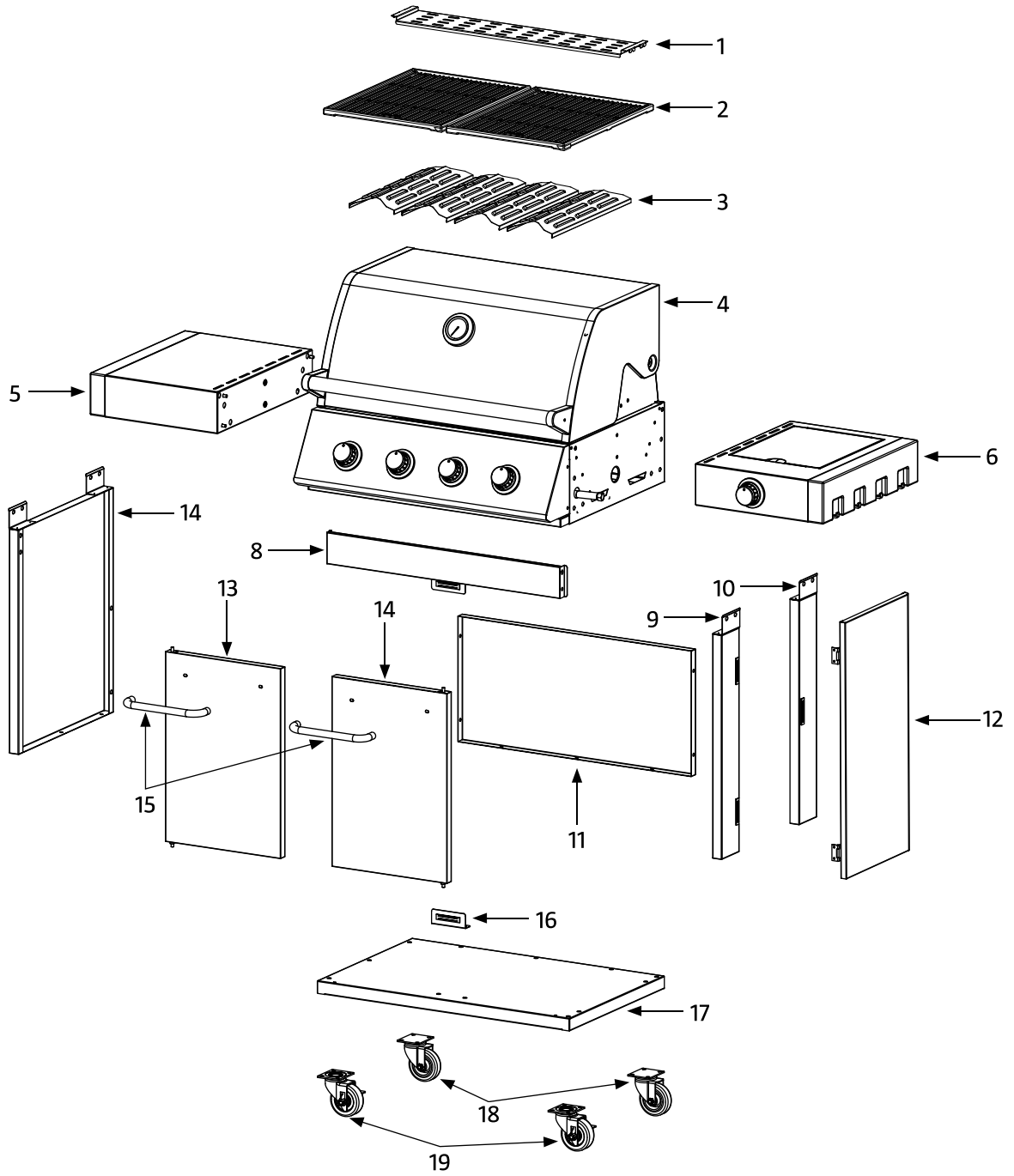
Ce produit a reçu le marquage CE en:/ Dit product werd CE-gemarkeerd in het jaar: -19



Signed for and on behalf of:

Skara 2022-06-07

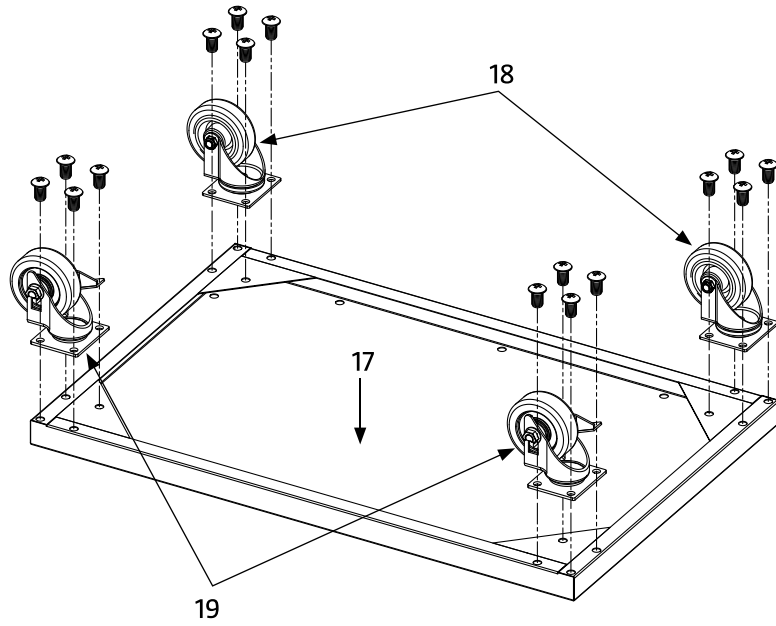
Mattias Lif


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 imier Jula oraz osoby upoważnionej do sporządzenia dokumentacji technicznej. / Unterzeichnet im Namer 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



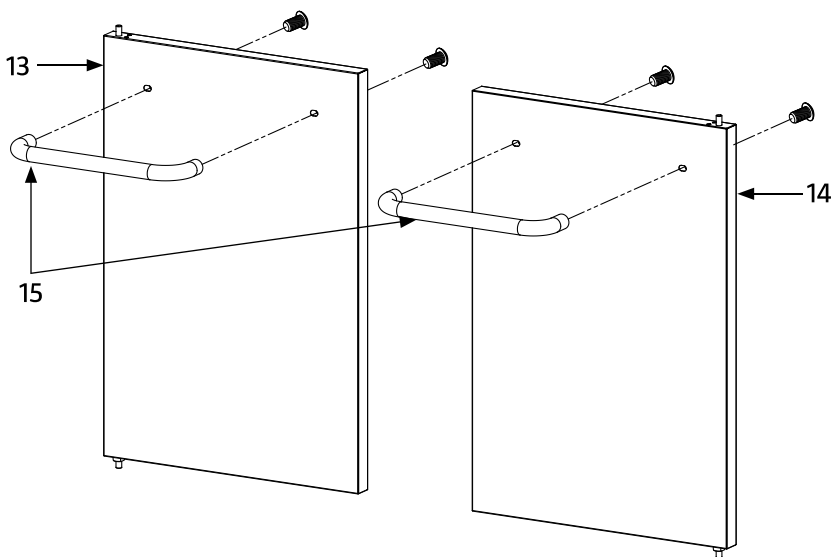
M6 x 12		60x
M4 x 6		4x


2



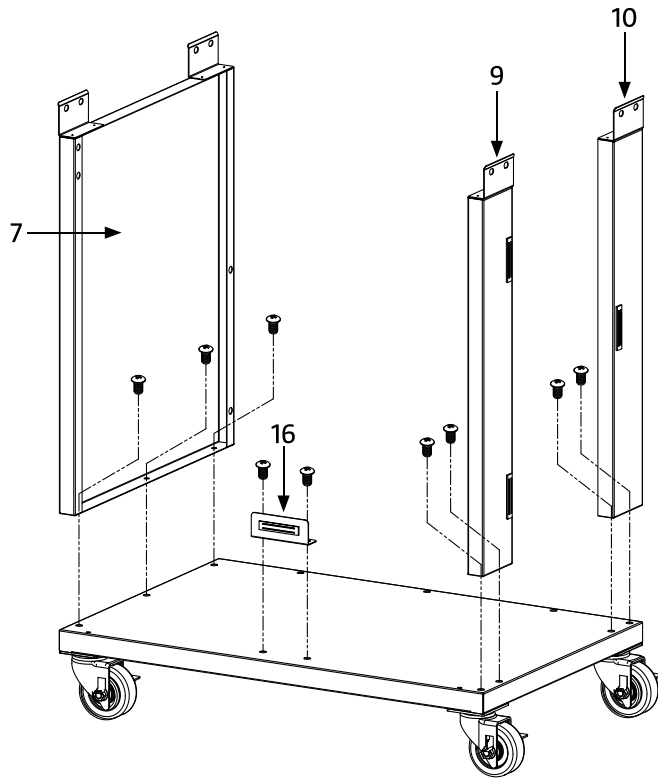
M6 x 12		16x
---------	--	-----

3



M6 x 12		4x
---------	---	----

4

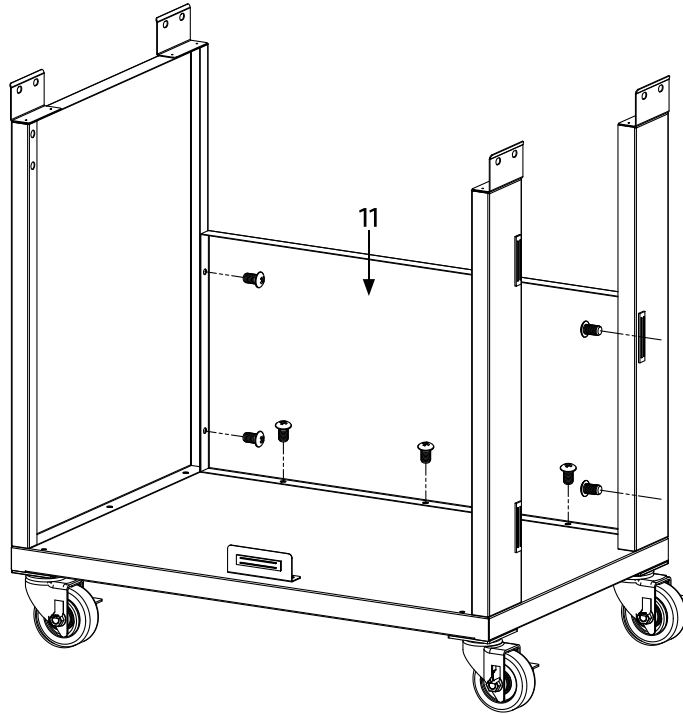


M6 x 12



9x

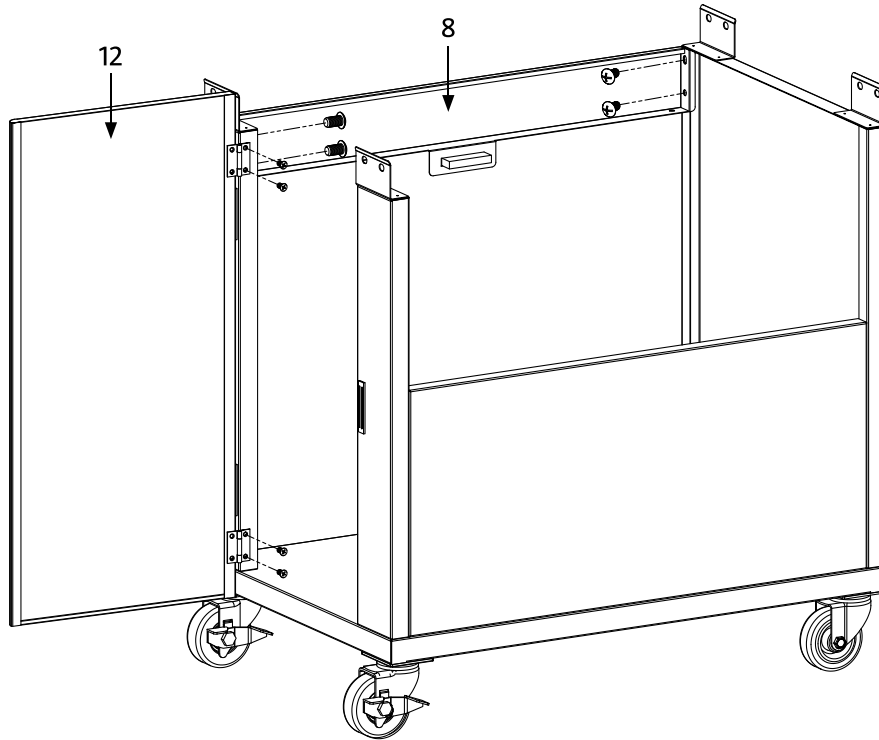
5





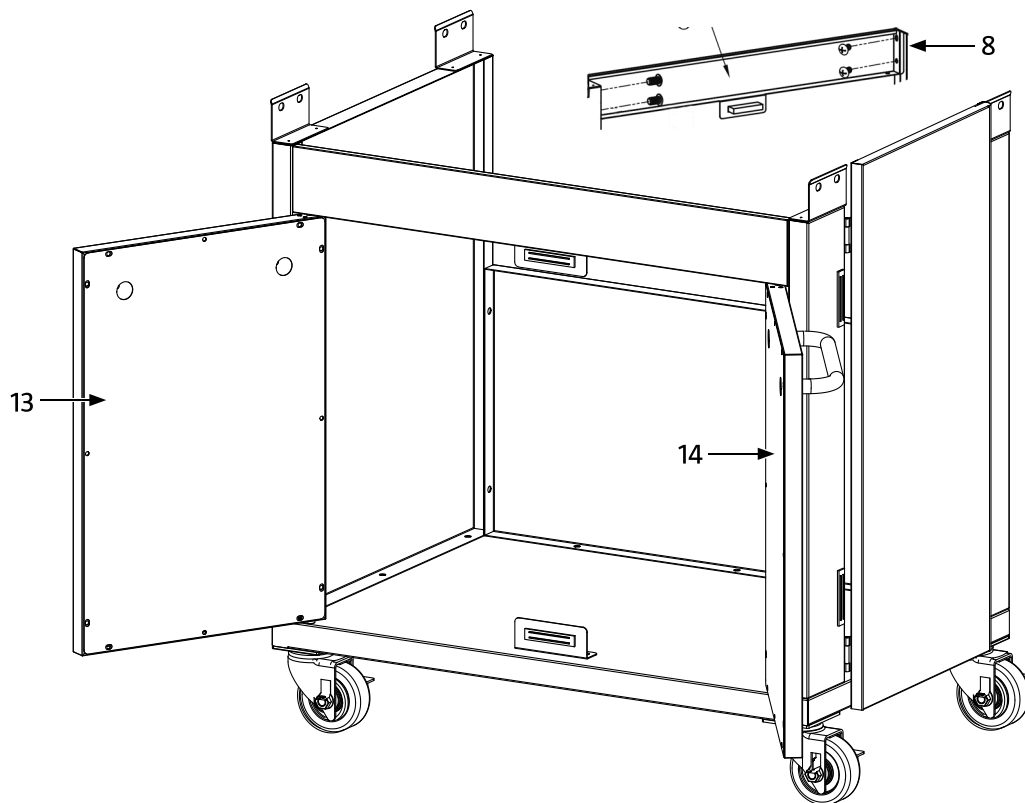
M6 x 12




7x

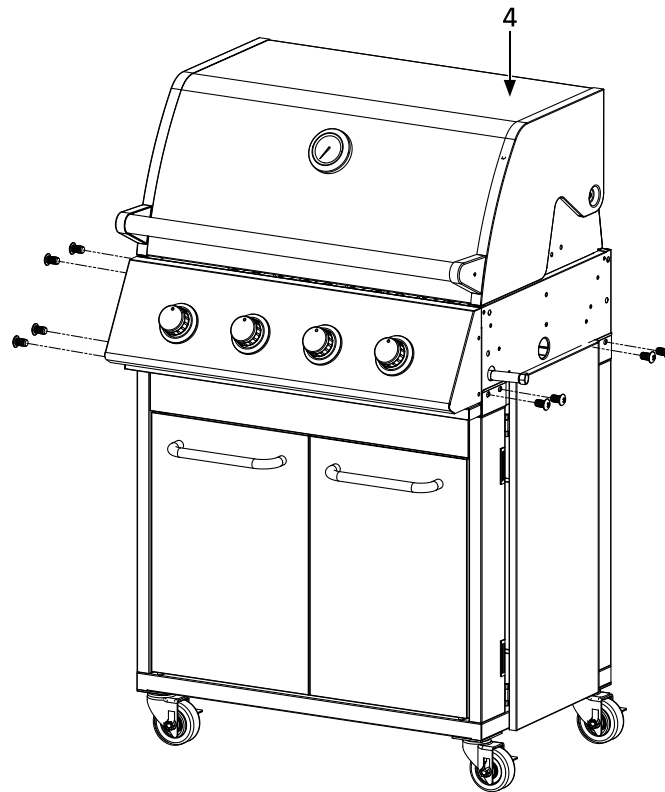
6

M6 x 12		4x
M4 x 6		4x

7

M6 x 12		4x
---------	---	----

8

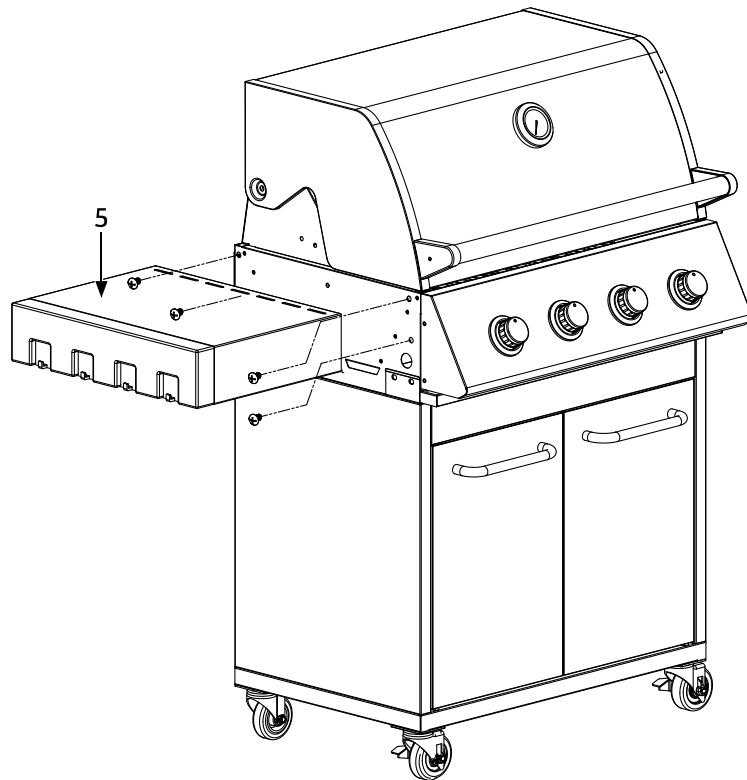


M6 x 12



4x

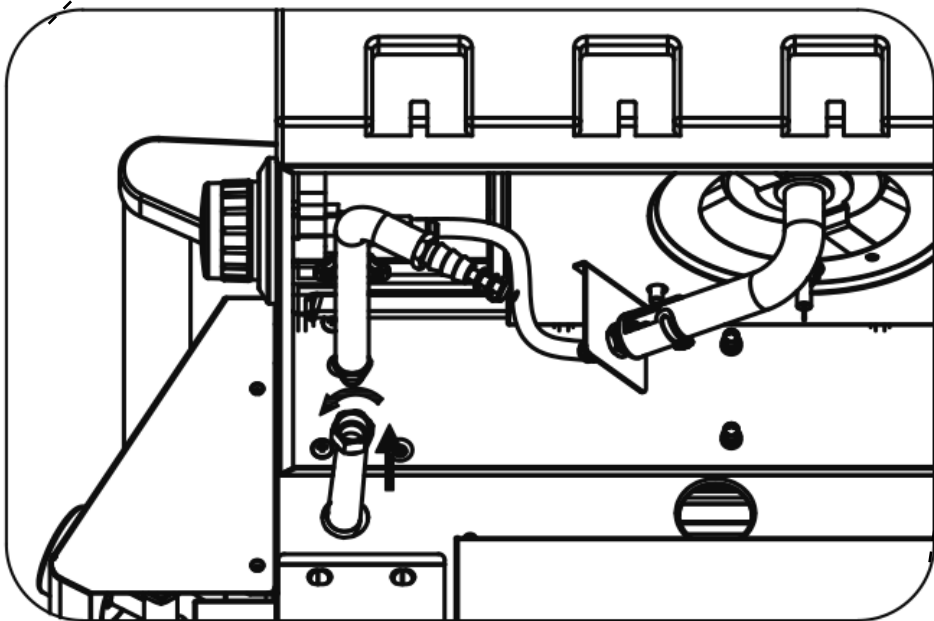
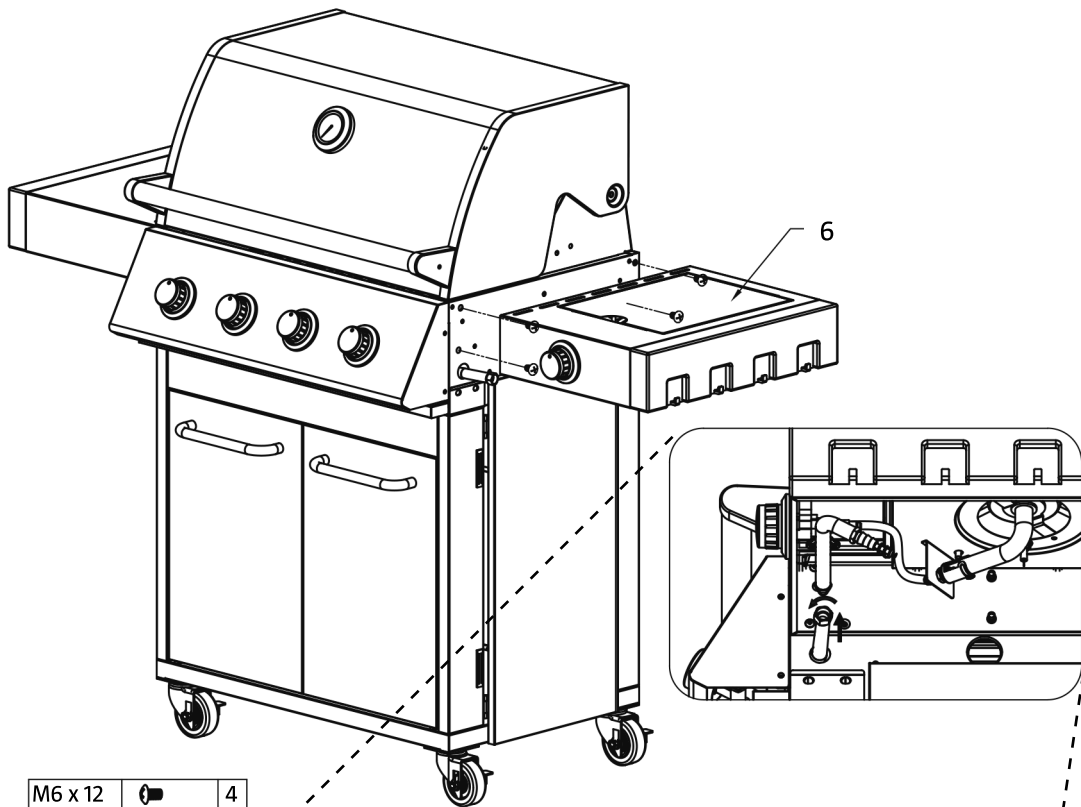
9



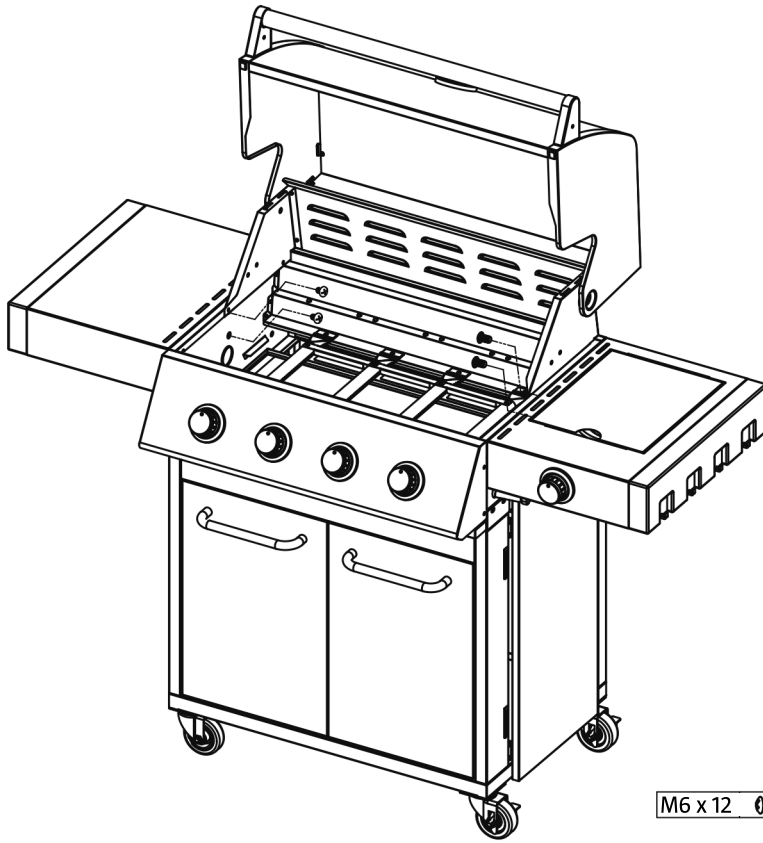
M6 x 12




4x

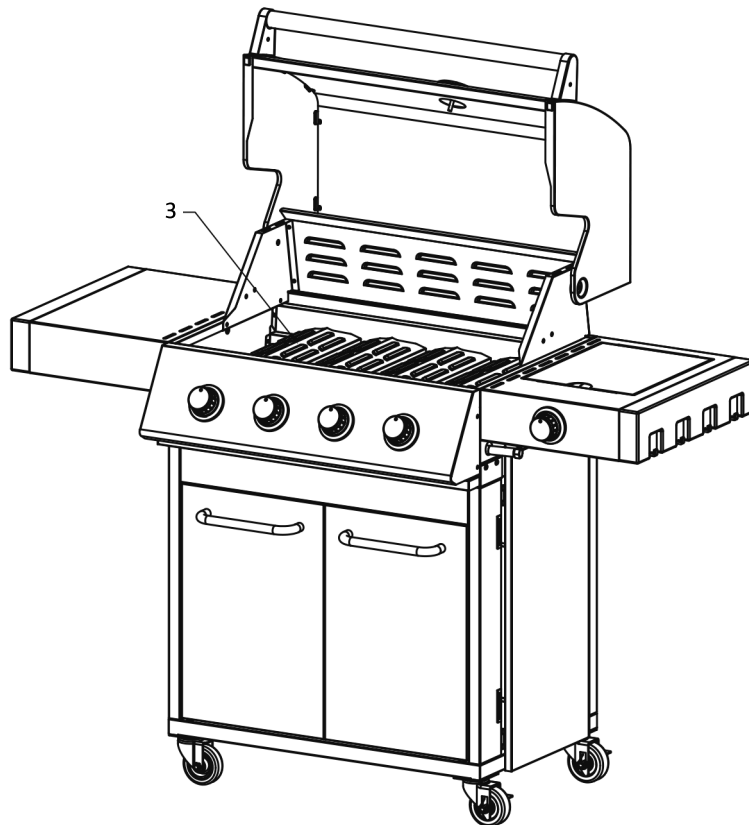


11

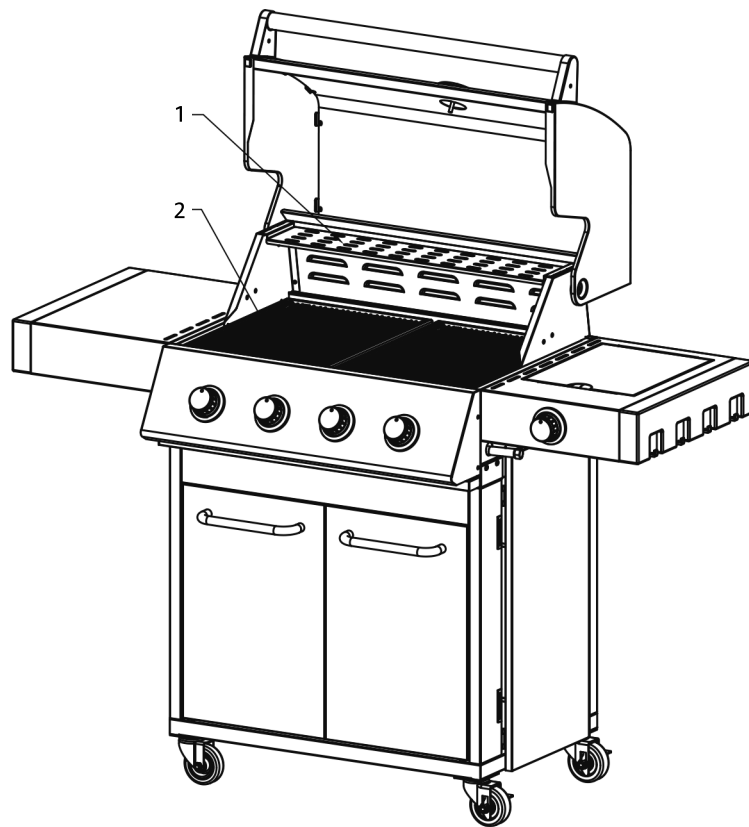


M6 x 12  4

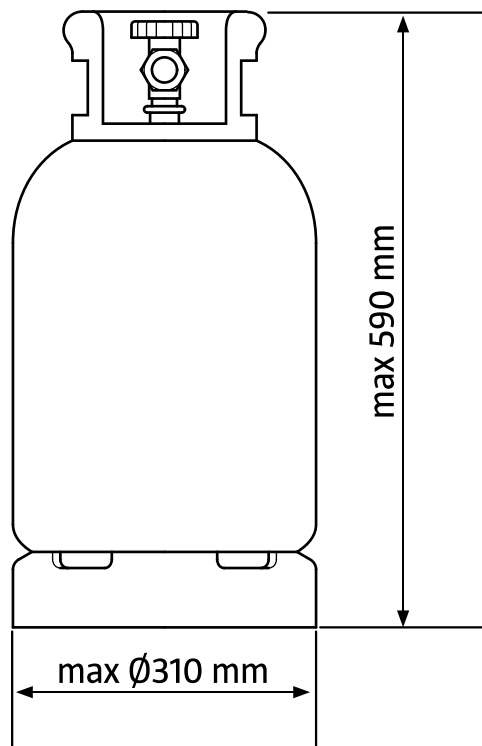
12

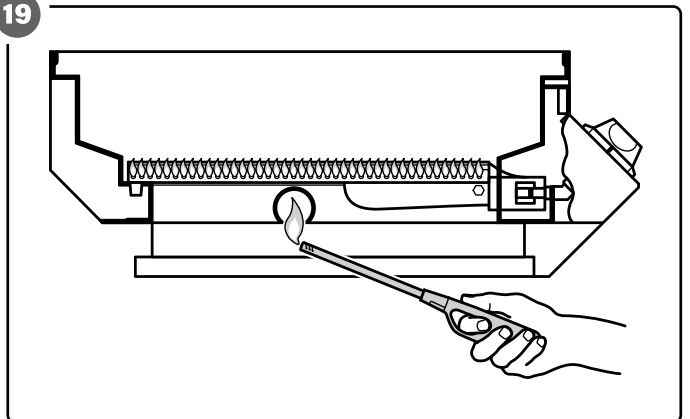
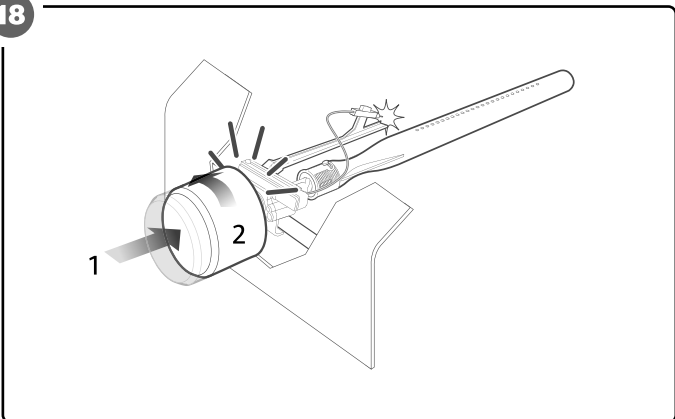
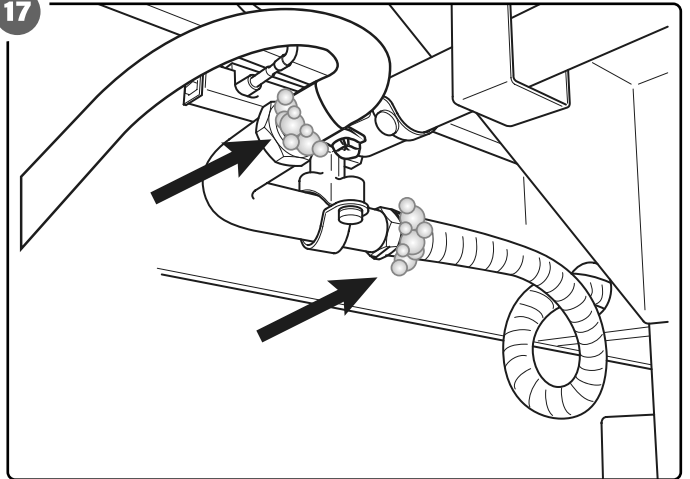
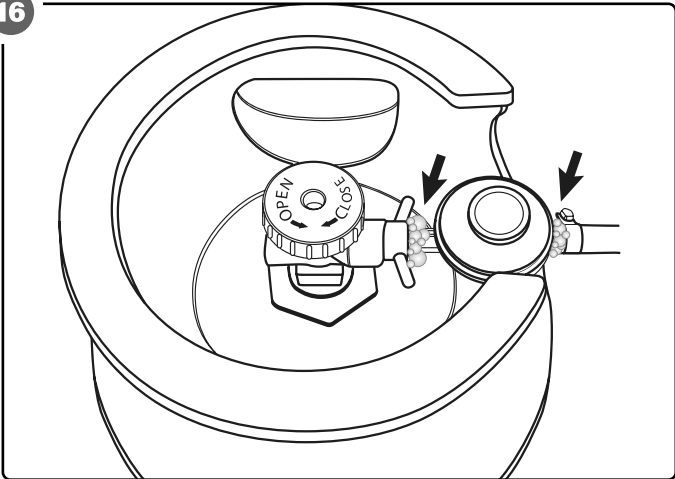
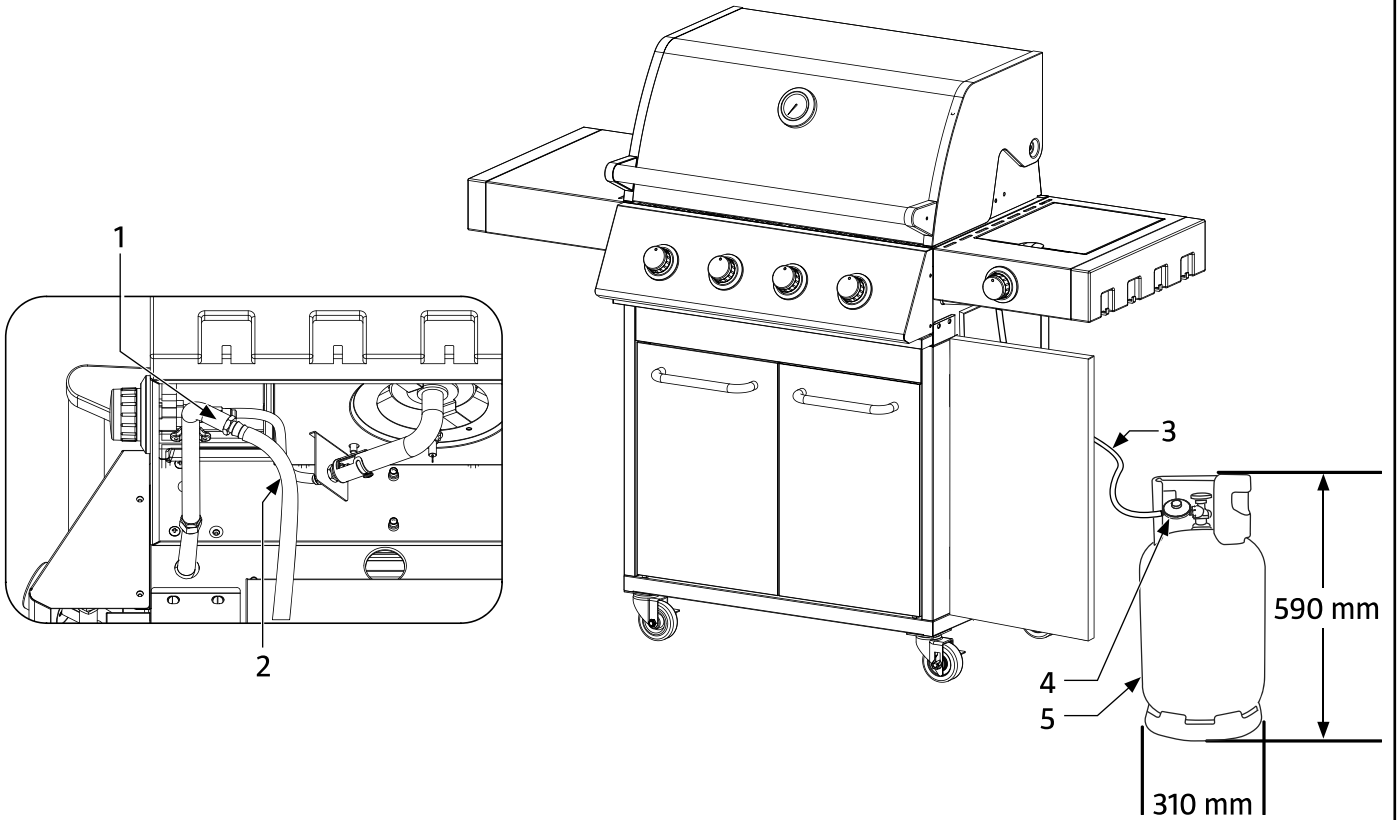


13

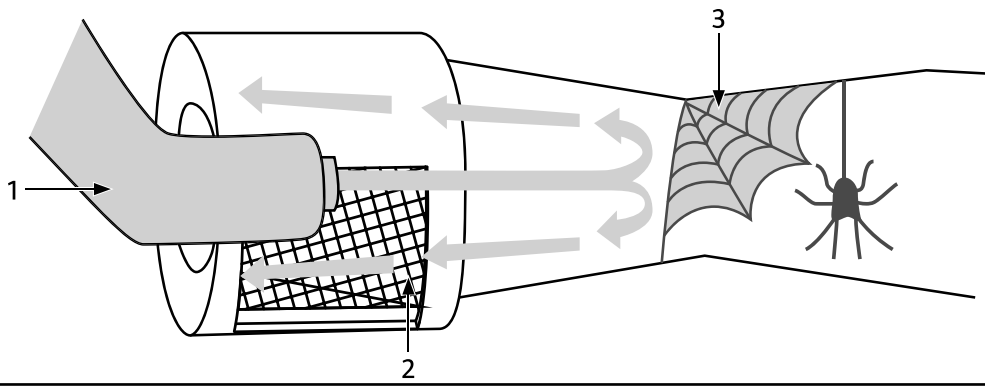


14

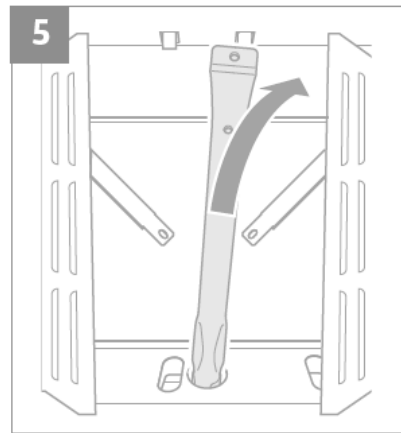
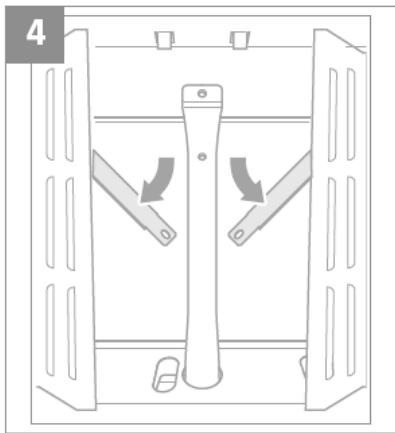
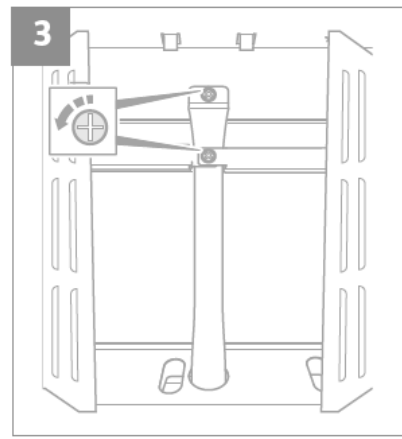
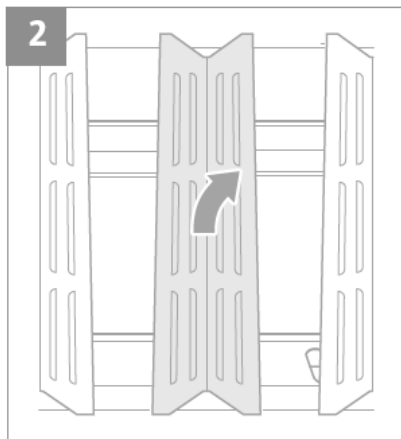
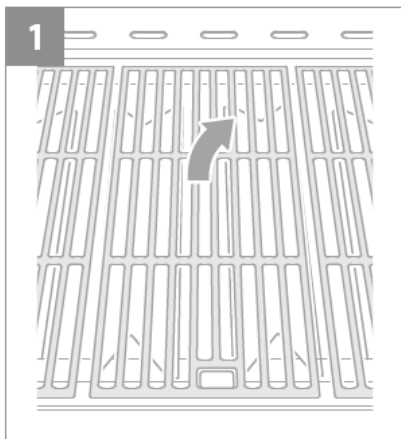




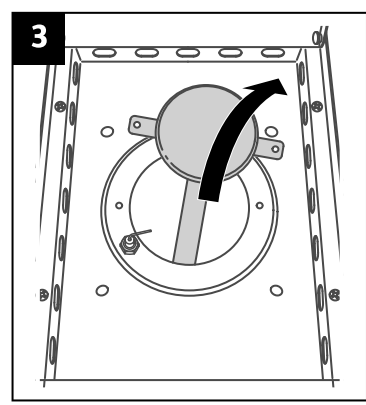
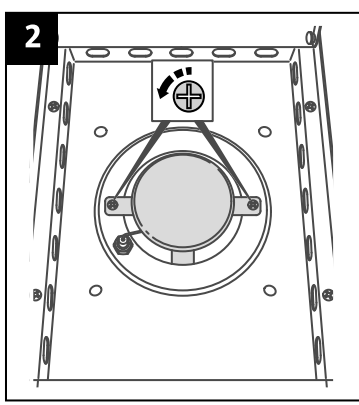
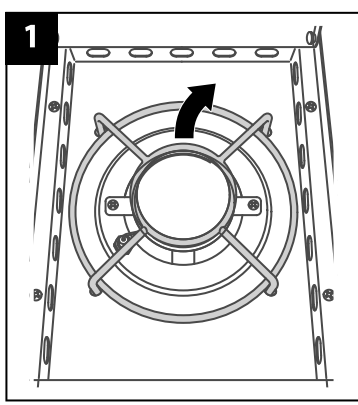
20

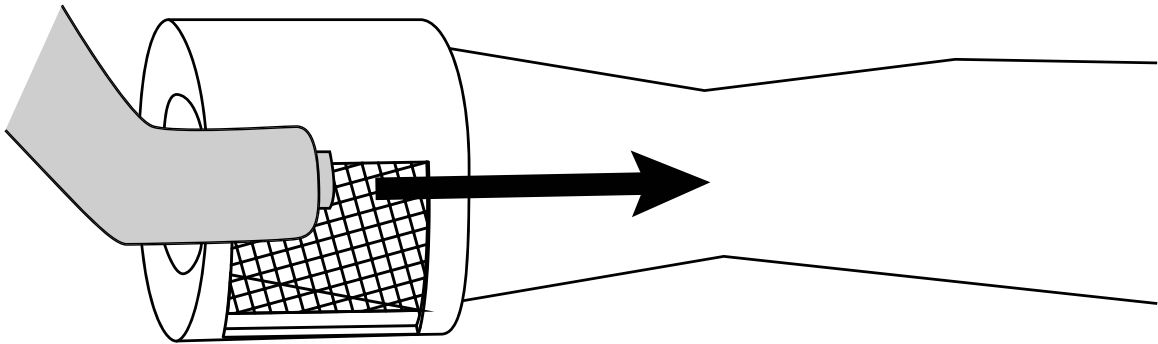


21



22





SÄKERHETSANVISNINGAR



Läs dessa anvisningar noga före montering av produkten och följ dem noga vid monteringen. Byt inte ut några komponenter. Om inte alla anvisningar och säkerhetsanvisningar följs finns risk för allvarlig personskada och/eller dödsfall.

VARNING!

- **Produkten är endast avsedd för utomhusbruk.**
- **Använd inte produkten när andra personer, speciellt barn, eller husdjur finns i närheten.**
- **Åtkomliga delar kan vara heta. Håll kringstående personer, speciellt barn, samt husdjur på säkert avstånd.**
- **Använd inte produkten i explosiv miljö, exempelvis i närheten av antändliga vätskor, gaser eller damm.**
- **Flytta inte produkten under användning.**
- **Stäng ventilen på gasbehållaren efter avslutad användning.**
- **Ändra aldrig produkten på något sätt.**
- **Använd värmetåliga skyddshandskar/ugnsvantar – risk för brännskada.**
- Placera inte gasbehållaren under eller nära produkten.
- Förvara alltid gasbehållare i enlighet med gällande regler. Förvara inte gasbehållare under grillen.
- Använd endast propan eller butan som uppfyller specifikationerna i denna bruksanvisning.
- Använd aldrig antändlig vätska för att tända eller tända om grillen.
- Vid gasläckage eller misstanke om gasläckage, stäng omedelbart av gastillförseln. Släck alla lågor och öppna locket. Kontrollera samtliga gasslangar med avseende på skador, läckage och/eller felaktig anslutning. Om läckaget inte kan åtgärdas, kontakta återförsäljaren eller behörig gasåterförsäljare. Utför aldrig läckagekontroll med hjälp av öppen låga.
- Var försiktig vid all matlagning – lämna aldrig produkten utan uppsikt medan den används. Var försiktig vid matlagning.

- Koppla aldrig loss gasanslutningar eller slangar medan produkten används.
- Töm och rengör dropptråget regelbundet.
- Produkten får inte placeras närmare antändligt material än 1,5 meter.
- Luta dig inte in över produkten vid tändning.
- Använd inte redskap av plast eller glas tillsammans med produkten.
- Kontrollera produkten regelbundet och rengör vid behov. Var försiktig vid rengöring så att brännare, ventiler eller andra komponenter inte skadas.
- Kontrollera samtliga slangar varje gång gasbehållaren byts, dock minst en gång i månaden. Byt ut skadade slangar mot nya av samma typ och längd som de ursprungliga.
- Produkten ska kontrolleras minst en gång om året av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad personal. Demontera inte produkten och försök inte reparera den.
- Använd produkten endast i väl ventilerat utrymme.
- Byt ut samtliga slangar mot nya av samma typ och längd som de ursprungliga minst vartannat år. Följ gällande regler rörande byte av slangar.
- Bryt aldrig några av produktens förseglingar.
- Skydda sladdar och slangar från varma ytor.
- Var försiktig vid matlagning.
- Försök aldrig värma oöppnade behållare – risk för sprängning, allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Använd värmetåliga skyddshandskar/ugnsvantar – risk för brännskada.
- Rengör dropptråget före varje användning.

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Produkten är godkänd i enlighet med tillämpliga direktiv.



Uttjänt produkt ska avfallshanteras i enlighet med gällande regler.

TEKNISKA DATA

Gastyp och tryck	Butan/propan 30 mbar
Gaskategori	I3B/P(30)
Injektorstorlek (huvudbrännare)	Ø 0,82 mm
Injektorstorlek (sidobrännare)	Ø 0,85 mm
Total nominell utgående värmeeffekt	14,0 kW (1019 g/h)
Tändsystem	Inbyggt
Grillarea	63 x 41,5 cm
Max. last, sidohylla	2,5 kg
Max. last, sidobrännare, inklusive kokkärl	2,5 kg
Max. kokkärlstorlek, sidobrännare	Ø 24 cm
Min. kokkärlstorlek, sidobrännare	Ø 8 cm

Gasbehållare

Max. höjd	590 mm
Max. diameter	310 mm
Max. innehåll	10 kg

BESKRIVNING

Stabil grill med 4 brännare som ger 4 separata matlagningzoner samt 1 praktisk sidobrännare för matlagning i gryta eller panna. De 4 brännarna möjliggör indirekt grillning om de mittre brännarna inte tänds. Grillgaller av gjutjärn ger jämnare värmefördelning. Det dubbelisolerade locket hjälper till att hålla kvar värme i grillen. Produkten har en termometer i locket, en sidohylla samt ett skåp för tillbehör undertill. Regulator och andra tillbehör säljs separat i Julia-varuhus och på www.jula.com.

DELAR

BILD 1

MONTERING

OBS!

Vissa delar har skarpa kanter eller skarpa hörn – risk för skärskada. Använd skyddshandskar.

- Skruvmejsel och skruvnyckel behövs vid monteringen.
- Packa upp alla delar och kontrollera att inga delar saknas eller är skadade.
- Montera produkten på plan, horisontell yta.
- Montera delarna i den ordning som anges på bilderna.

BILD 2–13

ANVÄNDNING

GASBEHÅLLARE

Gasbehållare finns i många olika storlekar. Bilden visar största tillåtna mått för gasbehållare. Övrig teknisk information finns under Tekniska data.

BILD 14

SLANG OCH TRYCKREGULATOR

- Slang och tryckregulator ska vara lämpliga för gas (propan/butan).
- Slang och gasregulator måste klara angivet tryck.

- Max. slanglängd är 1500 mm.
- En adapter medföljer för anslutning mellan slang/tryckregulator och produkten.
- Kontrollera gasslangarna regelbundet och byt ut dem när så krävs enligt nationella föreskrifter eller när de är för gamla.

GASREGULATOR

Gasregulatorn ska bytas senast efter 10 år.

OBS!

- **Slang och tryckregulator. Bilderna är endast avsedda som illustration.**
- **Använd endast lämplig gasregulator, certifierad enligt EN 16129.**
- **Slang och gasregulator säljs separat.**

PLACERING AV GASBEHÅLLARE

Placera gasbehållaren på plan, stabil yta nära produkten. Placera inte gasbehållaren i skåpet under produkten. Var noga med att inte skada slangen.

1. Gasanslutning
2. Slang
3. Gasbehållare
4. Gasregulator
5. Slang

BILD 15

WARNING! EXPLOSIONSRISK!

- **Placera inte gasbehållaren i produkten.**
- **Kontrollera att produkten, och särskilt gasbehållaren, är lämpligt placerade och lätt åtkomliga och att det finns fri flyktväg från området.**

OBS!

Max. slanglängd är 1500 mm.

DÄMPNING AV HÖGA FLAMMOR

WARNING!

- **Det går inte att släcka brinnande olja eller fett genom att stänga locket.**
- **Olja eller fett som brinner får inte släckas med vatten. Det kan orsaka stänk som kan medföra personskada, allvarlig brännskada och/eller egendomsskada. Vid eventuell fettbrand, vrid regulatorn/inställningsvredet till läge OFF.**
- **Lämna inte produkten utan uppsikt under förvärmning eller när matrester bränns bort i läge HIGH. Om produkten inte rengörs regelbundet finns risk för fettbrand, som kan skada produkten.**
- **Fungerande brandsläckare ska alltid finnas tillgänglig under användning. Olja eller fett som brinner får inte släckas med vatten. Använd pulversläckare av typ B eller C eller kväv branden med jord, sand eller bikarbonat.**

Höga flammor förekommer vid grillning av kött och bidrar till den speciella grillsmaken. Omfattande höga flammor kan göra att maten bränns vid och kan medföra risk för personskada och/eller egendomsskada.

FÖRBEREDELSE

WARNING! BRANDRISK!

- **Använd inte produkten i explosiv miljö, exempelvis i närheten av antändliga vätskor, gaser eller damm. Minsta**

avstånd till antändligt material är 60 cm i alla riktningar. Gasbehållare som inte är anslutna till produkten ska placeras minst 5 meter från produkten. Minsta avstånd till antändliga ångor och/eller vätskor är 10 m i alla riktningar.

- Använd aldrig produkten under tak, buskar, träd, tält, solskärm eller liknande.
- Använd inte produkten i närheten av antändliga föremål som staket, växter och liknande.
- Kontrollera att produkten, och särskilt gasbehållaren, är lämpligt placerade och lätt åtkomliga och att det finns fri flyktväg från området.
- Täck inte grillträgets insida med aluminiumfolie.

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 16

BILD 17

TÄNDNING

VARNING!

Risk för brännskada orsakad av brinnande fett. Brinnande fett kan orsaka allvarlig personskada och/eller egendomsskada.

- Kontrollera före varje användning att dropptråg och behållare är rena och fria från ansamlat fett. Rengör vid behov produkten före användning.
- Ta bort överflödigt fett från livsmedlen, för att undvika fettbrand.
- Öppna locket helt före tändning.
- Luta inte ansiktet eller kroppen över matlagningsområdet.

Före tändning

1. Öppna produktens lock helt.
2. Rengör matlagningsområdet noggrant.
3. Vrid samtliga inställningsvred till läge OFF.
4. Öppna gasbehållarens ventil helt.

Tändning med piezotändare

1. Vrid vredet för att generera en gnista som antänder gasen.
2. Tryck in inställningsvredet och vrid det så långt det går moturs, till läget för stor låga.

BILD 18

3. Tändaren klickar och antänder gasen.
 - Om gasen inte antänds omedelbart, vrid inställningsvredet så långt det går medurs för att stänga av gasflödet. Vänta 5 minuter och försök sedan igen. Om gasen fortfarande inte antänds, vänta 5 minuter och utför sedan felsökning.

Manuell tändning

De 2 yttre brännarna kan tändas manuellt med lämplig lång tändare.

BILD 19

1. Öppna gasbehållarens ventil helt.
2. Tryck in inställningsvredet och vrid det till läget för stor låga.
3. Stick in tändaren genom hålet i grillträgets sida och tänd.
 - Om gasen inte antänds omedelbart, vrid inställningsvredet så långt det går medurs för att stänga av gasflödet. Vänta 5 minuter och försök sedan igen. Om gasen fortfarande inte antänds, vänta 5 minuter och utför sedan felsökning.
4. För att tända brännaren invid den tända brännaren, tryck in inställningsvredet och vrid det till läget för stor låga. Gasen antänds automatiskt.

Gasbesparingstips

- Öppna locket så sällan och så kortvarigt som möjligt.
- Stäng av gasen så fort matlagningen är avslutad.
- Förvärm inte produkten onödigt länge – 10 till 15 minuter är tillräckligt (utom vid första användning). Förvärm inte längre än rekommenderat.
- Använd inte högre inställning än rekommenderat.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

Rengör produkten efter användning för att säkerställa god hygien och undvika fettbrand. Låt produkten svalna helt och torka sedan av den innan den täcks över.

- Torka av delar av rostfritt stål med mjuk trasa fuktad med mildt rengöringsmedel.
- Använd inte vassa eller slipande föremål eller starka rengöringsmedel.
- Avlägsna ansamlat fett från produktens insida med trästekspade eller liknande.

Rengöring av grillgaller och varmhållningsgaller

Rengör helst grillgallren efter varje användning, men minst efter var 3:e eller var 5:e användning, med grillrengöringsborste av mässing. Använd inte stålborste. Gallren kan tas ut och diskas med vatten och diskmedel. Använd inte vassa eller slipande föremål eller starka rengöringsmedel. Stryk lite matolja på gallren för att skydda mot korrosion.

Rengöring av dropptråg

Torka ur dropptråget med hushållspapper efter varje användning och diska med vatten och diskmedel. Använd inte vassa eller slipande föremål eller starka rengöringsmedel. Om det finns ytterligare uppsamlingskärl nedanför dropptråget ska även detta rengöras.

Rengöring av brännare

Rengör smutsiga brännare med en mjuk borste eller blås dem rena med tryckluft. Rensa hålen med piprensare eller stålborste.

Rengöring av brännare och rör

Frisk luft dras in i brännarröret av den inströmmande gasen och leds till brännaren där den förbränns.

1. *Gastillförsel till brännare*
2. *Brännarrör*
3. *Igensatta brännare (spindelväv och liknande)*

BILD 20

Det är inte ovanligt att insekter eller spindlar bygger bo i brännare eller brännarrör. Detta orsakar blockeringar som kan göra att lågan blir mindre, att brännaren inte går att tända eller att bakeld uppstår, alltså att lågan brinner i brännarröret. Gasluktspridning eftersom gasen inte kommer in i brännaren. Om gas läcker ut på framsidan kan det börja brinna där.

Demontering av huvudbrännare

Demontera huvudbrännarna enligt nedan för byte eller rengöring.

BILD 21

Demontering av sidobrännare

Demontera sidobrännaren enligt nedan för byte eller rengöring.

BILD 22

Rensning av brännare och brännarrör

Lys in i brännaren med en lampa för att se om den är blockerad.

1. Rensa munstycket med en nål.
2. Lys in i brännaren för att kontrollera att blockeringen avlägsnats.
3. Avlägsna eventuella blockeringar i brännarröret med en mjuk borste, till exempel en tandborste.
4. Kontrollera att alla anslutningar till brännaren är fria från blockeringar. Rengör vid behov med en mjuk borste med mässingsborst. Använd inte stålborste, det kan orsaka korrosion.
5. Använd aldrig brännare som har hål, sprickor eller andra skador. Byt skadade brännare omedelbart.

6. Montera brännarna efter rengöring genom att upprepa stegen ovan i omvänd ordning. Produkten måste prepareras innan den används igen.
7. Preparera produkten genom att stryka ett tunt lager värmestålig matolja (rapsoolja, solrosolja eller liknande) på produktens insida.
8. Tänd en brännare och justera till liten låga.
9. Tänd en andra brännare.
10. Vänta 8 till 10 minuter och justera sedan båda brännarna till största möjliga låga.
 - Låt produkten vara tänd cirka 25 minuter med maximal temperaturinställning (cirka 200 °C) utan matlagning, för att bränna bort eventuella rester från tillverkningsprocessen.
11. Släck brännarna och låt produkten svalna.
12. Avlägsna eventuella rester.
 - Grillgaller av gjutjärn och emaljerade grillgaller kan prepareras på samma sätt..

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 23

FÖRVARING

Förvaring utomhus

När produkten inte används, täck den med vädertätt överdrag eller placera den skyddat. Låt produkten svalna helt innan den täcks över.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Gasläckage från slang.	Skadad slang.	Stäng gasbehållarens ventil och byt den skadade slangen.
Gasläckage från gasbehållare.	Mekanisk defekt eller skada.	Stäng gasbehållarens ventil.
Gasläckage från ventil på gasbehållare.	Mekanisk defekt eller skada.	Stäng gasbehållarens ventil. Returnera gasbehållaren till gasleverantören.
Tändsystemet kan inte tända gasbrännarna.	Tom gasbehållare.	Byt till en full gasbehållare.
	Defekt gasregulator.	Kontrollera och om så behövs byt gasregulatorn.
	Brännare, slangar eller munstycken igensatta.	Rengör brännare, slangar och munstycken.
Liten låga eller bakeld (lågan brinner i brännarröret – ett väsande eller mullrande ljud hörs).	Brännare igensatt.	Rensa brännaren.
	Slangar eller munstycken igensatta.	Rensa slangar och munstycken.
	Stark vind.	Placera produkten vindskyddat.
Gasventilen går trögt.	Gasventilen har kärvat fast.	Byt gasventilen.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER




Les disse instruksjonene nøye før montering. Monter produktet i henhold til disse instruksjonene: Ikke skift ut noen deler. Hvis du ikke følger alle instruksjoner og sikkerhetsinstruksjoner, kan det føre til alvorlige personskader og/eller eiendomsskader.

ADVARSEL!

- **Kun beregnet på utendørs bruk.**
- **Ikke bruk produktet dersom andre personer, særlig barn, eller kjæledyr er i nærheten.**
- **Tilgjengelige deler kan bli varme. Hold barn på trygg avstand.**
- **Ikke bruk produktet i nærheten av brennbare materialer.**
- **Ikke flytt produktet mens det er i bruk.**
- **Steng alltid av gassventilen på gassbeholderen etter bruk.**
- **Ikke gjør noen endringer på produktet.**
- **Bruk sikkerhetshansker når du skal håndtere varme deler.**
- Gassbeholderen skal ikke plasseres under eller i nærheten av produktet.
- Pass på at gassbeholdere oppbevares i samsvar med lokale lovgivninger. Ikke oppbevar gassbeholdere under grillen.
- Bruk kun propan eller butan som samsvarer med spesifikasjonene i instruksjonene.
- Bruk aldri brennbar væske til å tenne opp grillen eller til å tenne den på nytt.
- Ved gasslekkasje må gasstilførselen fra gassbeholderen stenges umiddelbart. Slukk alle flammer og åpne lokket. Kontroller alle gaslanger for skader, lekkasje og/eller feil kobling. Hvis det ikke er mulig å stoppe lekkasjen, kontakt et servicesenter eller la en autorisert gasstekniker kontrollere produktet. Let aldri etter gasslekkasjen ved hjelp av en åpen flamme.
- Ikke etterlat produktet uten tilsyn når det er i bruk. Vær forsiktig når du tilbereder mat.
- Gasskoblinger eller slanger må aldri kobles fra mens produktet er i bruk.
- Tøm og rengjør fettoppsamlere regelmessig.

- Produktet må plasseres minst 1,5 meter fra brennbart materiale.
- Ikke len deg over produktet når du tenner det.
- Ikke bruk redskaper av plast eller glass på grillen.
- Kontroller og rengjør produktet regelmessig. Pass på at komponenter ikke tar skade under rengjøring, som brennere eller ventiler.
- Kontroller alle slanger minst én gang i måneden og hver gang du bytter gassbeholderen. Erstatt skadede slanger med nye som har samme kvalitet og lengde som de originale.
- Produktet bør kontrolleres hvert år av et autorisert servicesenter eller en annen kvalifisert person. Prøv aldri å utføre service på produktet eller reparere det på egen hånd.
- Bruk produktet kun i et godt ventilert område.
- Skift ut alle slanger minst annenhvert år. Følg nasjonale lovgivninger som gjelder utskifting av slanger.
- Bruk aldri noen av produktets forseglinger.
- Hold kabler og slanger unna varme flater.
- Vær forsiktig når du tilbereder mat.
- Varm aldri opp uåpnede beholdere av glass eller metall – de kan sprekke og forårsake alvorlig personskade og/eller eiendomsskade.
- Bruk sikkerhetshansker (som grillhansker), og særlig når du skal håndtere varme deler.
- Rengjør alltid fettoppsamlere før bruk.

SYMBOLER

	Les instruksjonene!
	Godkjent i henhold til relevante standarder.
	Resirkuler kassert produkt i henhold til lokale forskrifter.

TEKNISKE DATA

Gass- og forsyningstrykk	Butan/propan 30 mbar
Produktkategori	I3B/P(30)
Injektorstørrelse, hovedbrenner	Ø 0,82 mm
Injektorstørrelse, sidebrenner	Ø 0,85 mm
Total nominell varmeeffekt	14,0 kW/1019 g/t
Tenning	Integrert
Grillflate	63 x 41,5 cm
Maks. vekt, sidehylle	2,5 kg
Maks. vekt, sidebrenner, inkludert kokekar	2,5 kg
Maks. størrelse for kokekar, sidebrenner	Ø 24 cm
Min. størrelse for kokekar, sidebrenner	Ø 8 cm

Gassylinder

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

BESKRIVELSE

Stabil grill med 4+1 brennere som gir fire separate varmesoner og en praktisk sidebrenner for tilberedelse i en kasserolle eller stekepanne. Med fire brennere kan du bruke indirekte grilling ved å ikke tenne brennerne i midten. Grillristen i støpejern gir jevnere varmefordeling. Det dobbeltisolerte lokket bidrar dessuten til å holde varmen inni grillen. Grillen har et termometer i lokket og et sidebord, og under er det et skap til grilltilbehør. Regulatorsett og annet tilbehør selges separat i Julavarehusene og på jula.no.

DELER

BILDE 1

MONTERING

MERK!

Noen deler har skarpe kanter/hjørner. Hånder alle deler forsiktig slik at du ikke skjærer deg. Bruk sikkerhetshansker.

- Du trenger en skrutrekker og en fastnøkkel/skiftenøkkel til montering.
- Fjern alle delene fra emballasjen og sorter dem før montering.
- Sett sammen grillen på et jevnt underlag.
- Se bildene for riktig monteringsrekkefølge.

BILDE 2 – 13

BRUK

EGNET GASSBEHOLDER

Gassylindere kommer i mange ulike størrelser. Bildet viser gassbeholderens maksimale størrelse. Ytterligere tekniske spesifikasjoner finnes under avsnittet Tekniske spesifikasjoner.

BILDE 14

SLANGE OG TRYKKREGULATOR

- Slangen og trykkregulatoren må være egnet for gass (propan/butan).
- Slangen og trykkregulatoren må tåle det spesifiserte trykket.
- Gasslangens maksimale lengde er 1500 mm.
- Det følger med en adapter for å koble slangen/trykkregulatoren til produktet.
- Gasslanger skal kontrolleres regelmessig og byttes ut dersom

nasjonale forskrifter krever dette og/eller gyldighetstiden er overskredet.

GASSREGULATOR

Gassregulatoren bør erstattes etter maksimalt 10 år.

MERK!

- **Slange og trykkregulator. Bildene er kun ment som illustrasjon.**
- **Bruk kun en gassregulator som er sertifisert i henhold til EN 16129.**
- **Slange og regulator medfølger ikke.**

PLASSERE GASSBEHOLDEREN

Plasser gassbeholderen på et plant, stabilt underlag i nærheten av produktet. Sett aldri gassylindere i skapet under produktet. Pass på at du ikke skader slangen.

1. Gasstilkobling
2. Slange
3. Gassylinder
4. Gassregulator
5. Slange

BILDE 15

ADVARSEL! EKSPLOSJONSFARE!

- **Ikke sett gassbeholderen inni produktet.**
- **Pass på at produktet, og særlig gassbeholderen, er godt plassert og lett tilgjengelig, og at området kan evakueres ubehindret.**

MERK!

Gasslangens maksimale lengde er 1500 mm.

KONTROLLERE OPPBLUSSINGER

ADVARSEL!

- **Det er ikke mulig å slukke fettbrann ved å lukke lokket.**
- **Ikke bruk vann på en fettbrann. Det kan gjøre at fett spres seg og forårsake alvorlige brannskader, personskader eller andre skader. Dersom det oppstår en fettbrann, steng av regulatoren/kontrollbryteren ved å flytte den til «OFF».**
- **Ikke la grillen stå uten tilsyn når du forhåndsvarmer grillen eller brenner vekk matrester på «HIGH». Hvis grillen ikke har blitt regelmessig rengjort, kan det oppstå en fettbrann som skader produktet.**
- **Ved matlaging skal brannslukningsutstyr stå klart og lett tilgjengelig. Dersom det oppstår en olje-/fettbrann må du ikke forsøke å slukke med vann. Bruk en pulverbrannslukker av type BC eller kvel flammen med jord, sand eller bakepulver.**

Oppblussinger er en naturlig del av å steke kjøtt på grill, og bidrar til den særegne grillsmaken. Overdrevene oppblussinger kan gjøre at maten blir hardere stekt enn ønsket og kan skape en farlig situasjon for deg og grillen din.

FORBEREDELSE

ADVARSEL! BRANNFARE!

- **Ikke bruk produktet i nærheten av brennbare materialer. Minimum avstand til brennbart materiale er 60 cm i alle retninger. Gassbeholdere som ikke er koblet til produktet, bør plasseres minst 5 m unna produktet. Minimum avstand til brennbare dunster/gasser og væsker er 10 m.**

- **Produktet skal aldri brukes under tak, busker, trær, telt eller solskjerm/markise.**
- **Ikke bruk produktet i nærheten av brennbare objekter som gjerder, planter etc.**
- **Pass på at produktet, og særlig gassbeholderen, er godt plassert og lett tilgjengelig, og at området kan evakueres ubehindret.**
- **Ikke tildekk innsiden av grillpannen med aluminiumsfolie.**

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).
3. Koble gassregulatoren til gassylindere. Stram tilkoblingene godt og åpne gassventilen.
4. Påfør såpevannet på slangen og alle tilkoblingene, inkludert sidebrennerens tilkoblinger, slangetilkoblinger og regulatortilkoblingen. Bobler indikerer lekkasje som må fikses før produktet brukes.
5. Utfør en ny lekkasjetest etter reparasjon.
6. Slå av gassylinderventilen etter testen.
7. 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 16

BILDE 17

TENNING

ADVARSEL!

Fare for brannskader fra brennende fett. Brennende fett kan forårsake alvorlige personskader og/eller materielle skader.

- **Kontroller alltid før bruk at fettoppamlingsbrettet og -beholderen er frie for oppsamlet fett. Rengjør før bruk ved behov.**
- **Fjern overskuddsfett fra maten for å unngå en fettbrann.**
- **Åpne lokket helt før du tenner grillen.**
- **Ikke len ansiktet eller kroppen over grillflaten.**

Før tenning

1. Åpne produktets lokk helt.
2. Rengjør grillflaten nøye.
3. Steng alle kontrollbrytere ved å sette dem på «OFF».
4. Åpne ventilen på gassbeholderen helt.

Tenne med piezotennning

1. Vri på bryteren for å skape en gnist som tenner gassen.
2. Trykk inn kontrollbryteren og vri den så langt den går mot klokken til posisjonen for stor flamme.

BILDE 18

3. Tenneren klikker og tenner gassen.
 - Hvis gassen ikke tennes med det samme, skru bryteren så langt den går med klokken for å slå av gasstilførselen. Vent i 5 minutter og prøv deretter på nytt. Hvis gassen fortsatt ikke tennes, vent i 5 minutter til og start deretter feilsøking.

Manuell tenning

De to ytre brennerne kan tennes manuelt med en egnet lighter som har langt munnstykke.

BILDE 19

1. Åpne ventilen på gassbeholderen helt.
2. Trykk inn kontrollbryteren og vri den til posisjonen for stor flamme.
3. Stikk lighteren inn gjennom hullet i siden på grillflaten og tenn den.
 - Hvis gassen ikke tennes med det samme, skru bryteren så langt den går med klokken for å slå av gasstilførselen. Vent i 5 minutter og prøv deretter på nytt. Hvis gassen fortsatt ikke tennes, vent i 5 minutter til og start deretter feilsøking.
4. For å tenne brenneren ved siden av brenneren som allerede er tent, trykk inn kontrollbryteren og vri den til posisjonen for stor flamme. Gassen tennes automatisk.

Tips til å spare gass

- Åpne lokket så lite som mulig og så raskt som mulig.
- Slå av produktet så snart du er ferdig med å lage mat.
- Forvarm grillen i maks. 10–15 minutter (bortsett fra ved første gangs bruk). Ikke forvarm lenger enn anbefalt.
- Ikke bruk en høyere innstilling enn anbefalt.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

Rengjør produktet etter at det har vært i bruk for å sikre god hygiene og unngå risiko for å brenne fett. La produktet kjølnes og tørk av alle deler av det før det tildekkes.

- Tørk av delene i rustfritt stål med en klut som er fuktet med mildt rengjøringsmiddel etter bruk.
- Ikke bruk skarpe eller slipende verktøy eller sterke rengjøringsmidler.
- Fjern oppsamlet fett fra innsiden av produktet med en tresleiv.

Rengjøre grillen og varmeristene

Grillristen skal helst rengjøres etter hver bruk, men minst etter hver tredje til femte gang, med en grillbørste av messing. Ikke bruk en stålbørste. Rister/hyller kan tas ut og vaskes med vann og vaskemiddel. Ikke bruk skarpe eller slipende verktøy eller sterke rengjøringsmidler. Påfør litt stekeolje på ristene for å beskytte mot rust.

Rengjøre fettoppamleren

Tørk av fettoppamlingsbrettet med tørkepapir etter bruk og vask det med vann og rengjøringsmiddel. Ikke bruk skarpe eller slipende verktøy eller sterke rengjøringsmidler. Hvis det er en annen beholder under fettoppamlingsbrettet, skal denne også rengjøres.

Rengjøre brennere

Rengjør skitne brennere med en myk børste eller blås dem rene med trykkluft. Bruk en piperenser eller stålbørste til å fjerne blokkeringer i hullene.

Rengjøre brennere og rør

Frisk luft trekkes inn i rørene av gassforsyningen og føres til brenneren hvor den brenner.

1. *Gasstilførsel til brennerne*

2. Brennerør
3. Blokkering i brennere (spindeljev etc.)

BILDE 20

Det er ikke uvanlig at insekter eller edderkopper bygger bol i brennerne eller brennerørene. Dette kan føre til blokkeringer som gir mindre flammer, forhindrer at brenneren tennes eller forårsaker returflammer. Det vil lukte gass siden gassen ikke går inne i brenneren. Hvis det lekker gass ut på forsiden, kan den begynne å brenne.

Demontere hovedbrennerne

Demontér hovedbrennerne som følger for å rengjøre dem eller skifte dem ut.

BILDE 21

Demontere sidebrennerne

Demontér sidebrennerne som følger for å rengjøre dem eller skifte dem ut.

BILDE 22

Fjerne blokkeringer i brennere eller brennerør

Lys med en lykt inn i brenneren for å sjekke om den er blokkert.

1. Stikk en nål i dysen for å fjerne blokkeringen.
2. Kontroller at blokkeringen er fjernet med lykten.
3. Rengjør brennerøret med en myk børste, for eksempel en tannbørste, for å fjerne blokkeringen.
4. Kontroller at alle koblingene til brennerne er frie for blokkeringer. Rengjør dem om nødvendig med en myk børste med messingbust. Ikke bruk en stålbørste, det kan forårsake rust.
5. Bruk aldri brennere med hull, sprekker eller andre skader. Skift ut skadde brennere umiddelbart.
6. Monter brennerne igjen etter rengjøring ved å følge trinnene over i omvendt rekkefølge. Produktet må prepareres før det tas i bruk igjen.

7. Produktet prepareres ved å påføre et tynt lag med varmebestandig stekeolje (raps, solsikke eller lignende) på insiden av produktet.
8. Tenn en brenner og juster til liten flamme.
9. Tenn en annen brenner.
10. Vent i 8–10 minutter og skru deretter flammene på begge brennerne helt opp.
 - Hold produktet tent i rundt 25 minutter ved høyeste temperaturinnstilling (rundt 200 °C) uten å steke mat, for å brenne vekk eventuelle reststoffer fra produksjonen.
11. Steng brennerne og la produktet kjøle.
12. Fjern alt smuss.
 - Grillrister i støpejern og emalje kan prepareres på samme måte.

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 23

OPPBEVARING

Oppbevaring utendørs

Når produktet ikke er i bruk, skal det tildekkes med et vanntett trekk eller settes i ly. La produktet kjøle seg ned før tildekking.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Gasslekkasje fra slangen.	Skadet slange.	Steng gassen på gassbeholderen og skift ut den skadede slangen.
Gasslekkasje fra gassbeholder.	Mekanisk feil eller skade.	Lukk gassbeholderens ventil.
Gasslekkasje fra gassbeholdervertil.	Mekanisk feil eller skade.	Lukk gassbeholderens ventil. Returner gassbeholderen til gassleverandøren.
Tennersystemet tenner ikke brennerne.	Gassbeholderen er tom.	Skift den ut med en full gassbeholder.
	Defekt regulator.	Kontroller regulatoren og skift den ut ved behov.
	Brennere, slanger eller dyser blokkert.	Rengjør brennere, slanger og dyser.
Liten flamme eller returflamme (brann i brennerøret – hvesende/ruhlende lyd).	Brenner blokkert.	Fjern blokkering på brenneren.
	Slanger eller dyser blokkert.	Fjern blokkering på slanger og dyser.
	Sterk vind.	Sett grillen på et sted som er skjermet mot vinden.
Vanskelig å vri gassbryteren.	Gassventilen har satt seg fast.	Skift ut gassventilen.




ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed montażem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Produkt należy zmontować zgodnie z niniejszą instrukcją. Nie należy wymieniać żadnych komponentów. Nieprzestrzeganie wszystkich instrukcji i zasad bezpieczeństwa może spowodować ryzyko obrażeń ciała i/lub szkód materialnych.

OSTRZEŻENIE!

- **Tylko do użytku zewnętrznego.**
- **Nie używaj produktu, kiedy w pobliżu znajdują się inne osoby, a zwłaszcza dzieci, lub zwierzęta.**
- **Odstońnięte części mogą być gorące. Zadbaj, aby dzieci znajdowały się w bezpiecznej odległości.**
- **Nie używaj produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.**
- **Nie przestawiaj produktu w trakcie użytkowania.**
- **Zawsze zakręcaj zawór gazowy na butli z gazem po użyciu.**
- **Nie dokonuj żadnych modyfikacji produktu.**
- **Noś rękawice ochronne w czasie obsługi gorących części.**
 - Nie umieszczaj butli z gazem pod urządzeniem ani w jego pobliżu.
 - Miejsce przechowywania butli z gazem musi spełniać lokalne przepisy. Nie przechowuj butli z gazem pod grillem.
 - Używaj tylko propanu lub butanu, który jest zgodny ze specyfikacją podaną w instrukcji.
 - Nie używaj łatwopalnych cieczy do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla.
 - W razie wycieku gazu natychmiast odetnij dopływ gazu na butli z gazem. Zgaś wszystkie płomienie i otwórz pokrywę. Sprawdź wszystkie węże do gazu pod kątem uszkodzeń, nieszczelności i/lub nieprawidłowego podłączenia. Jeśli nie można usunąć nieszczelności, skontaktuj się z centrum serwisowym lub zleć sprawdzenie produktu autoryzowanemu technikowi gazownictwa. Nigdy nie przeprowadzaj próby szczelności za pomocą otwartego ognia.
- Nigdy nie zostawiaj produktu bez nadzoru, kiedy jest używany. Zachowaj ostrożność w czasie przygotowywania potraw.
- Nigdy nie odłączaj złączy ani węży do gazu w czasie używania produktu.
- Regularnie opróżniaj i czyść tackę na tłuszcz.
- Produkt należy umieścić co najmniej 1,5 m od materiałów łatwopalnych.
- Nie pochylaj się nad produktem w czasie rozpalania.
- Nie używaj do grillowania przyborów wykonanych z tworzywa sztucznego lub szkła.
- Regularnie sprawdzaj i czyść produkt. Uważaj, aby w czasie czyszczenia nie uszkodzić żadnych komponentów, na przykład palników lub zaworów.
- Sprawdzaj wszystkie węże co najmniej raz w miesiącu i przy każdej wymianie butli z gazem. Wymieniaj uszkodzone węże na nowe takiej samej jakości i długości, jak oryginalne.
- Raz w roku produkt powinien zostać sprawdzony przez autoryzowane centrum serwisowe lub inną wykwalifikowaną osobę. Nigdy nie próbuj samodzielnie serwisować ani naprawiać produktu.
- Używaj produktu tylko w miejscu o dobrej cyrkulacji powietrza.
- Wymieniaj wszystkie węże co najmniej co dwa lata. Wymieniając węże przestrzegaj przepisów krajowych.
- Nigdy nie zrywaj żadnych plomb na produkcie.
- Trzymaj przewody i węże z dala od gorących powierzchni.
- Zachowaj ostrożność w czasie przygotowywania potraw.
- Nigdy nie podgrzewaj zamkniętych pojemników wykonanych z metalu lub szkła – mogą zostać rozerwane i spowodować poważne obrażenia ciała i/lub szkody materialne.
- Noś rękawice ochronne (na przykład rękawice do piekarnika) zwłaszcza w czasie obsługi gorących przedmiotów.
- Zawsze czyść tackę na tłuszcz przed użyciem.

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję!
	Zatwierdzono zgodnie z odpowiednimi dyrektywami.
	Zużyty produkt oddaj do utylizacji zgodnie z lokalnymi przepisami.

DANE TECHNICZNE

Ciśnienie gazu i zasilające	Propan/butan: 37 mbar
Kategoria produktu	I3B/P(37)
Średnica wtryskiwacza, palnik główny	Ø0,82 mm
Średnica wtryskiwacza, palnik boczny	Ø0,85 mm
Całkowita nominalna moc cieplna	16,0 kW / 1164 g/h
System zapłonu	Zintegrowany
Powierzchnia grilla	63 x 41,5 cm
Masa maks., półka boczna	2,5 kg
Masa maks., palnik boczny, z naczyнием	2,5 kg
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

OPIS

Stabilny grill z palnikami 4+1, które zapewniają cztery oddzielne strefy podgrzewania, a jeden praktyczny palnik boczny służy do przyrządzania posiłków w rondlu lub na patelni. Dzięki czterem palnikom możliwe jest grillowanie pośrednie, do którego nie trzeba zapalać palników środkowych. Ruszt z żeliwa zapewnia bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła. Podwójnie izolowana pokrywa pomaga także utrzymywać temperaturę w środku grilla. Grill posiada termometr wbudowany w pokrywę, boczny blat, a pod spodem znajduje się szafka na akcesoria do grillowania. Zestaw reduktora i pozostałe akcesoria są sprzedawane osobno w sklepach Julia oraz na stronie www.jula.com.

KOMPONENTY.

RYS. 1

MONTAŻ

UWAGA!

Niektóre komponenty mają ostre krawędzie/narożniki. Chwytaj wszystkie części ostrożnie, aby się nie skaleczyć. Noś rękawice ochronne.

- Do montażu będzie potrzebny śrubokręt i klucz płaski.
- Wyjmij wszystkie części z opakowania i posegreguj je przed montażem.
- Montuj grill na równej powierzchni.
- Prawidłową kolejność montażu możesz sprawdzić na rysunkach.

RYS. 2 – 13

UŻYTKOWANIE

ODPOWIEDNIA BUTLA Z GAZEM

Butle z gazem występują w wielu różnych rozmiarach. Rysunek przedstawia maksymalny rozmiar butli z gazem. Inne informacje techniczne zawiera punkt Dane techniczne.

RYS. 14

WĄŻ I REDUKTOR CIŚNIENIA

- Wąż i reduktor ciśnienia muszą być odpowiednie do gazu (propan-butan).
- Wąż i reduktor ciśnienia muszą wytrzymać określone ciśnienie.
- Maksymalna długość węża do gazu wynosi 1500 mm.
- Przejściówka do połączenia węża/reduktora ciśnienia i produktu znajduje się w zestawie.
- Węże do gazu należy regularnie sprawdzać i wymieniać, jeśli wymagają tego przepisy lokalne i/lub upłynął termin ich ważności.

REDUKTOR GAZU

Reduktor gazu należy wymienić najpóźniej po 10 latach.

UWAGA!

- **Wąż i reduktor ciśnienia. Rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.**
- **Używaj tylko reduktora gazu certyfikowanego zgodnie z normą EN 16129.**
- **Wąż i reduktor nie wchodzą w zakres dostawy.**

UMIESZCZANIE BUTLI Z GAZEM

Ustaw butlę z gazem na równej, stabilnej powierzchni w pobliżu produktu. Nigdy nie umieszczaj butli z gazem w szafce pod produktem. Uważaj, aby nie uszkodzić węża.

1. Przyłącze gazu
2. Wąż
3. Butla z gazem
4. Reduktor gazu
5. Wąż

RYS. 15

OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYBUCHU!

- **Nie umieszczaj butli z gazem wewnątrz produktu.**
- **Zadbaj, aby produkt, a zwłaszcza butla z gazem, zostały ustawione w odpowiednim miejscu, były łatwo dostępne i aby nic nie utrudniało ewakuacji.**

UWAGA!

Maksymalna długość węża do gazu wynosi 1500 mm.

KONTROLOWANIE BUCHNIĘĆ

OSTRZEŻENIE!

- **Zamknięcie pokrywy nie ugasi palącego się tłuszczu.**
- **Nie używaj wody, aby ugasić palący się tłuszcz. W rezultacie tłuszcz może pryskać, powodując poważne oparzenia, obrażenia ciała i inne szkody. W razie zapalenia się tłuszczu, przekręć pokrętko reduktora/sterowania w pozycję „OFF”.**
- **Nie zostawiaj grilla bez nadzoru w czasie rozgrzewania lub spalania resztek żywności z ustawieniem „HIGH”. Jeśli grill nie był regularnie czyszczony, może dojść do zapalenia się tłuszczu i uszkodzenia produktu.**

- **W czasie gotowania należy mieć pod ręką materiały gaśnicze. W razie zapalenia się oleju/tłuszczu nie próbuj gasić go wodą. Użyj gaśnicy proszkowej typu BC lub przysyp ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną.**

Buchnięcia są częścią przygotowywania mięs na grillu i nadają grillowaniu niepowtarzalny charakter. Zbyt duże buchnięcia mogą przypalić potrawy i stwarzać niebezpieczną sytuację dla użytkownika i grilla.

PRZYGOTOWANIA

OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYBUCHU!

- **Nie używaj produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych. Minimalna odległość od materiałów łatwopalnych wynosi 60 cm we wszystkich kierunkach. Butle z gazem, które nie są podłączone do produktu, należy umieścić w odległości co najmniej 5 m od produktu. Minimalna odległość od łatwopalnych oparów i cieczy wynosi 10 m.**
- **Nigdy nie używaj produktu pod dachem, krzewami, drzewem, namiotem ani parasolem.**
- **Nie używaj produktu w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, takich jak ogrodzenie, rośliny itp.**
- **Zadbaj, aby produkt, a zwłaszcza butla z gazem, zostały ustawione w odpowiednim miejscu, były łatwo dostępne i aby nic nie utrudniało ewakuacji.**
- **Nie przykrywaj wnętrza naczynia do grillowania folią aluminiową.**

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 gazu 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. 16

RYS. 17

ZAPALANIE

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń przez palący się tłuszcz. Palący się tłuszcz może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub szkody materialne.

- **Zawsze sprawdzaj przed użyciem, czy tacka na tłuszcz i pojemnik są czyste i nie zebrał się w nich tłuszcz. W razie potrzeby wyczyść przed użyciem.**
- **Usuwać nadmiar tłuszczu z żywności, aby zapobiec zapaleniu się tłuszczu.**
- **Przed zapaleniem otwórz całkowicie pokrywę.**
- **Nie nachylaj się nad powierzchnią gotowania.**

Przed zapaleniem

1. Otwórz całkowicie pokrywę produktu.
2. Wyczyść dokładnie powierzchnię gotowania.
3. Przekręć wszystkie pokrętła sterowania w pozycję „OFF”.
4. Otwórz całkowicie zawór na butli z gazem.

Zapalanie za pomocą zapalnika piezoelektrycznego

1. Przekręć pokrętło, aby wytworzyć iskrę, która zapali gaz.
2. Naciśnij pokrętło sterowania i przekręć je maksymalnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w pozycję dużego płomienia.

RYS. 18

3. Zapalnik kliknie i zapali gaz.
 - Jeśli gaz od razu się nie zapali, przekręć pokrętło maksymalnie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odciąć dopływ gazu. Odczekaj 5 minut i spróbuj ponownie. Jeśli po kolejnych 5 minutach nadal nie można zapalić gazu, przejdź do rozwiązywania problemów.

Zapalanie ręczne

Dwa zewnętrzne palniki można zapalić ręcznie odpowiednio długą zapalarką.

RYS. 19

1. Otwórz całkowicie zawór na butli z gazem.
2. Naciśnij pokrętło sterowania i przekręć je w pozycję dużego płomienia.
3. Wsuń zapalarkę przez otwór w boku grilla i zapal.
 - Jeśli gaz od razu się nie zapali, przekręć pokrętło maksymalnie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odciąć dopływ gazu. Odczekaj 5 minut i spróbuj ponownie. Jeśli po kolejnych 5 minutach nadal nie można zapalić gazu, przejdź do rozwiązywania problemów.
4. Aby zapalić palnik obok zapalonego palnika, naciśnij pokrętło sterowania i przekręć je w pozycję dużego płomienia. Gaz zapali się automatycznie.

Wskazówki dotyczące oszczędzania gazu

- Otwieraj pokrywę jak najmniej i na jak najkrótszy czas.
- Wyłączaj produkt natychmiast po zakończeniu gotowania.
- Rozgrzewaj grill nie dłużej niż 10-15 minut (nie dotyczy pierwszego użycia). Nie rozgrzewaj dłużej niż to zalecane.
- Nie używaj wyższego ustawienia niż zalecane.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

Czyść produkt po użyciu, aby zapewnić dobrą higienę i uniknąć ryzyka zapalenia się tłuszczu. Przed przykryciem zczekać, aż produkt ostygnie i dokładnie go wytrzyj.

- Po użyciu wytrzyj części ze stali nierdzewnej szmatką zwilżoną łagodnym detergentem.
- Nie używaj ostrych lub ściernych przyborów kuchennych ani silnych detergentów.
- Usuń nagromadzony tłuszcz z wnętrza produktu drewnianą topatką.

Czyszczenie ruszta grilla i ruszta do podgrzewania

Ruszt grilla najlepiej jest czyścić bezpośrednio po użyciu, najradziej po co trzecim lub piątym użyciu, mosiężną szczotką do grilla. Nie używaj szczotki drucianej. Ruszty można wyjąć i umyć wodą z detergentem. Nie używaj ostrych lub ściernych przyborów kuchennych ani silnych detergentów. Nanieś trochę oleju spożywczego na ruszty, aby zabezpieczyć je przed korozją.

Czyszczenie tacki na tłuszcz

Po użyciu wyczyść tackę na tłuszcz ręcznikiem papierowym i umy ją wodą i detergentem. Nie używaj ostrych lub ściernych przyborów kuchennych ani silnych detergentów. Jeśli pod tacką na tłuszcz znajduje się jeszcze jeden pojemnik, również go wyczyść.

Czyszczenie palników

Czyść brudne palniki miękką szczotką lub przedmuchać je sprężonym powietrzem. Użyj wycioru lub szczotki drucianej do udrożnienia otworów.

Czyszczenie palników i rurek

Świeże powietrze jest wciągane do rurki przez napływający gaz i kierowane do palnika, gdzie ulega spalaniu.

1. *Dopływ gazu do palników*
2. *Rurki palnika*
3. *Blokady w palnikach (pajęczyny itp.)*

RYS. 20

Zdarza się, że owady lub pająki budują gniazda w palnikach lub rurkach palników. Może to być przyczyną blokad, które ograniczają płomień, uniemożliwiają zapalenie palnika lub powodują cofanie się płomienia. W takich przypadkach pojawi się zapach gazu, który nie może dotrzeć do palnika. Jeśli gaz ulatnia się z przodu, może się zapalić.

Demontaż głównych palników

Zdemontuj główne palniki w poniższy sposób, aby je wyczyścić lub wymienić.

RYS. 21

Demontaż bocznych palników

Zdemontuj boczne palniki w poniższy sposób, aby je wyczyścić lub wymienić.

RYS. 22

Usuwanie blokad w palnikach lub rurkach palników

Poświeć w palnik latarką, aby sprawdzić, czy jest zablokowany.

1. Wsuń igłę w dyszę, aby usunąć blokadę.
2. Poświeć w palnik latarką, aby sprawdzić, czy blokada została usunięta.
3. Wyczyść rurkę palnika miękką szczotką, na przykład szczoteczką do zębów, aby usunąć blokadę.
4. Sprawdź, czy żadne złącza palników nie są zablokowane. W razie potrzeby wyczyść je miękką szczotką z mosiężnym włosiem. Nie używaj szczotki drucianej, ponieważ może to spowodować korozję.
5. Nigdy nie używaj palników z dziurami, pęknięciami lub innymi uszkodzeniami. Niezwłocznie wymieniaj uszkodzone palniki.
6. Zamontuj palniki po czyszczeniu, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Produkt wymaga przygotowania przed ponownym użyciem.

7. Przygotuj produkt, nanosząc cienką warstwę oleju spożywczego odpornego na wysoką temperaturę (rzepakowego, słonecznikowego itp.) wewnątrz produktu.
8. Zapal palnik i ustaw mały płomień.
9. Zapal kolejny palnik.
10. Odczekaj 8-10 minut, po czym zwiększ maksymalnie płomień obu palników.
 - Zostaw produkt rozpalony na około 25 minut z ustawioną najwyższą temperaturą (około 200°C) bez gotowania, aby spalić ewentualne pozostałości poprodukcyjne.
11. Wyłącz palniki i zaczekaj, aż produkt ostygnie.
12. Usuń wszystkie pozostałości.
 - Żeliwne i emaliowane ruszty do grilla można przygotować w taki sam sposób.

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. 23

PRZECHOWYWANIE

Przechowywanie na zewnątrz

Kiedy produkt nie jest używany, przykryj go pokrowcem odpornym na warunki atmosferyczne lub umieść w osłoniętym miejscu. Przed przykryciem produktu zaczekaj, aż ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Postępowanie
Wyciek gazu z węża.	Uszkodzony wąż.	Zakręć gaz na butli z gazem i wymień uszkodzony wąż.
Wyciek gazu z butli z gazem.	Wada lub uszkodzenie mechaniczne.	Zamknij zawór butli z gazem.
Wyciek gazu z zaworu butli z gazem.	Wada lub uszkodzenie mechaniczne.	Zamknij zawór butli z gazem. Zwróć butlę z gazem dostawcy gazu.
Nie można zapalić palników za pomocą systemu zapłonu.	Butla z gazem jest pusta.	Wymień butlę z gazem na pełną.
	Wadliwy reduktor.	Sprawdź i w razie potrzeby wymień reduktor.
	Palniki, węże lub dysze są zablokowane.	Wyczyść palniki, węże i dysze.
Mały płomień lub cofanie się płomienia (ogień w rurce palnika – słychać syczenie lub bulgotanie).	Palnik jest zablokowany.	Odblokuj palnik.
	Węże lub dysze są zablokowane.	Odblokuj węże i dysze.
	Silny wiatr.	Ustaw grill w osłoniętym miejscu.
Pokrętko gazu trudno się obraca.	Zawór gazu zablokował się.	Wymień zawór gazu.

SAFETY INSTRUCTIONS



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.

WARNING!

- **Only for outdoor use.**
- **Do not use the product when other persons, especially children, or pets, are in the vicinity.**
- **Accessible parts can be hot. Keep children at a safe distance.**
- **Do not use the product near flammable materials.**
- **Do not move the product when in use.**
- **Always turn off the gas tap on the gas cylinder after use.**
- **Do not make any modifications to the product.**
- **Wear safety gloves when handling hot parts.**
- 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.
- 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 leave the product unattended when it is in use. Be careful when cooking food.
- Never disconnect gas connections or hoses when the product is in use.

- Empty and clean the drip tray regularly.
- The product must be placed at least 1.5 metres from flammable 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. Make sure not to damage any components, such as burners or valves, when cleaning.
- Check all hoses at least once every month 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 items.
- Always clean the drip tray before use.

SYMBOLS

	Read the instructions!
	Approved in accordance with the relevant directives.



Recycle discarded product in accordance with local regulations.

TECHNICAL DATA

Gas and supply pressure	Butane/propane 30 mbar
Product category	I3B/P(30)
Injector size, main burner	Ø 0.82 mm
Injector size, side burner	Ø 0.85 mm
Total nominal heat output	14.0 kW/1019 g/h
Lighting	Integrated
Grill surface	63 x 41.5 cm
Max weight, side shelf	2.5 kg
Max weight, side burner, including pan	2.5 kg
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

DESCRIPTION

Stable grill with 4+1 burners that give four separate hot zones and one practical side burner for cooking in a pot or frying pan. Four burners mean that indirect grilling can be used by not lighting the middle burners. More uniform distribution of heat is obtained thanks to the cast iron grill rack. The double insulated lid also helps to keep the heat inside the grill. The grill has a thermometer in the lid, a side table, and underneath there is a cupboard for grill accessories. Regulator set and other accessories sold separately in Julia's department stores and at www.jula.com.

COMPONENT PARTS

FIG. 1

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 figures for correct order of assembly.

FIG. 2 – 13

USE

SUITABLE GAS CYLINDER

Gas cylinders are available in many different sizes. The figure shows the maximum size of gas cylinder. For other information technical information, see section Technical Data.

FIG. 14

HOSE AND PRESSURE REGULATOR

- The hose and pressure regulator must be suitable for gas (propane/butane).
- The hose and pressure regulator must withstand the specified pressure.
- The maximum length of the gas hose is 1500 mm.
- An adapter for connection between the hose/pressure regulator and product is included.
- Gas hoses must be checked regularly and replaced if national regulations require this and/or the period of validity has been exceeded.

GAS REGULATOR

The gas regulator should be replaced after 10 years at the most.

NOTE:

- **Hose and pressure regulator. The figures are only intended as an illustration.**
- **Only use a gas regulator certified in accordance with EN 16129.**
- **Hose and regulator are not included.**

POSITIONING OF GAS CYLINDER

Place the gas cylinder on a level, stable surface near the product. Never put the gas cylinder in the cupboard under the product. Make sure not to damage the hose.

1. Gas connection
2. Hose
3. Gas cylinder
4. Gas regulator
5. Hose

FIG. 15

WARNING! RISK OF EXPLOSION!

- **Do not put the gas cylinder inside the product.**
- **Make sure that the product, and especially the gas cylinder, is well positioned and easily accessible, and that there are no obstructions to leave the area.**

NOTE:

The maximum length of the gas hose is 1500 mm.

CONTROLLING FLARE-UPS

WARNING!

- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible.**
- **Do not use water on a grease fire. This can cause the grease to scatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage. If a grease fire develops, turn regulator/control knob "OFF".**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on "HIGH". If the grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**
- **When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill, and adds to the unique flavour of grilling. Excessive flare-ups can over cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill.

PREPARATIONS

WARNING! FIRE RISK!

- **Do not use the product near flammable materials. The minimum distance to flammable material is 60 cm in all directions. Gas cylinders not connected to the product should be placed at least 5 m away from the product. The minimum distance to flammable fumes and liquid is 10 m.**
- **Never use the product under a roof, bushes, tree, tent, or sunshade.**
- **Do not use the product near flammable objects such as a fence or plants, etc.**
- **Make sure that the product, and especially the gas cylinder, is well positioned and easily accessible, and that there are no obstructions to leave the area.**
- **Do not cover the inside of the grill pan with aluminium foil.**

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. 16

FIG. 17

LIGHTING

WARNING!

Risk of burn injury from burning fat. Burning fat can result in serious personal injury and/or material damage.

- **Always check before use that the drip tray and container are clean and free from accumulated fat. Clean before use, if necessary.**
- **Remove surplus fat from the food to avoid a fat fire.**
- **Open the lid completely before lighting.**
- **Do not lean your face or body over the cooking area.**

Before lighting

1. Open the lid on the product completely.
2. Clean the cooking area thoroughly.
3. Turn all the control knobs to OFF.
4. Open the valve on the gas cylinder completely.

Lighting with piezo lighter

1. Turn the knob to produce a spark that lights the gas.

2. Press the control knob turn it anticlockwise as far as it goes, to the position for large flame.

FIG. 18

3. The lighter clicks and lights the gas.
 - If the gas does not light straight away, turn the knob clockwise as far as it goes to switch off the supply of gas. Wait 5 minutes and then try again. If the gas still does not light wait another 5 minutes and then troubleshoot.

Manual lighting

The two outer burners can be lit manually with a suitable long lighter.

FIG. 19

1. Open the valve on the gas cylinder completely.
2. Press the control knob turn it to the position for large flame.
3. Stick the lighter through the hole in the side of the grill pan and light.
 - If the gas does not light straight away, turn the knob clockwise as far as it goes to switch off the supply of gas. Wait 5 minutes and then try again. If the gas still does not light wait another 5 minutes and then troubleshoot.
4. To light the burner beside the lit burner, press the control knob turn it to the position for large flame. The gas will light automatically.

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 it for the first time). Do not preheat for longer than recommended.
- Do not use a higher setting than recommended.

MAINTENANCE

CLEANING

Clean the product after it has been used to ensure good hygiene and avoid the risk of burning fat. Allow the product to cool and wipe it all over before covering it.

- Wipe stainless steel parts with a cloth moistened with a mild detergent after use.
- Do not use sharp or abrasive utensils or strong detergent.
- Remove accumulated fat from the inside of the product with a wooden spatula.

Cleaning grill and warming racks

The grill rack should preferably be cleaned after use, but at least after every third or fifth time, with a brass grill brush. Do not use a wire brush. The racks can be taken out and washed with water and detergent. Do not use sharp or abrasive utensils or strong detergent. Apply a little cooking oil on the racks to provide protection from corrosion.

Cleaning the drip tray

Wipe the drip tray with kitchen paper after use and wash with water and detergent. Do not use sharp or abrasive utensils or strong detergent. If there is another container under the drip tray, clean this as well.

Cleaning burners

Clean dirty burners with a soft brush or blow clean with compressed air. Use a pipe cleaner or wire brush to unblock holes.

Cleaning burners and pipes

Fresh air is drawn into the pipe by the inflowing gas and is led to the burner where it burns.

1. Gas supply to burners
2. Burner pipes
3. Blockages in burners (cobwebs, etc.)

FIG. 20

It is not unusual for insects or spiders to build nests in the burners or burner pipes. This can result in blockages that reduce the flame, prevent the burner from lighting, or cause flash-back. There will be a smell of gas as the gas does not go into the burner. If gas leaks out on the front it can start to burn.

Removing the main burners

Remove the main burners as follows to clean or replace.

FIG. 21

Removing the side burners

Remove the side burners as follows to clean or replace.

FIG. 22

Removing blockages in burners or burner pipes

Shine a torch in the burner to see if it is blocked.

1. Stick a needle in the nozzle to remove the blockage.
2. Check that the blockage is removed with the torch.
3. Clean the burner pipe with a soft brush, for example a toothbrush, to remove a blockage.
4. Check that all the connections to the burners are not blocked. Clean them with a soft brush with brass bristles, if necessary. Do not use a wire brush, this can cause corrosion.
5. Never use burners with holes, cracks or other damage. Replace damaged burners immediately.

6. Replace the burners after cleaning by following the above steps in the reverse order. The product must be prepared before using it again.
7. Prepare the product by applying a thin layer of heat resistant cooking oil (rapeseed oil, sunflower seed oil, or the equivalent) on the inside of the product.
8. Light a burner and adjust to a small flame.
9. Light another burner.
10. Wait 8 to 10 minutes and then fully turn up both flames on the burners.
 - Keep the product lit for about 25 minutes at the highest temperature setting (about 200°C) without cooking, to burn off any residue from the manufacturing.
11. Turn off the burners and allow the product to cool.
12. Remove all the residue.
 - Cast iron and enamel grill racks can be prepared in the same way.

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. 23

STORAGE

Storage outdoors

When the product is not in use cover it with a weatherproof covering, or put it under a shelter. Allow the product to cool before covering it.

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.
	Burners, hoses or nozzles blocked.	Clean burners, hoses and nozzles.
Small flame or flash-back (fire in the burner tube – hissing or rumbling noise).	Burner blocked.	Unblock the burner.
	Hoses or nozzles blocked.	Unblock 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




Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Kokoa tuote seuraavien ohjeiden mukaan: Älä vaihda osia. Ohjeiden ja turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

VAROITUS!

- **Vain ulkokäyttöön.**
- **Älä käytä tuotetta muiden ihmisten, erityisesti lasten, tai lemmikkien läheisyydessä.**
- **Osat saattavat kuumentua. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.**
- **Älä käytä tuotetta syttyvien materiaalien lähellä.**
- **Älä siirrä tuotetta, kun se on käytössä.**
- **Sulje aina kaasuhana tai -pullo käytön jälkeen.**
- **Älä tee laitteeseen mitään muutoksia.**
- **Käytä suojakäsineitä kuumia osia käsitellessäsi.**
- Älä aseta kaasupulloa tuotteen alle tai sen lähelle.
- Kaasupullot on säilytettävä paikallisten määräysten mukaan. Älä säilytä kaasupulloa grillin alla.
- Käytä vain ohjeiden teknisten tietojen mukaista propaania tai butaania.
- Älä käytä syttyviä nesteitä grillin sytyttämiseen tai uudelleensyöttämiseen.
- Katkaise kaasunsyöttö välittömästi kaasupullosta, jos kaasua vuotaa. Sammuta kaikki liekit ja avaa kansi. Tarkista, että kaasuletkut ovat ehjiä, eivät vuoda ja on liitetty oikein. Jos vuotoa ei voida pysäyttää, ota yhteyttä huoltokeskukseen tai pyydä valtuutettua kaasutekniikkaa tarkastamaan tuote. Älä koskaan tee vuototestiä liekillä.
- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa, kun se on käytössä. Noudata varovaisuutta ruokaa laittaessasi.
- Älä koskaan irrota kaasupulloa tai letkuja, kun tuote on käytössä.

- Tyhjennä ja puhdista tippakaukalo säännöllisesti.
- Tuotteen ja syttyvien materiaalien välille on jätettävä vähintään 1,5 metrin turvaetäisyys.
- Älä nojaa tuotteen päälle, kun sytytät polttimet.
- Älä käytä grillissä muovisia tai lasisia astioita tai välineitä.
- Tarkista ja puhdista tuote säännöllisesti. Ole varovainen tuotetta puhdistaessasi, jotta et vaurioita polttimia, venttiilejä tai muita osia.
- Tarkista kaikki letku vähintään kerran kuussa ja aina kaasupullon vaihtamisen yhteydessä. Vaihda vaurioituneet letkut aina uusiin samanlaatuisiin ja -pituisiin letkuihin.
- Valtuutetun huoltokeskuksen tai muun pätevän henkilön on tarkastettava tuote kerran vuodessa. Älä koskaan yritä huoltaa tai korjata tuotetta itse.
- Käytä tuotetta vain hyvin tuuletetussa tilassa.
- Vaihda kaikki letkut vähintään joka toinen vuosi. Noudata letkujen vaihtoa koskevia kansallisia määräyksiä.
- Älä riko tuotteen tiivisteitä.
- Pidä letkut kaukana kuumista pinnoista.
- Noudata varovaisuutta ruokaa laittaessasi.
- Älä koskaan kuumenna avaamattomia lasi- tai metalliastioita, sillä ne voivat räjähtää ja aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.
- Käytä suojakäsineitä (esimerkiksi uunikintaita) kuumia esineitä käsitellessäsi.
- Puhdista tippakaukalo aina ennen käyttöä.

SYMBOLIT

	Lue ohjeet!
	Hyväksytty asiaa koskevien direktiivien mukaisesti.
	Kierrätä käytetty tuote paikallisten määräysten mukaisesti.

TEKNISET TIEDOT

Kaasu ja syöttöpaine	Butaani/propaani 30 mbar
Tuoteluokka	I3B/P(30)
Suuttimen koko, pääpoltin	Ø 0,82 mm
Suuttimen koko, sivupoltin	Ø 0,85 mm
Nimellislämmitysteho	14,0 kW / 1019 g/h
Sytyttäminen	Integroitu
Grillauspinta	63 x 41,5 cm
Enimmäispaino, sivutaso	2,5 kg
Enimmäispaino, sivupoltin, pannu mukaan lukien	2,5 kg
Pannun enimmäiskoko, sivupoltin	Ø 24 cm
Pannun vähimmäiskoko, sivupoltin	Ø 8 cm

Kaasupullo

Enimmäiskorkeus	590 mm
Enimmäishalkaisija	310 mm
Enimmäispaino	10 kg

KUVAUS

Vakaa grilli, jossa on 4 + 1 poltinta. Neljä erillistä grillausvyöhykettä ja käytännöllinen sivupoltin kattilalle tai paistinpannulle.

Neljän polttimen ansiosta ruokaa voi grillata myös epäsuorasti jättämällä keskipolettimet sytyttämättä. Lämpö jakautuu tasaisesti valurautaisen grillausrilän ansiosta. Kannessa on kaksinkertainen eristys, joka pitää lämmön grillin sisällä. Lisäksi grillissä on lämpömittari kannessa, sivutaso ja alakaappi grillaustarvikkeille. Paineensäädinpakkaus ja muut lisävarusteet myydään erikseen Julia-tavarataloissa ja osoitteessa www.jula.com.

TUOTTEEN OSAT.

KUVA 1

KOKOAMINEN

HUOM!

Joissakin osissa on teräviä reunoja ja kulmia. Käsittele osia varoen, jotta et loukkaa itseäsi. Käytä suojakäsineitä.

- Kokoamiseen tarvitaan ruuvimeisseli ja kiintoavain.
- Nosta kaikki osat pakkauksesta ja lajittele ne ennen kokoamista.
- Kokoa tuote vaakasuoralla alustalla.
- Noudata kuvissa esitettyä kokoamisjärjestystä.

KUVA 2–13

KÄYTTÖ

YHTEENSOPIVAT KAASUPULLOT

Kaasupulloja on saatavana erikokoisina. Tarkista kaasupullon enimmäiskoko kuvasta. Muut tiedot ovat kohdassa "Tekniset tiedot".

KUVA 14

LETKU JA PAINEENSÄÄDIN

- Letkun ja paineensäätimen on sovelluttava käytettävälle kaasulle (propaanille/butaanille).
- Letkun ja paineensäätimen on kestettävä määritelty paine.
- Kaasuletkun enimmäispituus on 1 500 mm.
- Pakkaus sisältää letkun tai paineensäätimen ja tuotteen väliin liitettävän sovittimen.
- Kaasuletkut tulee tarkistaa ja vaihtaa säännöllisesti kansallisten määräysten mukaan tai niiden käyttöiän päätyttyä.

PAINEENSÄÄDIN

Paineensäädin on vaihdettava viimeistään 10 vuoden kuluttua.

HUOM!

- **Letku ja paineensäädin. Kuvat ovat ainoastaan havainnollistavia.**
- **Käytä vain EN 16129 -standardin mukaista paineensäädintä.**
- **Letku ja paineensäädin myydään erikseen.**

KAASUPULLON SIIJOITTAMINEN

Sijoita kaasupullo vaakasuoralle ja vakaalle pinnalle tuotteen lähelle. Kaasupulloa ei saa laittaa tuotteen alakaappiin. Ole varovainen, jotta letku ei vaurioidu.

1. Kaasuliitäntä
2. Letku
3. Kaasupullo
4. Paineensäädin
5. Letku

KUVA 15

VAROITUS! RÄJÄHDYSVAARA!

- **Älä aseta kaasupulloa tuotteen sisälle.**
- **Varmista, että tuote, erityisesti kaasupullo, on oikein sijoitettu ja helposti saatavilla, ja että paikalta pääsee poistumaan esteettä.**

HUOM!

Kaasuletkun enimmäispituus on 1 500 mm.

LEIMAHDUSTEN HALLINTA

VAROITUS!

- **Rasvapalot eivät sammu kannen sulkemisella.**
- **Älä käytä vettä rasvapalojen sammuttamiseen. Vesi voi saada rasvan roiskumaan, jolloin seurauksena voi olla vakavia palovammoja ja henkilö- ja omaisuusvahinkoja. Jos rasva syttyy palamaan, käännä paineensäädin/säätönappi OFF-asentoon.**
- **Älä jätä grilliä ilman valvontaa, kun grilliä esilämmitetään tai ruokajäämiä poltetaan HIGH-asetuksella. Jos grilliä ei ole puhdistettu säännöllisesti, voi syntyä rasvapalo, joka voi vaurioittaa tuotetta.**
- **Sammutusvälineiden on oltava helposti saatavilla grillauksen ajan. Rasva- tai öljypaloo ei saa yrittää sammuttaa vedellä. Käytä BC-tyyppistä kemiallista sammutinta tai tukahduta palo esimerkiksi hiekalla tai ruokasoodalla.**

Pienet leimahdukset kuuluvat asiaan lihaa grillattaessa ja tuovat ruokiin ainutlaatuista makua. Liialliset leimahdukset voivat kuitenkin tehdä ruoasta ylikypsää, aiheuttaa vaaratilanteita ja vaurioittaa tuotetta.

VALMISTELUT

VAROITUS! PALOVAARA!

- **Älä käytä tuotetta syttyvien materiaalien lähellä. Vähimmäisetäisyys syttyviin materiaaleihin on 60 cm suunnasta riippumatta. Kaasupullot, joita ei ole liitetty tuotteeseen, on sijoitettava vähintään 5 m:n päähän tuotteesta. Vähimmäisetäisyys syttyviin höyryihin ja nesteisiin on 10 m suunnasta riippumatta.**

- **Älä käytä tuotetta katon, oksien, teltan tai aurinkovarjojen alla.**
- **Älä käytä tuotetta syttyvien esineiden, kuten aitojen tai kasvien, lähellä.**
- **Varmista, että tuote, erityisesti kaasupullo, on oikein sijoitettu ja helposti saatavilla, ja että paikalta pääsee poistumaan esteettä.**
- **Älä peitä grillauspintaa alumiinifoliolla.**

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

KUVA 16

KUVA 17

SYTYTTÄMINEN

VAROITUS!

Palavan rasvan aiheuttamien palovammojen vaara. Palava rasva voi aiheuttaa vakavien henkilövahinkojen ja/tai materiaalihahinkojen vaaran.

- **Varmista aina ennen käyttöä, että tippakaukalo ja -astia ovat puhtaita ja ettei niissä ole rasvakertymiä. Puhdista ne tarvittaessa ennen käyttöä.**
- **Poista ylimääräinen rasva grillattavasta ruoasta rasvapalon välttämiseksi.**
- **Avaa kansi kokonaan ennen sytyttämistä.**
- **Älä pidä kasvojesi tai vartaloasi grillausalueen päällä.**

Ennen sytyttämistä

1. Avaa tuotteen kansi kokonaan.
2. Puhdista grillausalue huolellisesti.
3. Käännä kaikki säätönupit OFF-asentoon.
4. Avaa kaasupullon kaasuventtiili kokonaan.

Piezo-sytyttimellä sytyttäminen

1. Luo kaasun sytyttävä kipinä kääntämällä nuppia.
2. Paina säätönuppia ja käännä sitä vastapäivään niin pitkälle kuin se menee, isomman liekin merkinnän suuntaan.

KUVA 18

3. Sytytin napsahtaa ja sytyttää kaasun.

- Jos kaasu ei syty heti, katkaise kaasunsyöttö kääntämällä nuppia myötäpäivään niin pitkälle kuin se menee. Odota 5 minuuttia ja yritä uudelleen. Jos kaasu ei vielä kukaan syty, odota 5 minuuttia ja selvitä sitten vian syy.

Manuaalinen sytyttäminen

Kaksi uloimmasta poltinta voidaan sytyttää manuaalisesti tarkoitukseen sopivalla pitkällä sytyttimellä.

KUVA 19

1. Avaa kaasupullon kaasuventtiili kokonaan.
2. Paina säätönuppia ja käännä se isomman liekin merkinnän kohdalle.
3. Työnnä sytyttimen kärki grillauspinnan sivulla olevasta reiästä ja sytytä kaasun.
 - Jos kaasu ei syty heti, katkaise kaasunsyöttö kääntämällä nuppia myötäpäivään niin pitkälle kuin se menee. Odota 5 minuuttia ja yritä uudelleen. Jos kaasu ei vielä kukaan syty, odota 5 minuuttia ja selvitä sitten vian syy.
4. Sytytä viereinen poltin painamalla säätönuppia ja kääntämällä se isomman liekin merkinnän kohdalle. Kaasu sytyttyä automaattisesti.

Kaasunsäästövinkkejä

- Avaa kantta mahdollisimman vähän ja pidä se avattuna mahdollisimman vähän aikaa.
- Katkaise kaasunsyöttö heti kun lopetat grillaamisen.
- Esilämmitä grilliä enintään 10–15 minuutin ajan (ensimmäistä käyttökertaa lukuun ottamatta). Älä esilämmitä suositeltua pidempään.
- Älä käytä suositeltua suurempaa asetusta.

HUOLTO

PUHDISTUS

Puhdista tuote käytön jälkeen hygieniasyistä ja rasvapalojen välttämiseksi. Anna tuotteen jäähtyä ja pyyhi se kauttaaltaan ennen peittämistä.

- Pyyhi ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat miedolla pesuaineella kostutetulla liinalla käytön jälkeen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Irrota grillin sisälle kertynyt rasva puulastalla.

Grillaus- ja lämmitysritilöiden puhdistus

Grillausritilä tulisi puhdistaa messinkiharjalla aina käytön jälkeen, kuitenkin vähintään kolmen–viiden käyttökerran välein. Älä käytä teräsharjaa. Ritolat voi irrottaa ja pestä vedellä ja puhdistusaineella. Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Levitä ritilöille hieman ruokaöljyä korroosiosuojaksi.

Tippakaukalon puhdistaminen

Pyyhi tippakaukalo talouspaperilla käytön jälkeen ja pese se vedellä ja puhdistusaineella. Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Jos tippakaukalon alla on toinen astia, puhdista myös se.

Polttimien puhdistus

Puhdista likaantuneet polttimet pehmeällä harjalla tai paineilmalla. Jos näet tukoksia, avaa ne piipunrassilla tai lankaharjalla.

Polttimien ja putkien puhdistus

Sisään virtaava kaasu vetää raitista ilmaa putkeen ja edelleen polttimeen.

1. Kaasunsyöttö polttimiin
2. Poltinputket
3. Polttimien tukokset (hämähäkinseitit jne.)

KUVA 20

Hyönteiset tai hämähäkit saattavat rakentaa pesiä polttimiin tai poltinputkiin. Seurauksena voi olla tukoksia, jotka pienentävät liekkiä, estävät polttimen syttymisen tai aiheuttavat liekin takaisinlyönnin. Kun kaasu ei pääse polttimeen, muodostuu kaasun hajua. Jos kaasua vuotaa pois etuosasta, se voi syttyä.

Pääpolttimien irrottaminen

Irrota pääpolttimet puhdistusta tai vaihtamista varten seuraavasti.

KUVA 21

Sivupolttimien irrottaminen

Irrota sivupolttimet puhdistusta tai vaihtamista varten seuraavasti.

BILD 22

Tukosten poistaminen polttimista tai poltinputkista

Valaise poltinta taskulampulla ja katso, näkykö tukoksia.

1. Poista mahdolliset tukokset neulan avulla.
2. Valaise poltinta taskulampulla ja tarkista, että tukos on poissa.
3. Jos poltinputkessa on tukos, puhdista putki pehmeällä harjalla, esimerkiksi hammasharjalla.
4. Tarkista, että poltinliitäntöissä ei ole tukoksia. Puhdista ne tarvittaessa pehmeällä messinkiharjalla.
Älä käytä teräsharjaa, sillä se voi aiheuttaa korroosiota.
5. Älä käytä polttimia, joihin on tullut reikiä, halkeamia tai muita vaurioita. Vaihda vaurioituneet polttimet välittömästi.
6. Vaihda polttimet puhdistamisen jälkeen toistamalla edellä olevat vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä. Tuote on valmistettava käyttöä varten ennen käytön jatkamista.
7. Valmistele tuote käyttöä varten levittämällä tuotteen sisäpinnoille ohut kerros kuumuutta kestävästä ruokaöljystä (esimerkiksi rypsi- tai auringonkukkaöljyä).
8. Sytytä poltin ja säädä liekki pienelle.
9. Sytytä toinen poltin.
10. Odota 8–10 minuuttia ja säädä sitten kummankin polttimen liekki täysille.
 - Anna polttimien palaa korkeimmalla lämpötila-asetuksella (noin 200 °C) noin 25 minuutin ajan niin, että grillissä ei ole ruokaa. Näin mahdolliset tuotannosta jääneet epäpuhtaudet saadaan poltettua pois.
11. Sammuta polttimet ja anna tuotteen jäähtyä.

12. Puhdista kaikki pinnat.

- Valurauta- ja emaliritilät voidaan valmistella samalla tavalla.

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.

BILD 23

SÄILYTYS

Säilytys ulkona

Kun tuotetta ei käytetä, peitä se säänkestävällä peitteellä tai vie se esimerkiksi katokseen. Anna tuotteen jäähtyä ennen peittämistä.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Toiminto
Letku vuotaa.	Letku on vaurioitunut.	Sulje kaasupullon kaasuventtiili ja vaihda vaurioitunut letku.
Kaasupullo vuotaa.	Mekaaninen vika tai vaurio.	Sulje kaasupullon venttiili.
Kaasupullon venttiili vuotaa.	Mekaaninen vika tai vaurio.	Sulje kaasupullon venttiili. Palauta kaasupullo toimittajalle.
Sytytinjärjestelmä ei sytytä polttimia.	Kaasupullo on tyhjä.	Vaihda tilalle täysi kaasupullo.
	Paineensäädin on viallinen.	Tarkista säädin ja vaihda se tarvittaessa.
	Polttimissa, letkuissa tai suuttimissa on tukoksia.	Puhdista polttimet, letkut ja suuttimet.
Liekki on pieni tai lyö takaisin (tuli on polttimen putkessa ja pitää sihisevää tai kumisevaa ääntä).	Polttimessa on tukos.	Poista tukos polttimesta.
	Letkuissa tai suuttimissa on tukoksia.	Poista tukokset letkuista ja suuttimista.
	Tuuli on kova.	Sijoita grilli suojaisaan paikkaan.
Kaasunuppia on vaikea kääntää.	Kaasuventtiili on jumissa.	Vaihda venttiili.