

Model 95306

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

DK

NO

SE

FI

GB

DE



Dangrill

GASGRILL MED 3 BRÆNDERE

Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af din nye gasgrill, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager gasgrillen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om gasgrillens funktioner

Tekniske data

Antal brændere:	3
Samlet varmeeffekt:	7,5 kW
Maks. gasforbrug:	546 g/time
Gastype og -tryk:	I _{3B/P}
I _{3+(28-30/37)°} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I _{3B/P(30)°} :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I _{3B/P(50)°} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)°} :	PL
Dyser:	Ø 0,77 mm
Grillrist:	50×40 mm
Mål:	112,5×54,5×111 cm (b×d×h)
EU Typeafprøvet i henhold til Forordning 2016/426	
EN484:2019 og EN498:2012	

Særlige sikkerhedsforskrifter

Grillen må kun bruges udendørs og på godt ventilerede steder! På et godt ventileret sted er mindst 25% af væggenes areal åbent.

Grillen må ikke udsættes for nedbør og skal stå i læ under brug og opbevaring.

Grillen skal placeres på et plant og stabilt underlag, inden den tændes.

Underlaget skal være ikke-brændbart, f.eks. udendørsfliser, belægningssten eller stampet jord. Der må ikke være brændbare emner som græs, planter eller affald under eller tæt på grillen.

Hold grillen på sikker afstand af brændbare emner under brug.

Brug grillhandsker, når du håndterer grillen.

Åbn låget, inden du tænder for grillen! Hvis du forsøger at tænde grillen, mens låget er lukket, kan det medføre en gasekspllosion!

Brug forskellige grillredskaber til rådt og tilberedt kød, og hold det adskilt, da der ellers kan overføres bakterier til det stegte kød, der kan give madforgiftning.

Gasgrill er meget forskellige fra type til type og ikke mindst i forhold til kulgrill. For at få den bedste oplevelse anbefaler vi, at du øver dig grundigt, så du lærer, hvor på grillen der er bedst varme i forhold til den mad, du ønsker at grille.

For at få mest muligt ud af din grill kan du på internettet og i bogform finde mange gode tips og tricks til madlavning, som kan berige oplevelsen ved at grille.

BEMÆRK! Grillens dele bliver meget varme under brug. Hold børn på sikker afstand af grillen. Flyt ikke grillen, mens den er tændt eller varm. Brug aldrig grillen indendørs.

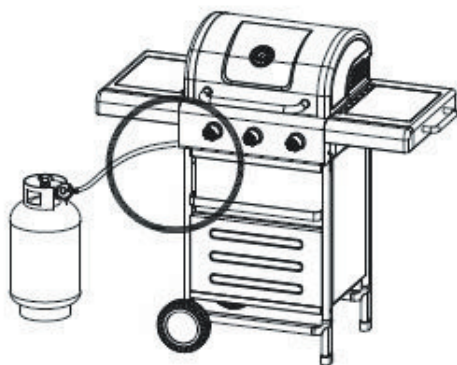
Grillens maksimale temperatur kan blive reduceret, hvis den står på et sted, hvor det blæser meget, eller hvis du griller om vinteren, hvor det både kan være koldt og blæsende.

Rustfrit stål, aluminium og varmekast maling fås i mange forskellige kvaliteter, og fælles for dem alle er, at omgivelserne og brugen på sigt påvirker metallet, så der kan forekomme farveændringer, afskalninger, rust m.m.

Rustfrit stål er ikke ensbetydende med, at metallet ikke kan ruste, men er mere en indikation af, hvor hurtigt metallet vil tage rust til sig. Rust og afskalninger, der med tiden vil dukke som følge af brug og af at stå udendørs, er ikke omfattet af garantien.

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand af grillen.

Anbring gasslangen, så den ikke kommer i kontakt med varme dele på grillen, og så den ikke snor sig.



Brug kun gasslanger, som er godkendt af de nationale myndigheder. Gasslangen må maksimalt være 150 cm lang og skal være forsynet med en godkendt regulator.

Kontroller regelmæssigt, at gasslangen ikke er revnet eller mør, og udskift den om nødvendigt.

Gasflasken skal placeres ved siden af grillen.

Den må ikke stå inde i selve grillen.

Udskiftning af gasflaske skal ske udendørs på sikker afstand af åben ild og andre antændelseskilder.

Hvis der opstår lækage, skal du omgående lukke for gasforsyningen på regulatoren og undgå åben ild og andre antændelseskilder.

Vent nogle minutter, til området er luftet ud.

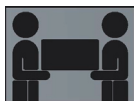
Foretag lækagetest, når du tilslutter en ny gasflaske, eller hvis grillen ikke har været brugt i længere tid. Lækagetest må ikke foretages med brug af åben ild! Se afsnittet Lækagetest.

Luk for gasforsyningen på regulatoren efter brug.

Undlad at foretage ændringer på grillen, herunder også regulatoren og brænderne.

Forsøg ikke at åbne dele, som er forseglet fra fabrikken.

Samling



Der henvises til illustrationerne bagest i brugsanvisningen. Vær 2 personer om at samle grillen.

Inden samling skal du pakke alle delene ud (også dem i selve grillkassetten) og anbringe dem på en overskuelig måde. Brug eventuelt emballagen eller et tæppe som underlag, så grillen og dens dele ikke bliver ridsede eller beskadigede, mens du samler grillen.

Vent med at efterspænde alle skruer, bolte og møtrikker til sidst. Alle grillens dele er udstanset meget nøjagtigt i forhold til pasform, og hvis du spænder noget lidt skævt eller for stramt, kan det påvirke samlingen andre steder på grillen.

Brug

1. Drej alle betjeningsknapper til positionen ●.
2. Åbn låget før brug.
3. Slut regulatoren til gasflasken. Sæt gasforsyningen på ON på regulatoren. Kontrollér for eventuelle gaslækager med sæbevand mellem gasflasken og regulatoren.
4. Tryk betjeningsknappen ned, og drej den mod uret til positionen stor 🔥. Der høres en klikkende lyd, og brænderen tændes. Hvis dette ikke sker, skal denne procedure gentages 3 eller 4 gange.
5. Hvis brænderen ikke tændes, skal du vente 5 minutter og gentage trin 4.
6. Når brænderen er tændt, skal du gentage trin 4 og 5 for at tænde de andre brændere.
7. Regulér varmen ved at dreje knappen til positionen High/Low.
8. Luk for regulatoren for at slukke for grillen. Drej derefter alle betjeningsknapper på apparatet med uret til positionen ●.

Advarsel: Hvis en brænder ikke kan tændes, skal betjeningsknappen drejes til ● (med uret), og regulatoren skal lukkes. Vent fem minutter, før du prøver at tænde igen ved at følge tændingsproceduren.

Rengøring

VIGTIGT:

Madrester og fedt kan let blive antændt, hvis de udsættes for høj varme. Læs derfor disse anvisninger omhyggeligt, så du kan have glæde af din gasgrill i mange år.

- Efterlad aldrig din grill uden opsyn, især ikke hvis du griller madvarer med højt fedtindhold.
- Sørg for at rengøre gasgrillen efter hver brug.
- Vi anbefaler at bruge en opsamlingsbakke til opsamling af fedt og madrester.

Bemærk: Fedtbrande er ikke dækket af garantien!

Husk også at læse brugsanvisningen med hensyn til de øvrige vedligeholdelsesanvisninger.

Det anbefales at lade grillen brænde eventuelle madrester på grillristen af ved at lade den være tændt cirka 15 minutter efter brug.

Grillristen kan rengøres med en grillbørste, inden den er kølet helt af. Hvis der er mange fastbrændte madrester, kan risten lægges i blød i vand tilsat rengøringsmiddel og herefter skrubbes med en skuresvamp eller lignende. Skyl risten med vand, og smør den med madolie, inden den igen tages i brug.

Varmeristen kan rengøres med en opvaskebørste og opvaskemiddel. Smør varmeristen med madolie, inden den igen tages i brug.

Hvis det ser ud til, at malingen på indersiden af grillens låg begynder at skalle af, er det sandsynligvis forkullede madrester (fedtstænk), som du kan se. Rengør lågets inderside med varmt sæbevand. Skyl efter med rent vand, og lad låget tørre. Brug ALDRIG ovnrens!

Madrester i grillens bund kan fjernes med en børste, skraber eller skuresvamp. Tør derefter grillens bund af med en hårdt opvredet klud, og lad den tørre.

Grillens yderside kan aftørres med en hårdt opvredet klud. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller -redskaber.

HUSK at rengøre drypbakken jævnligt for fedt og madrester. Tømmes drypbakken ikke, kan der gå ild i fedt og madrester, hvilket kan gøre skade på grillen og omgivelser.

VI ANBEFALER DIG PÅ DET KRAFTIGESTE AT ANSKAFFE ET OVERTRÆK TIL GRILLEN. Det vil beskytte grillen i det daglige mod vejr og vind og holde den pæn i længere tid.

Rengøring af brænderne

Hullerne i brænderne kan blive blokeret af insekter, som bygger reder i dem, og derfor bør de rengøres regelmæssigt.

Luk for regulatoren, og tag den af gasflasken.

Løft flammeskjoldene af.

Rengør brænderne med en blød børste eller med trykluft.

Rengør dyserne med en piberenser eller et stykke tyndt ståltråd.

Kontroller regelmæssigt, at der ikke er revner eller andre skader på brænderne.

Opbevaring

Gasgrillen må kun opbevares indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra gasgrillen. Opbevar gasgrillen på et tørt sted, hvor den står i læ for vind og nedbør.

Lækagetest

Lav en blanding af 25 ml opvaskemiddel og 75 ml vand.

Kontroller, at regulatoren er lukket.
Sæt regulatoren på gasflasken, og åbn regulatoren.

Børst slangen og alle forbindelser med sæbevandsopløsningen. Hvis der forekommer bobler, er der en læk, som skal udbedres, inden du tager grillen i brug.

Ret fejlen, og foretag en ny lækagetest.

Hvis du ikke kan rette fejlen, må grillen ikke bruges!

Luk for regulatoren efter lækagetesten.

Gasflaske

Den maksimale diameter og den maksimale højde på gasflasken er henholdsvis 310 mm og 500 mm, som vist nedenfor.



Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet!

Hvis grillen ikke er i brug, skal gasflasken frakobles. Sæt beskyttelseshætten på gasflasken, når den er frakoblet.

Gasflasken skal opbevares udendørs i oprejst stilling og utilgængeligt for børn. Gasflasken må aldrig opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C. Opbevar ikke gasflasken nær flammer, vågeblus eller andre antændelseskilder. Ryg ikke.

Kontrollér, at gasslangen ikke kommer i berøring med varme flader, når gasflasken er anbragt korrekt.

Gasflasken må ikke flyttes under brug.

Opbevar aldrig en ekstra gasflaske i samme opbevaringsrum. Adgangen til ventilen på gasflasken må ikke blokeres.

Advarsel: Luk for gasflasken, hvis du kan lugte gas.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Reservedele

Det er normalt, at en grill bliver slidt og forfalder over tid. Omfanget afhænger dels af brugsmønsteret og plejen af grillen, men også af påvirkningerne fra vind og vejr og de høje temperaturer fra ilden.

Vi fører en lang række reservedele, som du selv kan udskifte og dermed forlænge din grills levetid.

Du kan finde og købe reservedelene på vores webportal www.schou.com.

Hvis du ikke kan finde de nødvendige reservedele, er du velkommen til at kontakte vores servicecenter.

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

DK

Producent:	
Firmanavn:	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Danmark
Denne overensstemmelseserklæring er udstedt med producenten som eneansvarlig, og producenten erklærer herved, at produktet	
Produktidentifikation:	Gasgrill med 3 brændere P.I.N. nr.: 0063CR7811 Brand: DAN GRILL. Art.-nr. 95306
er i overensstemmelse med bestemmelserne i følgende EU-direktiv(er) (inklusive alle gældende ændringer)	
Reference-nr.	Titel
(EU) 2016/426	Europa-Parlamentets og Rådets forordning om apparater, der forbrænder gasformigt brændstof
Referencer til standarder og/eller tekniske specifikationer gældende for denne overensstemmelseserklæring, eller dele heraf:	
Harmoniseret standard nr.	Titel på standard
EN 484:2019	Specifikationer for apparater til F-gas. Kogeblus, inklusive dem med grill til udendørs brug
EN 498:2012	Specifikationer for apparater til F-gas. Grill til udendørs brug inklusive kontaktgrill.
Andre standarder og/eller tekniske specifikationer	
Standard eller teknisk specifikation	Titel på standard eller teknisk specifikation
EU-typeprøvning, modul B	Kiwa Nederland B.V. Wilmsdorf 50, P.O. Box 137 NL-7300 AC Appeldoorn Udpeget organ nr.:0063
(1) Hvor det er muligt, skal der refereres til de gældende dele eller bestemmelser i standarden eller den tekniske specifikation.	
Kolding 24/8/2020  Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

Produceret i P.R.C.

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

Vi tager forbehold for tryk- og korrekturfejl samt eventuelle fremtidige ændringer af den relevante lovgivning.

GASSGRILL MED 3 BRENNERE

Introduksjon

For at du skal få mest mulig glede av den nye gassgrillen, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar gassgrillen i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du får behov for å lese informasjonen om gassgrillens funksjoner om igjen senere.

Tekniske spesifikasjoner

Antall brennere:	3
Total varmeeffekt:	7,5 kW
Maks. gassforbruk:	546 g/time
Gasstype og -trykk:	I _{3B/P}
I _{3+(28-30/37)*} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I _{3B/P(30)*} :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I _{3B/P(50)*} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)*} :	PL
Dyser:	Ø 0,77 mm
Grillrist:	50x40 mm
Mål:	112,5 x 54,5 x 111 cm (b x d x h)
EU-typetestet iht. Forordning 2016/426	
EN484:2019 og EN498:2012	

Spesielle sikkerhetsregler

Grillen må kun brukes utendørs og på godt ventilerte steder! På et godt ventilert sted er minst 25 % av veggens areal åpent.

Grillen må ikke utsettes for nedbør og skal stå i le under bruk og oppbevaring.

Grillen skal plasseres på et plant og stabilt underlag før den tas i bruk.

Underlaget må være ikke-brennbart, f.eks. utendørsfliser, belegningsstein eller hardpakket jord. Det må ikke være brennbart materiale som gress, planter eller søppel under eller rett i nærheten av grillen.

Hold grillen i sikker avstand fra varmekilder under bruk.

Bruk grillvotter når du håndterer grillen.

Åpne lokket før du tenner opp grillen! Hvis du prøver å tenne grillen mens lokket er lukket, kan det føre til gassseksplisjon!

Bruk ulike grillredskaper til rått og tilberedt kjøtt, og hold dem atskilt, da det ellers kan overføres bakterier til det stekte kjøttet som kan føre til matforgiftning.

Gassgriller varierer fra type til type og fungerer annerledes enn kullgriller. For å få best mulig resultat anbefaler vi at du prøver deg frem helt til du finner ut hvor på grillen varmen er best tilpasset maten du skal grille.

For å få mest mulig ut av grillen er det lurt å bruke Internett og kokebøker for å finne nyttige tilberedningstips som gjør grillingen enda mer vellykket.

NO

MERK! Grillens deler blir svært varme under bruk. Hold barn på trygg avstand fra grillen. Ikke flytt grillen når den er tent eller varm. Bruk aldri grillen innendørs.

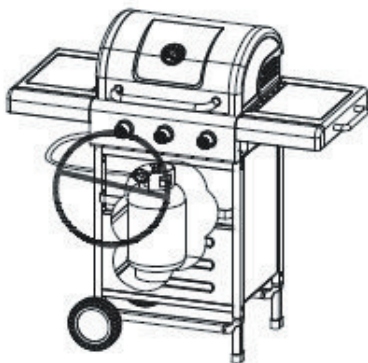
Grillens maksimale temperatur kan bli redusert hvis den står på et sted med mye vind eller hvis du griller om vinteren, for da kan det være både kaldt og blåsete.

Rustfritt stål, aluminium og varmekast maling fås i mange forskjellige kvaliteter, og felles for dem alle er at omgivelsene og bruken på sikt påvirker metallet slik at det kan forekomme fargeendringer, avskallinger, rust osv.

Rustfritt stål betyr ikke at metallet ikke kan ruste, det er mer en indikasjon på hvor lang tid det tar før metallet begynner å ruste. Rust og avskalling som med tiden vil forekomme på grunn av bruk og fordi ovnen står utendørs, er ikke dekket av garantien.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på trygg avstand fra grillen.

Plasser gasslangen slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler på grillen, og slik at den ikke vrir seg.



Bruk bare gasslanger som er godkjent av de nasjonale myndighetene. Gasslangen kan være maks. 150 cm lang og må være utstyrt med en godkjent regulator.

Kontroller regelmessig at gasslangen ikke er revnet eller morken. Skift ut om nødvendig.

Gassflasken skal plasseres ved siden av grillen.

Den må ikke stå inne i selve grillen.

Gassflasken må skiftes utendørs på trygg avstand fra åpen flamme og andre antenneskilder.

Hvis det oppstår lekkasje, skal gasstilførselen umiddelbart stenges på regulatoren. Hold avstand fra åpen flamme og andre antenneskilder.

Vent noen minutter til området er luftet ut.

Når du skal koble til en ny gassflaske, eller hvis grillen ikke har vært brukt på en stund, må det utføres en lekkasjetest. Lekkasjetest må ikke foretas med bruk av åpen ild! Se avsnittet "Lekkasjetest".

Steng gasstilførselen på regulatoren etter bruk.

Ikke foreta endringer på grillen, inkludert regulatoren og brennerne.

Ikke forsøk å åpne deler som er forseglet fra fabrikken.

Montering



Det vises til illustrasjonene bakerst i bruksanvisningen. Det trengs to personer til å montere grillen.

Før montering må du pakke ut alle delene (også de som ligger i selve grillen) og plassere dem på en oversiktlig måte. Bruk eventuelt emballasjen eller et teppe som underlag, slik at grillen og de tilhørende delene ikke får riper eller skade under monteringen av grillen.

Vent med å etterstramme alle skruene, boltene og mutrene helt til slutt. Alle delene til grillen er utstanset svært nøyaktig i forhold til passform, og hvis du strammer noe litt skjevt eller for hardt, kan det påvirke monteringen andre steder på grillen.

Bruk

1. Drei alle bryterne til posisjonen ●.
2. Åpne lokket før bruk.
3. Koble regulatoren til gassflasken. Sett gasstilførselen på ON på regulatoren. Kontroller med såpevann at det ikke er noen lekkasje mellom gassflasken og regulatoren.
4. Trykk inn bryteren, og drei den mot urviseren til posisjonen stor 🔥. Du hører en klikkelyd, og brenneren tennes. Hvis dette ikke skjer, gjentar du prosedyren 3 eller 4 ganger.
5. Hvis brenneren ikke tenner, venter du 5 minutter og gjentar trinn 4.
6. Når brenneren er tent, gjentar du trinn 4 og 5 for å tenne de andre brennerne.
7. Reguler varmen ved å dreie bryteren til posisjonen High/Low.
8. Steng regulatoren for å slå av grillen. Vri deretter alle bryterne på apparatet med urviseren til posisjonen ●.

Advarsel: Hvis en brenner ikke kan tennes, må bryteren vris til ● (med urviseren), og regulatoren må stenges. Vent fem minutter før du prøver å tenne på nytt ved å følge tenningsprosedyren.

Rengjøring

VIKTIG:

Matrester og fett kan lett bli antent hvis de utsettes for høy varme. Les derfor disse anvisningene omhyggelig slik at du får glede av gassgrillen i mange år.

- Forlat aldri grillen uten tilsyn, særlig ikke hvis du griller matvarer med høyt fettinnhold.
- Husk å rengjøre gassgrillen hver gang du har brukt den.
- Vi anbefaler at du bruker en dryppanne til oppsamling av fett og matrester.

Obs! Fettbranner dekkes ikke av garantien!

Husk også å lese bruksanvisningen med hensyn til de andre vedlikeholdsanvisningene.

Det anbefales å la grillen svi av eventuelle matrester på grillristen ved å la den være tent i cirka 15 minutter etter bruk.

Grillristen kan rengjøres med en grillbørste før den er helt avkjølt. Hvis det er mange fastbrente matrester, kan risten legges i bløt i vann tilsatt rengjøringsmiddel og deretter skrubbes med en skuresvamp eller lignende. Skyll risten med vann og smør den med matolje før den tas i bruk igjen.

Varmeristen kan rengjøres med oppvaskbørste og oppvaskmiddel. Smør varmeristen med matolje før den tas i bruk igjen.

Hvis det ser ut som om malingen på innsiden av lokket på grillen begynner å skalle av, er det sannsynligvis forkullede matrester (fettsprut) du ser. Rengjør lokkets innside med varmt såpevann. Skyll med rent vann, og la lokket tørke. Bruk **ALDRI** ovnsrens!

Matrester på bunnen av grillen kan fjernes med en børste, skrape eller skuresvamp. Tørk deretter av grillens bunn med en godt oppvridd klut og la den tørke.

Utvendig kan grillen tørkes av med en godt oppvridd klut. Ikke bruk skarpe eller slipende rengjøringsmidler eller -redskaper.

HUSK å fjerne fett og matrester fra dryppannen med jevne mellomrom. Hvis dryppannen ikke tømmes, kan det ta fyr i fett og matrester, noe som kan forårsake skade både på grillen og omgivelsene.

VI ANBEFALER STERKT Å ANSKAFFE ET TREKK TIL GRILLEN. Det vil beskytte grillen i det daglige mot vær og vind slik at den holder seg pen lengre.

Rengjøring av brennerne

Hullene i brennerne kan bli blokkert av insekter som bygger rede i dem, og de bør derfor rengjøres regelmessig.

Steng regulatoren og ta den av gassflasken.

Løft av flammeskjoldene.

Rengjør brennerne med en myk børste eller med trykkluft.

Rengjør dysene med en piperenser eller en bit tynn ståltråd.

Kontroller regelmessig at det ikke er sprekker eller andre skader på brennerne.

Oppbevaring

Gassgrillen må bare oppbevares innendørs hvis gassflasken er frakoblet og fjernet fra gassgrillen. Oppbevar gassgrillen på et tørt sted hvor den står i le for vind og nedbør.

Lekkasjetest

Lag en blanding av 25 ml oppvaskmiddel og 75 ml vann.

Kontroller at regulatoren er stengt. Sett regulatoren på gassflasken og åpne regulatoren.

Børst slangen og alle forbindelser med såpevannet. Hvis du kan se bobler, er det en lekkasje som må utbedres før du tar grillen i bruk.

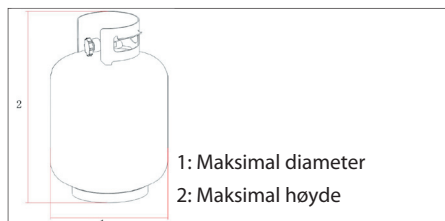
Rett opp feilen og foreta en ny lekkasjetest.

Hvis du ikke kan rette opp feilen, må du ikke bruke grillen!

Steng regulatoren etter lekkasjetesten.

Gassflaske

Den maksimale diameteren og den maksimale høyden på gassflasken er henholdsvis 310 mm og 500 mm, som vist nedenfor.



Ikke mist gassflasken i bakken eller håndter den hardhendt!

Koble fra gassflasken når grillen ikke er i bruk. Sett beskyttelseshetten på gassflasken når den er frakoblet.

Gassflasken skal oppbevares utendørs i stående stilling og utenfor barns rekkevidde. Gassflasken må aldri oppbevares på steder der temperaturen kan overstige 50 °C.

Ikke oppbevar gassflasken nær flammer, pilotflamme eller andre antennelseskilder. Røyking forbudt!

Kontroller at gasslangen ikke kommer i berøring med varme flater når gassflasken er riktig plassert.

Gassflasken må ikke flyttes under bruk.

Ikke oppbevar en ekstra gassflaske i samme oppbevaringsrom. Tilgangen til ventilen på gassflasken må ikke blokkeres.

Advarsel: Steng gassflasken hvis du kjenner gasslukt.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Reservedeler

Det er normalt at en grill blir slitt og forfaller over tid. Omfanget avhenger dels av bruksmønsteret og stellet av grillen, men også av påvirkningene fra vær og vind og de høye temperaturene fra ilden.

Vi fører en lang rekke reservedeler som du selv kan skifte ut og på den måten forlenge grillens levetid.

Du kan finne og kjøpe reservedelene på vår nettportal www.schou.com.

Hvis du ikke finner de nødvendige reservedelene, kan du henvende deg til vårt servicesenter.

NO

EU-SAMSVARSERKLÆRING

Produsent:	
Firmanavn:	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Danmark
Denne samsvarserklæringen er utstedt med produsenten som eneansvarlig, og produsenten erklærer med dette at produktet	
Produktidentifikasjon:	Gassgrill med 3 brennere PIN-nr.: 0063CR7811 Merke: DAN GRILL. Art.-nr. 95306
er i samsvar med bestemmelsene i følgende EU-direktiv(er) (inkludert alle gjeldende endringer)	
Referansenr.	Tittel
(EU) 2016/426	Europaparlament- og rådsforordning om apparater som forbrenner gassformig brensel
Referanser til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner som gjelder for denne samsvarserklæringen, eller deler av den:	
Harmonisert standard nr.	Tittel på standard
EN 484:2019	Spesifikasjoner for apparater til F-gass. Kokebluss, inkludert kokebluss med grill til utendørs bruk
EN 498:2012	Spesifikasjoner for apparater til F-gass. Grill til utendørs bruk inkludert kontaktgrill.
Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner	
Standard eller teknisk spesifikasjon	Tittel på standard eller teknisk spesifikasjon
EU-typegodkjenning, modul B	Kiwa Nederland B.V. Wilmsdorf 50, P.O. Box 137 NL-7300 AC Appeldoorn Godkjent organ nr.: 0063
(1) Hvis det er mulig, skal det refereres til de gjeldende delene eller bestemmelsene i standarden eller den tekniske spesifikasjonen.	
Kolding 24/8/2020	
 Larsen Nielsen Product Safety Manager	

Produsert i Kina

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingssystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

NO

GASOLGRILL MED 3 BRÄNNARE

Introduktion

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya gasolgrill rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen

Tekniska data

Antal brännare:	3
Total värmeeffekt:	7,5 kW
Max. gasolförbrukning:	546 g/timme
Gasoltyp och -tryck:	I _{3B/P}
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I _{3B/P(30)} :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Munstycken:	Ø 0,77 mm
Grillgaller:	50x40 mm
Mått:	112,5x54,5x111 cm (bxdxh)
EU-typgodkänd enl. Förordning 2016/426	
EN484:2019 och EN498:2012	

Särskilda säkerhetsföreskrifter

Grillen får endast användas utomhus och på platser med god ventilation! En plats med god ventilation har minst 25 % av väggarnas areal öppen.

Grillen får inte utsättas för nederbörd och bör stå i lä under användning och förvaring.

Grillen ska placeras på ett plant och stabilt underlag innan den tänds.

Underlaget ska vara icke-brännbart, t.ex. utomhuskakel, stenvägg eller stampad jord. Det får inte finnas brännbart material som gräs, växter eller avfall under eller nära grillen.

Håll grillen på säkert avstånd från brännbart material under användning.

Använd grillhandskar när du hanterar grillen.

Öppna locket innan du tänder grillen! Om du försöker tända grillen medan locket är stängt kan en gasexplosion inträffa!

Använd olika grillredskap för rått och tillrett kött och håll dem åtskilda, annars kan bakterier överföras till det stekta köttet och orsaka matförgiftning.

Gasolgrillar är mycket olika från typ till typ och inte minst i förhållande till kolgrillar. För att få den bästa upplevelsen rekommenderar vi att du övar dig grundligt så att du lär dig var på grillen det är bäst värme i förhållande till den mat du vill grilla.

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din grill kan du på internet och i bokform hitta många bra tips om matlagning som kan berika upplevelsen med grillning.

OBS! Grillens delar blir mycket varma under användning. Håll barn på säkert avstånd från grillen. Flytta inte grillen när den är tänd eller varm. Använd aldrig grillen inomhus.

Grillens maximala temperatur kan minska om den står på en plats där det blåser mycket eller om du grillar på vintern, då det kan vara både kallt och blåsig.

Rostfritt stål, aluminium och värmebeständig färg finns i många olika kvaliteter, och gemensamt för dem alla är att omgivningarna och användningen påverkar metallen på sikt, så att färgändringar, avskalningar, rost m.m. kan förekomma.

Rostfritt stål innebär inte att metallen inte kan rosta, utan är en indikation på hur snabbt metallen drar till sig rost. Rost och avskalningar som uppstår med tiden som ett resultat av användning och att stå utomhus omfattas inte av garantin.

WARNING! Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen.

Montera gasolslangen så att den inte kommer i kontakt med heta delar på grillen och att den inte snor sig.

SE



Använd endast gasolslangar som är godkända av nationella myndigheter. Gasolslangen får maximalt vara 150 cm lång och ska vara försedd med en godkänd regulator.

Undersök regelbundet att gasolslangen inte är sprucken eller spröd och byt ut den om det behövs.

Gasolflaskan ska placeras vid sidan av grillen.

Den får inte placeras inne i själva grillen.

Byte av gasolflaska ska ske utomhus på säkert avstånd från öppen eld och andra antändningskällor.

Om det uppstår läckage måste du omedelbart stänga av gasolförsörjningen på regulatort och hålla dig undan från öppen eld och andra antändningskällor.

Vänta några minuter tills området har ventilerats.

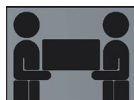
Gör ett läckagetest när du ansluter en ny gasolflaska eller om grillen inte har använts på länge. Läckagetest får aldrig utföras med öppen eld! Se avsnittet Läckagetest.

Stäng gasolförsörjningen på regulatort efter användning.

Undvik att göra förändringar på grillen eller på regulatort eller brännarna.

Försök inte öppna delar som är förseglade från fabrik.

Montering



Se illustrationerna sist i bruksanvisningen. Var 2 personer för att montera grillen.

Innan montering, packa ut alla delar (även de i själva grillkassetten) och placera dem så du har översikt. Använd eventuellt förpackningen eller en matta som underlag, så att grillen och dess delar inte repas eller skadas vid montering.

Vänta med att efterspanna alla skruvar, bultar och muttrar till sist. Alla grillens delar är mycket noga utstansade och om du spänner något lite snett eller för hårt kan det påverka monteringen av resten av grillen.

Användning

1. Vrid alla reglage till positionen ● .
2. Öppna locket före användning.
3. Anslut regulatort till gasolflaskan. Sätt gasolförsörjningen på regulatort till ON. Kontrollera med tvållösning så att det inte finns några gasolläckage mellan gasolflaskan och regulatort.
4. Tryck ner manöverknappen och vrid den motsols till positionen stor 🔥 . Ett klickande ljud hörs och brännaren tänds. Om inte detta sker ska proceduren upprepas 3 eller 4 gånger.
5. Om brännaren inte tänds måste du vänta 5 minuter och sedan göra om steg 4.
6. När brännaren är tänd, upprepa steg 4 och 5 för att tända de andra brännarna.
7. Reglera värmen genom att vrida knappen till positionen High/Low.
8. Stäng regulatort för att släcka grillen. Vrid därefter alla manövreringsknappar på apparaten till positionen ● .

Varning: Om en brännare inte kan tändas ska manövreringsknappen vridas till ● (medsols), och regulatort ska stängas av. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen genom att följa tändproceduren.

Rengöring

VIKTIGT:

Fett och matrester kan börja brinna om de utsätts för hög värme. Läs därför dessa anvisningar noga så att du kan få glädje av din gasogrill i många år.

- Lämna aldrig grillen utan uppsyn, särskilt inte om du grillar matvaror med högt fetthåll.
- Se till att rengöra gasogrillen efter varje användning.
- Vi rekommenderar att du använder en uppsamlingsbehållare för fett och matrester.

Obs: Fettbränder omfattas inte av garantin!

Kom också ihåg att läsa bruksanvisningen gällande övriga underhållsanvisningar.

Det rekommenderas att låta grillen bränna av eventuella matrester på grillgallret genom att låta grillen vara tänd under 15 minuter efter användningen.

Grillgallret kan rengöras med en grillborste innan det har svalnat helt. Om det finns mycket fastbrända matrester kan gallret läggas i blöt i vatten med diskmedel och därefter skrubbas med en skursvamp eller liknande. Skölj gallret med vatten och smörj in det med matolja innan det används igen.

Värmegallret kan rengöras med en diskborste och lite diskmedel. Smörj in värmegallret med matolja innan det används igen.

Om det ser ut som om färgen på lockets insida håller på att flagna är det troligtvis bara förkolnade matrester (fettstänk) som du kan se. Rengör lockets insida med varm tvållösning. Skölj med rent vatten och låt locket torka. Använd ALDRIG ugnsgöringsmedel!

Matrester i grillens botten kan avlägsnas med en borste, skrapa eller skursvamp.

Torka därefter grillens botten med en väl urvriden trasa och låt den torka.

Grillens utsida torkas av med en väl urvriden trasa. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller -redskap.

KOM IHÅG att regelbundet rengöra dropplåten från fett och matrester. Om droppbricken inte töms kan fett och matrester börja brinna, vilket kan göra skada på grillen och omgivningarna.

VI REKOMMENDERAR Å DET KRAFTIGASTE ATT DU SKAFFAR ETT ÖVERDRAG TILL GRILLEN. Det skyddar grillen dagligen mot väder och vind och håller den i fint skick under längre tid.

Rengöring av brännarna

Hålen i brännarna kan bli igensatta av insekter som bygger bo i dem och därför bör de rengöras regelbundet.

Stäng regulatorn och lossa den från gasolflaskan.

Lyft bort flamhämmarna.

Rengör brännarna med en mjuk borste eller med tryckluft.

Rengör munstyckena med en piprensare eller en bit ståltråd.

Undersök regelbundet att det inte finns revor eller andra skador på brännarna.

Förvaring

Gasogrillen får endast förvaras inomhus under förutsättning att gasolflaskan är frångkopplad och avlägsnad från gasogrillen. Förvara gasogrillen på en torr plats där den får stå i lä för vind och nederbörd.

Läckagetest

Gör en blandning av 25 ml diskmedel och 75 ml vatten.

Kontrollera att regulatorn är stängd. Sätt regulatorn på gasolflaskan, och öppna regulatorn.

Stryk på tvållösning på slang och alla förbindningar. Om det förekommer bubblor är det ett läckage som måste undersökas innan du börjar använda grillen.

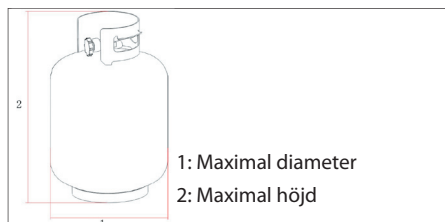
Åtgärda felet och gör ett nytt läckagetest.

Om du inte kan rätta felet får grillen inte användas!

Stäng regulatorn efter läckagetestet.

Gasolflaska

Den maximala diametern och den maximala höjden på gasolflaskan är 310 mm och 500 mm, enligt bilden nedan.



Gasolflaskan får inte tappas eller hanteras hårdhänt!

Om grillen inte används ska gasolflaskan kopplas från. Sätt skyddslocket på gasolflaskan när den är fränkopplad.

Gasolflaskan ska förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Gasolflaskan får aldrig förvaras på platser där temperaturen kan överstiga 50 °C. Förvara inte gasolflaskan nära flammor, gaslågor eller andra antändningskällor. Rök inte.

Kontrollera att gasoslangen inte kommer i kontakt med varma ytor när gasolflaskan är korrekt placerad.

Gasolflaskan får inte flyttas under användning.

Förvara aldrig en extra gasolflaska i samma förvaringsutrymme. Åtkomsten till ventilen på gasolflaskan får inte blockeras.

Varning: Stäng gasolflaskan om du känner lukten av gas.

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- www.schou.com

Reservdelar

Det är normalt att slitage uppstår på grillen över tid. Omfattningen beror delvis på användningsmönster och skötsel, men också påverkan från väder och vind och den höga temperaturen från elden.

Vi erbjuder en lång rad reservdelar som du själv kan byta ut och därmed förlänga livslängden för din grill.

Du kan hitta och köpa reservdelarna på vår webbsida www.schou.com.

Om du inte hittar de reservdelar som krävs är du välkommen att kontakta vårt servicecenter.

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Tillverkare:	
Firmanamn:	Schou Company A/S
Adress	Nordager 31
Postnummer	6000
Ort	Kolding
Land	Danmark
Denna försäkran om överensstämmelse är utfärdad med tillverkaren som ensam ansvarig och tillverkaren försäkrar härmed att produkten	
Produktbeteckning:	Gasolgrill med 3 brännare P.I.N.-nr.: 0063CR7811 Märke: DAN GRILL. Art. nr. 95306
uppfyller kraven i följande EU-direktiv (inklusive alla gällande ändringar)	
Referensnr.	Titel
(EU) 2016/426	Europaparlamentets och Rådets förordning om apparater som förbränner gasformigt bränsle
Referenser till standarder och/eller tekniska specifikationer som gäller för denna försäkran om överensstämmelse eller delar av den:	
Harmoniserad standard nr.	Titel på standard
EN 484:2019	Specifikationer för apparater med F-gas. Gasutrustning - Fristående gasolspisar med eller utan grill för utomhusbruk
EN 498:2012	Specifikationer för apparater med F-gas. Gasapparater - Gasolgrillar för utomhusbruk
Andra standarder och/eller tekniska specifikationer	
Standard eller teknisk specifikation	Titel på standard eller teknisk specifikation
EU-typkontroll, modul B	Kiwa Nederland B.V. Wilmsdorf 50, P.O. Box 137 NL-7300 AC Appeldoorn Anmält organ nr.: 0063
(1) Där det är möjligt ska referenser finnas till gällande delar eller bestämmelser i standarden eller teknisk specifikation.	
Kolding 24/8/2020  Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

SE

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

KAASUGRILLI KOLMELLA POLTTIMELLA

Johdanto

Saat uudesta kaasugrillistä suurimman hyödyn, kun luet käyttöohjeen läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi kaasugrillin toiminnot.

Tekniset tiedot

Polttimoiden määrä: 3

Kokonaislämpöteho: 7,5 kW

Kaasun enimmäiskulutus: 546 g/tunti

Kaasun tyyppi ja paine: $I_{3B/P}$

$I_{3+(28-30/37)}$: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB,

GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ

$I_{3B/P(30)}$: BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO,

SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ

$I_{3B/P(50)}$: AT, CH, DE, SK

$I_{3B/P(37)}$: PL

Suuttimet: Ø 0,77 mm

Grilliritilä: 50 × 40 mm

Mitat: 112,5 × 54,5 × 111 cm (l × s × k)

EU-tyyppihyväksytty asetuksen 2016/426/EU mukaisesti

EN484:2019 ja EN498:2012

Erityiset turvallisuusmääräykset

Grilliiä saa käyttää vain ulkona ja hyvin ilmastoiduissa paikoissa. Paikka on hyvin ilmastoitua, kun vähintään 25 prosenttia seinäalasta on avoimena.

Grilli on suojattava sateelta ja tuulelta käytön ja säilytyksen aikana.

Aseta grilli tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen sytyttämistä.

Alustan on oltava palamaton, esimerkiksi pihalaatoitus, kivipäälyste tai kovaksi poljettu maa. Grillin alla tai lähellä ei saa olla palavaa ainesta, kuten ruohoa, kasvillisuutta tai jätettä.

Pidä grilli käytön aikana turvallisella etäisyydellä tulenaroista aineista.

Käytä grillikintaita, kun käsittelet grilliä.

Avaa kansi ennen grillin sytyttämistä! Jos yrität sytyttää grilliä kannen ollessa kiinni, seurauksena voi olla kaasuräjähdyksi!

Käsittele raakaa ja kypsää lihaa erillisillä työvälineillä ja säilytä työvälineet erikseen, koska muuten paistettuun lihaan voi tulla bakteereja, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Erilaiset kaasugrillimallit voivat poiketa toisistaan huomattavasti. Lisäksi ne ovat erilaisia kuin briketigrillit. Jotta saat parhaan mahdollisen käyttökokemuksen, suosittelemme, että tutustut grillin toimintoihin huolellisesti. Tällöin tiedät, miten grilli kannattaa lämmittää ruoalle, jota haluat valmistaa.

Jotta saat mahdollisimman paljon irti grillistäsi, lue lisää vinkkejä ja neuvoja ruoanlaittoon internetistä ja kirjoista ja tee grillaamisesta rikkaampi kokemus.

HUOMAUTUS! Grillin osat kuumenevat voimakkaasti käytössä. Pidä lapset turvallisesta etäisyyden päässä grillistä. Älä siirrä grilliä, kun se on sytytetty tai lämmin. Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.

FI

Grillin enimmäislämpötila voi laskea, jos grilli on sijoitettu paikkaan, jossa tuulee paljon, tai jos grillaat talvella, jolloin sää voi olla sekä kylmä että tuulinen.

Ruostumattomalla teräksellä, alumiinilla ja lämmönkestävällä maalipinnalla on useita erilaisia ominaisuuksia, mutta yhteistä niille on se, että ympäristö ja käyttö vaikuttavat niihin, joten niissä voi ilmetä värimuutoksia, hilseilyä, ruostumista tms.

Ruostumaton teräs voi ruostua samoin kuin muutkin metallit. Käsitteellä tarkoitetaan pikemminkin sitä, kuinka nopeasti metalli ruostuu. Käytön ja ulkoympäristön ajan

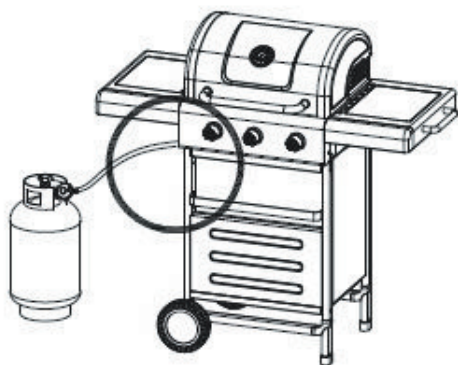
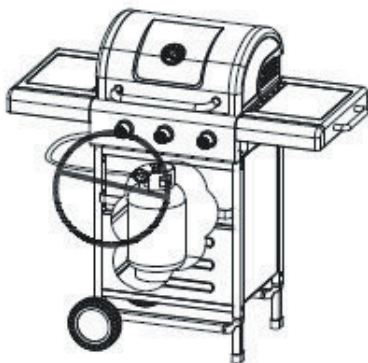
myötä aiheuttama ruoste ja hilseily eivät kuulu takuuseen.

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit turvallisen matkan päässä grillistä.

Sijoita kaasuletku niin, ettei se koske grillin lämpimiin osiin eikä kierry.

Käytä vain kansallisten viranomaisten hyväksymiä kaasuletkuja. Kaasuletku saa olla enintään 150 cm pitkä, ja se on varustettava hyväksytyllä säätimellä.

Tarkista säännöllisesti, ettei kaasuletkussa ole halkeamia tai murtumia, ja vaihda letku tarvittaessa.



Kaasupullo sijoitetaan grillin viereen.

Sitä ei saa asettaa grillin sisään.

Kaasupullo vaihdetaan ulkona turvallisella etäisyydellä avotulesta ja muista syttymislähteistä.

Jos syntyy vuotoja, kaasunsyöttö on suljettava säätimestä välittömästi. Lähellä ei saa olla avotulta eikä muita syttymislähteitä.

Odota muutamia minuutteja, kunnes ilma alueella on vaihtunut.

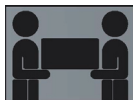
Suorita vuototesti aina, kun kaasupullo vaihdetaan tai grilli on ollut pitkään käyttämättä. Vuototestiin ei saa käyttää avotulta! Katso kohta Vuototesti.

Sulje kaasunsyöttö säätimestä käytön jälkeen.

Älä tee muutoksia grilliin, säädin ja polttimet mukaan lukien.

Älä yritä avata tehtaalla sinetöityjä osia.

Kokoaminen



Käytä apuna käyttöohjeen lopussa näkyviä kuvia. Grillin kokoamiseen tarvitaan kaksi henkilöä.

Ennen kokoamista pura kaikki osat pakkauksistaan (myös grilliosassa toimitetut) ja erottele ne toisistaan selkeästi. Käytä alustana pakkausta tai mattoa, jotta grilli ja sen osat eivät naarmuunnu tai vaurioidu, kun kokoat grillin.

Jälkikiristä lopuksi kaikki ruuvit, pultit ja mutterit. Kaikki grillin osat on stanssattu erittäin tarkasti oikean kokoisiksi. Jos niitä kiristetään epätasaisesti tai liikaa, tämä voi vaikuttaa grillin muiden osien kokoamiseen.

Käyttö

1. Käännä kaikki säätimet ● -asentoon.
2. Avaa kansi ennen grillin käyttöä.
3. Kytke säädin kaasupulloon. Säädä kaasunsyöttö säätimestä asentoon ON. Tarkista saippuavettä liitoskohtiin levittämällä, ettei kaasupullon ja säätimen välillä ole kaasuvuotoa.
4. Työnnä painike A sisään ja käännä se vastapäivään suuren 🔥-liekin asentoon. Polttimen syttyessä kuuluu naksahdus. Jos näin ei tapahdu, toista toimenpide kolme tai neljä kertaa.
5. Jos poltin ei vielä kukaan syty, odota 5 minuuttia ja toista vaihe 4.
6. Kun poltin on syttynyt, sytytä muut polttimet toistamalla vaiheet 4 ja 5 kullekin polttimelle.
7. Säädä lämpöä kääntämällä nappia High-tai Low-asentoon (korkea/matala).
8. Sammuta grilli sulkemalla säädin. Kierrä tämän jälkeen kaikki laitteen säätimet myötäpäivään ● -asentoon.

Varoitus: Jos jokin polttimista ei syty, käyttöpainike on väännettävä asentoon ● (myötäpäivään) ja säädin suljettava. Odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää grillin uudelleen. Noudata aina sytytysohjeita.

Puhdistus

TÄRKEÄÄ:

Ruokajätteet ja rasva voivat syttyä tuleen, jos ne altistuvat kuumuudelle. Lue nämä ohjeet huolellisesti, jotta kaasugrillistäsi on iloa moneksi vuodeksi.

- Älä jätä grilliä koskaan ilman valvontaa varsinkaan silloin, kun grillaat erittäin paljon rasvaa sisältäviä aineksia.
- Muista puhdistaa kaasugrilli joka käyttökerran jälkeen.
- On suositeltavaa kerätä rasva ja ruokajätteet keruuastiaan.

Huomio: Takuu ei korvaa rasvapalon aiheuttamia vahinkoja!

Lue käyttöohjeen lisäksi muut kunnossapito-ohjeet.

Grilliä suositellaan pidettäväksi sytytettyinä vielä noin 15 minuuttia käytön jälkeen, jotta grilliritilään mahdollisesti jääneet ruoantähteet palavat.

Grilliritilä voidaan puhdistaa grilliharjalla, ennen kuin se on täysin jäähtynyt. Jos kiinnipalaneita ruokajäämiä on paljon, ritilää voidaan liottaa vedessä, johon on lisätty puhdistusainetta. Sen jälkeen ritilä pestään hankaustyynillä tai vastaavalla. Huuhtelee ritilä vedellä ja rasvaa se ruokaöljyllä ennen käyttöä.

Lämpöritilä voidaan puhdistaa astianpesuharjalla ja -aineella. Voitele lämpöritilä ruokaöljyllä ennen seuraavaa käyttökertaa.

Jos grillin kannen sisäpinnan maali näyttää hilseilevän, siihen on todennäköisesti kiinnittynyt hiiltyneitä ruoantähteitä (rasvaroiskeita). Puhdista kannen sisäpinta lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja anna kuivua. Älä KOSKAAN käytä uuninpuhdistusainetta!

Ruoantähteet grillin pohjasta voidaan poistaa harjalla, kaapimella tai hankaussienellä. Pyyhi sen jälkeen grillin pohja kuivaksi kierretyllä liinalla ja anna kuivua.

Grillin ulkopinta voidaan pyyhkiä kuivaksi kierretyllä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.

MUISTA poistaa rasva ja ruoantähteet tippa-alustasta säännöllisesti. Jos alustaa ei tyhjennetä, rasva ja ruoantähteet voivat syttyä palamaan, mikä puolestaan voi vahingoittaa grilliä ja ympäristöä.

SUOSITTELEMME EHDOTTOMASTI KÄYTTÄMÄÄN GRILLIN PÄÄLLÄ SUOJAPEITETTÄ. Se suojaa grilliä sateelta ja tuulelta ja pitää grillin hyvässä kunnossa pidempään.

Polttimien puhdistus

Polttimien reiät voivat tukkeutua hyönteisistä, jotka rakentavat niihin pesiä. Siksi polttimet on puhdistettava säännöllisesti.

Sulje säädin ja irrota se kaasupullostasta.

Poista liekkisuojat.

Puhdista polttimet pehmeällä harjalla tai paineilmalla.

Puhdista suuttimet piippurassilla tai ohuella rautalanganpätkällä.

Tarkista säännöllisesti, ettei polttimissa ole halkeamia tai muita vaurioita.

Säilyttäminen

Kaasugrilliä saa säilyttää sisällä vain, jos kaasupullo on kytketty irti ja poistettu kaasugrillistä. Säilytä kaasugrilli kuivassa, tuulelta ja sateelta suojatussa paikassa.

Vuototesti

Valmista seos, jossa on 25 ml astianpesuainetta ja 75 ml vettä.

Tarkista, että säädin on kiinni. Kiinnitä säädin kaasupulloon ja avaa se.

Levitä saippuavesiliuosta letkun päälle ja kaikkiiin liitoskohtiin. Jos näet kuplia, kaasua vuotaa. Vuotokohta on korjattava, ennen kuin grilli otetaan käyttöön.

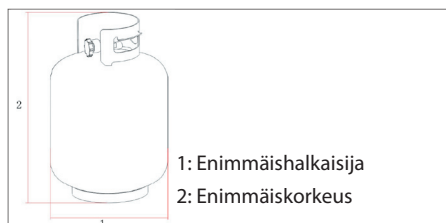
Korjaa vika ja tee uusi vuototesti.

Jos et saa vikaa korjatuksi, grilliä ei saa käyttää!

Sulje säädin vuototestin jälkeen.

Kaasupullo

Kaasupullon enimmäishalkaisija on 310 mm ja enimmäiskorkeus on 500 mm, kuten alla on esitetty.



Kaasupulloa on käsiteltävä aina varovaisesti!

Jos grilliä ei käytetä, kaasupullo on irrotettava siitä. Laita irrotettuun kaasupulloon suojus.

Kaasupulloa on säilytettävä ulkona pystyasennossa lasten ulottumattomissa. Kaasupulloa ei saa säilyttää paikassa, jossa lämpötila voi nousta 50 °C:n yläpuolelle. Älä säilytä kaasupulloa avotulen, apupolttimen tai muiden syttymislähteiden lähellä. Tupakointi on kielletty.

Varmista, ettei kaasuletku joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa, kun kaasupullo on asetettu paikalleen.

Kaasupulloa ei saa siirtää käytön aikana.

Älä säilytä lisäkaasupulloja samassa säilytystilassa. Kaasupullojen venttiilejä ei saa tukkia.

Varoitus: Sulje kaasupullo, jos haistat kaasun hajun.

Huoltokeskus

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- www.schou.com

Varaosat

Grillin kuluminen käytön aikana on normaalia. Kuluminen määräytyy grillin käyttämisen ja hoitamisen mukaan. Lisäksi tuuli, sää ja tulen kuumuus vaikuttavat grilliin.

Tarjoamme laajaa valikoimaa varaosia, jotka vaihtamalla voit pidentää grillisi käyttöikää.

Löydät varaosat www.schou.com-portaalistamme ja voit ostaa niitä sieltä.

Jos et löydä tarvittavia varaosia, ota yhteys palvelukeskukseemme.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Valmistaja:	
Yrityksen nimi:	Schou Company A/S
Osoite	Nordager 31
Postinumero	6000
Paikkakunta	Kolding
Maa	Tanska
Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla, ja valmistaja vakuuttaa täten, että tuote	
Tuotteen tunnistetiedot:	Kaasugrilli kolmella polttimella PIN-nro: 0063CR7811 Merkki: DAN GRILL. Tuotenro 95306
on seuraavien EU-direktiivien määräysten mukainen (mukaan lukien kaikki sovellettavat muutokset)	
Viitenro	Standardin
(EU) 2016/426	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus kaasumaisia polttoaineita polttavista laitteista
Viittaukset tähän vaatimustenmukaisuusvakuutukseen tai niiden osiin sovellettaviin standardeihin ja/tai teknisiin eritelmiin:	
Yhdenmukaistettu standardi	Standardin otsikko
EN 484:2019	Määrytykset F-kaasukäyttöisille laitteille. Lämpölevy, myös grillin kanssa ulkokäyttöön tarkoitettu
EN 498:2012	Määrytykset F-kaasukäyttöisille laitteille. Ulkokäyttöön tarkoitettut grillit, myös voileipägrillit.
Muut standardit ja/tai tekniset tiedot	
Standardi tai tekninen tieto	Standardin tai teknisen määrittelyn nimi
EU-tyyppihyväksyntä, moduuli B	Kiwa Nederland B.V. Wilmsdorf 50, P.O. Box 137 NL-7300 AC Appeldoorn Nimetyt toimielimen nro 0063
(1) Mahdollisuuksien mukaan viitattava standardin tai teknisten tietojen sovellettaviin osiin tai määräyksiin.	
Kolding 24/8/2020  Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

Valmistettu Kiinassa

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontallennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

FI

GAS BARBECUE WITH 3 BURNERS

Introduction

To get the most out of your new gas barbecue, please read through these instructions before use. Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Technical data

Number of burners:	3
Total heat output:	7.5 kW
Max. gas consumption:	546 g/hour
Gas type and pressure:	I _{3B/P}
I _{3+(28-30/37)*} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I _{3B/P(30)*} :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I _{3B/P(50)*} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)*} :	PL
Nozzles:	Ø 0.77 mm
Grill rack:	50×40 mm
Dimensions:	112.5×54.5×111 cm (w×d×h)
EU type approved in accordance with Regulation 2016/426	
EN484:2019 and EN498:2012	

Special safety requirements

The barbecue must only be used outdoors and in well-ventilated areas! In a well-ventilated area, there is at least 25% of the wall area open.

The barbecue must not be exposed to precipitation and must be protected from the elements during use and storage.

The barbecue should be placed on a firm, level surface before being lit.

This surface must be non-flammable, e.g. flagstones, paving stones or packed earth. There must be no flammable objects such as grass, plants or rubbish under or near to the barbecue.

Keep the barbecue at a safe distance from combustible materials during use.

Use barbecue gloves when handling the barbecue.

Open the lid before you light the barbecue! If you try to light the barbecue while the lid is closed, you may cause a gas explosion!

Use separate cooking utensils for raw and cooked meat. Keep them separate to avoid transfer of bacteria to the cooked meat and the risk of food poisoning.

Gas barbecues differ significantly from type to type, and not least compared to charcoal barbecues. For the optimal experience, we recommend that you practise consistently so that you learn where on the barbecue the best heat can be found to suit the food you want to barbecue.

In order to get the most out of your barbecue, you can find plenty of good barbecuing tips and tricks to enrich your barbecuing experience on the internet and in books.

NOTE! Parts of the barbecue become very hot when in use. Keep children at a safe distance from the barbecue. Do not move the barbecue whilst it is lit or hot. Never use it indoors.

The maximum temperature of the barbecue may be reduced if it is positioned in a very windy location, or if you grill in the winter, when it may be both cold and windy.

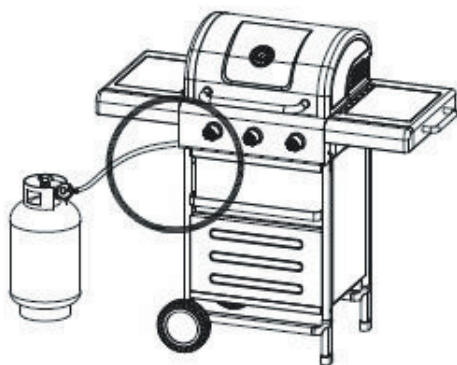
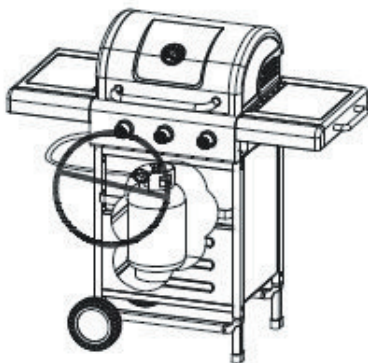
Stainless steel, aluminium and heatproof paint are available in many different grades. Common to them all is that the surroundings and use affect the metal in the long term, resulting in colour changes, peeling, etc.

Stainless steel does not mean that the metal cannot rust, but is more an indication of how fast the metal rusts. Rust and peeling that occur with time due to use and being left outside are not covered by the warranty.

WARNING! Keep children and pets at a safe distance from the barbecue.

Position the gas hose so that it does not come into contact with hot parts of the barbecue and keep it straight.

GB



Only use gas hoses approved by the relevant national authorities. The gas hose must be a maximum of 150 cm long and must be fitted with an approved regulator.

Check regularly that the gas hose is not cracked or crumbling and replace if necessary.

The gas bottle must be placed next to the barbecue.

It must not stand within the actual barbecue.

The gas bottle must be changed outside at a safe distance from naked flames and other sources of ignition.

If you discover a leak, turn off the gas supply at the regulator immediately and avoid naked flames and other sources of ignition.

Wait a few minutes until the area has aired.

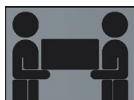
Carry out a leak test when you connect a new gas bottle or if the barbecue has not been used for a prolonged period. Do not carry out the leak test using a naked flame! See "Leak test".

Turn off the gas supply using the regulator after use.

Do not attempt to modify the barbecue, including the regulator and the burners.

Do not try to open parts that have been sealed at the factory.

Assembly



Please refer to the illustrations at the back of the user instructions. It takes 2 people to assemble the barbecue.

Before assembly, you must unpack all parts (including those inside the fire box) and lay them out in a clear manner. Where appropriate, place them on the packaging or a rug so that the barbecue and its parts do not get scratched while you assemble the barbecue.

Wait until the end to tighten all screws, bolts and nuts. All the barbecue parts are manufactured very accurately relative to fit, and if you tighten something slightly askew or too tight, it can affect the assembly elsewhere on the barbecue.

Use

1. Turn all the control knobs to the position ●.
2. Open the lid before use.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Set the gas supply to ON on the regulator. Use soapy water to check for any gas leaks between the gas bottle and the regulator.
4. Press the control knob down, and turn it anticlockwise to the large 🔥 position. A clicking sound will be heard, and the burner will ignite. If this does not happen, repeat the procedure 3 or 4 times.
5. If the burner still does not ignite, wait 5 minutes and repeat point 4.
6. Once the burner has ignited, repeat points 4 and 5 to ignite the other burners.
7. Regulate the heat by turning the knob to the High/Low position.
8. Turn off the regulator to turn off the barbecue. Then turn all the control knobs on the appliance clockwise to position ●.

Warning: If a burner cannot be lit, the control knobs must be turned to ● (clockwise) and the regulator closed. Wait five minutes before you try to light it again by following the ignition procedure.

Cleaning

IMPORTANT:

Food residues and grease can easily ignite if they are exposed to very high heat.

Therefore read these instructions carefully so that you can enjoy your barbecue for many years.

- Never leave your barbecue unattended, especially when you are cooking food with a high fat content.
- Make sure to clean the barbecue after each use.
- We recommend using a collection tray to collect grease and food residues.

Note: Grease fires are not covered by the warranty.

Also remember to read the instructions with regard to the other maintenance instructions.

It is recommended to allow the barbecue to burn any food residue off the barbecue rack by leaving it lit for around 15 minutes after use.

Clean the barbecue rack with a barbecue brush while still warm. To remove burnt-on food, soak the rack in soapy water, and then scrub with a scouring pad or similar. Rinse with water and apply cooking oil before using again.

The warming rack can be cleaned with a washing-up brush and washing-up liquid. Lubricate the warming rack with cooking oil before it is used again.

If it appears that the paint on the inside of the barbecue lid is starting to peel off, it is probably charred food residue (fat splatters) you can see. Clean the inside of the lid with hot soapy water. Rinse with clean water and allow to dry. NEVER use oven cleaner!

Food residue in the base of the barbecue can be removed with a brush, scraper or scouring pad. Then wipe the base of the barbecue with a well-wrung cloth and allow it to dry.

The outside of the barbecue can be wiped down using a well-wrung cloth. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or utensils.

REMEMBER to regularly clean the drip tray of grease and food residues. If the drip tray is not emptied, the grease and food residues may catch fire, which could damage the meat grill and the surroundings.

WE STRONGLY RECOMMEND GETTING A COVER FOR THE BARBECUE. This will provide the barbecue with day-to-day protection against the weather and wind and keep it looking attractive for longer.

Cleaning the burners

The holes in the burners can get blocked by insects that build nests in them, and so they should be cleaned regularly.

Turn off the regulator and detach it from the gas bottle.

Lift the flame shields off.

Clean the burners with a soft brush or compressed air.

Clean the nozzles with a pipe cleaner or a piece of thin steel wire.

Check regularly that there are no cracks in the burners. Check also for other signs of damage.

Storage

The gas barbecue may only be stored indoors if the gas bottle has been disconnected and removed from the barbecue. Store the gas barbecue in a dry location sheltered from the wind and rain.

Leak test

Mix up 25 ml of washing-up liquid and 75 ml of water.

Check that the regulator is closed. Attach the regulator to the gas bottle and open it.

Brush the hose and all the connections with soapy water solution. If bubbles appear, there is a leak which must be dealt with before you can use the barbecue.

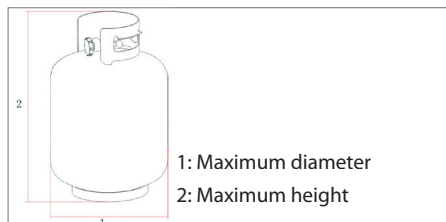
Deal with the problem and carry out a new leak test.

If you cannot fix the problem, the barbecue must not be used!

Close the regulator after the leak test.

Gas bottle

The maximum diameter and the maximum height of the gas bottle is 310 mm and 500 mm respectively, as indicated below.



The gas bottle must not be dropped or handled roughly!

If the barbecue is not in use, disconnect the gas bottle. Place the protective cap on the gas bottle once it has been disconnected.

Gas bottles must be stored outdoors in an upright position and out of reach of children. The gas bottle must never be stored in a location where the temperature may exceed 50°C. Do not store the gas bottle near flames, pilot lights or other sources of ignition. Do not smoke.

Check that the gas hose is not touching any of the hot surfaces when the gas bottle is positioned correctly.

The gas bottle must not be moved during use.

Never store an extra gas bottle in the same storage space. Access to the valve on the gas bottle must not be blocked.

Warning: Shut off the gas bottle if you can smell gas.

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacement parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Replacements parts

It is normal for a barbecue to become worn and degrade over time. The scope depends in part on the usage pattern and the care of the barbecue, but also by the effects of wind and weather and the high temperatures of the fire.

We stock a wide variety of spare parts that you yourself can replace and thus extend the life of your barbecue.

You can find and buy spare parts through our portal www.schou.com.

If you cannot find the necessary spare parts, you are welcome to contact our service centre.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer:	
Company name:	Schou Company A/S
Address	Nordager 31
Postcode	6000
City	Kolding
Country	Denmark
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and herewith declares that the product	
Product identification:	Gas Grill with 3 burners P.I.N. No.: 0063CR7811 Brand name DANGRILL. Item no. 95306
is in accordance with the provisions of the following EU directive(s) (including all applicable amendments)	
Reference no.	Title
(EU) 2016/426	Regulation of the European Parliament and of the Council on appliances burning gaseous fuels
References to standards and/or technical specifications applicable to this declaration of conformity, or parts thereof:	
Harmonised standard no.	Title of standard
EN 484:2019	Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances. Independent stoves, including those incorporating a grill for outdoor use
EN 498:2012	Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances. Barbecues for outdoor use contact grills included
Other standards and/or technical specifications	
Standard or technical specification	Title of standard or technical specification
EU Type Examination, Module B	Kiwa Nederland B.V. Wilmersdorf 50, P.O. Box 137 NL-7300 AC Appeldoorn NB No.:0063
(1) Where possible, reference is to be made to the applicable parts or provisions of the standard or the technical specification.	
Kolding 24/8/2020  Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

GB

Manufactured in P.R.C.

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

GASGRILL MIT 3 BRENNERN

Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Gasgrill möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Gasgrills später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Anzahl Brenner:	3
Gesamte Heizleistung:	7,5 kW
Max. Gasverbrauch:	546 g/Stunde
Gastyp und -druck:	I _{3B/P}
I _{3+(28-30/37)} :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I _{3B/P(30)} :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I _{3B/P(50)} :	AT, CH, DE, SK
I _{3B/P(37)} :	PL
Düsen:	Ø 0,77 mm
Grillrost:	50×40 mm
Maße:	112,5×54,5×111 cm (B×T×H)
EU-Typgenehmigung gemäß Verordnung 2016/426	
EN484:2019 und EN498:2012	

Besondere Sicherheitsvorschriften

Der Grill darf nur im Freien und an gut ventilierten Orten benutzt werden! An einem gut ventilierten Ort sind mindestens 25% der Wandfläche offen.

Der Grill darf keinen Niederschlägen ausgesetzt werden und muss während des Gebrauchs und der Lagerung windgeschützt stehen.

Der Grill muss auf eine ebene und stabile Unterlage gestellt werden, bevor er angezündet wird.

Die Unterlage muss nicht-brennbar sein, z. B. Außenfliesen, Pflastersteine oder gestampfter Boden. Es dürfen sich keine brennbaren Gegenstände wie Gras, Pflanzen oder Abfall unter oder dicht bei dem Grill befinden.

Halten Sie beim Gebrauch einen Sicherheitsabstand zwischen dem Grill und brennbaren Gegenständen ein.

Tragen Sie beim Gebrauch des Grills Grillhandschuhe.

Öffnen Sie die Abdeckung, bevor Sie den Grill anzünden! Falls Sie versuchen, den Grill bei geschlossener Abdeckung anzuzünden, kann dies eine Gasexplosion verursachen!

Verwenden Sie für rohes und zubereitetes Fleisch verschiedene Grillutensilien, da sonst Bakterien auf das gegrillte Fleisch übertragen werden können, was zu Lebensmittelvergiftungen führen kann.

Gasgrills unterscheiden sich von Typ zu Typ sehr stark und nicht zuletzt im Vergleich zu Kohlengrills. Um ein optimales Erlebnis zu haben, empfehlen wir Ihnen, gründlich zu üben, damit Sie lernen, wo auf dem Grill die beste Hitze für das Lebensmittel ist, das Sie zubereiten möchten.

Um Ihren Grill optimal nutzen zu können, finden Sie im Internet und in Buchform viele gute Tipps und Tricks, die Ihr Grillenerlebnis bereichern können.

ACHTUNG! Die Teile des Grills werden während des Gebrauchs sehr heiß. Halten Sie Kinder auf sicherem Abstand zum Grill. Der Grill darf nicht bewegt werden, solange er angezündet oder noch heiß ist. Der Grill darf niemals im Innern von Gebäuden verwendet werden.

DE

Die maximale Temperatur des Grills kann reduziert werden, wenn er an einem Ort steht, an dem es sehr windig ist, oder wenn Sie im Winter grillen, wo es sowohl kalt als auch windig sein kann.

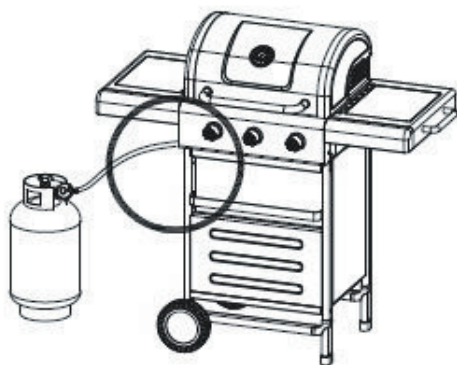
Edelstahl, Aluminium und hitzebeständige Farbe sind in vielen verschiedenen Qualitäten erhältlich. Allen ist gemeinsam, dass die Umgebung und der Gebrauch auf lange Sicht das Material beeinträchtigen, sodass es zu Farbänderungen, Abblättern, Rost usw. kommen kann.

Rostfreier Stahl bedeutet nicht, dass das Metall nicht rosten kann, sondern ist ein Hinweis darauf, wie schnell das Metall Rost annimmt. Rost und Abblättern, das im Laufe der Zeit infolge des Gebrauchs und dem Herumstehen im Freien auftreten wird, ist nicht von der Garantie umfasst.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere auf sicherem Abstand zum Grill.

Platzieren Sie den Gasschlauch so, dass er nicht mit heißen Teilen des Grills in Kontakt kommen und sich nicht verwickeln kann.

Verwenden Sie nur Gasschläuche, die von den Behörden Ihres Landes zugelassen sind.



Der Gasschlauch darf maximal 150 cm lang sein und muss über einen zugelassenen Regler verfügen.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Gasschlauch Risse hat oder brüchig geworden ist, und tauschen Sie ihn erforderlichenfalls aus.

Die Gasflasche muss neben dem Grill platziert werden.

Sie darf nicht im Grill selbst stehen.

Der Austausch der Gasflasche muss im Freien und im sicheren Abstand zu offenem Feuer und anderen Zündquellen stattfinden.

Falls ein Leck entsteht, müssen Sie die Gasversorgung umgehend am Regler schließen und offenes Feuer und andere Zündquellen vermeiden.

Warten Sie einige Minuten, bis der Bereich ausgelüftet ist.

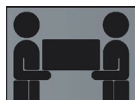
Führen Sie eine Leckprüfung durch, wenn Sie eine neue Gasflasche anschließen oder falls der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde. Die Leckprüfung darf nicht unter Verwendung von offenem Feuer durchgeführt werden! Siehe den Abschnitt „Leckprüfung“.

Schließen Sie nach dem Gebrauch die Gasversorgung am Regler.

Führen Sie keine Veränderungen am Grill oder an den Reglern und Brennern durch.

Versuchen Sie nicht, Teile zu öffnen, die in der Fabrik versiegelt wurden.

Zusammenbau



Es wird auf die Abbildungen im hinteren Teil der Gebrauchsanweisung verwiesen. Für den

Zusammenbau des Grills sollte man zu zweit sein.

Vor dem Zusammenbau müssen Sie alle Teile auspacken (auch die in der Grillkassette) und überschaubar anordnen.

Benutzen Sie ggf. die Verpackung oder eine Decke als Unterlage, damit der Grill und seine Teile nicht zerkratzt oder beschädigt werden, während Sie den Grill zusammenbauen.

Warten Sie mit dem Nachziehen aller Schrauben, Bolzen und Muttern bis zum Schluss. Alle Teile des Grills werden sehr genau auf die Passform ausgestanzt, und falls Sie etwas ein wenig schräg oder zu fest anziehen, kann dies den Zusammenbau an anderen Stellen des Grills beeinträchtigen.

Gebrauch

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Stellung ●.
2. Öffnen Sie vor dem Gebrauch den Deckel.
3. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Stellen Sie die Gasversorgung am Regler auf ON. Überprüfen Sie mit Seifenwasser, ob es Gaslecks zwischen der Gasflasche und dem Regler gibt.
4. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung 🔥. Ein klickender Ton ist zu hören, und der Brenner geht an. Falls dies nicht geschieht, muss diese Vorgehensweise 3 oder 4 Mal wiederholt werden.
5. Falls der Brenner nicht zündet, müssen Sie 5 Minuten abwarten und Schritt 4 wiederholen.
6. Wenn der Brenner an ist, müssen Sie Schritt 4 und 5 wiederholen, um die anderen Brenner zu zünden.
7. Regeln Sie die Temperatur, indem Sie den Knopf in die Stellung High/Low drehen.
8. Schließen Sie den Regler, um den Grill abzuschalten. Drehen Sie danach alle Bedienknöpfe am Grill im Uhrzeigersinn in die Stellung ●.

Warnung: Falls ein Brenner nicht angezündet werden kann, muss der Bedienknopf (im Uhrzeigersinn) auf gedreht und der Regler geschlossen werden. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, ihn erneut wie oben beschrieben zu entzünden.

Reinigung

WICHTIG:

Essensreste und Fett können sich entzünden, wenn sie zu starker Hitze ausgesetzt werden. Lesen Sie daher diese Anweisungen sorgfältig durch, damit Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem Gasgrill haben.

- Lassen Sie Ihren Grill niemals unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie Lebensmittel mit hohem Fettgehalt grillen.
- Reinigen Sie den Gasgrill nach dem Gebrauch.
- Wir empfehlen den Gebrauch einer Auffangwanne zum Auffangen des Fetts und der Essensreste.

Achtung: Fettbrände sind nicht von der Garantie umfasst!

Lesen Sie auch die sonstigen Wartungsanweisungen in der Gebrauchsanweisung durch.

Es wird empfohlen, den Grill eventuell verbliebene Speisereste auf dem Grillrost abbrennen zu lassen, indem man ihn nach dem Gebrauch ca. 15 Minuten lang eingeschaltet lässt.

Der Grillrost kann mit einer Grillbürste gereinigt werden, bevor er vollständig abgekühlt ist. Wenn viele fest gebrannte Speisereste vorhanden sind, kann der Rost in Wasser mit Reinigungsmittel eingeweicht und danach mit einem Scheuerschwamm o. dgl. geschrubbt werden. Spülen Sie den Rost mit Wasser ab und schmieren Sie ihn mit Speiseöl ein, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.

Der Warmhalterost kann mit einer Spülbürste und einem Spülmittel gereinigt werden. Schmieren Sie den Warmhalterost mit Speiseöl ein, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.

Falls es den Anschein hat, dass die Farbe an der Innenseite der Abdeckung des Grill abzublattern beginnt, handelt es sich dabei wahrscheinlich um verkohlte Speisereste (Fettspritzer). Reinigen Sie die Innenseite der Abdeckung mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie die Abdeckung trocknen. NIEMALS Ofenreiniger verwenden!

Speisereste am Boden des Grills können mit einer Bürste, einem Schaber oder einem Scheuerschwamm entfernt werden. Wischen Sie danach den Boden des Grills mit einem gut ausgewrungenen Lappen ab, und lassen Sie ihn trocknen.

Die Außenseite des Grills kann mit einem gut ausgewrungenen Lappen abgewischt werden. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.

DENKEN SIE DARAN, die Abtropfschale regelmäßig von Fett und Essensresten zu reinigen. Wenn die Abtropfschale nicht entleert wird, können Fett und Essensreste Feuer fangen, was den Grill und seine Umgebung beschädigen kann.

WIR EMPFEHLEN NACHDRÜCKLICH, EINEN ÜBERZUG FÜR DEN GRILL ANZUSCHAFFEN. Dieser schützt den Grill im Alltag gegen Wind und Wetter und hält ihn über längere Zeit sauber.

Reinigung der Brenner

Die Öffnungen in den Brennern können von Insekten blockiert sein, die darin Nester bauen, und sollten daher regelmäßig gereinigt werden.

Schließen Sie den Regler und nehmen Sie ihn von der Gasflasche.

Heben Sie den Flammenschutz ab.

Reinigen Sie die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft.

Reinigen Sie die Düsen mit einem Pfeifenreiniger oder einem dünnen Stück Stahldraht.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob es an den Brennern keine Risse oder andere Schäden gibt.

Aufbewahrung

Der Gasgrill darf nur im Innern von Gebäuden aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche abgekoppelt und vom Gasgrill entfernt wurde. Bewahren Sie den Gasgrill an einem trockenen Ort auf, wo er vor Wind und Niederschlägen geschützt ist.

Leckprüfung

Stellen Sie eine Mischung aus 25 ml Spülmittel und 75 ml Wasser her.

Vergewissern Sie sich, dass der Regler geschlossen ist. Bringen Sie den Regler an der Gasflasche an und öffnen Sie ihn.

Tragen Sie die Spülmittellösung mit eine Bürste auf den Schlauch und alle Verbindungen auf. Falls Blasen erscheinen, gibt es ein Leck, das ausgebessert werden muss, bevor Sie den Grill in Gebrauch nehmen.

Beheben Sie den Fehler und führen Sie eine neue Leckprüfung durch.

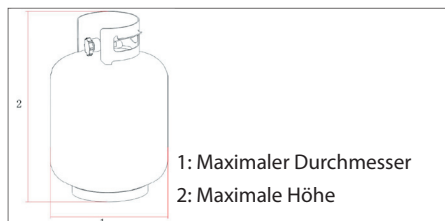
Falls Sie den Fehler nicht beheben können, darf der Grill nicht benutzt werden!

Schließen Sie den Regler nach der Leckprüfung.

DE

Gasflasche

Der maximale Durchmesser und die maximale Höhe der Gasflasche beträgt 310 bzw. 500 mm, siehe unten.



Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden!

Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche abgekoppelt werden. Setzen Sie die Schutzkappe auf die Gasflasche, wenn sie abgekoppelt ist.

Die Gasflasche muss im Freien aufrecht stehend und für Kinder nicht erreichbar aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf niemals an Orten aufbewahrt werden, an denen die Temperatur 50 °C übersteigen kann. Bewahren Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen auf. Rauchen verboten! Vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt, wenn die Gasflasche korrekt angebracht ist.

Die Gasflasche darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.

Bewahren Sie niemals eine zusätzliche Gasflasche im gleichen Lagerraum auf. Der Zugang zum Ventil an der Gasflasche darf nicht blockiert werden.

Warnung: Schließen Sie die Gasflasche, wenn Sie Gas riechen können.

Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- www.schou.com

Ersatzteile

Es ist normal, dass ein Grill im Lauf der Zeit abgenutzt wird und zerfällt. Das Ausmaß hängt einerseits vom Gebrauchsmuster und der Pflege des Grills ab, jedoch ebenfalls von den Witterungseinflüssen und der Höhe der Feuertemperatur.

Wir bieten eine Vielzahl von Ersatzteilen an, die Sie selbst austauschen und somit die Lebensdauer Ihres Grills verlängern können.

Sie können die Ersatzteile auf unserem Webportal www.schou.com finden und kaufen.

Falls Sie die benötigten Ersatzteile nicht finden können, wenden Sie sich einfach an unser Servicecenter.

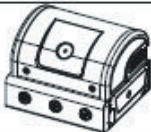
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:	
Firmenname:	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postleitzahl	6000
Ort	Kolding
Land	Dänemark
Der Hersteller hat diese Konformitätserklärung als alleinverantwortlich erstellt und der Hersteller erklärt hierdurch, dass das Produkt	
Produktbezeichnung:	Gasgrill mit 3 Brennern PIN-Nr.: 0063CR7811 Marke: DANGRILL. Art.-Nr. 95306
den Bestimmungen der folgenden EU-Richtlinie(n) (einschließlich aller geltenden Änderungen) entspricht	
Referenz-Nr.	Titel
(EU) 2016/426	Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe
Verweis auf Normen und/oder technische Spezifikationen, die für diese Konformitätsbescheinigung oder Teile davon gelten:	
Harmonisierte Norm Nr.	Titel der Norm
EN 484:2019	Festlegungen für Flüssiggasgeräte. Flüssiggasbetriebene Kochgeräte einschließlich solcher mit Grillteilen zur Verwendung im Freien
EN 498:2012	Festlegungen für Flüssiggasgeräte. Grillgeräte zur Verwendung im Freien einschließlich Kontaktgrillgeräte.
Andere Normen und/oder technische Spezifikationen:	
Norm oder technische Spezifikation	Titel der Norm oder technischen Spezifikation
EU-Baumusterprüfung, Modul B.	Kiwa Nederland B.V. Wilmersdorf 50, P.O. Box 137 NL-7300 AC Appeldoorn Benannte Stelle Nr.: 0063
(1) Nach Möglichkeit ist auf die anwendbaren Teile oder Bestimmungen der Norm oder technischen Spezifikation zu verweisen.	
Kolding 24/8/2020  Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

DE

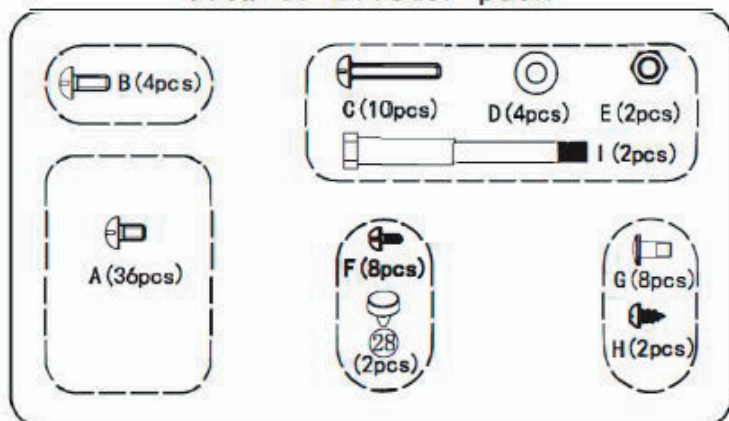
Hergestellt in der Volksrepublik China

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

NO.	DESCRIPTION	QTY	NO.	DESCRIPTION	QTY
①		1	①⑥		1
②		1	①⑦		1
③		1	①⑧		1
④		1	①⑨		1
⑤		1	②①		2
⑥		3	②②		1
⑦		2	②③		2
⑧		1	②④		2
⑨		2	②⑤		1
⑩		3	②⑥		1
⑪		1	②⑦		1
⑫		1	②⑧		2
⑬		1	②⑨		1
⑭		1	③①		1
⑮		1	③②		1

NO.	DESCRIPTION	SPEC	QTY
A		M6 × 10	36PCS
B		M6 × 14	4PCS
C		M6 × 35	10PCS
D		M8	4PCS
E		M8	2PCS
F		M4 × 8	8PCS
G		Side table shaft	8PCS
H		ST4. 2 × 8	2PCS
I		Wheel axle	2PCS

View of blister pack

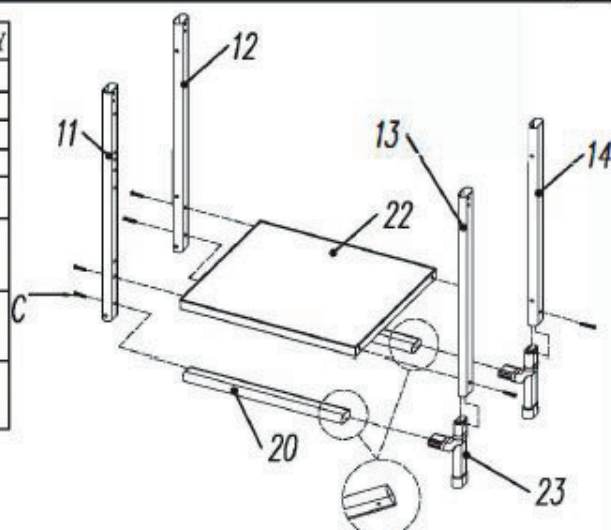


Step

1

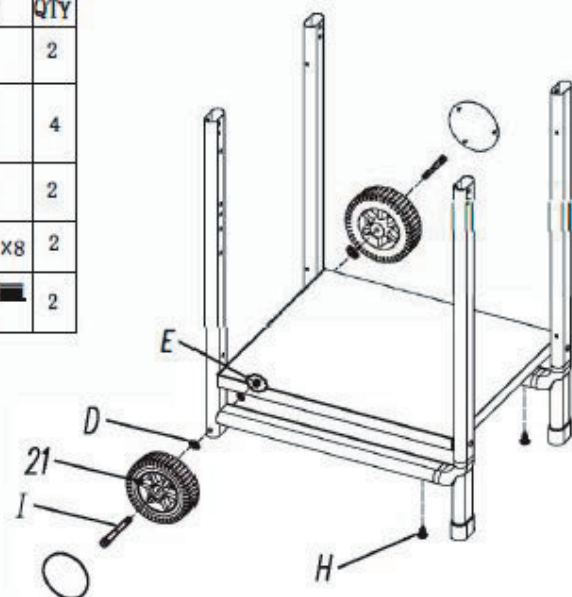
DK
NO
SE
FI
GB
DE
ET

NO.	DESCRIPTION	QTY
⑪		1
⑫		1
⑬		1
⑭		1
⑳		2
㉒		1
㉓		2
C	 M6×35	6

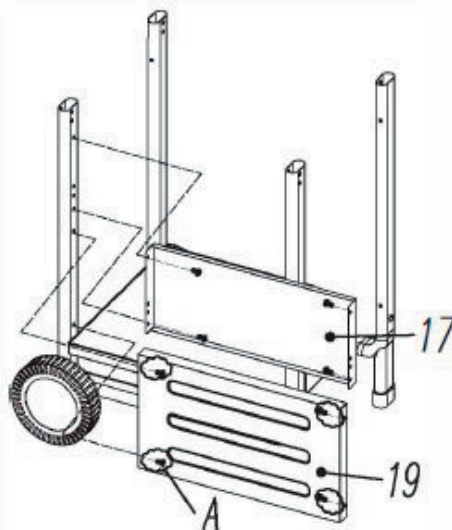


Dangrill

NO.	DESCRIPTION	QTY
21		2
D	 M8	4
E	 M8	2
H	 ST4.2X8	2
I	 Wheel axle	2

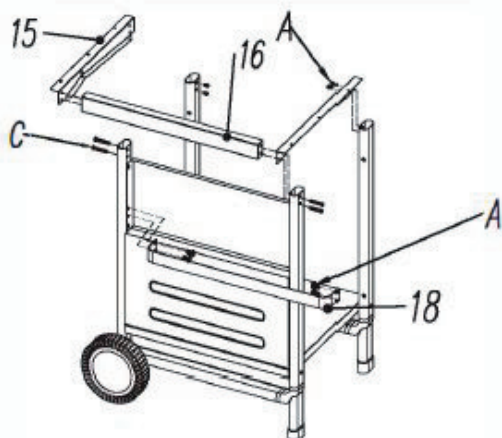


NO.	DESCRIPTION	QTY
17		1
19		1
A	 M6×10	8

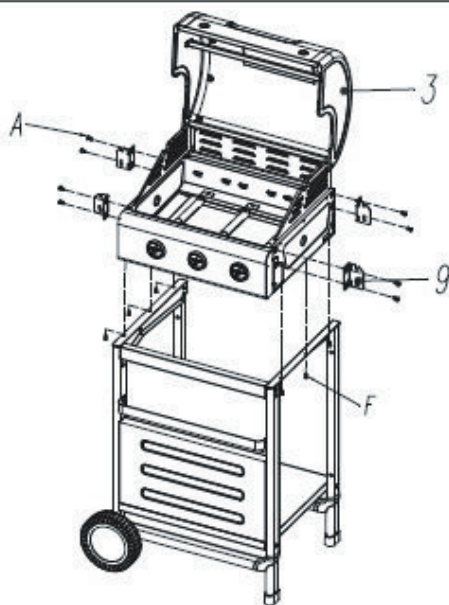


DK
NO
SE
FI
GB
DE
ET

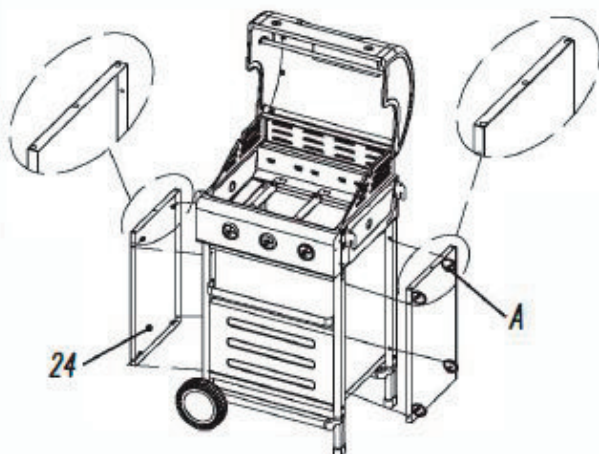
NO.	DESCRIPTION	QTY
15		1
16		1
18		1
A	 M6×10	8
C	 M6×35	4



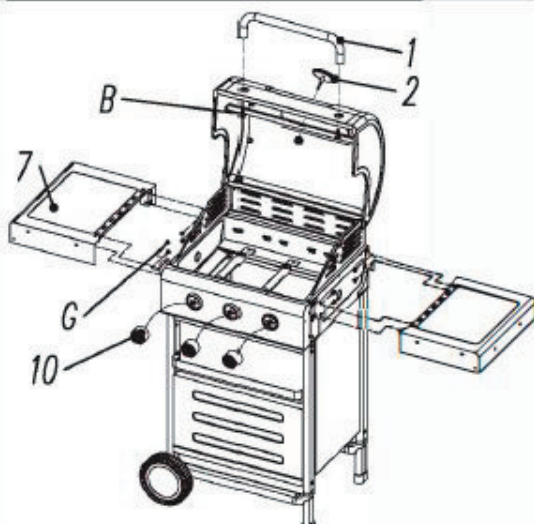
NO.	DESCRIPTION	QTY
③		1
⑨		2
A	 M6×10	8
F	 M4×8	6



NO.	DESCRIPTION	QTY
24		2
A	 M6 × 10	8



NO.	DESCRIPTION	QTY
①		1
②		1
⑦		2
⑩		3
B	 M6 × 14	2
G	 Side table shaft	8



DK

NO

SE

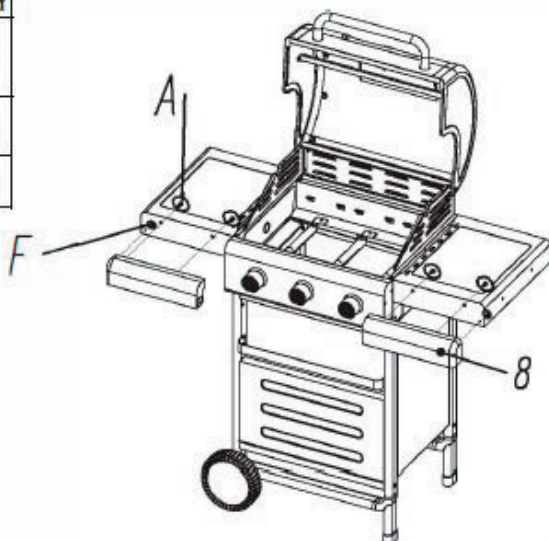
FI

GB

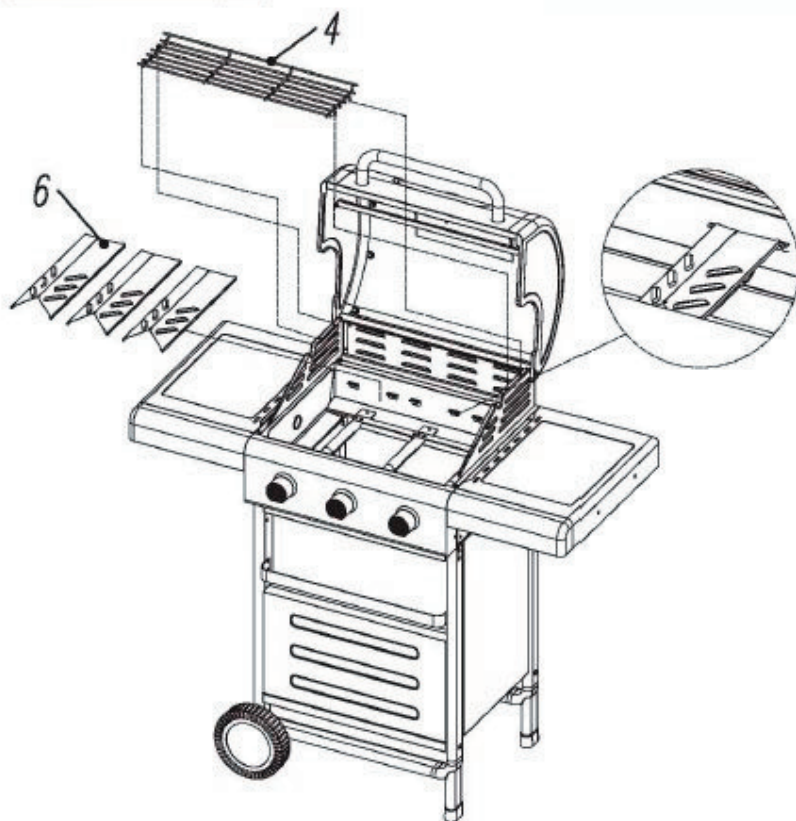
DE

ET

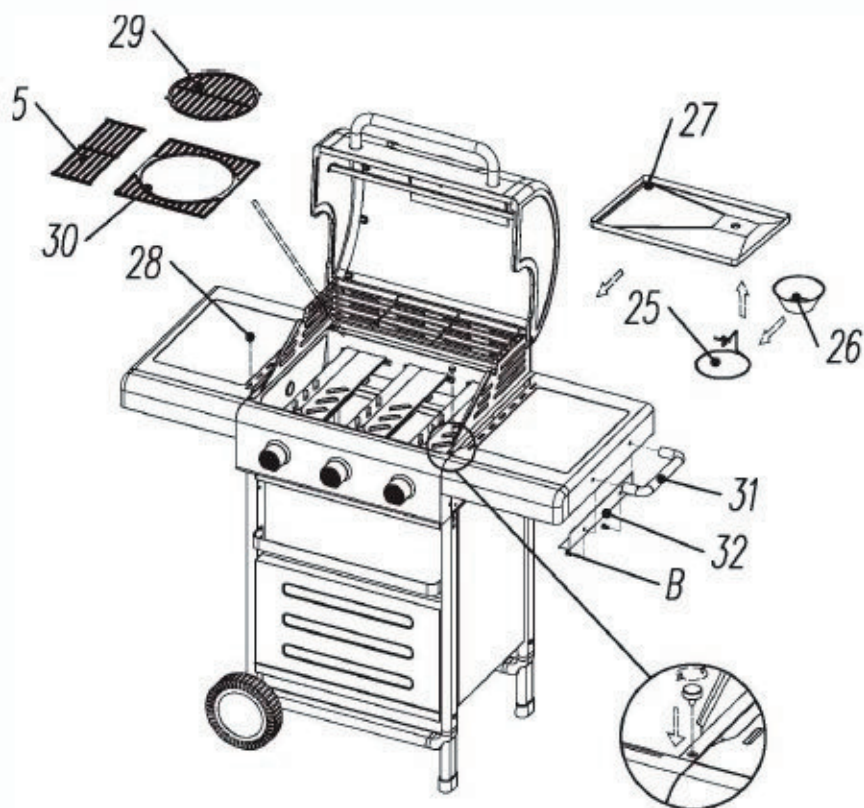
NO.	DESCRIPTION	QTY
®		1
A	 M6×10	4
F	 M4×8	2



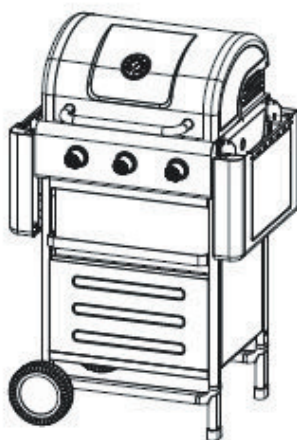
NO.	DESCRIPTION	QTY
④		1
⑥		3

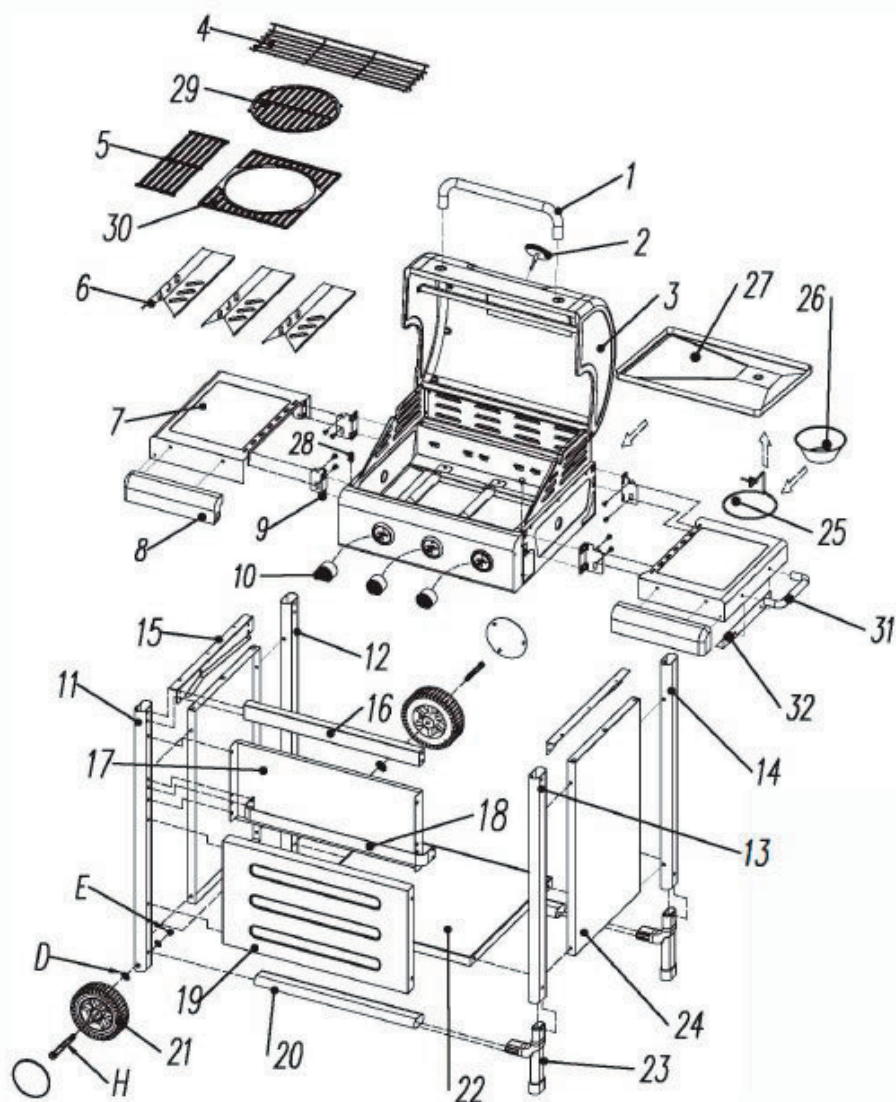


NO.	DESCRIPTION	QTY	NO.	DESCRIPTION	QTY
⑤		1	29		1
25		1	30		1
26		1	31		1
27		1	32		1
28		2	B	 M6 × 14	2



*It should open the hood
first when folding or
unfolding the side shelf*





Dangrill