

Model 88034

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Podręcznik użytkownika

Kasutusjuhend

Manual de instrucciones

Manuale di istruzioni

Gebruiksaanwijzing

Manuel d'instructions



Dangrill

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

ES

IT

NL

FR

GASGRILL MED 1 BRÆNDER - URBAN

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 grillens funktioner.

Tekniske data

Brændere i grillen:	1 × 2,5 kW
Samlet varmeeffekt:	2,5 kW
Maks. gasforbrug:	182 g/time
Gastype og -tryk:	Butan, 28-30 mbar Propan, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butan/propan:	30 mbar
Dysetørrelse:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butan/propan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Grillriste:	Ø31 cm
Mål:	H43 x Ø35 cm
Inklusive godkendt regulator og slange	

Særlige sikkerhedsforskrifter

Grillen må kun bruges udendørs og på godt ventilerede steder!

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.

Udskiftning af gasdåse 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 gasdåse, eller hvis grillen ikke har været brugt i længere tid. Lækagetest må ikke foretages med brug af åben ild! Se afsnittet Lækagetest.

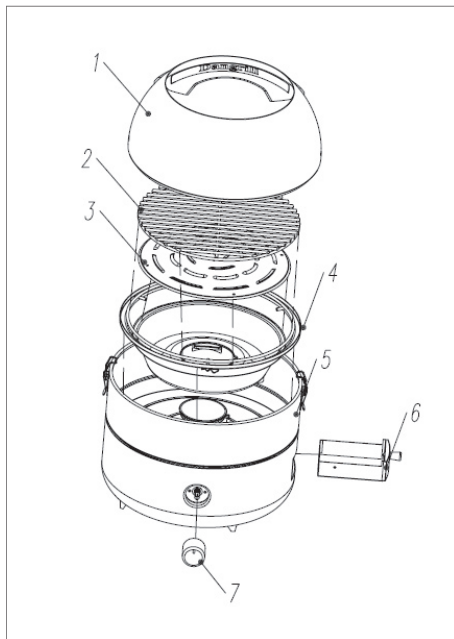
Afmonter gasdåsen, når grillen ikke er i brug.

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

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

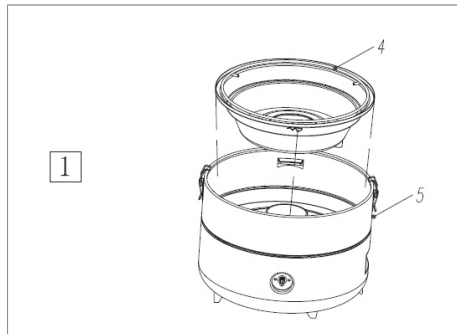
Oversigt over dele

1. Låg
2. Grillrist
3. Flammetæmmer
4. Fedtskål
5. Grillkassette
6. Opsamler til fedt
7. Betjeningsknop



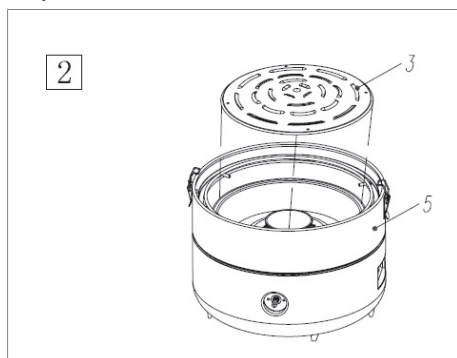
Samling

Step 1



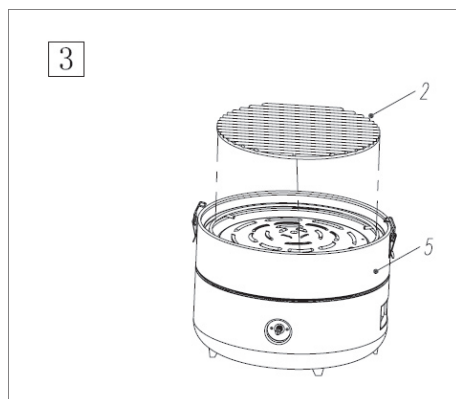
Placer fedtskålen (4) i grillkassetten (5). Vær opmærksom på at hullet til fedtopsamlere (6) passer i bunden på grillkassetten (5).

Step 2



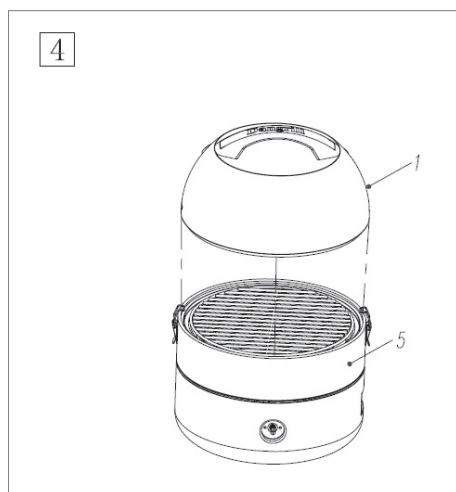
Placer flammestæmmeren (3) øverst. Flammestæmmeren fordeler varmen og beskytter gasbrænderen mod fedt og madrester.

Step 3



Placer grillristen (2) øverst på grillkassetten (5).

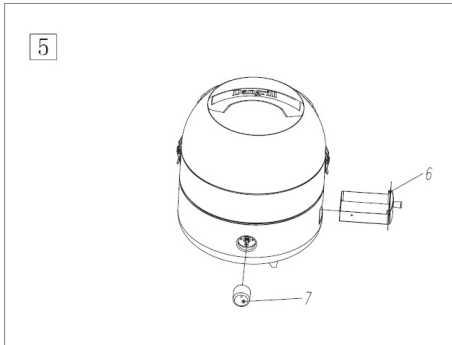
Step 4



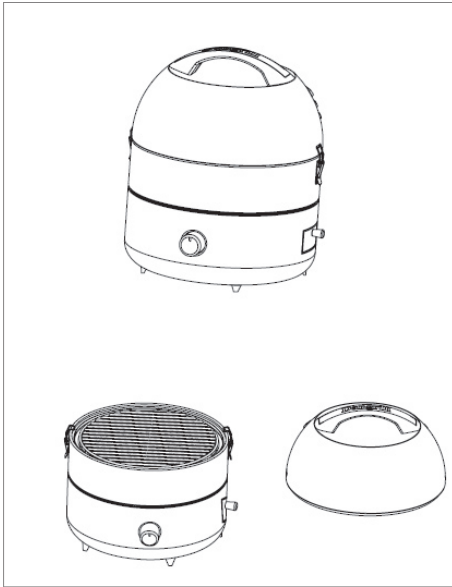
Placer låget og lås med de på siden monterede clips.

Dan grill

Step 5



Isæt opsamlers til fedt (6) og tryk betjeningsknappen (7) forsigtigt på.



Brug

1. Drej alle betjeningsknappen til positionen nul (prik).
2. Åbn låget før brug.
3. Monter regulatoren ved at trykke gasslangen godt op både regulator og indgang på gasgrillen. Spænd efter med spændebånd.
4. Monter gasdåsen på regulatoren ved at skrue den forsigtigt på.
5. Foretag første gang en lækagetest som angivet senere i denne vejledning.
6. Tænd gasgrillen ved at dreje på betjeningsknappen. Tryk den ind og drej forsigtigt til venstre indtil det siger klik. Kommer der ikke ild i gasbrænderen, skal du dreje betjeningsknappen tilbage og vente et øjeblik. Gentag derefter proceduren.
Hvis grillen ikke tænder drej langsommere indtil den siger klik, da det giver gassen bedre tid til at løbe frem til gasbrænderen.
7. Når grillen er tændt, kan du starte med at grille. Man kan både grille med og uden låg. Med låg opnår man en højere temperatur som kan være velegnet til en type mad, men en anden temperatur uden låg vil være egnet til andre typer mad.
8. Efter brug slukkes grillen og gasdåsen afmonteres inden opbevaring.

Grill flex-systemet

Grillen er kompatibel med Dangrills Grill flex-system, som består af forskellige støbejernsprodukter. Disse kan placeres fremfor den medfølgende rist og gør man kan lave flere typer mad.

Rengøring

Al rengøring og vedligeholdelse bør udføres, når grillen er kølet helt af og med gasdåsen afmonteret.

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 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 ovenrens!

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

Fedtskålen vaskes med sæbeblanding med blød børste. Den kan en gang i mellem også gå i opvaskemaskinen, men kun såfremt den er alene i opvaskemaskinen.

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

Opbevaring

Grillen må kun opbevares indendørs, hvis gasdåsen er frakoblet og fjernet fra gasgrillen. Opbevar grillen 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.

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!

Gasdåse

Brug kun godkendte gasdåser som lever op til EN417 og med 7/16 gevind.

Hvis grillen ikke er i brug, skal gasdåsen frakobles.

Gasdåsen skal opbevares utilgængeligt for børn.

Gasdåsen må aldrig opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Sørg for at overholde alle øvrige anmærkninger omkring brug af gasdåsen.

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

Produceret i P.R.C.

© 2019 Schou Company A/S

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.

EF-overensstemmelseserklæring

Fabrikant: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Danmark erklærer hermed, at

Dangrill

GASGRILL MED 1 BRÆNDER

88034

2,5 kW

er fremstillet i overensstemmelse med følgende standarder:

EN498:2012

EN484:1997

i henhold til bestemmelserne i direktiverne:

2009/142/EF Gasdirektivet



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Danmark

DK

Dangrill

GASSGRILL MED 1 BRENNER – URBAN

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 skulle få behov for å repetere informasjonen om grillens funksjoner senere.

Tekniske spesifikasjoner

Brennere i grillen:	1 × 2,5 kW
Total varmeeffekt:	2,5 kW
Maks. gassforbruk:	182 g/time
Gasstype og -trykk:	Butan, 28–30 mbar Propan, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butan/propan:	30 mbar
Dysetørrelse:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butan/propan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Grillrister:	Ø 31 cm
Mål:	H 43 x Ø 35 cm
Inkludert godkjent regulator og slange	

Spesielle sikkerhetsanvisninger

Grillen må kun brukes utendørs og på godt ventilerte steder!

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. heller, brostein eller stampet 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.

MERK! Grillens deler kan bli 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 varmefast 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.

Gassbeholderen må skiftes utendørs på trygg avstand fra åpen flamme og andre antennelseskilder.

Hvis det oppstår lekkasje, skal gasstilførselen umiddelbart stenges på regulatoren.

Hold avstand fra åpen flamme og andre antennelseskilder.

Vent noen minutter til området er luftet ut.

Når du skal koble til en ny gassbeholder, 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".

Koble fra gassbeholderen når grillen ikke er i bruk.

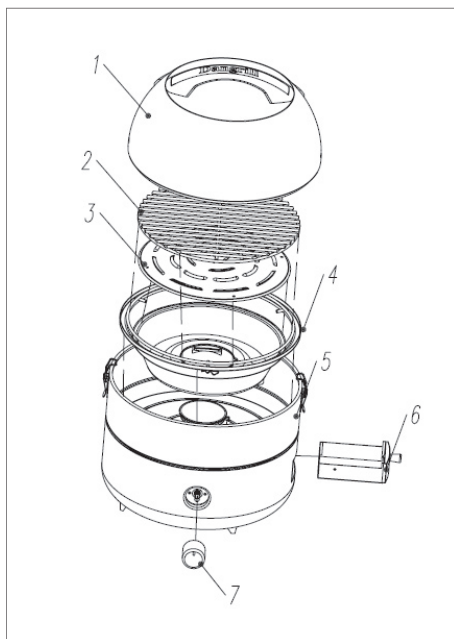
Ikke foreta endringer på grillen, inkludert regulatoren og brennerne.

Ikke forsøk å åpne deler som er forseglet fra fabrikk.

NO

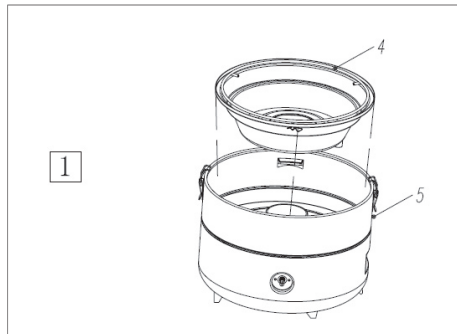
Oversikt over deler

1. Lokk
2. Grillrist
3. Flammestemmer
4. Dryppskål
5. Grillkassett
6. Oppsamler til fett
7. Betjeningsknapp



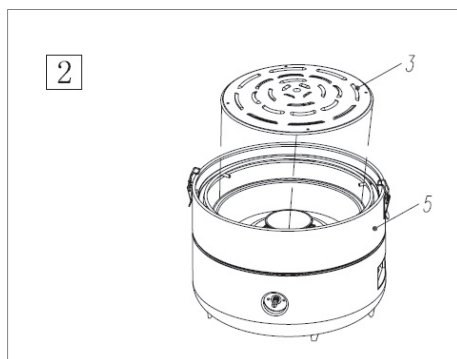
Montering

Trinn 1



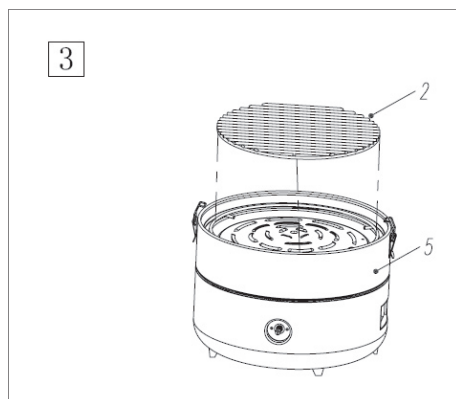
Plasser dryppskålen (4) i grillkassetten (5). Pass på at hullet til fettopsamleren (6) passer i bunnen på grillkassetten (5).

Trinn 2



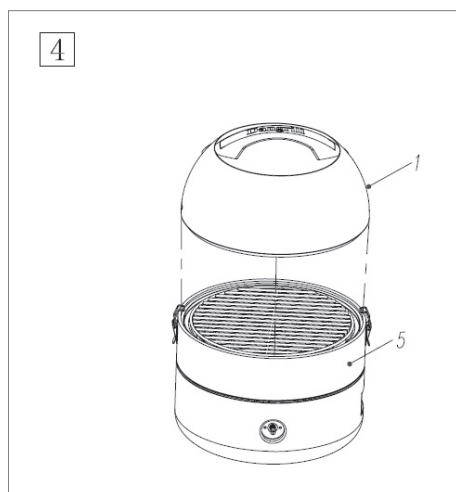
Plasser flammemetemeren (3) øverst. Flammemetemeren fordeler varmen og beskytter gassbrenneren mot fett og matrester.

Trinn 3



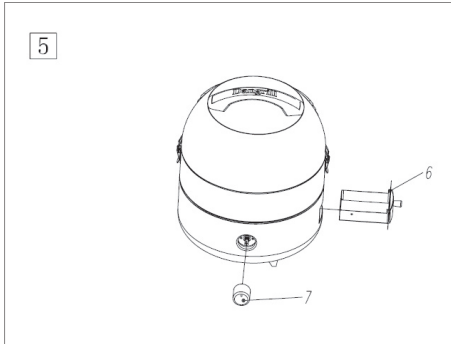
Plasser grillristen (2) øverst på grillkassetten (5).

Trinn 4

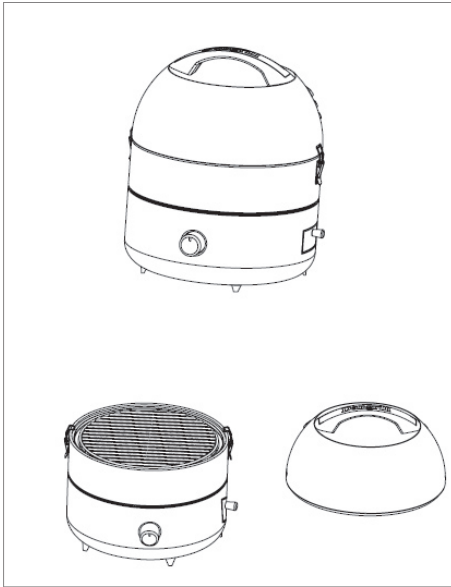


Sett på lokket, og lås med de monterte klipsene på siden.

Trinn 5



Sett inn fettopsamleren (6), og trykk forsiktig på betjeningsknappen (7).



Bruk

1. Vri alle betjeningsknappene til posisjonen null (prik).
2. Åpne lokket før bruk.
3. Monter regulatoren ved å feste gasslangen godt på både regulatoren og inngangen på gassgrillen. Etterstram med strammebånd.
4. Monter gassbeholderen på regulatoren ved å skru den forsiktig på.
5. Første gang må du utføre en lekkasjetest, slik det er angitt senere i denne veiledningen.
6. Tenn på gassgrillen ved å vri om betjeningsknappen. Trykk den inn, og vri forsiktig til venstre til det sier klikk. Hvis det ikke kommer flammer i gassbrenneren, må du vri betjeningsknappen tilbake og vente et lite øyeblikk. Gjenta deretter prosedyren. Hvis grillen ikke tennes, kan du prøve å vri saktere til det sier klikk, da det gir gassen bedre tid til å komme frem til gassbrenneren.
7. Når grillen er tent, kan du starte med grillingen. Det er mulig å grille både med og uten lokk. Hvis lokket er på, oppnår man en høyere temperatur som kan være velegnet til én type mat, mens en annen temperatur uten lokk vil være egnet til andre typer mat.
8. Etter bruk slukkes grillen, og gassbeholderen avmonteres før oppbevaring.

NO

Grill flex-systemet

Grillen er kompatibel med Dangrills Grill flex-system som består av ulike støpejernsprodukter. Disse kan plasseres foran den medfølgende risten, og den gjør at man kan lage flere typer mat.

Rengjøring

All rengjøring og vedlikehold bør utføres når grillen er kjølt helt ned og gassbeholderen er koblet fra.

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 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 ALDRIG ovnsrens!

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

Dryppskålen skal vaskes med såpeblanding med myk børste. Den kan en gang i mellom også gå i oppvaskmaskinen, men kun hvis den står alene i oppvaskmaskinen.

HUSK å rengjøre fettoppsamleren for fett og matrester etter bruk. Hvis fettoppsamleren ikke tømmes, kan det ta fyr i fett og matrester, noe som kan forårsake skade både på grillen og omgivelsene.

Oppbevaring

Grillen må bare oppbevares innendørs hvis gassbeholderen er frakoblet og fjernet fra gassgrillen. Grillen må oppbevares 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.

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!

Gassbeholder

Kun godkjente gassbeholdere som oppfyller EN417 og som har 7/16 gjenger, skal brukes.

Koble fra gassbeholderen når grillen ikke er i bruk.

Gassbeholderen skal oppbevares utilgjengelig for barn.

Gassbeholderen må ikke oppbevares på steder hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Sørg for å overholde alle øvrige instruksjoner knyttet til bruk av gassbeholderen.

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

Produsert i Kina

© 2019 Schou Company A/S

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.

EF-samsvarserklæring

Produsent: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Denmark, erklærer herved at

Dangrill

GASSGRILL MED 1 BRENNER

88034

2,5 kW

er produsert i samsvar med følgende standarder:

EN498:2012

EN484:1997

i henhold til bestemmelsene i direktivene:

2009/142/EF Gassdirektivet



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Denmark

Dangrill

GASOLGRILL MED 1 BRÄNNARE - URBAN

Inledning

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

Brännare i grillen:	1 × 2,5 kW
Total värmeeffekt:	2,5 kW
Max. gasolförbrukning:	182 g/timme
Gastyp och -tryck:	Butan, 28-30 mbar Propan, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butan/propan:	30 mbar
Munstycksstorlek:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butan/propan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Grillgaller:	Ø31 cm
Mått:	H43 x Ø35 cm

Inklusive godkänd regulator och slang

Särskilda säkerhetsföreskrifter

Grillen får endast användas utomhus och på platser med god ventilation!

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, stenläggning 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.

Dangrill

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 blåsigt.

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.

VARNING! 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.

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.

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 regulatorn 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.

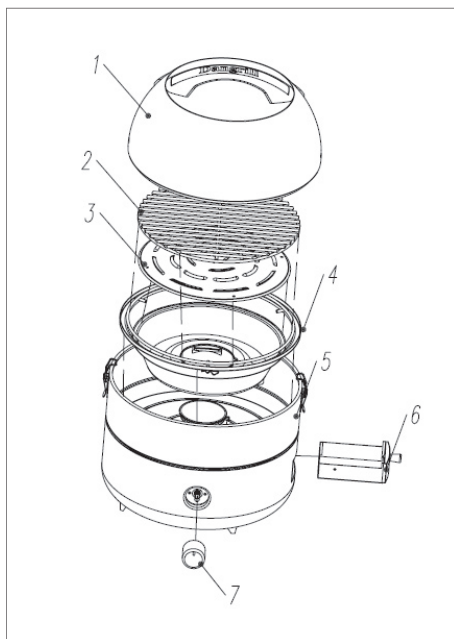
Ta loss gasolflaskan när grillen inte används.

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

Försök inte öppna delar som är förseglade från fabrik.

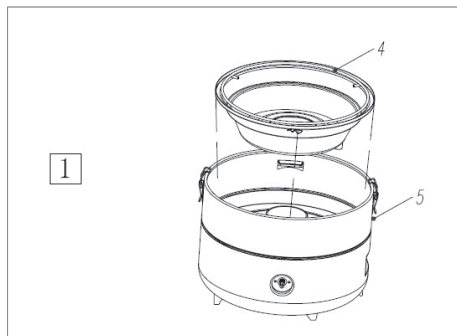
Översikt över delar

1. Lock
2. Grillgaller
3. Flamtämjare
4. Fettskål
5. Grillkassett
6. Uppsamlare till fett
7. Reglage



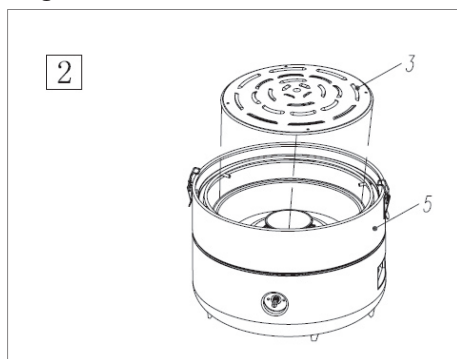
Montering

Steg 1



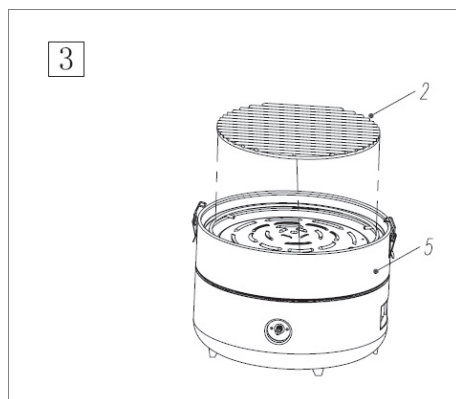
Placera fettskålen (4) i grillkassetten (5). Se till att hålet till fettuppsamlaren (6) passar i botten på grillkassetten (5).

Steg 2



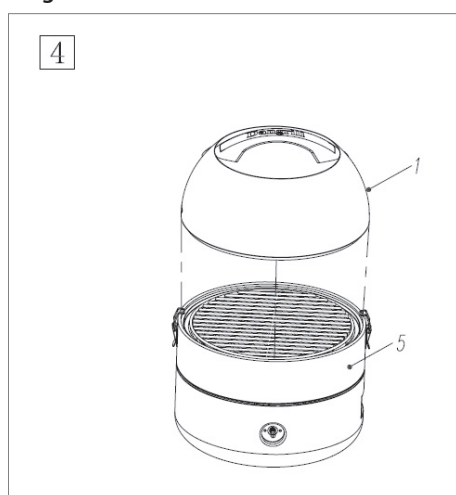
Placera flamtämjaren (3) överst. Flamtämjaren fördelar värmen och skyddar gasbrännaren mot fett och matrester.

Steg 3



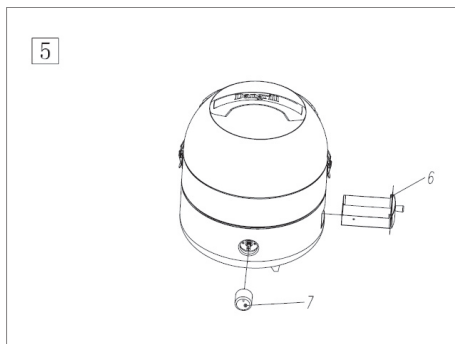
Placera grillgallret (2) överst på grillkassetten (5).

Steg 4

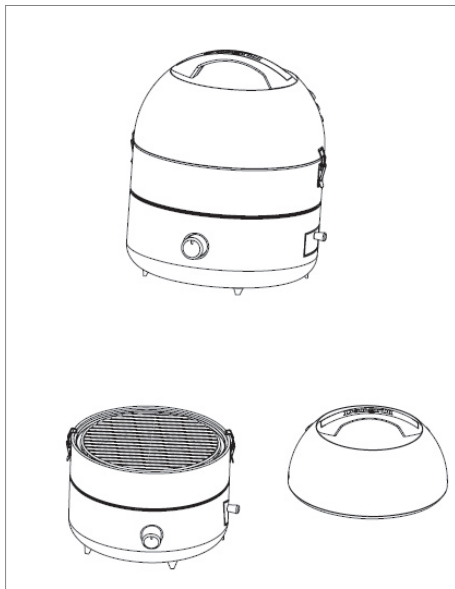


Lägg på locket och lås med klämmorna som är monterade på sidan.

Steg 5



Sätt in uppsamlaren till fett (6) och tryck försiktigt på reglaget (7).



Användning

1. Vrid reglaget till läget noll (prick).
2. Öppna locket före användning.
3. Montera regulatorn genom att trycka gasoslangen ordentligt upp för både regulatorn och ingången på gasogrillen. Efterspänn med spännband.
4. Montera gasolflaskan på regulatorn genom att försiktigt skruva på den.
5. Gör första gången ett läckagetest enligt beskrivningen senare i denna bruksanvisning.
6. Tänd gasogrillen genom att vrida på reglaget. Tryck in det och vrid försiktigt åt vänster tills det hörs ett klick. Om eld inte tänds i gasbrännaren ska du vrida reglaget tillbaka och vänta ett ögonblick. Upprepa sedan proceduren.
Om grillen inte tänds, vrid långsammare tills det hörs ett klick, då det ger gasen mer tid att strömma fram till gasbrännaren.
7. När grillen är tänd kan du börja grilla. Man kan grilla både med och utan lock. Med lock uppnår man en högre temperatur som kan vara lämplig för en typ av livsmedel, men en annan temperatur utan lock kan vara lämplig för andra typer av livsmedel.
8. Efter användning slocknar grillen och gasolflaskan ska tas loss före förvaring.

Grill flex-systemet

Grillen är kompatibel med Dangrills Grill flex-system som består av olika gjutjärnsprodukter. Dessa kan placeras framför det medföljande gallret och gör att man kan tillaga flera typer av livsmedel.

Rengöring

All rengöring och allt underhåll bör utföras när grillen har svalnat helt och med gasolflaskan demonterad.

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 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!

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

Fettskålen rengörs med en tvålblandning och mjuk borste. Den kan också emellanåt diskas i maskin, men endast om den är ensam i diskmaskinen.

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

Förvaring

Grillen får endast förvaras inomhus under förutsättning att gasolflaskan är frångkopplad och avlägsnad från gasolgrillen. Förvara grillen 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.

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 felet inte kan åtgärdas får grillen inte användas.

Gasolflaska

Använd endast godkända gasolflaskor som uppfyller EN417 och med 7/16-gånga.

Om grillen inte används ska gasolflaskan kopplas från.

Gasolflaskan ska förvaras utom räckhåll för barn.

Förvara aldrig gasolflaskan på platser där temperaturen kan överstiga 50 °C.

Följ alla övriga anmärkningar gällande användning av gasolflaskan.

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

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

© 2019 Schou Company A/S

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.

EG-försäkran om överensstämmelse

Tillverkare: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Danmark, förklarar härmed att

Dangrill

GASOLGRILL MED 1 BRÄNNARE

88034

2,5 kW

är tillverkad i överensstämmelse med följande standarder:

EN498:2012

EN484:1997

enligt bestämmelserna i direktiven:

2009/142/EG Gasdirektivet



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Denmark

Dangrill

KAASUGRILLI 1 POLTTIMELLA – URBAN

Johdanto

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

Tekniset tiedot

Grillin polttimet:	1 × 2,5 kW
Kokonaislämpöteho:	2,5 kW
Kaasun enimmäiskulutus:	182 g/tunti
Kaasun tyyppi ja paine: butaani, 28–30 mbar Propaani, 37 mbar	
I3+(28–30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butaani/propaani:	30 mbar
Suuttimen koko:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butaani/propaani:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Grilliritilä:	Ø 31 cm
Mitat:	K 43 x Ø 35 cm
Toimitukseen sisältyy hyväksyty säädin ja letku.	

Erityiset turvallisuusohjeet

Grilliiä saa käyttää vain ulkona ja hyvin ilmastoiduissa paikoissa.

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 kaasuräjähdyks!

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.

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

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.

Kaasusäiliö 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 kaasusäiliö vaihdetaan tai grilli on ollut pitkään käyttämättä. Vuototestiin ei saa käyttää avotulta! Katso kohta Vuototesti.

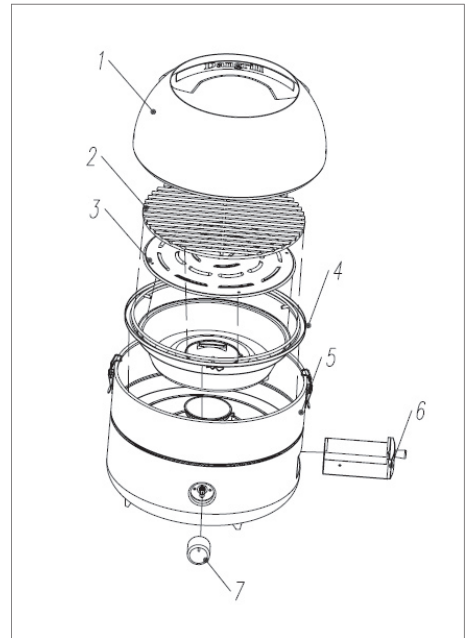
Irrota kaasusäiliö, kun grilliä ei käytetä.

Älä tee muutoksia grilliin, säädin ja polttimet mukaan lukien.

Älä yritä avata tehtaalla sinetöityjä osia.

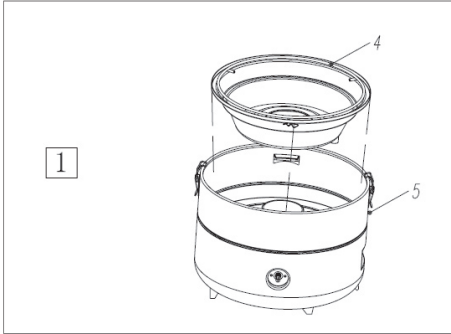
Osien yleiskuvaus

1. Kansi
2. Grilliritilä
3. Lämmönjakolevy
4. Rasva-astia
5. Grillipesä
6. Rasvakouru
7. Käyttöpainike



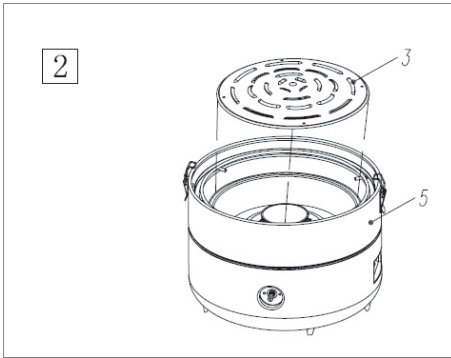
Laitteen kokoaminen

Vaihe 1



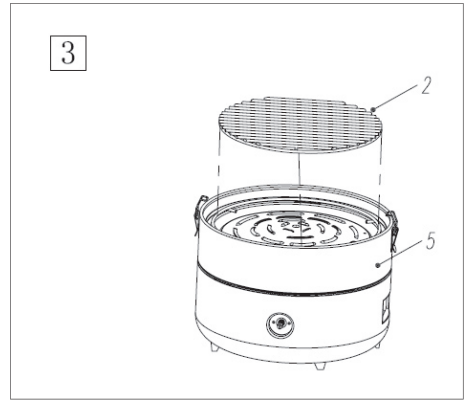
Aseta rasva-astia (4) grillipesään (5). Tarkasta, että rasvakourun (6) reikä on oikeassa kohtaa grillipesän (5) pohjaa.

Vaihe 2



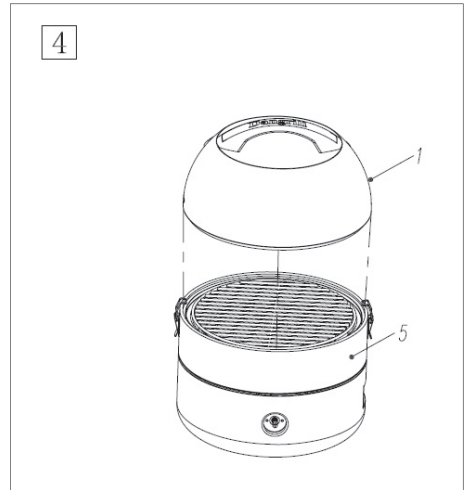
Aseta lämmönjakolevy (3) päällimmäiseksi. Lämmönjakolevy jakaa lämmön tasaisesti ja suojaa kaasupoltinta rasvalta ja ruoantähteiltä.

Vaihe 3



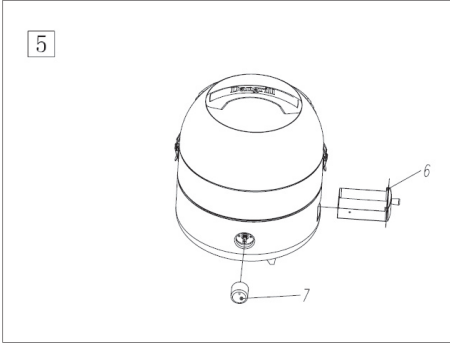
Aseta grilliritilä (2) ylimmäksi grillipesän (5) päälle.

Vaihe 4

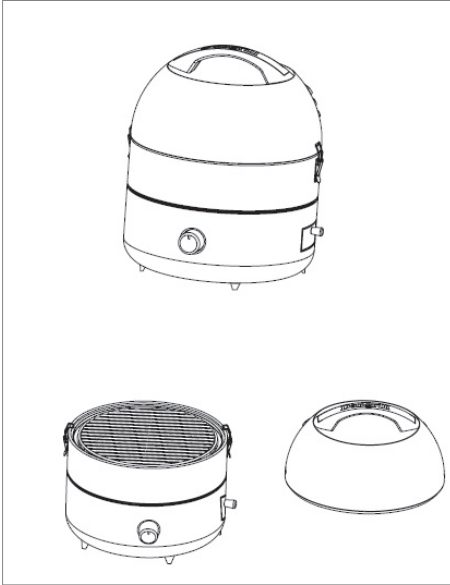


Aseta kansi paikalleen ja lukitse se sivulle asennetuilla kiinnikkeillä.

Vaihe 5



Aseta rasvakouru (6) paikalleen ja paina varovaisesti käyttöpainiketta (7).



Käyttö

1. Käännä kaikki säätimet nolla-asentoon (tarkasti).
2. Avaa kansi ennen grillin käyttöä.
3. Asenna kaasusäädin työntämällä kaasuletku pitkälle säätimeen ja kaasugrillissä olevaan liitäntään. Kiristä kiristysrenkaalla.
4. Asenna kaasusäiliö säätimeen varovaisesti kiertämällä.
5. Tee ensimmäisellä kerralla vuototesti tässä käyttöohjeessa jäljempänä esitetyllä tavalla.
6. Sytytä kaasugrilli kiertämällä käyttöpainiketta. Paina painike sisään ja kierrä sitä varovaisesti vasemmalle, kunnes kuulet napsahduksen. Jos tuli ei syty kaasupolttimeen, kierrä käyttöpainike takaisin ja odota hetki. Yritä sen jälkeen uudelleen.
Jos grilli ei syty, kierrä painiketta hitaammin napsahdukseen asti. Näin kaasu ehtii virrata paremmin kaasupolttimeen.
7. Kun grilli on sytytetty, voit aloittaa grillauksen. Grillauksessa voi käyttää kantta tai grillata ilman sitä. Kantta käyttämällä saavutetaan korkeampi lämpötila, joka sopii tietyntyyppisille ruokalajeille. Miedompi lämpö ilman kantta sopii toisentyypisille ruokalajeille.
8. Sammuta grilli ja irrota kaasusäiliö käytön jälkeen ennen varastointia.

Grill Flex -järjestelmä

Grilli on yhteensopiva Dangrillin Grill Flex -järjestelmän erilaisten valurautatuotteiden kanssa. Ne voidaan asettaa mukana tulevalle ritilälle erilaisten ruokalajien valmistamista varten.

Puhdistus

Ennen puhdistus- ja kunnossapitotoimia grillin on aina annettava jäähtyä ja kaasusäiliö on irrotettava.

Grilliritilä voidaan puhdistaa grilliharjalla, ennen kuin se on täysin jäähtynyt. Jos grilliin on palanut kiinni runsaasti ruoantähteitä, voit liottaa ritilää pesuaineliuoksessa ja sen jälkeen harjata sen puhtaaksi hankaussienellä tms. Huuhtelee ritilä vedellä 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!

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

Rasva-astia pestään saippuavedellä ja harjataan pehmeällä harjalla. Se voidaan pestä välillä myös astianpesukoneessa, jossa ei saa olla silloin muita astioita.

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

Säilytys

Grilliä saa säilyttää sisällä vain, jos kaasusäiliö on kytketty irti ja poistettu kaasugrillistä. Säilytä grilliä kuivassa paikassa suojassa tuulelta ja sateelta.

Vuototesti

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

Levitä saippuavesiliuosta letkun päälle ja kaikkiin 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!

Kaasusäiliö

Käytä vain hyväksytyjä kaasusäiliöitä, joissa on 7/16-kierre ja jotka täyttävät EN417-standardin vaatimukset.

Jos grilliä ei käytetä, kaasusäiliö on irrotettava siitä.

Kaasusäiliö on säilytettävä lasten ulottumattomissa.

Älä säilytä kaasusäiliötä koskaan tilassa, jonka lämpötila saattaa nousta yli 50 °C:n.

Noudata myös kaikkia muita kaasusäiliön käyttömerkintöjä.

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

Valmistettu Kiinassa

© 2019 Schou Company A/S

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.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Valmistaja: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Tanska, vakuuttaa täten, että

Dangrill

KAASUGRILLI 1 POLTTIMELLA

88034

2,5 kW

on valmistettu seuraavien standardien mukaisesti:

EN498:2012

EN484:1997

ja täyttää seuraavien direktiivien määräykset 2009/142/EY Kaasudirektiivi



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kirsten Vibeke Jensen'.

02.01.2019 – Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Tanska

Dangrill

GAS BARBECUE WITH 1 BURNER – URBAN

Introduction

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

Technical data

Burners in barbecue:	1 × 2.5 kW
Total heat output:	2.5 kW
Max. gas consumption:	182 g/hour
Gas type and pressure:	Butane, 28-30 mbar Propane, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butane/propane:	30 mbar
Nozzle size:	φ 0.70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butane/propane:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Barbecue racks:	Ø31 cm
Dimensions:	H43 x Ø35 cm
Including approved regulator and hose	

Special safety instructions

The barbecue must only be used outdoors and in well-ventilated areas!

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 barbecue 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.

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 canister 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 canister 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'.

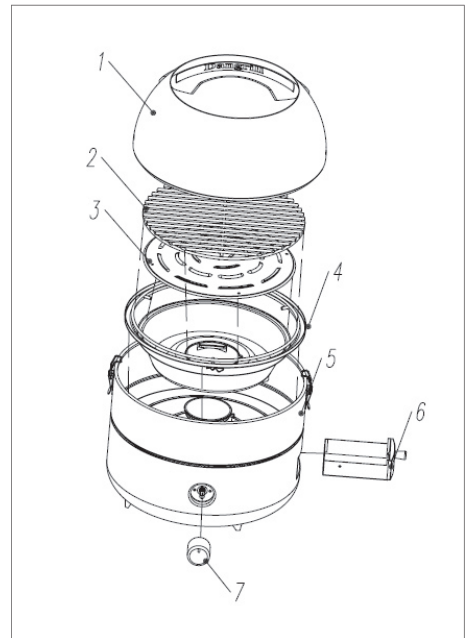
Remove the gas canister when the barbecue is not in use.

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.

Overview of parts

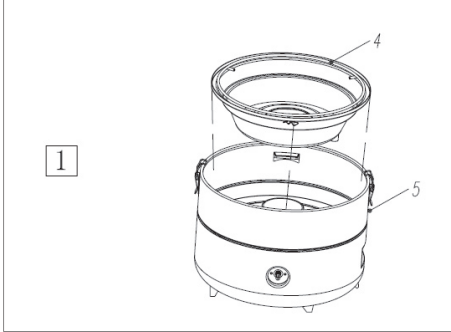
1. Lid
2. Barbecue rack
3. Flame tamer
4. Fat bowl
5. Fire box
6. Fat collector
7. Control knob



GB

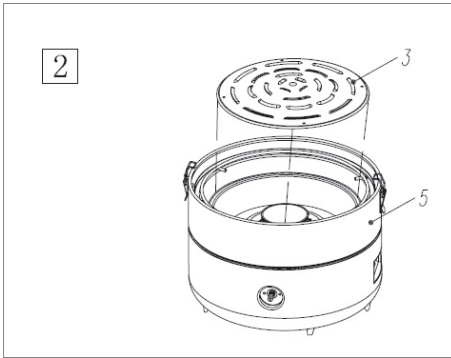
Assembly

Step 1



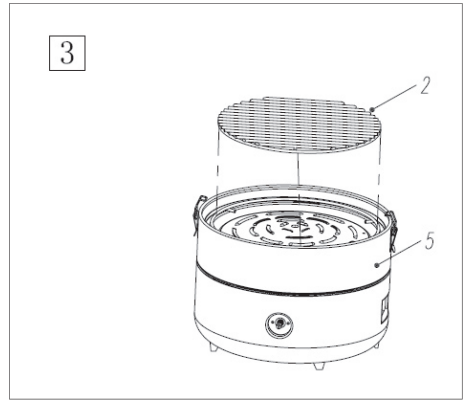
Place the fat bowl (4) in the fire box (5). Make sure that the hole for the fat collector (6) lines up in the base of the fire box (5).

Step 2



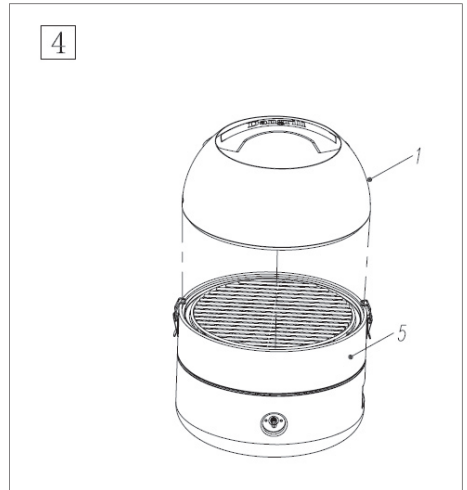
Place the flame tamer (3) on top. The flame tamer distributes the heat and protects the gas burner against grease and food residues.

Step 3



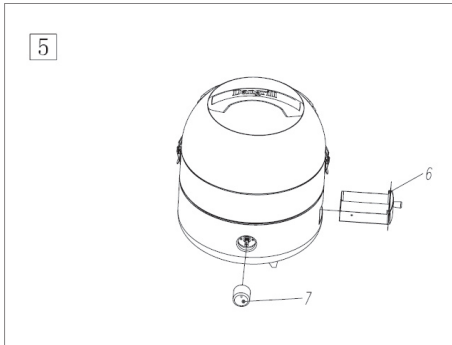
Place the barbecue rack (2) on top of the fire box (5).

Step 4

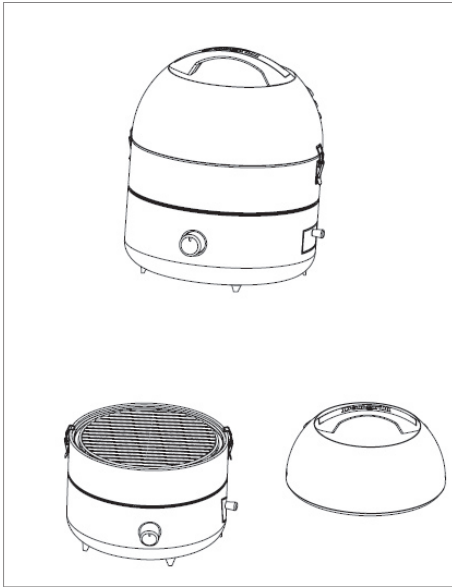


Position the lid and lock using the clips fitted on the side.

Step 5



Insert the fat collector (6) and carefully press the control knob (7) on.



Use

1. Turn all the control knobs to the zero (dot) position.
2. Open the lid before use.
3. Attach the regulator by pressing the gas hose securely to both the regulator and the entry to the gas barbecue. Then tighten with the clamp.
4. Fit the gas canister to the regulator by screwing it carefully on.
5. Initially, carry out a leak test as specified later in these instructions.
6. Switch the gas barbecue by turning the control knob. Press it in and carefully turn it to the left until it clicks. If the gas burner does not ignite, turn the control knob back and wait a moment. Then repeat the procedure.

If the barbecue will not light, turn the knob more slowly until it clicks, as this gives the gas more time to run through to the gas burner.
7. Once the barbecue is lit, you can start barbecuing. You can barbecue both with and without the lid. With the lid, you can achieve a higher temperature, which is perfect for some type of foods, whereas without the lid you get a different temperature, which is suitable for other foods.
8. After use, turn off the barbecue and remove the gas nozzle before storage.

GB

The grill flex system

The barbecue is compatible with Dangrill's flex system, which consists of various cast iron products. This can be placed in front of the accompanying rack so you can cook different types of food.

Cleaning

All cleaning and maintenance must be carried out when the barbecue has cooled down completely and with the gas canister removed.

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 the rack with water before using it 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!

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

Wash the fat bowl with a soapy solution and a soft brush. Once in a while it can also go in the dishwasher, although it should go in alone.

REMEMBER to 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 barbecue and the surroundings.

Storage

The barbecue may only be stored indoors if the gas canister has been disconnected and removed from the barbecue. Store the 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.

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!

Gas canister

Only use approved gas canisters that comply with EN417 and with a 7/16 thread.

If the barbecue is not in use, disconnect the gas canister.

Keep out of reach of children.

Do not store gas canisters in locations where the temperature may exceed 50 °C.

Make sure to comply with all the other notes regarding use of the gas canister.

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
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Manufactured in P.R.C.

© 2019 Schou Company A/S

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.

EC Declaration of Conformity

Manufacturer: Schou Company A/S,
Nordager 31, 6000 Kolding, Denmark, hereby
declares that

Dangrill

GAS BARBECUE WITH 1 BURNER

88034

2.5 kW

has been manufactured in accordance with
the following standards:

EN498:2012

EN484:1997

in accordance with the provisions of the
following directives:

2009/142/EC The Gas Appliances Directive



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-
6000 Kolding, Denmark

GB

Dangrill

GASGRILL MIT 1 BRENNER - URBAN

Einleitung

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

Technische Daten

Brenner im Grill:	1 × 2,5 kW
Gesamte Heizleistung: Leistungsaufnahme:	2,5 kW
Max. Gasverbrauch:	182 g/Stunde
Gastyp und -druck:	Butan, 28-30 mbar Propan, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butan/Propan:	30 mbar
Düsengröße:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butan/Propan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Grillroste:	Ø31 cm
Maße:	H43 x Ø35 cm
Einschließlich zugelassenem Regler und Schlauch	

Besondere Sicherheitsvorschriften

Der Grill darf nur im Freien und an gut ventilerten Orten benutzt werden!

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 Grillerlebnis 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.

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 Farben 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 ist 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.

Der Austausch der Gaskartusche 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 Gaskartusche 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“.

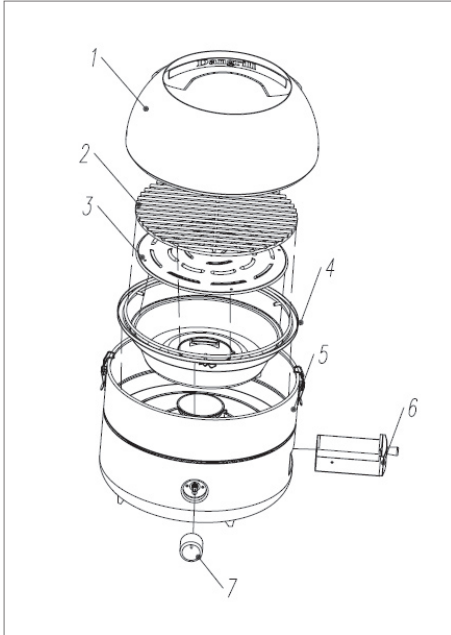
Demontieren Sie die Gaskartusche, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

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.

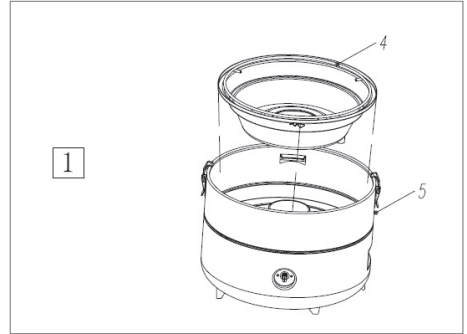
Übersicht über die Teile

1. Deckel
2. Grillrost
3. Flammschutz
4. Fettschale
5. Grillkassette
6. Sammelbehälter für Fett
7. Bedienknopf

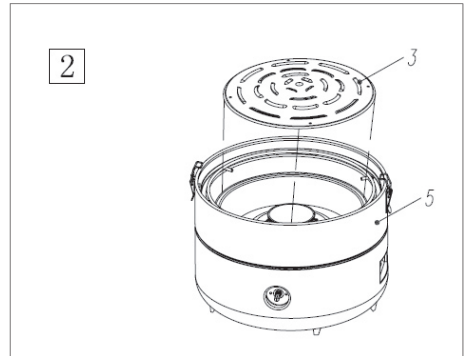


Zusammenbau

Schritt 1



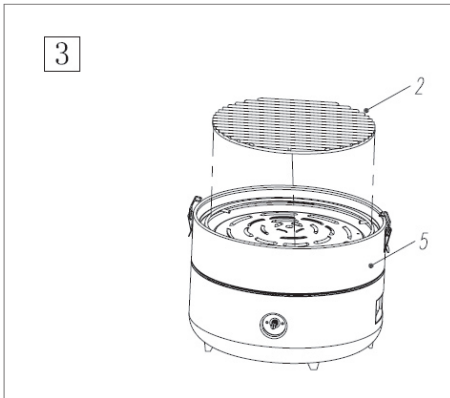
Bringen Sie die Fettschale (4) in der Grillkassette (5) an. Achten Sie darauf, dass die Öffnung zum Fettsammelbehälter (6) in den Boden der Grillkassette passt.



Schritt 2

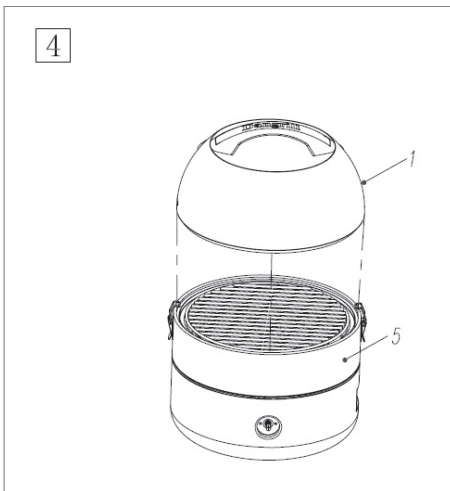
Bringen Sie den Flammschutz (3) ganz oben an. Der Flammschutz verteilt die Wärme und schützt den Gasbrenner vor Fett und Essensresten.

Schritt 3



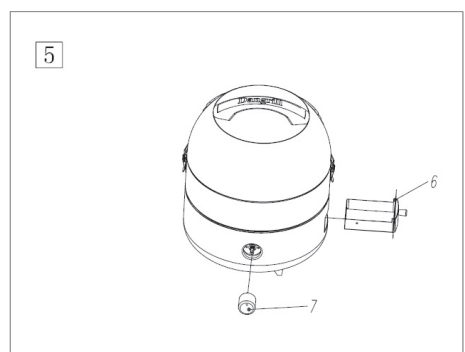
Bringen Sie den Grillrost (2) ganz oben auf der Grillkassette (5) an.

Schritt 4



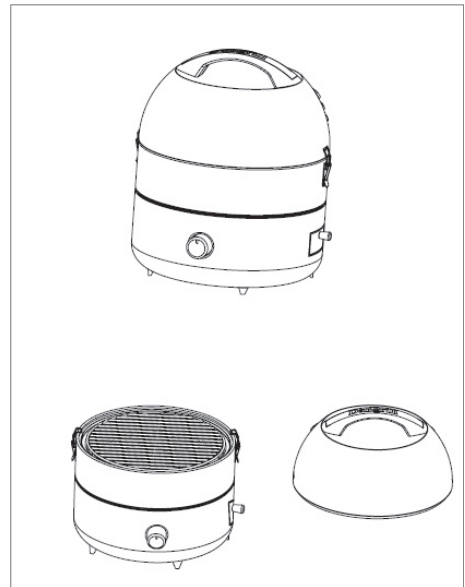
Bringen Sie den Deckel an und verriegeln Sie ihn mit den seitlich montierten Clips.

Schritt 5



Setzen Sie den Sammelbehälter für das Fett (6) ein und drücken Sie den Bedienungsknopf (7) vorsichtig auf.

DE



Gebrauch

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position Null (Punkt).
2. Öffnen Sie vor dem Gebrauch den Deckel.
3. Montieren Sie den Regler, indem Sie den Gasschlauch kräftig auf den Regler und den Eingang am Gasgrill drücken. Ziehen Sie ihn mit einer Schlauchschelle fest.
4. Montieren Sie die Gaskartusche am Regler, indem Sie sie vorsichtig festschrauben.
5. Führen Sie zuerst eine Leckprüfung wie weiter hinten in dieser Anleitung beschrieben durch.
6. Schalten Sie den Gasgrill ein, indem Sie an dem Bedienknopf drehen. Drücken Sie ihn ein und drehen Sie ihn vorsichtig nach links, bis ein Klicken zu hören ist. Falls der Gasbrenner nicht zündet, müssen Sie den Bedienknopf zurück drehen und einen Augenblick warten. Wiederholen Sie danach den Vorgang. Falls der Grill nicht zündet, drehen Sie langsamer, bis er klickt, da das Gas so mehr Zeit hat, um zum Gasbrenner zu strömen.
7. Wenn der Grill angezündet ist, können Sie mit dem Grillen beginnen. Man kann mit oder ohne Deckel grillen. Mit Deckel erhält man eine höhere Temperatur, die für bestimmte Lebensmittel besser sein kann, während eine andere Temperatur ohne Deckel für andere Lebensmittel besser geeignet sein kann.
8. Nach dem Gebrauch wird der Grill abgeschaltet und die Gaskartusche vor der Aufbewahrung demontiert.

Grill-Flex-System

Der Grill ist kompatibel mit Dangrills Grill-Flex-System, das aus verschiedenen Gusseisenprodukten besteht. Diese können vor dem mitgelieferten Rost angebracht werden und sorgen dafür, dass man verschiedene Arten von Lebensmitteln zubereiten kann.

Reinigung

Die gesamte Reinigung und Wartung sollte durchgeführt werden, wenn der Grill vollständig abgekühlt und die Gaskartusche demontiert ist.

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, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.

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

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

Die Fettschale kann mit einer Seifenmischung und einer weichen Bürste gereinigt werden. Sie kann ab und zu auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, aber nur, falls sie darin alleine ist.

DENKEN SIE DARAN, die Abtropfschale nach dem Gebrauch 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.

Aufbewahrung

Der Grill darf nur im Innern von Gebäuden aufbewahrt werden, wenn die Gaskartusche abgekoppelt und vom Gasgrill entfernt wurde. Bewahren Sie den Grill an einem trockenen

Ort auf, wo er vor Wind und Niederschlägen geschützt ist.

Leckprüfung

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

Tragen Sie die Spülmittellösung mit einer 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!

Gaskartusche

Verwenden Sie nur zugelassene Gaskartuschen, die EN417 erfüllen und ein 7/16-Gewinde haben.

Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss die Gaskartusche abgekoppelt werden.

Die Gaskartusche muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.

Die Gaskartusche darf nie an Orten aufbewahrt werden, an denen die Temperatur 50 °C übersteigen kann.

Achten Sie darauf, alle sonstigen Hinweise zum Gebrauch der Gaskartusche einzuhalten.

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

DE

EG-Konformitätserklärung

Hersteller: Schou Company A/S, Nordager 31,
6000 Kolding, Dänemark, erklärt hiermit, dass

Dangrill

GASGRILL MIT 1 BRENNER

88034

2,5 kW

in Übereinstimmung mit den folgenden
Normen hergestellt wurde:

EN498:2012

EN484:1997

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

2009/142/EG

Gasrichtlinie

Hergestellt in der Volksrepublik China

© 2019 Schou Company A/S

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.



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-
6000 Kolding, Dänemark

GRILL GAZOWY Z 1 PALNIKIEM — URBAN

Wprowadzenie

Aby jak najlepiej korzystać ze swojego nowego grilla gazowego, przed jego użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Zalecamy zachowanie tych instrukcji na wypadek, gdyby zaszła potrzeba odwołania się do nich w przyszłości.

Dane techniczne

Palniki w grillu:	1 × 2,5 kW
Całkowita moc cieplna wyjściowa:	2,5 kW
Maks. zużycie gazu:	182 g/godz.
Rodzaj i ciśnienie gazu:	Butan, 28–30 mbar Propan, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butan/propan:	30 mbar
Rozmiar dyszy:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butan/propan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Ruszty:	Ø 31 cm
Wymiary:	wys. 43 x Ø 35 cm

Zestaw zawiera zatwierdzony reduktor i wąż

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Grill może być używany jedynie na zewnątrz i w dobrze wentylowanych miejscach!

Grill nie może być narażony na zamoczenie i należy go chronić przed opadami atmosferycznymi w trakcie użytkowania i przechowywania.

Przed rozpaleniem należy umieścić grill na twardej i równej powierzchni.

Ta powierzchnia musi być niepalna, np. płyty chodnikowe, kostka brukowa lub ubita ziemia. Pod albo w pobliżu grilla nie mogą znajdować się żadne łatwopalne przedmioty, takie jak trawa, rośliny albo śmieci.

Podczas użytkowania ustawiać grill w bezpiecznej odległości od źródeł ciepła.

Przy obsłudze grilla korzystać z rękawic ochronnych.

Przed rozpaleniem grilla otworzyć pokrywę! Przy próbie rozpalenia grilla z zamkniętą pokrywą może nastąpić wybuch gazu!

Stosować osobne przybory kuchenne do surowego i pieczonego mięsa. Trzymać je osobno, aby uniknąć przenoszenia bakterii na pieczone mięso i ryzyka zatrucia pokarmowego.

Grille gazowe różnią się znacząco w zależności od typu, a także znacząco w porównaniu do grillów na węgiel drzewny. Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się częste praktykowanie w celu odkrycia, gdzie jest najlepsza temperatura dopasowana do żywności, która ma być grillowana.

Aby jak najlepiej wykorzystać zalety grilla, można zapoznać się z poradami i wskazówkami dotyczącymi grillowania dostępnymi w Internecie i w książkach.

PL

UWAGA: Części grilla podczas użycia stają się bardzo gorące. Nie dopuszczać dzieci w pobliże grilla. Nie przesuwaj grilla, gdy jest rozpalony lub gorący. Nigdy nie używaj grilla w zamkniętym pomieszczeniu.

Maksymalna temperatura grillowania może być obniżona, jeżeli grill zostanie umieszczony w miejscu o silnym wietrze lub podczas grillowania zimą, gdy jest zimno i wietrznie.

Dostępne są różne klasy stali nierdzewnej, aluminium i farby odpornej na ciepło. Wspólne dla nich wszystkich jest to, że oddziaływanie środowiska i długotrwałe użytkowanie będzie miało wpływ na metal, co może zmienić jego kolor, powodować łuszczenie się farby itd.

Stal nierdzewna nie oznacza, że metal nie zostanie poddany korozji, ale bardziej wskazuje na to, jak szybko zardzewieje. Rdza i łuszczenie się farby występujące po dłuższym użytkowaniu i przechowywaniu na zewnątrz nie są objęte gwarancją.

UWAGA! Nie dopuszczać dzieci i zwierząt w pobliże grilla.

Ułożyć przewód gazowy tak, aby nie dotykał gorących części grilla, i zapewnić, aby był ułożony prosto.

Używać tylko przewodów gazowych zatwierdzonych do użytku przez właściwe organy krajowe. Przewód gazowy może mieć maksymalnie 150 cm długości i musi być zamocowany do odpowiedniego reduktora.

Należy regularnie sprawdzać, czy przewód gazowy nie jest popękany ani nie rozpada się oraz wymienić go, jeśli to konieczne.

Butlę gazową należy wymieniać na zewnątrz w bezpiecznej odległości od otwartych płomieni i innych źródeł ognia.

Jeśli zostanie zauważony wyciek, należy natychmiast odciąć dopływ gazu na reduktorze oraz unikać otwartych płomieni i innych źródeł ognia.

Odczekać kilka minut, aby obszar się wywietrzył.

Po podłączeniu nowej butli gazowej lub po długim czasie nieużywania grilla należy przeprowadzić test szczelności. Nie wolno wykonywać próby szczelności, wykorzystując do tego celu otwarty płomień! Zobacz punkt „Test szczelności”.

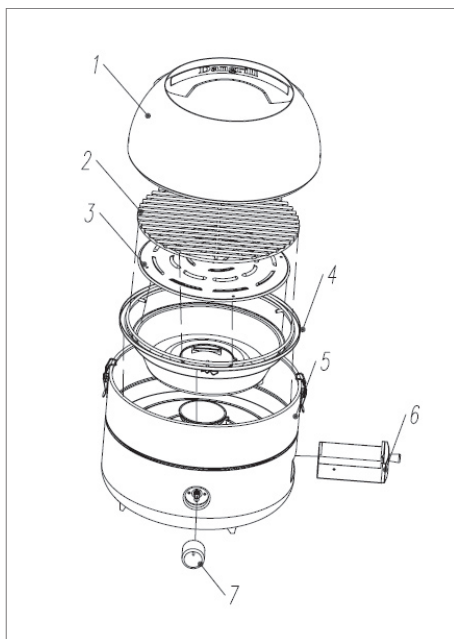
Jeżeli grill nie jest używany, należy odłączyć butlę gazową.

Nie próbować modyfikować grilla ani reduktora i palników.

Nie próbować otwierać części, które są uszczelnione fabrycznie.

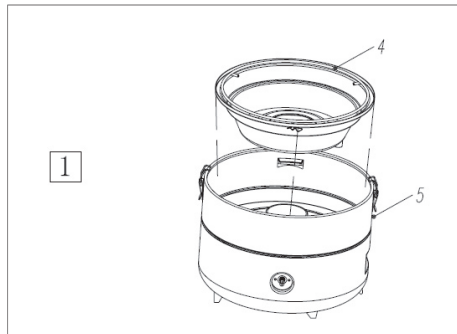
Przegląd części

1. Pokrywa
2. Ruszt
3. Ogranicznik płomienia
4. Misa na tłuszcz
5. Komora paleniskowa
6. Zbiornik na tłuszcz
7. Pokrętło



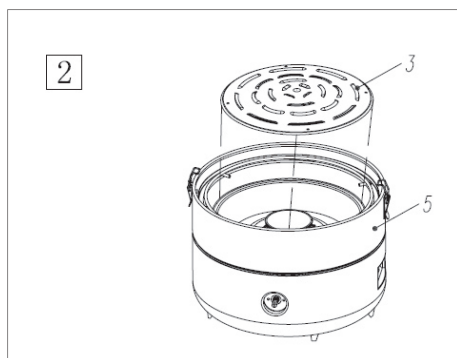
Montaż

Krok 1



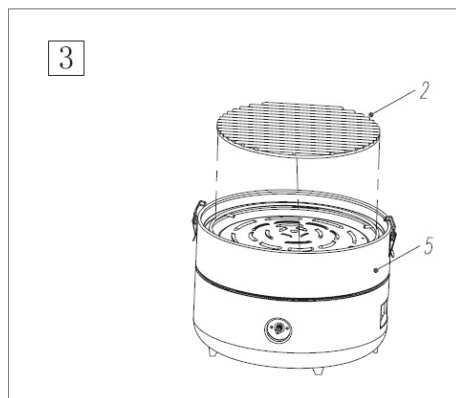
Umieścić misę na tłuszcz (4) w komorze paleniskowej (5). Upewnić się, że otwór na zbiornik na tłuszcz (6) jest ustawiony równo względem podstawy komory paleniskowej (5).

Krok 2



Umieścić ogranicznik płomienia (3) w górnej części. Ogranicznik płomienia rozprowadza ciepło oraz chroni palniki przed tłuszczem i resztkami jedzenia.

Krok 3



Umieścić ruszt (2) na komorze paleniskowej (5).

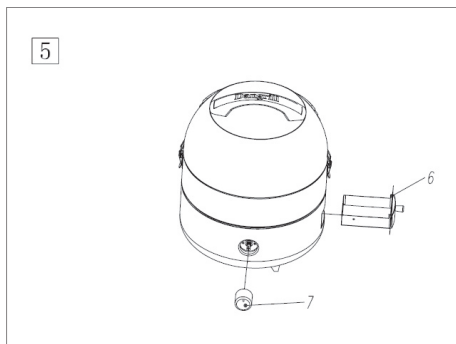
Krok 4

Umieść pokrywę w odpowiednim położeniu i zablokować, używając zacisków po bokach.

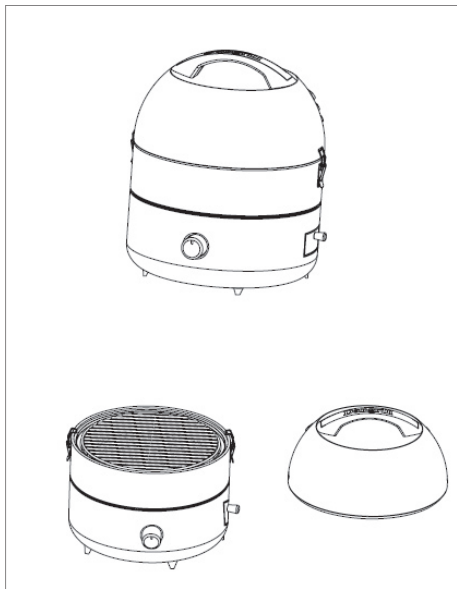


PL

Krok 5



Włożyć zbiornik na tłuszcz (6) i ostrożnie wcisnąć pokrętko (7) w położenie włączenia.



Sposób użytkowania

1. Ustawić wszystkie pokrętki w pozycji „Zero” (kropka).
2. Przed użyciem otworzyć pokrywę.
3. Przymocować reduktor, przyciskając przewód gazowy pewnie do reduktora i wlotu grilla gazowego. Następnie użyć zacisków.
4. Zamocować butlę gazową do reduktora, ostrożnie przykręcając.
5. Najpierw należy przeprowadzić test szczelności zgodnie z instrukcjami przedstawionymi poniżej.
6. Włączyć grill gazowy, przekręcając pokrętko. Wcisnąć pokrętko, a następnie ostrożnie przekręcić w lewo aż rozlegnie się odgłos kliknięcia. Jeśli palnik nie zapali się, należy przekręcić pokrętko w prawo i chwilę zaczekać. Następnie powtórzyć procedurę.
Jeśli grill nie zapali się, przekręcać pokrętko wolniej aż do odgłosu kliknięcia, dzięki czemu gaz będzie mógł zostać rozproszony w palniku.
7. Po rozpaleniu grilla można zacząć piec. Można grillować z pokrywą lub bez. Dzięki pokrywie można uzyskać wyższą temperaturę, która jest wymagana dla pewnego rodzaju żywności, a bez pokrywy można uzyskać niższą temperaturę odpowiednią dla innych produktów.
8. Po użyciu należy wyłączyć grill i przed przechowywaniem usunąć dyszę gazu.

System flex grilla

Grill pasuje do systemu flex Dangrill, który składa się z różnych produktów żeliwnych. Może być on umieszczony z przodu dołączonego rusztu, dzięki czemu można przygotowywać różnego rodzaju potrawy.

Czyszczenie

Czyszczenie i konserwacja muszą odbywać się po całkowitym ostygnięciu grilla i przy odłączonej butli gazowej.

Czyścić ruszt za pomocą drucianej szczotki, kiedy jest jeszcze ciepły. Aby usunąć przyklejoną spaloną żywność, namoczyć ruszt w wodzie z mydłem, a następnie zeskrobać za pomocą druciaka lub podobnej szorstkiej gąbki. Przed ponownym użyciem rusztu opłukać go wodą.

Gdy wydaje się, że lakier wewnątrz pokrywy grilla się łuszczy, są to prawdopodobnie przypalone resztki jedzenia (plamy tłuszczu). Należy umyć wewnętrzną stronę pokrywy gorącą wodą z mydłem. Spłukać czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia. **NIE UŻYWAĆ** środków do czyszczenia piekarnika!

Zewnętrzną część grilla można wycierać dobrze wyjętą szmatką. Nie można używać żrących ani ściernych środków czyszczących i przyrządów.

Umyć misę na tłuszcz miękką szczoteczką w roztworze mydła. Co jakiś czas można umyć ją osobno w zmywarce.

PAMIĘTAĆ, aby usuwać tłuszcze i resztki jedzenia z ociekacza. Jeżeli ociekacz nie będzie opróżniany, tłuszcz i resztki jedzenia mogą się zapalić, co może spowodować uszkodzenie grilla i otoczenia.

Przechowywanie

Grill należy przechowywać wewnątrz pomieszczeń jedynie wtedy, gdy butla gazowa jest odłączona od grilla. Przechowywać grill w suchym miejscu, osłoniętym przed wiatrem i deszczem.

Test szczelności

Wymieszać 25 ml płynu do mycia naczyń i 75 ml wody.

Natrzeć przewód i wszystkie połączenia roztworem wody i mydła. Jeśli pojawią się pęcherzyki, oznacza to wyciek, który trzeba usunąć przed następnym użyciem grilla.

Po wykonaniu naprawy należy wykonać nową próbę szczelności.

Jeśli nie da się naprawić uszkodzenia, nie wolno używać grilla!

Butla gazowa

Stosować wyłącznie zatwierdzone butle gazowe z gwintem 7/16, które spełniają wymogi normy EN417.

Jeżeli grill nie jest używany, należy odłączyć butlę gazową.

Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie przechowywać butli gazowych w miejscach, gdzie temperatura przekracza 50°C.

Upewnić się, że przestrzegane są wszystkie informacje dotyczące stosowania butli gazowych.

Punkt serwisowy

Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- www.schou.com

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej

© 2019 Schou Company A/S

Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejszego podręcznika użytkownika nie wolno w żaden sposób powielać częściowo ani w całości, elektronicznie bądź mechanicznie (np. poprzez fotokopie lub skany), tłumaczyć ani przechowywać w bazie danych z funkcją wyszukiwania bez uprzedniej zgody Schou Company A/S wyrażonej na piśmie.

Deklaracja zgodności WE

Producent: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Dania, niniejszym deklaruje, że

Dangrill

GRILL GAZOWY Z 1 PALNIKIEM

88034

2,5 kW

został wyprodukowany zgodnie z następującymi normami:

EN498:2012

EN484:1997

zgodnie z przepisami następujących dyrektyw:

2009/142/WE

Dyrektywa dla urządzeń

gazowych



Kirsten Vibeke Jensen

Kierownik ds. bezpieczeństwa produktów

02.01.2019 – Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Dania

1 PÖLETIGA GAASIGRILL URBAN

Sissejuhatus

Oma uue gaasigrilli tõhusaimaks kasutamiseks lugege palun käesolevad juhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi. Samuti soovitame juhised hilisemaks kasutamiseks alles hoida.

Tehnilised andmed

Grillahjus olevad põletid:	1 × 2,5 kW
Kogu soojustootlikkus:	2,5 kW
Max gaasitarbimus:	182 g/h
Gaasi tüüp ja rõhk:	butaan, 28–30 mbar propaan, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butaan/propaan:	30 mbar
Otsiku suurus:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butaan/propaan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Grillrestid:	Ø 31 cm
Mõõtmed:	k 43 x Ø 35 cm

Sisaldab heakskiidetud regulaatorit ja voolikut

Ohutuse erijuhised

Grillahju võib kasutada ainult õues ja hästi ventileeritud kohtades!

Grillahi ei tohi puutuda kokku sademetega ning peab olema kasutamise ja hoiustamise ajal kaitstud ilmastikuolude eest.

Grill tuleb enne süütamist paigaldada tugevale ja tasasele pinnale.

Nimetatud pind peab olema mittesüttiv, st kas kiviplaatidest, kõnniteekividest või tihendatud mullast. Grilli all ega läheduses ei tohi olla kergesti süttivaid esemeid, nagu näiteks muru, taimi või prügi.

Kasutamise ajal hoidke grillahi süttivatest materjalidest ohutus kauguses.

Kasutage grillahju käsitemisel grillikindaid.

Avage kaas enne, kui grillahju süütate! Kui üritate grillahju süüdata suletud kaanega, võib tekkida gaasiplahvatus!

Kasutage toore ja küpsetatud liha jaoks eraldi söögiriistu. Hoidke söögiriistad eraldi, vältimaks bakterite ülekandumist küpsetatud lihale ja toidumürgistuse ohtu.

Gaasigrillid erinevad tüübiti oluliselt ja neid ei saa sugugi võrrelda söegrillidega. Optimaalseks kasutamiseks soovitame teil pidevalt harjutada, nii et õpite, millises kohas grillil leidub parim kuumus teie soovitud toidu küpsetamiseks.

Oma grilli tõhusaimaks kasutamiseks leiate internetist ja raamatutest rohkesti häid grillimisnippe ja võtteid, et oma grillimiskogemust rikastada.

NB! Grillahju osad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Hoidke lapsed grillahjust ohutus kauguses. Ärge liigutage veel kuuma või süüdatud grillahju. Ärge kasutage seadet siseruumides.

ET

Grilli maksimaalne temperatuur võib alaneda, kui see asub väga tuulises kohas või kui grillite talvel, kui võib olla nii külm kui ka tuuline.

Roostevaba teras, alumiinium ja kuumakindel värv on saadaval paljudes erinevates toonides. Nende kõigi puhul on ühine see, et ümbrus ja kasutamine mõjutavad pikapeale metalli, mille tulemusena võivad tekkida värvimuutused, koorumine jne.

Roostevaba teras ei tähenda seda, et metall ei roostetaks, vaid pigem näitab, kui kiiresti metall roostetab. Garantii ei kata välitingimustes hoidmise ja kasutamise tagajärjel ilmnevat roostet ja koorumist. HOIATUS! Hoidke lapsed ja koduloomad grillist ohutus kauguses.

Paigutage gaasivoolik sellisel, et see ei puutuks vastu grillahju kuumi osi, ning hoidke voolik sirgena.

Kasutage ainult asjakohaste riiklike asutuste poolt heaks kiidetud gaasivoolikuid. Gaasivoolik peab olema maksimaalselt kuni 150 cm pikk ning varustatud heakskiidetud regulaatoriga.

Kontrollige regulaarselt, et gaasivoolik poleks mõranenud ega rabe, ning vahetage see vajaduse korral välja.

Gaasipadrunit tuleb vahetada õues ohutus kauguses lahtistest leekidest ja teistest süüteallikatest.

Lekke tuvastamisel keerake gaasivarustus regulaatori juurest kohe kinni ning vältige lahtist leeki ja teisi süüteallikaid.

Oodake mõni minut, kuni piirkond on tuuldunud.

Uue gaasipadruni ühendamisel või kui grillahju pole pikka aega kasutatud, tuleb teha lekketesti. Ärge tehke lekketesti lahtise leegiga! Vt jaotist „Lekketest“.

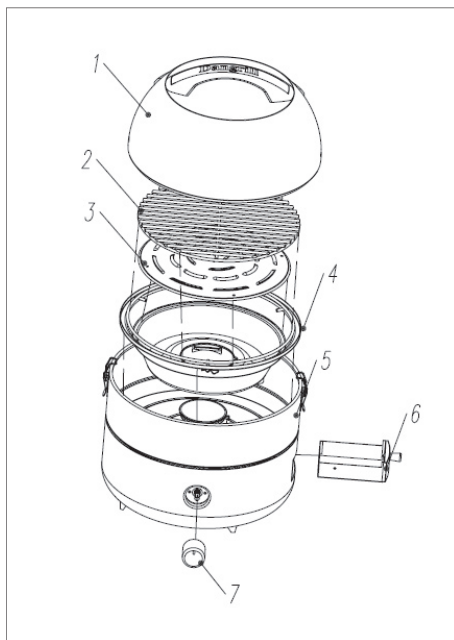
Eemaldage gaasipadrun ajaks, mil grilli ei kasutata.

Ärge püüdke grillahju, sh regulaatorit ja põleteid muuta.

Ärge proovige avada osi, mis on tehases kinni isoleeritud.

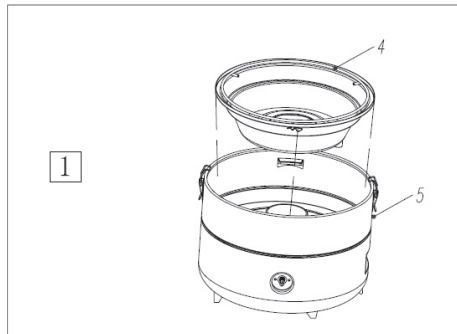
Osade ülevaade

1. Kaas
2. Grillrest
3. Leegipiiraja
4. Rasvanõu
5. Tulekolle
6. Rasvakoguja
7. Juhtnupp



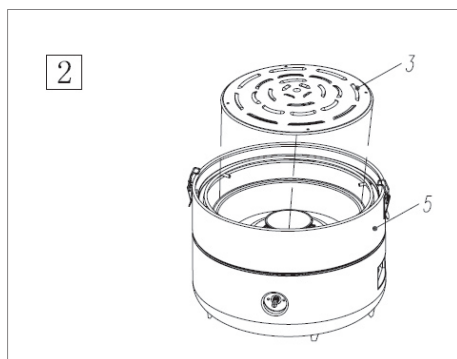
Kokkupanek

1. samm



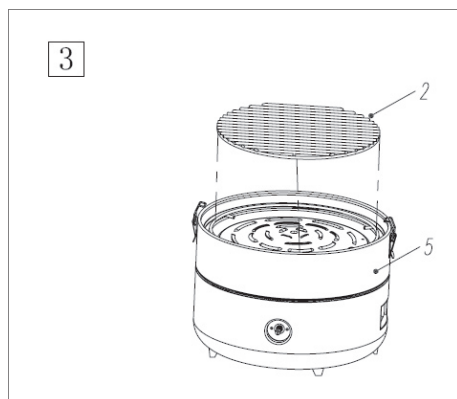
Tõstke rasvanõu (4) tulekoldele (5).
Veenduge, et rasvakoguja (6) ava joondub
tulekolde (5) põhjaga.

2. samm



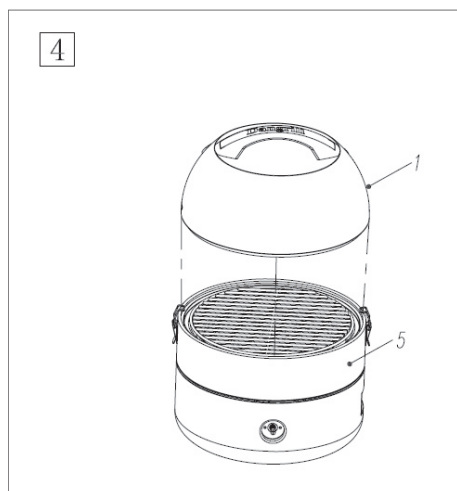
Pange paika leegipiiraja (3). Leegipiiraja
jagab kuumust laiali ning kaitseb gaasipõletit
rasva ja toidujääkide eest.

3. samm



Tõstke grillrest (2) tulekoldele (5).

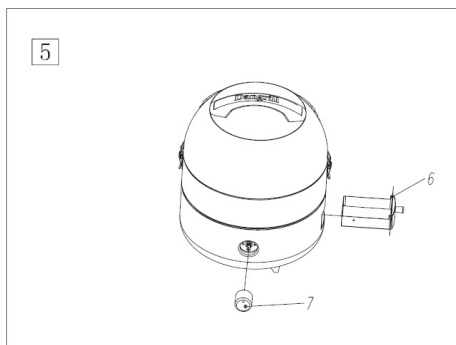
4. samm



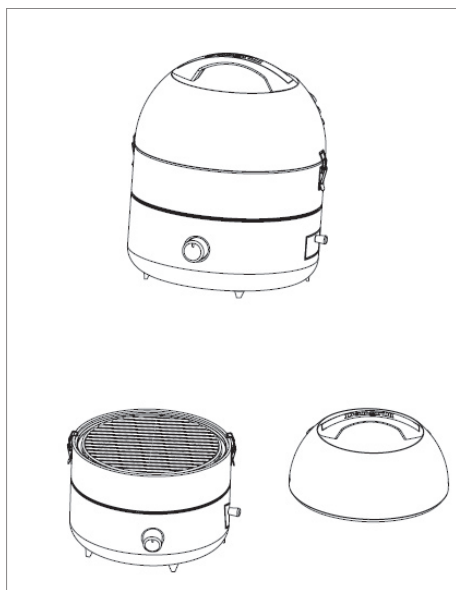
Seadke paika kaas ja lukustage see külgedele
kinnitatud klambritega.

ET

5. samm



Pange seadmesse rasvakoguja (6) ja vajutage juhtnupp (7) ettevaatlikult sisse.



Kasutamine

1. Keerake kõik juhtnupud nullasendisse (tähistatud täpiga).
2. Avage enne kasutamist kaas.
3. Kinnitage regulaator, vajutades gaasivooliku kindlalt nii regulaatori kui ka gaasigrilli ava külge. Seejärel kinnitage see klambriga.
4. Kinnitage gaasipadrun ettevaatlikult keerates regulaatori külge.
5. Kõigepealt tehke lekketest, nagu on õpetatud selles juhendis allpool.
6. Lülitage gaasigrill juhtnuppu keerates sisse. Vajutage nupp sisse ja keerake seda ettevaatlikult vasakule, kuni kostab klõps. Kui gaasipõleti ei sütti, keerake juhtnupp tagasi ja oodake mõni hetk. Seejärel korrake toimingut.
Kui grill ei sütti, keerake nuppu aeglasemalt, kuni kostab klõps, sest nii on gaasil rohkem aega põletisse jõuda.
7. Kui grill on süüdatud, võite grillimisega alustada. Grillida võib nii kaanega kui ka ilma. Kaane all kerkib temperatuur kõrgemaks, mis sobib teatud liiki toidule, kaaneta temperatuur on jällegi parem teiste toiduainete jaoks.
8. Pärast kasutust lülitage grill välja ja enne hoiulepanekut eemaldage sellelt gaasiotsik.

Grill flexi süsteem

Grill ühildub Dangrilli flex-süsteemiga, mis hõlmab mitut malmtoodet. Need võib paigutada kaasasoleva resti ette, et kühsetada eri laadi toite.

Puhastamine

Puhastamise ja hooldusega võib tegeleda alles siis, kui grill on täielikult maha jahtunud ja gaasipadrun on selle küljest eemaldatud.

Puhastage grillirest grilliharjaga siis, kui rest on veel soe. Külgepölenud toidu eemaldamiseks leotage resti seebivees ja hõõruge seejärel küürimisharja või mõne muu sarnase vahendiga. Enne järgmist kasutuskorda loputage rest veega üle.

Kui grillahju kaane siseküljel olev värv tundub hakkavat maha kooruma, näete te tõenäoliselt söestunud toidujääke (rasvapritsmes). Puhastage kaane sisemust kuuma seebiveega. Loputage puhta veega ja laske kuivada. ÄRGE mingil juhul kasutage ahjupuhastusvahendit!

Grillahju välispindu võib pühkida veidi niiske lapiga. Ärge kasutage korrodeerivaid ega abrasiivseid puhastusaineid või -vahendeid.

Peske rasvanõu seebilahuse ja pehme harjaga. Aeg-ajalt võib selle panna ka nõudepesumasinasse, aga siis teistest nõudest eraldi.

PIDAGE MEELES puhastada kogumisnõu rasvast ja toidujääkidest. Kui kogumisnõud ei puhastata, siis võivad rasv ja toidujäägid põlema süttida, mis võib kahjustada grilli ja selle ümbrust.

Hoiustamine

Grilli võib hoida siseruumides ainult siis, kui gaasipadrun on lahti ühendatud ja grilli küljest eemaldatud. Hoidke grilli kuivas kohas, mis on kaitstud tuule ja vihma eest.

Lekketest

Segage 25 ml vedelat nõudepesuvahendit ja 75 ml vett.

Määrige voolikut ja kõiki ühendusi seebiveega. Mullide tekkimine näitab lekke olemasolu, mis tuleb enne grillahju kasutamist kõrvaldada.

Tegelege probleemiga ning viige läbi uus lekketest.

Kui probleemi ei õnnestu kõrvaldada, ei tohi grillahju kasutada!

Gaasipadrun

Kasutage ainult heakskiidetud gaasipadruneid, mis vastavad standardile EN417 ja on 7/16 keermega.

Kui grilli ei kasutata, ühendage gaasipadrun selle küljest lahti.

Hoida lastele kättesaamatus kohas.

Ärge hoidke gaasipadruneid kohas, kus temperatuur võib tõusta üle 50 °C.

Järgige kindlasti ka kõiki teisi gaasipadruni kasutusjuhiseid.

ET

Teeninduskeskus

Pidage meeles: Palun märkide kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega juhul kui:

- Kaebused
- Osade vahetamised
- Tagastamised
- Garantiiküsimused
- www.schou.com

Toodetud Hiina Rahvavabariigis

© 2019 Schou Company A/S

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.

EÜ vastavusdeklaratsioon

Tootja: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Taani kinnitab, et

Dangrill

1 PÖLETIGA GAASIGRILL

88034

2,5 kW

on toodetud kooskõlas järgmiste standarditega:

EN498:2012

EN484:1997

ja on vastavuses alljärgnevate direktiivide sätetega:

2009/142/EÜ

gaasiseadmete direktiiv



Kirsten Vibeke Jensen

Tooteohutuse juht

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Taani

BARBACOA A GAS CON 1 FOGÓN – URBAN

Introducción

Para sacar el mayor provecho de su nueva barbacoa de gas, por favor, lea estas instrucciones antes de su uso. También le recomendamos que guarde las instrucciones por si necesitase consultarlas en el futuro.

Datos técnicos

Fogones de la barbacoa:	1 × 2,5 kW
Emisión de calor total:	2,5 kW
Consumo máximo de gas:	182 g/h
Tipo y presión de gas:	Butano, 28-30 mbar Propano, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butano/propano:	30 mbar
Tamaño de boquilla:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butano/propano:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Rejillas de la barbacoa:	Ø 31 cm
Dimensiones:	Al 43 x Ø35 cm
Incluye regulador y tubo aprobados	

Instrucciones especiales de seguridad

¡La barbacoa solamente debe utilizarse al aire libre y en lugares bien ventilados!

No exponga la barbacoa a las precipitaciones, y protéjala de los elementos durante el uso y el almacenamiento.

La barbacoa debería colocarse en una superficie plana y firme antes de encenderla.

Esta superficie tiene que ser ignífuga: por ejemplo, baldosas, piedra o tierra compacta. No tiene que haber elementos inflamables como hierba, plantas o basura debajo ni cerca de la barbacoa.

Mantenga la barbacoa a una distancia segura de los materiales combustibles mientras la usa.

Póngase guantes de barbacoa para manipular la barbacoa.

¡Abra la tapa antes de encender la barbacoa! Si intenta encender la barbacoa con la tapa cerrada, ¡podría provocar una explosión de gas!

Use utensilios de cocina separados para la carne cruda y cocinada. Manténgalos separados para evitar que las bacterias pasen de la carne cruda a la cocinada, y reducir el riesgo de intoxicación.

Las barbacoas de gas varían mucho de un modelo a otro, especialmente si las comparamos con las barbacoas de carbón. Para conseguir una experiencia óptima, le recomendamos que practique regularmente para descubrir en qué punto de su barbacoa encontrar el mejor calor para su comida.

Para sacar el máximo provecho a su barbacoa, busque consejos y trucos en Internet y en los libros, hay muchos.

ATENCIÓN: Algunas partes de la barbacoa se calentarán mucho durante el uso. Mantenga a los niños a una cierta distancia de la barbacoa. No use la barbacoa mientras esté encendida o caliente. No la use nunca en interiores.

La temperatura máxima de la barbacoa se puede reducir si está colocada en un lugar expuesto al viento, o si hace una barbacoa en invierno, cuando puede haber frío y viento.

ES

Hay acero inoxidable, aluminio y pintura anti-térmica de muchos grados distintos. Lo que tienen en común es que lo que los rodea y el uso afectan el metal a largo plazo, lo cual provoca cambios de color, pintura desmenuzada, etc.

Que el acero sea inoxidable no quiere decir que el metal no se pueda oxidar, sino que es una indicación de la velocidad a que se oxida el metal. La garantía no cubre la oxidación ni el desmenuzamiento que se producen con el tiempo y la intemperie.

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas a una cierta distancia de la barbacoa.

Coloque el tubo del gas de modo que no entre en contacto con las partes calientes de la barbacoa.

Use solamente tubos de gas aprobados por las autoridades relevantes nacionales. El tubo del gas debe tener un máximo de 150 cm de longitud, y disponer de un regulador homologado.

Compruebe regularmente que el tubo de gas no presente grietas ni roturas, y cámbielo si es necesario.

La bombona de gas se tiene que cambiar al aire libre y a una distancia segura de llamas descubiertas y otras fuentes de ignición.

Si descubre una fuga, apague el suministro de gas y evite llamas descubiertas y otras fuentes de ignición.

Espere unos minutos, hasta que el área se haya aireado.

Haga una prueba de fugas cuando conecte una bombona nueva, o si la barbacoa no se ha utilizado durante mucho tiempo. ¡No haga pruebas de fuga con una llama descubierta! Véase: "Prueba de fuga".

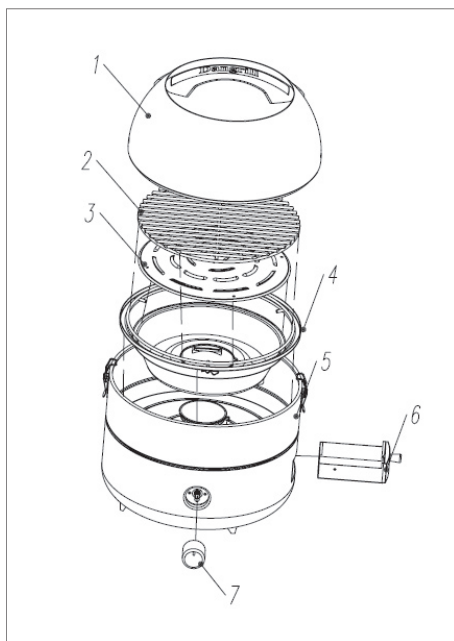
Retire la bombona de gas si no utiliza la barbacoa.

No intente modificar la barbacoa, incluidos el regulador y los fogones.

No intente abrir partes que vengan selladas de fábrica.

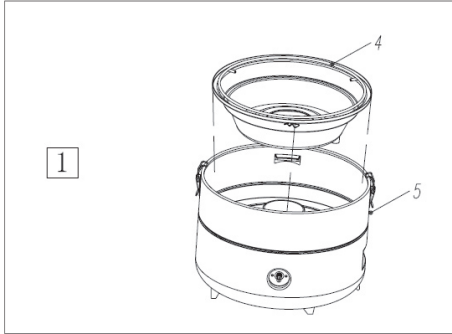
Resumen de las piezas

1. Cubierta
2. Rejilla de la barbacoa
3. Supresor de llamas
4. Bandeja de grasa
5. Caldera
6. Colector de grasa
7. Botón de control



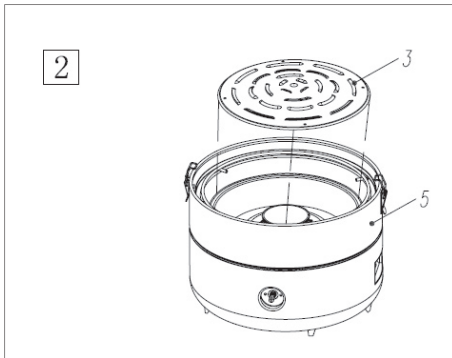
Montaje

Paso 1



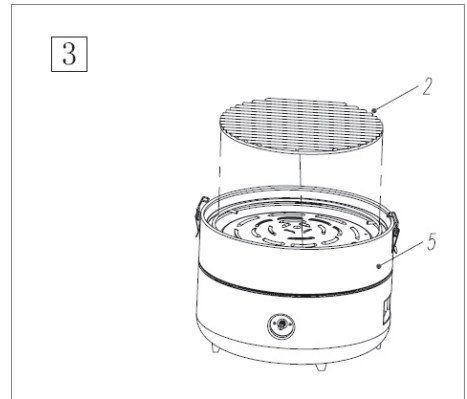
Coloque la bandeja de grasa (4) en la caldera (5). Asegúrese de que el orificio para el colector de grasa (6) quede alineado en la base de la caldera (5).

Paso 2



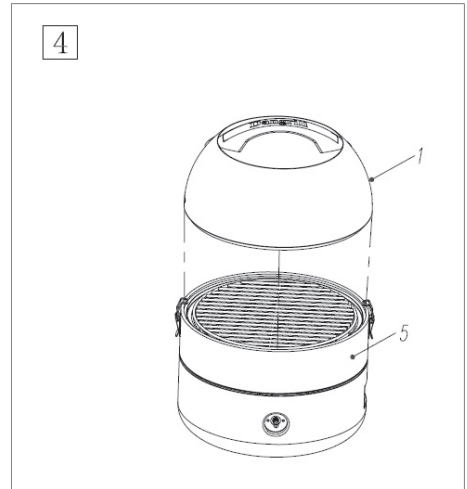
Ponga el supresor de llamas (3) en la parte superior. El supresor de llamas distribuye el calor y protege el fogón de gas de la grasa y los restos de comida.

Paso 3



Coloque la rejilla de la barbacoa (2) encima de la caldera (5).

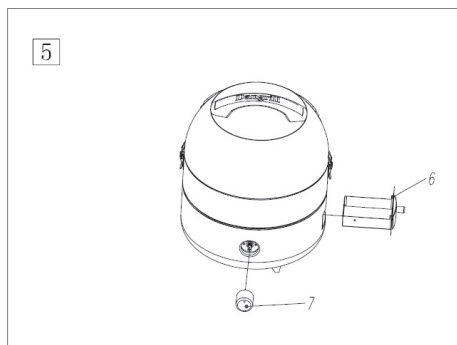
Paso 4



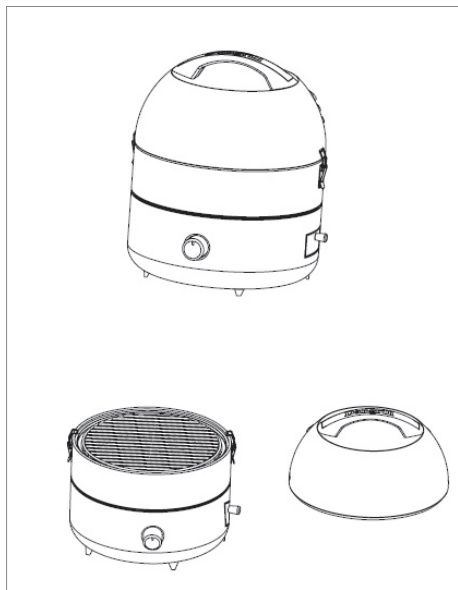
Coloque la tapa y ciérrela usando los clips que hay en los laterales.

ES

Paso 5



Introduzca el colector de grasa (6) y apriete el botón de control (7) con cuidado.



Uso

1. Ponga el botón de control en la posición cero (el punto).
2. Abra la tapa antes de utilizar la barbacoa.
3. Fije el regulador apretando el tubo de gas con firmeza al regulador y a la entrada de la barbacoa a gas. A continuación fije la pinza.
4. Coloque la bombona de gas al regulador enroscándola con cuidado.
5. Al empezar haga una prueba de fugas tal y como explican estas instrucciones más abajo.
6. Encienda la barbacoa a gas haciendo girar el botón de control. Apriételo y hágalo girar con cuidado hacia la izquierda hasta oír un clic. Si el fogón de gas no se enciende, haga girar el botón de control de vuelta de nuevo y espere un momento, y a continuación repita el procedimiento.
Si la barbacoa no se enciende, haga girar el botón más despacio hasta oír un clic, ya que así el gas tiene más tiempo para llegar al fogón.
7. Una vez la barbacoa esté encendida, puede empezar a usarla. Puede usar la barbacoa con tapa o sin ella. Con la tapa, podrá alcanzar temperaturas más altas, idóneas para ciertos tipos de alimentos, mientras que sin la tapa se consigue una temperatura distinta, adecuada para otros alimentos.
8. Cuando termine de utilizarla, apague la barbacoa y retire la boquilla de gas antes de guardarla.

Sistema de rejilla flexible

La barbacoa es compatible con el sistema flexible de Dangrill, que consiste en varios productos de hierro forjado que se pueden colocar delante de la rejilla incluida para cocinar distintos tipos de comida.

Limpieza

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben ser realizadas cuando la barbacoa se haya enfriado del todo, y siempre después de retirar la bombona de gas.

Limpie la rejilla de la barbacoa con un cepillo de barbacoa mientras todavía esté caliente. Para retirar la comida requemada, sumerja la rejilla en agua con jabón y después frótelas con un estropajo o algo similar. Aclare la rejilla con agua antes de volver a utilizarla.

Si parece que la pintura del interior se empieza a desconchar, seguramente lo que ve son residuos requemados de comida (salpicaduras de grasa). Limpie el interior de la tapa con agua caliente con jabón. Aclárelo con agua limpia y deje que se seque. ¡No use NUNCA limpiador de horno!

El exterior de la barbacoa se puede limpiar utilizando un paño húmedo bien escurrido. No use detergentes ni agresivos ni abrasivos.

Lave la bandeja de grasa con una solución con jabón y un cepillo suave. De vez en cuando también puede meterla en el lavavajillas, aunque debería ponerlo en el lavavajillas por separado.

RECUERDE limpiar la bandeja de recogida de restos de grasa y alimentos. Si no se vacía la bandeja de recogida, los residuos de grasa y comida pueden arder, lo cual podría dañar la barbacoa y su entorno.

Almacenamiento

La barbacoa solo se puede guardar en interiores si la bombona de gas se ha desconectado y separado de la barbacoa. Guarde la barbacoa en un lugar seco, y a resguardo del viento y la lluvia.

Prueba de fugas

Mezcle 25 ml de detergente para lavavajillas y 75 ml de agua.

Cepille el tubo y todas las conexiones con la solución de agua con jabón. Si aparecen burbujas, significa que hay una fuga que hay que reparar antes de poder usar la barbacoa. Ocúpese del problema y haga otra prueba de fugas.

Si no puede solucionar el problema, ¡no use la barbacoa!

Bombona de gas

Use solamente bombonas de gas homologadas con rosca 7/16 que cumplan la norma EN417.

Si no utiliza la barbacoa, desconecte la bombona de gas.

Manténgase fuera del alcance de los niños.

No guarde bombonas de gas en lugares en que la temperatura pueda superar los 50 °C.

Asegúrese de cumplir con todas las otras instrucciones relativas al uso de la bombona de gas.

ES

Centro de servicio

Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Piezas de recambio
- Devolución de mercancías
- Asuntos de garantía
- www.schou.com

Fabricado en People's Republic of China (P.R.C)

© 2019 Schou Company A/S

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no puede ser reproducido, ni total ni tampoco parcialmente, de cualquier forma por medios electrónicos o mecánicos, por ejemplo, fotocopias o publicación, traducción o guardado en un almacén de información y sistema de recuperación, sin la previa autorización por escrito de Schou Company A/S.

Declaración de conformidad CE

Fabricante: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Dinamarca, declara por la presente que la

Dangrill

BARBACOA A GAS CON 1 FOGÓN

88034

2,5 kW

ha sido fabricada de acuerdo con los siguientes estándares:

EN498:2012

EN484:1997

de conformidad con las disposiciones de las siguientes directivas:

2009/142/CEDirectiva sobre aparatos de gas



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Dinamarca

BARBECUE A GAS CON 1 BRUCIATORE – URBAN

Introduzione

Per ottenere il massimo dal vostro nuovo barbecue a gas, leggere le istruzioni prima dell'uso. Si consiglia di conservare le presenti istruzioni per un eventuale riferimento futuro.

Dati tecnici

Bruciatori nel barbecue:	1 × 2,5 kW
Potenza termica totale:	2,5 kW
Consumo di gas max.:	182 g/ora
Tipo di gas e pressione:	Butano, 28-30 mbar Propano, 37 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butano/propano:	30 mbar
Dimensioni ugello:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butano/propano:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Griglie per barbecue:	Ø31 cm
Dimensioni:	H43 x Ø35 cm
Con regolatore e tubo flessibile omologati inclusi	

Istruzioni di sicurezza particolari

Il barbecue deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto e in zone ben ventilate.

Il barbecue non deve essere esposto a precipitazioni e deve essere protetto dalle intemperie durante l'impiego e lo stoccaggio.

Prima di accendere il barbecue, collocarlo su una superficie stabile e piana.

Questa superficie deve essere non infiammabile, ad esempio lastricata o pavimentata in pietra oppure in terra battuta. Accertarsi che sotto o nelle vicinanze del barbecue non siano presenti oggetti infiammabili, ad esempio erba, piante o rifiuti.

Tenere il barbecue a distanza di sicurezza da materiali combustibili durante l'uso.

Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia il barbecue.

Aprire il coperchio prima di accendere il barbecue. Se si tenta di accendere il barbecue a coperchio chiuso, è possibile causare un'esplosione del gas.

Utilizzare utensili da cucina separati per la carne cruda e la carne cotta. Tenerli separati per evitare il trasferimento di batteri alla carne cotta e il rischio di intossicazione alimentare.

I barbecue a gas differiscono in modo significativo da un modello all'altro e soprattutto dai barbecue a carbonella. Per ottenere un funzionamento ottimale si consiglia di far pratica in modo costante per conoscere i punti in cui il calore del barbecue si adatta meglio al cibo che si desidera grigliare.

Per ottenere il massimo dal vostro barbecue è possibile trovare numerosi validi consigli e suggerimenti su Internet e sui libri per la cottura al barbecue e migliorare la propria esperienza.

NOTA: Alcune parti del barbecue diventano molto calde durante l'uso. Tenere i bambini a distanza di sicurezza dal barbecue. Non spostare il barbecue mentre è acceso o caldo. Non utilizzarlo mai al chiuso.

La temperatura massima del barbecue potrebbe ridursi se viene posto in una posizione molto ventosa o se si utilizza il barbecue in inverno, in condizioni sia fredde che ventose.

Acciaio inossidabile, alluminio e vernici termoisolanti sono disponibili in molte tipologie diverse. Tuttavia, tutti questi materiali hanno in comune il fatto di subire l'effetto delle condizioni ambientali e del calore nel corso del tempo, con conseguenti cambiamenti di colore, distacco di parti, ecc. per i metalli.

La dicitura «acciaio inossidabile» non significa che il metallo non può arrugginire, piuttosto fornisce un'indicazione sui tempi di formazione della ruggine sul metallo. La garanzia non copre la ruggine e il distacco di parti arrugginite che possono manifestarsi nel tempo a causa dell'uso.

AVVERTENZA! Tenere i bambini e gli animali a una distanza di sicurezza dal barbecue.

Posizionare il tubo del gas in modo che non entri in contatto con le parti calde del barbecue e tenerlo dritto.

Utilizzare solo tubi del gas omologati dalle autorità nazionali competenti. Il tubo del gas deve essere lungo al massimo 150 cm e deve essere dotato di un regolatore omologato.

Controllare periodicamente che il tubo del gas non sia crepato o sgretolato e sostituirlo, se necessario.

La bombola del gas deve essere cambiata all'aperto a distanza di sicurezza da fiamme libere e altre fonti di accensione.

Se si rileva una perdita, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas sul regolatore ed evitare fiamme libere e altre fonti di accensione.

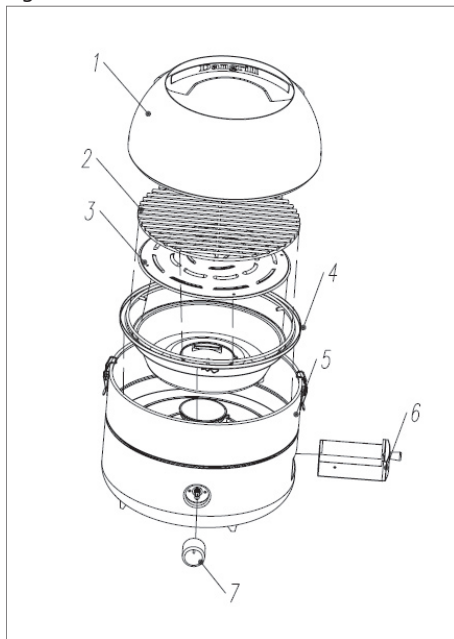
Aerare la zona per alcuni minuti.

Effettuare una prova di tenuta quando si collega una nuova bombola del gas o se il barbecue non è stato utilizzato per un periodo di tempo prolungato. Non eseguire la prova di tenuta con una fiamma libera. Vedere «Prova di tenuta».

Rimuovere la bombola del gas quando non si utilizza il barbecue.

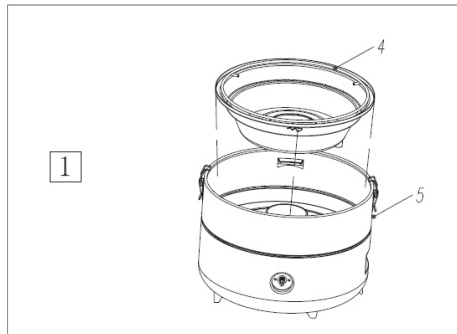
Non tentare di modificare il barbecue, inclusi il regolatore e i bruciatori.

Non cercare di aprire le parti che sono state sigillate in fabbrica.



Panoramica dei componenti

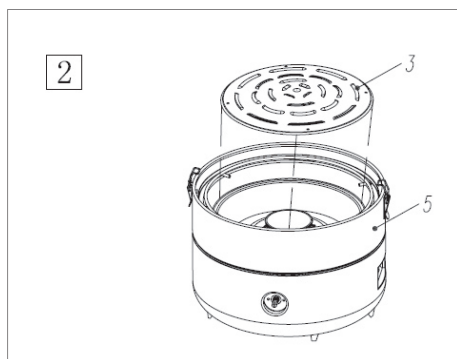
1. Coperchio



2. Griglia del barbecue

3. Diffusore di calore

4. Coppa per la raccolta dei grassi



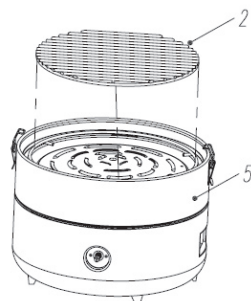
5. Focolare

6. Contenitore per la raccolta dei grassi

7. Manopola di comando

Assemblaggio

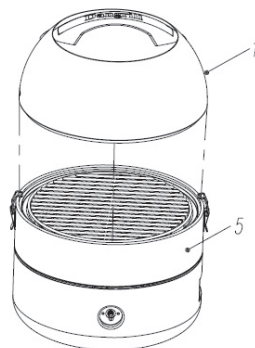
3



1° passaggio

Mettere la coppa per la raccolta dei grassi (4) nel focolare (5). Assicurarsi che il foro del

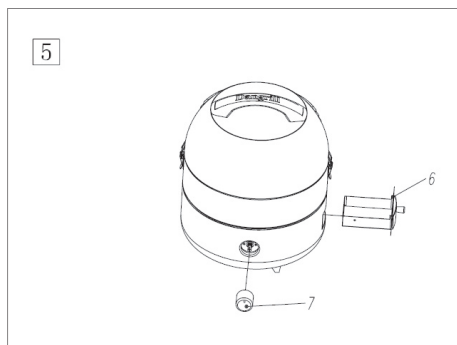
4



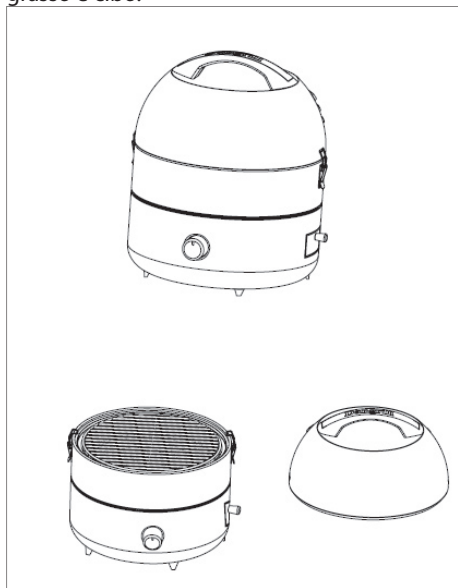
contenitore per la raccolta dei grassi (6) sia allineato con la base del focolare (5).

2° passaggio

Mettere il diffusore di calore (3) in cima. Il



diffusore di calore distribuisce il calore e protegge il bruciatore a gas dai residui di grasso e cibo.



3° passaggio

Mettere la griglia del barbecue (2) sopra il focolare (5).

4° passaggio

Posizionare il coperchio e chiudere con i morsetti posti sul lato.

5° passaggio

Inserire il contenitore per la raccolta dei grassi (6) e premere delicatamente la manopola di comando (7).

Utilizzo

1. Girare tutte le manopole di comando in posizione zero (puntino).
2. Aprire il coperchio prima dell'uso.
3. Collegare il regolatore spingendo saldamente il tubo flessibile del gas sia sul regolatore sia sull'entrata del barbecue a gas, quindi serrare con il morsetto.
4. Collegare la bombola del gas al regolatore avvitandola con cautela.
5. Inizialmente, eseguire una prova di tenuta come descritto in seguito nelle presenti istruzioni.
6. Accendere il barbecue a gas ruotando la manopola di comando. Premerla e girarla con cautela verso sinistra fino allo scatto. Se il bruciatore a gas non si accende, riportare la manopola di comando in posizione iniziale e attendere alcuni istanti. Quindi ripetere la procedura.

Se il barbecue non si accende, ruotare la manopola più lentamente fino allo scatto per dare al gas più tempo per raggiungere il bruciatore a gas.

7. Dopo aver acceso il barbecue è possibile iniziare a cucinare. È possibile cucinare al barbecue sia con il coperchio sia senza coperchio. Con il coperchio è possibile raggiungere una temperatura più alta, l'ideale per alcuni tipi di cibo, mentre senza coperchio si ottiene una temperatura diversa, adatta ad altri alimenti.
8. Dopo l'uso, spegnere il barbecue e rimuovere l'ugello del gas prima di riporre il barbecue.

Il sistema a griglia flessibile

Il barbecue è compatibile con il sistema flessibile Dangrill, composto da vari prodotti in ghisa, che possono essere posizionati di fronte alla griglia in dotazione per poter cucinare diversi tipi di alimenti.

Pulizia

Tutti i lavori di pulizia e manutenzione devono essere svolti dopo che il barbecue si è raffreddato completamente e dopo aver rimosso la bombola del gas.

Pulire la griglia del barbecue con un'apposita spazzola quando è ancora calda. Per rimuovere il cibo bruciato e incrostato, immergere la griglia in acqua e sapone, quindi strofinare con una spugnetta abrasiva o simili. Lavare la griglia con acqua prima di utilizzarla nuovamente.

Se sembra che la vernice sulla parte interna

del coperchio del barbecue stia iniziando a staccarsi, si tratta probabilmente di residui di cibo carbonizzati (schizzi di grasso). Pulire l'interno del coperchio con acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare. Non utilizzare MAI detergenti per il forno.

L'esterno del barbecue può essere pulito con un panno ben strizzato. Non utilizzare detergenti o utensili aggressivi o abrasivi.

Lavare la coppa per la raccolta dei grassi con acqua e sapone e una spazzola morbida. È possibile lavarla periodicamente da sola in lavastoviglie.

RICORDARSI di pulire la vaschetta di raccolta dei residui di grasso e di cibo. Se la vaschetta di raccolta non viene svuotata, i residui di grasso e di cibo potrebbero prendere fuoco e danneggiare il barbecue e l'ambiente circostante.

Conservazione

Il barbecue può essere conservato in ambienti chiusi solo se la bombola del gas è stata scollegata e tolta dal barbecue. Conservare il barbecue in un luogo asciutto e protetto dal vento e dalla pioggia.

Prova di tenuta

Mescolare 25 ml di detersivo liquido e 75 ml di acqua.

Applicare la soluzione di acqua e sapone sul tubo e su tutti i raccordi. Se appaiono delle bolle, è presente una perdita che deve essere eliminata prima di poter utilizzare il barbecue.

Risolvere il problema ed eseguire una nuova prova di tenuta.

Centro assistenza

Nota: indicare il numero di modello del prodotto in ogni richiesta di assistenza.

Il numero di modello è riportato sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta del prodotto.

Per:

- Reclami
- Pezzi di ricambio
- Resi
- Questioni relative alla garanzia
- www.schou.com

Fabbricato in P.R.C.

© 2019 Schou Company A/S

Tutti i diritti riservati. I contenuti di questo manuale non possono essere riprodotti in parte o per intero, elettronicamente o meccanicamente (ad es. mediante fotocopie o scansioni), tradotti o archiviati in sistemi di memorizzazione e recupero di informazioni senza il consenso scritto di Schou Company A/S.

Dichiarazione di conformità CE

Produttore: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Danimarca, dichiara con la presente che il prodotto

Dangrill

BARBECUE A GAS CON 1 BRUCIATORE

88034

2,5 kW

è stato fabbricato in conformità con le norme seguenti:

EN498:2012

EN484:1997

nel rispetto di quanto indicato dalle seguenti direttive:

2009/142/CE Direttiva Apparecchi a gas



Kirsten Vibeke Jensen

Product Safety Manager

02/01/2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Danimarca

GASBARBECUE MET 1 BRANDER – URBAN

Inleiding

Om optimaal gebruik te maken van uw nieuwe gasbarbecue moet u deze aanwijzingen voor gebruik doorlezen. Wij adviseren om de aanwijzingen te bewaren om ze op een later moment te raadplegen.

Technische gegevens

Branders in barbecue:	1 × 2,5 kW
Totale warmteafgifte:	2,5 kW
Max. gasverbruik:	182 g/uur
Soort gas en druk:	Butaan, 28-30 mbar Propaan, 2837 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30):	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butaan/propaan:	30 mbar
Grootte mondstuk:	φ 0,70 mm
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK
Butaan/propaan:	50 mbar
I3B/P(37):	PL
Barbecuerekken:	Ø 31 cm
Afmetingen:	H 43 x Ø 35 cm
Inclusief goedgekeurde regelaar en slang	

Speciale veiligheidsaanwijzingen

De barbecue mag alleen buitenshuis en in goed geventileerde omgevingen gebruikt worden!

De barbecue mag niet blootgesteld worden aan neerslag en moet tijdens gebruik en opslag beschermd worden tegen weersinvloeden.

De barbecue moet op een stevig, effen oppervlak geplaatst worden voordat deze wordt aangestoken.

Dit oppervlak moet niet ontvlambaar zijn, bijv. flagstones, klinkers of gestampte kleigrond. Er mogen zich geen ontvlambare objecten zoals gras, planten of afval onder of in de buurt van de barbecue bevinden.

Houd brandbare materialen tijdens gebruik op veilige afstand van de barbecue.

Gebruik barbecuehandschoenen als u met de barbecue werkt.

Open de klep voordat u de barbecue aansteekt! Als u de barbecue probeert aan te steken terwijl de klep gesloten is, kunt u een gasexplosie veroorzaken!

Gebruik verschillend kookgerei voor rauw en gebakken vlees. Houd deze gescheiden om de overdracht van bacteriën op het gebakken vlees en het risico op voedselvergiftiging te voorkomen.

Gasbarbecues verschillen sterk van elkaar en nog meer van houtskoolbarbecues. Voor een optimale ervaring raden we u aan om regelmatig te oefenen. Hierdoor komt u erachter wat de beste plaats op de barbecue is om het voedsel dat u wilt barbecueën te verwarmen.

Om optimaal gebruik te kunnen maken van uw barbecue wordt u geadviseerd om barbecue-tips te raadplegen op het internet en in boeken om uw barbecue-ervaring te verrijken.

OPMERKING: Onderdelen van de barbecue worden erg heet tijdens gebruik. Houd kinderen op een veilige afstand van de barbecue. Verplaats de barbecue niet als deze aangestoken of heet is. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis.

De maximumtemperatuur van de barbecue kan worden gereduceerd als hij op een locatie wordt geplaatst waarbij veel wind aanwezig is of wanneer u in de winter barbecueet, waarbij het zowel koud is en er veel wind staat.

NL

Roestvrij staal, aluminium en warmtebestendige verf zijn verkrijgbaar in verschillende gradaties. Wat ze allemaal met elkaar gemeen hebben is dat de omgeving en het gebruik het metaal op de lange termijn aantasten, wat tot kleurverandering, afbladdering etc. leidt.

'Roestvrij staal' wil niet zeggen dat het metaal niet kan roesten, maar geeft alleen een indicatie van hoe snel metaal verroest. Roest en afbladdering die op den duur optreden vanwege gebruik en blootstelling aan een buitenomgeving, worden niet gedekt door de garantie.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de barbecue.

Positioneer de gaslang zo, dat deze niet in aanraking komt met hete onderdelen van de barbecue en houd de slang recht.

Gebruik alleen gaslangen die goedgekeurd zijn door de relevante nationale autoriteiten. De gaslang moet maximaal 150 cm lang zijn en moet uitgerust zijn met een goedgekeurde regelaar.

Controleer regelmatig of de gaslang niet gebarsten of broos is en vervang indien nodig.

De gasfles moet buiten vervangen worden op veilige afstand van open vuur en andere ontstekingsbronnen.

Als u een lek ontdekt moet u de gastoevoer direct uitschakelen op de regelaar en moet u open vuur en andere ontstekingsbronnen vermijden.

Wacht enkele minuten tot de omgeving geventileerd is.

Voer een lektest uit als u een nieuwe gasfles aansluit of als de barbecue al langere tijd niet gebruikt is. Voer geen lektest uit met open vuur! Zie 'Lekttest'.

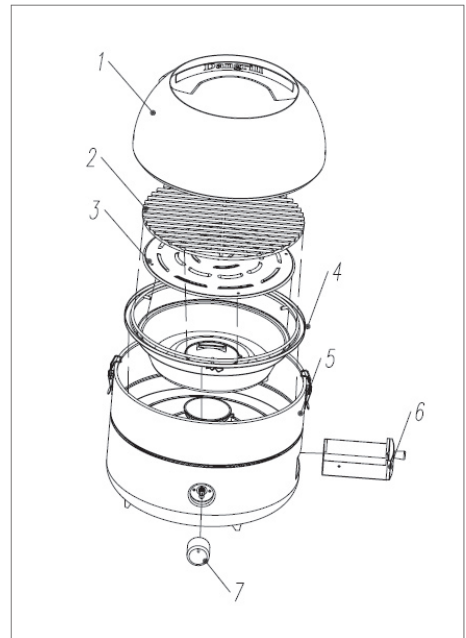
Verwijder de gasfles wanneer de barbecue niet in gebruik is.

Geen wijzigingen aanbrengen op de barbecue, inclusief de regelaar en de branders.

Probeer niet om onderdelen te openen die verzegeld zijn in de fabriek.

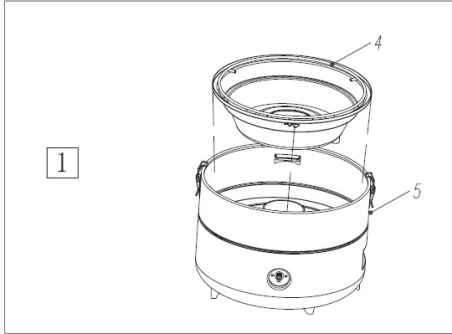
Overzicht van de onderdelen

1. Deksel
2. Barbecueerek
3. Vlamvertrager
4. Vetschaal
5. Vuurdoos
6. Vetopvanger
7. Afstelknop



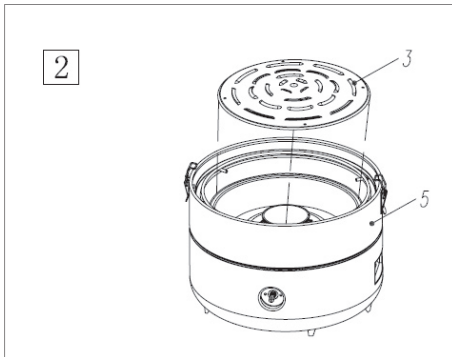
Montage

Stap 1



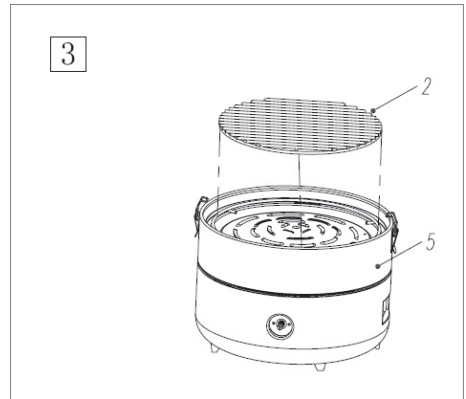
Plaats de vetschaal (4) in de vuurdoos (5). Zorg dat het gat voor de vetopvanger (6) in lijn is met de bodem van de vuurdoos (5).

Stap 2



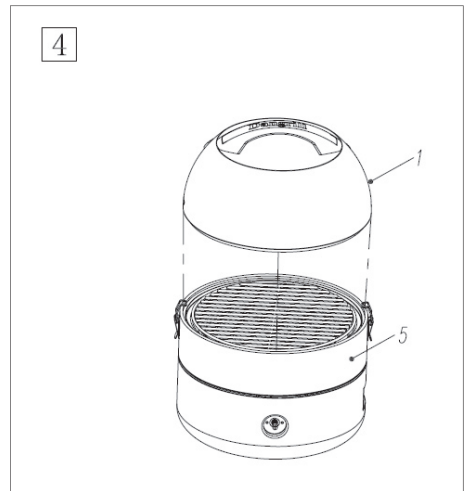
Plaats de vlamvertrager (3) er bovenop. De vlamvertrager verdeelt de hitte en beschermt de gasbrander tegen vet en voedselresten.

Stap 3



Plaats het barbecuek (2) op de vuurdoos (5).

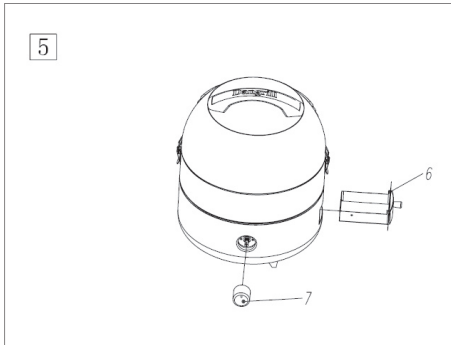
Stap 4



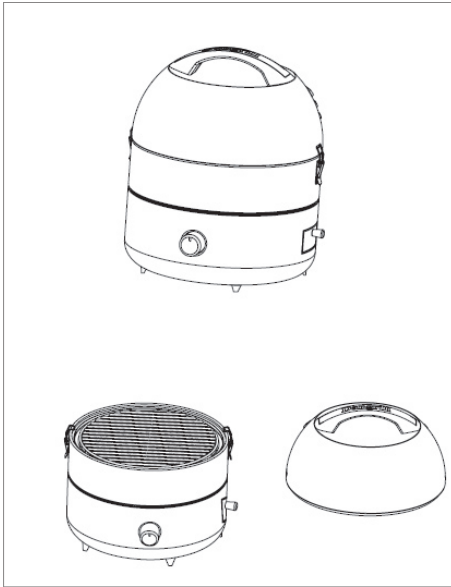
Plaats het deksel en sluit deze met de klemmen op de zijkant.

NL

Stap 5



Plaats de vetopvanger (6) en druk de afstelknop (7) voorzichtig in.



Gebruik

1. Draai alle afstelknoppen in de positie nul (stip).
2. Open het deksel voor gebruik.
3. Koppel de regelaar door de gasslang stevig in de regelaar en de ingang van de gasbarbecue te drukken. Zet daarna vast met de klem.
4. Sluit de gasfles aan op de regelaar door deze er zorgvuldig aan te schroeven.
5. Voer eerst een lektest uit zoals verderop in deze handleiding beschreven is.
6. Schakel de gasbarbecue in door aan de afstelknop te draaien. Druk de knop in en draai deze voorzichtig naar links totdat u een klik hoort. Als de gasbrander niet ontsteekt, draait u de afstelknop terug en wacht u even. Herhaal dan het proces. Als de barbecue niet ontsteekt, draai de knop dan langzamer totdat deze klikt. Dit geeft het gas meer tijd om de gasbrander te bereiken.
7. Nadat de barbecue is ontstoken, kunt u beginnen met barbecueën. U kunt zowel met als zonder het deksel barbecueën. Met het deksel kunt u hogere temperaturen bereiken, wat perfect is voor bepaalde voedselbereidingen. Zonder het deksel heeft u een ander temperatuurbereik, geschikt voor weer andere voedselbereidingen.
8. Schakel de barbecue na gebruik uit en verwijder het gasmondstuk voordat u de barbecue opbergt.

Het grillflexsysteem

De barbecue is compatibel met het flexsysteem van Dangrill, wat bestaat uit verschillende producten van gietijzer. Dit kan op het meegeleverde rek worden geplaatst, zodat u verschillende typen voedsel kunt bereiden.

Reiniging

Alle reiniging en onderhoud van de barbecue mag alleen uitgevoerd worden als deze volledig afgekoeld is en nadat de gasfles is verwijderd.

Reinig het barbecuerek met een barbecueborstel terwijl deze nog warm is. Om aangebrande voedselresten te verwijderen, dompel het rek in zeepachtig water en schrob daarna schoon met een schuursponsje e.d. Spoel het rek af met water alvorens u deze opnieuw gebruikt.

Als het lijkt dat de verf aan de binnenkant van het barbecudeksel afbladdert, zijn dit waarschijnlijk verbrande voedselresten (vetspetters). Maak de binnenkant van het deksel schoon met warm zeepwater. Spoelen met schoon water en laten drogen. Gebruik **NOOIT** ovenreiniger!

De buitenkant van de barbecue kan schoongeveegd worden met een goed uitgewrongen doek. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

Was de vetschaal af met zeepwater en een zachte borstel. De vetschaal kan af en toe in de vaatwasser, maar mag dan niet met andere vaat gecombineerd worden.

DENK ERAAN om vet en voedselresten uit de druppelbak te verwijderen. Als de druppelbak niet wordt geleegd, kunnen het vet en de voedselresten vlam vatten. Dit kan leiden tot schade aan de barbecue en de omgeving.

Opslag

De barbecue mag alleen binnenshuis opgeslagen worden als de gasfles is losgekoppeld en is verwijderd van de barbecue. Bewaar de barbecue in een droge ruimte

beschermd tegen wind en regen.

Lektest

Meng 25 ml afwasmiddel met 75 ml water.

Borstel de slang en alle aansluitingen met de zeepachtige wateroplossing. Als belletjes verschijnen is er een lek dat verholpen moet worden voordat u de barbecue kunt gebruiken.

Verhelp het probleem en voer een nieuwe lekttest uit.

Als u het probleem niet kunt verhelpen mag de barbecue niet gebruikt worden!

Gasfles

Gebruik alleen gasflessen die voldoen aan EN417 met een draad van 7/16.

Ontkoppel de gasfles wanneer u de barbecue niet gebruikt.

Buiten bereik van kinderen houden.

Bewaar gasflessen niet op plaatsen waar de temperatuur hoger kan zijn dan 50 °C.

Zorg dat u alle andere aanwijzingen over het gebruik van de gasfles in acht neemt.

NL

Service centre

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

Voor:

- Klachten
- Reserveonderdelen
- Retourzendingen
- Garantiekwesties
- www.schou.com

Vervaardigd in P.R.C.

© 2019 Schou Company A/S

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

EG-verklaring van overeenstemming

Fabrikant: Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Denemarken, verklaart hierbij dat

Dangrill

GASBARBECUE MET 1 BRANDER

88034

2,5 kW

geproduceerd is in overeenstemming met de volgende normen:

EN498:2012

EN484:1997

in overeenstemming met de bepalingen van de volgende richtlijnen:

2009/142/EC

De gastoestellenrichtlijn



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Denemarken

BARBECUE À GAZ AVEC 1 BRULEUR – URBAN

Introduction

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouveau barbecue à gaz, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation. Nous vous recommandons également de conserver ces instructions afin de pouvoir vous y référer ultérieurement en cas de besoin.

Données techniques

Brûleurs dans le barbecue :	1 × 2,5 kW
Puissance totale :	2,5 kW
Consommation de gaz max. :	182 g/heure
Type de gaz et pression :	Butane, 28-30 mbar Propane, 37 mbar
I3+(28-30/37) :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, SA
I3B/P(30) :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, SA
Butane/propane :	30 mbar
Dimension de la buse :	φ 0,70 mm
I3B/P(50) :	AT, CH, DE, SK
Butane/propane :	50 mbar
I3B/P(37) :	PL
Grilles à barbecue :	Ø 31 cm
Dimensions :	H 43 x Ø 35 cm
Régulateur et tuyau agréés compris	

Consignes de sécurité particulières

Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et dans un espace bien ventilé !

Le barbecue doit être mis à l'abri des précipitations et doit être protégé des intempéries pendant son usage et son stockage.

Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et plane avant d'être allumé.

Cette surface doit être non inflammable, par exemple des dalles de pierre, des pavés ou de la terre compactée. Il ne doit pas y avoir d'objets inflammables sous ou à proximité du barbecue comme par exemple de l'herbe, des plantes ou des déchets.

Gardez le barbecue éloigné des matières combustibles pendant son emploi.

Utilisez des gants pour barbecue quand vous manipulez le produit.

Ouvrez le couvercle avant d'allumer le barbecue ! Si vous essayez d'allumer le barbecue avec le couvercle fermé, vous risquez de provoquer une explosion de gaz !

Utilisez des ustensiles de cuisson différents pour la viande crue et cuite. Gardez-les séparés pour éviter le transfert de bactéries sur la viande cuite et le risque d'empoisonnement alimentaire.

Les barbecues à gaz diffèrent significativement d'un type à l'autre, et plus encore que les barbecues à charbon de bois. Pour profiter au mieux de votre barbecue, nous vous recommandons de l'utiliser régulièrement afin de repérer les endroits où la chaleur est idéale pour le type d'aliment que vous voulez cuire.

Et pour être sûr d'en tirer le meilleur parti, vous trouverez également sur Internet et dans les livres beaucoup de conseils utiles et d'astuces pratiques qui agrémenteront vos sessions barbecue.

REMARQUE : Certains éléments du barbecue peuvent devenir très chauds pendant l'usage. Tenez les enfants éloignés du barbecue. Ne déplacez pas le barbecue quand il est allumé ou chaud. N'utilisez jamais ce produit à l'intérieur.

FR

La température maximale du barbecue peut être plus basse si l'appareil est installé dans un endroit très exposé au vent, ou si vous faites du barbecue l'hiver, lorsqu'il fait froid et que le vent souffle.

L'acier inoxydable, l'aluminium et la peinture résistante à la chaleur peuvent être de différentes qualités. Phénomène commun à tous, les éléments environnants et l'usage peuvent altérer le métal sur le long terme, entraînant changements de couleur, écaillage, etc.

Acier inoxydable ne signifie pas que le métal ne peut pas rouiller, mais donne plus une indication sur la vitesse à laquelle il rouille. La rouille et le décollement qui se produisent avec le temps du fait de l'usage et des séjours à l'extérieur ne sont pas couverts par la garantie.

AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue. Disposez le tuyau à gaz de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des éléments chauds du barbecue et assurez-vous qu'il n'y a pas de plis.

N'utilisez que des tuyaux à gaz homologués par les autorités nationales compétentes. Le tuyau à gaz doit mesurer 150 cm de long au maximum et doit être équipé d'un régulateur homologué.

Contrôlez régulièrement que le tuyau à gaz ne présente pas de fissures ou de craquelures et remplacez-le au besoin.

La cartouche de gaz doit être changée à l'extérieur et à une distance sûre des flammes nues et autres sources d'ignition.

Si vous découvrez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz au niveau du détendeur et évitez les flammes nues et autres sources d'ignition.

Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le gaz se soit dissipé.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites quand vous raccordez une nouvelle cartouche de gaz ou lorsque le barbecue n'a pas été utilisé pendant une longue période. N'utilisez pas de flamme nue pour effectuer ce contrôle ! Voyez le paragraphe « Contrôle d'étanchéité ».

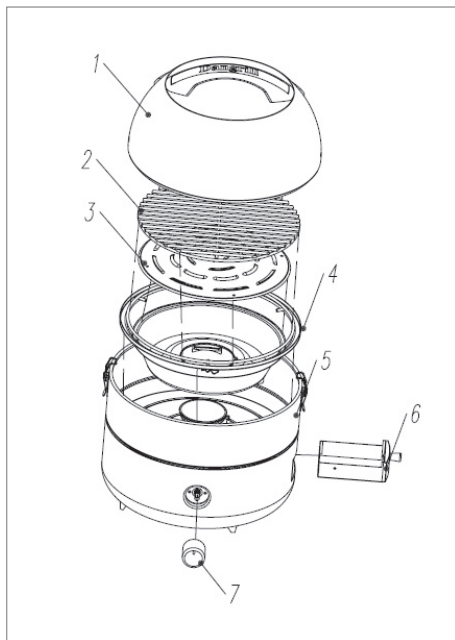
Retirez la cartouche de gaz quand le barbecue n'est pas utilisé.

N'essayez pas de modifier le barbecue ainsi que le régulateur et les brûleurs.

N'ouvrez pas les éléments scellés en usine.

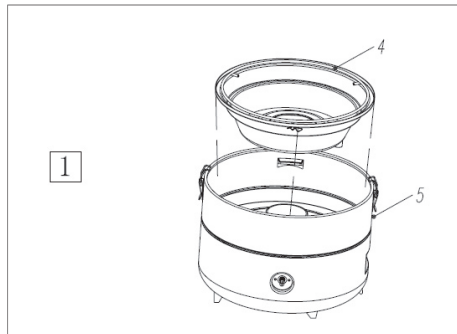
Présentation des pièces

1. Couvercle
2. Grille de barbecue
3. Brise-flammes
4. Récipient à graisse
5. Cuve
6. Collecteur de graisse
7. Bouton de réglage



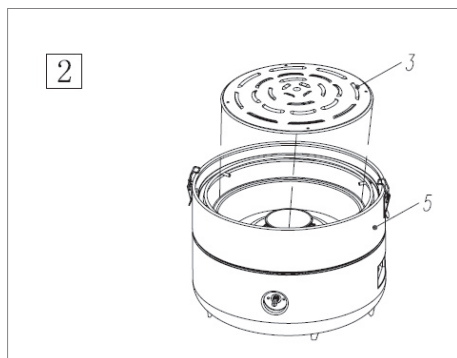
Assemblage

Étape 1



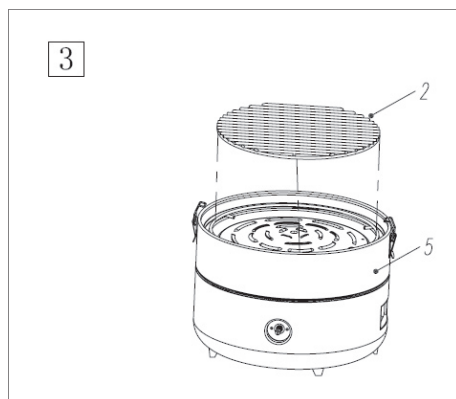
Placez le récipient à graisse (4) dans la cuve (5). Assurez-vous que le trou pour le collecteur de graisse (6) s'aligne bien dans le fond de la cuve (5).

Étape 2



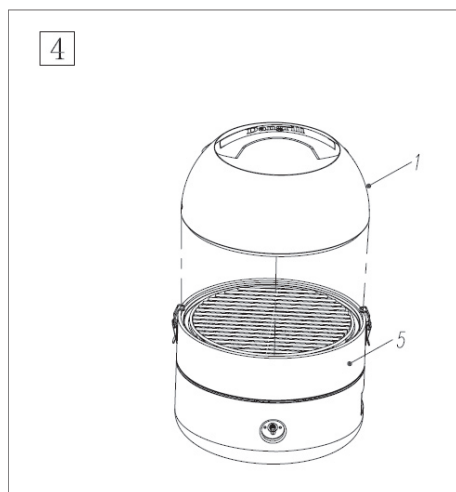
Placez le brise-flammes (3) dessus. Le brise-flammes distribue la chaleur et protège le brûleur à gaz contre la graisse et les résidus d'aliments.

Étape 3



Placez la grille de barbecue (2) sur la cuve (5).

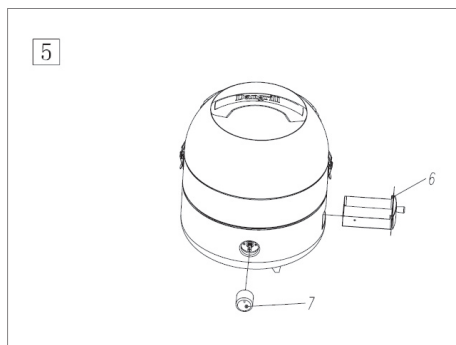
Étape 4



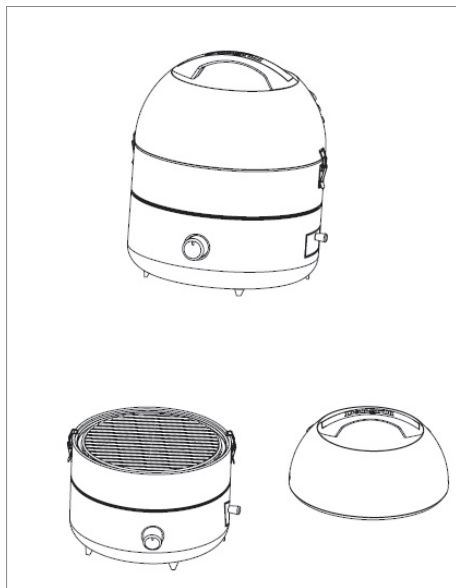
Positionnez le couvercle et fermez-le en utilisant les attaches sur les côtés.

FR

Étape 5



Insérez le collecteur de graisse (6) et appuyez sur le bouton de réglage (7) avec précaution.



Utilisation

1. Tournez tous les boutons de réglage sur la position zéro (point).
2. Ouvrez le couvercle avant utilisation.
3. Attachez le détendeur en raccordant le tuyau à gaz fermement avec le détendeur et l'entrée du barbecue à gaz. Serrez ensuite en utilisant la pince.
4. Installez la cartouche de gaz sur le détendeur en la vissant fermement dessus.
5. Effectuez tout d'abord un contrôle d'étanchéité comme expliqué un peu plus loin dans ce document.
6. Allumez le barbecue à gaz en tournant le bouton de réglage. Appuyez dessus et tournez-le avec précaution vers la gauche jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas, remettez le bouton de réglage en position initiale et attendez un moment. Répétez ensuite la procédure.

Si le barbecue ne s'allume pas, tournez le bouton plus lentement jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Ceci donne au gaz plus de temps pour circuler et parvenir au brûleur à gaz.
7. Une fois le barbecue allumé vous pouvez commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser le barbecue avec ou sans couvercle. Avec le couvercle, vous pouvez atteindre une température plus élevée, ce qui est parfait pour certains types de nourriture. Sans le couvercle vous obtiendrez une température différente, qui conviendra mieux à d'autres aliments.
8. Après utilisation, éteignez le barbecue et déconnectez la buse à gaz avant de le ranger.

Le système « Grill flex »

Le barbecue est compatible avec le système « Grill flex » de Dangrill qui se compose de divers produits en fonte. Ils peuvent être placés sur la grille fournie pour que vous puissiez préparer différents types d'aliments.

Nettoyage

Tout le nettoyage et la maintenance doivent être réalisés quand le barbecue a complètement refroidi et après avoir enlevé la cartouche de gaz.

Nettoyez la grille avec une brosse pour barbecue quand elle est toujours chaude. Faites tremper la grille dans de l'eau savonneuse et brossez-la avec une éponge abrasive ou un produit similaire pour enlever les aliments brûlés. Rincez la grille à l'eau avant de la réutiliser.

S'il vous semble que la peinture à l'intérieur du couvercle du barbecue commence à s'écailler, il s'agit probablement de restes d'aliments brûlés (éclaboussures de graisse).

Nettoyez l'intérieur du couvercle avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec de l'eau claire et laissez sécher. N'utilisez JAMAIS un nettoyant pour four !

L'extérieur du barbecue peut être essuyé avec un chiffon bien essoré. N'utilisez pas d'agents nettoyants ou des ustensiles agressifs ou abrasifs.

Lavez le récipient à graisse avec une solution savonneuse et une brosse douce. Vous pouvez également le mettre quelques fois dans le lave-vaisselle, mais ne mettez rien d'autre dans la machine.

RAPPELEZ-VOUS de nettoyer le bac de récupération des graisses pour éliminer les graisses et les résidus alimentaires. Si ce bac n'est pas vidé, les graisses et les résidus alimentaires peuvent s'enflammer, ce qui pourrait endommager le barbecue et tout ce qui l'entoure.

Rangement

Le barbecue à gaz ne peut être rangé à l'intérieur que si la cartouche de gaz a été déconnectée et retirée du barbecue. Rangez le barbecue dans un lieu sec, à l'abri du vent et de la pluie.

Contrôle d'étanchéité

Mélangez 25 ml de liquide vaisselle et 75 ml d'eau.

Brossez le tuyau et toutes les connexions avec la solution d'eau savonneuse. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite qui doit être réparée avant que vous ne puissiez utiliser le barbecue.

Réglez le problème et effectuez un nouveau contrôle d'étanchéité.

Si vous ne pouvez résoudre le problème, n'utilisez pas le barbecue !

Cartouche de gaz

N'utilisez que des cartouches de gaz conformes à la norme EN417 et pourvus d'un raccord fileté de type 7/16.

Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, déconnectez la cartouche de gaz.

Tenir hors de portée des enfants.

Ne stockez pas les cartouches de gaz dans des endroits où la température peut dépasser 50 °C.

Veillez à respecter les autres consignes concernant l'utilisation de la cartouche de gaz.

Centre de service

Remarque : veuillez toujours mentionner le numéro de modèle du produit en cas de demandes.

Le numéro de modèle est indiqué sur la première page de ce manuel et sur la plaque signalétique du produit.

Pour :

- Réclamations
- Pièces de rechange
- Retours
- Questions de garantie
- www.schou.com

Fabriqué en R.P.C.

© 2019 Schou Company A/S

Tous droits réservés. Le contenu du présent manuel ne doit en aucun cas être reproduit intégralement ou partiellement, sous forme électronique ou mécanique (par exemple par photocopie ou numérisation), traduit ou sauvegardé dans un système stockage et de récupération d'informations sans l'accord écrit de Schou Company A/S.

Déclaration de conformité CE

Fabricant : Schou Company A/S, Nordager 31, 6000 Kolding, Danemark, déclare par la présente que le

Dangrill

BARBECUE À GAZ AVEC 1 BRULEUR

88034

2,5 kW

est fabriqué conformément aux normes ou documents normatifs suivants :

EN498:2012

EN484:1997

selon les dispositions des directives ci-après :
2009/142/CEDirective relative aux appareils à gaz



Kirsten Vibeke Jensen
Product Safety Manager

02.01.2019 - Schou Company A/S, Nordager 31, DK-6000 Kolding, Danemark