



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

ES

NL



Dangrill

Brugsanvisning · Bruksanvisning · Bruksanvisning
Käyttöohje · Instruction manual · Gebrauchsanweisung
Kasutusjuhend · Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Gasgrill med 2 brændere

INTRODUKTION

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

TEKNISKE DATA

Brændere i grillen: 2 x 2,1 kW

Samlet varmeeffekt: 4,2 kW

Maks. gasforbrug: 305 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: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butan/propan: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Grillareal: 46 x 35 cm

Mål: 102 x 46 x 38 cm

Inklusiv 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 gas-eksplosion!

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 varmetaf 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.

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

Vent nogle minutter, til området er luftet ud.

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

Afmonter gasflasken, 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.

BRUG

1. Drej alle betjeningsknapper til positionen nul (prik).
2. Åbn låget før brug.
3. Monter regulatoren ved at trykke gasslangen godt op på både regulator og

indgang på gasgrillen. Spænd efter med spændebånd.

4. Monter regulatoren på gasflasken.
5. Foretag første gang en lækagetest som angivet senere i denne vejledning.
6. Tænd gasgrillen ved at tænde for gas-sen og trykke på piezo-tænderen, som sidder mellem de 2 knapper. Kommer der ikke ild i gasbrænderen første gang, så vent lidt, og gentag proceduren.
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 gasflasken afmonteres inden opbevaring.

RENGØRING

Al rengøring og vedligeholdelse bør udføres, når grillen er kølet helt af og med gasflasken 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 inder-siden af grillens låg begynder at skalle af, er det sandsynligvis forkullede madrester (fedtstænk), som du kan se. Rengør lågets inderside med varmt sæbevand. Skyl efter med rent vand, og lad låget tørre. Brug ALDRIG ovnrens!

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 gasflasken 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!

SAMLING

Se illustrationerne bag i manualen.

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
 - Returnarer
 - Garantivarer
 - www.schou.com
-

EU-OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

DK

| | |
|------------------------|-------------------|
| Fabrikant: | |
| Virksomhedsnavn | Schou Company A/S |
| Adresse | Nordager 31 |
| Postnummer | 6000 |
| By | Kolding |
| Land | Danmark |

Denne overensstemmelseserklæring udstedes udelukkende på fabrikantens **Denne overensstemmelseserklæring udstedes udelukkende på fabrikantens**

| | |
|-------------------------------|--|
| Produktidentifikation: | Produkt: Gasgrill til udendørs brug P.I.N.: 1336DL019 Varenr. 18695 Brandnavn: DAN-GRILL |
|-------------------------------|--|



er i overensstemmelse med bestemmelserne i de(t) følgende EU-direktiv(er) (herunder alle gældende tilføjelser)

| Referencenr. | |
|---------------|----------------------|
| (EU) 2016/426 | Gasapparatforordning |

Hensvisninger til standarder og/eller tekniske specifikationer, der anvendes i denne overensstemmelseserklæring, eller dele deraf:

| Harmoniseret standard nr. | |
|---------------------------|--|
| EN 498:2012 | Specifikationer for apparater til F-gas – grill til udendørs brug inklusive kontaktgrill |

Andre standarder og/eller tekniske specifikationer:

| Standard for teknisk procedure | |
|--------------------------------|--|
| EU typeundersøgelse, modul B | Certifikatnr. G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Teknisk kontrolorgan | Inspecta Estland OÜ Adresse: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI NB. 1336 |
| EU typeundersøgelse, modul C2 | Certifikatnr.: GC 007834 001 Udstedelsesdato, 12.dec. 2023 |
| Teknisk kontrolorgan | CerTrust Ltd. Budapest, Hungary H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor NB.:2806 |

(1) Hvor det er relevant, vil der blive henvist til de relevante dele eller afsnit i standarden eller den tekniske specifikation.

Underskrevet for og på vegne af producenten af:

Kolding 27.11.2023


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

Gassgrill med to brennere

INTRODUKSJON

Les nøye gjennom disse instruksjonene før bruk, slik at du får mest mulig ut av din nye gassgrill. Ta også vare på instruksjonene for fremtidig bruk i tilfelle du trenger dem senere.

TEKNISKE DATA

Brennere i grillen: 2 × 2,1 kW

Total varmeeffekt: 4,2 kW

Maks. gassforbruk: 305 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

Dysestørrelse: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butan/propan: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Tilberedningsområde: 46 × 35 cm

Mål: 102 × 46 × 38 cm

Inkluderer godkjent regulator og slange

SPESIELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Grillen må kun benyttes utendørs, og i godt ventilerte områder!

Grillen må ikke utsettes for fukt, og må beskyttes mot elementene under bruk og oppbevaring.

Grillen bør plasseres på en stabil og jevn overflate før den tennes.

Denne overflaten må ikke være brennbar, og kan f.eks. være heller, belegningsstein eller pakket jord. Det må ikke befinne seg brannfarlige objekter, som

gress, planter eller søppel under eller i nærheten av grillen.

Sørg for at grillen er plassert i en trygg avstand fra brennbare materialer under bruk.

Bruk grillhansker når du håndterer grillen.

Åpne lokket før du tenner grillen! Hvis du prøver å tenne grillen mens lokket er lukket, kan du forårsake en gassseksplasjon!

Bruk separate kjøkkenredskaper for rått og grillt kjøtt. Hold dem atskilt for å unngå overføring av bakterier til grillt kjøtt og risikoen for matforgiftning.

Gassgriller varierer betydelig fra type til type, og ikke minst sammenlignet med kullgriller. For den optimale opplevelsen anbefaler vi at du øver konsekvent slik at du lærer hvor på grillen den beste varmen kan bli funnet som passer til maten du vil grille.

For å få mest mulig ut av grillen din, kan du finne mange gode grilltips og triks for å berike grillopplevelsen din på internett og i bøker.

MERK! Deler av grillen blir veldig varm når den er i bruk. Hold barn i en trygg avstand fra grillen. Ikke flytt grillen mens den er tent eller varm. Bruk den aldri innendørs.

Maksimumstemperaturen på grillen kan reduseres hvis den er plassert på et veldig vindfullt sted, eller hvis du griller om vinteren, når det kan være både kaldt og vindfullt.

Rustfritt stål, aluminium og varmebestandig maling er tilgjengelig i mange

forskjellige kvaliteter. Felles for dem alle er at omgivelsene og bruken påvirker metallet på lang sikt, noe som resulterer i fargeendringer, avflassing, osv.

Rustfritt stål betyr ikke at metallet ikke kan ruste, men er mer en indikasjon på hvor fort metallet ruster. Rust og avflassing som oppstår med tiden på grunn av bruk og at grillen blir stående ute, dekkes ikke av garantien.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr i en trygg avstand fra grillen.

Plasser gasslangen slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler av grillen og hold den rett.

Bruk kun gasslanger som er godkjent av relevante nasjonale myndigheter. Gasslangen må være maksimalt 150 cm lang og må være utstyrt med en godkjent regulator.

Kontroller regelmessig at gasslangen ikke er sprukket eller smuldrer, og bytt om nødvendig.

Hvis du oppdager en lekkasje må du koble fra gassen ved regulatoren med en gang, og unngå åpne flammer eller andre antennelseskilder.

Vent et par minutter til området har blitt luftet.

Utfør en lekkasjetest når du kobler til en ny gassflaske eller hvis grillen ikke har vært brukt i en lengre periode. Ikke utfør lekkasjetesten med en åpen flamme! Se avsnittet «Lekkasjetest».

Fjern gassbeholderen fra grillen når den ikke er i bruk.

Ikke prøv å endre grillen, inkludert regulatoren og brennerne.

Ikke prøv å åpne deler som er forseglet på fabrikken.

BRUK

1. Vri alle kontrollknappene til nullposisjon (prikk).
2. Åpne lokket før bruk.
3. Fest regulatoren ved å trykke gasslangens sikkert til både regulatoren og inngangen til gassgrillen. Stram deretter med klemmen.
4. Monter regulatoren på gassflasken.
5. Først må du utføre en lekkasjetest som spesifisert senere i disse instruksjonene.
6. Tenn gassgrillen ved å slå på gassen og trykke på piezo-tenneren mellom de to knappene. Hvis gassbrenneren ikke antennes første gang, vent litt og gjenta prosedyren.
7. Når grillen er tent, kan du begynne å grille. Du kan grille både med og uten lokk. Med lokket kan du oppnå en høyere temperatur, noe som er perfekt for noen typer matvare. Uten lokket får du imidlertid en annen temperatur, som passer for andre matvarer.
8. Etter bruk, slå av grillen og fjern gassflasken før lagring.

RENHOLD

All rengjøring og vedlikehold må utføres når grillen er helt avkjølt og med gassflasken fjernet.

Rengjør grillristen med en grillbørste mens den fortsatt er varm. For å fjerne brent mat kan du senke risten ned i såpevann, og skrubbe deretter med en skuresvamp eller lignende. Skyll risten med vann før du bruker den igjen.

Hvis det ser ut til at malingen på innsiden av grilllokket begynner å flasse av, er det sannsynligvis forkullede matrester (fettspрут) du kan se. Rengjør innsiden av lokket med varmt såpevann. Skyll med rent vann og la det tørke. Bruk ALDRI ovnsrens!

Utsiden av grillen kan tørkes av med en godt vridd klut. Ikke bruk aggressive

eller slipende rengjøringsmidler eller redskaper.

Vask fettskålen med såpevann og en myk børste. Innimellom kan den også vaskes i oppvaskmaskinen, men da må den vaskes alene.

HUSK å rengjøre dryppbrettet for fett og matrester. Hvis dryppbrettet ikke tømmes, kan fett og matrester ta fyr, noe som kan skade grillen og omgivelsene.

OPPBEVARING

Hvis grillen skal oppbevares innendørs, må gassflasken være frakoblet og fjernet fra grillen. Oppbevar grillen på et tørt sted, skjermet for vind og regn.

LEKKASJETESTET

Bland 25 ml oppvaskmiddel og 75 ml vann.

Pensle slangen og alle tilkoblingene med såpevann. Hvis det oppstår bobler, er det en lekkasje som må håndteres før du kan bruke grillen.

Ta tak i problemet og utfør en ny lekkasjetest.

Hvis du ikke kan fikse problemet, må grillen ikke brukes!

MONTERING

Se illustrasjonene bakerst i bruksanvisningen.

SERVICESENTER

Merk: Oppgi informasjon om produktets modellnummer ved alle henvendelser.

Modellnummeret vises foran på denne veiledningen samt på produktets merkeskilt.

For:

- Klager
 - Reservedeler
 - Returer
 - Garantihenvendelser
 - www.schou.com
-

EU-SAMSVARERKLÆRING

| | |
|-------------------|-------------------|
| Produsent: | |
| Firmanavn | Schou Company A/S |
| Adresse | Nordager 31 |
| Postnummer | 6000 |
| Sted | Kolding |
| Land | Danmark |

NO

Denne samsvarserklæringen er utgitt på produsentens eget ansvar. Produsenten erklærer hermed at produktet

| | |
|-------------------------------|--|
| Produktidentifikasjon: | Produkt: Gassgrill for bruk utendørs P.I.N.: 1336DL019 Varenummer 18695 Varemerkenavn: DAN-GRILL |
|-------------------------------|--|

Bildeidentifikasjon:



oppfyller kravene i følgende EU-direktiv(er) (inkludert alle gjeldende tillegg)

| Referansenummer | |
|-----------------|--|
| (EU) 2016/426 | |

Henvisninger til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner det er søkt på grunnlag av ved utarbeidelse av denne samsvarserklæringen, eller ved utarbeidelse av deler av den:

| Harmonisert standardnummer | |
|----------------------------|--|
| EN 498:2012 | Spesifikasjon for dedikerte flytende petroleumsgassapparater - Grilling for utendørs bruk kontaktgriller inkludert |

Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner:

| Standard eller teknisk framgangsmåte | |
|--------------------------------------|--|
| EU typeundersøkelse, modul B | Sertifikatnr. G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Teknisk kontrollorgan | Inspecta Estland OÜ Adresse: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI NB. 1336 |
| EU typeundersøkelse, modul C2 | Sertifikatnr.: GC 007834 001 Utstedelsesdato, 12.des.2023 |
| Teknisk kontrollorgan | CerTrust Ltd. Budapest, Hungary H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor NB.:2806 |

(1) Der det passer, vil det være henvist til de delene eller avsnittene i standarden eller den tekniske spesifikasjonen som er relevante.

Signert for og på vegne av produsenten av:

Kolding 27.11.2023


Kirsten Vibeke Jensen

Compliance Manager

Gasolgrill med 2 brännare

INTRODUKTION

För att få ut så mycket som möjligt av din nya gasolgrill ska du läsa igenom de här instruktionerna före användning. Vi rekommenderar även att du sparar instruktionerna för framtida referens.

TEKNISK INFORMATION

| | |
|----------------------|-------------------|
| Brännare i grillen: | 2 × 2,1 kW |
| Total värmeeffekt: | 4,2 kW |
| Max. gasförbrukning: | 305 g/timme |
| Gasoltyp 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: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butan/propan: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Grillyta: 46 × 35 cm

Mått: 102 × 46 × 38 cm

Inklusive godkänd regulator och slang

SÄRSKILDA SÄKERHETSANVISNINGAR

Grillen får endast användas utomhus och i väl ventilerade utrymmen!

Grillen får inte utsättas för nederbörd och måste skyddas mot väder och vind under användning och förvaring.

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

Underlaget måste vara brandsäkert, som till exempel stenplattor, gatstenar eller packad jord. Det får inte finnas några brännbara föremål såsom gräs, växter

eller skräp under eller nära grillen.

Håll grillen på säkert avstånd från brännbara material under användning.

Använd grillhandskar när du hanterar grillen.

Öppna locket innan du tänder grillen! Om du försöker att tända grillen när locket är stängt kan det leda till en gasexplosion!

Använd olika tillagningsredskap för rått och tillagat kött. Håll dem åtskilda för att undvika överföring av bakterier till det tillagade köttet och risken för matförgiftning.

Gasolgrillar skiljer sig avsevärt från typ till typ och inte minst i jämförelse med kolgrillar. För en optimal upplevelse rekommenderar vi att du över kontinuerligt så att du lär dig var på grillen den bästa värmen finns för den mat du vill grilla.

För att få ut så mycket som möjligt av din grill kan du på internet och i bokform hitta massor av bra tips och tricks för matlagning som kan berika din grillupplevelse.

OBSERVERA! Delar av grillen blir mycket heta vid användning. Håll barn på säkert avstånd från grillen. Flytta inte grillen när den är tänd eller het. Använd aldrig grillen inomhus.

Grillens maximala temperatur kan sänkas om den står på en mycket blåsig plats 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. Gemensamt för dem alla är att

omgivningen och användningen på sikt påverkar metallen, vilket leder till färgförändringar, flagnande färg, rost m.m.

Rostfritt stål betyder inte att metallen inte kan rosta, utan är snarare en indikation på hur snabbt metallen rostar. Rost och flagnande färg som uppstår med tiden till följd av användning och av att stå utomhus omfattas inte av garantin.

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

Placera gasslangan så att den inte kommer i kontakt med heta delar av grillen och så att den inte snor sig.

Använd endast gasslangar som godkänts av de berörda nationella myndigheterna. Gasslangan får maximalt vara 150 cm lång och måste vara försedd med en godkänd regulator.

Kontrollera regelbundet att gasslangan inte är sprucken eller skör och byt ut den efter behov.

Om det uppstår ett läckage ska du omedelbart stänga av gasotillförseln vid regulatorn och undvik öppen eld och andra antändningskällor.

Vänta några minuter tills området har luftats ut.

Utför ett läckagetest när du ansluter en ny gasolflaska eller om grillen inte har använts under en längre tid. Läckagetest får aldrig utföras med öppen låga! Se avsnittet "Läckagetest".

Montera av gasolflaskan från grillen när den inte används.

Gör inga ändringar på grillen, däribland regulatorn och brännarna.

Försök inte öppna delar som har förseglat på fabriken.

ANVÄNDNING

1. Vrid alla kontrollvred till positionen noll (prick).
2. Öppna locket före användning.
3. Montera regulatorn genom att trycka fast gasolslangen ordentligt på både regulatorn och gasolgrillens inlopp. Dra sedan åt med slangklämman.
4. Montera regulatorn på gasolflaskan.
5. Första gången utförs ett läckagetest enligt anvisningarna längre fram i denna bruksanvisning.
6. Tänd gasolgrillen genom att öppna för gasolen och trycka på piezotändaren, som sitter mellan de 2 knapparna. Om gasolbrännaren inte tänds första gången ska du vänta en stund och sedan upprepa proceduren.
7. När grillen är tänd kan du börja grilla. Man kan grilla både med och utan lock. Med locket på uppnår man en högre temperatur som kan vara perfekt för vissa livsmedel, medan en annan temperatur utan lock kommer att vara lämplig för andra livsmedel.
8. Stäng av grillen efter användning och montera av gasolflaskan innan den ställs undan för förvaring.

RENGÖRING

All rengöring och allt underhåll måste utföras när grillen har svalnat helt och gasolflaskan har monterats av.

Rengör grillgallret med en grillborste medan det fortfarande är varmt. Avlägsna fastbränd mat genom att blötlägga gallret i tvålatten och sedan skrubba med en skurdyna eller liknande. Skölj gallret med vatten innan du använder det igen.

Om det ser ut som om färgen på insidan av grillens lock börjar att flagna är det förmodligen förkolnade matrester (fettstänk) som du kan se. Rengör lockets insida med varmt tvålatten. Skölj efter med rent vatten och låt torka. Använd **ALDRIG** ugnsgöringsmedel!

Grillens utsida kan torkas av med en hårt urvriden trasa. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel eller -redskap.

Diska fettskålen med tvällösning och en mjuk borste. Då och då kan den också diskas i diskmaskin, men bara om den är ensam i diskmaskinen.

KOM IHÅG att rengöra droppbrickan från fett och matrester. Om droppbrickan inte töms kan fett och matrester fatta eld, vilket kan skada grillen och omgivningen.

FÖRVARING

Grillen får endast förvaras inomhus under förutsättning att gasolflaskan är fränkopplad och avlägsnad från grillen. 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.

Borsta slangen och alla anslutningar med tvällösningen. Om det bildas bubblor finns det en läcka som måste åtgärdas innan du kan använda grillen.

Åtgärda felet och utför ett nytt läckagetest.

Om du inte kan åtgärda felet får grillen inte användas!

MONTERING

Se illustrationerna längst bak i bruksanvisningen.

SERVICECENTER

Observera: Var god ange produktens modellnummer i samband med alla frågor.

Modellnumret står längst fram i den här bruksanvisningen och på produktens märkskylt.

För:

- Klagomål
 - Reservdelar
 - Returneringar
 - Garantiärenden
 - www.schou.com
-

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

| | |
|---------------------|-------------------|
| Tillverkare: | |
| Företagsnamn | Schou Company A/S |
| Adress | Nordager 31 |
| Postnummer | 6000 |
| Ort | Kolding |
| Land | Danmark |

SE

Den här försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar och tillverkaren försäkras härmad att produkten

| | |
|------------------------------|---|
| Produktidentifiering: | Produkt: Gasogrill för utomhusbruk |
| | P.I.N.: 1336DL019 |
| | Artikelnummer: 18695 Varumärke: DAN-GRILL |

Bildidentifiering:



överensstämmer med bestämmelserna i följande EU-direktiv (inklusive alla tillämpliga tillägg)

| Referensnummer | |
|----------------|--|
| (EU)2016/426 | |

Referenser till standarder och/eller tekniska specifikationer som tillämpas för denna försäkran om överensstämmelse, eller delar av den:

| Harmoniserad standard nummer | |
|------------------------------|--|
| EN 498:2012 | Gasapparater - Gasogrillar för utomhusbruk |

Andra standarder och/eller tekniska specifikationer:

| Standard eller tekniskt förfarande | |
|------------------------------------|--|
| EU-typkontroll modul B | Certifikatnummer G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Anmält organ | Inspecta Estonia OÜ Adress: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, ESTLAND NB. 1336 |
| EU-typkontroll modul C2 | Certifikatnummer: GC 007834 001 Utfärdandedatum: 12 dec. 2023 |
| Anmält organ | CerTrust Ltd. Budapest, Ungern H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6:e våningen NB.:2806 |

(1) Där det är relevant ska de tillämpliga delarna eller klausulerna i standarden eller den tekniska specifikationen refereras.

Undertecknad på tillverkarens vägnar av:
Kolding 2023-11-27


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

Kaasugrilli, 2 poltinta

JOHDANTO

Jotta voit käyttää uutta kaasugrilliäsi parhaalla mahdollisella tavalla, lue nämä ohjeet läpi ennen laitteen käyttöä. Suosittelemme myös säilyttämään ohjeet myöhempää tarvetta varten.

TEKNISET TIEDOT

Grillin polttimet: 2 x 2,1 kW

Kokonaislämpöteho: 4,2 kW

Kaasun enimmäiskulutus: 305 g/h

Kaasutyyppi 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: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butaani/propaani: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Grillausala: 46 x 35 cm

Mitat: 102 x 46 x 38 cm

Tuotepakkaus sisältää hyväksytyt säätimen ja letkun

TURVALLISUUSOHJEET

Grilliä saa käyttää vain ulkona ja hyvin ilmastoiduissa tiloissa!

Grilliä ei saa altistaa sateelle, ja se on suojattava sääoloilta käytön ja varastoinnin aikana.

Grilli on sijoitettava tukevalle ja tasaiselle pinnalle ennen kuin se sytytetään.

Pinnan on oltava syttymätön, esim. kivi-laatat, kiveys tai tiivis maa. Grillin alla tai lähellä ei saa olla syttyviä materiaaleja, kuten ruohoa, kasveja tai roskaa.

Pidä grilli käytön aikana turvallisen välimatkan päässä palavista materiaaleista.

Käytä grillauskäsineitä grilliä käsitellessäsi.

Avaa kansi ennen grillin sytyttämistä! Jos yrität sytyttää grillin kannen ollessa kiinni, seurauksena saattaa olla kaasuräjähdyks!

Käytä erillisiä ruoanlaittovälineitä raa'alle ja kypsennetylle lihalle. Pidä ne erillään toisistaan, jotta vältetään bakteerien siirtymiseltä kypsennettyyn lihaan ja siitä seuraavalta ruokamyrkytyksen vaaralta.

Kaasugrillit eroavat toisistaan merkittävästi tyypistä riippuen, eivätkä erot hiiligrilleihin ole vähäisiä. Optimaalisen käyttökokemuksen varmistamiseksi suosittelemme, että harjoittelet jatkuvasti, jotta opit, missä kohtaa grilliä on paras mahdollinen lämpö grillattavalle ruoalle.

Saat internetistä ja kirjoista paljon hyviä grillausvinkkejä ja -ohjeita, jotka monipuolistuttavat grillauskokemustasi ja joiden avulla saat grillistäsi kaiken irti.

HUOMAA! Grillin osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä grillistä. Älä siirrä grilliä, kun siinä on tuli tai kun se on kuuma. Älä koskaan käytä grilliä sisätiloissa.

Grillin maksimilämpötilaa voidaan laskea, jos se on sijoitettu hyvin tuuliseen paikkaan tai jos grillataan talvella, jolloin voi olla sekä kylmää että tuulista.

Ruostumatonta terästä, alumiinia ja kuumuutta kestävää maalia on saatava-

na useita eri laatuja. Yhteistä niille on, että ympäristövaikutukset ja käyttö vaikuttavat pitkällä aikavälillä metalleihin, mistä on seurauksena värimuutoksia, pinnan lohkeilua jne.

Ruostumaton teräs ei merkitse sitä, että metalli ei voi ruostua, vaan se on pikemminkin viittaus siihen, kuinka nopeasti metalli ruostuu. Takuu ei kata ruostumista ja pinnan lohkeilua, jotka ilmaantuvat ajan myötä käytön ja ulkonaolon vuoksi.

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit turvallisen etäisyyden päässä grillistä.

Aseta kaasuletku niin, ettei se pääse kosketuksiin grillin kuumien osien kanssa, ja pidä se suorassa.

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

Tarkista säännöllisesti, ettei kaasuletku ole halkeillut tai murenemassa, ja vaihda se tarvittaessa.

Jos havaitsit vuodon, sulje kaasunsyöttö välittömästi säätimestä ja vältä avotulta ja muita sytytyslähteitä.

Odota muutama minuutti, kunnes alue on tuuletunut.

Tee vuototesti, kun liität uuden kaasupullon tai silloin, kun grilliä ei ole käytetty pitkään aikaan. Älä suorita vuototestiä avotulella! Katso kohta Vuototesti.

Irrota kaasupullo grillistä, kun grilliä ei käytetä.

Älä yritä muokata grilliä, mukaan lukien säädintä ja polttimia.

Älä yritä avata osia, jotka on sinetöity tehtaalla.

KÄYTTÖ

1. Käännä kaikki säätimet nolla-asentoon (piste).
2. Avaa kansi ennen käyttöä.
3. Kiinnitä säädin painamalla kaasuletku tiukasti sekä säätimeen että kaasugrillin tuloaukkoon. Kiristä sitten puristimella.
4. Asenna säädin kaasupulloon.
5. Suorita aluksi vuototesti näiden ohjeiden myöhempien kohtien mukaisesti.
6. Sytytä kaasugrilli kytkemällä kaasu päälle ja painamalla kahden painikkeen välissä olevaa pietsosytytintä. Jos kaasupoltin ei syty ensimmäisellä kerralla, odota hetki ja toista toimenpide.
7. Kun grilli on syttynyt, voit aloittaa grillaamisen. Voit grillata sekä kannen kanssa että ilman kantta. Kannen kanssa voit saavuttaa korkeamman lämpötilan, joka on täydellinen joillekin elintarvikkeille, kun taas ilman kantta saat toisen lämpötilan, joka sopii muille elintarvikkeille.
8. Sammuta grilli käytön jälkeen ja irrota kaasupullo ennen varastointia.

PUHDISTUS

Kaikki puhdistus- ja huoltotoimenpiteet on suoritettava, kun grilli on jäähtynyt täysin ja kaasupullo on irrotettu.

Puhdista grilliritilä grilliharjalla vielä lämpimänä. Poista kiinnipalanut ruoka liottamalla ritilää pesuainevedessä ja hankaamalla ruoka sen jälkeen pois sienellä tai vastaavalla. Huuhtelee ritilä vedellä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

Jos näyttää siltä, että grillin kannen sisäpuolella oleva maali alkaa irrota, kyse on todennäköisesti hiiltyneistä ruoanjäämistä (rasvaroiskeet). Puhdista kannen sisäpuoli kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja anna kuivua. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä uuninpuhdistusainetta!

Grillin ulkopuoli voidaan pyyhkiä kuivaksi kierretyllä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai keittiövälineitä.

Pese rasva-astia saippualliuoksella ja pehmeällä harjalla. Silloin tällöin rasva-astian voi pestä myös astianpesukoneessa, mutta se pitäisi pestä ilman muita astioita.

MUISTA puhdistaa valumispelti rasvasta ja ruoanjäämistä. Jos valumispeltiä ei tyhjennetä, rasva ja ruoanjäämät voivat syttyä tuleen, mikä puolestaan voi vahingoittaa grilliä ja sen ympäristöä.

SÄILYTYS

Grilliä saa säilyttää sisätiloissa vain, jos kaasupullo on irrotettu ja poistettu grillistä. Säilytä grilliä kuivassa paikassa tuulelta ja sateelta suojattuna.

VUOTOTESTI

Sekoita 25 ml pesuainetta ja 75 ml vettä.

Harjaa letku ja kaikki liitännät saippuavedellä. Jos näkyviin tulee ilmakuplia, kyseessä on vuoto, joka on korjattava ennen kuin grilliä voi käyttää.

Korjaa ongelma ja tee uusi vuototesti.

Jos ongelman korjaaminen ei onnistu, grilliä ei saa käyttää!

KOKOAMINEN

Katso ohjekirjan lopussa olevat kuvat.

ASIAKASPALVELU

Huomautus: Ilmoita tuotteen mallinumero kaikissa yhteydenotoissa.

Mallinumeron löydät tämän ohjekirjan etusivulta ja tuotteen arvokilvestä.

Ota yhteyttä seuraavissa asioissa:

- Valitukset
 - Vaihto-osat
 - Palautukset
 - Takuuasiat
 - www.schou.com
-

EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

| | |
|---|---|
| Valmistaja: | |
| Yrityksen nimi | Schou Company A/S |
| Osoite | Nordager 31 |
| Postinumero | 6000 |
| Kaupunki | Kolding |
| Maa | Tanska |
| Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on laadittu valmistajan yksinomaisella vastuulla. Valmistaja vakuuttaa, että tuote | |
| Tuotteen tunnistetiedot: | Tuote: Kaasugrilli ulkokäyttöön |
| | Tunnistenumero: 1336DL019 |
| | Tuotenumero 18695 Tuotenimi: DAN-GRILL |
| Kuvatunniste: |  |

FI

on yhdenmukainen seuraavien EY-direktiivien kanssa (mukaan lukien kaikki sovellettavat muutokset)

| Viitenumero(t) | |
|----------------|--|
| (EU) 2016/426 | |

Tässä vaatimustenmukaisuusvakuutuksessa tai sen osissa sovellettavien standardien ja/tai teknisten erittelyjen viitteet:

| Yhdenmukaistettujen standardien numero(t) | |
|---|---|
| EN 498:2012 | Tekniset tiedot erillisille nestekaasua käyttäville laitteille – ulkokäyttöiset grillit mukaan lukien |

Muut standardit ja/tai tekniset erittelyt:

| Standardi tai tekninen menettely | |
|----------------------------------|---|
| EU-tyyppitarkastuksen moduuli B | Sertifikaatin nro G-019/2-20 Tunnistenumero 1336DL019 |
| Ilmoitettu tarkastuslaitos | Inspecta Estonia OÜ Osoite: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI NB. 1336 |
| EU-tyyppitarkastuksen moduuli C2 | Sertifikaatin nro: GC 007834 001 Julkaisupäivämäärä 12.12.2023 |
| Ilmoitettu tarkastuslaitos | CerTrust Ltd. Budapest, Unkari H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor NB.:2806 |

(1) Tarvittaessa tulee viitata standardin tai teknisen erittelyn sovellettaviin osiin tai lausekeisiin.

Valmistajan puolesta allekirjoittanut:

Kolding 27.11.2023


 Kirsten Wibeke Jensen
 Compliance Manager

Gas barbecue with 2 burners

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 the barbecue: | 2 × 2.1 kW |
| Total heat output: | 4.2 kW |
| Max. gas consumption: | 305 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 0.72 mm |
| I3B/P(50): | AT, CH, DE, SK |
| Butane/propane: | 50 mbar |
| I3B/P(37): | PL |
| Cooking area: | 46 × 35 cm |
| Dimensions: | 102 × 46 × 38 cm |
| Includes 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 heat-proof 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.

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

Wait a few minutes until the area has aired.

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

Remove the gas bottle 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.

USE

1. Turn all the control knobs to the zero position (dot).
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 regulator to the gas bottle.
5. Initially, carry out a leak test as specified later in these instructions.
6. Ignite the gas barbecue by turning the gas on and pressing the piezo igniter located between the 2 buttons. If the gas burner does not ignite the first time, wait a little and repeat the procedure.
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 bottle before storage.

CLEANING

All cleaning and maintenance must be carried out when the barbecue has cooled down completely and with the gas bottle 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 bottle 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!

ASSEMBLY

See the illustrations in the back of the manual.

SERVICE CENTRE

Note: Please provide 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
-

EU DECLARATION OF CONFORMITY

| | |
|----------------------|-------------------|
| Manufacturer: | |
| Company name | Schou Company A/S |
| Address | Nordager 31 |
| Postal code | 6000 |
| City | Kolding |
| Country | Denmark |

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and herewith declares that the product

| | |
|--------------------------------|--|
| Product identification: | Product: Gas Berbeque for outdoor use P.I.N.: 1336DL019 Item no. 18695 Brand Name: DAN-GRILL |
|--------------------------------|--|

GB



is in conformity with the provisions of the following EC directive(s) (including all applicable amendments)

| Reference Number(s) | |
|---------------------|--|
| (EU)2016/426 | |

References of standards and/or technical specifications applied for this declaration of conformity, or parts there of:

| Harmonized Standard Number(s) | |
|-------------------------------|--|
| EN 498:2012 | Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances - Barbecues for outdoor use contact grills included |

Other standards and/or technical specifications :

| Standard or technical procedure | |
|---------------------------------|--|
| EU Type Examination Module B | Certificate no G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Notified Body | Inspecta Estonia OÜ Adress: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI NB. 1336 |
| EU Type Examination Module C2 | Certificate No.: GC 007834 001 Date of Issue, 12. Dec. 2023 |
| Notified Body | CerTrust Ltd. Budapest, Hungary H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor NB.:2806 |

(1) Where appropriate, the applicable parts or clauses of the standard or the technical specification should be referenced.

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 27/11/2023


 Kirsten Vibeke Jensen

Gasgrill mit zwei Brennern

EINLEITUNG

Um ein Höchstmaß an Nutzen von Ihrem neuen Gasgrill zu haben, lesen Sie bitte vor seiner Verwendung diese Anleitung durch. Wir empfehlen, diese Anleitung zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

TECHNISCHE DATEN

Grillbrenner: 2 × 2,1 kW

Gesamtwärmeleistung: 4,2 kW

Max. Gasverbrauch: 305 g/h

Gasart 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

Düsenöffnung: $\varnothing 0,72$ mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butan/Propan: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Grillfläche: 46 × 35 cm

Abmessungen: 102 × 46 × 38 cm

Mit zugelassenem Regler und Schlauch

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie den Grill nur im Freien oder in gut belüfteter Umgebung!

Setzen Sie den Grill keinen Niederschlägen aus und schützen Sie ihn bei Verwendung und Lagerung vor Witterungseinflüssen.

Stellen Sie den Grill vor dem Anzünden auf einen festen, ebenen Untergrund.

Der Untergrund muss feuerfest sein, etwa Steinfliesen, Pflastersteine oder verdichtete Erde. Unter und um den Grill dürfen sich keine brennbaren Gegen-

stände wie Gras, Pflanzen oder Abfälle befinden.

Halten Sie den Grill während der Verwendung in mindestens einem Meter Abstand von brennbaren Materialien.

Tragen Sie Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill verwenden.

Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden! Wenn Sie den Grill bei geschlossenem Deckel anzünden, kann es zu einer Gasexplosion kommen!

Verwenden Sie getrenntes Geschirr für rohes und gegrilltes Fleisch. Halten Sie beides getrennt, damit keine Bakterien auf das gegrillte Fleisch übertragen werden, die zu einer Lebensmittelvergiftung führen könnten.

Gasgrills unterscheiden sich von Typ zu Typ und besonders von Holzkohlegrills. Bitte üben Sie konsequent, um beste Ergebnisse zu erzielen und Erfahrung zu sammeln, wo auf dem Grill die günstigste Hitze für das jeweilige Grillgut zu finden ist.

Im Internet und in Büchern finden Sie viele gute Grilltipps und -tricks, wie Sie Ihren Grill optimal nutzen und Ihr Grillvergnügen bereichern.

HINWEIS! Teile des Grills werden während der Verwendung sehr heiß. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung vom Grill. Bewegen Sie den Grill nicht, solange er brennt oder heiß ist. Verwenden Sie ihn niemals in Innenräumen.

Der Grill kann weniger hohe Temperaturen erreichen, wenn er an einem sehr windigen Ort steht oder wenn Sie im Winter grillen, da es sowohl kalt als auch windig sein kann.

Edelstahl, Aluminium und hitzebeständiger Lack sind in vielerlei Qualitäten erhältlich. Allen Materialien gemeinsam ist, dass Umgebungseinflüsse und Gebrauchsspuren am Metall langfristig zu Farbveränderungen, Abblättern und dergleichen führen.

Rostfreier Stahl bedeutet nicht, dass das Metall nicht rosten kann, sondern ist eher ein Hinweis auf das Maß an Rostanfälligkeit. Rost und Abblättern, die durch den Gebrauch und die Lagerung im Freien mit der Zeit entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung vom Grill.

Verlegen Sie den Gasschlauch gerade und so, dass er nicht mit heißen Teilen des Grills in Berührung kommt.

Verwenden Sie nur von den zuständigen nationalen Behörden zugelassene Gasschläuche. Der Gasschlauch darf maximal 150 cm lang sein und muss mit einem zugelassenen Regler ausgestattet sein.

Vergewissern Sie sich regelmäßig, dass der Gasschlauch nicht gerissen oder brüchig ist, und ersetzen Sie ihn andernfalls.

Wenn Sie eine Undichtheit entdecken, stellen Sie sofort die Gaszufuhr am Regler ab und vermeiden Sie offene Flammen und andere Zündquellen.

Warten Sie ein paar Minuten, bis die Stelle gelüftet ist.

Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, wenn Sie eine neue Gasflasche anschließen oder wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt worden ist. Führen Sie die Dichtheitsprüfung nicht mit einer offenen Flamme durch! Siehe „Dichtheitsprüfung“.

Trennen Sie die Gasflasche, wenn Sie den Grill nicht benutzen.

Nehmen Sie keine Veränderungen am

Grill, am Regler und an den Brennern vor.

Öffnen Sie keine Teile, die werkseitig versiegelt wurden.

VERWENDUNG

1. Drehen Sie alle Drehknöpfe in die Nullstellung (Punkt).
2. Öffnen Sie den Deckel vor der Verwendung.
3. Befestigen Sie den Regler, indem Sie den Gasschlauch kräftig auf die Anschlüsse des Reglers und des Gasgrills schieben. Spannen Sie ihn dann mit der Klemme fest.
4. Bringen Sie den Regler an der Gasflasche an.
5. Führen Sie zunächst eine Dichtheitsprüfung durch, wie später in dieser Anleitung beschrieben.
6. Zünden Sie den Gasgrill an, indem Sie das Gas aufdrehen und den Piezozünder zwischen den beiden Knöpfen drücken. Wenn der Gasbrenner nicht gleich beim ersten Mal zündet, warten Sie ein wenig und wiederholen Sie den Zündvorgang.
7. Sobald der Grill angezündet ist, können Sie mit dem Grillen beginnen. Sie können sowohl mit als auch ohne Deckel grillen. Mit dem Deckel erreichen Sie eine höhere Temperatur, die für bestimmte Lebensmittel ideal ist. Die Temperatur ohne Deckel ist für andere Lebensmittel geeignet.
8. Schalten Sie den Grill nach der Verwendung aus und trennen Sie die Gasflasche vor der Einlagerung.

REINIGUNG

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden, nachdem der Grill vollständig abgekühlt und die Gasflasche getrennt ist.

Reinigen Sie den Grillrost mit einer Grillbürste, solange er noch warm ist.

Um angebranntes Essen zu entfernen, weichen Sie den Rost in Seifenwasser ein und schrubben Sie ihn dann mit einem Scheuerschwamm oder ähnlichem. Spülen Sie den Rost mit Wasser ab, bevor Sie ihn wieder verwenden.

Wenn die Farbe an der Innenseite des Grilldeckels abzublättern scheint, handelt es sich wahrscheinlich um verkohlte, sichtbare Speisereste (Fettspritzer). Reinigen Sie die Deckelinnenseite mit heißer Seifenlauge. Spülen Sie den Deckel dann mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn trocknen. Verwenden Sie NIEMALS Ofenreiniger!

Die Außenseite des Grills können Sie mit einem gut ausgewringenen Tuch abwischen. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Küchenutensilien.

Waschen Sie die Tropfschale mit Seifenlösung und einer weichen Bürste. Gelegentlich kann sie auch in der Spülmaschine gewaschen werden, allerdings ohne weiteres Geschirr.

Vergessen Sie nicht, die Tropfschale von Fett und Speiseresten zu reinigen. Wenn Sie die Tropfschale nicht entleeren, können sich Fett und Speisereste entzünden und Schäden am Grill und in der Umgebung verursachen.

AUFBEWAHRUNG

Lagern Sie den Grill nur dann in Innenräumen, wenn Sie die Gasflasche vom Grill getrennt und entfernt haben. Lagern Sie den Grill an einem trockenen, vor Wind und Regen geschützten Ort.

DICHTHEITSPRÜFUNG

Mischen Sie 25 ml Spülmittel und 75 ml Wasser.

Bürsten Sie den Schlauch und alle Anschlüsse mit der Seifenlauge ab. Wenn sich Blasen bilden, liegt eine Undichtigkeit vor, die vor der Verwendung des Grills behoben werden muss.

Beheben Sie das Problem und führen Sie eine neue Dichtheitsprüfung durch.

Vor der Behebung des Problems dürfen Sie den Grill nicht benutzen!

ZUSAMMENBAU

Siehe die Abbildungen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

KUNDENDIENSTZENTRUM


Hinweis: Bitte geben Sie bei allen Anfragen die Modellnummer des Produkts an.

Die Modellnummer ist auf der Vorderseite dieser Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

Für:

- Beanstandungen
 - Ersatzteile
 - Rücksendungen
 - Garantieleistungen
 - www.schou.com
-

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

| | |
|--|--|
| Hersteller: | |
| Name des Unternehmens | Schou Company A/S |
| Adresse | Nordager 31 |
| Postleitzahl | 6000 |
| Ort | Kolding |
| Land | Dänemark |
| Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt und erklärt hiermit, dass das Produkt | |
| Produktbezeichnung: | Produkt: Gasgrill für den Einsatz im Freien P.I.N.: 1336DL019 Artikelnummer 18695 Markenname: DAN-GRILL |
| Bildkennung: |  |

DE

mit den Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinie(n) (einschließlich aller geltenden Änderungen) übereinstimmt

| Referenznummer(n) |
|-------------------|
| (EU) 2016/426 |

Verweise auf Normen und/oder technische Spezifikationen, die bei dieser Übereinstimmungserklärung angewandt wurden, oder Teile davon:

| Nummer(n) der harmonisierten Norm(en) | |
|---------------------------------------|--|
| EN 498:2012 | Festlegungen für Flüssiggasgeräte – Grillgeräte zur Verwendung im Freien einschließlich Kontaktgrillgeräte |

Andere Normen und/oder technische Spezifikationen:

| Norm oder technisches Verfahren | |
|---------------------------------|--|
| EU-Baumusterprüfung, Modul B | Zertifikat Nr. G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Prüfstelle | Inspecta Estonia OÜ Adresse: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI Prüfstelle 1336 |
| EU-Baumusterprüfung, Modul C2 | Zertifikat Nr.: GC 007834 001 Ausgabedatum, 12. Dez. 2023 |
| Prüfstelle | CerTrust Ltd. Budapest, Ungarn H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor Prüfstellenummer 2806 |

(1) Erforderlichenfalls wird auf die anwendbaren Teile oder Abschnitte der Norm oder der technischen Spezifikation verwiesen.

Unterzeichnet für und im Namen des Herstellers von:

Kolding, den 27.11.2023



Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager (Leiterin für
gesellschaftliche

Gaasigrill koos 2 põletiga

SISSEJUHATUS

Teie uuest gaasigrillist maksimumi võtmiseks lugege need juhised enne kasutamist läbi. Samuti soovitame juhised alles hoida, et saaksite neid vajadusel hiljem kasutada.

TEHNILISED ANDMED

Grilli põletid: 2 x 2,1 kW

Kogusoojusvõimsus: 4,2kW

Max gaasitarbimine: 305 g/tund

Gaasitüüp 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

Düüsi suurus: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butaan/propaan: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Küpsetusala: 46 x 35 cm

Mõõtmed: 102 x 46 x 38 cm

Sisaldab heakskiidetud regulaatorit ja voolikut

OHUTUSALASED ERIJUHISED

Grilli tohib kasutada ainult välistingimustes ja hästi ventileeritud kohtades!

Grill ei tohi sattuda sademete kätte ja peab olema kasutamise ja hoiustamise ajal ilmastiku eest kaitstud.

Grill tuleks asetada enne süütamist kindlale ja tasasele pinnale.

See pind peab olema mittesüttiv, nt sillutusplaat, sillutuskivi või tihendatud muld. Grill all või läheduses ei tohi olla süttivaid objekte, nagu muru, taimed või prügi.

Hoidke grilli kasutamise ajal põlevatest materjalidest ohutus kauguses.

Kasutage grilli käsitsemisel grillimiskindaid.

Enne grilli süütamist avage kaas! Kui püüate grilli süüdata, kui kaas on suletud, võite põhjustada gaasiplahvatuse!

Kasutage toore ja keedetud liha jaoks eraldi toiduvalmistamisvahendeid. Hoidke neid eraldi, et vältida bakterite ülekandumist keedetud lihale ja toidumürgistuse ohtu.

Gaasigrillid erinevad tüübiti oluliselt, ja mitte vähem kui söegrillid. Optimaalse kogemuse saamiseks soovitame teil järjepidevalt harjutada, et õppida, kus on grillil parim kuumus, mis sobib toidule, mida soovite grillida.

Selleks, et oma grillimisest maksimumi saada, leiate internetist ja raamatutest palju häid grillimisnippe ja -trikke, mis rikastavad teie grillimise kogemust.

MÄRKUS. Grilli osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Hoidke lapsed grillist ohutus kauguses. Ärge liigutage grilli, kui see on süüdatud või kuum. Ärge kasutage seda kunagi siseruumides.

Grilli maksimaalne temperatuur võib väheneda, 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 mitmes erinevas kvaliteediklassis. Kõigil nendel omadustel on ühine see, et keskkond ja kasutamine mõjutavad metalli pikaajaliselt ning selle tulemuseks on värvimuutused, koorumine jne.

Roostevaba teras ei tähenda, et metall ei saa roostetada, vaid viitab pigem sellele, kui kiiresti hakkab metall roostetama. Garantii ei hõlma roostet ja koorumist, mis tekivad aja jooksul kasutamise ja väljas oleku tõttu.

HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist ohutus kauguses.

Asetage gaasivoolik nii, et see ei puutuks kokku grilli kuumade osadega, ja hoidke seda sirgelt.

Kasutage ainult asjaomaste riiklike ametiasutuste poolt heakskiidetud gaasivoolikuid. Gaasivoolik peab olema maksimaalselt 150 cm pikk ja varustatud heakskiidetud regulaatoriga.

Kontrollige regulaarselt, et gaasivoolik ei oleks pragunenud või murenenud, ja vahetage see vajadusel välja.

Kui avastate lekke, lülitage gaasitoide kohe regulaatorist välja ning vältige lahtist tuld ja muid süttimisallikaid.

Oodake mõned minutid, kuni ala on tuulutatud.

Tehke lekkekontrolli, kui ühendate uue gaasiballooni või kui grilli ei ole pikemat aega kasutatud. Ärge tehke lekkekontrolli lahtise leegiga! Vt „Lekkekontroll“.

Eemaldage gaasiballoon, kui grilli ei kasutata.

Ärge püüdke grilli, sealhulgas regulaatorit ja põletit muuta.

Ärge püüdke avada osi, mis on tehases tihendatud.

KASUTAMINE

1. Keerake kõik reguleerimisnupud nullasendisse (punkt).
2. Avage kaas enne kasutamist.
3. Kinnitage regulaator, surudes gaasivooliku kindlalt nii regulaatori kui ka gaasigrilli sisselaskeava külge. Seejärel pingutage klambriga.
4. Paigaldage regulaator gaasiballoonile.

5. Esmalt tehke lekkekontroll, nagu on käesoleva juhendi hilisemas osas.

6. Süüdate gaasigrilli, lülitades gaasi sisse ja vajutades 2 nupu vahel asuvat piezo süüdet. Kui gaasipõleti ei süttinud esimesel korral, oodake veidi ja korrake protseduuri.

7. Kui grill on süüdatud, võite alustada grillimist. Grillida saab nii kaanega kui ka ilma. Kaanega on võimalik saavutada kõrgem temperatuur, mis sobib ideaalselt teatud tüüpi toiduainetele, samas kui ilma kaaneta saate teistsuguse temperatuuri, mis sobib teistele toiduainetele.

8. Pärast kasutamist lülitage grill välja ja eemaldage gaasiballoon enne hoiulepanekut.

PUHASTAMINE

Kõik puhastus- ja hooldustööd tuleb teha siis, kui grill on täielikult jahtunud ja gaasiballoon on eemaldatud.

Puhastage grilliresti grilliharjaga, kui rest on veel soe. Põlenud toidu eemaldamiseks leotage resti seebivees ja puhastage see seejärel küürimislapiga vms. Enne uuesti kasutamist loputage resti veega.

Kui tundub, et grill kaane siseküljel olev värv hakkab kooruma, siis on tõenäoliselt tegemist sõestunud toidujääkidega (rasvapritsmed), mida te näete. Puhastage kaane siseosa kuuma seebiveega. Loputage puhta veega ja laske kuivada. ÄRGE kunagi kasutage ahjupuhastusvahendit!

Grilli väliskülge saab pühkida hästi kuivatatud lapiga. Ärge kasutage agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega -riistasid.

Peske rasvakaussi seebilehuse ja pehme harjaga. Aeg-ajalt võib seda pesta ka nõudepesumasinas, kuigi see peaks minema sinna üksi.

PIDAGE MEELES, et puhastate tilga-

püüdurit rasvast ja toidujääkidest. Kui tilgapüüdurit ei tühjendata, võivad rasv ja toidujäägid süttida, mis võib kahjustada grilli ja selle ümbrust.

HOIDMINE

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

LEKKEKONTROLL

Segage kokku 25 ml pesuvahendit ja 75 ml vett.

Tõmmake voolik ja kõik ühendused harja abil üle seebiveelahusega. Kui ilmuvad mullid, on tegemist lekkega, millega tuleb enne grilli kasutamist tegeleda.

Tegelege probleemiga ja tehke uus lekkek kontroll.

Kui probleemi ei saa parandata, ei tohi grilli kasutada!

KOKKUPANEK

Vt kasutusjuhendi tagaküljel toodud illustratsioone.

TEENINDUSKESKUS

Märkus. Esitage kõigi päringute korral toote mudelinumber.

Mudelinumber on näidatud selle juhendi esiküljel ja toote andmesildil.

Järgmistel juhtudel:

- Kaebused
 - Varuosad
 - Tagastused
 - Garantii
 - www.schou.com
-

ELi VASTAVUSDEKLARATSIOON

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Tootja: | |
| Ettevõtte nimi | Schou Company A/S |
| Aadress | Nordager 31 |
| Postikood | 6000 |
| Linn | Kolding |
| Riik | Taani |

See vastavusdeklaratsioon antakse välja tootja ainuvastutusel ja sellega deklareeritakse, et toode

| | |
|----------------------------------|---|
| Toote identifitseerimine: | Toode: Gaasigrill välitingimustes kasutamiseks P.I.N.: 1336DL019 Tootenr 18695 - Kaubamärgi nimi: DAN-GRILL |
|----------------------------------|---|



on kooskõlas järgmis(t)e EÜ direktiivi(de) sätetega (kaasa arvatud kõik kohaldatavad muudatused)

| Viitenumber/-rid | |
|------------------|--|
| (EL)2016/426 | |

Selle vastavusdeklaratsiooni või selle osade viited standarditele ja/või tehnilistele kirjeldustele, mida kohaldatakse:

| Harmoneeritud standardi number/-rid | |
|-------------------------------------|---|
| EN 498:2012 | Spetsiaalsete vedelgaasiseadmete spetsifikatsioon. Välitingimuste jaoks mõeldud grillid kasutatavad kontaktgrille (kaasas) |

Muud standardid ja/või tehnilised spetsifikatsioonid:

| Standard või tehniline protseduur | |
|-----------------------------------|--|
| ELi tüübihindamine moodul B | Sertifikaadi nr G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Teavitatud asutus | Inspecta Estonia OÜ Aadress: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI NB. 1336 |
| ELi tüübihindamine moodul C2 | Sertifikaadi nr: GC 007834 001 Väljastuskuupäev, 12. dets. 2023 |
| Teavitatud asutus | CerTrust Ltd. Budapest, Hungary H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor NB.:2806 |

(1) Vajaduse korral viidatakse standardi või tehnilise kirjelduse kohaldatavatele osadele või punktidele.

Allkirjastas tootja jaoks ja nimel:
Kolding 27/11/2023


 Kirsten Vibeke Jensen
 vastavusjuht

Barbacoa de gas con 2 quemadores

INTRODUCCIÓN

Para sacar el máximo partido a su nueva barbacoa de gas, lea estas instrucciones antes de utilizarla. También le recomendamos que conserve las instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

DATOS TÉCNICOS

Quemadores de la barbacoa: 2 x 2,1 kW

Potencia calorífica total: 4,2 kW

Consumo de gas máx.: 305 g/hora

Tipo de gas y presión:

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 la boquilla: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butano/propano: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Zona de cocción: 46 x 35 cm

Dimensiones: 102 x 46 x 38 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 agentes climáticos durante el uso y el almacenamiento.

La barbacoa debe colocarse sobre una superficie firme y nivelada antes de encenderla.

Esta superficie debe ser ignífuga: por ejemplo, baldosas, piedra o tierra compacta. No debe haber elementos in-

flamables 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 se comparan 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.

NOTA: Algunas partes de la barbacoa se calentarán mucho durante el uso. Los niños deben mantener una distancia segura con la barbacoa. No mueva 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.

Existen aceros inoxidable, aluminios y pinturas antitérmicas 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 desconchada, 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 la que se oxida el metal. La garantía no cubre la oxidación ni el desconchado que se producen con el tiempo y la intemperie.

¡ADVERTENCIA! Los niños y las mascotas deben mantener una distancia segura con la barbacoa.

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

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; cámbielo si es necesario.

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.

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

Retire la bombona de gas si no utiliza la barbacoa.

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

No intente abrir partes que vengan selladas de fábrica.

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 el regulador en la bombona de gas.
5. Al empezar, haga una prueba de fugas tal y como se explica en estas instrucciones más abajo.
6. Encienda la barbacoa de gas abriendo el gas y pulsando el encendedor piezoeléctrico situado entre los dos botones. Si el quemador de gas no se enciende a la primera, espere un poco y repita el procedimiento.
7. Una vez que 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 bombona de gas antes de guardarla.

LIMPIEZA

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

Limpié la rejilla de la barbacoa con un cepillo para barbacoas mientras todavía esté caliente. Para retirar la comida quemada, 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 quemados de comida (salpicaduras de grasa). Limpie el interior de la tapa con agua caliente y jabón. Aclárelo con agua limpia y deje que se seque. ¡No use NUNCA limpiadores para hornos!

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

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

ALMACENAMIENTO

La barbacoa solo puede almacenarse en interiores después de que la bombona de gas se haya desconectado y retirado de la barbacoa. Almacene el brasero en un lugar seco y protegido del viento y la lluvia.

PRUEBA DE FUGAS

Mezcle 25 ml de lavavajillas y 75 ml de agua.

Cepille la manguera y todas las conexiones con una solución de agua jabonosa. Si aparecen burbujas, significa que hay una fuga que debe repararse antes de poder utilizar la barbacoa.

Solucione el problema y realice una nueva prueba de fugas.

Si no puede solucionar el problema, no debe utilizar la barbacoa.

MONTAJE

Consulte las ilustraciones del dorso del manual.

CENTRO DE SERVICIO

Nota: le rogamos que indique el número de modelo del producto en todas sus consultas.

El número de modelo aparece en la parte delantera de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
 - Repuestos
 - Devoluciones
 - Cuestiones sobre la garantía
 - www.schou.com
-

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Fabricante: | |
| Nombre de la empresa | Schou Company A/S |
| Dirección postal | Nordager 31 |
| Código Postal | 6000 |
| Localidad | Kolding |
| País | Dinamarca |

La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante y en ella se declara que el producto

| | |
|-------------------------------------|--|
| Identificación del producto: | El producto: Barbacoa de gas para uso en exteriores N.I.P.: 1336DL019 Artículo n.º 18695 Nombre de la marca: DAN-GRILL |
|-------------------------------------|--|

Identificación de la imagen:



ES

cumple con las disposiciones de la(s) siguiente(s) directiva(s) de la CE (incluidas todas las modificaciones aplicables)

| Número(s) de referencia | |
|-------------------------|--|
| (UE)2016/426 | |

Referencias de las normas o las especificaciones técnicas aplicadas a esta declaración de conformidad o a partes de ella:

| Número(s) de norma(s) armonizada(s) | |
|-------------------------------------|--|
| EN 498:2012 | Especificaciones para aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo. Barbacoas para uso exterior incluidas parrillas de contacto. |

Otras normas o especificaciones técnicas:

| Norma o procedimiento técnico | |
|-------------------------------|--|
| Examen UE de tipo, módulo B | N.º de certificado G-019/2-20 N.I.P. 1336DL019 |
| Organismo notificado | Inspecta Estonia OÜ Dirección: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI Organismo notificado: 1336 |
| Examen UE de tipo, módulo C2 | N.º de certificado: GC 007834 001 Fecha de emisión: 12/12/2023 |
| Organismo notificado | CerTrust Ltd. Budapest, Hungría H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor Organismo notificado: 2806 |

(1) Siempre que proceda, se hará referencia a las partes o cláusulas aplicables de la norma o de las especificaciones técnicas.

Firmado en nombre y representación del fabricante por:

Kolding 27/11/2023


 Kirsten Vibeke Jensen

Gasbarbecue met 2 pitten

INLEIDING

Om het maximale uit uw nieuwe gasbarbecue halen, dient u deze instructies vóór gebruik goed door te lezen. We raden u ook aan deze instructies goed te bewaren zodat u ze op een later moment kunt raadplegen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Pitten van de barbecue: 2 x 2,1 kW

Totale warmteafgifte: 4,2 kW

Max. gasverbruik: 305 g/uur

Type gas en druk:

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

Afmeting opzetstuk: \varnothing 0,72 mm

I3B/P(50): AT, CH, DE, SK

Butaan/propaan: 50 mbar

I3B/P(37): PL

Kookgebied: 46 x 35 cm

Afmetingen: 102 x 46 x 38 cm

Inclusief goedgekeurde regelaar en slang

SPECIALE VEILIGHEIDSinSTRUC-TIES

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

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

Zet de barbecue op een stevige, vlakke ondergrond voordat u hem aansteekt.

Het oppervlak moet uit niet-brandbaar

materiaal bestaan, zoals tegels, klinkers of aangestampte kleigrond. Zorg dat er geen brandbare objecten zoals gras, planten of afval onder of in de buurt van de barbecue zijn.

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 kookgerei 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 voor het verhitten van het voedsel dat u wilt barbecueën.

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

LET OP! Onderdelen van de barbecue worden erg heet tijdens gebruik. Houd kinderen op een veilige afstand van de barbecue. Verplaats de barbecue niet wanneer deze aangestoken of heet is. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis.

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

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

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

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

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 gas fles aansluit of als de barbecue al langere tijd niet gebruikt is. Voer geen lektest uit met open vuur! Zie 'Lekttest'.

Verwijder de gas fles wanneer de barbecue niet in gebruik is.

U mag geen wijzigingen aanbrengen op de barbecue, inclusief de regelaar en de branders.

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

GEBRUIK

1. Draai alle afstelknoppen in de positie nul (stip).
2. Open het deksel voor gebruik.
3. Bevestig de regelaar door de gas slang stevig op zowel de regelaar als de ingang van de gas barbecue te drukken. Draai de slang vervolgens vast met de klem.
4. Sluit de regelaar op de gas fles aan.
5. Voer eerst een lektest uit zoals verderop in deze handleiding beschreven is.
6. Ontsteek de gas barbecue door het gas aan te zetten en op de piëzo-ontsteking te drukken. Deze bevindt zich tussen de 2 knoppen. Als de gas brander de eerste keer niet ontsteekt, wacht dan even en probeer het vervolgens opnieuw.
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 het bereiden van bepaald voedsel. Zonder het deksel heeft u een ander temperatuurbereik, geschikt voor weer ander voedsel.
8. Schakel de barbecue na gebruik uit en verwijder de gas fles voordat u de barbecue opbergt.

REINIGEN

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

Reinig het barbecuerooster met een barbecueborstel terwijl deze nog warm is. Om aangebrande voedselresten te ver-

wijderen, dompelt u het rek in zeepsop en schrobt het 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 barbecuedeksel afbladdert, zijn dit waarschijnlijk verbrande voedselresten (vetspetters). Maak de binnenkant van het deksel schoon met warm zeepsop. Spoel het af met schoon water en laat het drogen. Gebruik **NOOIT** ovenreiniger!

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

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

VERGEET NIET 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.

OPBERGEN

De barbecue mag alleen binnenshuis worden opgeslagen als de gasfles is losgekoppeld en is verwijderd van de barbecue. Bewaar de barbecue op een droge locatie, beschermd tegen wind en regen.

LEKTEST

Meng 25 ml afwasmiddel met 75 ml water.

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

Los het probleem op en voer een nieuwe lectest uit.

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

MONTAGE

Zie de afbeeldingen op de achterkant van de handleiding.

SERVICECENTRUM

Let op: Vermeld het modelnummer van het product bij vragen die u opstuurt.

Het modelnummer staat vermeld op het voormes van deze handleiding en op het typeplaatje van het product.

Voor:

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

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

| | |
|---------------------|-------------------|
| Fabrikant: | |
| Bedrijfsnaam | Schou Company A/S |
| Adres | Nordager 31 |
| Postcode | 6000 |
| Plaats | Kolding |
| Land | Denemarken |

Deze conformiteitsverklaring is uitgegeven onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, die hierbij verklaart dat het product

| | |
|------------------------------|---|
| Productidentificatie: | Product: Gasbarbecue voor gebruik buitenshuis P.I.N.: 1336DL019 Artikelnr. 18695 Merksnaam: DAN-GRILL |
|------------------------------|---|



NL

conform de voorwaarden van de volgende EG-richtlijn(en) is (waaronder alle toepasselijke amendementen)

| Referentienummer(s) | |
|---------------------|--|
| (EU)2016/426 | |

Verwijzingen of normen en/of technische specificaties die van toepassing zijn voor deze conformiteitsverklaring, of delen daarvan:

| Nummers geharmoniseerde norm(en) | |
|----------------------------------|---|
| EN 498:2012 | Eisen voor vloeibaargastoestellen - Barbecues voor gebruik buitenshuis, inclusief grillen |

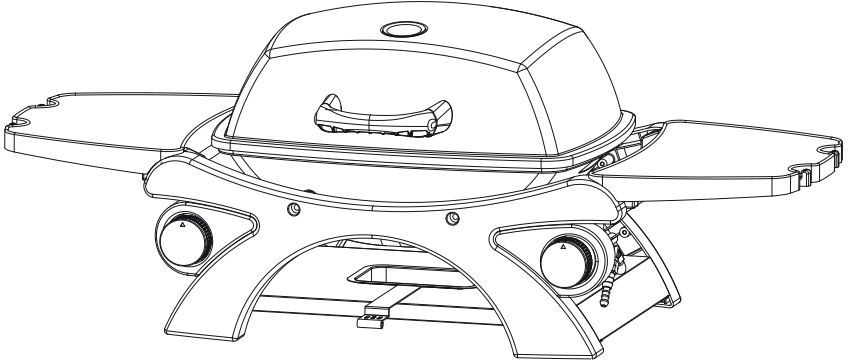
Andere normen en/of technische specificaties:

| Norm of technische procedure | |
|------------------------------|---|
| EU-typeonderzoek module B | Certificaatnr. G-019/2-20 P.I.N. 1336DL019 |
| Aangemelde instantie | Inspecta Estonia OÜ Adres: Teaduspargi 8 12618 Tallinn, EESTI NB. 1336 |
| EU-typeonderzoek module C2 | Certificaatnr.: GC 007834 001 Uitgiftedatum, 12 december 2023 |
| Aangemelde instantie | CerTrust Ltd. Budapest, Hungary H-1134, Budapest, Váci Ut 49, 6th floor NB.: 2806 |

(1) Indien van toepassing zullen de toepasselijke delen of clausules van de norm of de technische specificaties worden gerefereerd.

Ondertekend voor en namens de fabrikant door:
Kolding 27-11-2023


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager



DK

NO

SE

FI

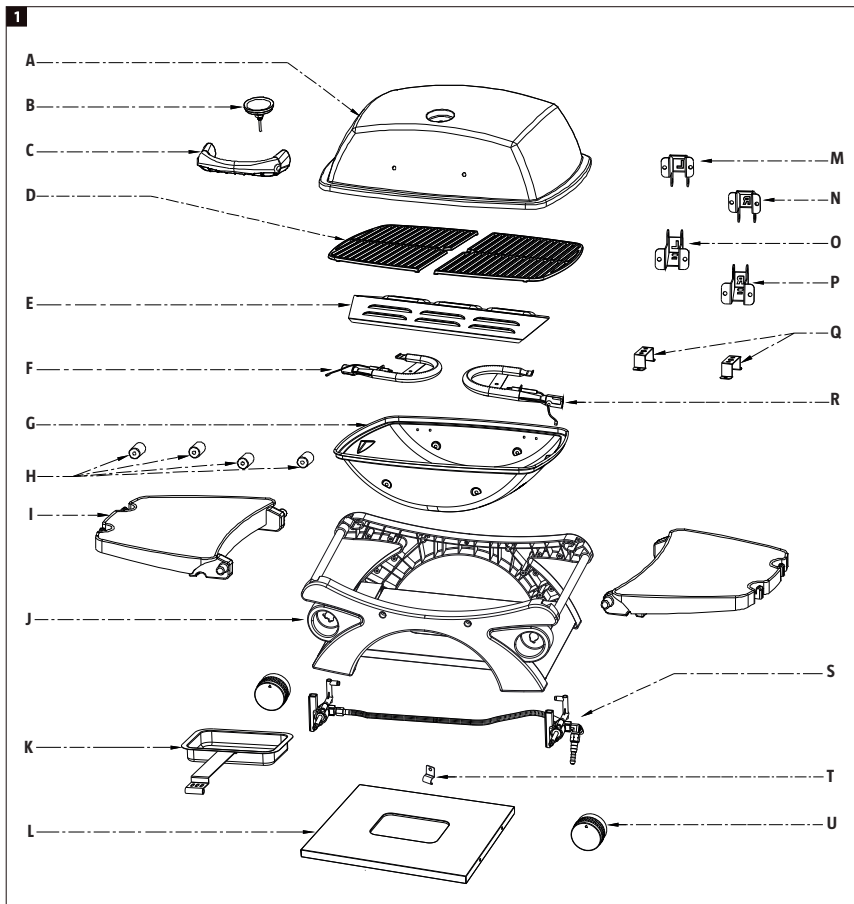
GB

DE

ET

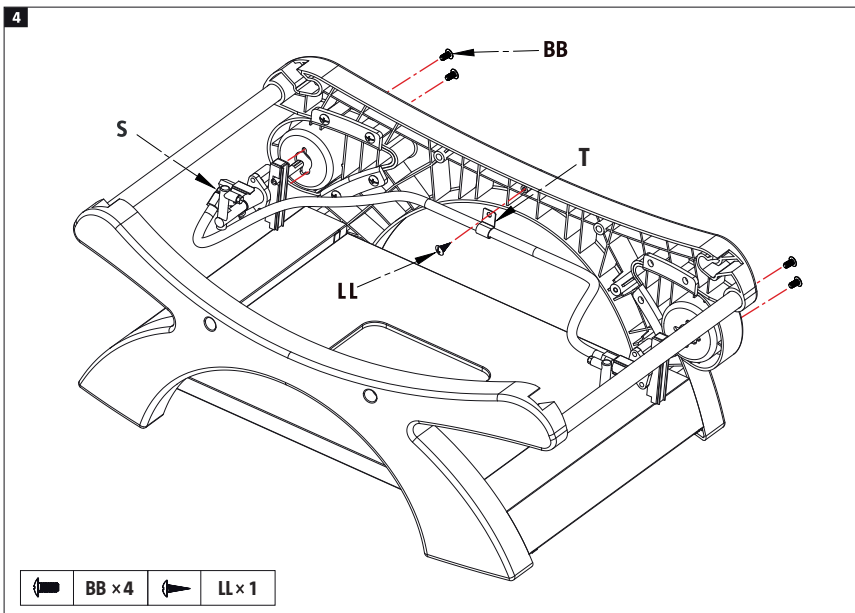
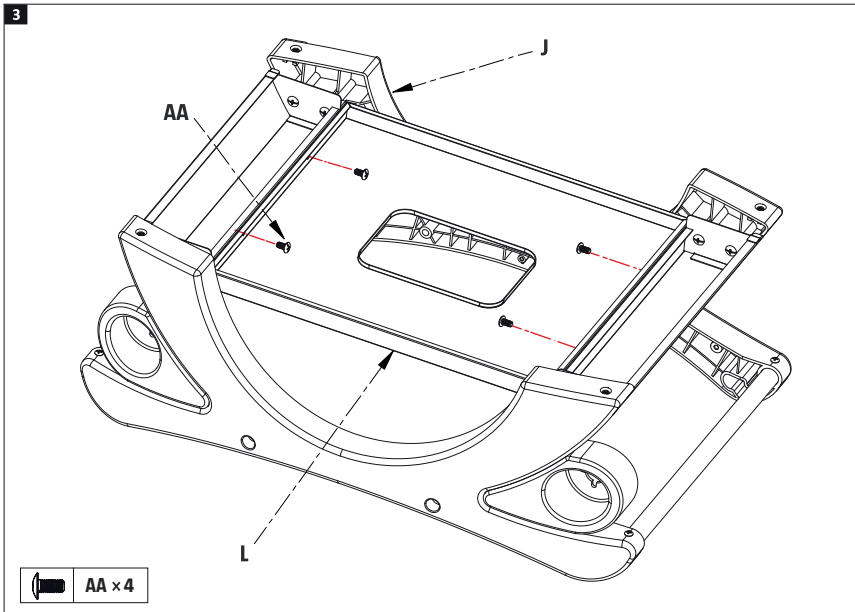
ES

NL

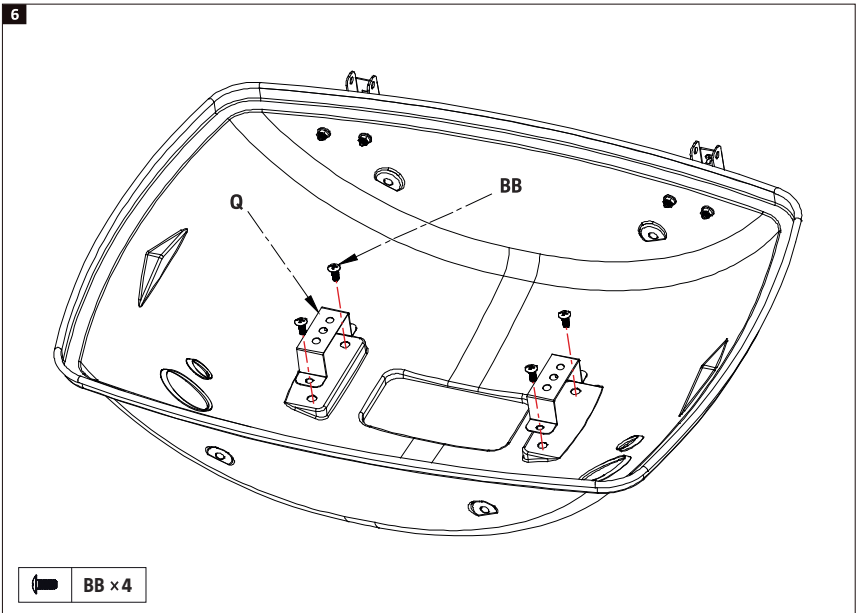
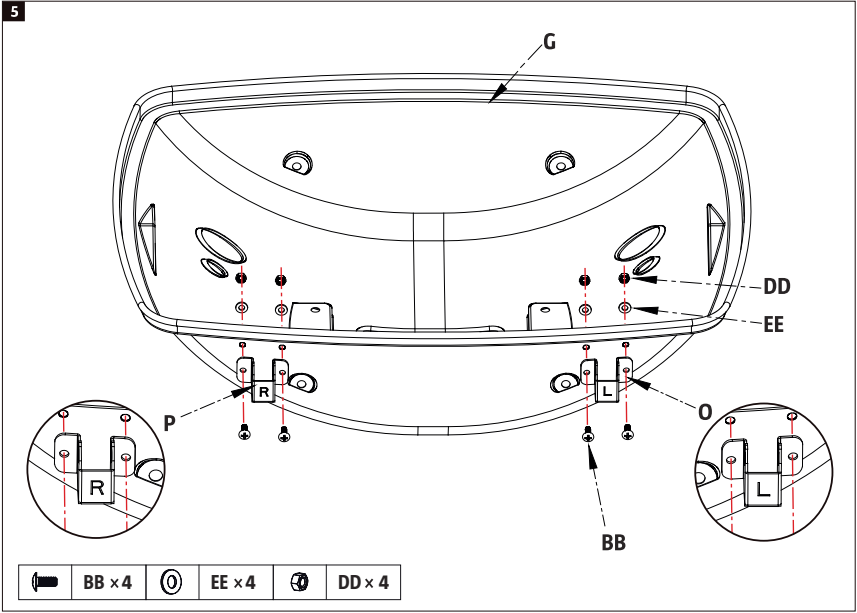


2

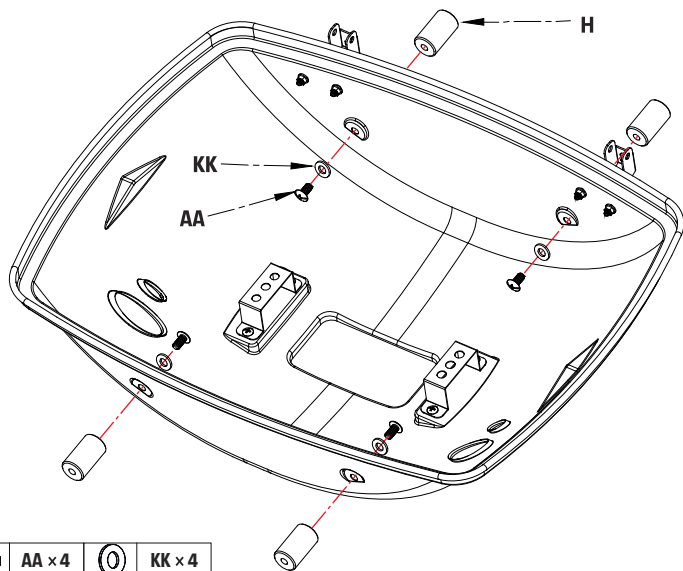
| | | | | | | | | | | |
|----|--|---------|------|----|--|----|-----|----|--|--------|
| AA | | M6 X 12 | x 12 | EE | | M4 | x 8 | II | | x 1 |
| BB | | M4 X 10 | x 16 | FF | | M6 | x 2 | JJ | | x 1 |
| CC | | M6 X 30 | x 4 | GG | | | x 2 | KK | | M6 x 6 |
| DD | | M4 | x 8 | HH | | | x 2 | LL | | ST x 1 |
| MM | | | x 2 | | | | | | | |



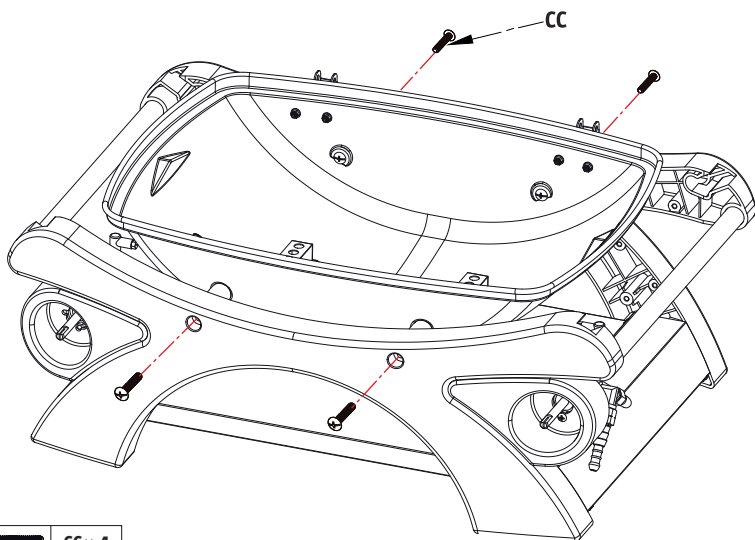
- DK
- NO
- SE
- FI
- GB
- DE
- ET
- ES
- NL



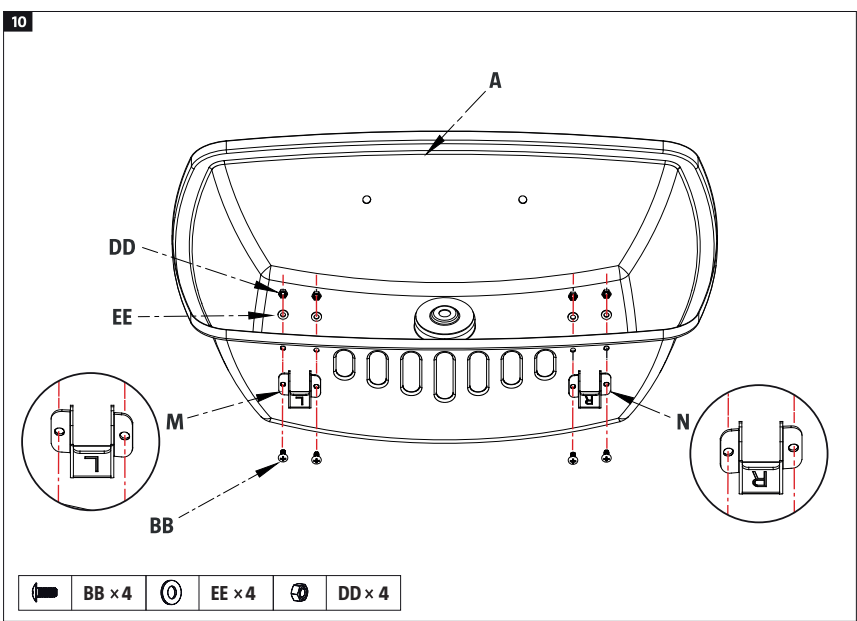
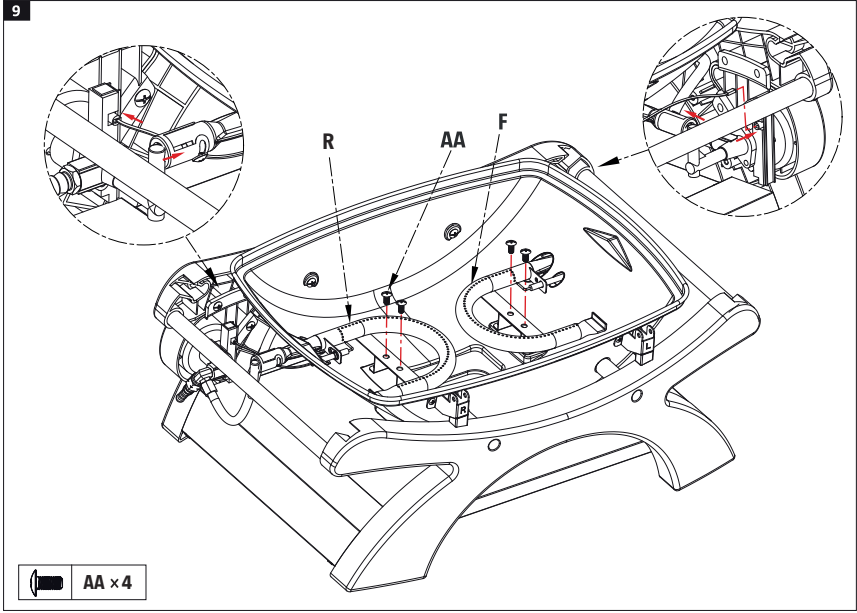
7



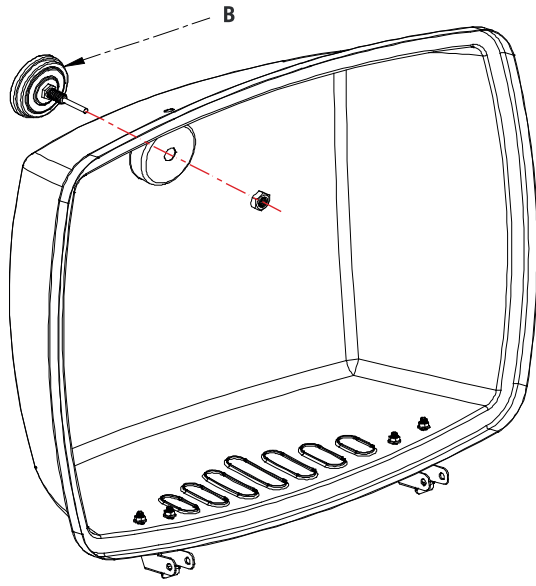
8



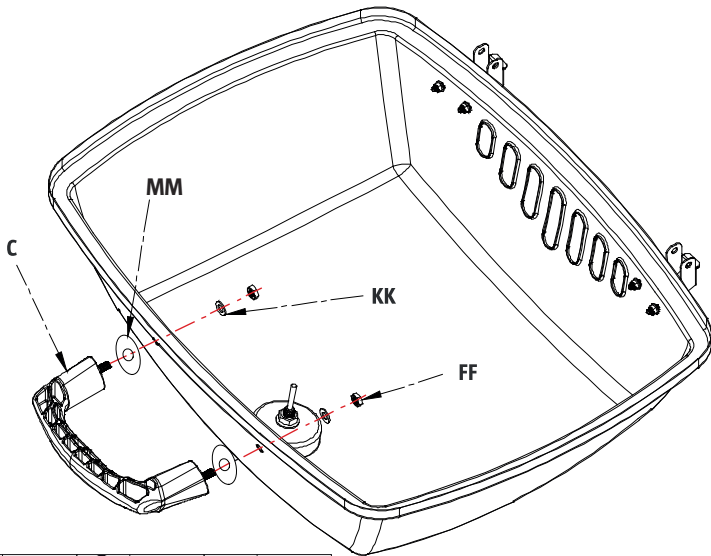
- DK
- NO
- SE
- FI
- GB
- DE
- ET
- ES
- NL



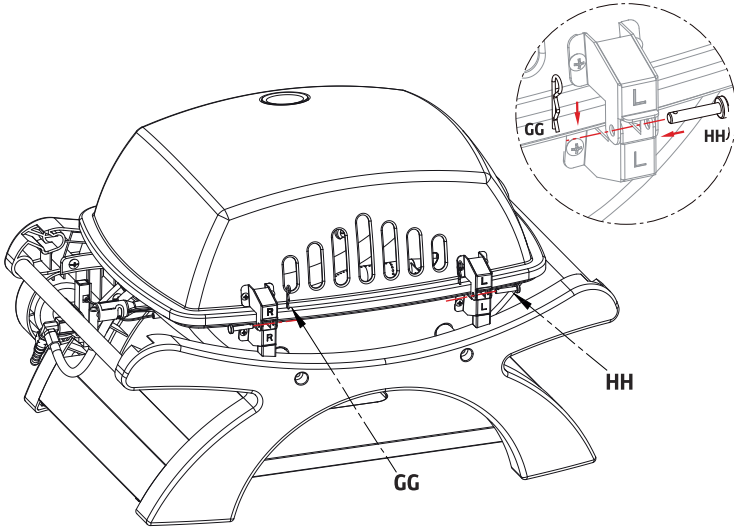
11





12



13



 GG x 2  HH x 2

DK

NO

SE

FI

GB

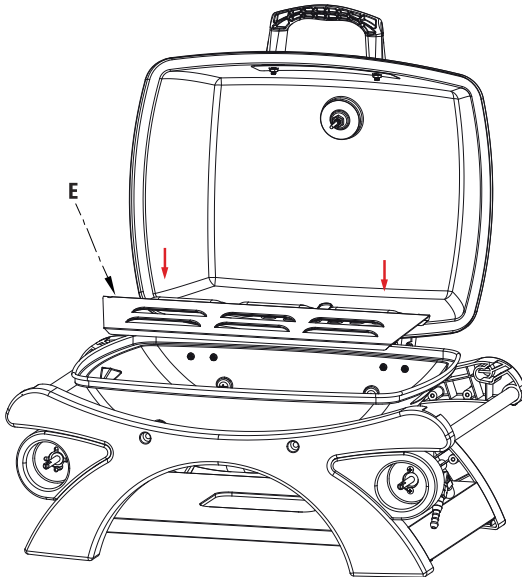
DE

ET

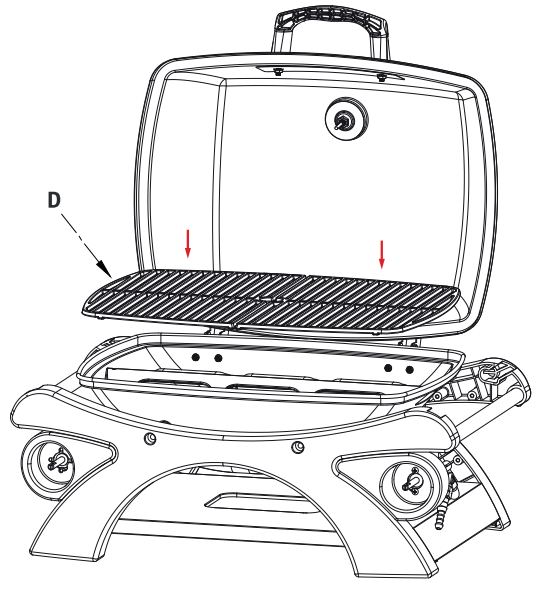
ES

NL

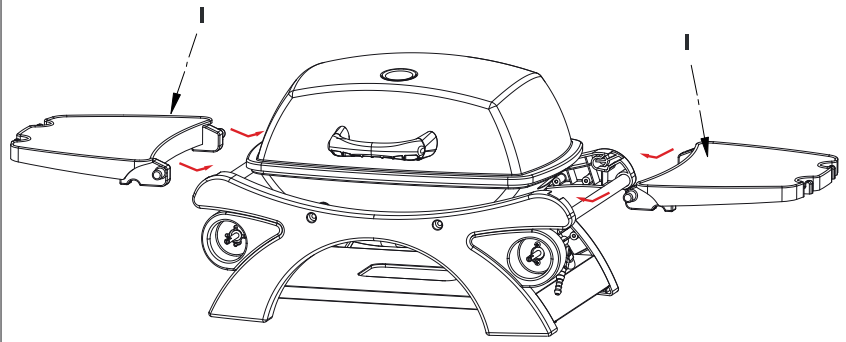
14



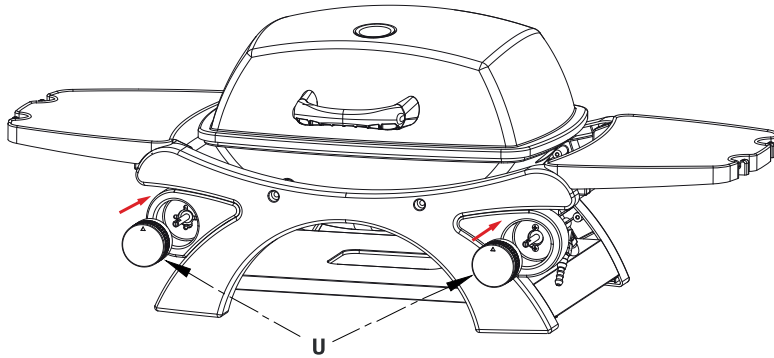
15



16



17



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

ES

NL

18

