

DK



# NBE *BBQ* PELLET SYSTEM

**RTB** - ready to burn

# Træpillegrill



**RTB**

Kære kunde,

Tak fordi du har købt dette NBE produkt som er designet og fremstillet i Danmark efter de højeste standarder i EU. For at du kan få mest muligt ud af dit produkt, anbefaler vi kraftigt, at du læser denne vejledning omhyggeligt, inden du betjener grillen.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

Side 3 - 4	ADVARSLER
Side 4	SIKKERHEDSAFSTAND
Side 5	TEKNISKE DATA
Side 6 - 7	MONTERING
Side 8	BETJENING AF BRÆNDERENS JUSTERINGSSTANG
Side 9 - 10	FØRSTE OPSTART OG SLUKNING AF GRILLEN
Side 11	TILSLUTNING VIA EN ANDROID-ENHED
Side 12	TILSLUTNING VIA EN IPHONE
Side 13-14	DRIFTSTILSTANDE
Side 15	EKSEMPLER PÅ INDSTILLINGER
Side 16 - 18	APP INDSTILLINGER
Side 19	VEDLIGEHOLDELSE
Side 20	PRINTKORT DIAGRAM
Side 22	CE DECLARATION
Side 23	FEJLSØGNING: ALARMER

# ADVARSLER

## VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION! LÆS VENLIGST ALT FØR INSTALLATION OG BRUG.

**FARE, ADVARSEL** og **FORSIGTIGHED** bruges i hele denne manual til at markere særligt vigtige oplysninger og instruktioner. Læs og følg disse instruktioner for at undgå skader på dig selv, andre eller udstyret..

### Signalordene er defineret nedenfor :

**FARE:** Angiver en farlig situation, hvor det VIL forårsage død eller alvorlig personskade, hvis det ikke tages i betragtning.

**ADVARSEL:** Angiver en farlig situation, hvor det KAN forårsage død eller alvorlig personskade, hvis det ikke tages i betragtning.

**FORSIGTIGHED:** Angiver en farlig situation, hvor det KAN forårsage mindre eller moderate personskader, hvis det ikke tages i betragtning.

### Montering af grillen:

**ADVARSEL:** Denne grill er ikke beregnet til at blive anvendt i køretøjer eller på både.

**ADVARSEL:** Denne grill må ikke indbygges i nogen anden konstruktion.

**WARNING:** Brug kun grillen, hvis alle dele er på plads, og grillen er samlet korrekt.

**FARE:** Brug kun grillen udendørs i godt ventilerede områder. Den må derfor ikke anvendes i garager, bygninger, telte, overdækkede passager eller under brandfarlige konstruktioner.

**FARE:** Brug ikke kul, briketter eller andet brændstof i grillen.

**ADVARSEL:** Brug kun grillen som beskrevet i denne manual. Forkert brug kan resultere i brand, elektrisk stød eller anden personskade.

**ADVARSEL:** Tilslut kun dette apparat til en jordet stikkontakt. Brug ikke stikadaptere.

**ADVARSEL:** Apparatet skal forsynes med strøm fra en fejlstrømsafbryder (RCD) med en standard reststrøm på højst 30 mA.

**ADVARSEL:** Betjen ikke grillen, hvis stikkontakten er beskadiget.

**ADVARSEL:** Tag altid fat i selve stikket, når du tager det ud af stikkontakten. Undgå at trække i ledningen.

**ADVARSEL:** Hold grillområdet fri for brændbare væsker og dampe, såsom benzin, spiritus eller lignende, samt brændbare/antændelige materialer.

**ADVARSEL:** Skulle der opstå en fedt brand, skal du lukke låget, slukke for grillen på tænd/slukknappen og tage stikket ud af stikkontakten. Lad låget være lukket, indtil branden er slukket. Brug ikke væsker til at slukke branden.

**ADVARSEL:** Dele af grillen kan være meget varme. Sørg for at holde børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen.

**ADVARSEL:** Indtagelse af alkohol, medicin og euforiserende stoffer kan forringe brugerens evne til at samle, flytte, opbevare og bruge grillen på en korrekt og sikker måde.

**ADVARSEL:** Grillen skal altid være under opsyn når den er tændt. Udvis forsigtighed når du bruger grillen. Hele grillboksen bliver varm, når grillen er i brug.

# ADVARSLER

**ADVARSEL:** Flyt ikke grillen, når den er i brug.

**ADVARSEL:** Hold elektriske ledninger væk fra varme overflader. Følg instruktionerne for ledningsføring.

**ADVARSEL:** Placer net ledningen væk fra travle områder. Sørg for, at ledningen er placeret, så du ikke risikerer at trække i den eller snuble over den.

**ADVARSEL:** Kontroller jævnligt net ledningen og stikket for tegn på beskadigelse. Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

**ADVARSEL:** Sprøjt ikke væske ind i grillen, da dette kan forårsage elektrisk stød.

**ADVARSEL:** Grillen skal stå på en plan overflade.

**FORSIGTIGHED:** Før du tilslutter grillen, skal du kontrollere, at forsyningsspændingen svarer til strømforsyningens nominelle spænding, der er angivet på etiketten på enheden.

**FORSIGTIGHED:** Denne grill er kun beregnet til privat udendørs brug. Det må ikke bruges indendørs eller til kommerciel madlavning. Grillen må ikke bruges til opvarmning indendørs.

**FORSIGTIGHED:** Brug ikke denne grill i køretøjer, på både eller steder hvor den opbevares.

**FORSIGTIGHED:** Lad grillen køle af, før den flyttes, rengøres eller opbevares.

**FORSIGTIGHED:** Grillen skal køles ned, inden den tildækkes.

**ADVARSEL:** Risiko for skader! Stegetermometrene er meget spidse. Vær forsigtig, når du håndterer dem.

**ADVARSEL:** Risiko for forbrændinger! Håndtering af varme stegetermometre uden at have tilstrækkelig håndbeskyttelse, kan forårsage alvorlige forbrændinger. Anvend altid beskyttelseshandsker, når du bruger dette produkt for at undgå at blive forbrændt.

## ANVENDELSESFORMÅL:

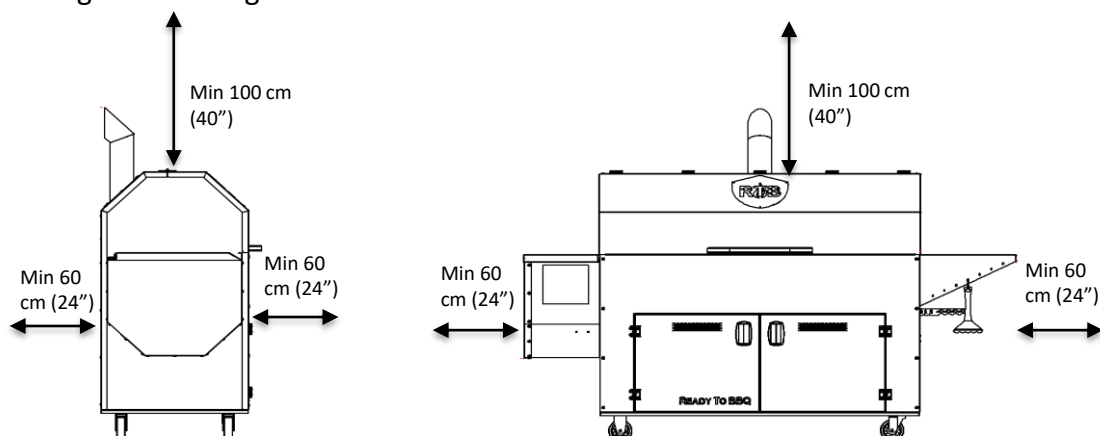
Dette apparat er beregnet til udendørs grillning og brugerne skal overholde alle sikkerhedsforskrifter og retningslinjer som er beskrevet i denne brugervejledning. Undladelse af at følge sikkerhedsforskrifterne kan resultere i skader og/eller kvæstelser.

Producenten eller forhandleren kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af forkert brug.

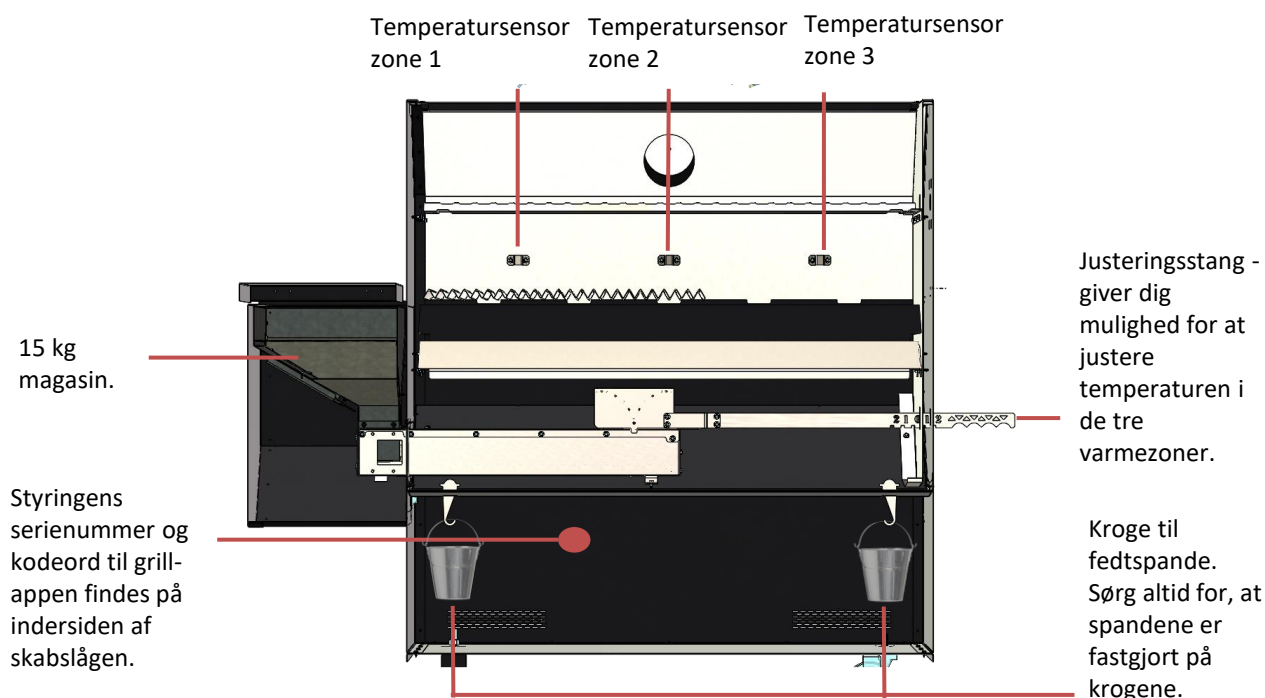
**ADVARSEL:** Enheden bør ikke bruges af børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.

## SIKKERHEDSAFSTAND:

**ADVARSEL:** Det er vigtigt at holde tilstrækkelig afstand fra brændbart materiale ved anvendelse af grillen. Hold en minimumsafstand på 100 cm (40") fra grillens toplåg til eventuelt overliggende materiale og en minimumsafstand på 60 cm (24") fra siderne, bagsiden og forsiden af grillen.




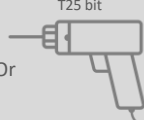
# TEKNISKE DATA: GRILL



Model	Tokyo	Jakarta	Seoul
Strøm	1-12kWh	1-10kWh	1-8kWh
Grilloverflade (2 niveauer)	10400cm <sup>2</sup>	8000cm <sup>2</sup>	5600cm <sup>2</sup>
Grilloverflade bund	130x60cm	100x60cm	70x60cm
Grilloverflade top	130x20cm	100x20cm	70x20cm
Temperaturområde	40-300°C	40-300°C	40-300°C
Digital temperaturkontrol	Yes	Yes	Yes
Stegetermometer tilslutning	2	2	2
Temperaturzoner	3	3	3
Fedtspande	2	2	2
Brænderjusteringshåndtag	✓	✓	✓
Dobbelt isoleret	✓	✓	✓
Rustfri stålrist	✓	✓	✓
Indvendig beklædning af rustfrit stål	✓	✓	✓
Magasinkapacitet	15kg	15kg	15kg
Højde x bredde x dybde	125x205x60cm	125x175x60cm	125x145x60cm
Vægt	140kg	120kg	100kg
Tilslutning 230V & 110V modeller	230V/50Hz 110V/60Hz	230V/50Hz 110V/60 Hz	230V/50Hz 110V/60Hz
Strømforbrug under drift	40W	35W	30W
Strømforbrug under opstart (2-3 min)	300W	300W	300W

# MONTERING



Nødvendige værktøjer :  T25 bit  Or

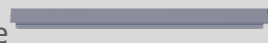
- 1 x grill kabinet



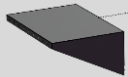
- 1 x brænderhoved m/ justeringsstang



- 1 x brænder-reflektorplade



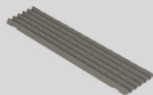
- 1 x sidebord



- 1 x skorstensrør



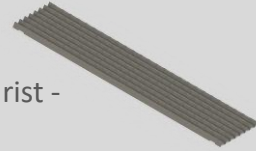
- Grillriste bund:  
Seoul: 5 stk.  
Jakarta: 7 stk.  
Tokyo: 9 stk.



- 2 x fedtspande



- 1 x grillrist - top



- 11 x T25 10mm skruer (til sidebord og skorsten)



- 1 x grillskraber



- 2 x stegeterm. sensorer



- 1 x strømkabel



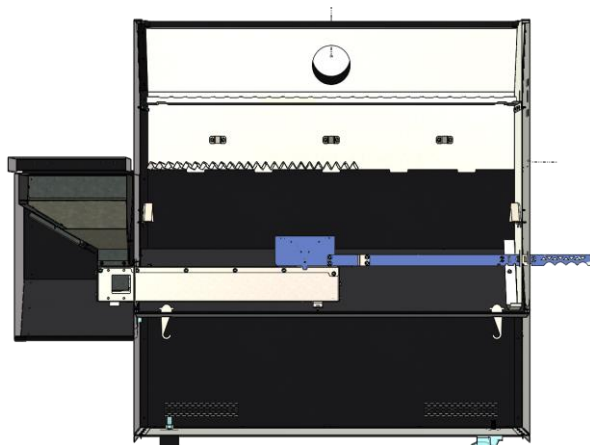
- 5 x grillværktøjs kroge



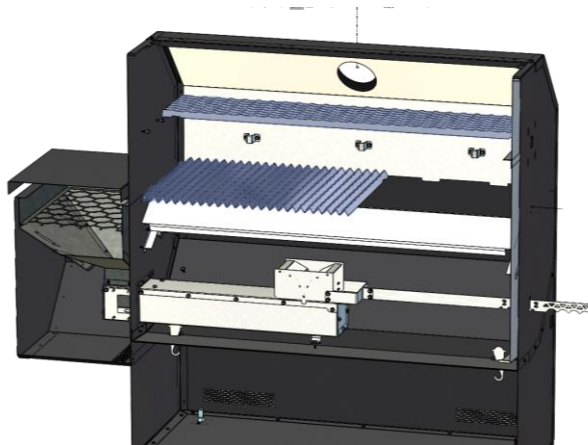
Undersøg venligst om emballagen indeholder alle dele. Kontakt din lokale forhandler, hvis der mangler dele.

# MONTERING

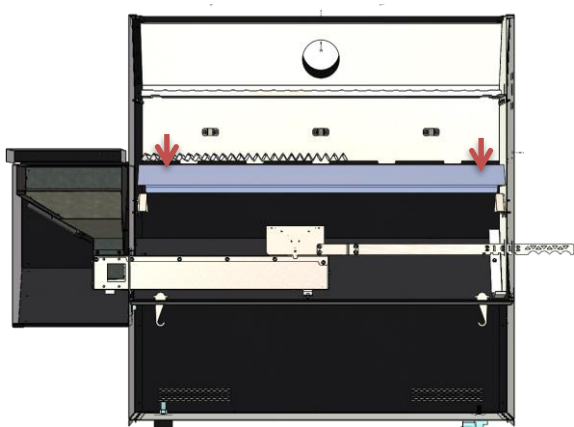
1. Før justeringsstangen gennem sideåbningen på grillen og sørg for, at dysen hviler sikkert over brænderen.



3. Monter grillristene på øverste og nederste niveau.



2. Sørg for, at brænderens reflektorplade er sat sikkert ned på fastgørelsesbeslagene.



4. Fastgør sidebordet og skorstensrøret med de medfølgende skruer. (T25)



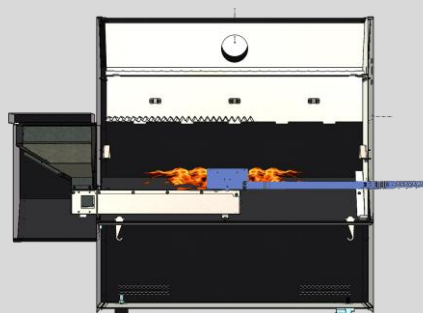
# BETJENING AF BRÆNDERENS JUSTERINGSSTANG

## Styring af varmezoner

RTB-grillen har tre temperaturzoner, der kan justeres manuelt ved at justere brænderens dysehoved i 5 mulige indhakkede positioner, som inkluderer henholdsvis 2, 1, 0, 1 og 2 fra venstre mod højre.

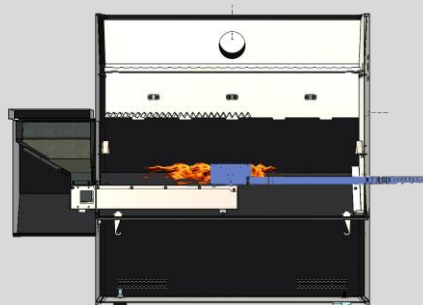
**Bemærk:** Brænderen på grillen vil modulere for at opretholde den ønskede grilltemperatur baseret på den højeste temperaturværdi målt blandt de tre zonetemperatursensorer.

**Position 0:** Når justeringsstangen er sat i position 0, er flammen ligeligt fordelt mellem venstre og højre side af grillen. Centersensoren vil opfange en lidt lavere temperatur end den temperatur, der er vist i venstre og højre temperaturzone; temperatur forskellen er dog marginal i forhold til de fleste tilberedningstider.



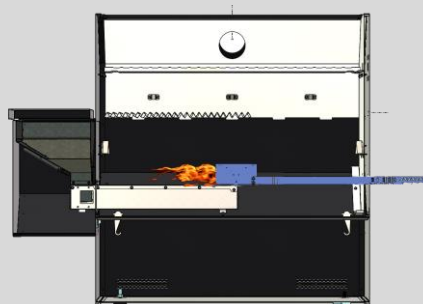
**Position 1:** Indstilling af justeringsstangen til position 1 til venstre for position 0 vil tillade højere temperaturer på venstre side af grillen at være højere end på højre side af grillen.

Indstilling af stangen til position 1 til højre for position 0, vil få temperaturen til at blive højere på højre side af grillen.



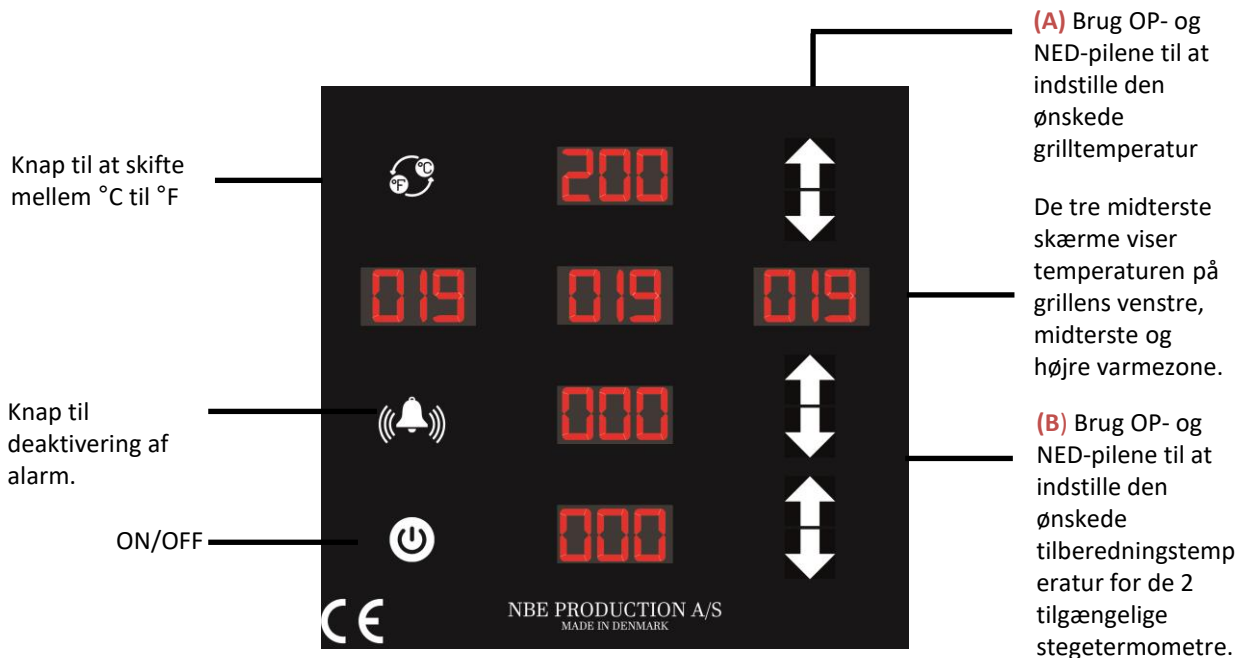
**Position 2:** På samme måde vil indstilling af justeringsstangen til position 2, placeret til venstre for position 0, tillade meget højere temperaturer på venstre side af grillen.

Indstilling af stangen til position 2 til højre for midten vil give mulighed for at temperaturen bliver højere på højre side af grillen.

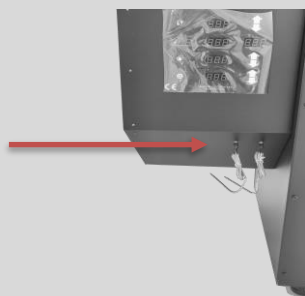




# FØRSTE OPSTART (med kontrolpanel)



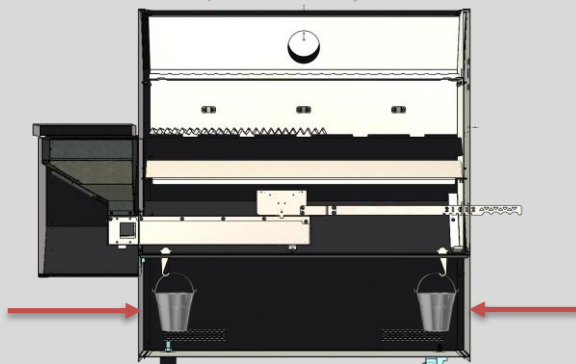
1. Sæt strømkablet i grillen og sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Fyld magasinet med de medfølgende træpiller.
3. Indstil den ønskede grilltemperatur ved hjælp af de øverste piletaster **(A)**. **Bemærk:** Grillning ved lav temperatur vil være afhængig af den omgivende udendørstemperatur. Generelt er grillning ved lave temperaturer under 100°C kun muligt i koldere vejr. **Tip:** For at give mulighed for grillning ved lav temperatur i varmere vejr, kan det være nødvendigt at grille i **røgtilstand ved lave temperaturer** eller lade grillen stå lidt åben for at tillade overskydende varme at slippe ud.
4. **(Valgfri)** Tilslut stegetermometeret i tilslutningen og indfør temperatursonden i det kød, du ønsker at overvåge.



- Angiv den ønskede kernetemperatur på kødet, ved at bruge piletasterne op og ned **(B)**. Når kernetemperaturen er nået, lyder en alarm for at meddele dig, at kødet er færdigt.

# FØRSTE OPSTART (med kontrolpanel)

5. Sørg for, at de to medfølgende fedtspande er fastgjort på de to modstående kroge, som findes inde i bundskabet.




6. Tryk på On button  for at starte.

**ADVARSEL:** Under den første opstart, er det vigtigt, at grillen opvarmes minimum 1 time for at tillade, at olie på metallet brændes af, før madvarer lægges på risten.

**Bemærk:** Brug den samme knap til at slukke. **Hold grilllåget lukket under opstart.** Grillen begynder at ryge under opstart og når en temperatur på 200°C på cirka 15 minutter. Hvis du skal grille ved en lav temperatur, for eksempel 100°C, kan grillen stige op over 200°C, inden den falder til den ønskede temperatur. Hvis du griller ved en lav temperatur, skal du vente på, at temperaturen falder på grillen, før du placerer din mad på risten.

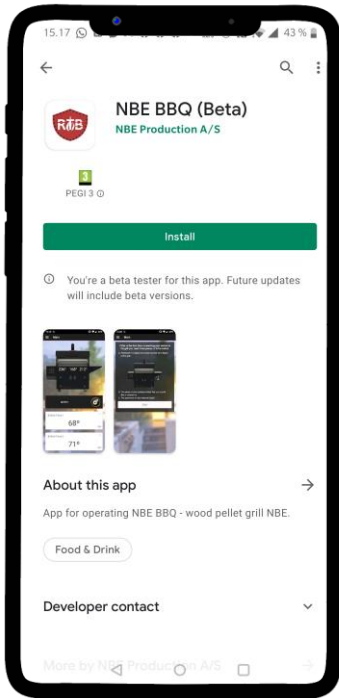
## SLUKNINGSPROCEDURE

1. Tryk på ON/OFF button  for at SLUKKE grillen.
  - Grillen vil derefter begynde en kontrolleret nedslukningsprocedure.
  - **ADVARSEL:** Afbryd ikke strømmen, før grillen har fuldført sin slukningsprocedure.
  - **ADVARSEL:** Flyt ikke grillen, mens den stadig er varm eller hvis der stadig er pillegløder.

# TILSLUTNING VIA EN ANDROID-ENHED



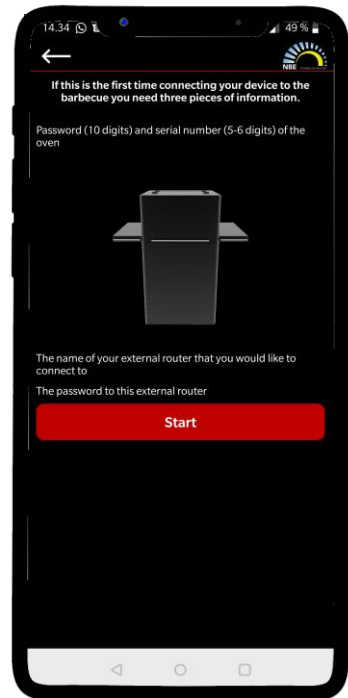
1. Søg "NBE BBQ" i Google Play og installer app



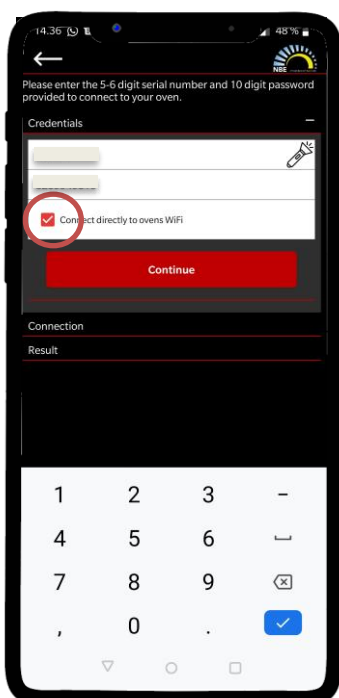
2. Find grillens **serienummer og kodeord** på indersiden af skabslågen.



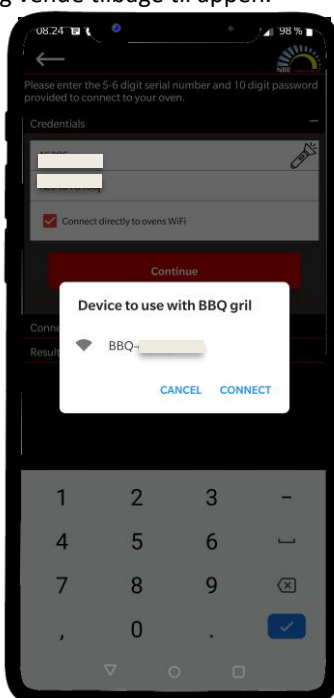
3. Sørg for, at der er strøm på grillen. Hav din enhed i nærheden af grillen og vælg "START"



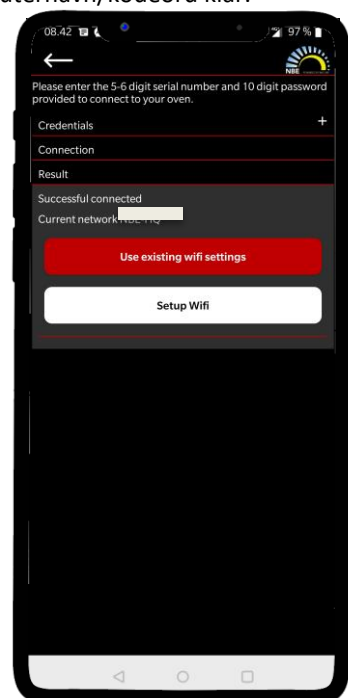
4. Indtast grillens **serienummer og kodeord**, vælg **"forbind direkte...og fortsæt"**



5. Vælg grill wifi og "Tilslut". Hvis wifi-swapping ikke er tilladt, skal du gå til enhedsindstillinger, oprette forbindelse til BBQ-XXXXX og vende tilbage til appen.



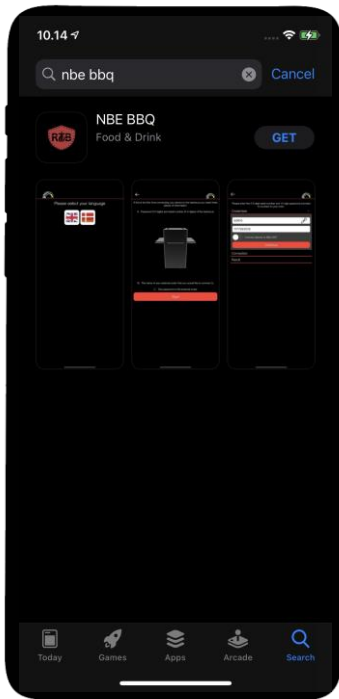
6. Vælg **"Brug eksisterende WIFI"** for at oprette forbindelse lokalt til grillen, eller vælg **"OPSÆT WIFI"** for at oprette forbindelse til din router. Hav dit routernavn/kodeord klar.



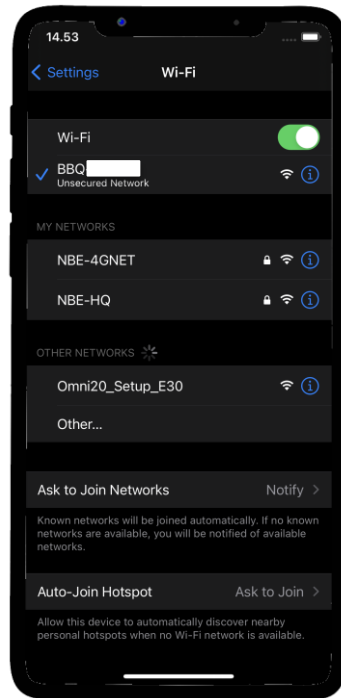
# TILSLUTNING VIA EN IPHONE



1. Søg "NBE BBQ" i App Store og installer app.



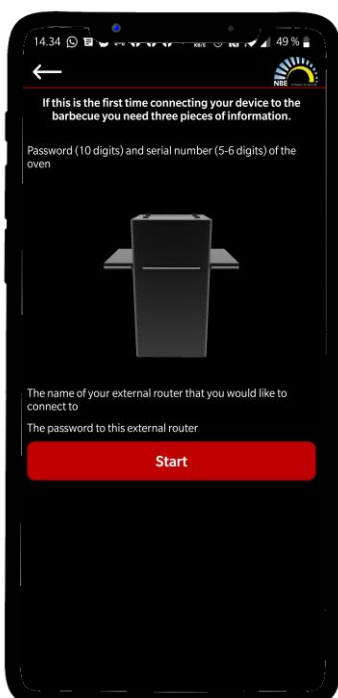
2. Tilslut strøm til grillen og gå til INDSTILLINGER/WIFI og tilslut til BBQXXXXX.



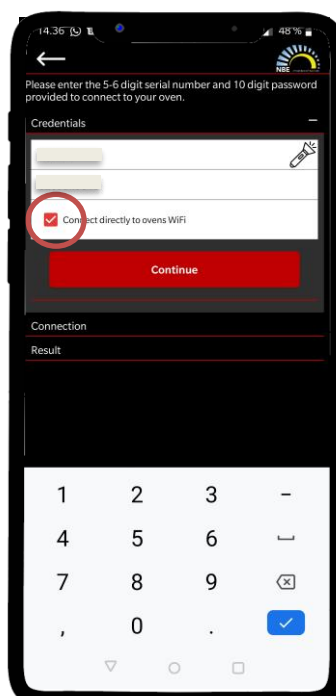
3. Find grillens **serienummer og kodeord** på indersiden af skabslågen.



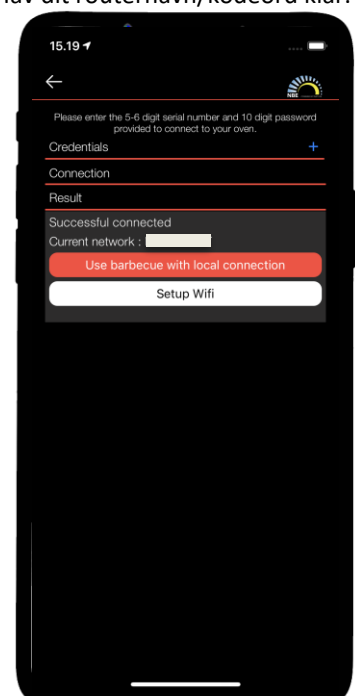
4. Hav din enhed i nærheden af grillen, og vælg "START



5. Indtast serienummeret og kodeord, og vælg **"Forbind direkte..."** og fortsæt



6. Vælg BRUG GRILL MED LOKAL FORBINDELSE... for at oprette forbindelse lokalt til grillen, eller vælg OPSÆTNING WIFI for at tilslutte grillen til din router. Hav dit routernavn/kodeord klar.



# DRIFTSTILSTANDE (Kræver App)

RTB Grill app giver mulighed for nogle yderligere indstillinger, som ikke findes på selve grillens kontrolpanel.

Generelt er der fire driftsformer, som omfatter:

- Temperaturreguleringstilstand
- Låst effekttilstand (kræver app)
- Røgtilstand ved lav temperatur (kræver app)
- Dvaletilstand

## Temperaturreguleringstilstand



Temperaturreguleringstilstand ligner din konventionelle ovn. Du indstiller blot grillens måltemperatur, så vil brænderen øge eller mindske tilførsel af piller for at opretholde den ønskede grilltemperatur.

## Låst effekttilstand



I låst effekttilstand er brænderens effekt indstillet til en låst brugerspecificeret effektprocent. Låst effekttilstand er ideel, når der udføres grillning med låget åbent, når der forventes hyppig åbning og lukning af grilllåget, eller når grilltemperaturen kontrolleres ved at øge eller mindske effektprocenten.

## Røgtilstand ved lave temperaturer



Røgtilstand ved lave temperaturer er ideel til "slow cooking" grillning, hvor der kræves maksimal røgsmag og lang tilberedningstid.

## Dvaletilstand



Dvaletilstand opstår, når den ønskede indre kødtemperatur opnået. Under dvaletilstand vil grillen regulere ned til minimumseffekt. Dette er for at minimere overtilberedning, i tilfælde af, at du midlertidigt er væk fra grillen, når den ønskede indvendige kødtemperatur er nået.

## Driftstilstands prioriteter

Flere driftstilstande kan ikke udføres samtidigt. I stedet vil controlleren prioritere driftstilstanden ud fra følgende rækkefølge:

**1. prioritet: Dvaletilstand** = grillen går i dvaletilstand når:

- Indre kødtemperatur(e) er nået. Hvis begge stegetermometre er tilsluttet, vil dvaletilstand udløses, når begge sensorere opnår den ønskede indvendige temperatur.

**2. prioritet: Røgtilstand ved lave temperaturer** = Røgtilstand ved lave temperaturer vil fungere, hvis:

- Et Røgtrin niveau 1-5 er valgt.
- Røgtimer er indstillet til en værdi over 0 minutter.
- og den indre kødtemperatur ikke er nået endnu.

# DRIFTSTILSTANDE (Kræver App)

## 3. prioritet: Låst effekttilstand vil fungere når:

- Der er valgt en låst effektprocent mellem 10-100 %
- Røgtimeren er ikke aktiv
- og den indre kødtemperatur ikke er nået endnu

## 4. prioritet: Temperaturreguleringstilstand vil fungere når:

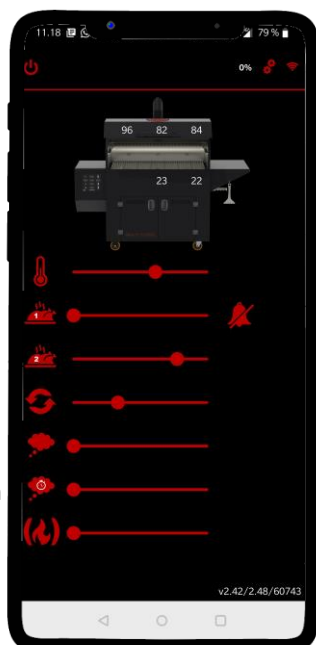
- Låst effekttilstand ikke er valgt
- Røgtimeren ikke er aktiv
- og den indre kødtemperatur ikke er nået endnu

## Driftstilstands-rækkefølge

Baseret på prioritetsrækkefølgen er du i stand til at oprette en automatisk sekvens af forskellige driftstilstande. Overvej f.eks. følgende indstillinger.

Grilltemperatur = 200°C  
Kødtemperatur = 70 °C

Røgtrin = 1  
Røgtimer = 90 min



Baseret på ovenstående indstillinger vil grillen køre i lavtemperatur-røgtilstand i 90 minutter efterfulgt af en automatisk stigning i grilltemperaturen til 200°C og fortsætte med at køre, indtil kødets indre temperatur når 70°C. På dette tidspunkt lyder en alarm for nået kødtemperatur på både grillens display og RTB-Grill App. Grillen går derefter i dvaletilstand og reducerer effekten til 10 %.

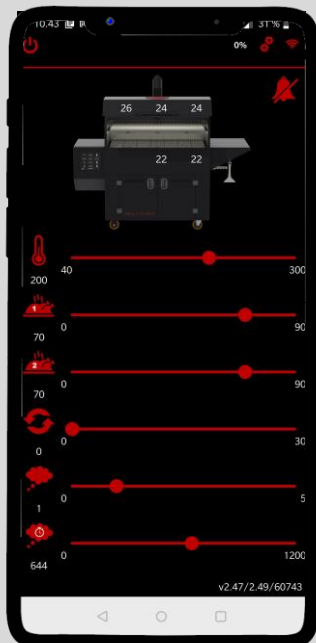
# EKSEMPLER PÅ INDSTILLINGER



## EKSEMPEL - RØGTILSTAND

Røgtilstand ved lave temperatur vil fungere når:

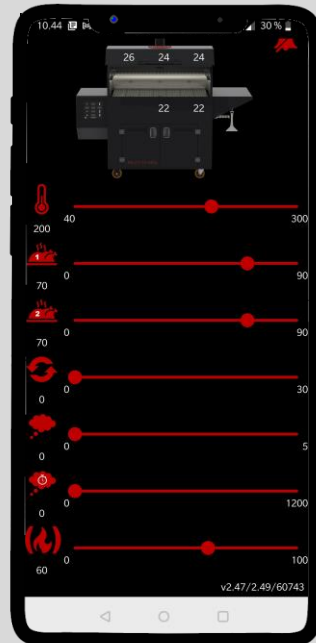
- Et Røgtrin niveau 1-5 er valgt.
- Røgtimer er indstillet til en værdi over 0 minutter
- og den indre kødtemperatur ikke er nået endnu



## EKSEMPEL - LÅST EFFEKTTILSTAND

Låst effekttilstand vil fungere når:

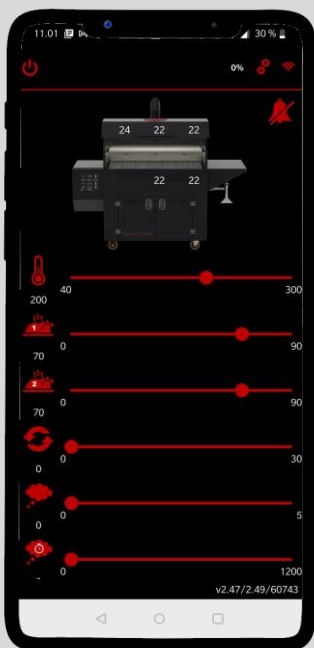
- Der er valgt en låst effektprocent mellem 10-100 %
- Røgtimeren er ikke aktiv
- og den indre kødtemperatur ikke er nået endnu



## EKSEMPLER - TEMPERATUR REGULERINGSTILSTAND

Temperaturreguleringstilstand vil fungere når:

- Låst effekttilstand ikke er valgt
- Røgtimeren ikke er aktiv
- og den indre kødtemperatur ikke er nået endnu

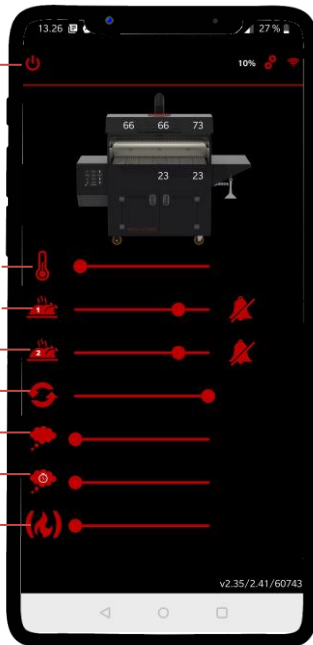


# APP INDSTILLINGER

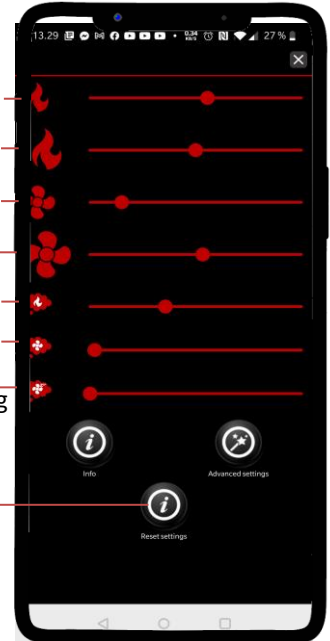
## HJEM

## INDSTILLINGER

- On/OFF/Afstil Alarm
- Grill Temp 1, 2, & 3
- Kød Temp. sensor 1 & 2
- Grill Temp (40- 300° C)
- Kød Temp. Sensor 1
- Kød Temp. Sensor 2
- Rotisserie Rotation (sec)
- Røg Niveau
- Røg Timer
- Låst Effekt %



- Pillefødning min. effekt
- Pillefødning max. effekt
- Blæser min. effekt
- Blæser max. effekt
- Pillefødning - Røg
- Blæserhastighed - Røg
- Blæserhastighed %- Røg

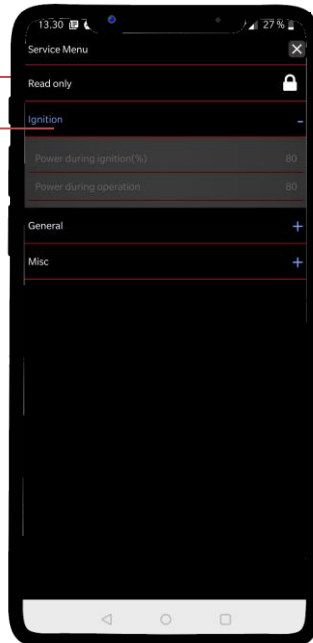



**Nulstil indstillinger-**  
*Nulstiller indstillingerne til producentens standardværdier.*

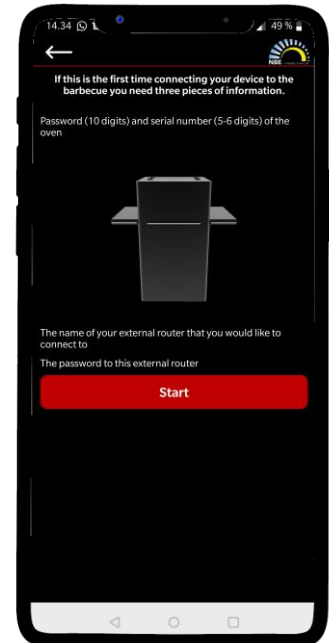
## AVANCEREDE INDSTILLINGER

## OPRET/GENOPRET FORBINDELSE

- Settings Lock/Unlock
- Optænding
- Generelt
- Nedslukningstid(s)
- Magasin temperaturalarm (C)
- Gain P
- Gain I
- Blæser nedslukning (%)
- Skærmlås tid(s)
- Diverse
- Indlæs software



For at tilslutte/gentilslutte til grillen skal du vælge  og tilslutningsguiden starter.





# APP INDSTILLINGER

## Temperaturreguleringstilstand - indstillinger:



- **Grilltemperatur** - ønsket temperatur på grillen mellem 40 – 300°C



- **Pillefødning min. effekt** - procent af pillefødning , når grillen yder ved minimum effekt på 10 %.



- **Pillefødning max. effekt** - procent af pillefødning, når grillen yder ved maksimal effekt på 100 %.



- **Blæser min. effekt** - hastighedsprocent på blæseren, når den kører ved lav effekt (min. 10 %)



- **Blæser max. effekt** - hastighedsprocent på blæseren, når den kører med høj effekt (max. 100 %)

## Røgtilstand ved lave temperaturer:

For at aktivere røgtilstand ved lave temperaturer skal røgniveau fra (1-5 ) vælges, og røgtimeren skal være aktiv.



- **Røgniveau(1- 5)** - Hvert trin tilføjer 90 sekunders pause mellem fodring. Forøgelse af antallet af trin vil øge tiden mellem fodring og rygning, men vil samtidig intensivere mængden af røg. Det anbefales at starte med RØGNIVEAU 1 og derefter øge niveauet, om nødvendigt.



- **Røgtimer** - ( 1- 1200 minutter)- tid tildelt til rygningen.



- **Pillefødning- Røg** - procentdelen af brænderens pillefødning under røgtilstand ved lave temperaturer.




- **Blæserhastighed - Røg** - blæserhastigheden i procent under røgtilstand.






- **Blæserpause % - Røg** – Procent af tiden blæseren skal holde pause, når den er i RØGTILSTAND.

# APP INDSTILLINGER

## Låst effekttilstand - indstillinger:

-  • **Låst effekt %** - er den procent som grillen skal køre under LÅST EFFEKTTILSTAND. Låst effekt er ideel under friluftsgrillning, når du forventer hyppigt at åbne og lukke grillens toplåg, eller hvis du foretrækker at styre grilltemperaturen manuelt via brænderens låst effektprocent. **Bemærk:** Låst effekttilstand kan ikke køres, når grillens dvaletilstand er aktiveret, eller når røgtilstand er aktiveret.

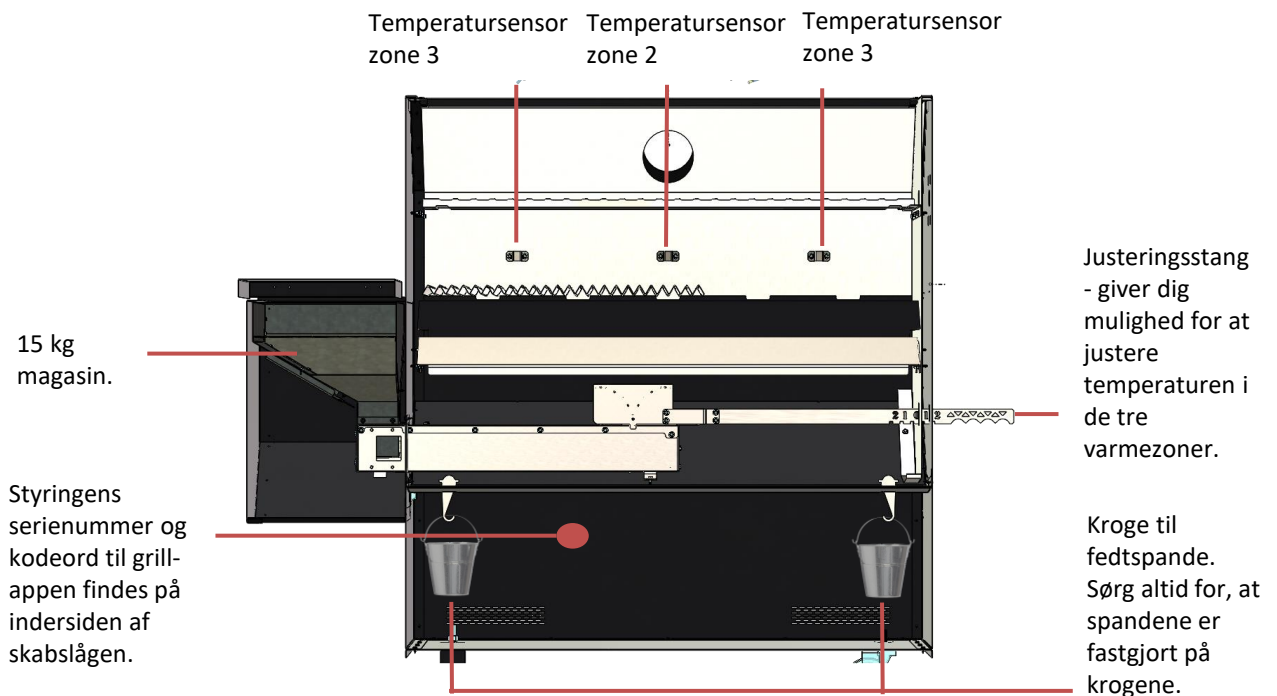
## Andre indstillinger:

-  • **Kødtemperatur 1** - vælg den indvendige temperatur for temperatursensor 1, for hvornår kødet er færdigt
-  • **Kødtemperatur 2** - vælg den indvendige temperatur for temperatursensor 2, for hvornår kødet er færdigt
-  • **Rotisserie rotation(sek)** - det antal sekunder, rotisseriesmotoren skal køre med uret/mod uret.

## Avancerede indstillinger:

- **Optænding/Effekt under optænding** - tænderens effektprocent under optændingstilstanden.
- **Optænding/Effekt under drift** - tænderens effektprocent under normal drift, når flammestabilisering under drift er påkrævet.
- **Generelt/ Nedslukningstid(sek)** - det antal sekunder, der kræves for at køle brænderen ned under nedslukningsproceduren.
- **General/Magasin temperatur alarm (°C)** - den temperatur, der kræves på magasintemperatursensoren for at udløse en alarm og tvungen nedslukning.
- **Generelt/Gain P** - Gain P - er en statisk temperaturreguleringsparameter.
- **Generelt/Gain I** - Gain I - er en statisk temperaturreguleringsparameter.
- **Generelt/Blæsernedslukning (%)** - den krævede procent blæserhastighed under nedslukning.

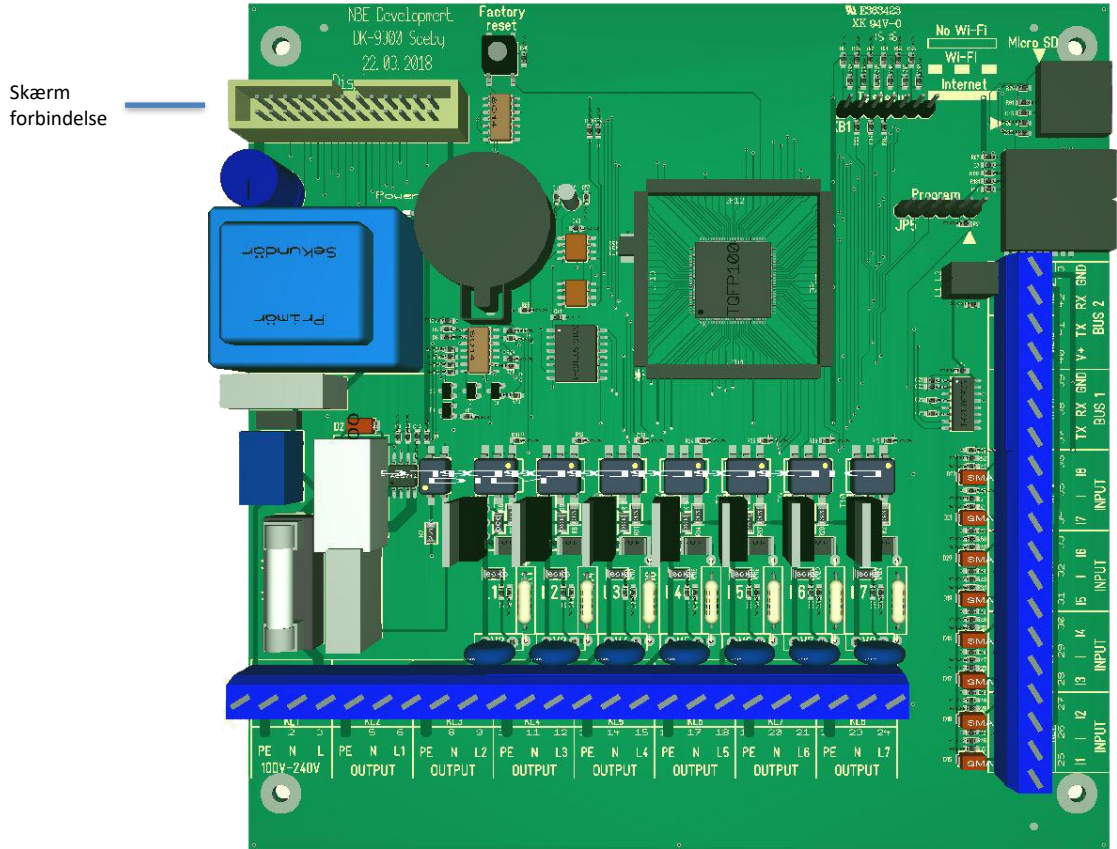
# VEDLIGEHOELDELSE: GRILL



Det er vigtigt at vedligeholde din grill efter brug for at undgå, at fedtet brænder. Følgende er de nødvendige vedligeholdelsesopgaver, der skal udføres, når grillen er afkølet:

1. Tøm brænderen for aske eller rester.
2. Rens for eventuelt fedt i bunden af grillen.
3. Tøm fedtspandene.
4. Rengør siderne og skorstensrøret for belægning af creosot.
5. Opbevares på et tørt og beskyttet sted.

# PRINTKORT DIAGRAM:

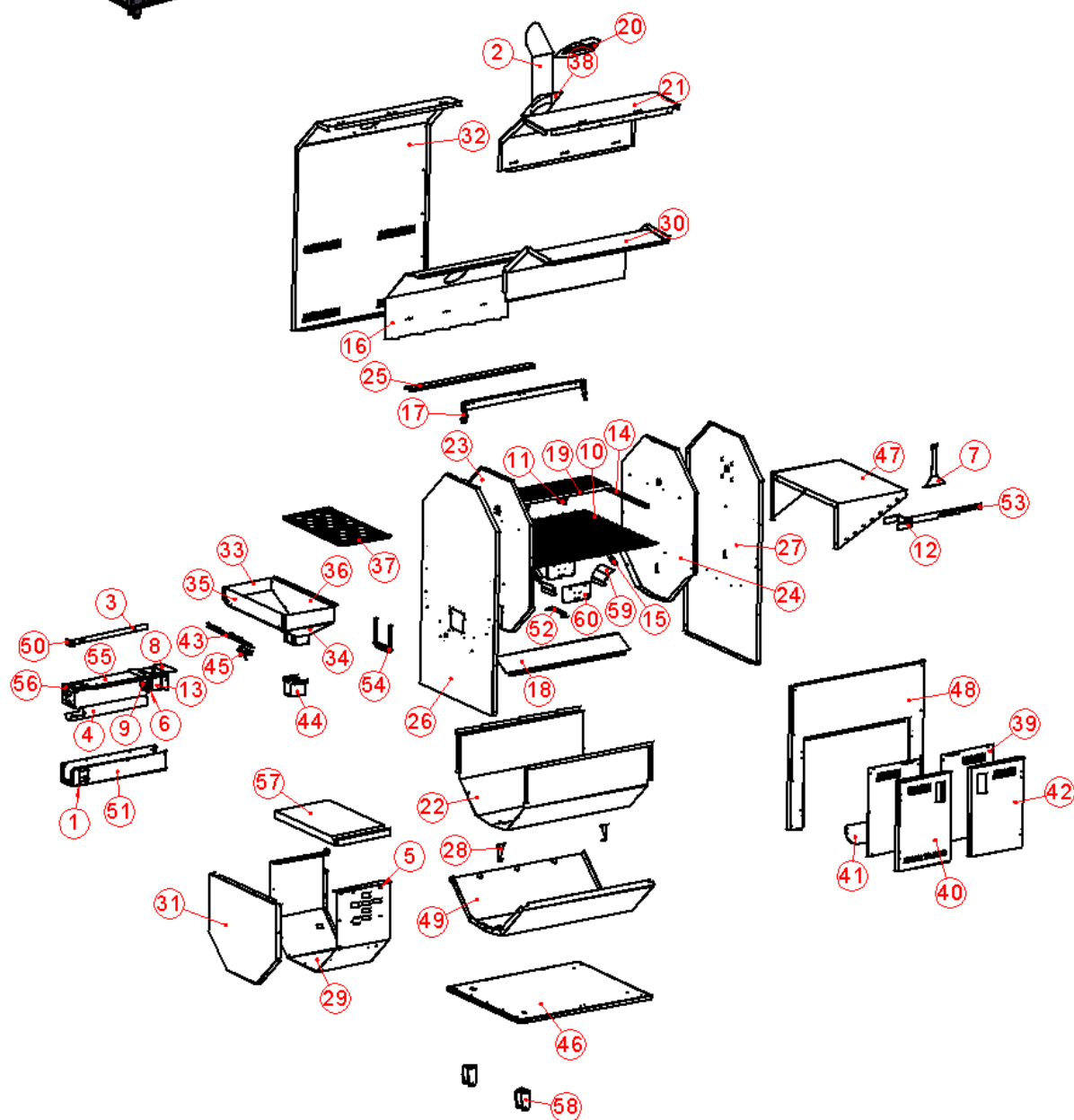


	INPUT	OUTPUT	FUNKTION	LEDNINGSFARVE
110-240V	PE-N-L		110-240 Volt AC	PE= Grøn/Gul, N= Blå, L= Brun
OUTPUT (1)		PE-N-L1	Snegl	PE= Grøn/Gul, N= Sort, L= Hvid (med kappe), Rød (med kappe)
OUTPUT (2)		PE-N-L2	Blæser	N= Sort, L2=Sort
OUTPUT (3)		PE-N-L3	Alarm	N=Hvid, L3= Hvid (110V) / N=Rød, L3=Rød (230 V)
OUTPUT (4)		PE-N-L4	Tænding	N= Blå, L3= Brun
OUTPUT (5)		PE-N-L5	Rotisserie	N=Grå, L5= Brun
OUTPUT (6)		PE-N-L6	Rotisserie	L6= Sort
OUTPUT (7)		PE-N-L7	LCD-skærmstørm	PE=Grøn/Gul, N=Blå, L7=Brun
INPUT (1)	I- I1		Temperaturzonesensor venstre	I=Hvid, I1=Hvid
INPUT (2)	I- I2		Temperaturzonesensor center	I= Hvid, I2=Hvid
INPUT (3)	I- I3		Temperaturzonesensor højre	I= Hvid, I3=Hvid
INPUT (4)	I- I4		Kødtemperatursensor venstre	I= Sort, I4= Rød
INPUT (5)	I- I5		Kødtemperatursensor højre	I= Sort, I5=Rød
INPUT (6)	I- I6		Magasintemperatursensor	I=Sort, I6=Sort
INPUT (7)	I- I7		Fotosensor	I=Sort, I7=Brun

# RESERVEDELE:



Brug kun originale NBE-reservedele.  
Kontakt din lokale NBE- forhandler  
for reservedele til din RTB-grill.



# EU OVERENSSTEMMELSE- ERKLÆRING

## EC DECLARATION OF CONFORMITY

No. : ..... 2705-2021

The undersigned, representing the following manufacturer

Manufacturer : NBE production A/S
Address : Kjeldgaardvej 2, DK9300 Sæby, Denmark

or representing the manufacturer's authorized representative established within the Community (or the EEA) indicated hereafter

Authorized representative :
address :

herewith declares that the product

Product identification : RTB Jakarta RTB Seoul RTB Tokyo RTB Big RTB Bigger RTB Ridicules Big RTB Mr. Handsome
---

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

Reference n °	Title
EN 55032:2015,	Europe Norm EMC
EN 55035:2017	Europe Norm EMC
EN 61000-3-2:2014	Europe Norm EMC
EN 61000-3-3:2013	Europe Norm EMC
EN 1860-1:2017	Europe Norm BBQ
2006/42-EC	Machinery directive

and that the standards and/or technical specifications referenced overleaf have been applied.

Last two digits of the year in which the CE marking was affixed: ...21

Hansen

Jannich

Sæby

01/03/2019

*Jannich Hansen*

(signature)

# FEJLSØGNING: ALARMER

FEJL KODE	FEJL NAVN	FEJL BESKRIVELSE
E1	FEJL FOTOSENSOR	Ingen lysværdi (LUX) genkendes efter en tændingscyklus. Kontroller, at tænderen fungerer i Manuel styring. Kontroller, at brænderisten er ren, inden du starter grillen. En uren brænderrist med blokerede huller kan forhindre fotosensoren i at genkende en afsluttet tænding. Hvis problemet fortsætter, udskift fotosensoren.
E2	FEJL INGEN BRÆNDING/ KONTROLLÉR TRÆPILLER	Der er ikke registreret en nævneværdig temperaturstigning (mere end 10 °C) inden for de sidste 5 minutters drift. Tjek magasinet for træpiller og fyld på om nødvendigt.
E3	FEJL OPHEDET MAGASIN	Temperatursensoren i magasinet har registreret en temperatur over det maksimalt tilladte. Tjek, at varmen ikke blæser ind i magasinet. Hvis det er tilfældet, skal du kontrollere vindretningens og vindhastighedens indflydelse på udledningen af varme til magasinet. Hvis vindhastigheden og vindretningen er for kraftig eller uregelmæssig, skal du undlade at bruge grillen, indtil vindforholdene er mere gunstige.
E4	FEJL BBQ TEMPERATURSENSOR	En eller flere af grilltemperatursensorerne er uden for område (dvs. værdier mindre end -90 eller højere end 900) og er sandsynligvis beskadiget. Tjek forbindelsen mellem sensor og styringsprint, og tjek for synlige skader på ledningerne. Udskift temperatursensor(er) hvis det er nødvendigt.
E5	FEJL MAGASIN-TEMPERATURSENSOR	Sikkerhedstemperatursensoren til magasinet er uden for område og er muligvis beskadiget. Kontroller forbindelsen til printkortet og selve ledningerne for skader. Udskift om nødvendigt.
E6	FEJL PÅ SNEGLEMOTOR-UDGANG	Der er registreret uønsket strømforbrug på motorsneglens udgang. Der er muligvis skade på motorudgangen. Udskift printkortet, hvis problemet fortsætter.
E7	FEJL TÆNDER	Strømforbruget for tænderen er mindre end 300mA i slutningen af tændingsperioden. Samtidig registreres ingen lysværdi (LUX) på fotosensoren. Dette kan tyde på, at tænderen er beskadiget. Tjek tænderens funktion ved manuel tænding. Udskift om nødvendigt.

# NBE

PRODUCTION A/S  
Kjeldgaardsvej 2

9300 SÆBY

Tlf. 8820 9230

CVR nr. 34 89 03 23



NBE STOKER CLOUD

