

UK

SE

DK

NO

DE

FR

ES

MyOutdoorkitchen User Manual & Installation Instructions

Lindström & Sondén AB

Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm, Sweden

*My*OUTDOORKITCHEN™

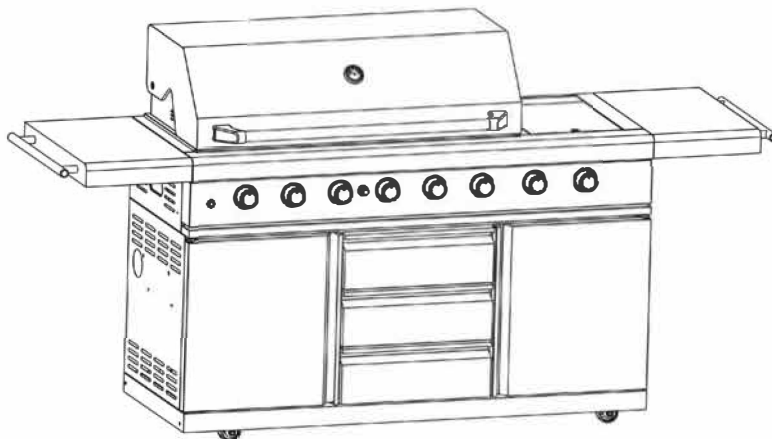
USER MANUAL AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

OUTDOOR BARBECUE GAS GRILL

Modell: SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- USE OUTDOOR ONLY.
- READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
- WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY
- THIS APPLIANCE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USING.
- TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USING.



✓ Please do

- Use spanner to tighten all gas fittings.
- Check all gas hose and line connection for damage, cuts or cracks each time for using the appliance.
- Always leak test with soapy water.
- Check all burners regularly for insect nets such as spiders, ants, etc. Nets are dangerous and need to be fully cleaned.
- Have the gas cylinder filled by an authorized gas supplier.
- Always wear protective gloves when handling hot component.
- Clean and maintain the appliance after each using.
- USE grill at least 1.0 m from any wall or surface, combustible material, gasoline, flame liquids or vapors.
- "Burning off" the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.
- Installation in wooden constructions: Ensure good ventilation. Keep a distance of at least 100 mm from the side and rear to the wood. Keep a distance of at least 150 mm from the bottom of the fat tray to the wood.

✗ Please do not

- Lean over appliance when lighting
- Store combustible material, gasoline or flammable liquids or vapors within vicinity of appliance
- Use appliance with any cover on
- Use plastic or glass utensils on the appliance.
- Use the appliance in strong winds
- Dismantle control valves
- Test for gas leaks with a naked flame
- Store spare gas cylinders in the cabinet
- Lay the gas cylinder down (always keep upright)
- Use appliance indoors

Please do not

- Modify the constructions of the appliance or the size of any burner, injector orifice or any other components
- Move the appliance during using
- Obstruct any ventilation of the appliance
- Allow the flexible gas supply hose or any electrical cord to come in contact with any heated surface of the appliance
- Use charcoal or any other solid fuel in this appliance
- Disconnect any gas fittings while the appliance is in using
- Use a rusty or dented gas cylinder with a damaged gas valve
- Fill the gas cylinder beyond 80% cap

Gas Category

This appliance is only for use with low-pressure butane, propane or their mixture gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The appliance is set to operate

- 28-30 mbar regulator with butane gas @ category I3+
- 37mbar regulator with propane gas @ category I3+
- 37 mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P (37)
- 30 mbar or 50mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P (30) or category I3B/P (50) respectively

CAUTION: ONLY THE GAS TYPE AND GAS CATEGORY LISTED IN THE RATING LABEL COULD BE USED ON YOUR APPLIANCE.

Gas Hose and Gas Regulator

- Use only regulator and hose approved for LP Gas at the correct pressures.
- The pressure adjuster should comply with the standard EN12864 and current regulations in the country where it is installed, which may be found at your nearest retailer of gas items. Refer to the technical data. It is strictly prohibited to use adjustable pressure
- It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture or the national conditions require it.
- The type of replaceable hose should meet the standard of EN1763-1-Class 3.
- The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the
- hose must be 0.7 meters (minimum) and 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced.
- Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the appliance other than at its connection.
- It is recommended the hose is changed within 1 year of the date of manufacture or the national conditions required.
- During serving or installation, make sure that the connection flexible tube is not subjected to twisting.

CAUTION: ONLY THE GAS TYPE AND GAS CATEGORY LISTED IN THE RATING LABEL COULD BE USED ON YOUR APPLIANCE.

Storage of Appliance

When the appliance is not in use, storage of an appliance indoors is only permitted when the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

Gas Cylinder

- The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected.
- The precaution need to be taken when changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of Ignition.
- Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition.

CAUTION: THE APPLIANCE IS SUITABLE FOR USING WITH GAS CYLINDER 5KGS INSIDE THE APPLIANCE FOR USING.

Connection to the Appliance

Before connecting, please ensure there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner parts. If the hose is replaced, it must be secured to the appliance and regulator connections.

After connecting, **GAS LEAKGE CHECKING** is a must. Please follow following method to check for gas leakage:

- Ensure the control valve is **"OFF"**.
- Connect the cylinder to the regulator, regulator to hose and hose to the appliance, ensure the connections are secured then turn **ON** the gas.
- Brush the soapy water on the hose and all joints. If bubble appears, it means there is leakage. You **have to** reconnect or replace the gas leakage part or joint.
- Retest after fixing the fault. Turn **OFF** the gas at the cylinder after testing.

CAUTION: IF LEAKAGE IS DETECTED AND CAN NOT BE FIXED, DO NOT ATTEMPT TO CURE LEAKAGE BUT CONSULT YOUR GAS DEALER.

Lightning the Appliance

1. Open the lid and make sure all the knobs are on the OFF (●) position.
2. Push down the knob and turn the knob anticlockwise to HIGH (🔥) position, then keep pressing the igniter for 2-3 seconds (a sound could be heard), thus the burner could be lit. If the burner does not light, turn off the knob and wait for 5 minutes then repeat this process.
3. Adjust the heat by turning the knob to the High (🔥)/Low (🔥) position.
4. To light other burners, repeat the same process for the adjacent burner and continue in sequence until all the burners are lit.
5. To turn the barbecue OFF, turn the cylinder valve or regulator switch to the "OFF" position and then turn **all of** the control knobs on the barbecue clockwise to the "OFF" (●) position.

For Match-lightning

1. Follow above instruction step 1-3.
2. For Main burner, place the match into match holder chain and fire the match, then put the match into the lighting hole on the right side of the fire box;
3. Push down and turn the knob anticlockwise to HIGH (🔥) position, then the burner could be lit. If the burner does not light, turn off the gas tap and wait for 5 minutes then repeat this step 2-3.

* For side burner, place the fired match on the holes of the side burner head.

- The side burner is designed for pot/pan with diameter 180-260mm. Side burner lid can not be used as work table, do not put anything on the side burner lid while it is not working.
- Before cooking for the first time, light on all the main burners and keep burning for 15 minutes with the lid closed and knob at HIGH (🔥) position. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the painted finish. The color of cooking area may get little change. It is normal and it is the nature of material.

Clean and maintenance

All cleaning and maintenance should be carried out when the appliance is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder after each time use.

DO NOT mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should NEVER be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry.

DO NOT apply a caustic grill / oven cleaner to painted surfaces.

DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of the product and may start a fire.

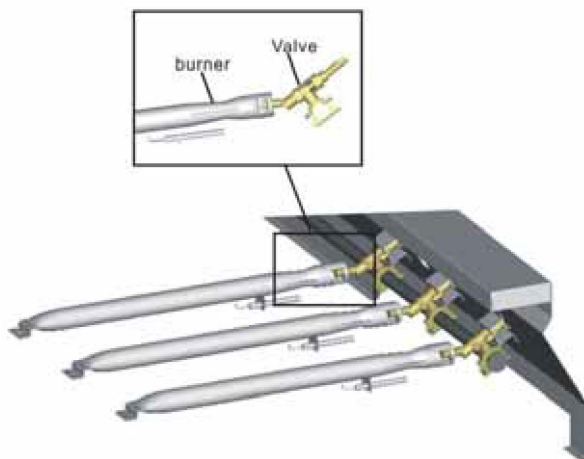
Stainless steel surfaces: Stainless steel would get rust if not maintain well. To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft nonabrasive cloth after each use. Use stainless steel protection liquid like WD-40 on the surface to avoid rust.

Cooking grid: Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

Cleaning the burner assembly

Follow these instructions to clean

1. Turn gas off at control knobs and LP Tank.
2. Remove cooking grates, grease tray and grease cup.
3. Remove screw at end of burner using a screwdriver.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.
8. Carefully refit burners.
9. Replace screw at the end of burner.
10. Replace grease tray and cooking grates.



Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you:

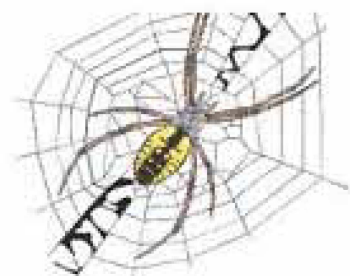
- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook.
Run the hook through each burner tube and burner several times.
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (**DO NOT** use a brass wire brush), run the brush through each burner tube and burner several times.
- (C) Wear eye protection: use an air hose to force air into the burner tube and out the air ports.
Check each port to make sure air comes out each hole.



Natural hazard spiders

FACT: sometimes spiders and other insects climb into the grill tubes attached to the burners. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas. Clean burners prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used.

Spider guards are on the air intakes in an effort to reduce this problem, but it will not eliminate it! An obstruction can result in a "flashback" (a fire in the burner tubes). The grill may still light, but the obstruction does not allow full gas flow to the burners.



Trouble shooting

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Burner(s) will not light	• No gas flow. • Coupling nut and regulator not fully connected. • Obstruction of gas flow. • Disengagement of burner to valve. • Is grill assembled correctly?	• Check to see if LP tank is empty. • Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only-do not use tools. • Clear burner tube(s). • Reengage burner and valve. • Check steps in assembly instructions.
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas. • Excess flow valve tripped.	• Check for gas in LP tank. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on LP tank valve, wait 30 seconds and then light grill.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP tank. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean grill. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly
Persistent grease fire.	• Grease trapped by food buildup around burner system.	• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. • Leave lid in position and let fire burn out. • After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn knobs to OFF. • Clean burner and/or burner tubes.

Technical Information

*Use outdoors only

*Read the instruction manual carefully before using the appliance

*WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

*This appliance must be kept away from flammable materials during use

*Do not move the appliance during use

*Turn off the gas supply at the gas cylinder after use

*Do not modify the appliance

PIN CODE:2531CU-0070

Appliance Name		Outdoor Use Gas Grill		
Model No.		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER
Appliance Category		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type of gas		Butane	Propane	Butane,Propane or their mixture
Gas Pressure		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injector	Main burner	0.93 mm		0.93 mm
	Side burner	0.89 mm		0.89 mm
	Back burner	0.93 mm		0.93 mm
Heat Input for each	Main burner	3.5 kW		3.5 kW
	Side burner	3.2 kW		3.2 kW
	Back burner	3.5 kW		3.5 kW
Total Heat Input (Hs)		27.7 kW		27.7 kW
gas consumption		2016 g/h		2016 g/h

Appliance Name		Outdoor Use Gas Grill		
Model No.		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1
Appliance Category		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type of gas		Butane	Propane	Butane,Propane or their mixture
Gas Pressure		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injector	Main burner	0.93 mm		0.93 mm
	Side burner	0.89 mm		0.89 mm
	Back burner	0.93 mm		0.93 mm
Heat Input for each	Main burner	3.5 kW		3.5 kW
	Side burner	3.2 kW		3.2 kW
	Back burner	3.5 kW		3.5 kW
Total Heat Input (Hs)		27.7 kW		27.7 kW
gas consumption		2016 g/h		2016 g/h

Appliance Name		Outdoor Use Gas Grill		
Model No.		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1
Appliance Category		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type of gas		Butane	Propane	Butane,Propane or their mixture
Gas Pressure		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injector	Main burner	0.93 mm		0.93 mm
	Side burner	mm		mm
	Back burner	0.93 mm		0.93 mm
Heat Input for each	Main burner	3.5 kW		3.5 kW
	Side burner	kW		kW
	Back burner	3.5 kW		3.5 kW
Total Heat Input (Hs)		24.5 kW		24.5 kW
gas consumption		1783 g/h		1783 g/h

eg. 0.93mm indicates the diameter of the injector is 0.93mm

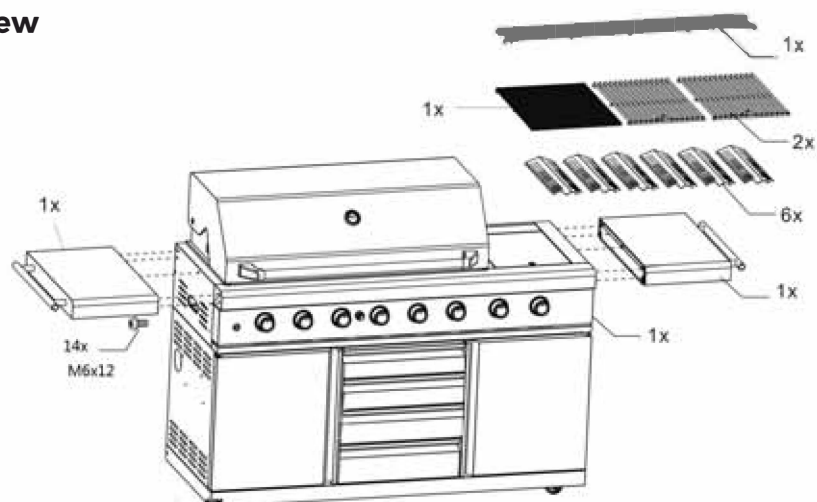
Assembly instructions

Tools required:

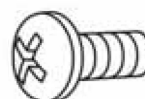
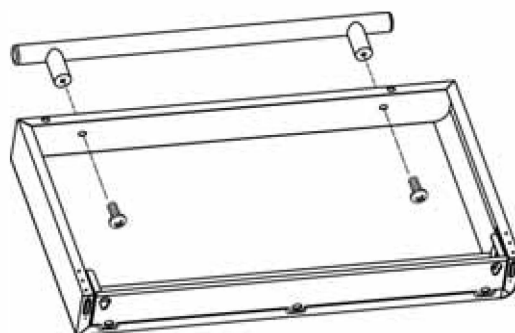
1. Philips Screwdriver
2. Gloves (if necessary)



Expanded view

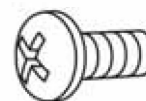
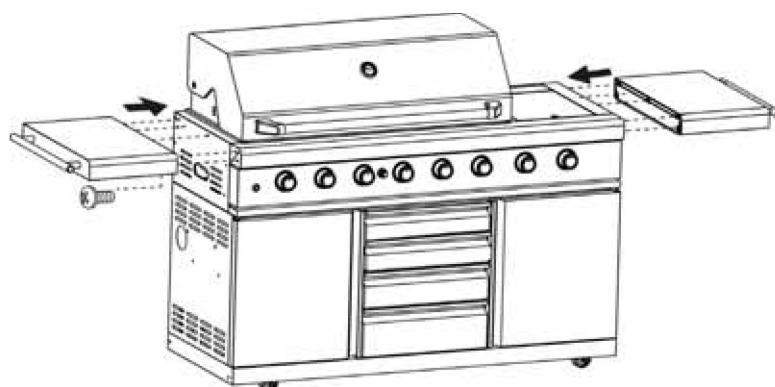


1. Side table handle assembly

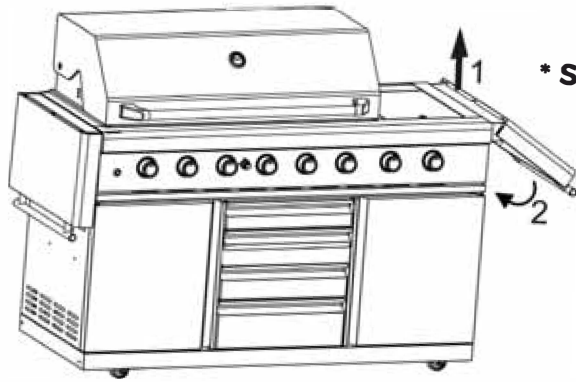


M6*12, 4pcs

2. Side table assembly

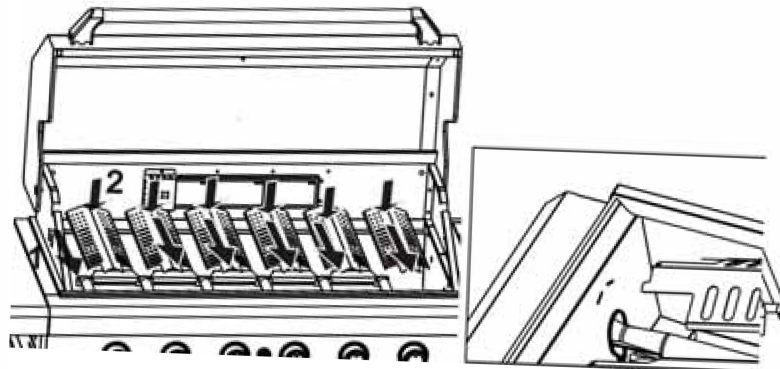


M6*12, 10pcs

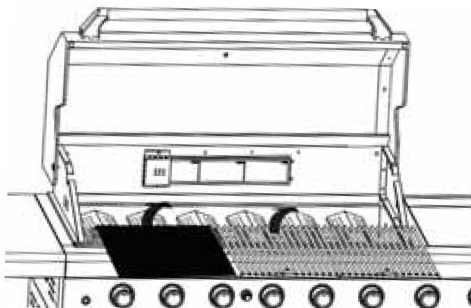


* Side table could be folded down

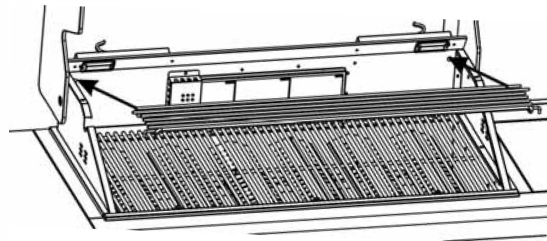
3.Flame diffuser assembly



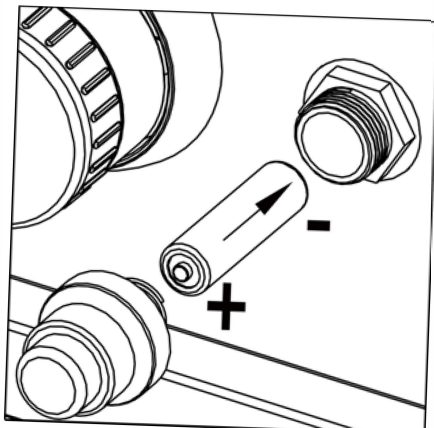
4.Cooking grid assembly



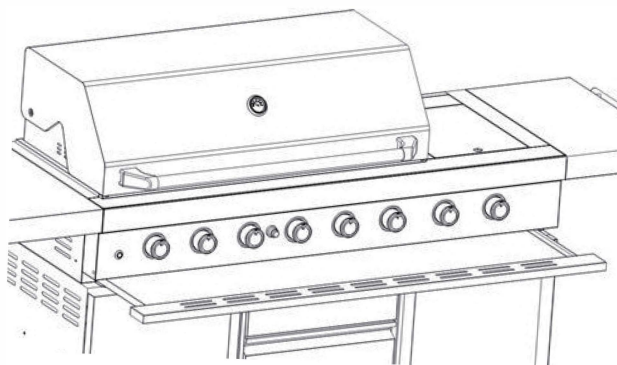
5. Warming rack assembly



6. Battery assembly for ignition.

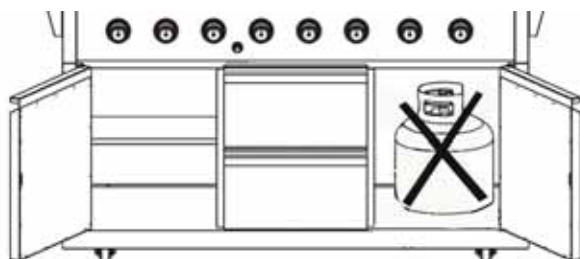


7. Grease tray

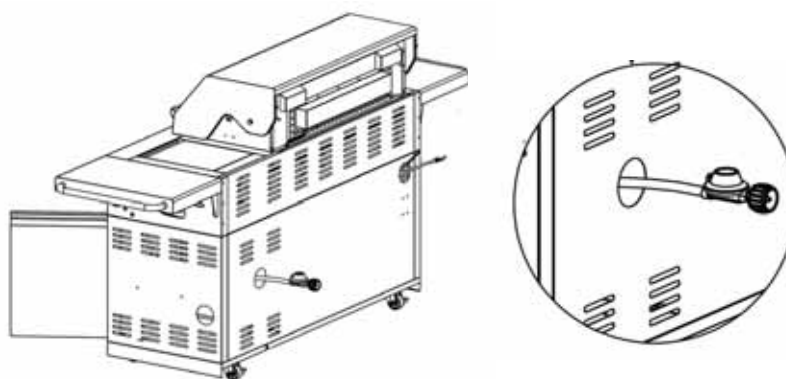
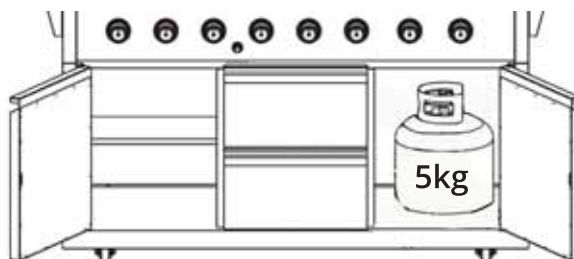


FOR GAS CYLINDER

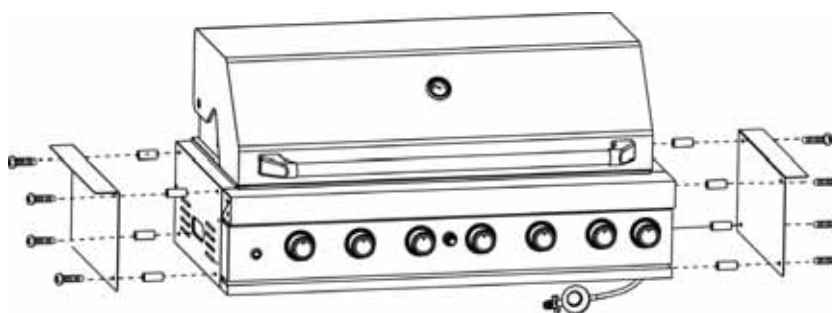
1. Gas cylinder more than 5kgs **not** be placed inside the cabinet for using.



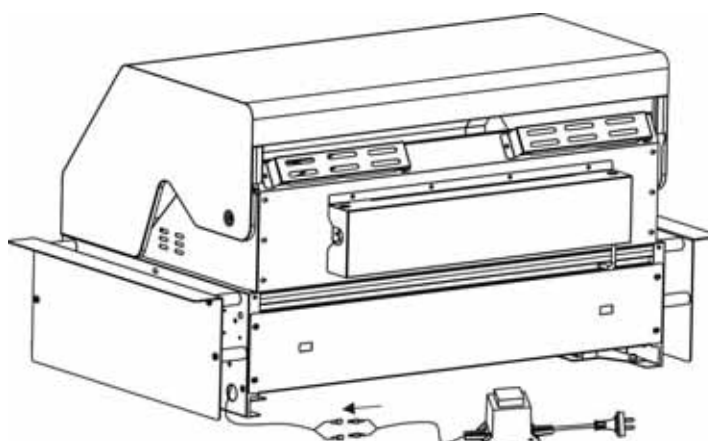
2. Gas cylinder 5kgs or less could be placed inside the cabinet for using.



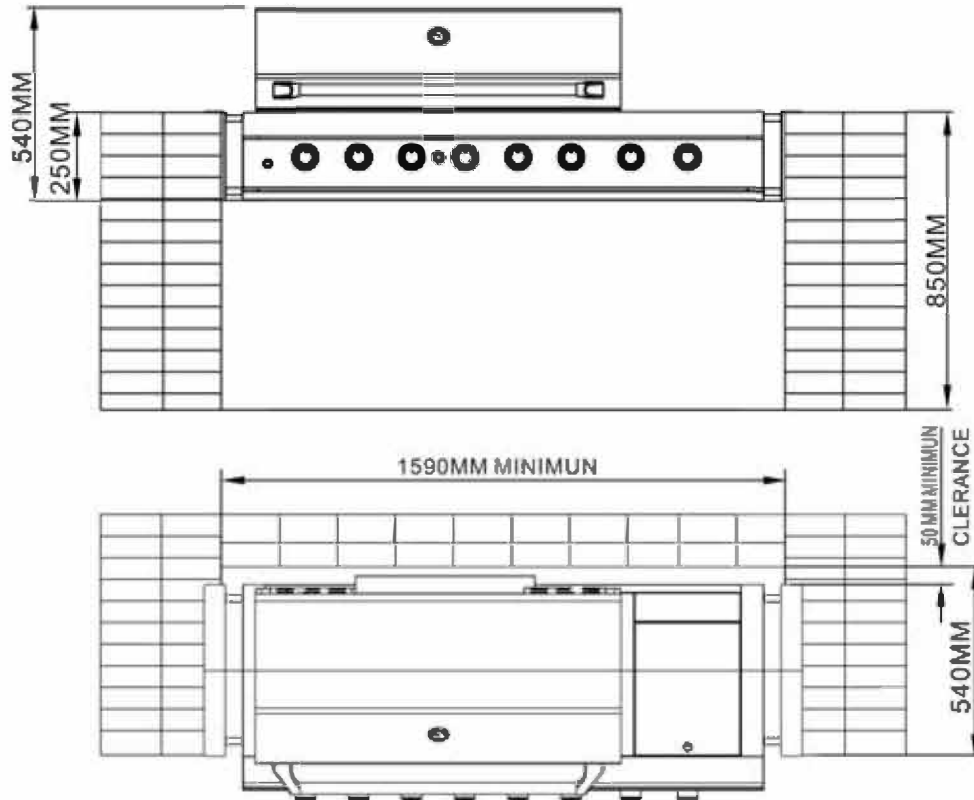
FOR MODEL SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6/SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



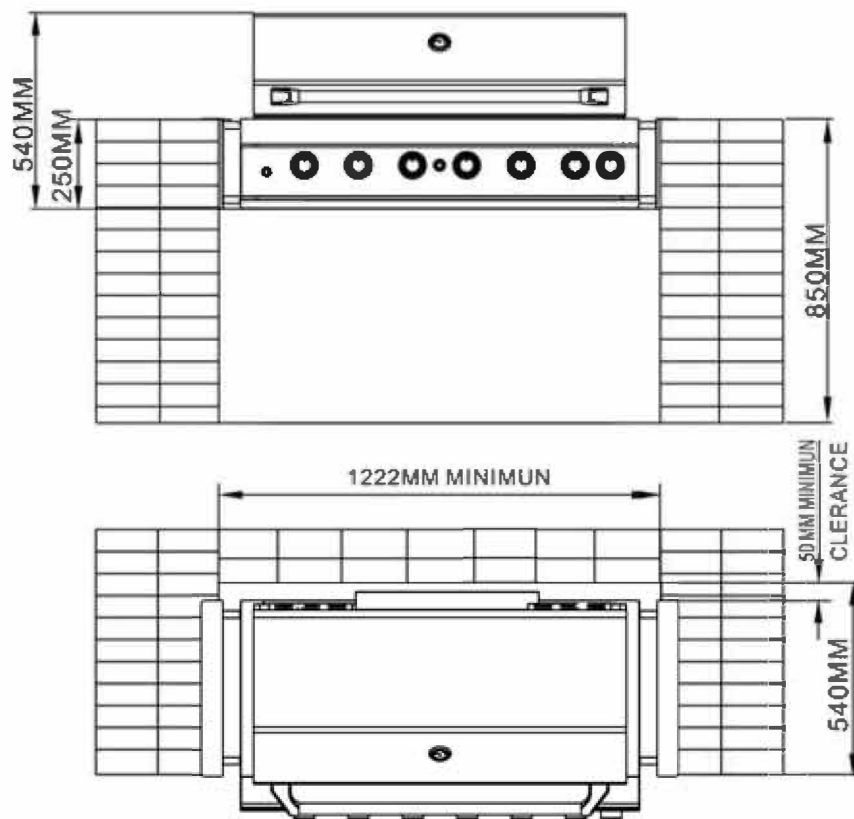
Transformer (for BBQ lights / LED) Assembly, for built in models



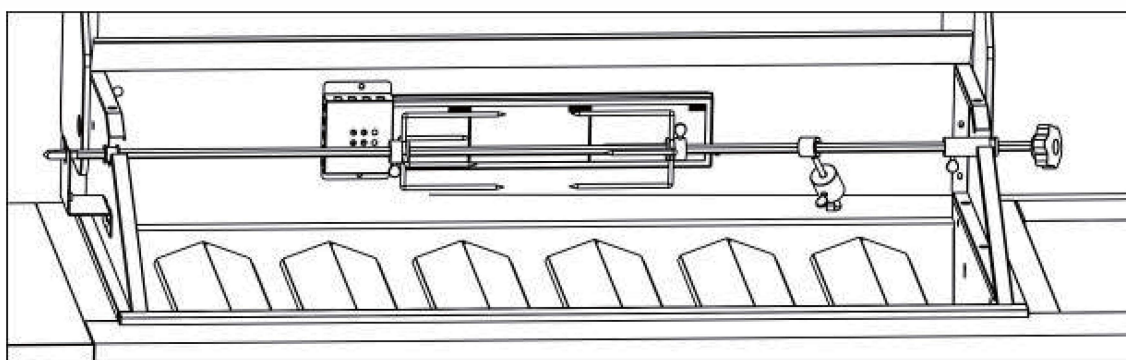
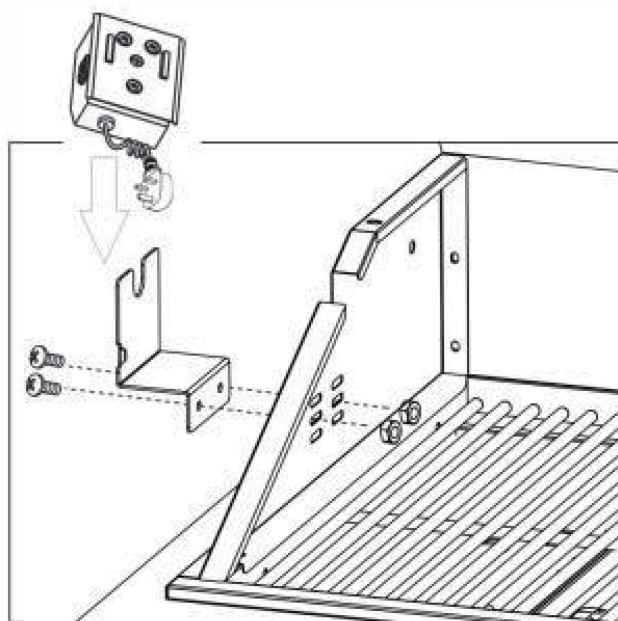
FOR MODEL SUNC-IG3994SS6



FOR MODEL SUNC-IG3994SS6



* ROTISSERIES KIT AND MOTOR ASSEMBLY



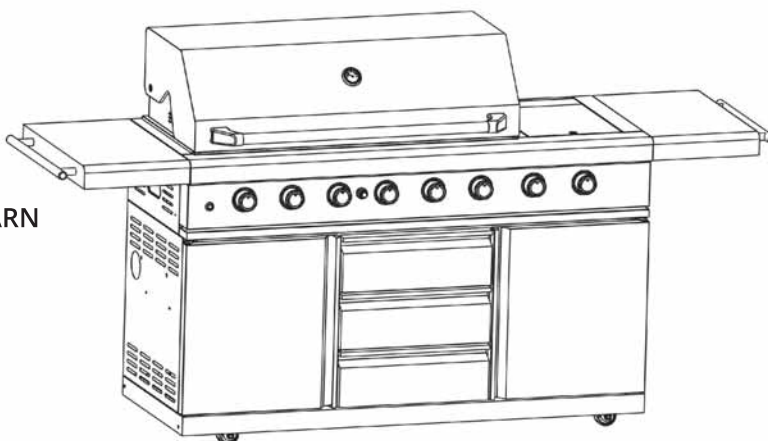
ANVÄNDARMANUAL OCH INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION

BARBECUE GASGRILL UTOMHUS

Modell: SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- ANVÄND ENDAST UTOMHUS.
- LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER GRILLEN
- VARNING: ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA VÄLDIGT VARMA. HÅLL UTOM RÄCKHÅLL FÖR SMÅ BARN
- DENNA APPARAT MÅSTE HÅLLAS PÅ AVSTÅND FRÅN BRANDFARLIGA MATERIAL UNDER ANVÄNDNING.
- STÄNG AV GASTILLGÅNGEN PÅ GASTANKEN EFTER ANVÄNDNING.



✓ Gör följande

- Använd skiftnyckel för att spänna alla gaskopplingar.
- Kolla alla gasslangar och kopplingar efter skador, öppningar eller sprickor varje gång apparaten ska användas.
- Kolla alltid efter läckor med såpa och vatten.
- Kolla regelbundet alla brännare efter insekter som spindlar, myror etc. Spindelnät är farliga och måste tas bort helt.
- Fyll på gasflaskan hos en auktoriserad återförsäljare av gas.
- Använd alltid skyddshandskar när varma komponenter hanteras
- Rengör och underhåll apparaten efter varje användningstillfälle.
- Använd grillen minst 1.0 m från väggar eller annan yta, brandfarliga material, bensen, brandfarliga vätskor och ångor.
- Att "bränna bort" smuts från grillen efter varje användning (i ungefär 15 minuter) minskar mängden matrester som blir kvar.
- Installation i träkonstruktioner:
Säkerställ god ventilation.
Håll ett avstånd på minst 100 mm från sidan och baksidan till träet.
Håll ett avstånd på minst 150 mm från fettbehållarens botten till träet.

✗ Varning!

- Stå inte lutad över apparaten när den ska tändas.
- Förvara inte brandfarligt material, bensen eller brandfarliga vätskor/ångor i närheten av apparaten.
- Använd inte apparaten med något slags skydd över.
- Använd inte plast- eller glasbestick på apparaten.
- Använd inte apparaten i stark vind.
- Ta inte isär kontrollventiler.
- Testa inte om det finns gasläcka med öppen flamma.
- Förvara inte extra gasflaskor i skåpet
- Lägg inte ner gasflaskan (ha den alltid ståendes)
- Använd inte apparaten inomhus

Varning!

- Modifiera inte konstruktioner på apparaten eller storleken på någon brännare, injektormunstycke eller någon annan komponent
- Flytta inte på apparaten under användning
- Hindra inte ventilation från apparaten
- Låt inte gasslangen eller någon annan elektrisk sladd komma i kontakt med en varm yta på apparaten
- Använd inte kol eller annat fast bränsle i apparaten
- Koppla inte loss någon gaskoppling medans apparaten används
- Använd inte en rostig eller buckling gasflaska med skadad gasventil
- Fyll inte gasflaskan över 80%-gränsen

Typ av gas

Denna apparat ska endast användas med lågtryck-butan, -propan eller en blandning av gaserna och en passande lågtrycksregulator ska vara monterad med en flexibel slang. Denna apparat är gjord för att fungera med

- 28-30 mbar regulator med butangas @ kategori I3+
- 37mbar regulator med propangas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan, propan eller blandning @ kategori I3B/P (37)
- 30 mbar eller 50mbar regulator med butan, propan eller blandning @ kategori I3B/P (30) eller kategori I3B/P (50) respektive

VARNING: ENDAST DE GASTYPER OCH GASKATEGORIER SOM LISTAS OVAN KAN ANVÄNDAS MED APPARATEN.

Gasslang och Gasregulator

- Använd endast regulator och slang som är godkända för LP-Gas med korrekt tryck.
- Tryckjusteraren ska vara enligt standard EN12864 och nuvarande regleringar i det land där den är installerad, vilka kan hittas hos din närmsta återförsäljare av gas och relaterade varor. Se på det tekniska datumet. Det är strängt förbjudet att använda justerbart tryck.
- Det rekommenderas att regulatorn byts ut inom 10 år från det att den tillverkades eller när rådande nationella regler kräver det.
- Slangtypen som ersätter den gamla ska vara enligt standard EN1763-1-Class 3.
- Slangen som används måste möta kraven i det land där den används. Längden på slangen måste vara mellan 0.7 meter (minst) och 1.5 meter (högst). Utsliten eller skadad slang måste ersättas.
- Säkerställ att slangen inte är tilltryckt, böjd eller i kontakt med någon del av apparaten bortsett från kopplingen.
- Det rekommenderas att slangen byts ut inom 1 år från det datum den tillverkades eller när nationella förhållanden kräver det.
- Under service eller installation, säkerställ att det flexibla kopplingsröret inte utsätts för vridningar.

VARNING: APPARATEN ÄR TÄNKT ATT ANVÄNDAS MED REGULATOR- OCH SLANG-MONTERING. OM DE INTE TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN MÅSTE ANVÄNDAREN VÄLJA RÄTT TYP AV REGULATOR OCH SLANG SOM ÄR ENLIGT STANDARD OCH MÖTER LOKALA KRAV OCH REGLER.

Förvaring av apparat

När apparaten inte används är den endast tillåtet att förvara den inomhus om gasflaskan är fränkopplad och borttagen från apparaten. När apparaten inte ska användas under en period bör den förvaras i sin originalförpackning och i en torr, dammfri miljö.

Gasflaska

- Gasflaskan ska inte tappas eller hanteras ovarsamt! Om apparaten in används måste flaskan kopplas från.
- Försiktighet är viktigt när man ska byta gasflaskan och det ska göras med avstånd från alla typer av antändningskällor.
- Flaskan måste förvaras utomhus i en uppstående position och utom räckhåll för barn. Flaskan får aldrig förvaras där temperaturen kan överstiga 50C. Förvara inte flaskan i närheten av öppen eld eller andra antändningskällor.

VARNING: APPARATEN KAN ANVÄNDAS MED GASFLASKOR SOM FÖRVARAS INUTI APPARATEN OM DE INTE ÖVERSTIGER 5 KG.

Koppla till apparaten

Innan tillkoppling, vänligen säkerställ att det inte finns smuts eller annat i munstycket på gasflaskan, regulatorn eller i brännarna och dess delar. Om slangen är ersatt måste den sättas fast i apparaten och i regulatorkopplingarna.

Efter tillkoppling är det nödvändigt att **KOLLA EFTER GASLÄCKOR**. Vänligen följ stegen nedan för att kolla efter gasläcka:

- Säkerställ att kontrollventilen är av och står på "OFF".
- Koppla flaskan till regulatorn, regulatorn till slangen och slangen till apparaten, se till att alla kopplingar är fasta och SÄTT PÅ gasen.
- Applicera såpvatten på slangen och alla kopplingspunkter. Om en bubbla uppstår betyder det att det finns en läcka. Du måste då koppla om eller ersätta den läckande delen eller kopplingen.
- Testa igen efter att felet åtgärdats. STÄNG AV gasen på flaskan efter att du testat.

VARNING: OM LÄCKAGE UPPTÄCKTS OCH INTE KAN ÅTGÄRDAS, FÖRSÖK INTE ATT LAGA LÄCKAGET UTAN TA KONTAKT MED DIN GASÅTERFÖRSÄLJARE.

Tända apparaten

1. Öppna locket och säkerställ att alla knappar är inställda på **AV** (●).
2. Tryck ner reglaget och vrid det moturs till inställning **HÖG** (🔥), och fortsätt sedan att trycka ner antändningen i 2-3 sekunder (ett ljud kan komma att höras), för att brännaren ska kunna tändas. Om brännaren inte tänds, stäng av reglaget och vänta i 5 minuter innan denna process upprepas.
3. Justera värmen genom att vrida reglaget till inställning **Hög** (🔥)/**Låg** (🔥).
4. För att tända andra brännare, upprepa samma process som för brännaren bredvid och fortsätt till dess att alla brännare är tända.
5. För att **STÄNGA** av grillen, vrid flaskans ventil eller regulatorn till **"OFF"** och vrid alla kontrollreglage på grillen medurs till inställningen **"AV"** (●).

För tändning med tändsticka

1. Följ instruktionerna ovan, steg 1-3.
2. För huvudbrännaren, sätt tändstickan i tändstickshållaren och tänd den, för sedan in den i antändningshålet på höger sida av eldboxen;
3. Tryck ner och vrid reglaget moturs till inställning **HÖG** (🔥), för att brännaren ska tändas. Om brännaren inte tänds, stäng av gasen och vänta i 5 minuter innan steg 2-3 upprepas.

* För sidobrännare, sätt den tända tändstickan till hålen på sidan av brännaren.

- Sidobrännaren är designad för en kastrull/panna med diameter 180-260mm. Sidobrännarens lock kan inte användas som arbetsyta, lägg ingenting på sidobrännarens lock när den inte används.
- Innan du lagar mat första gången, tänd alla huvudbrännare och låt dem brinna i 15 minuter med locket stängt och reglaget på inställning **HÖG** (🔥). Detta kommer "värmerengöra" de inre delarna och ta bort lukt från den målade finishen. Färgen på matlagningsområdet kan komma att ändras lite. Detta är normalt och helt naturligt för materialet.

Rengöring och underhåll

All rengöring och underhåll bör utföras när apparaten är kall och med bränsletillförseln inställd på **AV** på gasflaskan, vilket den bör vara efter varje användningstillfälle.

LÅT BLI att tro att bruna eller svarta ansamlingar med fett eller rök är färg. Insidan av gasgrillar målas inte i fabriken (och ska **ALDRIG** målas). Använd ett starkt lösningsmedel med rengöringsmedel och vatten eller använd en grillrengörare med borste på insidan av grilllocket och botten. Skölj av och låt lufttorka helt.

LÅT BLI att applicera frätande grill- eller ugnrensning på målade ytor.

LÅT BLI att använda slipande eller antändliga rengöringsmedel då det kan skada produkten och orsaka eldsvåda.

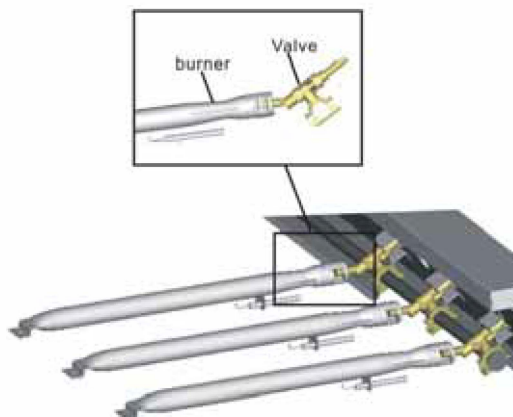
Ytor i rostfritt stål: Rostfritt stål kan rosta om det inte får rätt underhåll. För att bibehålla din grillis högkvalitativa utseende tvätta den med ett mildt rengöringsmedel och såpvatten och torka den sedan med en mjuk trasa varje gång den använts. Använd ett medel anpassat för rostfritt stål, så som WD-40, för att undvika rost.

Matlagningsgaller: Använd en mild blandning av vatten och tvål. Icke-slipande rengöringsmedel kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.

Rengöring av brännarenheten

Följ dessa instruktioner för rengöring

1. Stäng av gasen på reglage och gasflaska.
2. Ta bort matlagningsgaller, samt bricka och kopp för fettuppsamling.
3. Ta ur skruv på änden av brännare med hjälp av skruvmejsel.
4. Lyft försiktigt upp och bort samtliga brännare från ventilöppningar.
5. Borsta hela utsidan av brännaren med stålborste för att ta bort matrester och smuts.
6. Rengör eventuella blockerade hål med en styv tråd så som till exempel ett gem.
7. Kolla igenom brännaren efter skada, efter vanlig användning och korrosion kan vissa hål bli förstörade. Om större sprickor eller hål hittas, ersätt brännaren.
8. Sätt försiktigt tillbaka brännarna på plats.
9. Sätt tillbaka skruven i änden på brännare.
10. Sätt tillbaka bricka för fettuppsamling och matlagningsgaller.



Inspektera brännaren och leta efter skador (sprickor eller hål). Om skada hittas, ersätt med ny brännare. Återinstallera brännaren, säkerställ att öppningarna för gasventil är korrekt placerade och sitter som de ska i brännaringången.

Vi föreslår tre olika sätt att rengöra brännarrören. Välj det sätt som du föredrar.

- (A) Böj en styv metalltråd (en lättviktsgalge fungerar bra) till en liten krok.
För kroken in och ut ur varje brännarrör flera gånger



- (B) Använd en smal flaskborste med flexibelt handtag (använd INTE borste med mässingstråd), för den igenom varje brännarrör och brännare flera gånger.

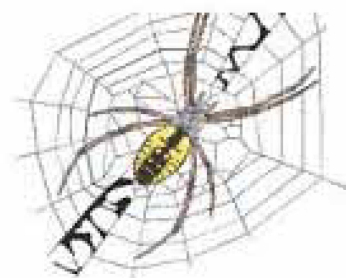
- (C) Använd ögonskydd: använd högtrycksluft för att föra in luft genom brännarröret och ut genom luftventilerna. Kolla varje ventil för att säkerställa att luft kommer ut genom varje hål.



NATURLIG FARA: SPINDLAR

FAKTA: Ibland kan spindlar och andra insekter krypa in i grilltuberna som är kopplade till brännarna. Spindlarna väver spindelnät, bygger bo och lägger ägg. Spindelnät eller -bo kan vara mycket små men de är mycket starka och kan hindra gasen från att flöda fritt. Rengör brännare innan användning efter förvaring av grillen, i början av grillsäsongen eller efter att den varit oanvänd under en månads tid.

Spindelskydd finns på luftintagen för att försöka att minska detta problem, men det tar inte bort det helt! Ett hinder kan resultera i en "flashback" (en brand i brännarrören). Grillen kanske fortfarande tänds men hindret låter inte gasen att flöda fritt till brännarna



Felsökning

Problem	Möjlig Orsak	Åtgärd / Lösning
Brännare tänds inte	- Ingen gas flödar. - Koppling och regulator är inte helt sammankopplade. - Gasflödet är hindrat. - Brännare fråkopplad från ventil - Är grillen korrekt monterad?	- Kolla om gasflaskan är tom. - Vrid kopplingsmuttern cirka ett halvt till trekvarts varv i taget tills den är spänd. Spänn endast med handkraft, använd inte verktyg. - Rensa brännarrör. - Återanslut brännare och ventil - Kolla steg i monteringsguide
Plötsligt tapp i gasflöde eller liten flamma	- Slut på gas - Överskottsventil är utlöst.	- Kolla gas i gasflaska. - Stäng av reglage, vänta 30 sekunder och tänd grill. Om flammen fortfarande är liten, stäng av reglage och gasflaska. Koppla bort regulatorn. Återkoppla regulator och testa för läcka. Sätt på gasflaska, vänta 30 sekunder och tänd sedan grill.
Flamman blåses ut.	- Starka vindar eller vindkast. - Lite gas i gasflaska. - Överskottsventil är utlöst.	- Vänd framsida av grillen mot vinden eller öka flammans höjd. - Återfyll gasflaska. - Se "Plötsligt tapp i gasflöde" ovan.
Flamman som slår upp.	- Fettansamling. - Högt fetthinnehåll i köttet. - För hög tillagningstemperatur.	- Rengör grill. - Skär bort fett från kött innan tillagning. - Justera (sänk) temperatur.
Ihållande flammor från fett	Fett har samlats runt brännarsystemet.	- Vrid reglage till AV. - Stäng av gas på gasflaska. - Lämna locket i position och låt elden dö ut. Efter att grillen kallnat, ta bort och rengör alla delar.
Flashback... (brand i brännarrör)	Brännare och/eller brännarrör är blockerade.	Vrid reglage till AV. Rengör brännare och/eller brännarrör.

Teknisk Information

*Endast för utomhusbruk

*Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder grillen

*VARNING: Åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll barn på säkert avstånd.

*Grillen måste hållas borta från lättantändliga material när den används.

*Flytta inte grillen under användning.

*Stäng av gastillförseln på gasolflaskan efter användning.

*Gör inga ändringar på grillen.

PINKOD:2531CU-0070

Produktbeteckning		Gasolgrill för utomhusbruk		
Modellnr.		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER
Produktkategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Typ av gas		Butan	Propan	Butan, propan eller en blandning av dessa
Gastryck		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Huvudbrännare	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidobrännare	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Bakre brännare	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Värmeeffekt för varje brännare	Huvudbrännare	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidobrännare	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Bakre brännare	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total värmeeffekt(Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gasförbrukning		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Produktbeteckning		Gasolgrill för utomhusbruk		
Modellnr.		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1
Produktkategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Typ av gas		Butan	Propan	Butan, propan eller en blandning av dessa
Gastryck		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Huvudbrännare	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidobrännare	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Bakre brännare	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Värmeeffekt för varje brännare	Huvudbrännare	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidobrännare	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Bakre brännare	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total värmeeffekt(Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gasförbrukning		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

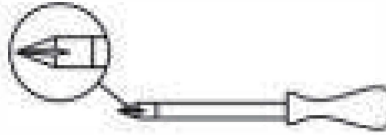
Produktbeteckning		Gasolgrill för utomhusbruk		
Modellnr.		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1
Produktkategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Typ av gas		Butan	Propan	Butan, propan eller en blandning av dessa
Gastryck		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Huvudbrännare	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidobrännare	mm	mm	mm
	Bakre brännare	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Värmeeffekt för varje brännare	Huvudbrännare	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidobrännare	kW	kW	kW
	Bakre brännare	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total värmeeffekt(Hs)		24.5 kW	24.5 kW	24.5 kW
Gasförbrukning		1783 g/h	1783 g/h	1783 g/h

eg. 0.93mm visar att diametern på injektorn är 0.93mm.

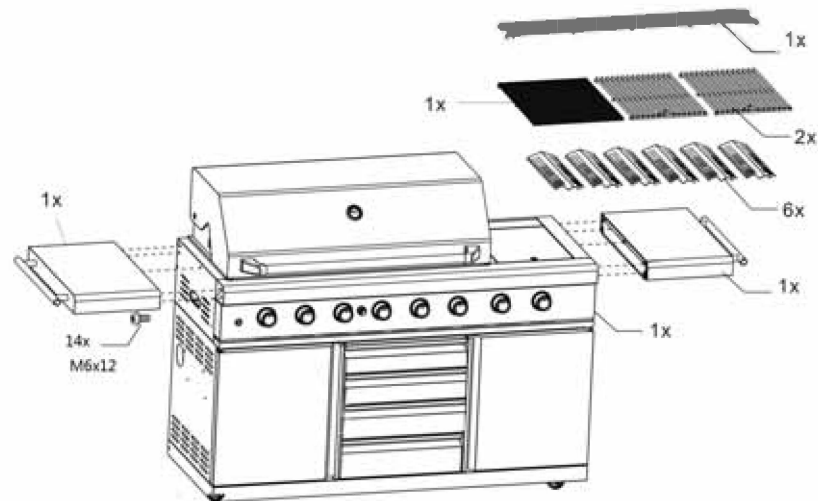
Monteringsinstruktioner

Nödvändiga verktyg:

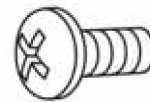
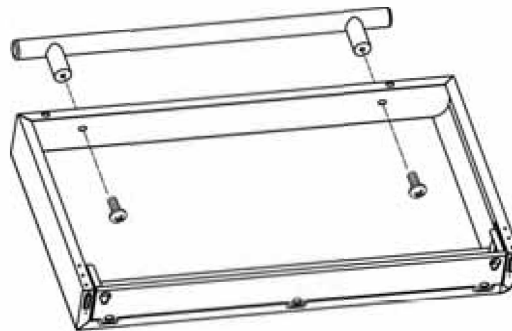
1. Stjärnskruvmejsel
2. Handskar (om det krävs)



Översikt

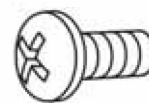
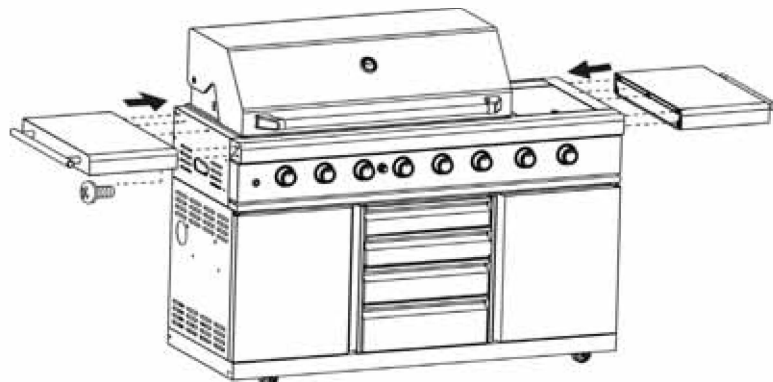


1. Montering av handtag för sidobord

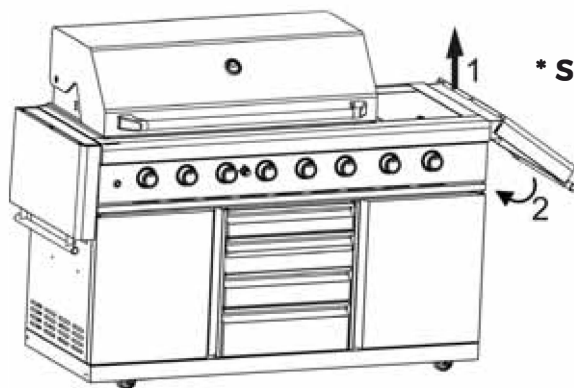


M6*12, 4pcs

2. Montering av sidobord

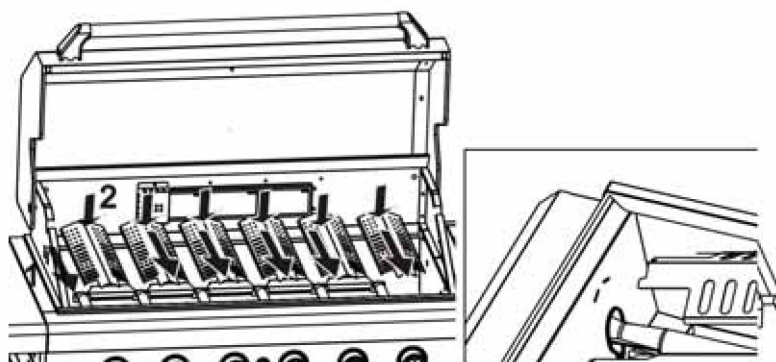


M6*12, 10pcs

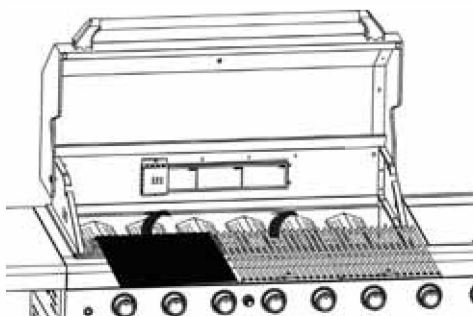


* Sidobord kan fällas ner

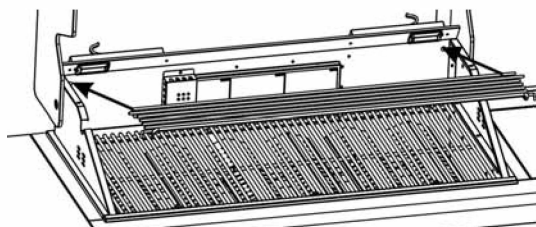
3. Montering av flamspridare



4. Montering av matlagningsgaller



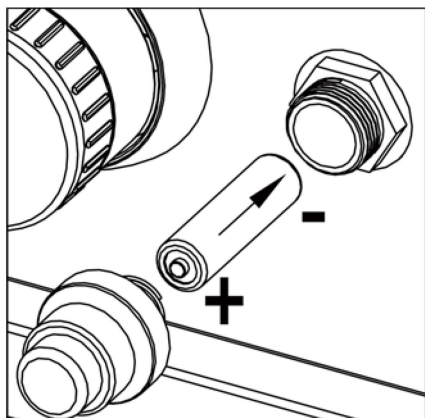
5. Montering av värmegaller



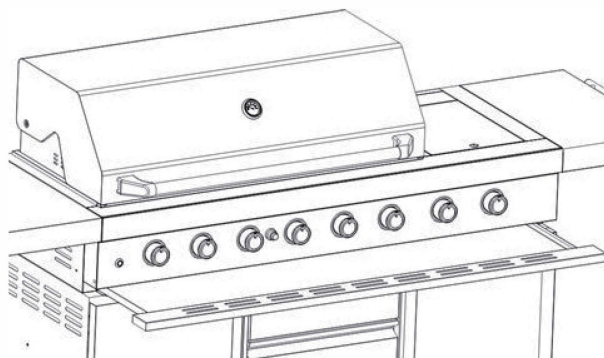
6. Montering av batteri för tändning

Batteri är inte inkluderat.

1XAAbattery

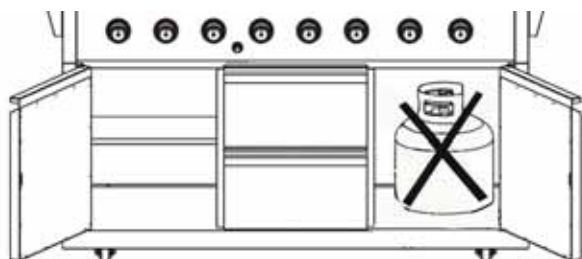


7. Bricka för fettsamling

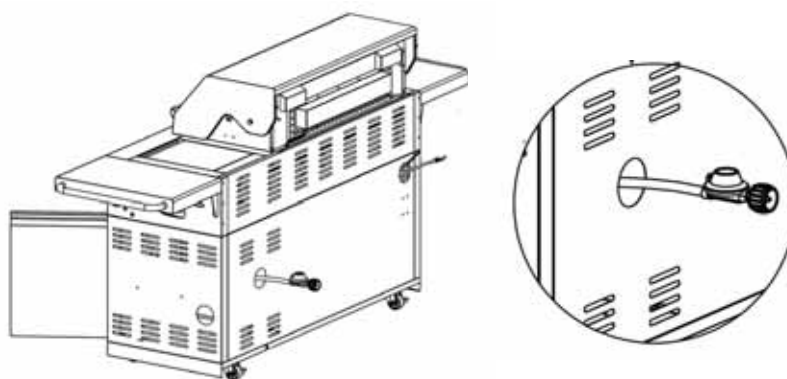
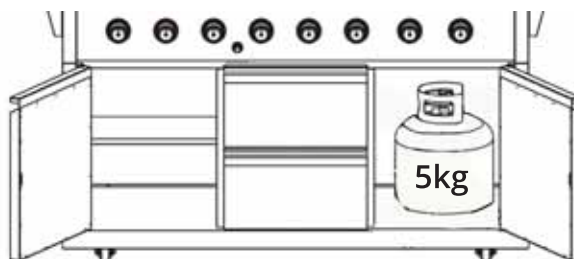


FÖR GASFLASKA

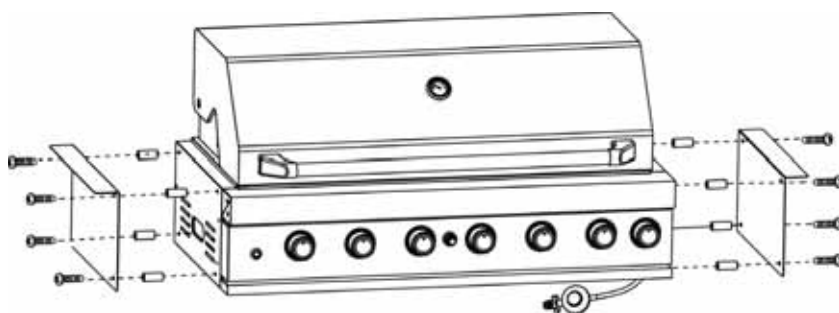
1. Gasflaskor som väger mer än 5kg ska inte placeras i skåpet vid användning.



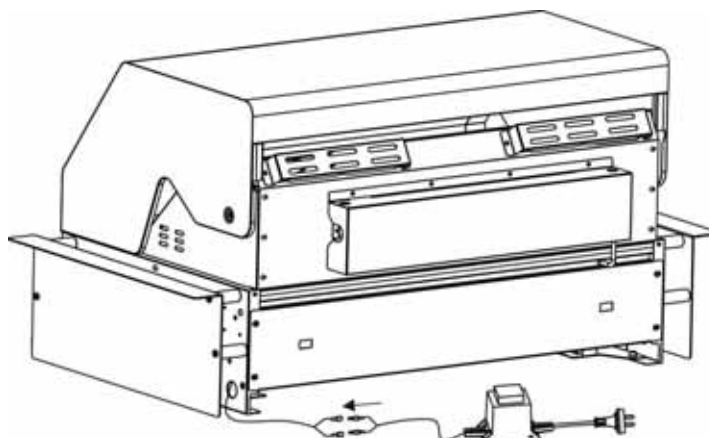
2. Gasflaskor som väger mindre än 5kg kan placeras i skåpet vid användning.



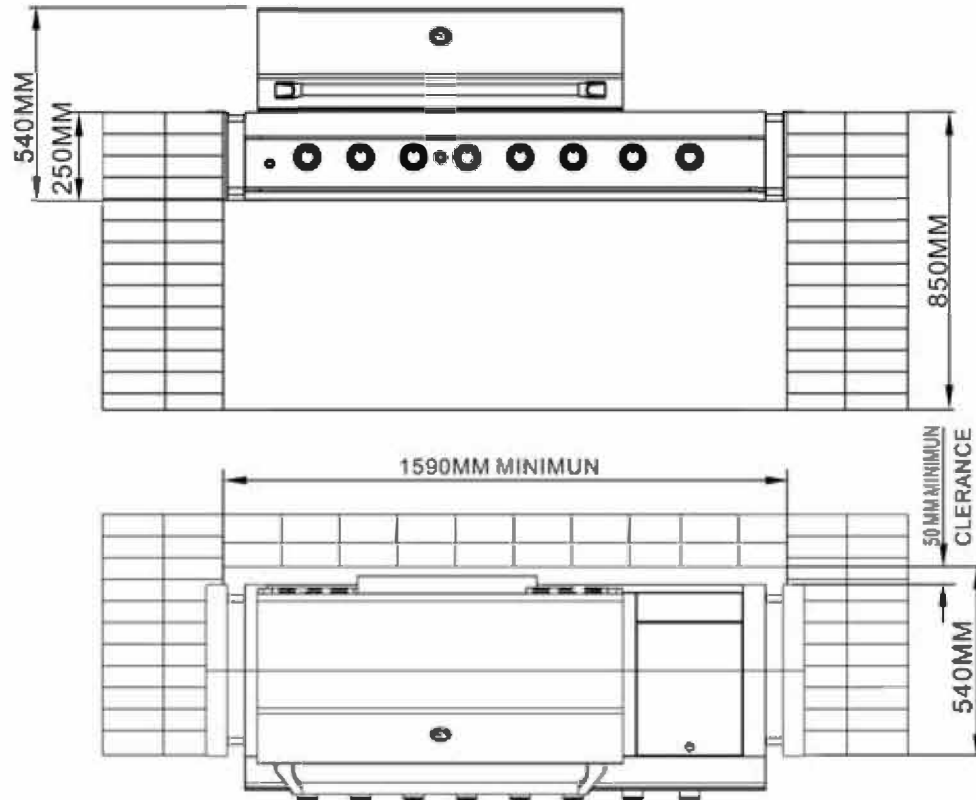
FÖR MODELL SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6 /SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



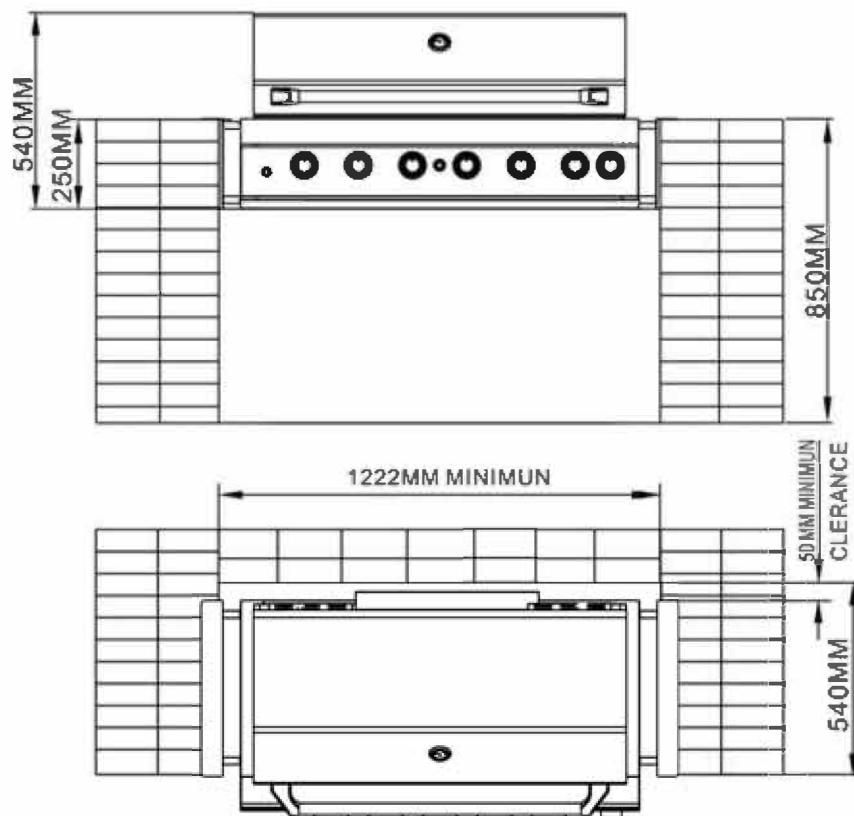
Omvandlare (för BBQ-lampor/LED) Montering, för inbyggda modeller



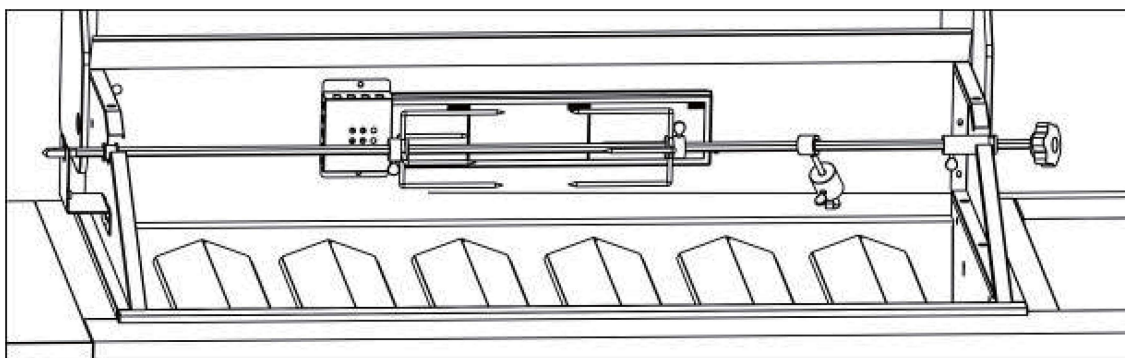
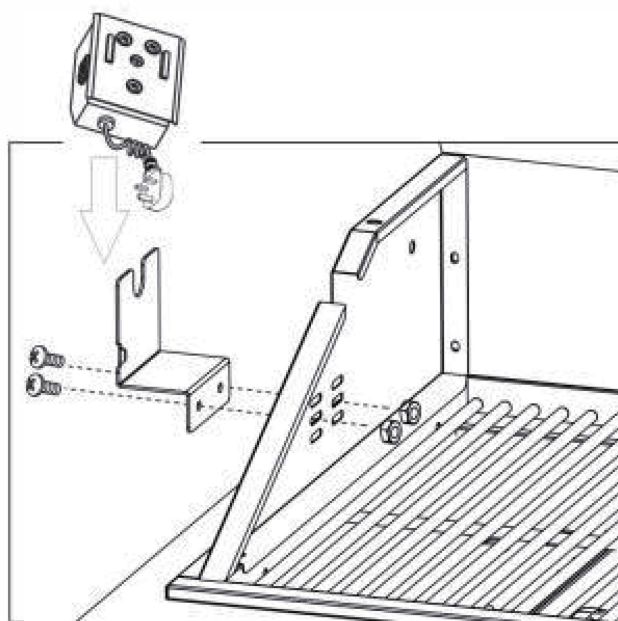
FÖR MODELL SUNC-IG3994SS6



FÖR MODELL SUNC-IG3994SS6



* MONTERING FÖR ROTISSERIES-PAKET OCH MOTOR



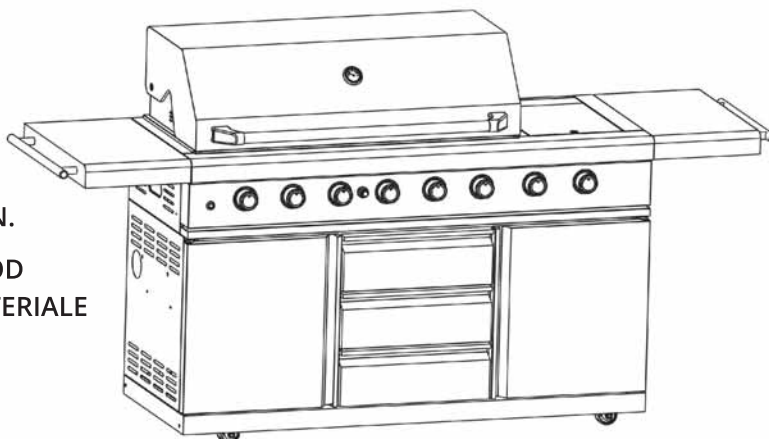
INSTALLATIONSVEJLEDNING OG BRUGERVEJLEDNING

UDENDØRS GASGRILL

Modell: SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- KUN TIL UDENDØRS BRUG.
- LÆS INSTRUKTIONERNE FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.
- ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME: HOLDES I GOD AFSTAND FRA BØRN.
- DETTE APPARAT SKAL HOLDES I GOD AFSTAND FRA BRANDFARLIGT MATERIALE UNDER BRUG.
- SLUK GASFORSYNINGEN PÅ GASCYLINDEREN EFTER BRUG.



✓ Gør følgende

- Brug nøgle til at spænde alle gasbeslag.
- Kontrollér alle gasslanger og ledningsforbindelser for skader, udskæringer eller revner før hver anvendelse.
- Lav altid lækagetest med sæbevand.
- Kontrollér regelmæssigt alle brændere for insektnet fra edderkopper, myrer osv. Nettet er farligt og skal rengøres helt.
- Få gasflasken fyldt op af en autoriseret gasleverandør.
- Brug altid beskyttelseshandsker ved håndtering af varme komponenter.
- Rengør og vedligehold apparatet efter hver anvendelse.
- Anvend grillen med mindst en meters afstand til alle vægge, overflader, brændbart materiale, benzin, flammevæsker eller dampe.
- "At brænde grillen af" efter hver anvendelse (i ca. 15 minutter) vil holde overskydende madrester på et minimum.
- Installation i trækonstruktioner: Sørg for god ventilation. Hold en afstand på mindst 100 mm fra siden og bagsiden til træet. Hold en afstand på mindst 150 mm fra bunden af fedtbakken til træet.

✗ Gør ikke følgende

- Læn dig ind over apparatet ved antænding.
- Opbevar brændbart materiale, benzin eller brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af apparatet.
- Brug apparatet med et dække over.
- Brug plast- eller glasredskaber på apparatet.
- Brug apparatet i blæsevejr.
- Afmontér kontrolventiler.
- Test for gaslækage med åben ild.
- Opbevar ekstra gasflasker i skabet.
- Læg gasflasken ned (opbevares altid stående).
- Brug apparatet indendørs.
- Modificér apparatets konstruktioner eller størrelsen på en brænder, injektoråbning eller andre komponenter.

Gør ikke følgende

- Flyt apparatet under brug.
- Modvirk ventilation af apparatet
- Lad den fleksible gasforsyningslange eller en elektrisk ledning komme i kontakt med enhver opvarmet overflade på apparatet.
- Brug trækul eller andet fast brændsel i dette apparat.
- Afbryd gasbeslag mens apparatet er i brug.
- - Brug en rustet eller bulet gascylinder med en beskadiget gasventil.
- - Fyld gasflasken til over 80% på markøren.

Gaskategori

Dette apparat er kun beregnet til brug med lavtryksbutan, propan eller blandingsgas, og det er udstyret med den passende lavtryksregulator via en fleksibel slange. Apparatet er indstillet til at fungere med:

- 28-30 mbar regulator med butangas @ kategori I3+
- 37mbar regulator med propangas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan-, propan- eller blandingsgas @ kategori I3B/P (37)
- 30 mbar eller 50mbar regulator med butan-, propan- eller blandingsgas @ kategori I3B/P (30) eller kategori I3B/P (50)

ADVARSEL: KUN GASTYPER OG GASKATEGORIER NÆVNT PÅ RATING-MÆRKET KAN ANVENDES PÅ DIT APPARAT.

Gasslange og Gasregulator

- Brug kun regulator og slange godkendt til LP Gas ved det korrekte tryk.
- Trykregulatoren skal være i overensstemmelse med standarden EN12864 og de gældende regler i det land, hvor den er installeret, hvilket kan findes hos din nærmeste forhandler af gasartikler. Henvist til den tekniske dato.
- Det er strengt forbudt at anvende justerbart tryk. Det anbefales at regulatoren skiftes senest 10 år efter fremstillingsdatoen, eller hvis de nationale forhold kræver det.
- Typen af udskiftelige slange skal være i overensstemmelse med standarden EN1763-1-klasse 3.
- Den anvendte slange skal være i overensstemmelse med den relevante standard for brugslandet. Længden af slangen skal være 0,7 meter (minimum) og 1,5 meter (maksimum). Slidt eller beskadiget slange skal erstattes. Sørg for, at slangen ikke er blokeret, kinket eller i kontakt med nogen anden del af apparatet end ved dens tilslutning.
- Det anbefales at udskifte slangen senest et år fra fremstillingsdatoen eller efter de nødvendige nationale forhold.
- Under betjening eller installation skal du sørge for at forbindelsens fleksible rør ikke udsættes for vridning.

ADVARSEL: APPARATET SKAL ANVENDES MED BRUG AF REGULATOR OG SLANGESAMLING. HVIS DE IKKE LEVERES AF PRODUCENTEN, SKAL BRUGEREN VÆLGE DEN AUTORISEREDE REGULATOR OG SLANGE DER ER I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARD OG LOKALE FORORDNINGER.

Opbevaring af apparatet

Når apparatet ikke er i brug, er det kun tilladt at opbevare et apparat indendørs når cylinderen er frakoblet og fjernet fra apparatet. Når apparatet ikke skal bruges i et stykke tid, skal det opbevares i den originale emballage og i et tørt, støvfrit miljø.

Gascylinder

- Gasflasken må ikke tabes eller håndteres groft! Hvis apparatet ikke er i brug, skal cylinderen frakobles.
- Forholdsreglerne skal tages ved udskiftning af gasflasken hvilket skal udføres med afstand til antændelseskilder.
- Cylindere skal opbevares udendørs i opretstående stilling og utilgængeligt for børn. Cylinderen må aldrig opbevares hvor temperaturen kan nå over 50°C. Opbevar ikke cylinderen i nærheden af flammer, pilotlys eller andre antændelseskilder.

ADVARSEL: APPARATET ER VELEGNET TIL BRUG MEDGASCYLINDERE PÅ 5KG.

Tilslutning til apparatet

Før du tilslutter, skal du sørge for at der ikke sidder snavs i gascylinderens-, regulatorens- og brænderens top. Hvis slangen udskiftes, skal den fastgøres til apparatet og regulatorforbindelserne

Efter tilslutning skal der laves **GASLÆKAGE-TJEK**.

Følg nedenstående metode til at tjekke for gaslækager:

- Kontrollér at reguleringsventilen står på "OFF".
- Tilslut cylinderen til regulatoren, regulatoren til slange og slange til apparatet, sørg for at tilslutningerne er sikret, og tænd for gassen.
- Put sæbevandet på slangen og alle leddene. Hvis der opstår bobler, betyder det at der er lækage. Du skal tilslutte eller udskifte gaslækagedelen eller leddet.
- Gentest efter fejlfinding. Sluk gassen i cylinderen efter test.

ADVARSEL: HVIS UDSLIP OPDAGES OG IKKE KAN ORDNES, MÅ DU IKKE FØRSØGE AT REPARERE LÆKAGEN. KONTAKT DIN GASFORHANDLER

Antænding af apparatet

1. Åbn låget og sørg for at alle knapper står på OFF (●) position.
2. Skub knappen ned og drej knappen mod uret til HIGH (🔥) position, tryk derefter på tændingen i 2-3 sekunder (en lyd kan høres) så brænderen kan tændes. Hvis brænderen ikke antænder, sluk knappen og vent i fem minutter og gentag denne proces.
3. Juster varmen ved at dreje knappen til High (🔥)/Low (🔥) position.
4. Gentag den samme proces for at tænde de andre brændere og fortsæt i rækkefølge indtil alle brændere er tændt.
5. For at slukke grillen, drej cylinderventilen eller regulatorkontakten til "OFF" - positionen og drej derefter alle betjeningsknapper på grillen med uret til "OFF" (●) position.

Tændstik-antænding:

1. Følg ovenstående trin 1-3.
2. Ved hovedbrænder skal du placere tændstikken i tændstikholderens kæde og tænde den, før herefter tændstikken ind i antændingshullet på højre side af brandkassen
3. Skub ned og drej knappen mod uret til HIGH (🔥) position, 🔥 brænderen vil tændes. Hvis brænderen ikke tændes, skal du slukke for gastanken og vente i fem minutter og bagefter gentag edette trin 2-3.

* Ved sidebrænder skal du placere den tændte tændstik ved sidebrænderhovedets huller.

- Sidebrænderen er designet til gryder/pander med diameter på 180-260 mm. Sidebrænderlåg kan ikke bruges som arbejdsbord, sæt ikke noget på sidebrænderes låg mens det ikke er i brug.
- Inden første madlavning tændes alle hovedbrændere og forbliver brændende i 15 minutter med låget lukket og knapper på HIGH (🔥) position . Dette vil "varme-rens" de indre dele og fjerne lugt fra den malede finish. Farven på madlavningsområdet forandres lidt. Det er normalt, og det er materialets art.

Rengøring og vedligeholdelse

Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres når apparatet er nedkølet og med brændstofforsyningen slået fra på gascylindere efter hver anvendelse.

Brun eller sort ophobning af fedt og røg **MÅ ALDRIG FORVEKSLES MED MALING**. Det indvendige af en gasgrill er ikke malet på fabrikken (og bør **ALDRIG** være malet). Påfør en stærk opløsning af vaskemiddel og vand eller brug en grillrens med skrubbe på indersiden af grilllåget og bunden. Skyl og lad det lufttørre helt.

ANVEND IKKE en kaustisk grill / ovnrens til malede overflader.

BRUG IKKE slibende eller brandfarlige rengøringsmidler da det vil beskadige dele af produktet og muligvis starte brand

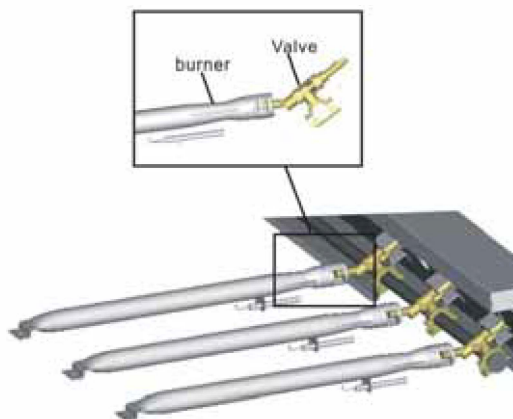
Rustfrie ståloverflader: Rustfrie ståloverflader: Rustfrit stål vil få rust hvis det ikke vedligeholdes ordentligt. For at opretholde grillens udseende af høj kvalitet bør du vaske med mildt rengøringsmiddel og varmt sæbevand og tørre efter med en blød, ikke-slibende klud efter hver anvendelse. Brug rustfri stålbeskyttelsesvæske som WD-40 på overfladen for at undgå rust.

Kogeplader: Brug en mild sæbevandsopløsning. Ikke-slibende renskraft kan bruges på stædige pletter, skyl efter med vand.

Rengøring af brænderenheden

Følg disse instruktioner for at rengøre:

1. Sluk for gas med kontrolknapper og LP Tank.
2. Fjern kogegrej, fedtbakke og fedtkop.
3. Fjern skruen for enden af brænderen ved hjælp af en skruetrækker.
4. Løft forsigtigt hver brænder op og vækfra ventilåbningerne.
5. Børst hele ydersiden af brænderen for at fjerne madrester og snavs.
6. Rengør eventuelle blokerede steder med et hårdt objekt for eksempel en åben papirclips.
7. Kontrollér brænderen for beskadigelse grundet normalt slid og korrosion - nogle huller kan forstørres.
8. Hvis der er store revner eller huller, skal du udskifte brænderen.
9. Placér brændere forsigtigt.
10. Placér skruen for enden af brænderen.
11. Placér fedtbakke og kogegrej.



Undersøg brænderen for eventuelle skader (revner eller huller). Hvis du finder skader, skal du udskifte brænderen med en ny. Geninstallér brænderen og kontrollér for at sikre at gasventilåbningerne er korrekt placeret og fastgjort inde i brænderindløbet.

Vi foreslår tre måder at rengøre brænderørene på. Brug den letteste for dig.

(A) Bøj en stiv wire (en let bøjle fungerer godt) i en lille krog. Kør krogen gennem hvert brænderør og brænder flere gange.



(B) Brug en smal flaskebørste med et fleksibelt håndtag (Brug IKKE en messingbørste). Kør børsten gennem hvert brænderør og brænder flere gange.

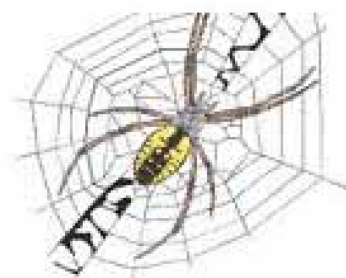
(C) Brug øjenbeskyttelse: Brug en luftslange til at tvinge luft ind i brænderøret og ud af luftportene. Kontrollér hver port for at sikre at der kommer luft ud af hvert hul.



NATURFARE EDDERKOPPER

FAKTA: Nogle gange kravler edderkopper og andre insekter ind i grillrørene der er fastgjort til brænderne. Edderkopperne spinder net, bygger rede og lægger æg. Nettene eller rederne kan være meget små, men de er meget stærke, og de kan blokere gasstrømmen. Rengør brændere før brug efter opbevaring, i begyndelsen af grillsæsonen eller efter en periode på en måned hvor de ikke har været brugt.

Edderkop-blokader sidder på luftindtaget for at minimere dette problem, men de kan ikke fjerne det! En hindring kan resultere i et "flaschback" (en brand i brænderørene). Grillen kan stadig tændes, men obstruktionen tillader ikke fuld gasstrøm til brænderne.



Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Forebyggelse / løsning
Brænder(e) vil ikke tænde.	• Ingen gasstrøm. • Koblingsmøtrik og regulator er ikke fuldt forbundet. • Obstruktion af gasstrøm. • Afbrydelse mellem brænder og ventil. • Er grillen samlet korrekt?	• Kontrollér om LP-tanken er tom. • Drej koblingsmøtrikken en halv til tre fjerdedele yderligere rundt indtil solidt stop. Stram kun med hånden - brug ikke værktøj. • Rens brænderslange(r). • Forbind brænder og ventil. • Tjek trin i samle-instruktionerne.
Pludseligt fald i gasstrøm eller lav flamme.	• Løbet tør for gas. • Overskydende strømventil udløst.	• Kontrollér om der er gas i LP-tanken. • Sluk for knapperne, vent 30 sekunder og tænd grillen. Hvis flammerne stadig er lave, skal du slukke for drejeknapper og LP tankventilen. Afbryd regulator. Tilslut regulatoren igen og lav lækagetest. Tænd for LP-tankventilen, vent 30 sekunder og tænd derefter grillen.
Flammer går ud.	• Meget vind eller blæst. • Lavt LP-gas niveau. • Overskydende strømventil udløst.	• Vend forsiden af grillen mod vinden eller øg flammehøjden. • Fyld LP-tank op. • Se " Pludseligt fald i gasstrømmen" ovenfor.
Blusser op.	• Fedtophobning. • Overskydende fedt i kød. • For høj temperatur.	• Rengør grill. • Skær fedt af kød før du griller. • Tilpas (skru ned for) varmen.
Vedvarende fedtbrand.	• Fedt fanget af madrester omkring brændersystemet.	• Drej knapperne til OFF. Sluk for gassen i LP-tanken. Læg låget på plads og lad ilden brænde ud. Når grillen er afkølet, fjernes og rengøres alle dele.
Flashback... (brand i brænderslange).	• Brænder og/eller brændeslanger er blokeret.	• Drej knapperne til OFF. Rengør brænder og/eller brændeslanger.

Teknisk Information

- *Må kun anvendes udendørs.
- *Gennemlæs manualen omhyggeligt før brug.
- *Advarsel: Enkeltd dele kan blive meget varme. Hold dem udenfor børns rækkevidde.
- *Denne enhed skal holdes væk fra brandbare materialer under brug.
- *Flyt ikke rundt på produktet, når det er i brug.
- *Sluk for gasforsyningen på gasflasken efter brug.
- *Enheden må ikke modificeres.

PINKODE:2531CU-0070

Produkttype		Gasgrill til udendørs brug		
Modelnummer		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER
Produktkategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gastype		Butan	Propan	Butan, propan eller en blanding af disse
Gastryk		28-30mbar	37mbar	50mbar
Injektor	Hovedbrænder	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidebrænder	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Bagbrænder	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Effekt pr. brænder	Hovedbrænder	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidebrænder	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Bagbrænder	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total effekt (Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gasforbrug		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Produkttype		Gasgrill til udendørs brug		
Modelnummer		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1
Produktkategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gastype		Butan	Propan	Butan, propan eller en blanding af disse
Gastryk		28-30mbar	37mbar	50mbar
Injektor	Hovedbrænder	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidebrænder	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Bagbrænder	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Effekt pr. brænder	Hovedbrænder	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidebrænder	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Bagbrænder	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total effekt (Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gasforbrug		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Produkttype		Gasgrill til udendørs brug		
Modelnummer		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1
Produktkategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gastype		Butan	Propan	Butan, propan eller en blanding af disse
Gastryk		28-30mbar	37mbar	50mbar
Injektor	Hovedbrænder	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidebrænder	mm	mm	mm
	Bagbrænder	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Effekt pr. brænder	Hovedbrænder	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidebrænder	kW	kW	kW
	Bagbrænder	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total effekt (Hs)		24.5 kW	24.5 kW	24.5 kW
Gasforbrug		1783 g/h	1783 g/h	1783 g/h

fx. indikerer 0.93mm at injektorens diameter er 0.93mm

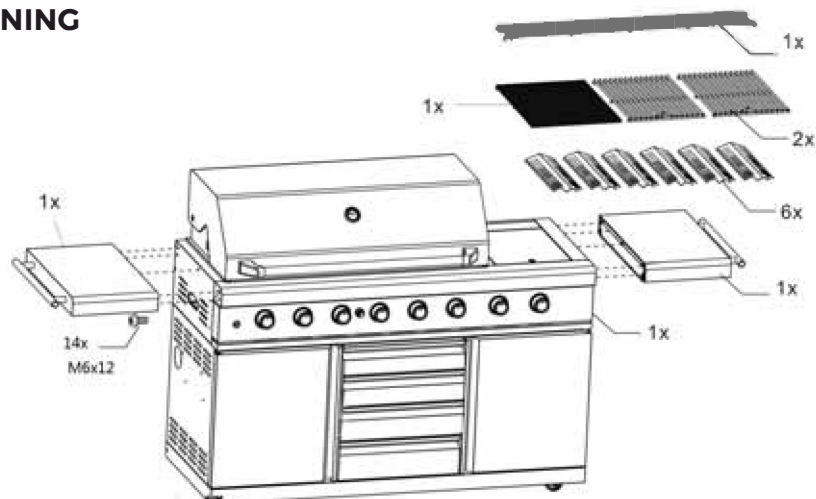
Monteringsinstruktioner

Påkrævet værktøj:

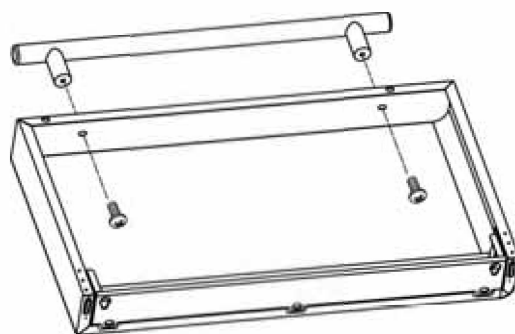
1. Philips Skruetrækker
2. Handsker (hvis nødvendigt)



UDVIDET VISNING

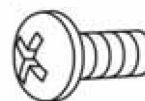
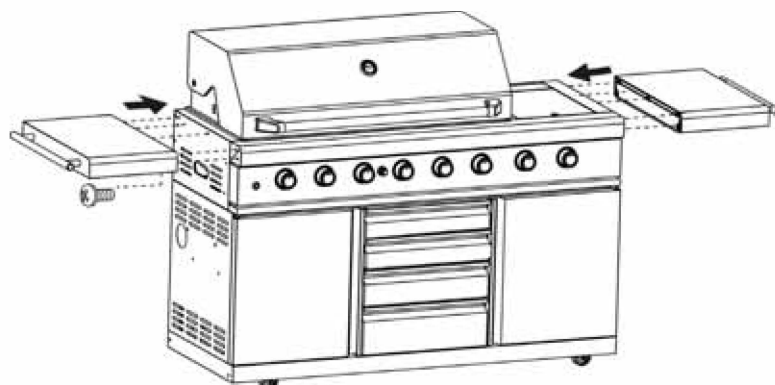


1. Montering af sidebordshåndtag

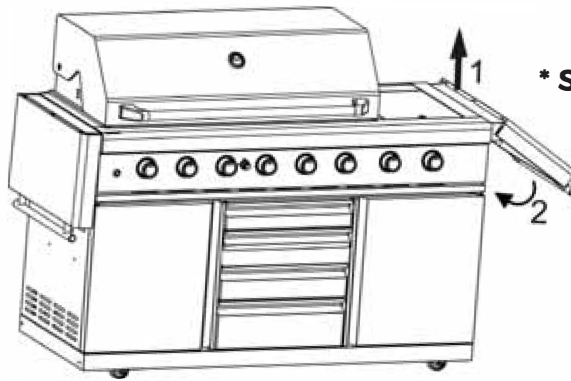


M6*12, 4pcs

2. Samling af sidebord

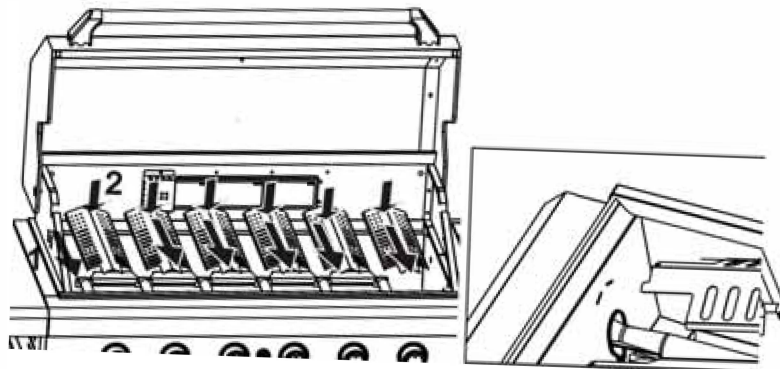


M6*12, 10pcs

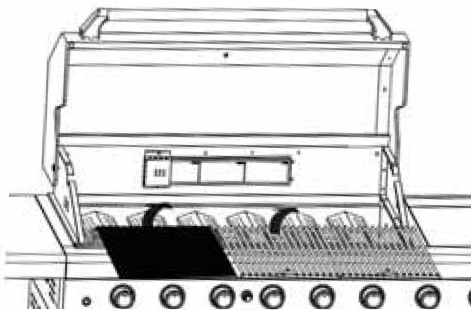


* Sidebord kan klappes ned

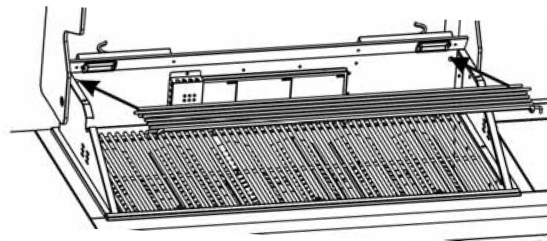
3. Montering af flammediffuser



4. Samling af kogegej



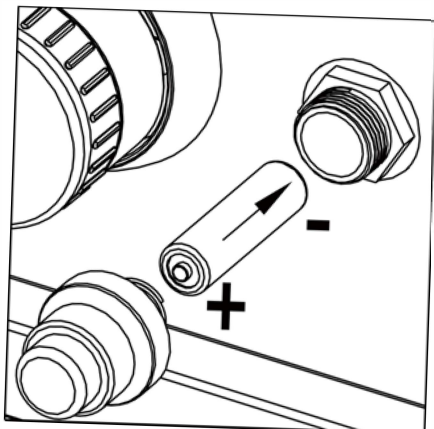
5. Samling af varmestativ



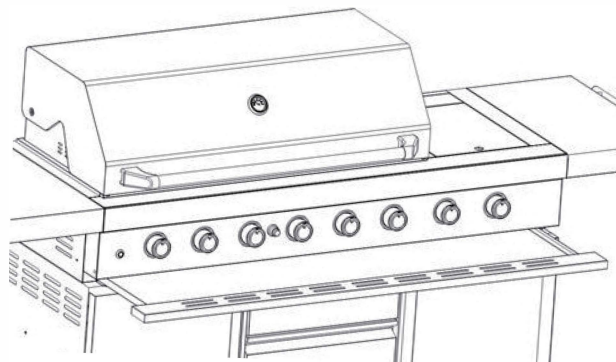
6. Samling af batteri til antænding

Batteri är inte inkluderat.

1XAAbattery

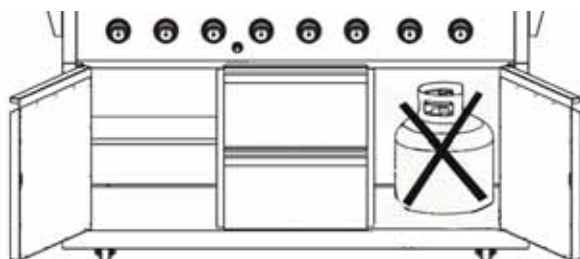


7. Fedtbakke

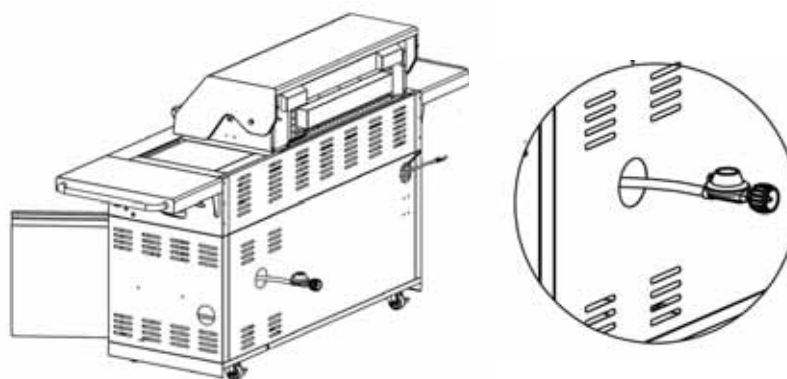
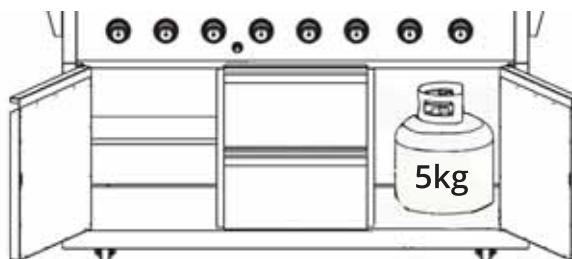


TIL GASCYLINDER

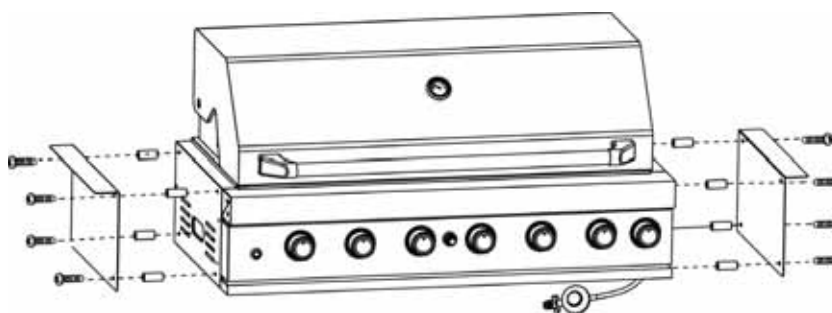
1. Gascylindere på mere end 5 kg må ikke må opbevares i skabet til anvendelse.



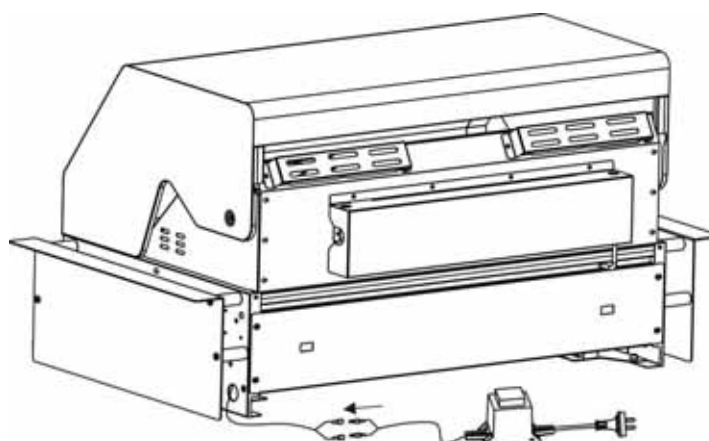
2. Gascylindere på 5kg eller mindre placeres i skabet til anvendelse.



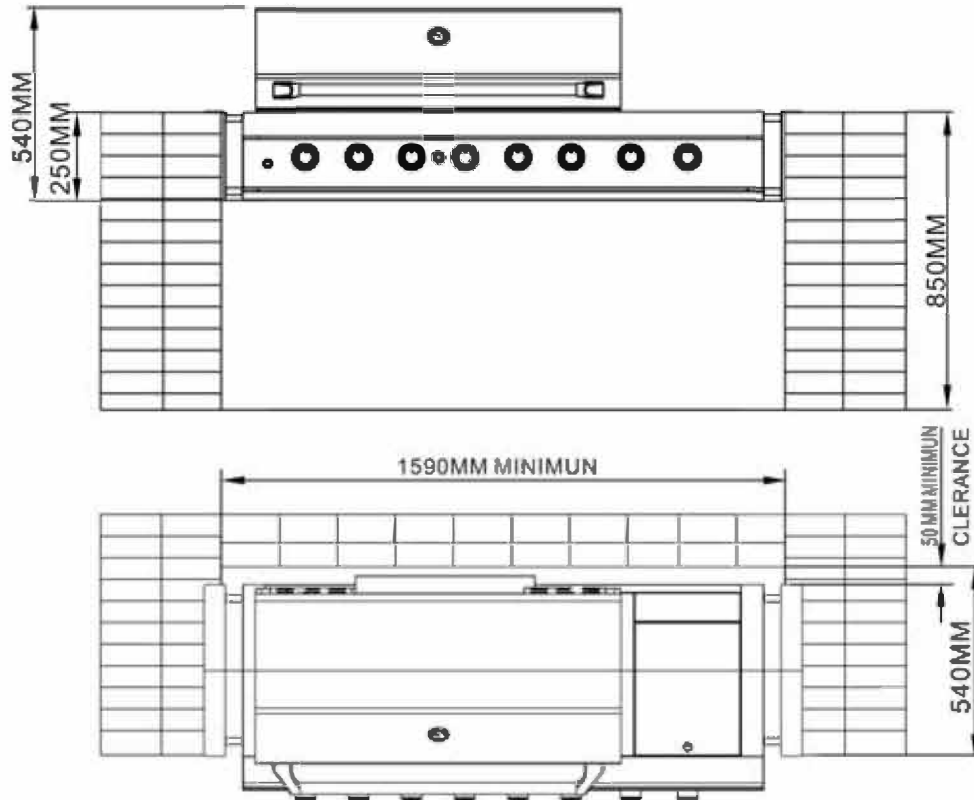
FOR MODEL SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6 /SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



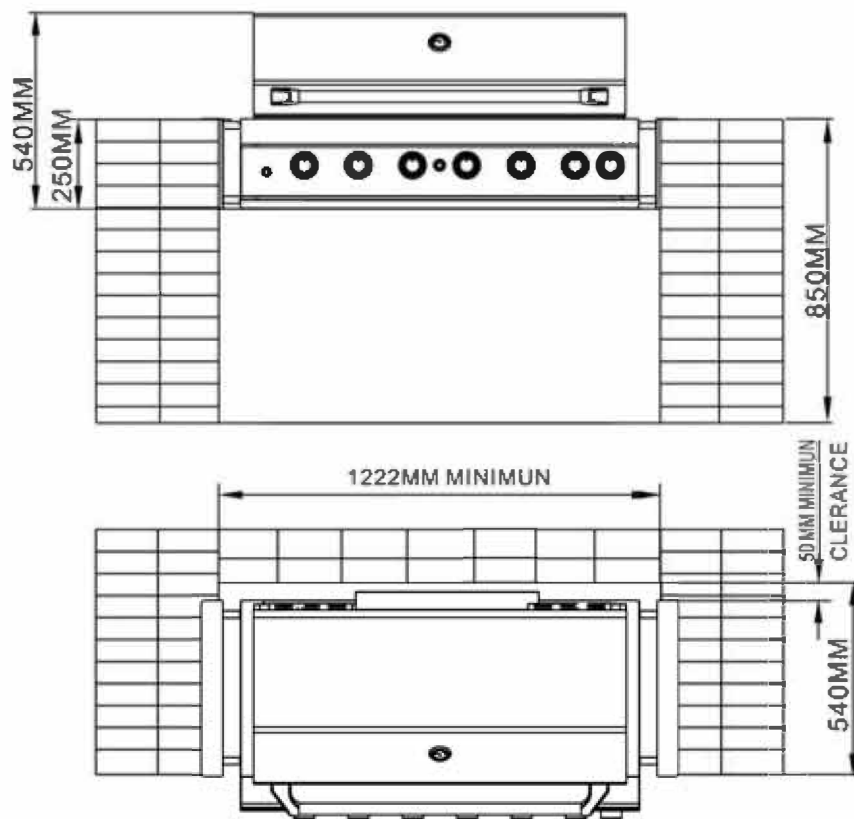
Transformer (til BBQ lys / LED). Montering for modeller hvor det er indbygget



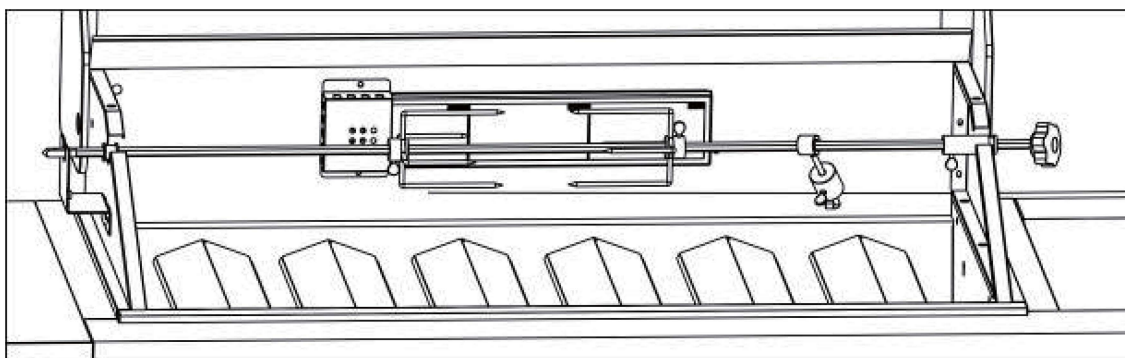
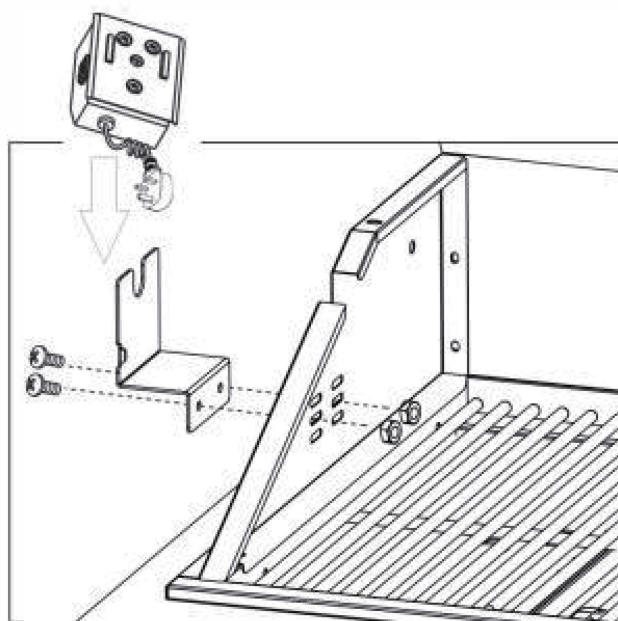
FOR MODEL SUNC-IG3994SS6



FOR MODEL SUNC-IG3994SS6



* MONTERING AF ROTISSERIES KIT OG MOTOR



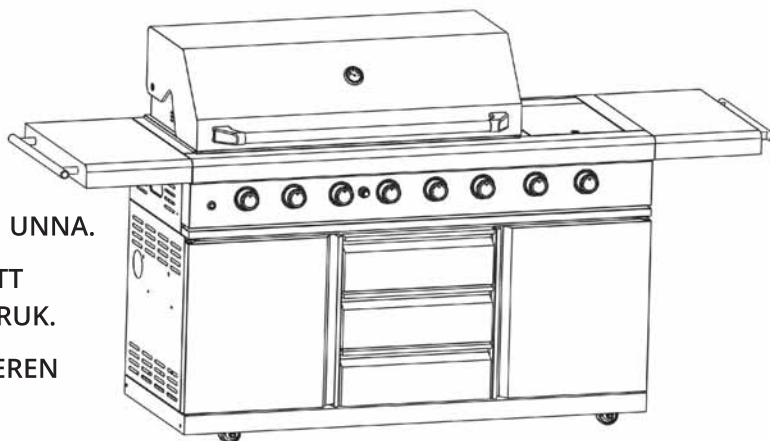
BRUKERMANUAL OG INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

UTENDØRS GASSGRILL

Modell: SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- KUN TIL UTENDØRS BRUK.
- LES INTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET
- ADVARSEL: NOEN DELER KAN VÆRE VELDIG VARME. HOLD BARN UNNA.
- APPARATET MÅ HOLDES UNNA LETT ANTENNELIGE MATERIALER VED BRUK.
- SKRU AV GASSEN VED GASSYLINDEREN ETTER BRUK.



✓ Gjør dette

- Bruk skiftenøkkel for å stramme alle gassutslipp
- Sjekk alle gasslanger og koblinger for skader, kutt eller sprekker før bruk.
- Alltid utfør en lekkasje-test med såpevann
- Sjekk alle brennere regelmessig for insekter som edderkopper, maur etc. Nettene er farlige og må fjernes helt.
- Få gassylinderen fylt av en autorisert gass-håndterer.
- Alltid bruk beskyttende hansker når du håndterer varme deler.
- Rengjør og vedlikehold apparatet etter hver gangs bruk.
- Bruk grillen minst 1.0 m fra vegger, overflater, brennbart materiale, bensin, antennelige væsker eller dampere.
- "Brenn av" grillen etter hver gangs bruk (i ca. 15 minutter). Det vil holde overflødig matrester på et minimum.
- Montering i trekonstruksjoner:
Sørg for god ventilasjon.
Hold en avstand på minst 100 mm fra siden og bak til veden.
Hold en avstand på minst 150 mm fra bunnen av fettbrettet til veden.

✗ Ikke gjør dette

- Len deg over apparatet under tenning
- Oppbevar brennbart materiale, bensin eller antennelige væsker eller dampere innen rekkevidde av grillen
- Bruk grillen tildekket
- Bruk plastikk- eller glassredskaper på grillen
- Bruk grillen i sterk vind
- Demonter kontrollknapper
- Test gasslekkasjer med en naken flamme
- Oppbevar reservegassylindre i kabinettet
- Legg ned gassylinderen (den skal alltid stå oppreist)
- Bruk grillen innendørs
- Forandre konstruksjonene på grillen eller størrelsen på brennere, injektoråpninger eller andre komponenter
- Flytt grillen under bruk

Gør ikke følgende

- Blokker ventilasjon på grillen
- La den fleksible gasstilførselslangen eller andre elektriske ledninger komme i kontakt med noen varm overflate på grillen
- Bruk kull eller annet fast brensel i grillen
- Koble fra gassen eller ledninger under bruk
- Bruk en rusten eller bulkete gassylinder med en skadet gassventil
- Fyll gassylinderen over 80% kapasitet

Gasskategori

Dette produktet er kun til bruks med lavtrykks butan, propan eller en blanding og tilpasset med passende lavtrykks regulator via en fleksibel slange. Produktet er klar til bruk.

- 28-30mbar regulator med butan gass @ kategori I3+
- 37mbar regulator med propan gass @ kategori I3+
- 37mbar regulator med butan, propan eller en blanding @ kategori I3B/P (37)
- 30mbar or 50mbar regulator med butan, propan eller en blanding @ kategori I3B/P (30) eller kategori I3B/P (50) respektivt

ADVARSEL: KUN DEN GASSTYPEN OG GASSKATEGORIEN SOM ER BESKREVET PÅ ETIKETTEN SKAL BRUKES PÅ GRILLEN.

Gasslange og Gasregulator

- Bruk kun regulator og slange godkjent for LPG Gass ved korrekt trykk.
- Justeringen burde gå sammen med standard EN12864 og nåværende regler i landet den er installert, som kan bli funnet ved din nærmeste forhandler for gass-utstyr. Referer til den tekniske datoen. Det er strengt forbudt å bruke justerbart trykk. Det er anbefalt at regulatoren byttes ut innen 10 år etter manufakturdato eller at nasjonale regler krever det.
- Den erstattede slangen bør møte standardene til EN1763-1-Klasse 3.
- Slangen som brukes må holde den relevante standarden til landet den brukes i. Lengden må være 0.7 meter (minimum) og 1.5 meter (maks). Brukt eller skadet slange må byttes ut.
- Forsikre deg om at slangen ikke er blokkert, kilt fast eller i kontakt med andre deler på grillen annet enn de den skal kobles til. Det er anbefalt at slangen byttes ut innen 1 år etter manufakturdato eller at nasjonale regler krever det.
- Under installasjon, pass på at den fleksible tuben som skal kobles til ikke er vridd.

ADVARSEL: PRODUKTET SKAL BRUKES MED REGULATOR OG SLANGEN SOM FØLGER MED. OM DE IKKE LAGES AV FABRIKKEN MÅ BRUKER VELGE EN AUTORISERT REGULATOR OG Slange som passer med standarden og lokale REGULASJONER.

Oppbevaring

Når grillen ikke brukes er oppbevaring innendørs kun tillatt om sylindren er frakoblet og fjernet. Når produktet står urørt i en periode bør det oppbevares i pakningen den kom i, og stå på et tørt og støvfritt sted.

Gassylinder

- Gassylinderen må ikke slippes eller håndteres voldsomt! Om grillen ikke er i bruk skal sylindren være frakoblet.
- Forhåndsregler må respekteres ved skifte av sylindere – den skal fjernet ut og bort uten noen form for tenning.
- Sylindre må oppbevares utendørs, i stående posisjon og utenfor barns rekkevidde. Sylindren må aldri oppbevares på steder hvor temperaturen kan overstige 50°C. Ikke oppbevar sylindren nær flammer, lightere eller andre tenneredskaper.

ADVARSEL: PRODUKTET PASSER FOR BRUK MED GASSYLINDRE PÅ 5KG INNE I APPARATET UNDER BRUK.

Kobling til produktet

Før du kobler den opp, pass på at det ikke sitter noen rester fast i hodet til gassylinderen, regulatoren, brenneren eller brennerdeler. Om slangen er byttet ut må den være sikret til grillen og regulatoren.

Etter kobling er **GASSLEKKASJE-SJEKK** nødvendig. Følg denne metoden for å sjekke etter gasslekkasje.

- Forsikre deg om at kontrollventilen er 'AV'.
- Koble sylindren til regulatoren, regulatoren til slangen og slangen til grillen. Pass på at koblingene er sikre, og skru gassen 'PÅ'.
- Børst såpevannet på slangen og alle ledd. Om det kommer bobler betyr det at det er en lekkasje. Du må re-tilkoble eller bytte ut delen som lekker.
- Test igjen etter fiksing av feilen. Skru AV gassen ved sylindren etter testing.

ADVARSEL: OM EN LEKKASJE OPPSTÅR, KONTAKT DIN GASSFORHANDLER. IKKE FORSØK Å FIKSE FEILEN SELV!

Tenning av grillen

1. Åpne lokket og pass på at alle knappene er AV (●).
2. Dytt ned knappen og vri den mot klokken til HØY (🔥), fortsett å trykke på tenningen i 2-3 sekunder (en lyd skal høres), selv om brenneren kan være tent. Om brenneren ikke tennes, skru av knappen og vent i 5 minutter før du prøver igjen.
3. Tilpass varmen ved å vri knappen til Høy (🔥)/Lav (🔥)posisjon.
4. For å tenne andre brennere, gjenta den samme prosessen som for den første brenneren og fortsett til alle er tent.
5. For å skru grillen AV, skru sylinderventilen eller regulator-bryteren AV og skru så AV (●) alle kontrollknapper på grillen.

Fyrstikk-tenning:

1. Følg instruksjonene 1-3 ovenfor
2. For Hovedbrenner, plasser fyrstikken i fyrstikkholder-kjeden og hold så fyrstikken i tenne-hullet på høyre side av tenne-boksen.
3. Dytt ned og skru knotten mot klokken til HØY (🔥) posisjon, så skal brenneren være tent. Om brenneren ikke tennes, skru av gasshåndtaket og vent 5 minutter før du gjentar steg 2-3.

* For sidebrenner, plasser den tente fyrstikken på hullene på siden av brennerhodet.

- Sidebrenneren er designet for kjeler/panner med en diameter på 180-260mm. Sidebrenner-lokket kan ikke brukes som arbeidsbord, ikke legg noe på lokket når det ikke er i bruk.
- Før du tilbereder mat på grillen for første gang, tenn alle hovedbrennere og hold dem gående i 15 minutter med lokk på og knappen på HØY (🔥) posisjon. Dette vil 'varme-rengjøre' de indre delene og fjerne lukter fra den malte overflaten. Fargen på stekeområdet kan endre seg litt. Det er helt normalt og er naturlig for materialet.

Rengjøring og vedlikehold

Alt av rengjøring og vedlikehold bør gjøres når grillen er kald med gassen slått AV ved gassylinderen etter hver bruk.

IKKE forveksle brun eller svart dannelse av fett og røyk for maling. Interiør på gassgriller er ikke malt ved fabrikken (og skal ALDRI males). Ha på en sterk blanding av vaskemiddel og vann, eller bruk grillrens med en skrubbeborste på innsiden av lokket og bunnen. Skyll og la det lufttørke helt.

IKKE påfør en kaustisk grill- / ovnsrens på malte overflater.

IKKE bruk slipende eller lettantennelige rengjøringsutstyr, det vil skade grillen og kan starte brann.

Overflater av rustfritt stål: Rustfritt stål vil ruste om det ikke vedlikeholdes godt. For å ta best vare på kvalitetsgrillen din, vask med mildt vaskemiddel og varmt såpevann, og tørk med en myk klut som ikke riper etter hver bruk. Bruk rustfritt stål-beskyttelsesvæske som WD-40 på flatene for å unngå rust.

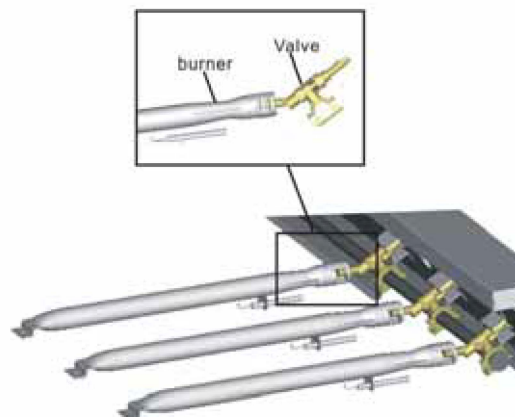
Stekerist: Brukt mildt såpevann. Ikke-slipende skuremiddel kan brukes på vanskelige flekker, skyll etter med vann.

Rengjøring av brennere

Følg disse instruksjonene for rengjøring:

1. Skru av gassen med kontrollknappene og LPG Tank.
2. Fjern stekerist, fettplaten og fettkopp.
3. Fjern skruen på enden av brenneren med skrutrekker.
4. Løft hver brenner forsiktig opp og vekk fra ventilåpninger.
5. Bruk stålborste på hele den ytre overflaten for å fjerne matrester og skitt.
6. Rengjør blokkerte åpninger med en stiv ståltråd eller for eksempel en utbøyd binders.
7. Sjekk brenner for skader, ved vanlig bruk og korrosjon kan noen hull forstørres. Finner du store hull eller sprekker bytter du ut brenneren.

8. Sett brennere forsiktig på plass.
9. Bytt ut skruen på brenneren.
10. Bytt ut fettplaten og stekeristene.



Sjekk brenner for skader, (hull og sprekker). Finner du store hull eller sprekker bytter du ut brenneren. Sett inn brenneren igjen, forsikre deg om at gassventilåpningene er riktig plassert og sikret inne i brenner-inngangen.

Vi foreslår tre måter å rengjøre brennertubene på. Velg den som er lettest for deg.

(A) Bøy en stiv ståltråd (en lett kleshenger fungerer bra) til en liten krok.

(B) Dra kroken gjennom hver brennertube og brenner flere ganger.

(C) Bruk en smal flaskeborste med fleksibelt håndtak (IKKE bruk en messingbørste), dra børsten gjennom hver brennertube og brenner flere ganger.

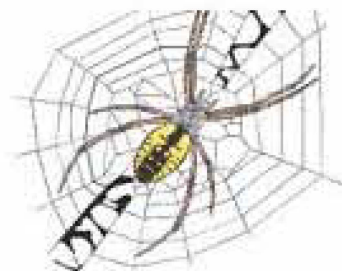
(D) Beskytt øynene: bruk en luftslange for å tvinge luft i brennertuben og ut luftveiene. Sjekk hver utgang for å forsikre deg om at luft kommer ut av hvert hull.



EDDERKOPPFARE

FAKTA: noen ganger klatrer edderkopper og andre insekter inn i grillørene koblet til brennerne. Edderkoppene spinner nett, bygger reder og legger egg. Nettene kan være veldig små, men de er veldig sterke og kan blokkere gassgjennomstrømmingen. Rengjør brennere før bruk etter lagring, før grillsesongen eller etter en periode med lite bruk.

Edderkoppgetter er i luftinntakene for å redusere problemet, men det vil ikke eliminere det! En blokkering kan føre til et "flashback" (en brann i brennertubene). Grillen kan kanskje tennes, men en blokkering vil ikke la gassen strømme fullt til brennerne.



VANSKELIGHETER

Problem	Mulig årsak	Forhindring/Løsning
Brenner(e) vil ikke tennes.	• Ingen gassgjennomstrømning. • Koblingsknott og regulator ikke helt koblet sammen. • Stopp på gassgjennomstrømning. • Feilkobling fra brenner til ventil. • Er grillen montert riktig?	• Sjekk om LPG tanken er tom. • Skru koblingsknotten omtrent en halv til tre fjerdedels dreining til den sitter godt. Stram kun med hånden og ikke verktøy. • Sjekk og klargjør brennertube(r). • Reaktiver brenner og ventil. • Sjekk stegene i monteringsinstruksjonene.
Plutselig fall i gassgjennomstrømning eller svak flamme.	• Tomt for gass. • Ventilen er ødelagt eller feil montert.	• Sjekk gass i LPG tank. • Skru av knotter, vent 30 sekunder og tenn grillen. Om flammene fortsatt er små, skru av alle knotter og LPG tankventil. Koble fra regulator. Koble regulator på igjen og sjekk for lekkasje. Skru på LPG tankventil, vent 30 sekunder og tenn grillen.
Flammer står ut.	• Sterk vind eller vindkast. • Lite LPG gass. • Ventilen er ødelagt eller feil montert.	• Vend fronten på grillen fra vind eller senk flammehøyde. • Fyll LPG tank. • Se " Plutselig fall i gassgjennomstrømning " over.
Oppflamming.	• Fettblokkering. • Overflødig fett i kjøtt. • For høy steketemperatur.	• Rengjør grill. • Rens fett fra kjøtt før grilling. • Juster (senk) temperaturen.
Vedvarende fettbrann.	• Fett fanget på grunn av mat rundt brennersystemet.	• Skru AV knappene. Skru gassen av ved LPG tanken. La lokket stå og la brannen dø ut. Fjern og rengjør alle deler etter avkjøling av grillen.
Flashback (brann i brennertube(r)).	• Brenner og/eller brennertuber er blokkert.	• Skru AV knappene. Rengjør brennere og/eller brennertuber.

Teknisk Informasjon

*Kun for bruk utendørs.

*Les instruksjonene nøye før utstyret tas i bruk.

*VIKTIG: Enkeltdele kan bli svært varme. Hold små barn unna utstyret.

*Utstyret må holdes på avstand fra brennbare materialer under bruk.

*Utstyret skal ikke flyttes under bruk.

*Steng gasstilførselen på gassflasken etter bruk.

*Ikke gjør endringer på noen deler av utstyret.

PIN CODE:2531CU-0070

Utstyrnavn		Gassgrill for bruk utendørs		
Modell No.		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER
Utstyrskategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasstype		Butan	Propan	Butan,Propan eller en blanding av disse
Gasstrykk		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Hovedbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidebrenner	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Bakre brenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Effekt pr. brenner	Hovedbrenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidebrenner	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Bakre brenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total effekt		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gassforbruk		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Utstyrnavn		Gassgrill for bruk utendørs		
Modell No.		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1
Utstyrskategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasstype		Butan	Propan	Butan,Propan eller en blanding av disse
Gasstrykk		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Hovedbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidebrenner	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Bakre brenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Effekt pr. brenner	Hovedbrenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidebrenner	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Bakre brenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total effekt		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gassforbruk		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

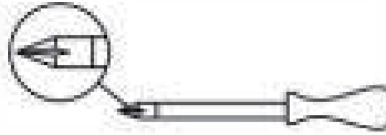
Utstyrnavn		Gassgrill for bruk utendørs		
Modell No.		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1
Utstyrskategori		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasstype		Butan	Propan	Butan,Propan eller en blanding av disse
Gasstrykk		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Hovedbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Sidebrenner	mm	mm	mm
	Bakre brenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Effekt pr. brenner	Hovedbrenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Sidebrenner	kW	kW	kW
	Bakre brenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Total effekt		24.5 kW	24.5 kW	24.5 kW
Gassforbruk		1783 g/h	1783 g/h	1783 g/h

eg. 0.93mm betyr at diameter på injektoren er 0.93mm

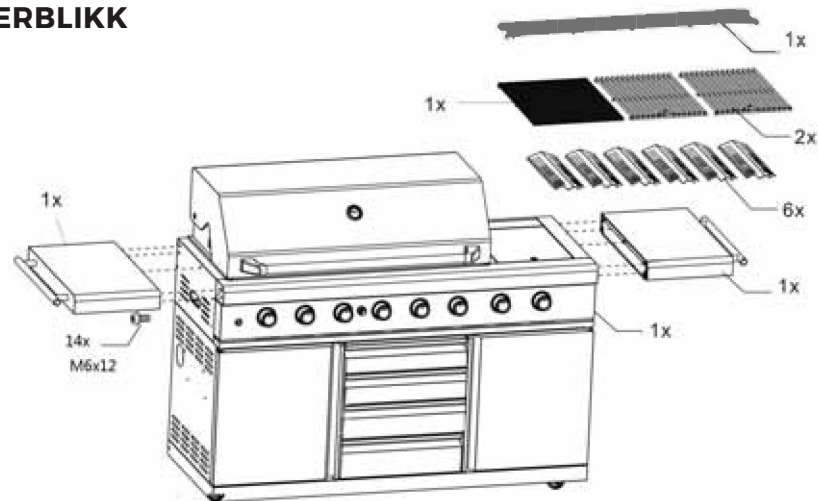
Monteringsinstruksjoner

Du trenger:

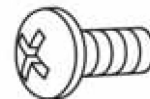
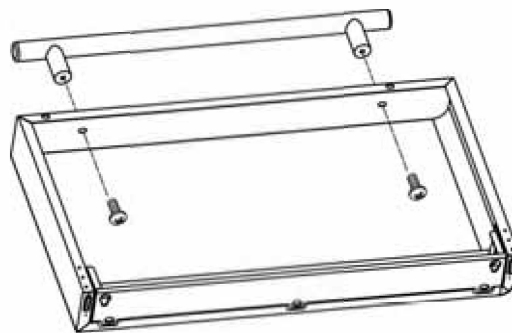
1. Philips Skrutrekker
2. Hansker (om nødvendig)



UTVIDET OVERBLIKK

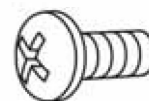
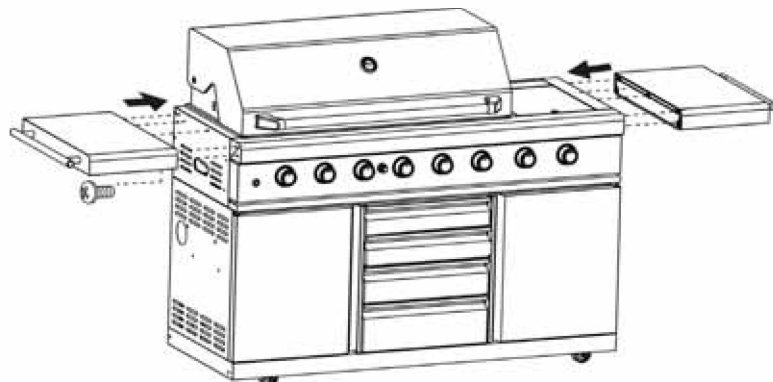


1. Montering av sidebordhåndtak

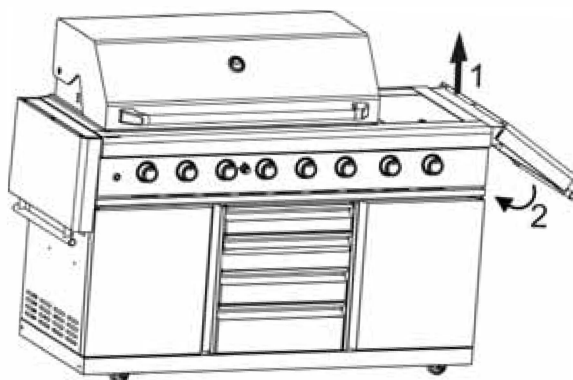


M6*12, 4pcs

2. Montering av sidebord

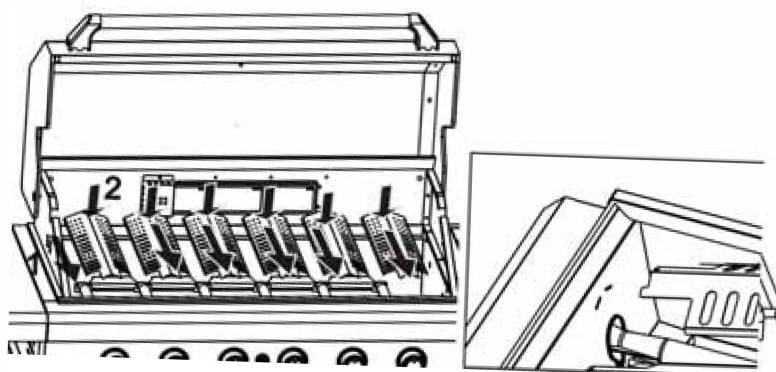


M6*12, 10pcs

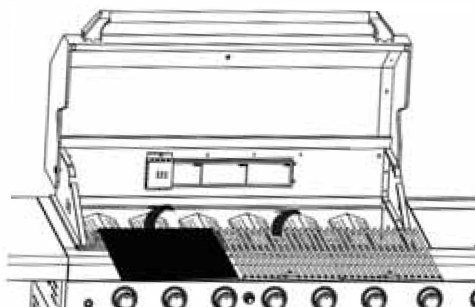


*Sidebord kan klappes ned

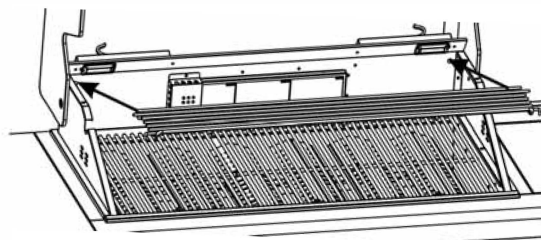
3.Montering av flammekontroll



4.Montering av stekerist



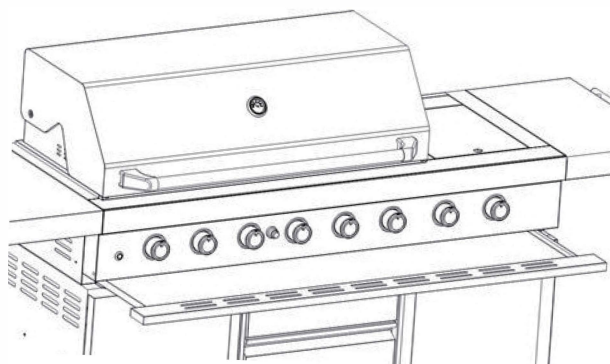
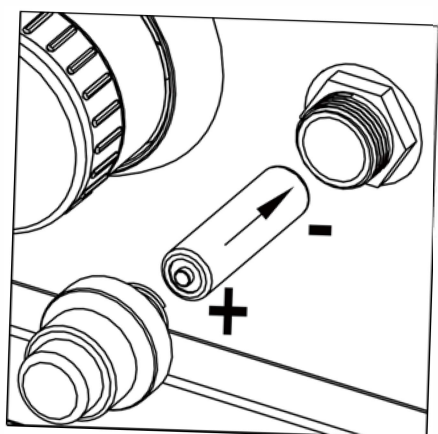
5. Montering av varmhylle



6. 6. Batterimontering for tenning.

Batteri ikke inkludert.
1XAAbatteri

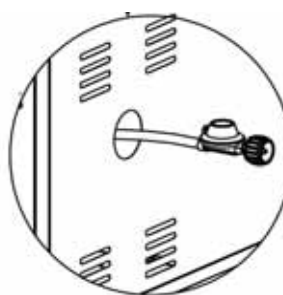
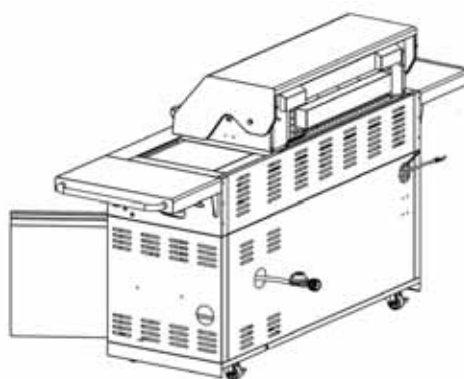
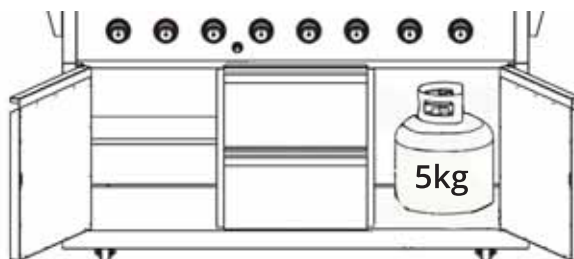
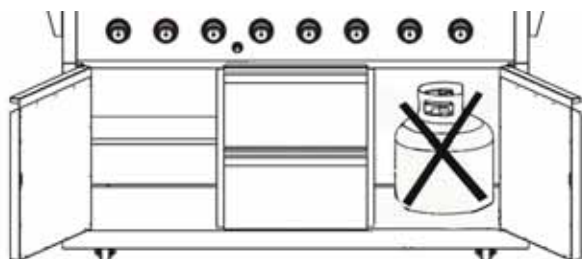
7. Fettplate



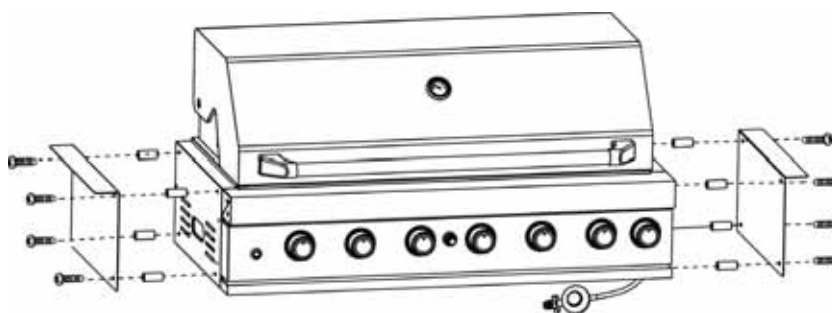
FOR GASSYLINDER

1. Gassylindre større enn 5kg skal ikke plasseres i kabinettet for bruk.

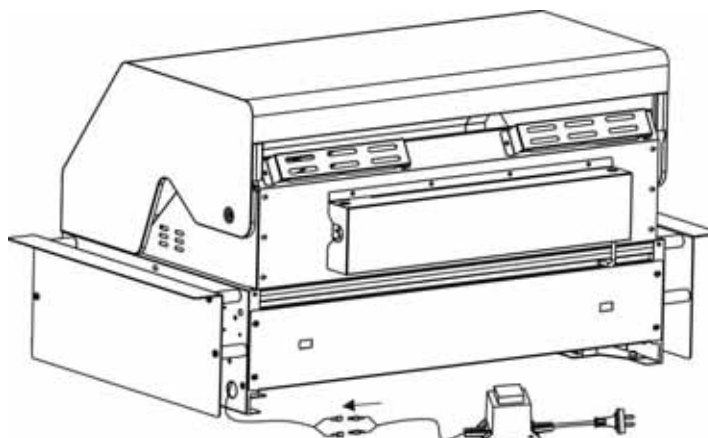
2. Gassylindre på 5kg eller mindre kan plasseres i kabinettet for bruk.



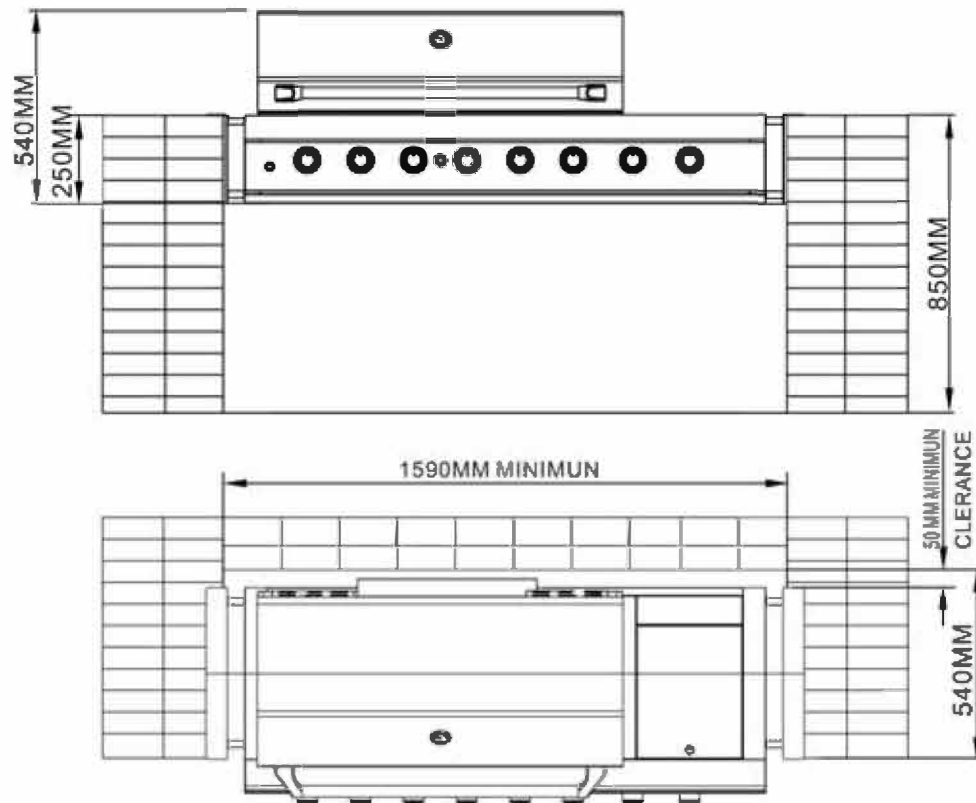
FOR MODEL SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6 /SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



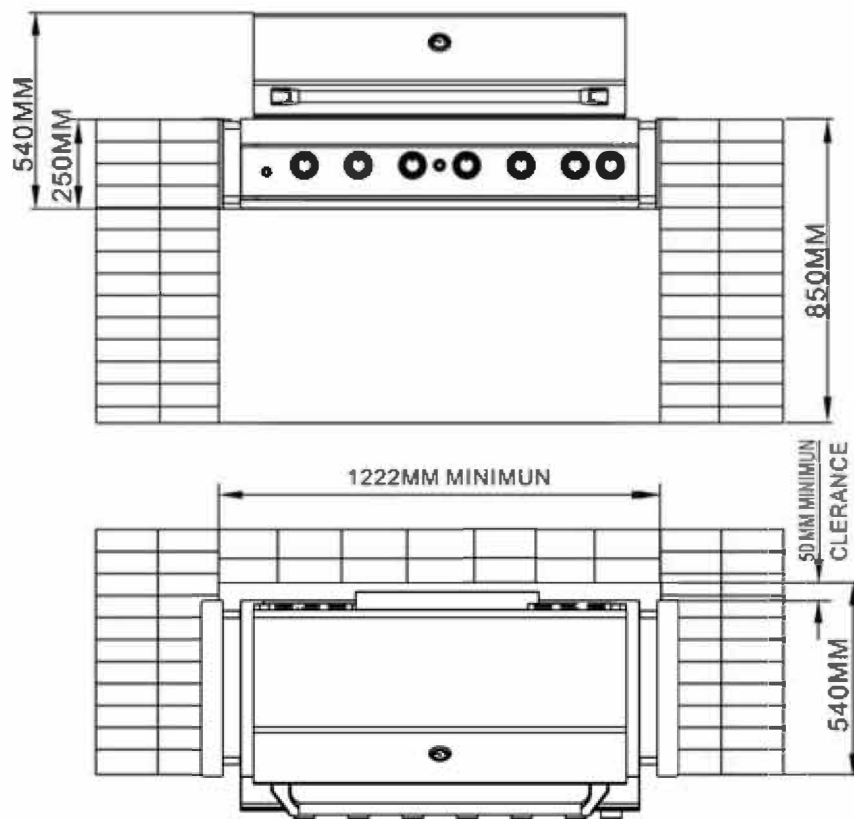
Transformator (for BBQ lys / LED) Sett, for innebygde modeller



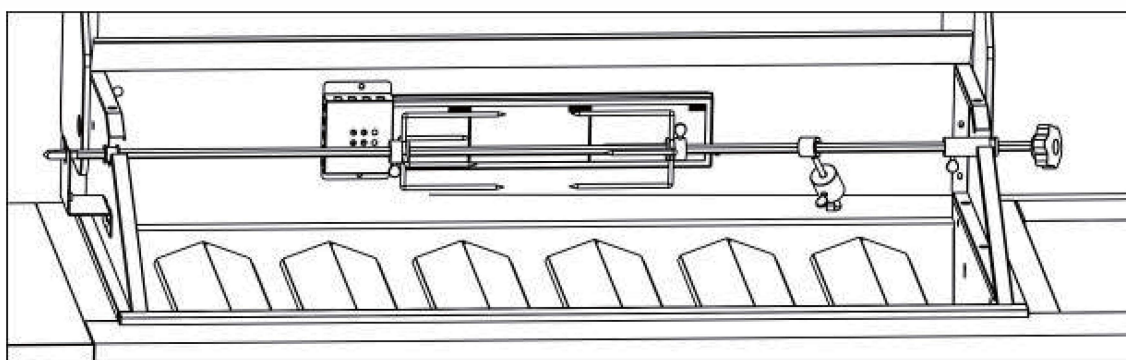
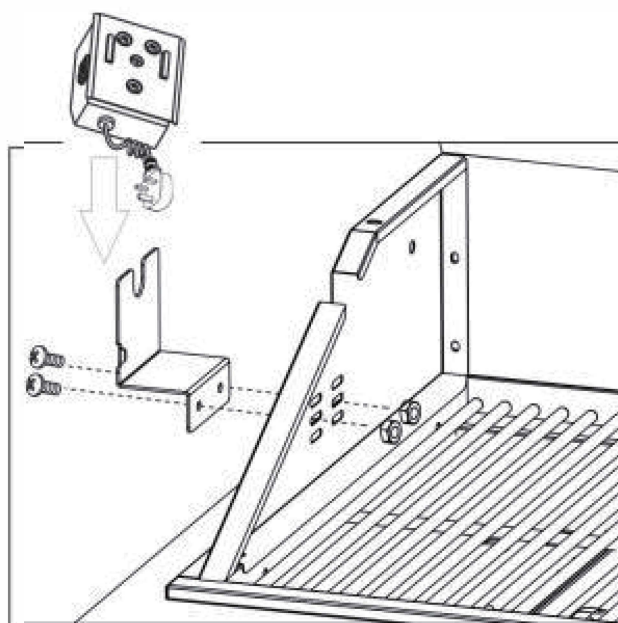
FOR MODEL SUNC-IG3994SS6



FOR MODEL SUNC-IG3994SS6



ROTISSERI-SETT OG MOTORMONTERING



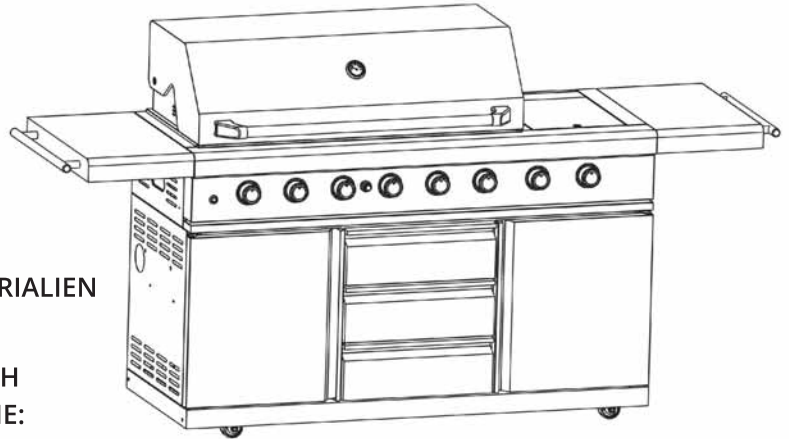
GEBRAUCHSANLEITUNG UND MONTAGEANWEISUNG

OUTDOOR BARBECUE GASGRILL

Modell: SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- NUR FÜR DEN OUTDOOR-GEBRAUCH GEEIGNET.
- BITTE LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DEN GRILL BENUTZEN.
- ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN: KLEINKINDER BITTE FERNHALTEN
- DIESES GERÄT MUSS WÄHREND DEM GEBRAUCH VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERNGEHALTEN WERDEN.
- SCHLIESSEN SIE NACH DEM GEBRAUCH DIE GASZUFUHR UND DIE GASFLASCHE:



Bitte beachten sie

- Sie sollten einen Schraubenschlüssel benutzen, um die Verschraubungen anzuziehen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasschläuche und die Leitungsverbindungen auf Schäden, Schnitte oder Risse.
- Führen Sie immer einen Lecktest mit Seifenwasser durch
- Schauen Sie regelmäßig nach, ob sich an den Brennern Insektennester von Spinnen, Ameisen usw. befinden. Netze sind gefährlich und sollten vollständig entfernt werden.
- Die Gasflasche sollte von einem zertifizierten Gaslieferanten befüllt werden.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Komponenten immer Schutzhandschuhe.
- Reinigen und warten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Während des Gebrauchs sollte der Grill mindestens 1,0 m von Wänden und Flächen, brennbaren Materialien, brennbaren Flüssigkeiten und Dämpfen entfernt stehen.
- Das Brennen“ des Grills nach jedem Gebrauch (ungefähr 15 Minuten lang) sorgt dafür, dass übermäßige Essensreste auf ein Minimum reduziert werden
- Einbau in Holzkonstruktionen: Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Halten Sie einen Abstand von mindestens 100 mm von den Seiten und der Rückseite zum Holz ein. Halten Sie einen Abstand von mindestens 150 mm von der Unterseite der Fettwanne zum Holz ein.



Bitte nicht

- Während des Anzündens über den Grill lehnen
- Brennbare Materialien, Benzin oder brennbare Flüssigkeiten und Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern
- Das Gerät mit einer Bedeckung anwenden
- Utensilien aus Glas oder Kunststoff am Gerät anwenden.
- Das Gerät bei starkem Wind anwenden
- Kontrollventile ausbauen
- Mit einer offenen Flamme nach Gaslecken suchen
- Den Ersatzzylinder im Kabinett lagern
- Die Gasflasche horizontal hinlegen (immer stehend aufbewahren)
- Gerät innen anwenden

Bitte nicht

- Die Gerätekonstruktionen, die Größe eines Brenners, einer Einspritzdüse oder anderer Komponenten ändern.
- Das Gerät während des Gebrauchs bewegen
- Die Ventilation des Geräts behindern
- Zulassen, dass der flexible Gasversorgungsschlauch oder ein elektrisches Kabel mit einer erhitzten Oberfläche des Geräts in Berührung kommt
- Holzkohle oder andere, feste Brennstoffe in diesem Gerät benutzen
- Die Gasverschraubungen trennen, während das Gerät benutzt wird
- Verrostete oder verbeulte Gasflaschen mit einem beschädigten Gasventil nutzen
- Die Gasflasche zu mehr als 80% auffüllen

Gaskategorie

Dieses Gerät sollte nur mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemisch betrieben werden und mit einem flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet sein. Das Gerät ist für diesen Betrieb eingestellt.

- 28-30 mbar Gasdruckregler mit Butangas @ Kategorie I3+
- 37mbar Gasdruckregler mit Propangas @ Kategorie I3+
- 37 mbar Gasdruckregler mit Butan, Propan oder deren Gasgemisch @ Kategorie I3B/P (37)
- 30 mbar oder 50 mbar Gasdruckregler mit Butan, Propan oder deren Gasgemisch @ Kategorie I3B/P (30) oder jeweils Kategorie I3B/P (50)

ACHTUNG: MIT IHREM GERÄT KANN NUR DER GASTYP UND DIE GASKATEGORIE, DIE AUF DEM RATING-LABEL AUFGEFÜHRT IST, VERWENDET WERDEN.

Gasschlauch und Gasdruckregler

- Nutzen Sie nur Gasdruckregler und Schläuche, die für LP Gas und dem passenden Druck zugelassen sind.
- Der Druckregler sollte der Norm EN12864 und den geltenden Vorschriften des Landes, in dem er installiert wird, entsprechen. Die Vorschriften finden Sie bei Ihrem nächstgelegenen Händler für Gasprodukte. Siehe technisches Datum. Es ist strengstens verboten, einstellbaren Druck anzuwenden.
- Wir empfehlen, den Druckregler innerhalb von 10 Jahren nach dem Produktionsdatum oder wenn die nationalen Vorschriften es verlangen, auszuwechseln.
- Die Art des austauschbaren Schlauchs sollte die Norm EN 1763-1-Klasse 3 erfüllen.
- Der angewendete Schlauch muss den entsprechenden Standards des Landes entsprechen. Die Länge des Schlauchs muss 0,7 Meter (Minimum) bis 1,5 Meter (Maximum) betragen. Ein abgenutzter oder geschädigter Schlauch muss ausgetauscht werden.
- Versichern Sie sich, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt oder in Kontakt mit anderen Teilen des Geräts als dem Anschluss ist.
- Wir empfehlen, den Schlauch innerhalb von 1 Jahr nach dem Produktionsdatum oder wenn die nationalen Vorschriften es verlangen, auszuwechseln.

- Stellen Sie während der Wartung oder der Installation sicher, dass der flexible Schlauch nicht verdreht wird.

ACHTUNG: DAS GERÄT SOLLTE MIT REGLER UND SCHLAUCHLEITUNG VERWENDET WERDEN.

WENN SIE NICHT VON DEM HERSTELLER EMPFOHLEN WERDEN, MUSS DER BENUTZER DEN AUTORISIERTEN REGLER UND DEN SCHLAUCH WÄHLEN, DER DEN STANDARDVORSCHRIFTEN ODER DEN VORSCHRIFTEN VOR ORT ENTSPRICHT.

Lagerung des Geräts

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ist die Lagerung des Geräts in Innenräumen nur zulässig, wenn der Zylinder vom Gerät getrennt und entfernt wird. Wenn das Gerät über längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es in der Originalverpackung und in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

Gasflasche

- Die Gasflasche sollte nicht fallen gelassen oder grob gehandhabt werden! Die Flasche sollte vom Gerät getrennt werden, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Die Vorsichtsmaßnahme muss beim Austausch der Gasflasche, der entfernt von einer Zündquelle durchgeführt werden muss, getroffen werden.
- Zylinder sollten draußen, in einer stehenden Position und außer Reichweite von

Kindern gelagert werden. Der Zylinder sollte niemals an einem Ort gelagert werden, wo die Temperaturen mehr als 50 °C erreichen können. Lagern Sie den Zylinder nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen.

ACHTUNG: DAS GERÄT IST FÜR DIE VERWENDUNG MIT 5 KG GASFLASCHE INNERHALB DES GERÄTS GEEIGNET.

Anschluss an das gerät

Stellen Sie sicher, dass im Kopf der Gasflasche, im Regler, Brenner und in den Brennerteilen kein Schutt steckt, bevor Sie das Gerät anschließen. Sollte der Schlauch ausgetauscht werden, muss er an den Anschlüssen des Geräts und des Reglers befestigt werden.

Nach dem Anschluss muss man eine **PRÜFUNG DER GASLECKAGE** durchführen. Bitte nutzen Sie die folgende Methode, um auf Gasleckagen zu prüfen.

- Stellen Sie sicher, dass das Regelventil "OFF" ist.
- Schließen Sie den Zylinder an den Regler, den Regler an den Schlauch und den Schlauch an das Gerät an. Sichern Sie die Verbindungen und schalten Sie das Gas ein.
- Spritzen Sie etwas Seifenwasser an den Schlauch und an allen Verbindungen. Wenn Blasen auftreten sollten, bedeutet dies, dass eine Gasleckage vorliegt. Sie müssen die Verbindung neu anschließen oder den Teil, bei dem die Leckage vorliegt, ersetzen.
- Überprüfen Sie das Ganze erneut, nachdem Sie den Fehler behoben haben - Schalten Sie das Gas nach dem Überprüfen am Zylinder aus.

ACHTUNG: SOLLTE EINE GASLECKAGE AUFTRETEN, DIE NICHT BEHOBEN WERDEN KANN, SOLLTEN SIE NICHT WEITER VERSUCHEN, DIESE ZU REPARIEREN. LASSEN SIE SICH STATTDessen VON IHREM GASHÄNDLER BERATEN.

Das Gerät anschalten

1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass sich alle Knöpfe in der OFF (●) Position befinden.
2. Drücken Sie den Knopf nach unten und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die HIGH (🔥) Position, dann drücken Sie den Zünder für 2-3 Sekunden (Sie können ein Geräusch hören) und der Brenner wird angezündet. Sollte der Brenner nicht zünden, drehen Sie den Knopf und warten 5 Minuten, bevor Sie den Prozess wiederholen.
3. Stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Knopf in die Position High (🔥)/Low (🔥) einstellen.
4. Um andere Brenner anzuzünden, wiederholen Sie den Vorgang für den benachbarten Brenner und fahren Sie fort, bis alle Brenner angezündet sind.
5. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie das Zylinderventil oder den Regler in die "OFF" Position und drehen Sie dann alle Kontrollknöpfe am Grill in die OFF (●) Position.

Für das Zünden mit einem Streichholz:

1. Folgen Sie den Schritten 1-3 der Anleitung weiter oben.
2. Für den Hauptbrenner das Streichholz in die Streichholzhalterkette legen und das Streichholz zünden, dann das Streichholz in das Zündloch auf der rechten Seite des Feuerkastens legen.
3. Drücken Sie nach unten und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die HIGH (🔥) Position, damit der Brenner angezündet werden kann. Sollte der Brenner nicht Zünden, drehen Sie den Knopf und warten 5 Minuten, bevor Sie den Prozess wiederholen.

* Bei Seitenbrennern das angezündete Streichholz auf die Löcher des Seitenbrennerkopfes legen.

- Der Seitenbrenner ist für Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von 180-260 mm geeignet. Der Deckel des Seitenbrenners kann nicht als Arbeitsplatte genutzt werden.
- Bitte legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel des Seitenbrenners, wenn er nicht in Betrieb ist.
- Vor dem ersten Kochen alle Hauptbrenner anzünden und 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel und Knopf in der HIGH (🔥) Position brennen lassen. Dies wird die inneren Teile "hitzereinigen" und Gerüche von der lackierten Oberfläche ableiten. Die Farbe der Kochzone kann sich leicht ändern. Dies ist normal und gehört zu der Natur des Materials.

Säuberung und Wartung

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch und nur dann gesäubert und gewartet werden, wenn es abgekühlt und die Gaszufuhr an der Gasflasche auf OFF geschaltet ist.

KEINE braune oder schwarze Ansammlung von Fett und Rauch mit Farbe verwechseln. Die Innenräume der Gasgrills werden nicht in der Fabrik bemalt (und sollten NIEMALS bemalt werden). Tragen Sie eine starke Lösung aus Spülmittel und Wasser auf oder verwenden Sie an der Innenseite des Grilldeckels und am Boden einen Grillreiniger mit Scheuerbürste. Dann abspülen und vollständig an der Luft trocknen lassen.

KEINE ätzenden Grill- / Ofenreiniger auf bemalte Flächen geben.

KEINE ätzenden oder entflammbaren Reinigungsmittel verwenden, da diese die Teile des Gerätes beschädigen und Feuer verursachen können.

Flächen aus rostfreiem Stahl: Rostfreier Stahl ist, wenn er nicht gut erhalten wird, anfällig für Rost. Um das Aussehen Ihres Grills zu erhalten, waschen Sie ihn mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser und wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch ab. Benutzen Sie Schutzmittel für rostfreien Stahl an der Oberfläche, wie beispielsweise WD-40, um Rost zu vermeiden.

Grillrost: Nutzen Sie ein Mittel aus mildem Seifenwasser. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht-scheuerndes Reinigungsprodukt verwendet werden, das dann mit Wasser abgespült wird.

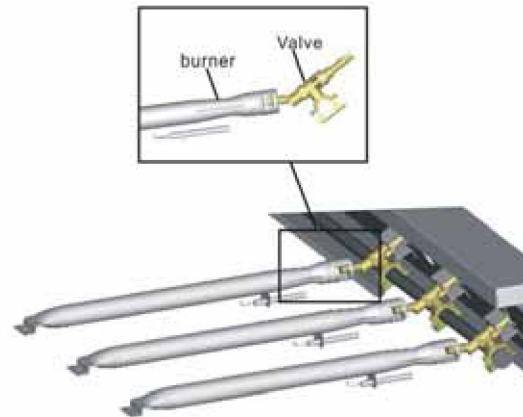
Die Brennerkonstruktion reinigen

Folgen Sie den Reinigungsanweisungen

1. Schalten Sie das Gas an den Reglern und am LP Tank aus.
2. Entfernen Sie die Grillroste, die Fettablage und die Fettasse.
3. Entfernen Sie mit Hilfe eines Schraubenziehers die Schraube am Ende des Brenners.
4. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und von den Ventilöffnungen weg.
5. Reinigen Sie die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste, um Speisereste und Schmutz zu entfernen.
6. Reinigen Sie alle blockierten Anschlüsse mit einem steifen Kabel, beispielsweise einer offenen Büroklammer.
7. Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden, da einige Löcher durch normale Abnutzung und

Korrosion vergrößert werden können. Wenn größere Risse oder Löcher gefunden werden, müssen Sie den Brenner austauschen.

8. Die Brenner sorgfältig wiedereinsetzen.
9. Ersetzen Sie die Schraube am Ende des Brenners.
10. Ersetzen Sie die Fettablage und die Grillrost



Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Ersetzen Sie ihn durch einen neuen Brenner falls Schäden gefunden werden sollten. Setzen Sie den Brenner wieder ein und überprüfen Sie, dass die Öffnungen des Gasventils korrekt in der Brennerdurchführung positioniert und gesichert sind.

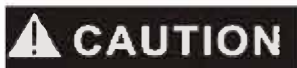
Wir empfehlen drei unterschiedliche Methoden, um die Brennerrohre zu reinigen. Nutzen Sie einfach die Methode, die Ihnen am besten passt.

(A) Biegen Sie ein steifes Kabel (ein leichter Kleiderbügel funktioniert sehr gut) zu einem kleinen Haken. Ziehen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und durch den Brenner.



(B) Nutzen Sie eine kurze Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (KEINE Drahtbürste nehmen) und ziehen Sie die Bürste mehrmals durch jedes Brennerrohr und durch den Brenner.

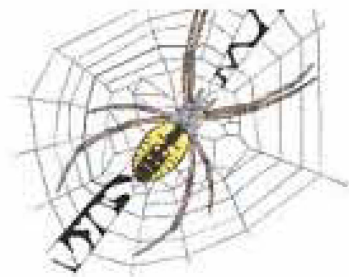
(C) Tragen Sie Augenschutz: Nutzen Sie einen Pressluftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und durch die Luftlöcher zu zwingen. Überprüfen Sie jeden Anschluss, um sicherzustellen, dass aus jedem Loch Luft austritt.



SPINNEN ALS NATÜRLICHE GEFAHR

FAKT: Manchmal klettern Spinnen und andere Insekten in die Grillrohre, die an die Brenner angeschlossen sind. Die Spinnen spinnen ihre Spinnweben, bauen Nester und legen Eier. Die Spinnweben oder Nester können sehr klein sein. Sie können trotzdem sehr stark sein und die Gaszufuhr blockieren.

Reinigen Sie deshalb die Brenner vor dem Gebrauch nach der Lagerung, zu Beginn der Grillsaison oder nachdem Sie den Grill einen Monat lang nicht benutzt haben. An den Lufteinlässen ist Spinnenschutz vorhanden, um dieses Problem zu reduzieren. Es kann das Problem jedoch nicht vollständig beseitigen! Ein Hindernis kann zu einem "Zurückschlagen" (Feuer in den Brennerrohren) führen. Der Grill lässt sich noch immer zünden, jedoch sorgt die Hinderung dafür, dass nicht das gesamte Gas zu den Brennern fließt.



FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
Der/die Brenner lassen sich nicht anzünden.	• Keine Gaszufuhr. • Die Kupplungsmutter und der Regler sind nicht vollständig angeschlossen. • Behinderung der Gaszufuhr • Auskuppeln des Brenners zum Ventil. • Ist der Grill korrekt installiert?	• Überprüfen Sie, ob der LP Tank leer ist. • Drehen Sie die Kupplungsmutter um etwa eine halbe bis drei Viertel weitere Umdrehung bis zum Stopp. Nur mit der Hand anziehen - nutzen Sie kein Werkzeug. • Brennerrohr(e) reinigen. • Brenner und Ventil erneut einlegen. • Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung.
Plötzliche Reduzierung des Gasflusses oder niedrige Flamme.	• Gas ist leer. • Überströmventil wurde ausgelöst.	• Den LP Tank auf Gas überprüfen. • Knöpfe ausschalten, 30 Sekunden warten und Grill anzünden. Falls die Flammen noch immer klein sind: Knöpfe und LP Tank Ventil ausschalten. Den Regler abtrennen. Regler wieder anschließen und Leckage prüfen. LP Tank anschalten, 30 Sekunden warten und Grill anzünden.
Die Flammen erlöschen.	• Hoher oder böiger Wind. • Wenig LP Gas. • Überströmventil wurde ausgelöst	• Grill reinigen. • Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch abtrennen. • Regulieren Sie die Temperatur und stellen Sie sie auf eine niedrigere Einstellung.
Aufflammen.	• Fettansammlung. • Exzessiv viel Fett im Fleisch. • Übermäßige Kochtemperatur.	• Grill reinigen. • Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch abtrennen. • Regulieren Sie die Temperatur und stellen Sie sie auf eine niedrigere Einstellung.
Anhaltendes Fettfeuer.	• Fett, dass durch die Ansammlung von Essensresten um den Brenner herum festsitzt.	• Knöpfe auf OFF stellen. Schalten Sie das Gas am LP Tank aus. Den Deckel in Position stellen und das Feuer ausbrennen lassen.
Das Zurückschlagen. (Feuer in den/dem Brennerrohr(en)).	• Der Brenner oder die Brennerrohre sind blockiert.	• Knöpfe auf OFF stellen. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre.

Technische Informationen

*Nur für die Nutzung draußen verwenden

*Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Anwendung dieses Gerätes sorgfältig durch

***WARNUNG:** Erreichbare Teile können sehr heiß werden. Kinder bitte gut beaufsichtigen.

*Dieses Gerät während der Nutzung von entflammaren Materialien fernhalten

*Gerät darf während der Nutzung nicht verschoben werden

*Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Beendigung der Nutzung zu

*Bitte nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor

PIN CODE: 2531CU-0070

Gerätename		Gasgrill für die Nutzung draußen		
Model-Nr.		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER
Geräteklasse		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Art des Gases		n-Butan	Propan	n-Butan, Propan oder ein Mix aus beiden
Gasdruck		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Hauptbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Seitenbrenner	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Rückseitenbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Jeweilige Hitzezufuhr	Hauptbrenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Seitenbrenner	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Rückseiten brenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Totale Hitzezufuhr (Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gasverbrauch		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Gerätename		Gasgrill für die Nutzung draußen		
Model-Nr.		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1
Geräteklasse		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Art des Gases		n-Butan	Propan	n-Butan, Propan oder ein Mix aus beiden
Gasdruck		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Hauptbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Seitenbrenner	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Rückseitenbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Jeweilige Hitzezufuhr	Hauptbrenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Seitenbrenner	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Rückseiten brenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Totale Hitzezufuhr (Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
Gasverbrauch		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

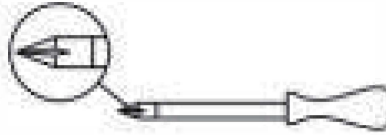
Gerätename		Gasgrill für die Nutzung draußen		
Model-Nr.		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1
Geräteklasse		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Art des Gases		n-Butan	Propan	n-Butan, Propan oder ein Mix aus beiden
Gasdruck		28-30mbar	37mbar	30mbar
Injektor	Hauptbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Seitenbrenner	mm	mm	mm
	Rückseitenbrenner	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Jeweilige Hitzezufuhr	Hauptbrenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Seitenbrenner	kW	kW	kW
	Rückseiten brenner	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Totale Hitzezufuhr (Hs)		24.5 kW	24.5 kW	24.5 kW
Gasverbrauch		1783 g/h	1783 g/h	1783 g/h

z.B. 0,93 mm zeigt an, dass der Durchmesser des Injektors 0,93 mm beträgt.

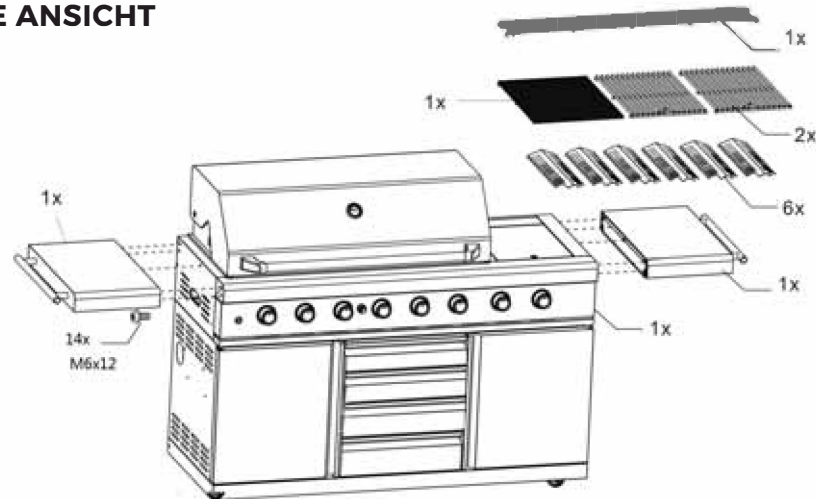
MONTAGEANLEITUNG

Benötigtes Werkzeug:

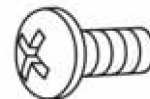
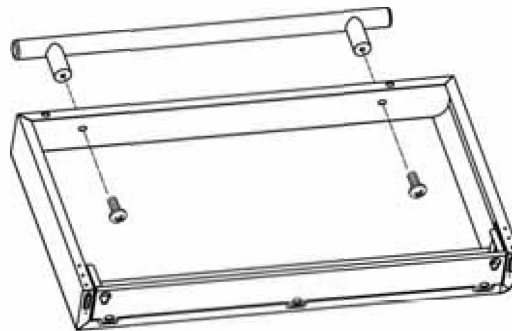
1. Schraubenzieher von Philips
2. Handschuhe (falls notwendig)



ERWEITERTE ANSICHT

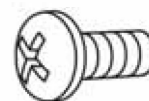
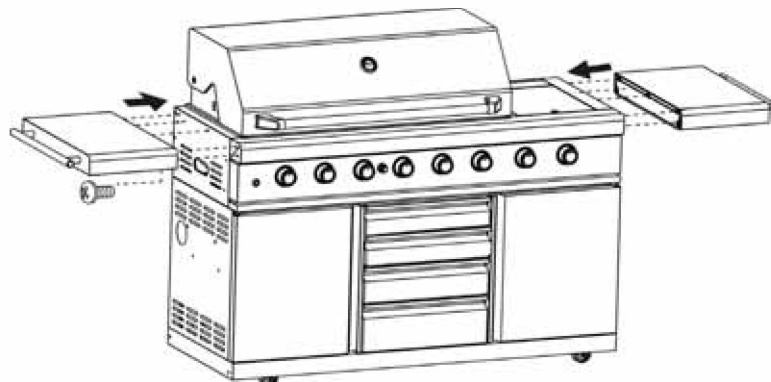


1. Seitentisch Griffmontage

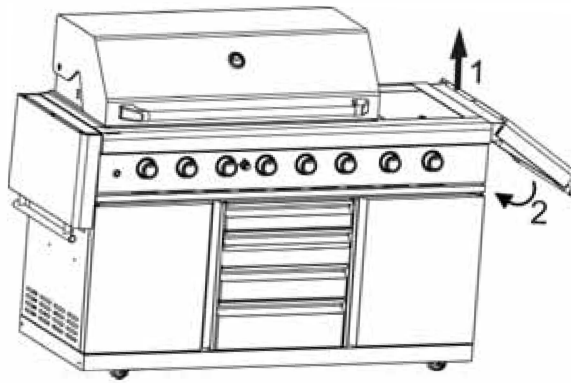


M6*12, 4pcs

2. Seitentisch Montage

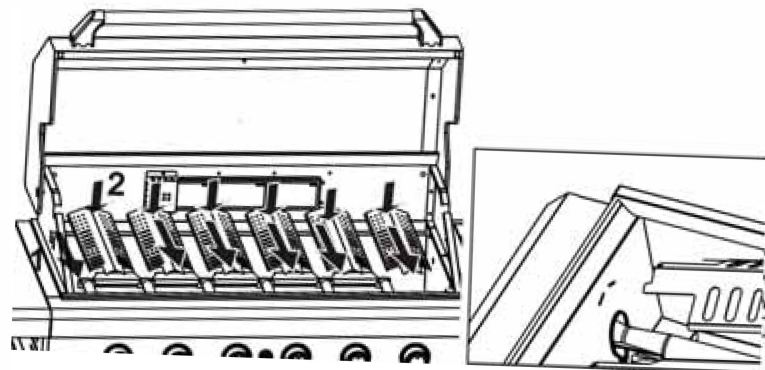


M6*12, 10pcs

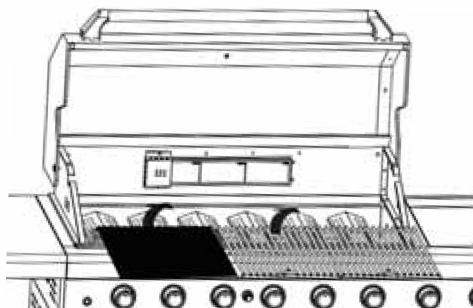


*Der Seitentisch kann heruntergeklappt werden

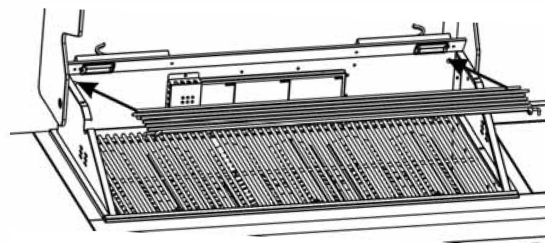
3. Flammen Diffuser Montage



4. Grillrost Montage

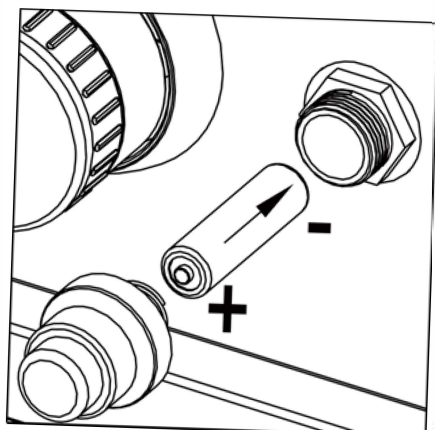


5. Warmhalterost Montage

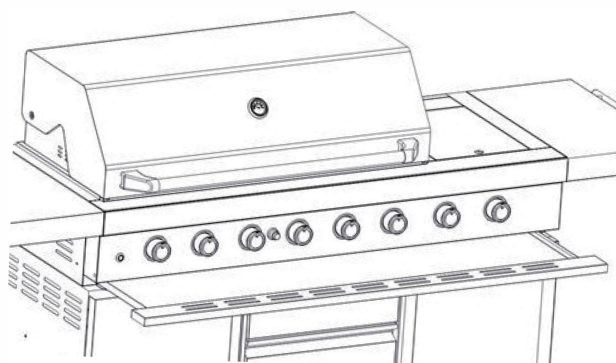


6. Batteriemontage für die Zündung

Batterie ist bei diesem Gerät nicht enthalten.
1XAA Batterie

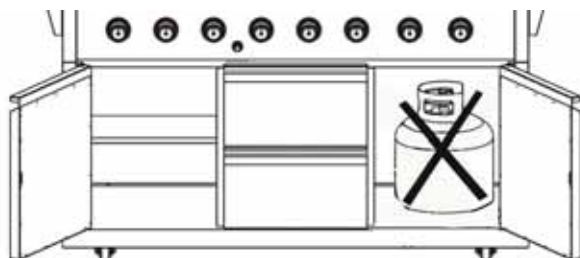


7. Fettablage

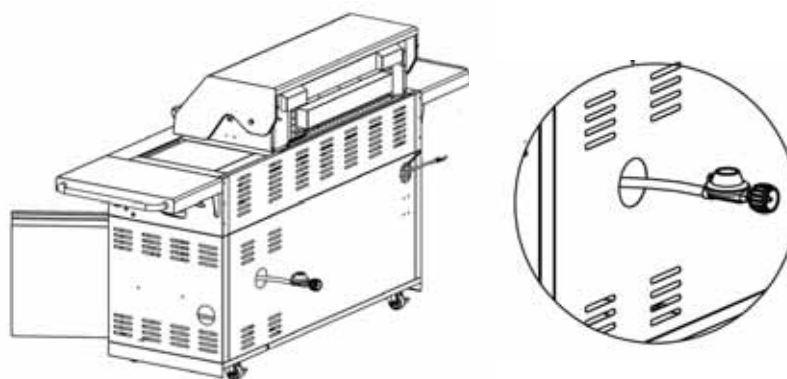
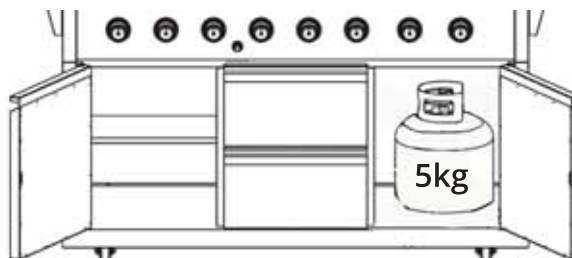


FÜR GASFLASCHEN

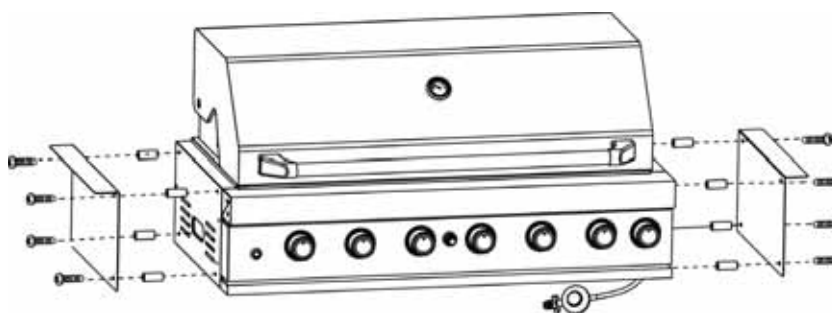
1. Gasflaschen mit einem Gewicht von mehr als 5 kg sollten während des Gebrauchs nicht im Schrank aufbewahrt werden



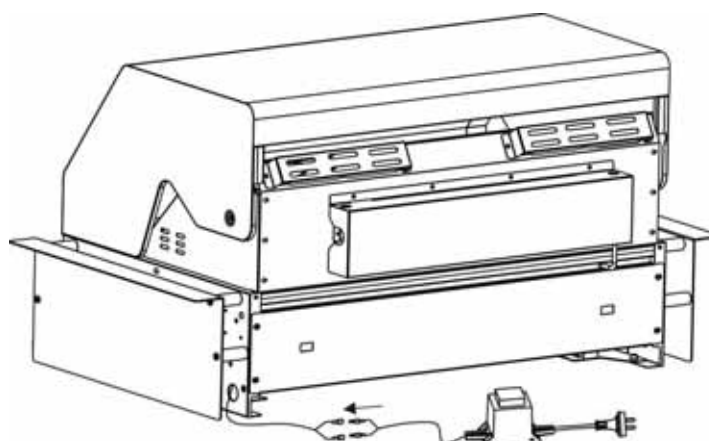
2. Gasflaschen mit einem Gewicht von weniger als 5 kg können im Schrank aufbewahrt werden



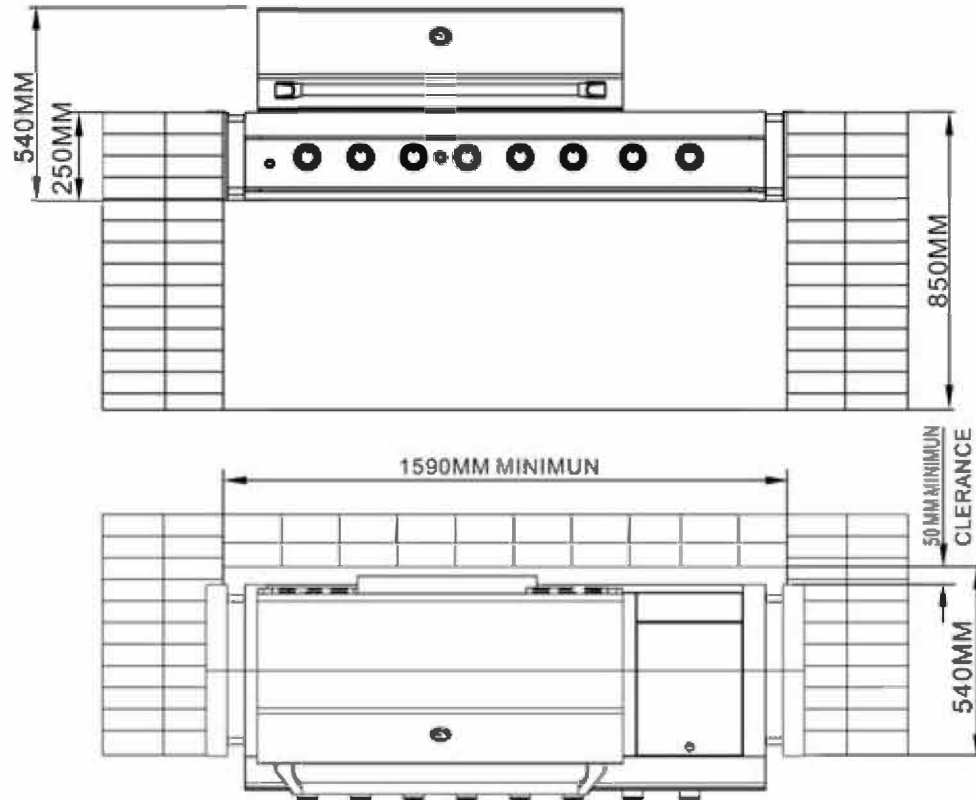
FÜR DAS MODELL SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6/SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



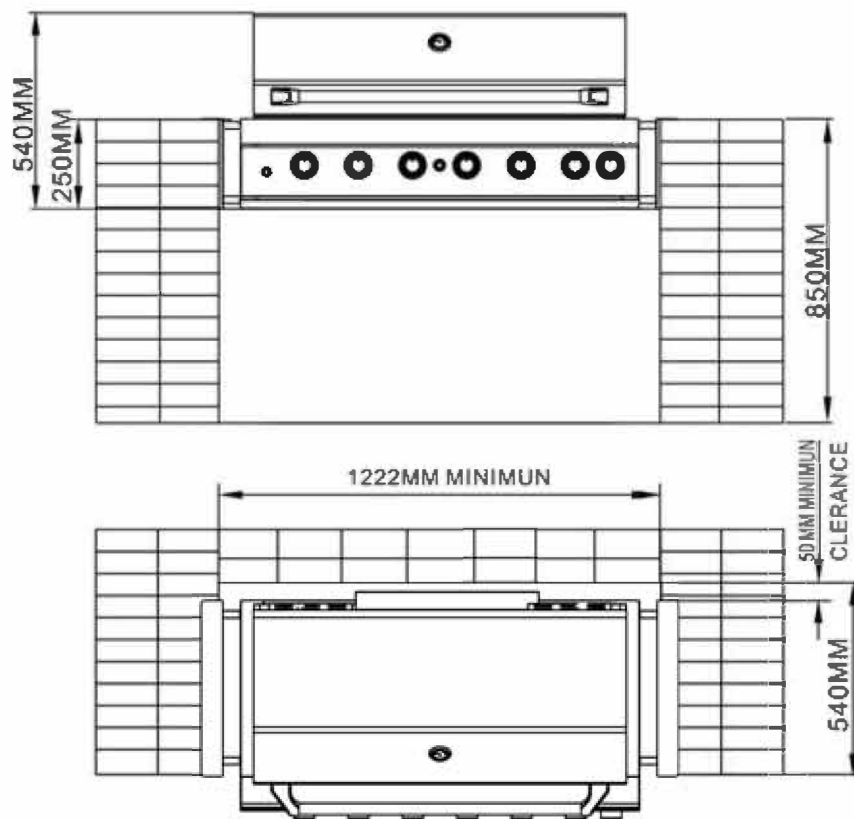
Transformator (für BBQ-Leuchten / LED) Montage, für Einbaumodelle



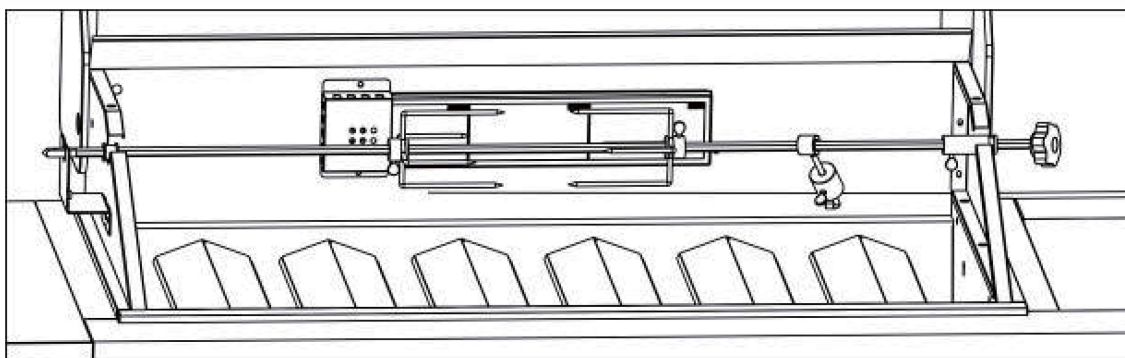
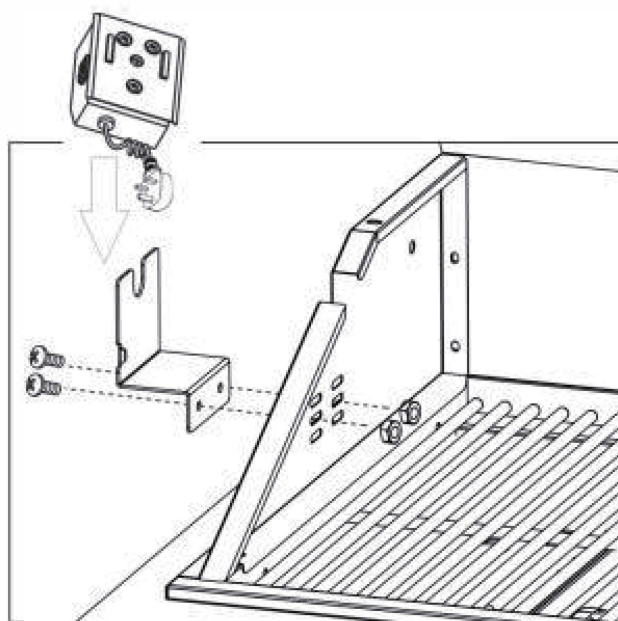
FÜR DAS MODELL SUNC-IG3994SS6



FÜR DAS MODELL SUNC-IG3994SS6



ROTISSERIE KIT UND MOTOR MONTAGE



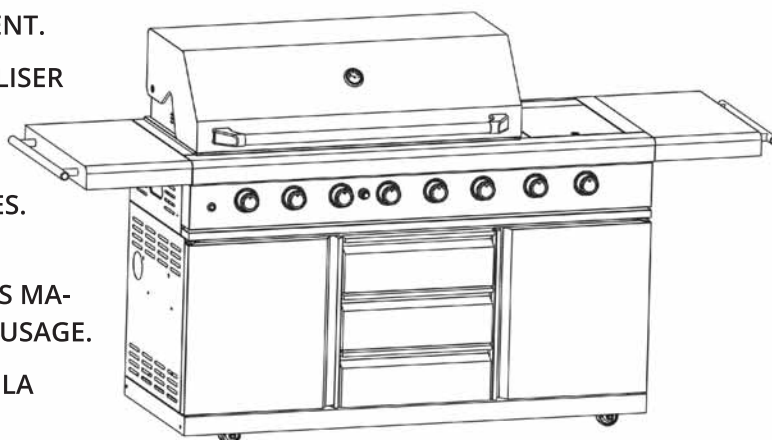
MANUEL DE L'UTILISATEUR ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

BARBECUE À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR

Modèles : SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- AVERTISSEMENT : DES PIÈCES FACILES D'ACCÈS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.
- CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES PENDANT L'USAGE.
- COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA BONBONNE APRÈS USAGE.



✓ À faire s'il-vous-plaît

- Utiliser une clé pour serrer tous les raccords de gaz.
- Vérifier tous les raccords de tuyau et de gaz pour détecter les dommages, les coupures ou les fissures chaque fois que vous utilisez l'appareil.
- Toujours tester les fuites avec de l'eau savonneuse.
- Vérifier tous les brûleurs régulièrement pour les toiles d'insectes (araignées, fourmis, etc.). Les toiles sont dangereuses et doivent être complètement nettoyées.
- Faire remplir la bouteille de gaz par un détaillant autorisé.
- Toujours porter des gants protecteurs pour manipuler des composants chauds.
- Nettoyer et entretenir l'appareil après chaque utilisation.
- Utiliser le barbecue à une distance minimale de 1 m de tout mur ou surface et de tout matériau combustible, essence, vapeurs ou liquides inflammables.
- Faire chauffer le barbecue à très haute température après chaque utilisation (pour approx. 15 minutes) maintiendra l'excès de résidus alimentaires au minimum.
- Installation dans des constructions en bois :
Assurer une bonne ventilation.
Maintenez une distance d'au moins 100 mm entre le côté et l'arrière de l'appareil et le bois.
Maintenez une distance d'au moins 150 mm entre le fond du bac à graisse et le bois.

✗ À ne pas faire s'il-vous-plaît

- Se pencher sur l'appareil lors de l'allumage.
- Entreposer des matériaux combustibles, de l'essence ou des liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.
- Utiliser l'appareil avec une housse en place.
- Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur l'appareil.
- Utiliser l'appareil en présence de forts vents.
- Démanteler les valves de contrôle.
- Tester les fuites de gaz avec une flamme nue.
- Entreposer des bouteilles de rechange dans le rangement de l'appareil.
- Coucher la bouteille de gaz (toujours la garder debout)

À ne pas faire s'il-vous-plaît

- Utiliser l'appareil à l'intérieur.
- Modifier la construction de l'appareil ou la taille de tout brûleur, orifice d'injecteur ou tout autre composant.
- Bouger l'appareil pendant l'utilisation.
- Obstruer la ventilation de l'appareil.
- Laisser le tuyau flexible d'alimentation en gaz ou tout autre cordon électrique entrer en contact avec toute surface chauffée de l'appareil.
- Utiliser du charbon de bois ou tout autre combustible solide dans cet appareil.
- Débrancher les raccords de gaz lorsque l'appareil est utilisé.
- Utilisez une bouteille de gaz rouillée ou bosselée avec une soupape de gaz endommagée.
- Remplissez la bouteille de gaz au-delà de 80 %.

Catégorie de gaz

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé avec du butane à basse pression, du propane ou leur mélange de gaz et équipé du régulateur de basse pression approprié via un tuyau flexible. L'appareil est configuré pour fonctionner avec :

- Régulateur 28-30 mbar avec gaz butane @ catégorie I3 +
- Régulateur 37mbar avec gaz propane @ catégorie I3 +
- Régulateur de 37 mbar avec butane, propane ou leur mélange @ catégorie I3B/P (37)
- Régulateur 30 mbar ou 50 mbar avec du butane, du propane ou leurs mélanges @ catégorie I3B/P (30) ou catégorie I3B/P (50) respectivement

ATTENTION : SEULS LE TYPE DE GAZ ET LA CATÉGORIE DE GAZ ÉNUMÉRÉS DANS L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION PEUVENT ÊTRE UTILISÉS SUR VOTRE APPAREIL.

Tuyau de gaz et régulateur de gaz

- Utiliser seulement un régulateur et un tuyau approuvé pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) à la pression appropriée.
- Le régulateur de pression doit être conforme à la norme EN12864 et à la réglementation en vigueur dans le pays où il est installé, laquelle peut être trouvée chez votre revendeur d'articles à gaz le plus proche. Reportez-vous à la date technique. Il est strictement interdit d'utiliser une pression réglable.
- Il est recommandé que le régulateur soit changé dans les 10 ans suivant la date de fabrication ou que les conditions nationales l'exigent.
- Le type de tuyau remplaçable doit répondre à la norme EN1763-1-Class 3.
- Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme correspondante pour le pays d'utilisation. La longueur du tuyau doit être de 0,7 mètre (minimum) et de 1,5 mètre (maximum). Le tuyau usé ou endommagé doit être remplacé.
- Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, plié ou en contact avec une partie quelconque de l'appareil autre que sa connexion.
- Il est recommandé de changer le tuyau dans l'année suivant la date de fabrication ou les conditions nationales requises.
- Pendant le service ou l'installation, assurez-vous que le tube flexible de connexion n'est pas soumis à une torsion.

ATTENTION : CET APPAREIL EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ AVEC UN RÉGULATEUR ET UN TUYAU ASSEMBLÉS. S'ILS NE SONT PAS FOURNIS PAR LE FABRICANT, L'UTILISATEUR DOIT CHOISIR LE RÉGULATEUR AUTORISÉ ET LE TUYAU CONFORME AUX NORMES ET AUX RÈGLEMENTS LOCAUX.

Rangement de l'appareil

Quand l'appareil n'est pas en usage, son rangement à l'intérieur est permis seulement si la bouteille de gaz est débranchée et retirée de l'appareil. Quand il est prévu que l'appareil ne sera pas utilisé pour une certaine période de temps, celui-ci devrait être rangé dans son emballage original et entreposé dans un lieu sec et sans poussière.

Bouteille de gaz

- Il ne faut pas laisser tomber au sol ou malmenier la bouteille de gaz ! Si l'appareil n'est pas en usage, la bouteille devrait être débranchée.
- Une précaution doit être prise lors du changement de la bouteille de gaz qui doit être effectuée loin de toute source d'allumage.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans une position verticale

et hors de portée des enfants. Le cylindre ne doit jamais être stocké où les températures peuvent atteindre plus de 50 °C. Ne stockez pas le cylindre à proximité de flammes, de flammes pilotes ou d'autres sources d'inflammation

ATTENTION : L'APPAREIL EST CONÇU POUR FONCTIONNER AVEC UNE BOUTEILLE DE GAZ DE MAXIMUM 5 KG À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION.

Branchement à l'appareil

Avant le branchement, s'il vous plaît s'assurer qu'il n'y a pas de débris coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, le brûleur ou les pièces du brûleur. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé aux connexions de l'appareil et du régulateur.

Après le branchement, la **VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ** est à faire absolument. S'il vous plaît, suivre la méthode suivante pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

- S'assurer que la valve de contrôle est réglée à « OFF ».
- Raccorder la bouteille au régulateur, le régulateur au tuyau et le tuyau à l'appareil, s'assurer que toutes les connexions sont sécurisées puis régler le gaz à « ON ».
- Badigeonner l'eau savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si une bulle apparaît, cela signifie qu'il y a une fuite. Vous devez reconnecter ou remplacer la pièce ou le joint où la fuite de gaz est présente.
- Tester à nouveau après avoir réparé la fuite. Réglez la bouteille à « OFF » pour éteindre le gaz après le test.

ATTENTION : SI UNE FUITE EST DÉTECTÉE ET NE PEUT PAS ÊTRE RÉPARÉE, NE PAS ESSAYER DE REMÉDIER À LA FUITE, CONSULTER PLUTÔT VOTRE DÉTAILLANT DE GAZ.

Allumage de l'appareil

1. Soulever le couvercle et s'assurer que tous les boutons sont à la position OFF (●).
2. Appuyer sur le bouton et tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position HIGH (🔥), puis maintenir l'allumeur enfoncé pendant 2-3 secondes (un son peut être entendu), ainsi le brûleur pourra être allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, éteindre le bouton et attendre 5 minutes puis répéter cette procédure.
3. Ajuster la température en tournant le bouton vers les positions High (🔥)/Low (🔥).
4. Pour allumer les autres brûleurs, répéter la même procédure pour le brûleur adjacent et continuer ainsi jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
5. Pour éteindre le barbecue, tourner la valve de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur sur la position « OFF » et ensuite tourner tous les boutons de contrôle du barbecue dans le sens horaire à la position « OFF » (●).

Pour l'allumage avec une allumette :

1. Suivre les étapes 1 à 3 des instructions ci-dessus.
2. Pour le brûleur principal, placer l'allumette dans la chaîne du porte-allumettes et allumer l'allumette, puis insérer l'allumette dans l'orifice d'allumage sur le côté droit du barbecue.
3. Enfoncer le bouton et le tourner dans le sens antihoraire à la position HIGH (🔥), ainsi le brûleur pourra être allumé. Si le brûleur n'allume pas, fermer le robinet de gaz et attendre 5 minutes puis répéter ces étapes 2 et 3.

* Pour le brûleur latéral, placer l'allumette allumée dans les trous de la tête du brûleur latéral.

- Le brûleur latéral est conçu pour les casseroles et poêles avec un diamètre de 180-260mm. Le couvercle du brûleur latéral ne peut pas être utilisé comme surface de travail; ne pas mettre quoi que ce soit sur le couvercle du brûleur latéral quand il n'est pas utilisé.
- Avant la première cuisson, allumer tous les brûleurs principaux pendant 15 minutes avec le couvercle fermé et le bouton en position HIGH (🔥). Cela va « nettoyer à chaud » les parties internes et dissiper les odeurs de la finition peinte. La couleur de la zone de cuisson peut avoir peu de changement. C'est normal et c'est la nature du matériau.

Nettoyage et entretien

Tout nettoyage ou entretien doit être effectué quand l'appareil est froid et l'alimentation en combustible est réglée à OFF sur la bouteille de gaz après chaque utilisation.

NE PAS confondre l'accumulation de graisse et de fumée noire ou brune avec de la peinture. L'intérieur des barbecues à gaz n'est pas peint à l'usine (et ne devrait JAMAIS être peint). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un nettoyant pour barbecue avec une brosse à récurer à l'intérieur du couvercle et du fond du barbecue. Rincer et laisser sécher complètement à l'air.

NE PAS appliquer de nettoyant caustique pour four ou barbecue sur les surfaces peintes.

NE PAS utiliser des nettoyants abrasifs ou inflammables, ce qui endommagerait les pièces du produit et pourrait déclencher un incendie.

Surfaces en acier inoxydable L'acier inoxydable pourrait rouiller s'il n'est pas bien entretenu. Pour conserver l'apparence de haute qualité de votre barbecue, nettoyer avec un détergent doux et une eau tiède savonneuse et essuyer pour sécher avec un tissu doux non abrasif après chaque utilisation. Utiliser un liquide de protection pour l'acier inoxydable comme le WD-40 sur la surface pour éviter la rouille.

Grilles de cuisson : Utiliser une solution douce d'eau et de savon. Une poudre récurante non abrasive peut être utilisée pour les taches tenaces, suivie d'un rinçage à l'eau.

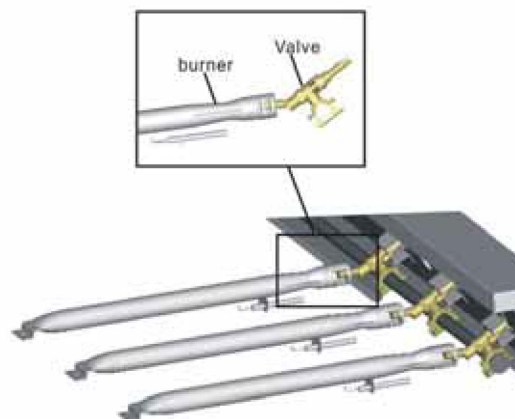
Nettoyage de l'ensemble du brûleur

Suivre ces instructions pour nettoyer

1. Éteindre le gaz à l'aide des boutons de contrôle et sur la bouteille.
2. Retirer les grilles de cuisson et le bac à graisse.
3. Retirer la vis à l'extrémité du brûleur à l'aide d'un tournevis.
4. Soulever soigneusement chaque brûleur loin de l'ouverture des valves.
5. Brosser la totalité de la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et la saleté.
6. Nettoyer les ports bloqués avec un fil rigide tel qu'un trombone ouvert.
7. Vérifier que le brûleur n'est pas endommagé. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent être élargis. Si de

grandes fissures ou trous sont découverts, remplacer le brûleur.

8. Remplacer soigneusement les brûleurs.
9. Remplacer la vis à l'extrémité du brûleur.
10. Remplacer le bac à graisse et les grilles de cuisson.



Examiner le brûleur pour tout dommage (fissures ou trous). Si un dommage est découvert, remplacer avec un nouveau brûleur. Réinstaller le brûleur, vérifier que les orifices de la soupape de gaz sont correctement positionnés et fixés à l'intérieur de l'entrée du brûleur.

Nous suggérons trois façons de nettoyer les tubes du brûleur. Utilisez le plus facile pour vous.

(A) Plier un fil rigide (un cintre en métal léger fonctionne bien) pour former un petit crochet. Insérer le crochet dans chaque tube de brûleur et chaque brûleur plusieurs fois.



(B) Utiliser un goupillon étroit avec un manche flexible (NE PAS utiliser une brosse en laiton), passer la brosse plusieurs fois dans chaque tube de brûleur et chaque brûleur.

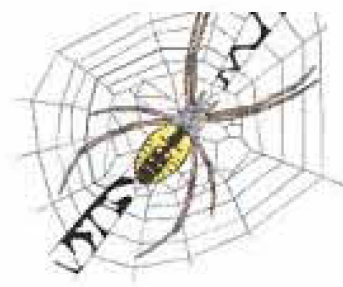
(C) Avec des lunettes de protection : utiliser un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tube du brûleur et à l'extérieur des orifices d'air. Vérifier chaque port pour vous assurer que l'air sort de chaque trou.



DANGER NATUREL : ARAIGNÉES

FAIT : parfois, les araignées et autres insectes grimpent dans les tubes de barbecue connectés aux brûleurs. Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Les toiles ou nids peuvent être très petits, mais ils sont vraiment solides et peuvent bloquer le débit de gaz. Nettoyer les brûleurs avant l'utilisation après l'entreposage, au début de la saison du barbecue ou après une période d'un mois sans utilisation.

Il y a des gardes-araignées sur les prises d'air dans un effort pour réduire ce problème, mais il ne l'éliminera pas ! Une obstruction peut entraîner un « retour de flamme » (un incendie dans les tubes du brûleur). Le barbecue peut toujours s'allumer, mais l'obstruction ne permet pas le débit complet du gaz vers les brûleurs.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur(s) n'allume pas.	• Pas de débit de gaz. • L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas complètement connectés. • Obstruction du débit de gaz. • Déconnexion du brûleur à la valve. • Le barbecue est-il assemblé correctement ?	• Vérifier si la bouteille de gaz est vide. • Tourner l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à l'arrêt complet. Serrer à la main seulement - ne pas utiliser d'outils. • Dégager le(s) tube(s) de brûleurs. • Rebrancher le brûleur et la valve. • Vérifier les étapes dans les instructions d'assemblage.
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	• À court de gaz. • Limiteur de débit déclenché.	• Vérifier le niveau de gaz dans la bouteille. • Éteindre les boutons, attendre 30 secondes et allumer le barbecue. Si les flammes sont encore faibles, éteindre les boutons et la valve de la bouteille de gaz. Débrancher le régulateur. Rebrancher le régulateur et tester l'étanchéité. Allumer la valve de la bouteille de gaz, attendre 30 secondes, puis allumer le barbecue.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou en rafale. • Niveau de gaz faible. • Limiteur de débit déclenché.	• Tourner l'avant du barbecue pour faire face au vent ou augmenter la hauteur de la flamme. • Remplir la bouteille. • Vous référer à « Baisse soudaine du débit de gaz » ci-dessus.
Flambée.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyer le barbecue. • Enlever le gras de la viande avant la cuisson. • Ajuster (baisser) la température en conséquence.
Feu de graisse persistant.	• Graisse piégée par l'accumulation de nourriture	• Régler les boutons à OFF. Éteindre le gaz sur la bouteille. Laisser le couvercle en
Retour de flamme (feu dans le(s) tube(s) de brûleur).	• Le brûleur ou les tubes de brûleur sont bloqués.	• Tourner les boutons à OFF. Nettoyer le brûleur ou les tubes de brûleur.

Information technique

* POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

* LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

* AVERTISSEMENT : DES PIÈCES FACILES D'ACCÈS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.
ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.

* CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES PENDANT L'USAGE.

* NE PAS DEPLACER L'APPAREIL PENDANT L'USAGE

* COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA BONBONNE APRÈS USAGE.

* NE PAS MODIFIER LA CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

Nom de l'appareil		BARBECUE À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR			
N:o de modèle		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER	
Catégorie d'appareil		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type de gaz		Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	Butane, propane ou leur mélange
Pression du gaz		28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Injecteur	Brûleur principal	0.93 mm		0.93 mm	0.82 mm
	Brûleur latéral	0.89 mm		0.89 mm	0.79 mm
	Brûleur arrière	0.93 mm		0.93 mm	0.82 mm
Apport de chaleur pour chaque	Brûleur principal	3.5 kW		3.5 kW	3.5 kW
	Brûleur latéral	3.2 kW		3.2 kW	3.2 kW
	Brûleur arrière	3.5 kW		3.5 kW	3.5 kW
Apport de chaleur total (Qn)		27.7 kW		27.7 kW	27.7 kW
Consommation de gaz		2016 g/h		2016 g/h	2016 g/h

Nom de l'appareil		BARBECUE À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR			
N:o de modèle		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1	
Catégorie d'appareil		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Type de gaz		Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	Butane, propane ou leur mélange
Pression du gaz		28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Injecteur	Brûleur principal	0.93 mm		0.93 mm	0.82 mm
	Brûleur latéral	0.89 mm		0.89 mm	0.79 mm
	Brûleur arrière	0.93 mm		0.93 mm	0.82 mm
Apport de chaleur pour	Brûleur principal	3.5 kW		3.5 kW	3.5 kW
	Brûleur latéral	3.2 kW		3.2 kW	3.2 kW
	Brûleur arrière	3.5 kW		3.5 kW	3.5 kW
Apport de chaleur total (Qn)		27.7 kW		27.7 kW	27.7 kW
Consommation de gaz		2016 g/h		2016 g/h	2016 g/h

Nom de l'appareil		BARBECUE À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR			
N:o de modèle		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1	
Catégorie d'appareil		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Type de gaz		Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	Butane, propane ou leur mélange
Pression du gaz		28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Injecteur	Brûleur principal	0.93 mm		0.93 mm	0.82 mm
	Brûleur latéral	mm		mm	mm
	Brûleur arrière	0.93 mm		0.93 mm	0.82 mm
Apport de chaleur pour	Brûleur principal	3.5 kW		3.5 kW	3.5 kW
	Brûleur latéral	kW		kW	kW
	Brûleur arrière	3.5 kW		3.5 kW	3.5 kW
Apport de chaleur total (Qn)		24.5 kW		24.5 kW	24.5 kW
Consommation de gaz		1783 g/h		1783 g/h	1783 g/h

Exemple : 0,93 mm indique que le diamètre de l'injecteur est de 0,93 mm.

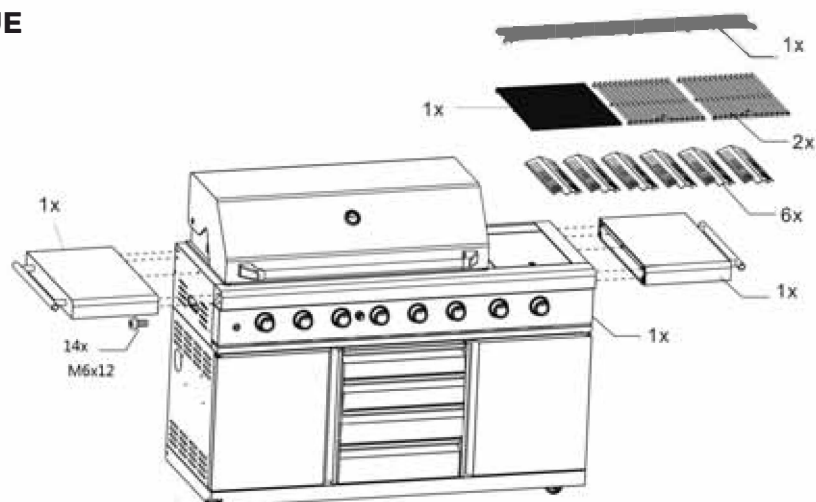
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outils requis :

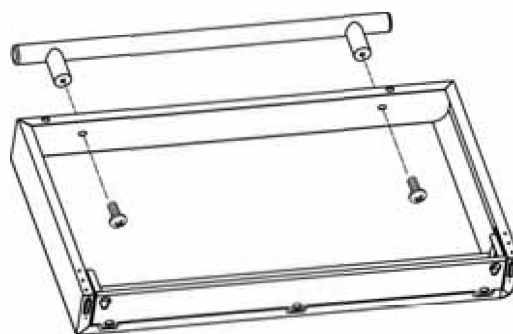
1. Tournevis Philips
2. Gants (si nécessaire)



VUE ÉTENDUE

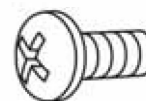
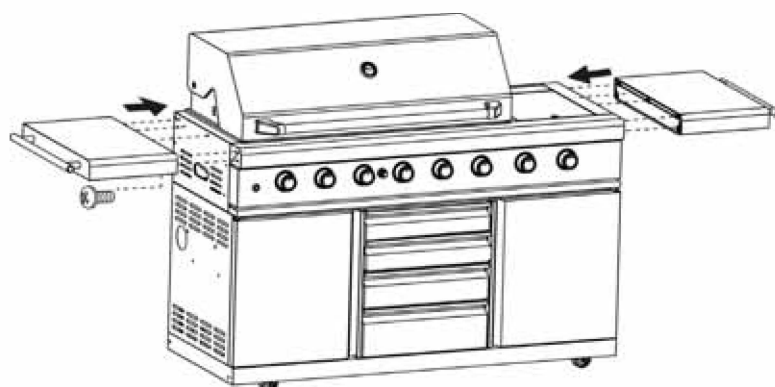


1. Assemblage de la poignée de la table latérale

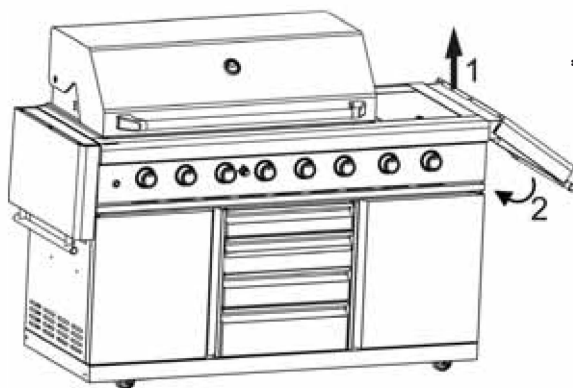


M6*12, 4pcs

2. Assemblage de la table latérale

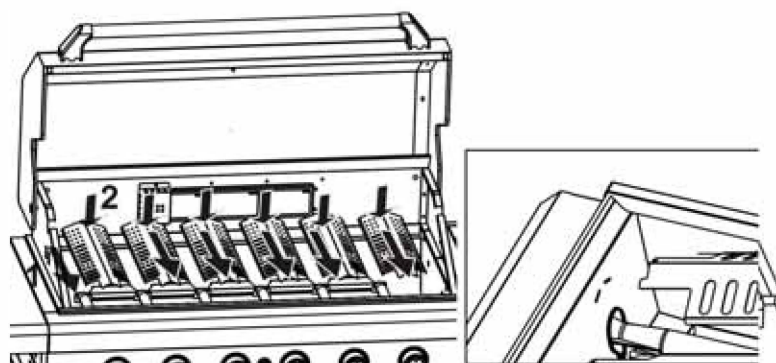


M6*12, 10pcs

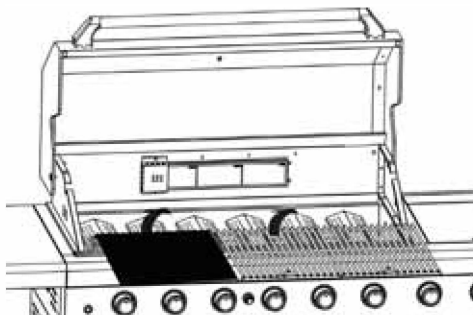


*La table latérale peut être rabattue.

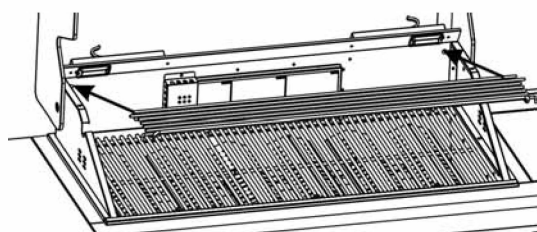
3. Assemblage du diffuseur de flamme



4. Assemblage des grilles de cuisson

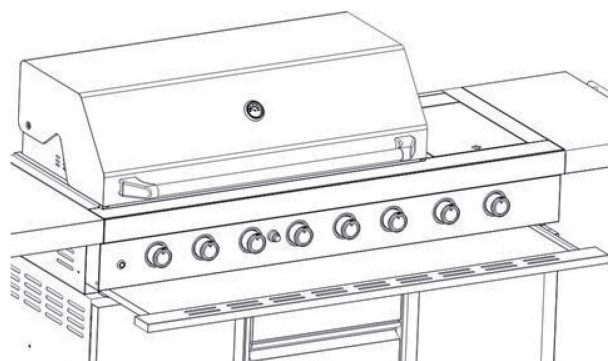
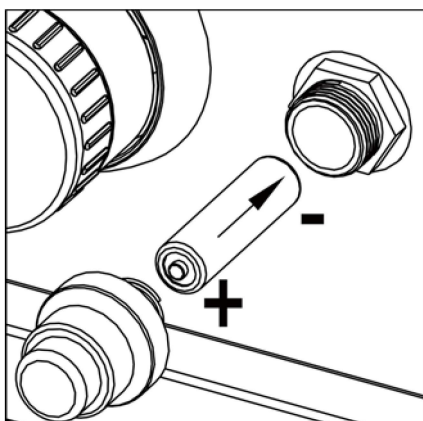


5. Assemblage de la grille de réchaud



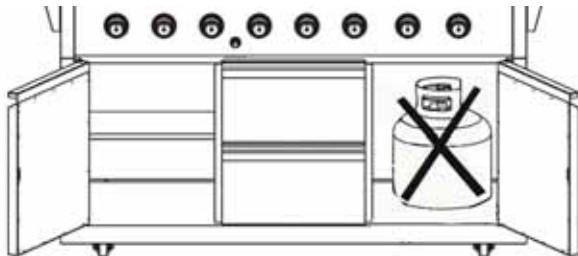
6. Assemblage de la pile pour l'allumage. 7. Bac à graisse

La pile n'est pas incluse avec l'appareil.
1 X pile AA

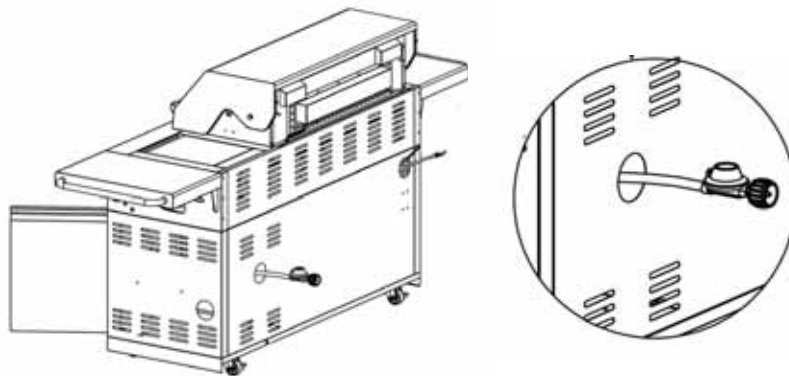
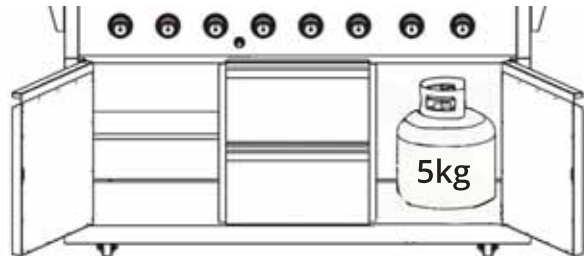


POUR LES BOUTEILLES DE GAZ

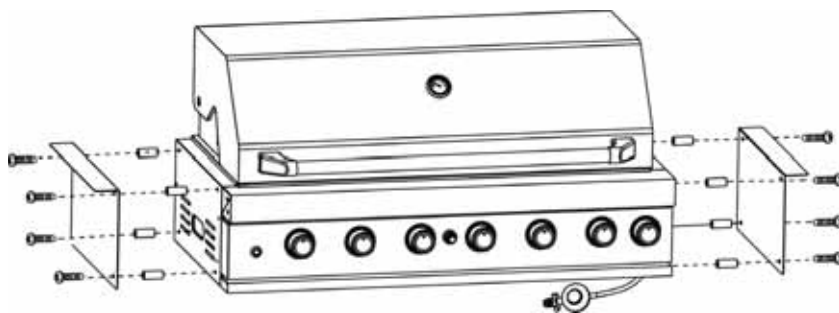
1. Les bouteilles de gaz de plus de 5 kg ne devraient pas être rangées dans l'armoire du barbecue pendant son utilisation.



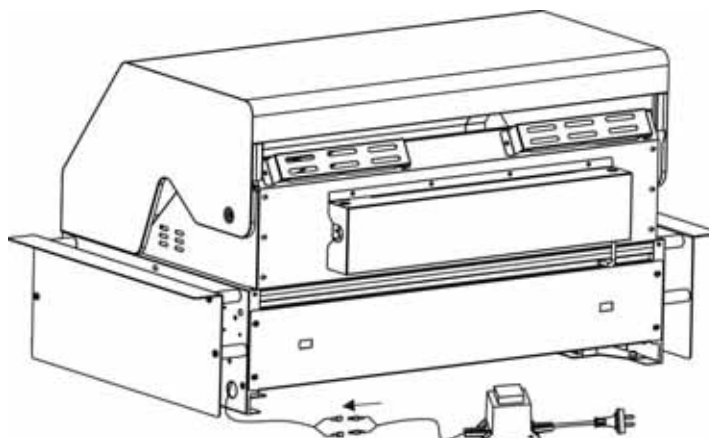
2. Les bouteilles de gaz de 5 kg ou moins peuvent être rangées dans l'armoire du barbecue pendant son utilisation.



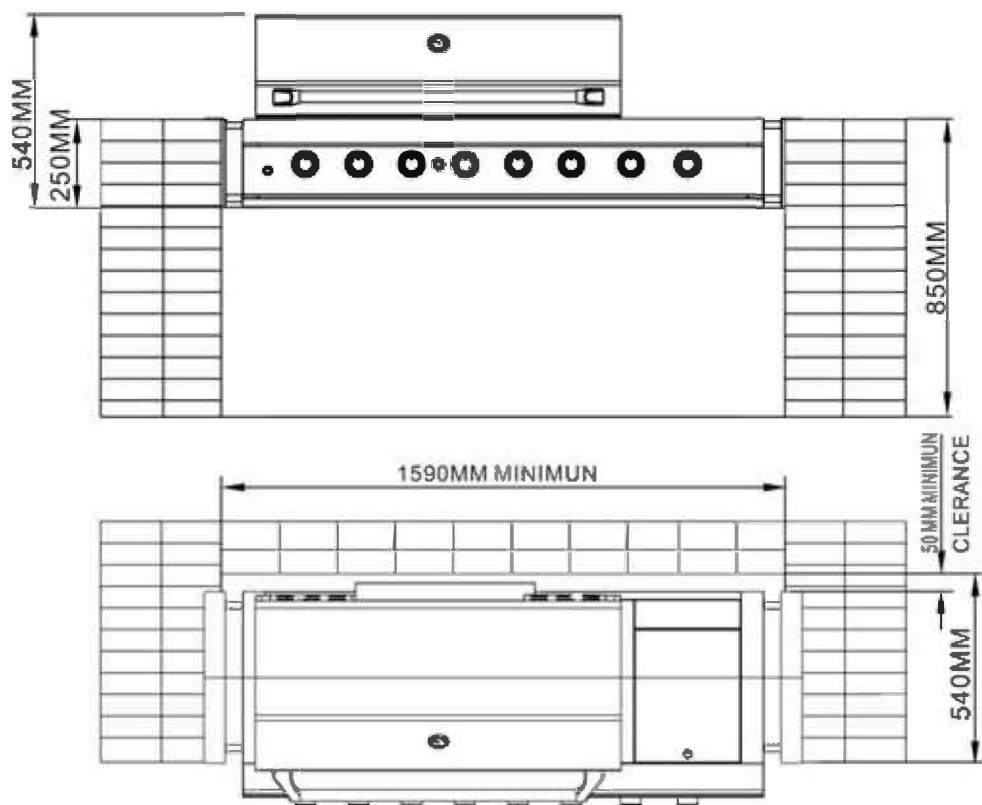
POUR LES MODÈLES SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6/SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



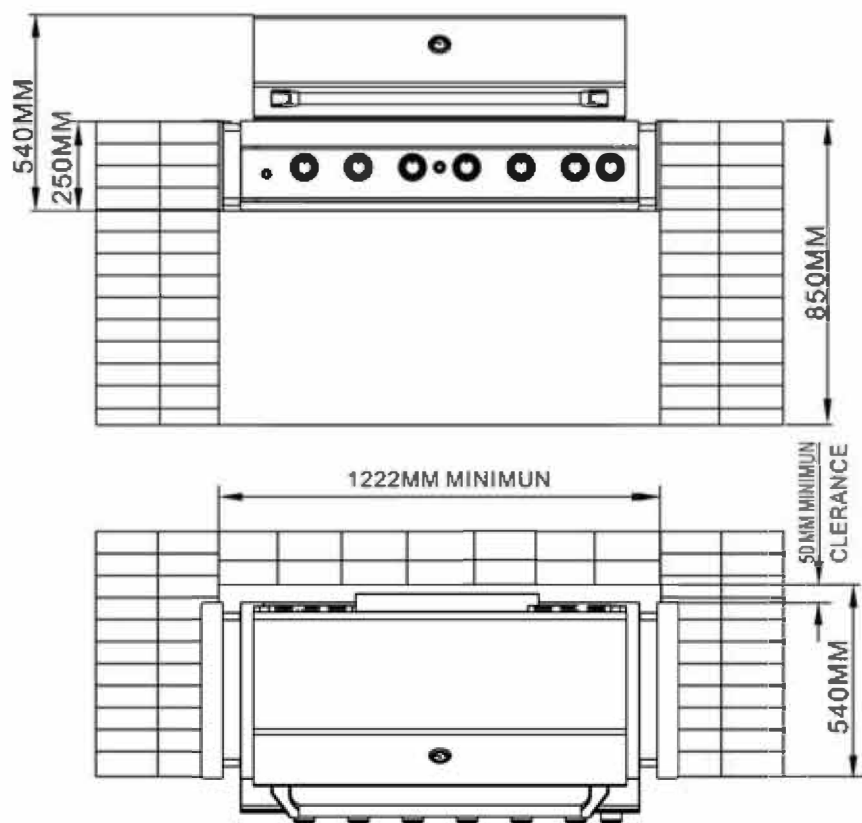
Transformator (für BBQ-Leuchten / LED) Montage, für Einbaumodelle



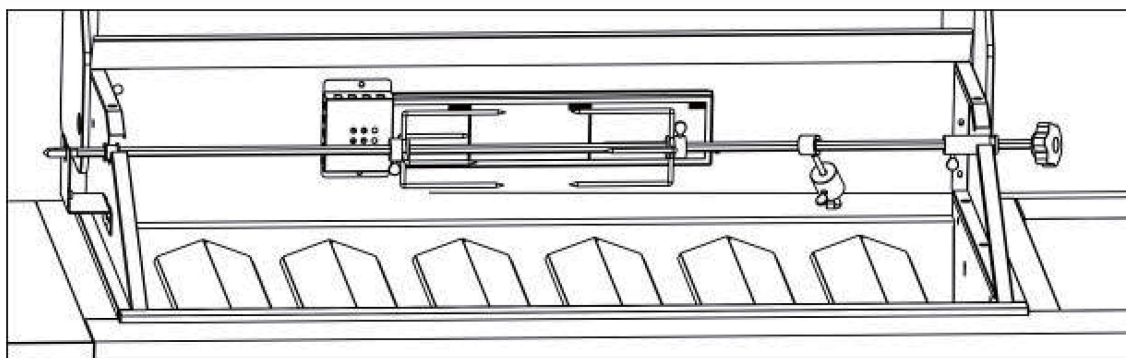
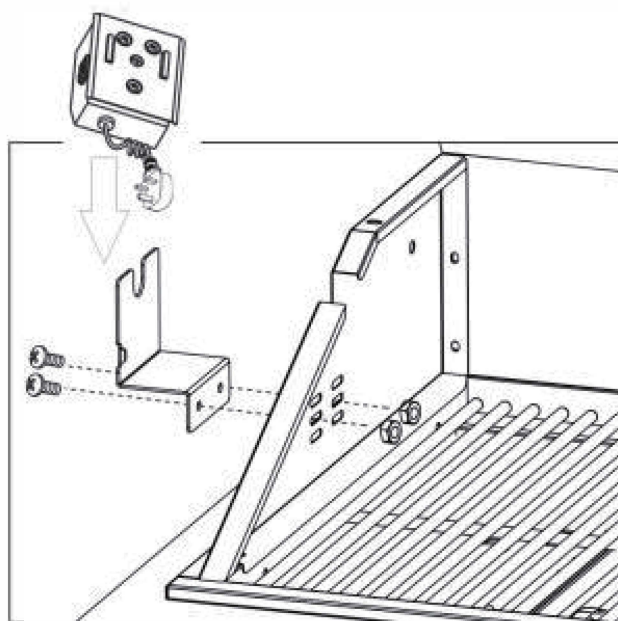
POUR LES MODÈLES SUNC-IG3994SS6



POUR LES MODÈLES SUNC-IG3994SS6



ASSEMBLAGE DE L'ENSEMBLE DE RÔTISSEUR ET DU MOTEUR



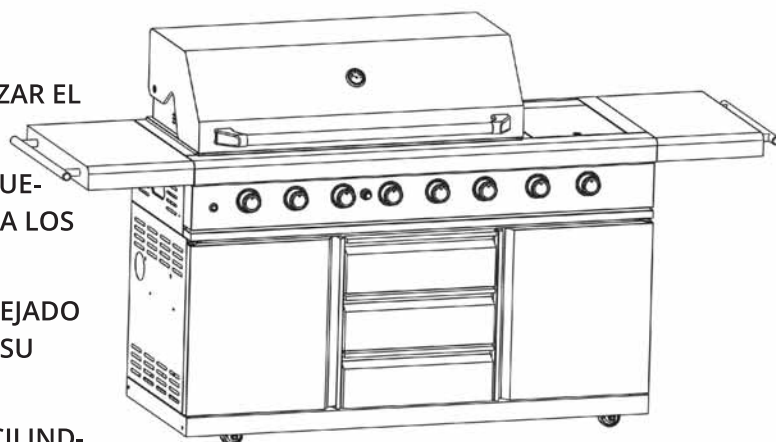
MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

PARRILLA DE GAS PARA BARBACOA AL AIRE LIBRE

Modelo : SUNC-FG3990SI6/SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6



- SOLO PARA SU USO AL AIRE LIBRE.
- LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO
- ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS
- ESTE DISPOSITIVO DEBE MANTENERSE ALEJADO DE MATERIALES INFLAMABLES DURANTE SU USO.
- APAGUE EL SUMINISTRO DEL GAS EN EL CILINDRO DE GAS DESPUÉS DE USARLO.



✓ Cosas que debe hacer

- Utilice una llave inglesa para apretar todas las conexiones del gas
- Compruebe si hay daños, cortes o grietas en todas las mangueras del gas o conexiones de línea cada vez que use el dispositivo.
- Realice siempre pruebas de fugas con agua jabonosa
- Compruebe todos los quemadores de forma periódica para detectar la presencia de nidos de insectos, como arañas, hormigas, etc. Los nidos son peligrosos y se tienen que eliminar por completo.
- Acuda a un proveedor de gas autorizado para que le rellene el cilindro de gas
- Utilice siempre guantes protectores cuando manipule los componentes calientes
- Limpie y mantenga el dispositivo después de cada uso.
- UTILICE la parrilla como mínimo a 1 m de distancia de cualquier pared o superficie, material combustible, gasolina, líquidos inflamables o vapores
- La "quema" de la barbacoa después de cada uso (durante unos 15 minutos) reducirá los residuos del exceso de alimentos al mínimo.
- Instalación en construcciones de madera: Asegure una buena ventilación. Mantenga una distancia de al menos 100 mm desde el lateral y la parte trasera a la madera. Mantenga una distancia de al menos 150 mm desde el fondo de la bandeja de grasa hasta la madera.

✗ Cosas que no debe hacer

- No incline el dispositivo cuando lo encienda
- No almacene material combustible, gasolina ni líquidos inflamables o vapores en las cercanías del dispositivo
- No utilice el dispositivo con la tapa puesta
- No utilice utensilios de plástico o vidrio con el dispositivo.
- No utilice el dispositivo cuando sople viento fuerte
- No desmonte las válvulas de control
- No pruebe la presencia de fugas de gas con una llama viva
- No almacene los cilindros de gas de repuesto en el armario
- No coloque el cilindro de gas en posición horizontal (manténgalo siempre en posición vertical)
- No utilice el dispositivo en espacios cerrados

Cosas que no debe hacer

- No modifique la estructura del dispositivo ni el tamaño de ningún quemador, orificio de los inyectores ni ningún otro componente
- No mueva el dispositivo mientras lo usa
- No obstruya ninguna ventilación del dispositivo
- No deje que la manguera flexible del suministro de gas ni ningún cable eléctrico entren en contacto con ninguna superficie caliente del dispositivo
- No utilice carbón vegetal ni ningún otro combustible sólido en este dispositivo
- No desconecte ninguna conexión de gas mientras el dispositivo esté en marcha
- No utilice un cilindro de gas oxidado o abollado con una válvula de gas dañada
- No llene el cilindro del gas por encima del 80 % de capacidad

Categoría de gas

Este dispositivo solo se puede utilizar con butano de baja presión, propano o su mezcla de gas y equipado con el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible. El dispositivo está configurado para operar

- un regulador de 28-30 mbar con gas butano de la categoría I3+
- un regulador de 37 mbar con gas propano de la categoría I3+
- un regulador de 37 mbar con butano, propano o su mezcla de gas de la categoría I3B/P (37)
- un regulador de 30 mbar o 50 mbar con butano, propano o su mezcla de gas de la categoría I3B/P (30) o de la categoría I3B/P (50), respectivamente

PRECAUCIÓN: EN SU DISPOSITIVO SOLO SE PUEDEN UTILIZAR EL TIPO DE GAS Y LA CATEGORÍA DE GAS QUE SE INCLUYEN EN LA ETIQUETA DE CLASIFICACIÓN.

Manguera de gas y Regulador del gas

- Utilice solo un regulador y una manguera aprobados para el gas LP con las presiones correctas.
- El ajustador de la presión debería cumplir la norma EN12864 y la normativa en materia de corriente en el país en el que se instale. Lo puede consultar en el establecimiento de su minorista de artículos de gas más cercano. Consulte la fecha técnica. Queda terminantemente prohibido usar una presión ajustable
- Se recomienda cambiar el regulador en un plazo de 10 años a partir de la fecha de fabricación o si las condiciones nacionales lo exigen.
- El tipo de manguera de recambio debería cumplir lo estipulado en la norma EN1763-1, Clase 3.
- La manguera se debe ajustar a la norma pertinente del país en el que se vaya a utilizar. La longitud de la manguera debe ser de un mínimo de 0,7 metros y de un máximo de 1,5 metros. Se deben cambiar las mangueras gastadas o estropeadas.
- Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, retorcida ni esté en contacto con ninguna parte del dispositivo que no sea su conexión.
- Se recomienda cambiar la manguera en un plazo de 1 año a partir de la fecha de fabricación o si las condiciones nacionales lo exigen.

- Durante la puesta a punto o la instalación, asegúrese de que el tubo flexible de conexión no esté doblado.

PRECAUCIÓN: EL DISPOSITIVO ESTÁ PENSADO PARA SER UTILIZADO CON UN CON-

JUNTO DE REGULADOR Y MANGUERA. SI EL FABRICANTE NO SE LOS SUMINISTRA, EL USUARIO DEBE ELEGIR EL REGULADOR Y LA MANGUERA AUTORIZADOS QUE CUMPLAN LAS NORMATIVAS ESTÁNDAR Y LOCALES.

Almacenamiento del dispositivo

Cuando no vaya a utilizar el dispositivo, el almacenamiento del mismo en un lugar cerrado solo está permitido cuando el cilindro se desconecte y se extraiga del dispositivo. Cuando no vaya a utilizar el dispositivo durante un período de tiempo largo, debería guardarse en su envase original y almacenarse en un lugar seco y que no contenga polvo.

Cilindro de gas

- ¡No deje caer el cilindro de gas ni lo manipule de manera abrupta! Si no va a utilizar el dispositivo, debe desconectar el cilindro.
- Deberá tomar precauciones cuando cambie el cilindro de gas. En ese sentido, deberá alejarlo de cualquier fuente de
- ignición.
- Los cilindros se deben almacenar al aire libre en posición vertical y mantenerse

alejados del alcance de los niños. El cilindro nunca se debe almacenar en sitios donde las temperaturas puedan superar los 50°C. No almacene los cilindros cerca de llamas, llamas piloto ni otras fuentes de ignición

PRECAUCIÓN: EL DISPOSITIVO ES APTO PARA SU USO CON CILINDROS DE GAS DE 5 KG DENTRO DEL DISPOSITIVO.

Conexión del dispositivo

Antes de conectarlo, asegúrese de que no haya suciedad atrapada en el cabezal del cilindro de gas, en el regulador, el quemador ni en las partes del quemador. Si se cambia la manguera, se debe fijar al dispositivo y a las conexiones del regulador.

Después de conectarlo, debe **COMPROBAR SI TIENE FUGAS DE GAS**. Lleve a cabo el siguiente método para comprobar la existencia de fugas de gas.

- Asegúrese de que la válvula de control esté en posición "OFF".
- Conecte el cilindro al regulador, el regulador a la manguera y la manguera al dispositivo; asegúrese de que las conexiones estén bien hechas y después encienda el gas ("ON").
- Frote con agua jabonosa la manguera y todas las juntas. Si aparecen burbujas, esto quiere decir que hay fugas. Tiene que volver a conectar o cambiar la pieza o la junta que presente la fuga.
- Vuelva a hacer la prueba después de subsanar el defecto. - Apague el gas en el cilindro después de hacer la prueba.

PRECAUCIÓN: SI SE DETECTAN FUGAS PERO NO SE PUEDEN SUBSANAR, NO INTENTE ARREGLARLAS USTED MISMO Y, EN LUGAR DE ELLO, CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR DE GAS.

Encendido del dispositivo

1. Abra la tapa y asegúrese de que todos los mandos estén en posición "OFF" (apagado) (●).
2. Empuje hacia abajo el mando y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (alto) (🔥). A continuación, presione el encendedor durante 2-3 segundos (oírás un sonido) y entonces se puede encender el quemador. Si el quemador no se enciende, apague el mando y espere cinco minutos antes de volver a repetir el proceso.
3. Ajuste el calor girando el mando hacia la posición "High" (alto) (🔥) / "Low" (bajo) (🔥).
4. Para encender otros quemadores, repita el mismo proceso para el quemador de al lado y siga la secuencia hasta tener todos los quemadores encendidos.
5. Para apagar la barbacoa, gire la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición "OFF" (●) y después gire todos los mandos de control de la barbacoa en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "OFF" (apagado).

Para el encendido con cerillas:

1. Siga los pasos 1-3 de las instrucciones anteriores.
2. Para el quemador principal, coloque la cerilla en la cadena porta-cerillas y enciéndala. A continuación, ponga la cerilla en el orificio de encendido del lado derecho del fuego;
3. Empuje hacia abajo y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (alto) (🔥), entonces puede encender el quemador. Si el quemador no se enciende, apague la llave del gas y espere cinco minutos antes de volver a repetir los pasos 2-3.

***Para el quemador lateral, coloque la encendida prendida en los orificios del cabezal del quemador lateral.**

- El quemador lateral está diseñado para cazuelas/sartenes con un diámetro de 180-260 mm. La tapa del quemador lateral no se puede utilizar como mesa de trabajo, no coloque nada sobre la tapa del quemador lateral cuando no la use
- Antes de cocinar por primera vez, encienda todos los quemadores principales y manténgalos en marcha durante 15 minutos con la tapa cerrada y el mando en la posición "HIGH" (alto) (🔥). Este calor "limpiará" las piezas internas y eliminará el olor a pintura del acabado. El color de la zona de cocinar puede cambiar ligeramente. Esto es normal y se debe a la naturaleza del material.

Limpieza y mantenimiento

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento se deberían realizar cuando el dispositivo esté frío y con el suministro de combustible APAGADO en el cilindro de gas después de cada uso.

NO confunda la acumulación de grasa y de humo marrón o negro con pintura. El interior de las parrillas de gas no está pintado en fábrica (y NUNCA se debería pintar). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o utilice un limpiador de parrillas con un cepillo de fregar en las partes interiores de la tapa e inferior. Aclárelo y deje que se seque por completo al aire.

NO aplique un limpiador caustico de parrillas/hornos a las superficies pintadas.

NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables, ya que ello dañaría las piezas del producto y podrían provocar un incendio.

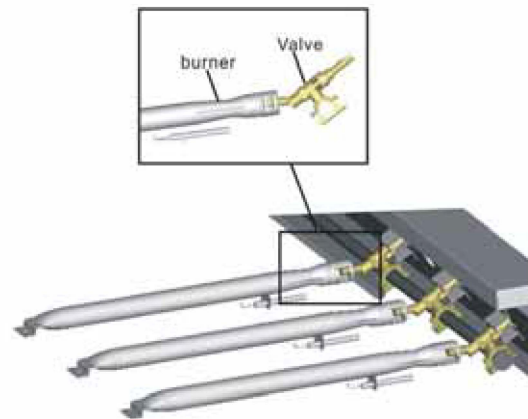
Superficies de acero inoxidable: El acero inoxidable se oxidaría si no se mantiene bien. Para preservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y agua jabonosa tibia y séquela con un paño suave no abrasivo después de cada uso. Utilice un líquido protector del acero inoxidable, como WD-40, en la superficie para evitar la oxidación.

Rejilla para cocinar: Utilice una solución con agua jabonosa suave. Se puede utilizar un producto desengrasante no abrasivo para las manchas persistentes y después aclararla con agua.

Limpieza del conjunto del quemador

Siga estas instrucciones de limpieza

1. Apague el gas con los mandos de control y el depósito de LP.
2. Quite las rejillas de cocinar, la bandeja recoge-grasa y el recipiente para la grasa.
3. Quite el tornillo del extremo del quemador con un destornillador.
4. Levante con cuidado cada quemador y retírelo de las aperturas de las válvulas.
5. Frote con un cepillo de alambre la superficie externa del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
6. Limpie cualquier puerto obstruido con un alambre duro como, por ejemplo, un clip abierto.
7. Compruebe que el quemador no tenga daños. Debido al desgaste y a la corrosión normales, algunos orificios pueden hacerse más grandes. Si detecta alguna grieta grande u orificio, cambie el quemador.
8. Vuelva a colocar con cuidado los quemadores.
9. Vuelva a colocar el tornillo en el extremo del quemador.
10. Vuelva a colocar la bandeja recoge-grasa y las rejillas de cocinar.



Inspeccione el quemador para ver si tiene algún daño (grietas u orificios). Si encuentra algún daño, sustitúyalo con un quemador nuevo. Vuelva a instalar el quemador y asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén colocados correctamente y fijados en el interior de la entrada del quemador.

Recomendamos tres formas para limpiar los tubos del quemador. Puede elegir la que le resulte más sencilla.

(A) Doble un alambre duro (una percha ligera puede servir) y métalo por el tubo de cada quemador y por el quemador varias veces.

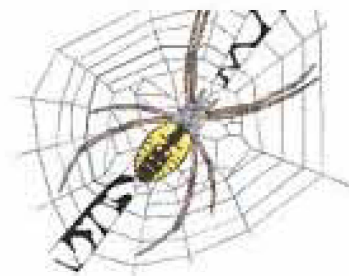
(B) Con un cepillo estrecho de botella con mango flexible (NO utilice un cepillo de alambre de latón), métalo por el tubo de cada quemador y por el quemador varias veces.

(C) Póngase una protección ocular: con una manguera de aire, introduzca aire en el tubo del quemador y haga que salga por los puertos de aire. Compruebe cada puerto y asegúrese de que el aire salga por cada orificio.



PELIGROS NATURALES: LAS ARAÑAS

UN HECHO: en ocasiones, las arañas y otros insectos trepan por los tubos de la parrilla acoplados a los quemadores. Las arañas tejen telas, hacen nidos y ponen huevos. Las telas o los nidos pueden ser muy pequeños, pero son muy resistentes y pueden bloquear el flujo del gas. Limpie los quemadores antes de utilizarlos y después de almacenarlo, al inicio de la temporada de barbacoas o después de un período de un mes sin haberlos utilizado.



Con el fin de reducir este problema, en las entradas de aire hay barreras contra las arañas, ¡pero esto no hará que el problema desaparezca! Una obstrucción puede desembocar en una "reviviscencia" (un incendio en los tubos del quemador). La parrilla se seguirá pudiendo encender, pero la obstrucción no permitirá que el gas fluya plenamente hasta los quemadores.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Prevención/Solución
El/los quemador(es) no se enciende(n).	• No hay flujo de gas. • La tuerca de acople y el regulador no están conectados del todo. • Obstrucción del flujo de gas. • Desconexión del quemador con la válvula. • ¿Está montada correctamente la parrilla?	• Compruebe si el depósito de LP está vacío. • Gire el tornillo de acople de media vuelta a tres cuartos más hasta que se pare del todo. Apriételo con la mano, no utilice ninguna herramienta. • Despeje el/los tubo(s) del quemador. • Vuelva a conectar el quemador y la válvula. • Compruebe los pasos de las instrucciones de montaje.
Descenso brusco del flujo de gas o llama baja.	• Se ha acabado el gas. • La válvula de exceso de flujo se ha activado.	• Compruebe si hay gas en el depósito de LP. • Apague los mandos, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen estando bajas, apague los mandos y la válvula del depósito de LP. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y compruebe si hay fugas. Encienda la válvula del depósito de LP, espere 30 segundos y después encienda la parrilla.
Las llamas se apagan.	• Hay vientos fuertes o ráfagas de viento. • Gas LP bajo. • La válvula de exceso de flujo se ha activado.	• Gire la parte delantera de la parrilla para que esté frente al viento o aumente la altura de la llama. • Rellene el depósito de LP. • Consulte el apartado "Descenso brusco del flujo de gas".
Estallido.	• Acumulación de grasa. • Exceso de grasa en la carne. • Temperatura excesiva para cocinar.	• Limpie la parrilla. • Corte la grasa de la carne antes de asarla en la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura en consonancia.
Fuego persistente por grasa.	• Grasa atrapada por la acumulación de comida alrededor del sistema del quemador.	• Gire el mando hasta la posición "OFF" (apagado). Apague el gas en el depósito de LP. Deje la tapa en su sitio y deje que el fuego se apague solo. Cuando la parrilla se enfríe, extraiga y limpie todas las piezas.
Reviviscencia... (fuego en el/los tubo(s) del quemador).	• El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados.	• Gire el mando hasta la posición "OFF" (apagado). Limpie el quemador y/o los tubos del quemador.

Datos técnicos

- *Usar solo en exteriores
- *Leer cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar el dispositivo
- *ADVERTENCIA: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener a los niños pequeños alejados.
- *Este dispositivo se debe mantener alejado de materiales inflamables durante su uso
- *No mover el dispositivo mientras se usa
- *Apagar el suministro de gas desde el cilindro de gas después de usarlo
- *No modificar el dispositivo

CÓDIGO PIN:2531CU-0070

Nombre del dispositivo		Parrilla de gas para usar al aire libre		
N.º de modelo		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG3990SI6		UU611C-F2N-1 / SUNC-FG6099SI6GER
Categoría del dispositivo		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Tipo de gas		Butano	Propano	Butano, propano o su mezcla
Presión del gas		28-30mbar	37mbar	30mbar
Inyector	Quemador principal	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Quemador lateral	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Quemador trasero	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Entrada de calor para cada uno	Quemador principal	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Quemador lateral	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Quemador trasero	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Entrada de calor total (Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
consumo de gas		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Nombre del dispositivo		Parrilla de gas para usar al aire libre		
N.º de modelo		UU611C-FB0-1 / SUNC-IG3994SS6		UU611C-FB0-1
Categoría del dispositivo		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Tipo de gas		Butano	Propano	Butano, propano o su mezcla
Presión del gas		28-30mbar	37mbar	30mbar
Inyector	Quemador principal	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Quemador lateral	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Quemador trasero	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Entrada de calor para cada uno	Quemador principal	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Quemador lateral	3.2 kW	3.2 kW	3.2 kW
	Quemador trasero	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Entrada de calor total (Hs)		27.7 kW	27.7 kW	27.7 kW
consumo de gas		2016 g/h	2016 g/h	2016 g/h

Nombre del dispositivo		Parrilla de gas para usar al aire libre		
N.º de modelo		UU6010-FB0-1 / SUNC-IG3993SI6		UU6010-FB0-1
Categoría del dispositivo		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Tipo de gas		Butano	Propano	Butano, propano o su mezcla
Presión del gas		28-30mbar	37mbar	30mbar
Inyector	Quemador principal	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
	Quemador lateral	mm	mm	mm
	Quemador trasero	0.93 mm	0.93 mm	0.82 mm
Entrada de calor para cada uno	Quemador principal	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
	Quemador lateral	kW	kW	kW
	Quemador trasero	3.5 kW	3.5 kW	3.5 kW
Entrada de calor total (Hs)		24.5 kW	24.5 kW	24.5 kW
consumo de gas		1783 g/h	1783 g/h	1783 g/h

Ej. 0,93 mm indica que el diámetro del inyector es de 0,93 mm

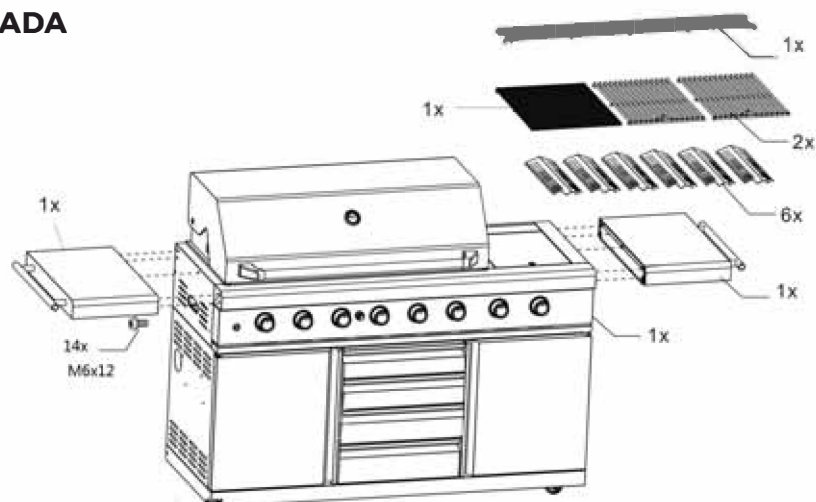
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Herramientas requeridas:

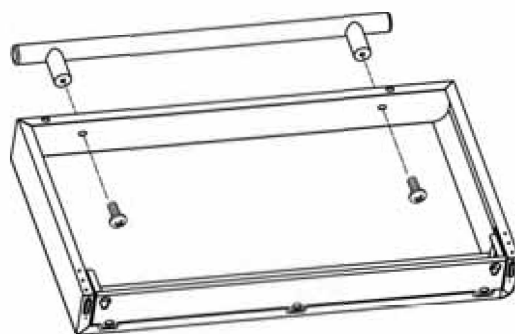
1. Destornillador Philips
2. Guantes (de ser necesario)



VISTA AMPLIADA

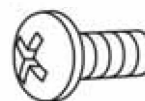
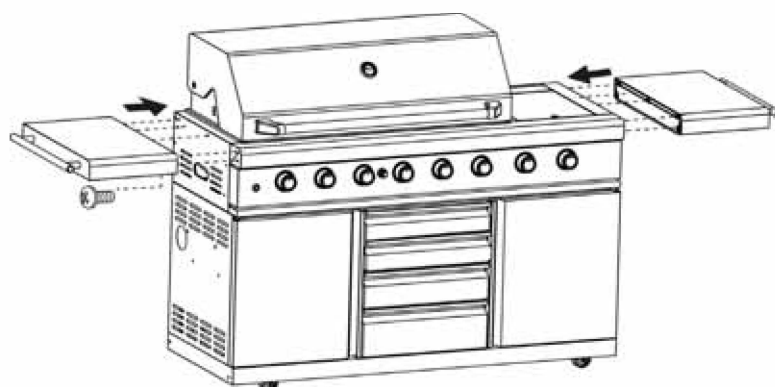


1. Montaje del asa de la mesa lateral

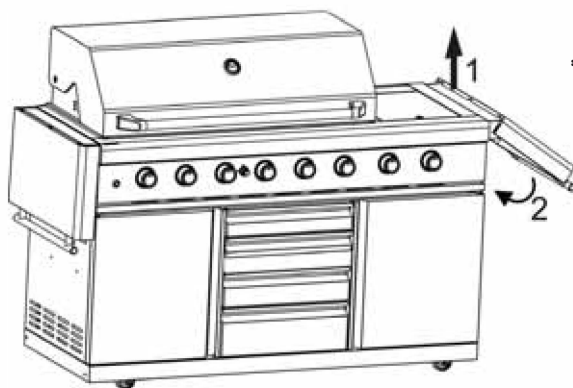


M6*12, 4pcs

2. Montaje de la mesa lateral

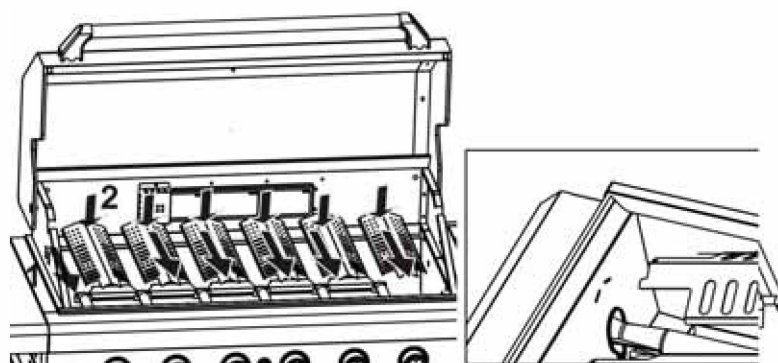


M6*12, 10pcs

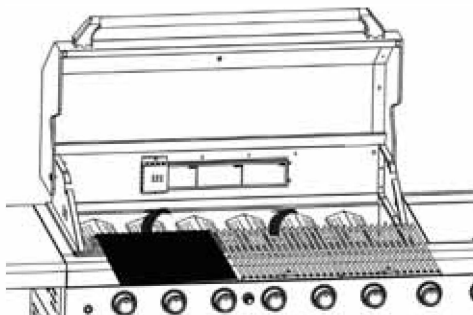


*La mesa lateral se puede plegar

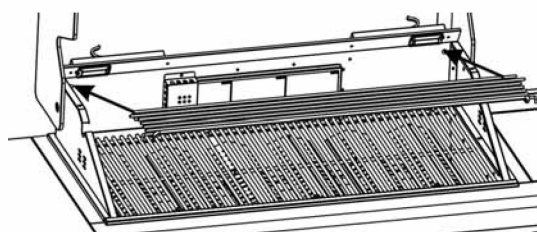
3. Montaje del difusor de llama



4. Montaje de la parrilla para cocinar

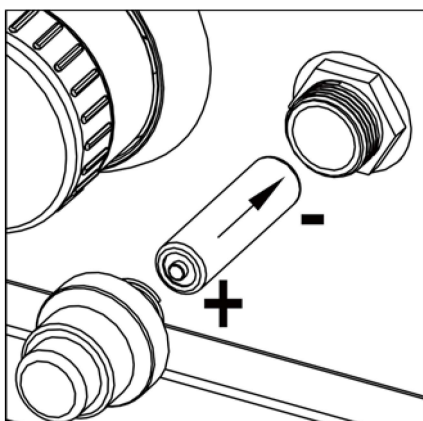


5. Montaje de la rejilla para calentar réchaud

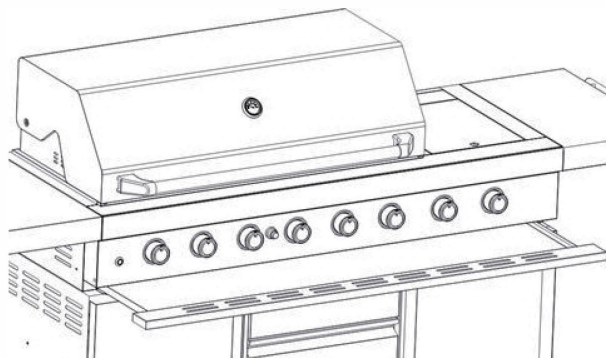


6. Montaje de la batería para el encendido.

Este dispositivo no incluye la batería.
1 batería AA

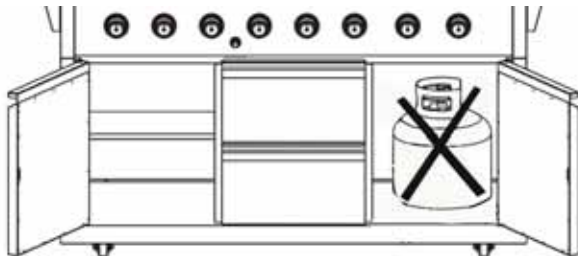


7. Bandeja recoge grasa

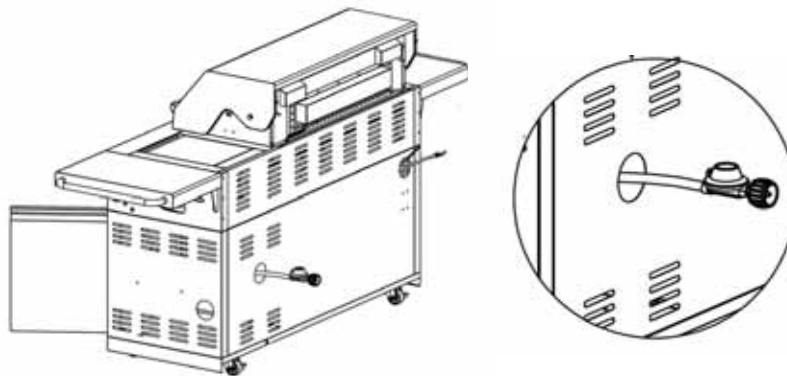
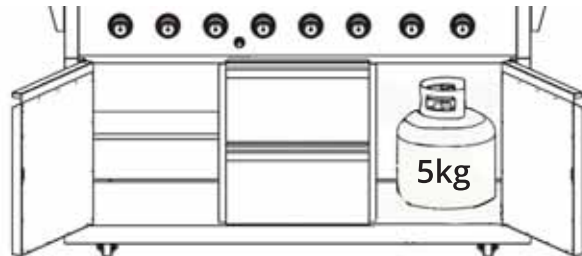


PARA EL CILINDRO DE GAS

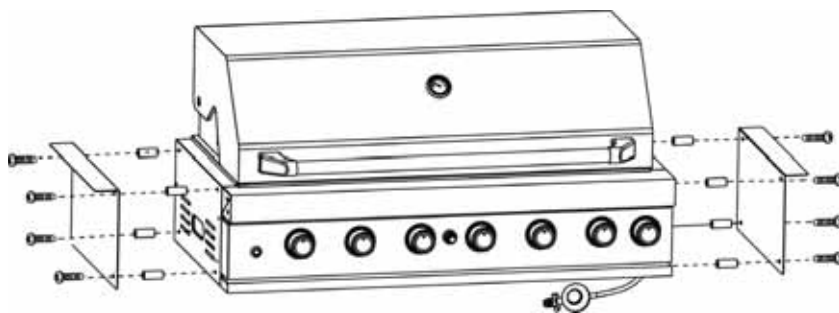
1. Un cilindro de gas de más de 5 kg no se puede colocar dentro del armario.



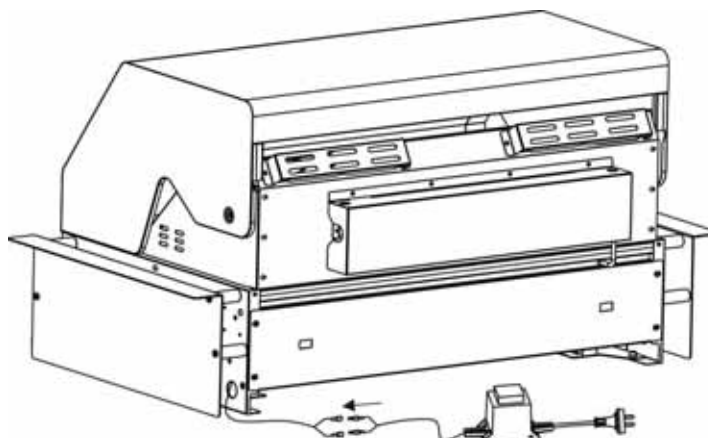
2. Un cilindro de gas de 5 kg o menos se puede colocar dentro del armario para su uso.



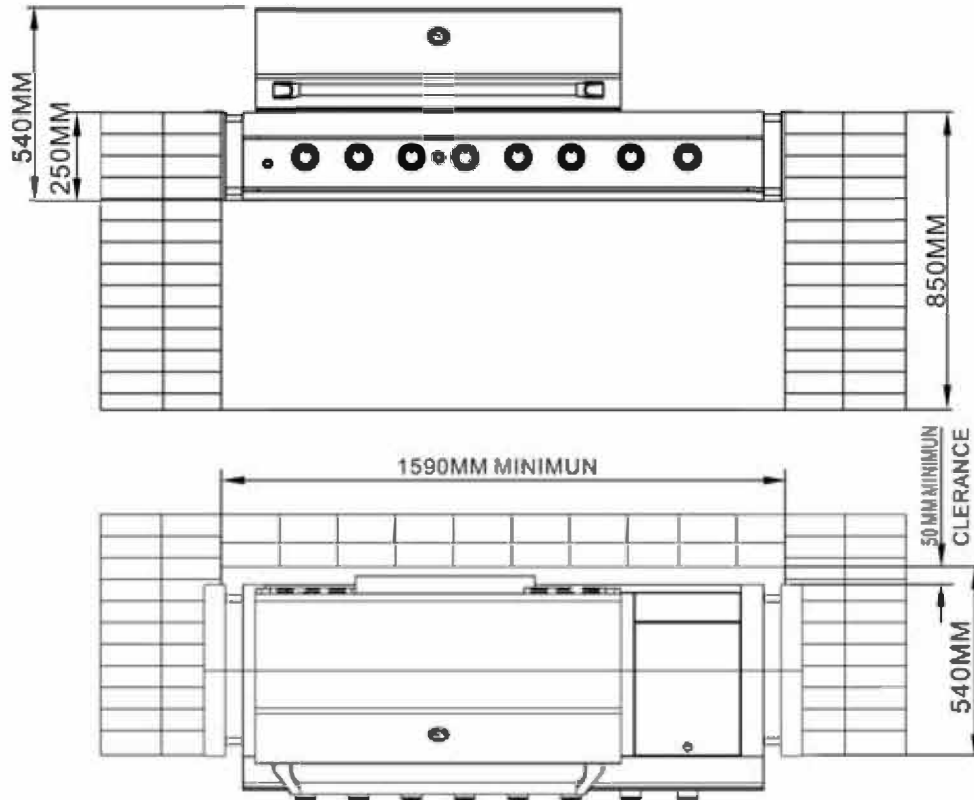
PARA EL MODELO SUNC-IG3994SS6/SUNC-IG3993SI6/SUNC-BIG7917S /SUNC-BIG7917S-GER



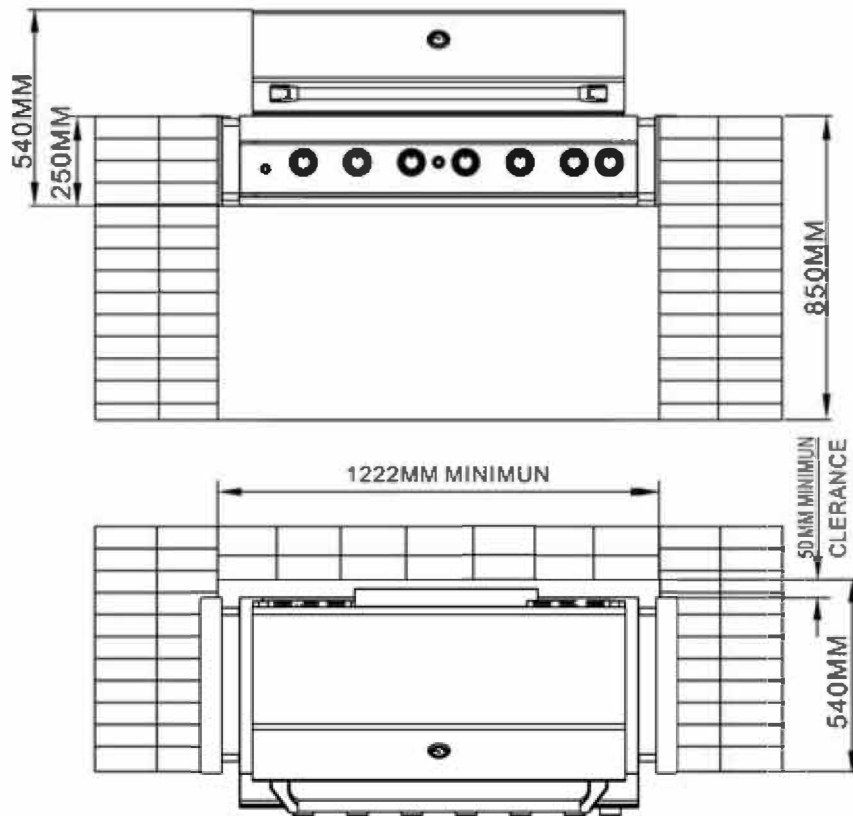
Montaje del transformador (para las luces de la Barbacoa/LED), para los modelos integrados



PARA EL MODELO SUNC-IG3994SS6



PARA EL MODELO SUNC-IG3994SS6



MONTAJE DEL KIT DEL ASADOR Y DEL MOTOR

