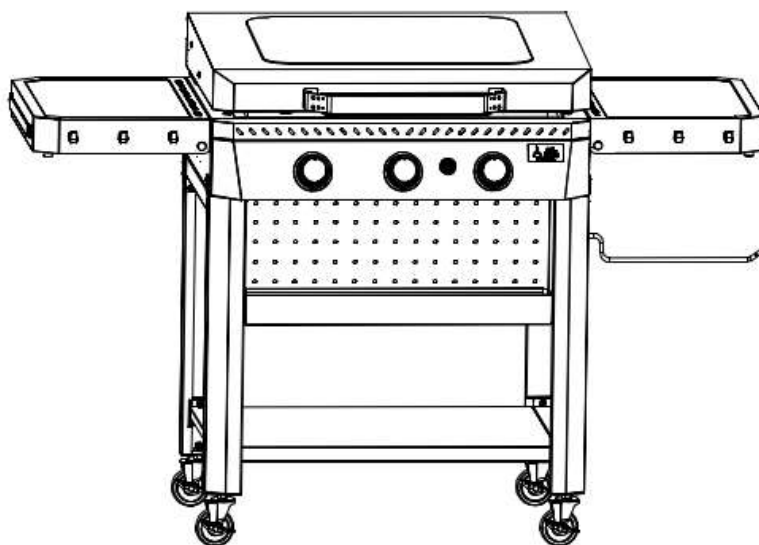




KOKOAMIS JA KÄYTTÖOHJEET

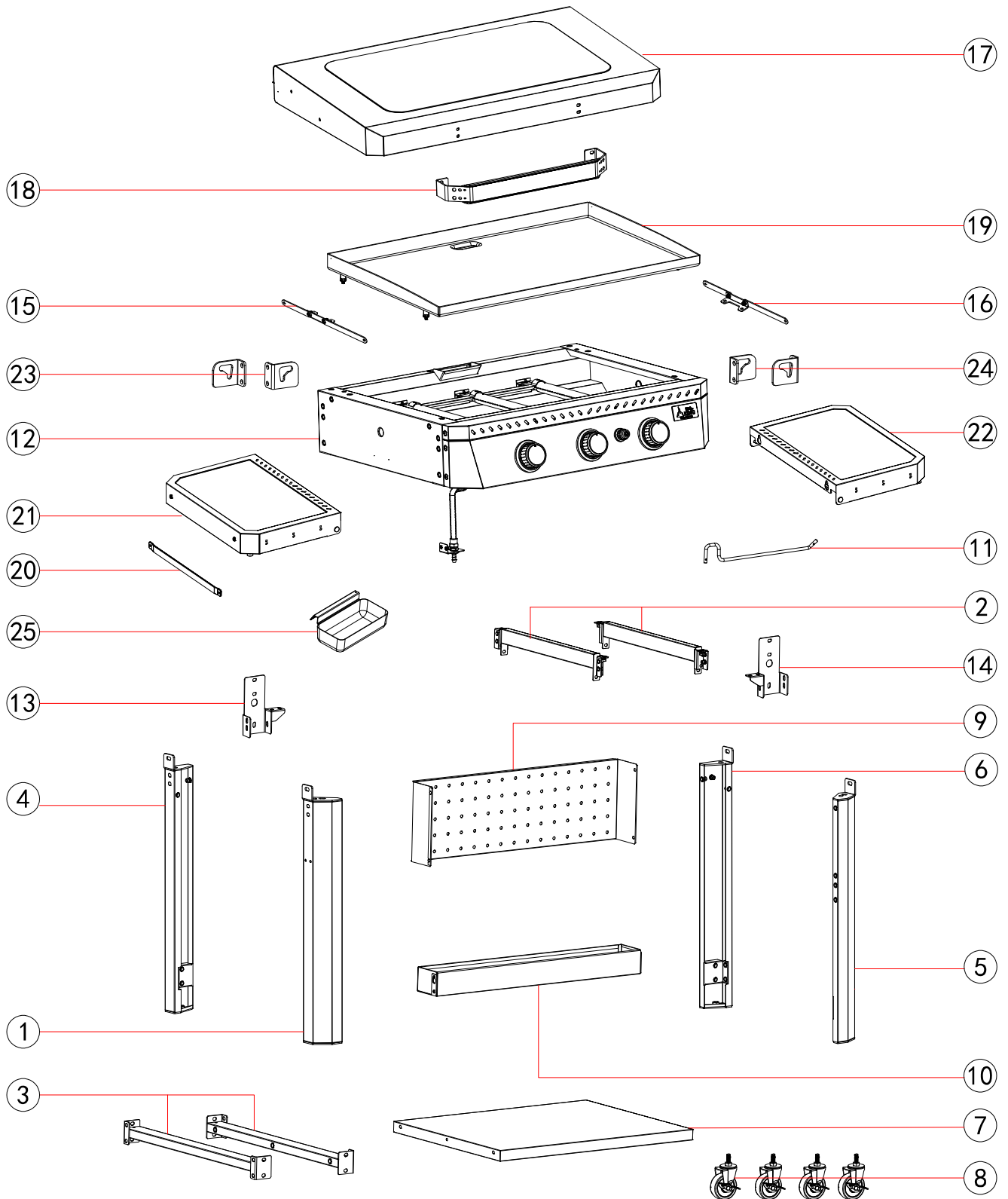
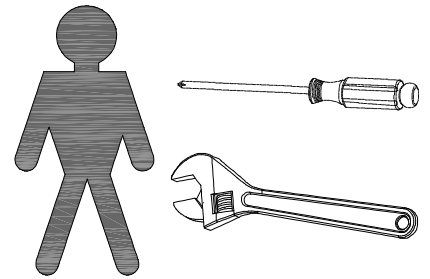
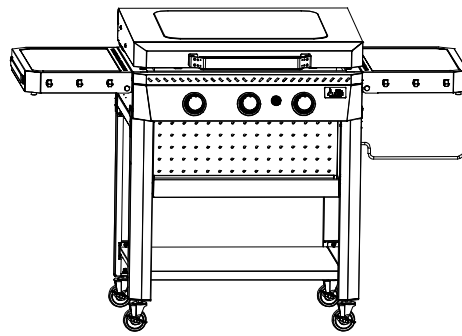
**Kaasuparila BBQ King IRONWORKS L G3/28
6438565547250 / GD19L13S5P5M5T6J21**



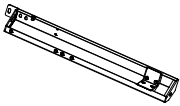
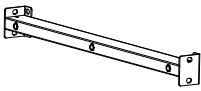
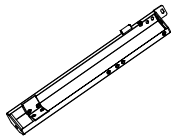
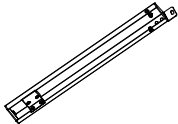
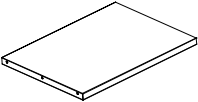
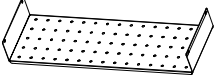
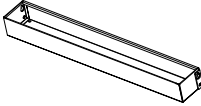
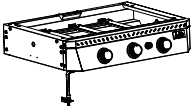
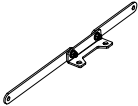
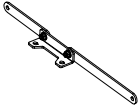
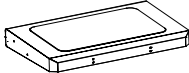
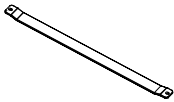
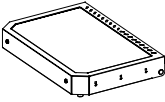
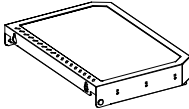
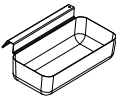
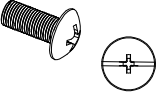
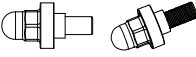
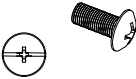
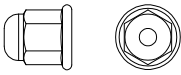
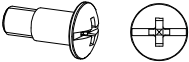
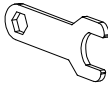
Tämä käyttöohje on alkuperäisen ohjeen käännös. (ENG)

**HUOM! LUE KÄYTTÖOHJEET HUOLELLISESTI LÄPI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.
SÄILYTÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

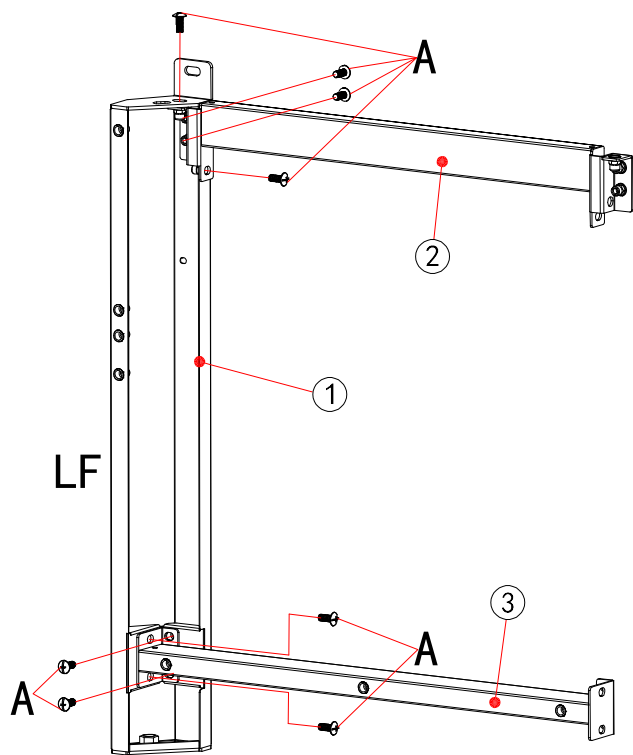
GD19L13S5P5M5T6J21



Osalistaus/Dellista/Delliste/Deleliste

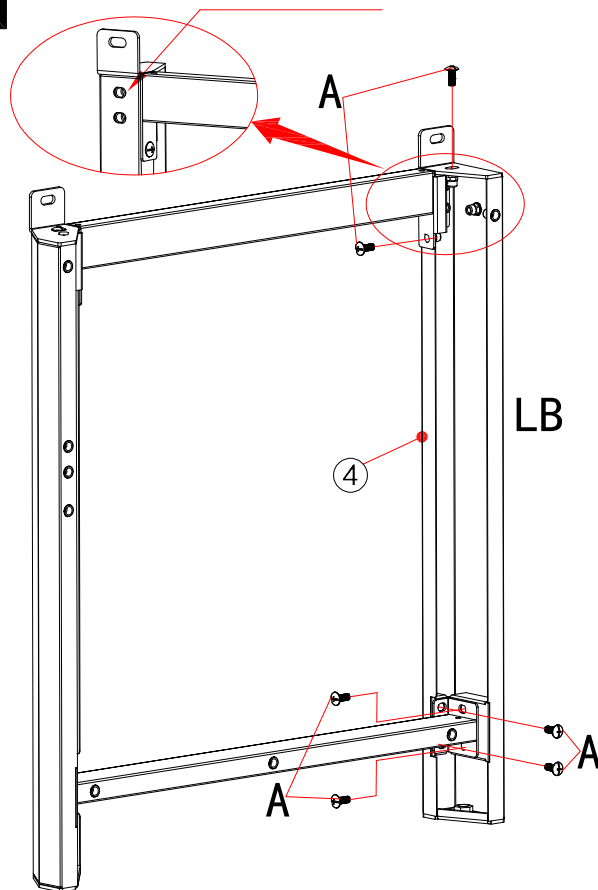
① *1 (LF) 	② *2 	③ *2 	④ *1 (LB) 	⑤ *1 (RF) 	⑥ *1 (RB) 
⑦ *1 	⑧ *4 	⑨ *1 	⑩ *1 	⑪ *1 	⑫ *1 
⑬ *1 (L) 	⑭ *1 (R) 	⑮ *1 (L) 	⑯ *1 (R) 	⑰ *1 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *1 (L) 	㉒ *1 (R) 	㉓ *2 (L) 	㉔ *2 (R) 
㉕ *1 					
A M6X12*78 	B M4X12*2 	C *4 	D *4 	E *4 	F M5X10*8 
G *6 	H *4 	I *4 	J *4 	K *4 	L *1 

1



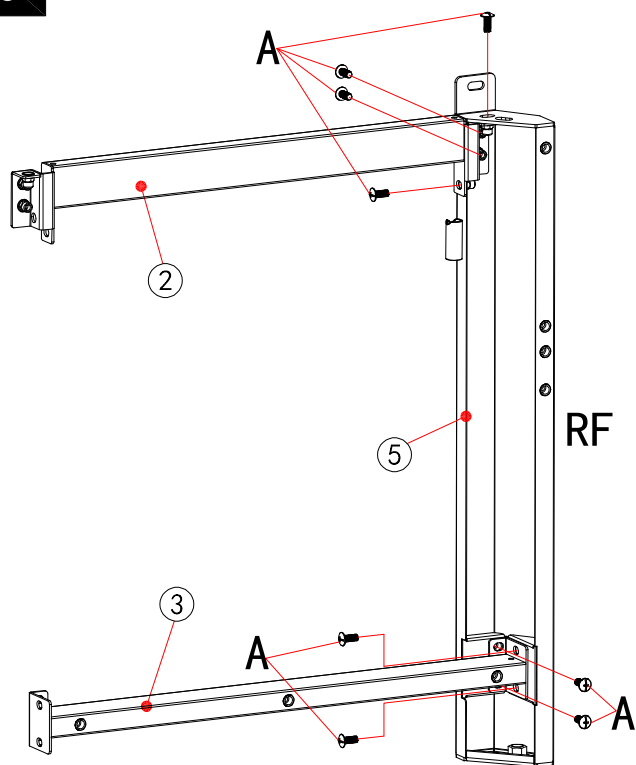
A  8PCS

2



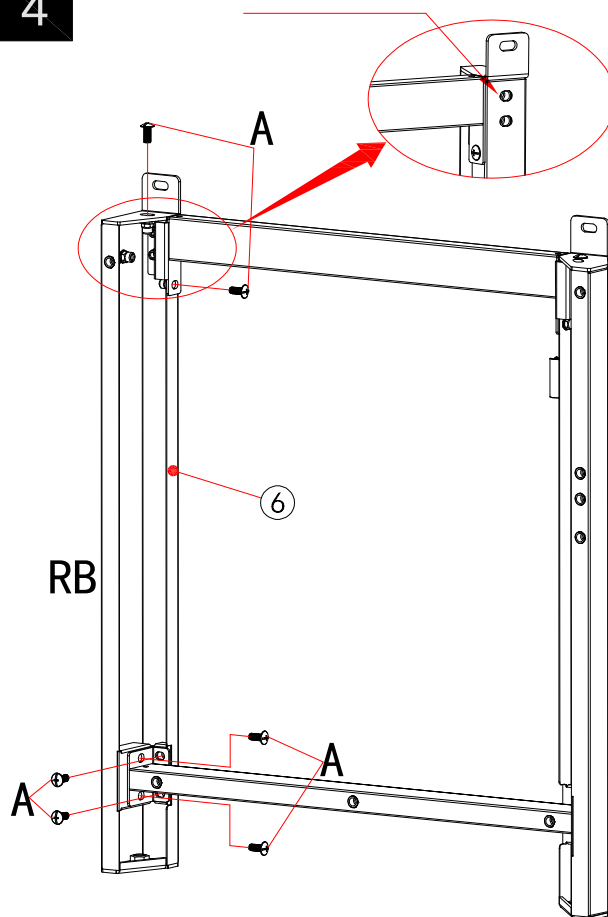
A  6PCS

3



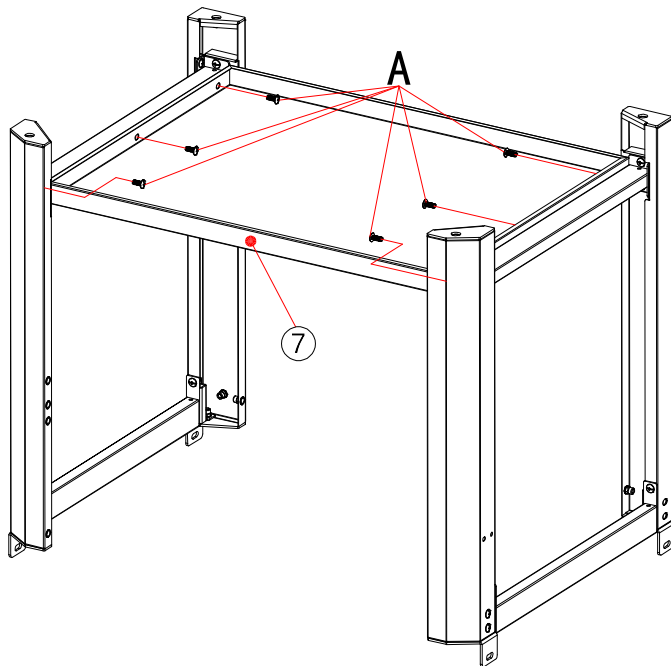
A  8PCS

4



A  6PCS

5

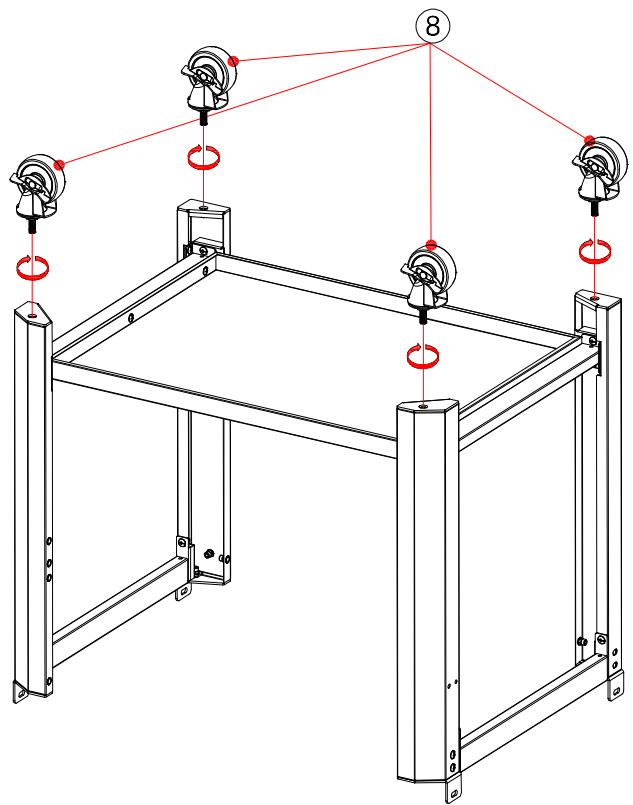


A

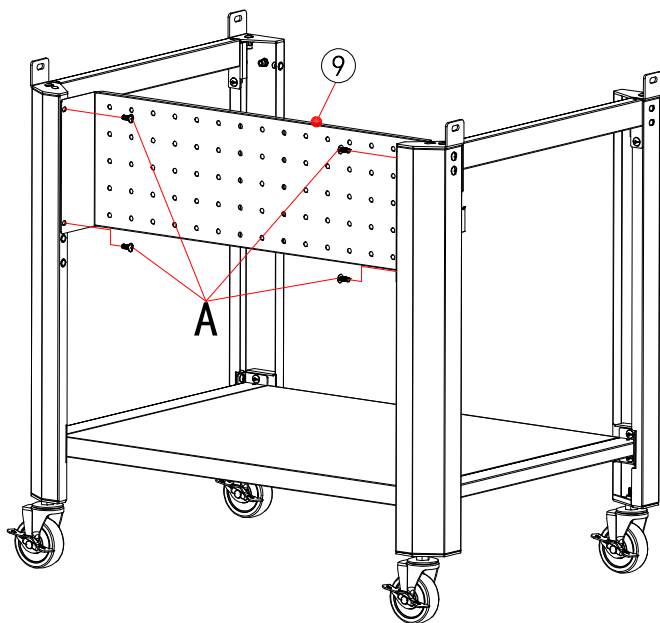


6PCS

6



7

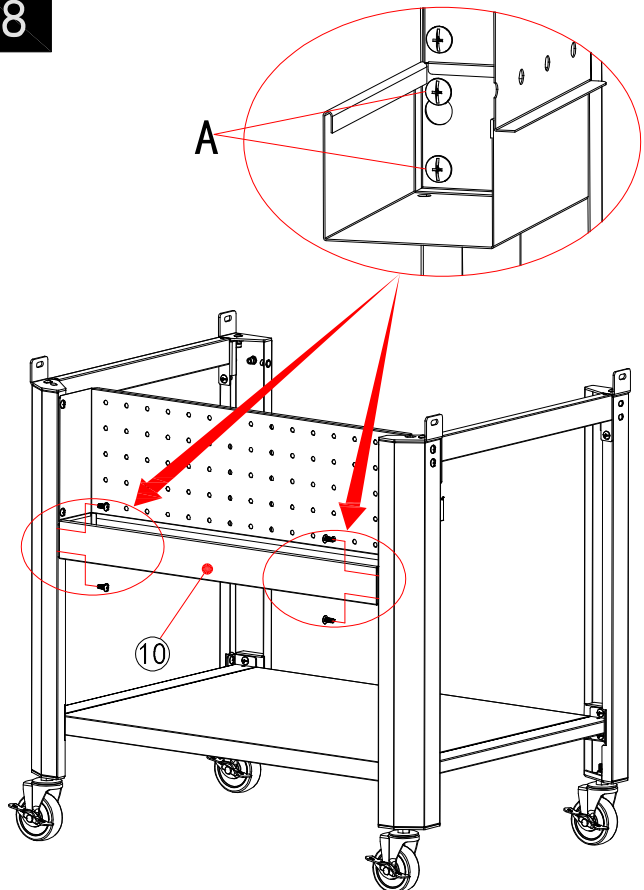


A



4PCS

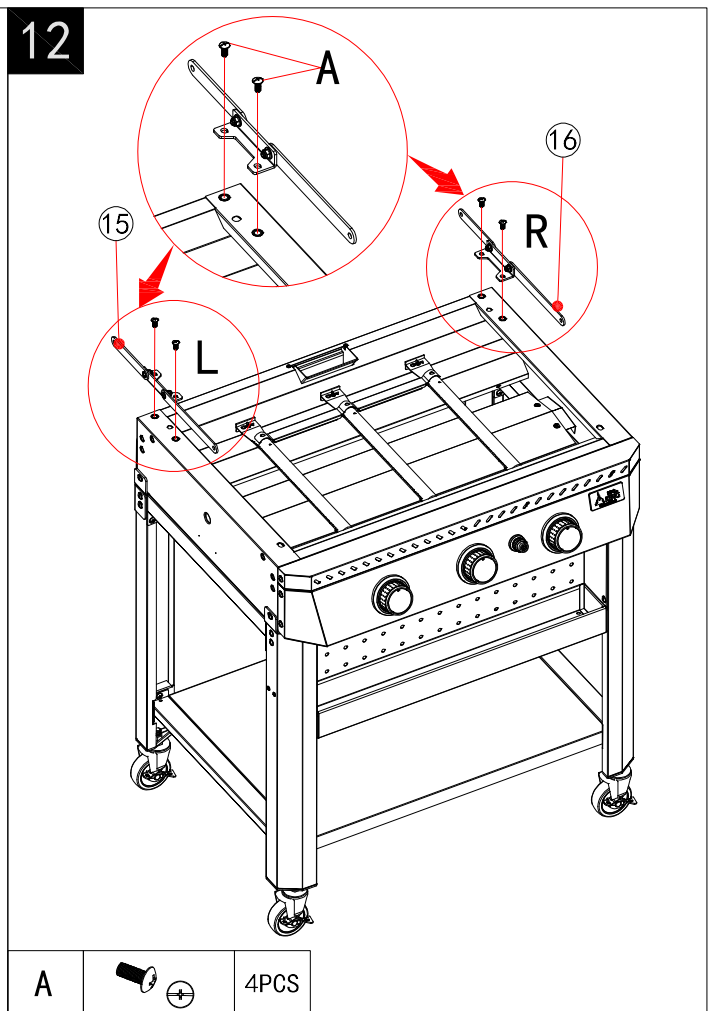
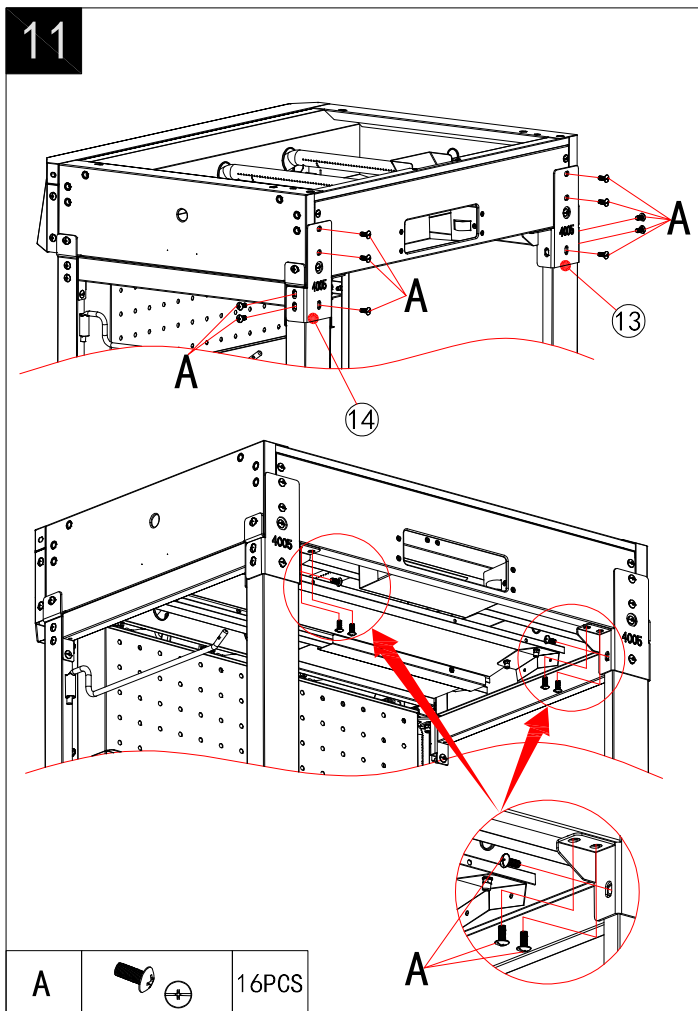
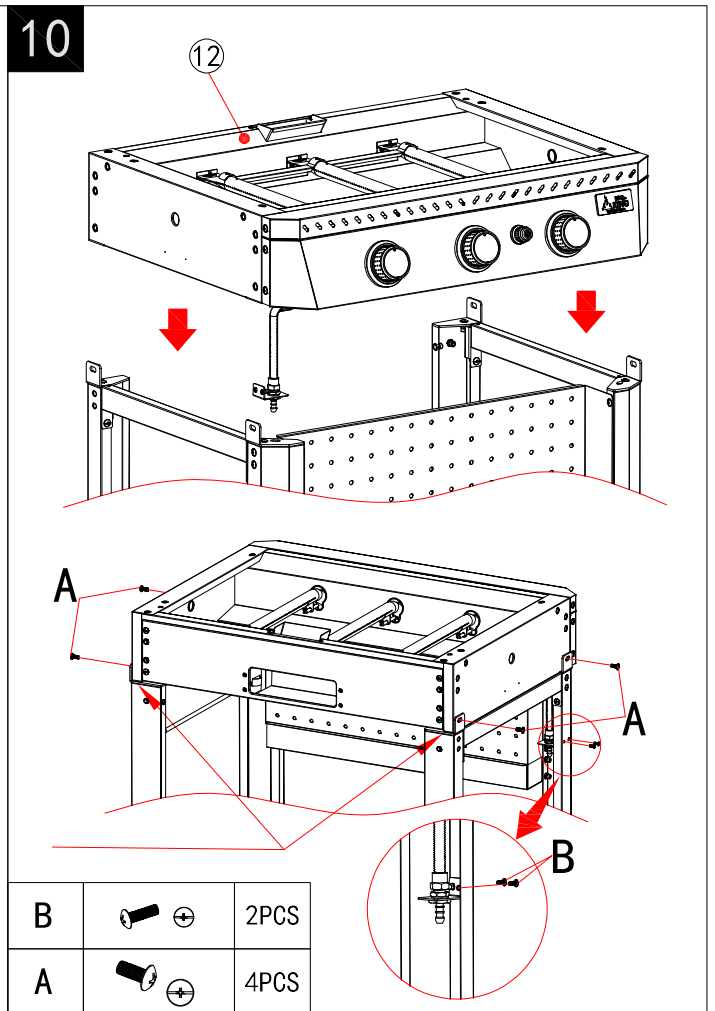
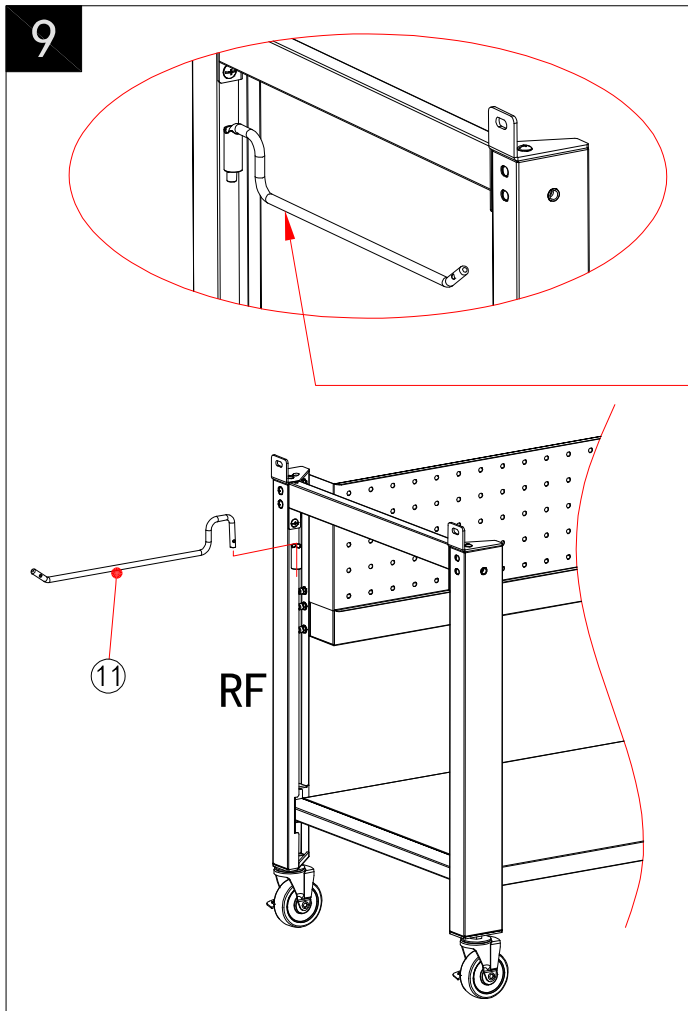
8



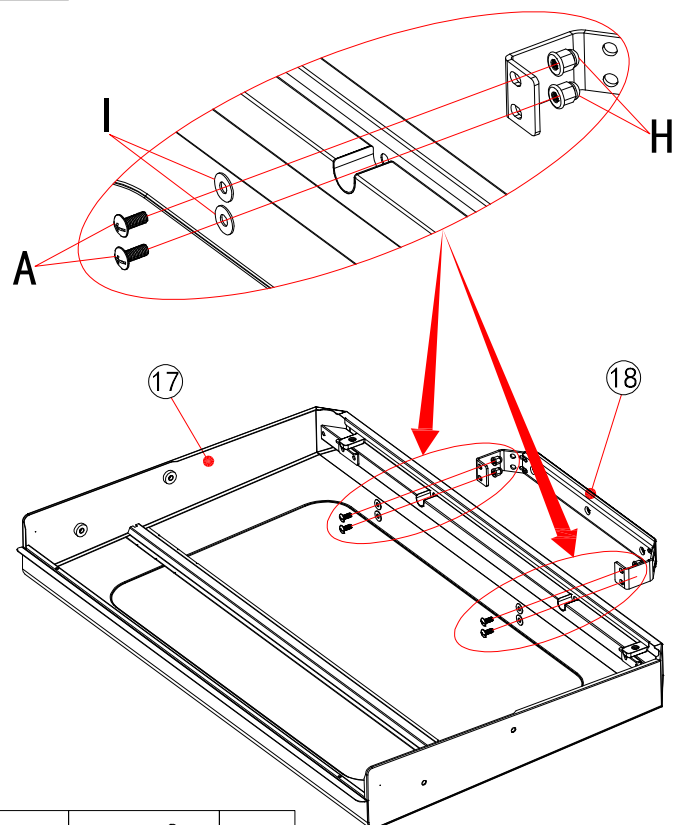
A



4PCS



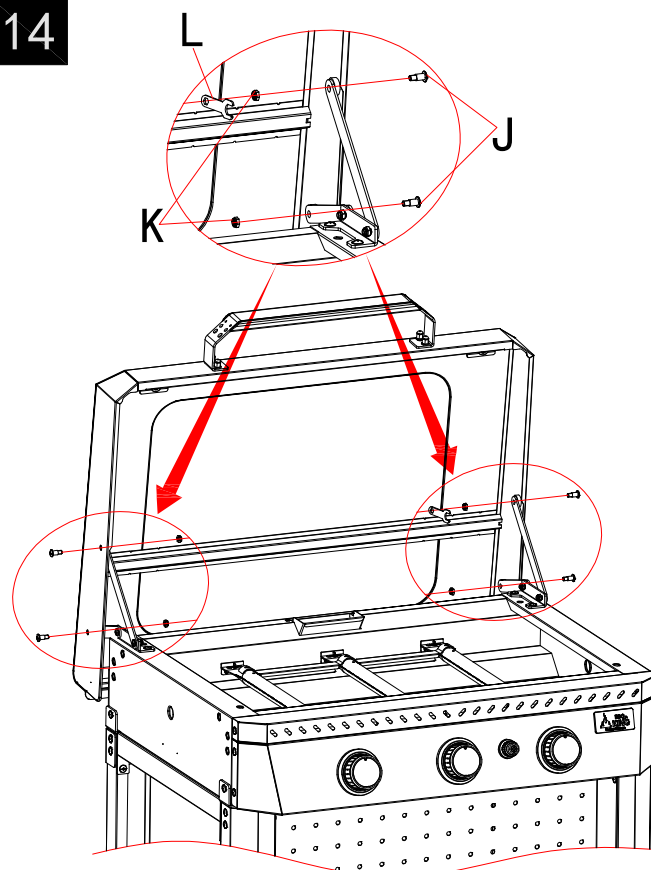
13



I		4PCS
A		4PCS

H		4PCS
---	---	------

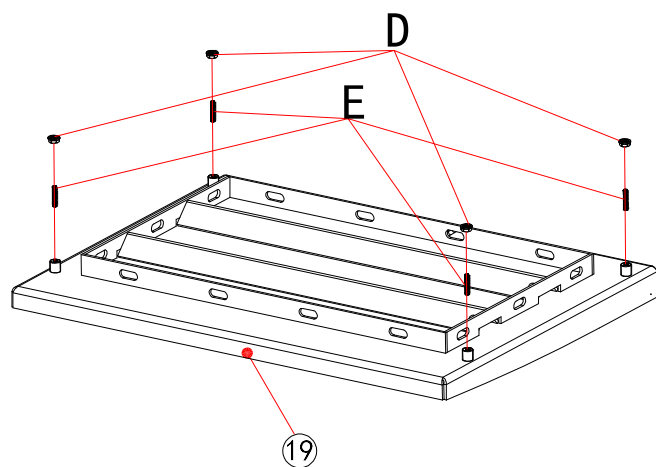
14



K		4PCS
J		4PCS

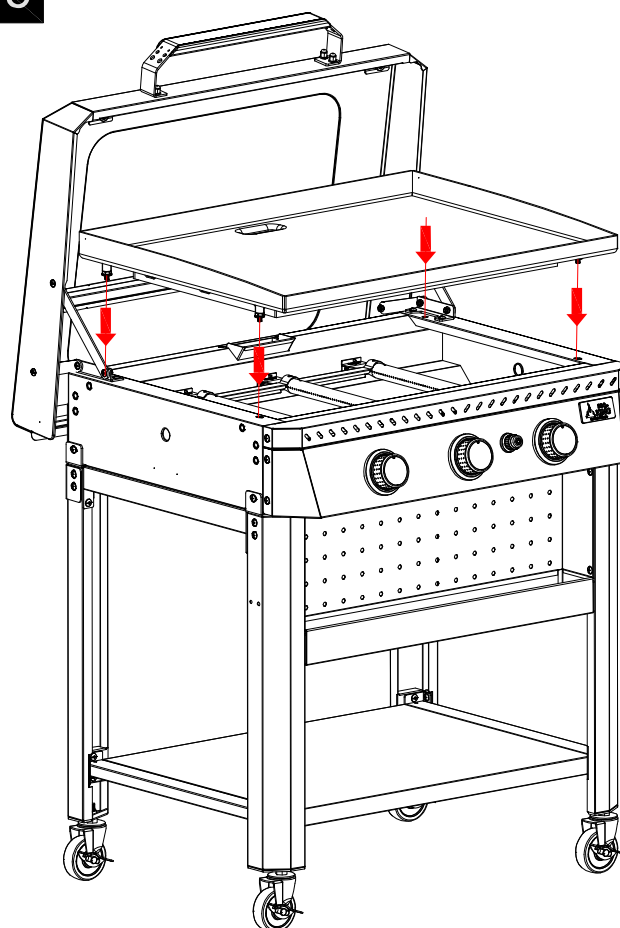
L		1PC
---	---	-----

15

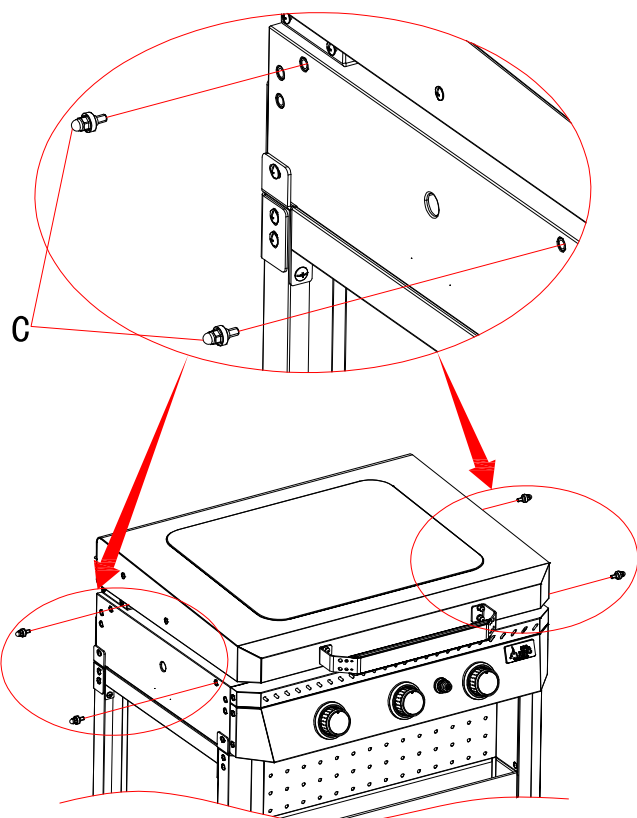


D		4PCS
E		4PCS

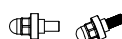
16



17

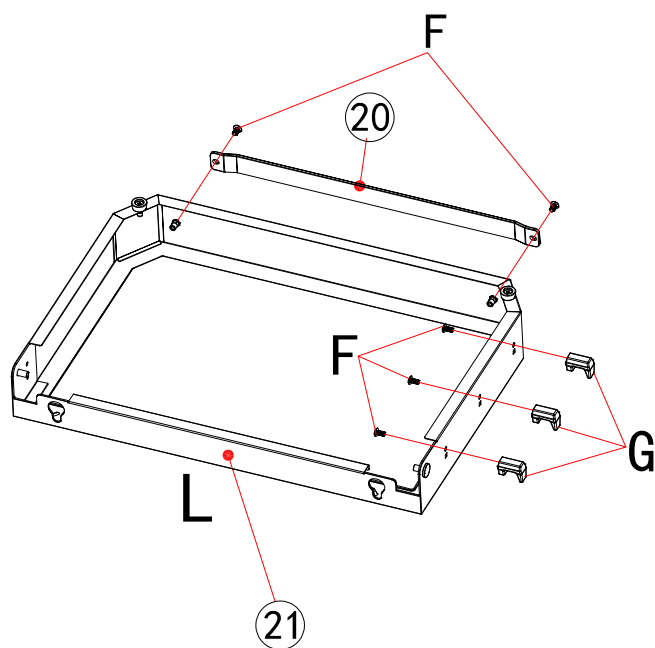


C



4PCS

18



F



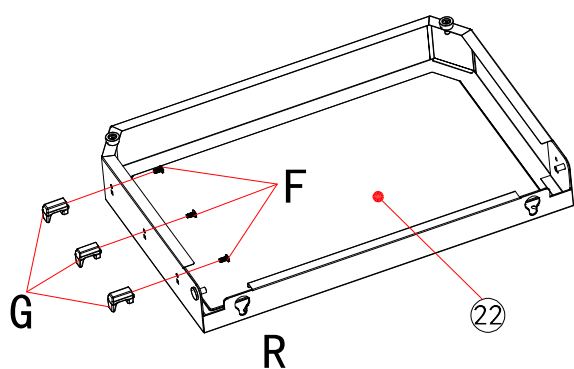
5PCS

G



3PCS

19



F



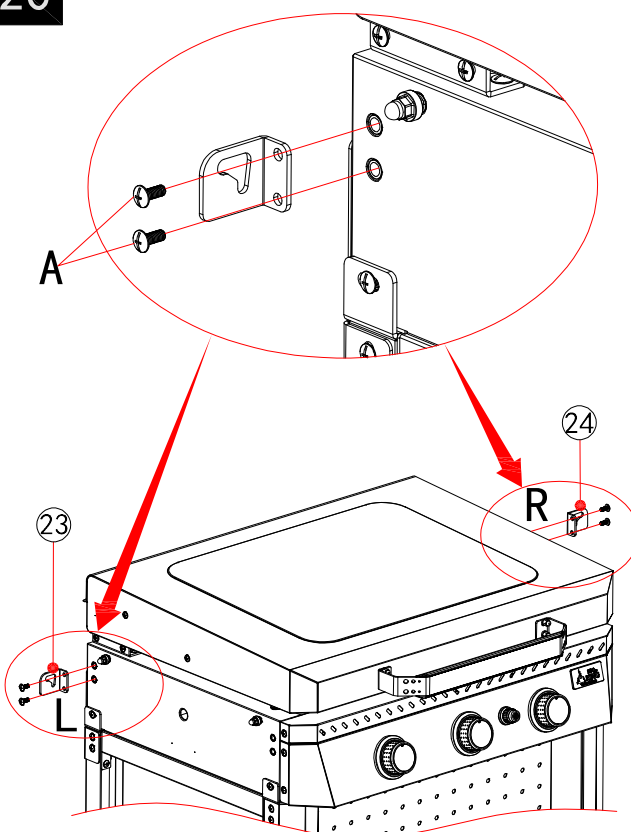
3PCS

G



3PCS

20



A



4PCS

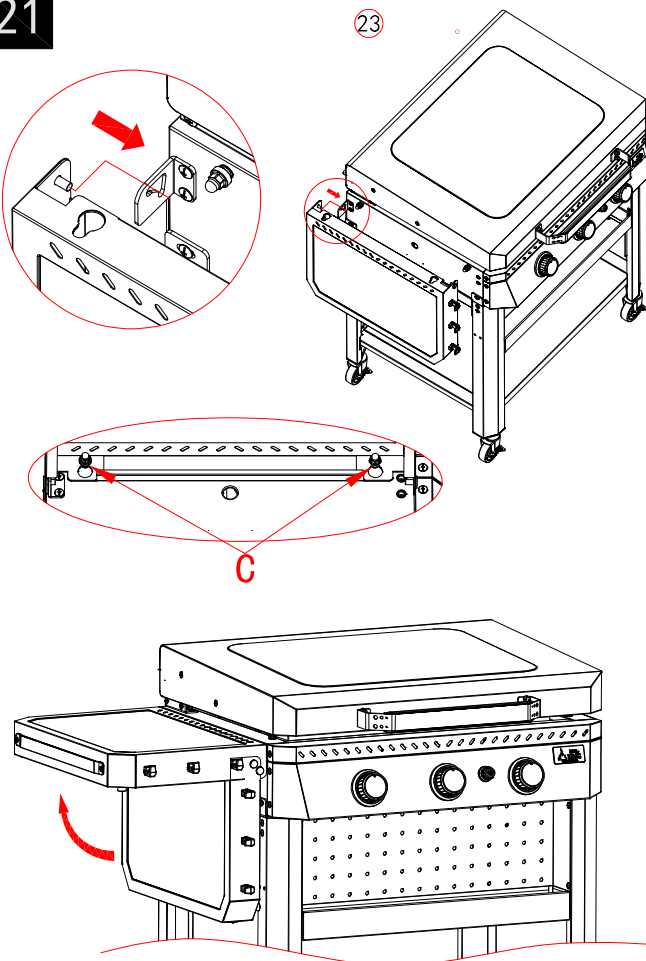
23

L

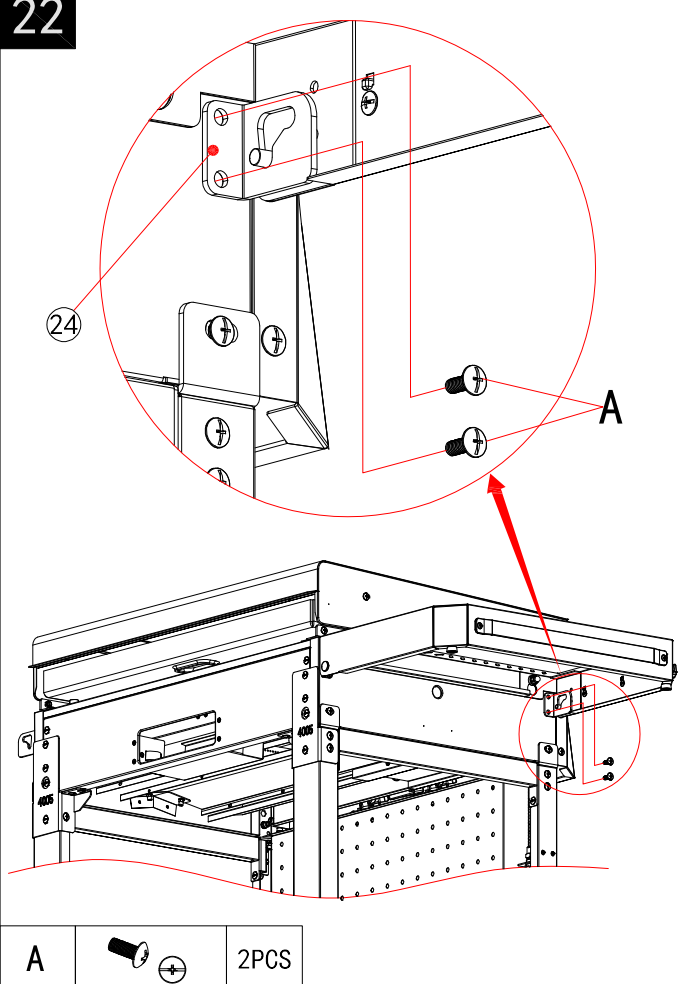
24

R

21



22

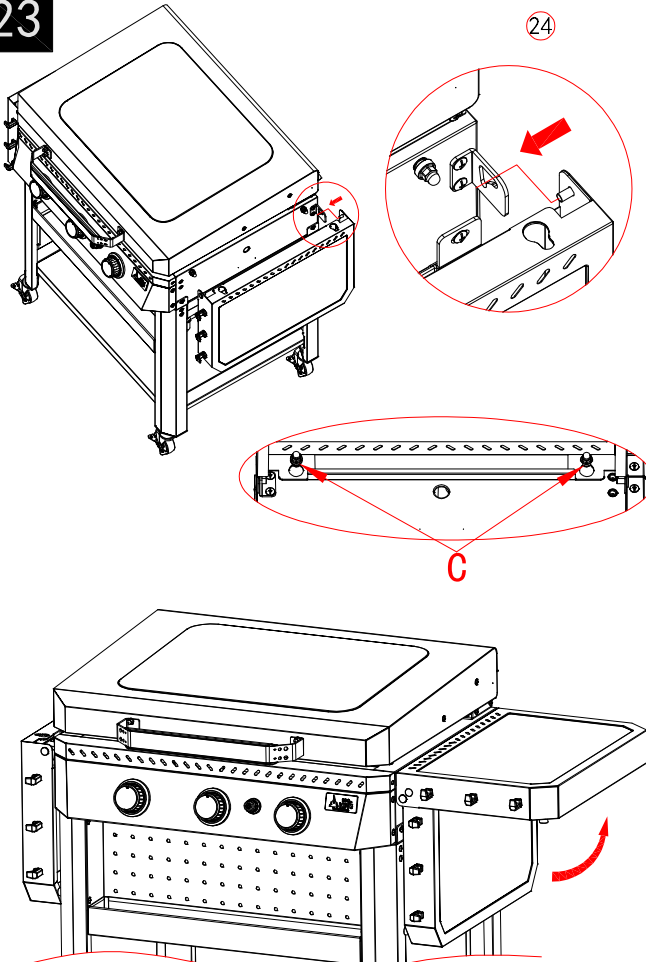


A

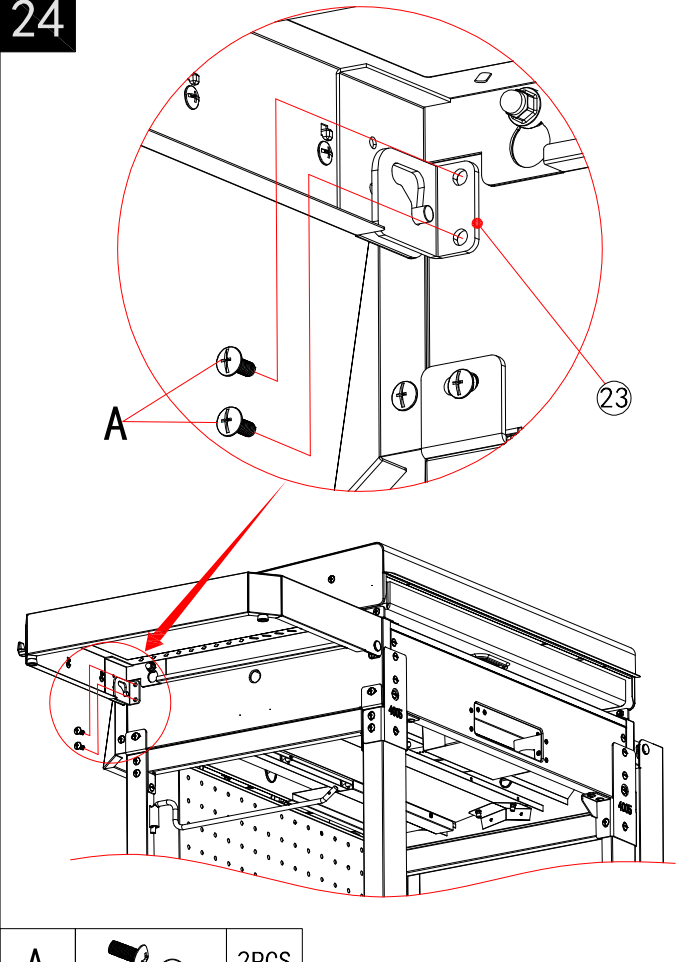


2PCS

23



24

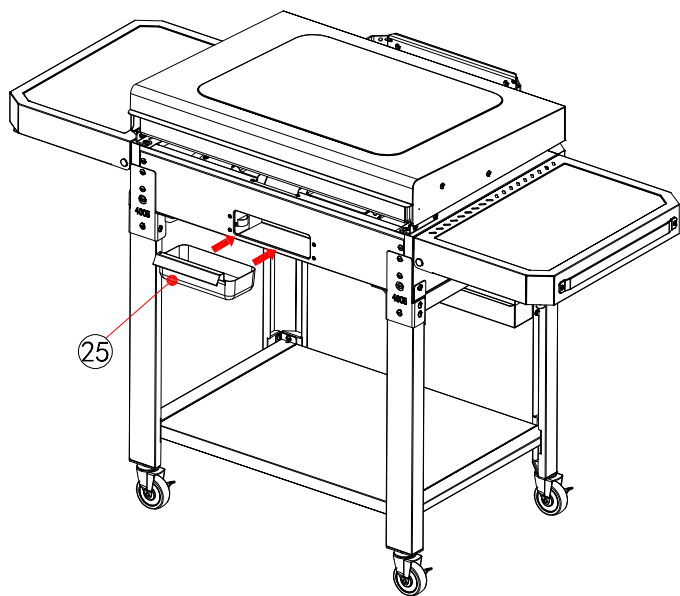


A

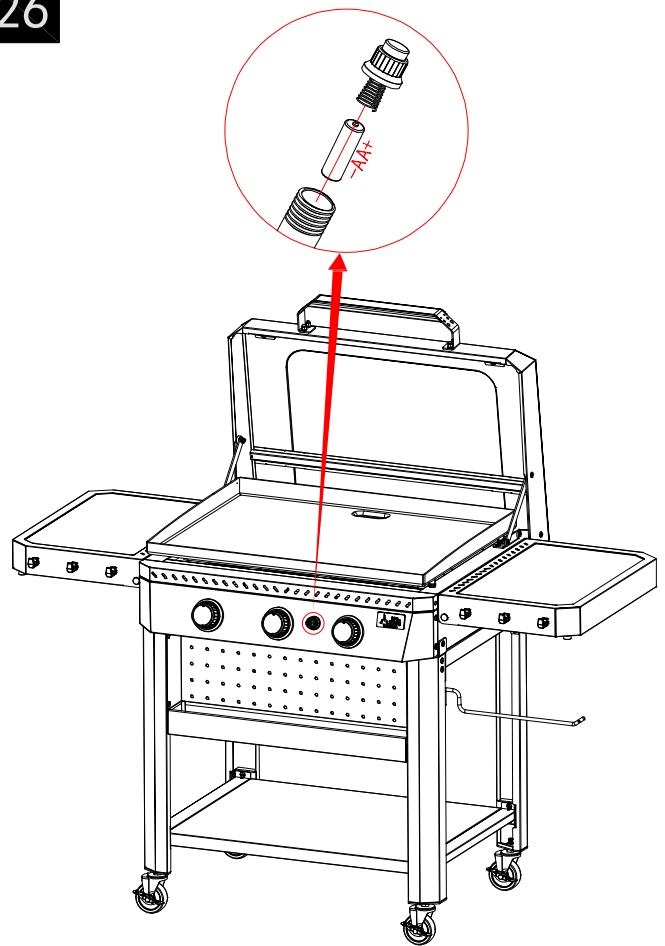


2PCS

25



26



1. VAROITUKSET JA TURVALLISUUSOHJEET

- a) Vain ulkokäyttöön.
- b) Käsiteltävät osat voivat olla erittäin kuumia, pidä lapset poissa kaasugrillin lähetyviltä.
- c) Älä siirtele laitetta sen ollessa käytössä.
- d) Sulje kaasupullon kaasunsyöttö käytön jälkeen.
- e) Kaasuvuodon sattuessa, katkaise kaasunsyöttö kaasupullosta, sammuta mahdolliset liekit, avaa grillin kansi ja jos vuoto jatkuu, tarkista viat, huonot liitännät jne. Ota välittömästi yhteyttä paikalliseen kaasutoimittajaan, ellei ongelmaa pystytä korjaamaan.
- f) Älä käytä tai säilytä nesteitä, höyryjä tai muita materiaaleja kaasugrillin läheisyydessä sen käytön aikana.
- g) Älä koskaan sytytä grilliä bensiinillä tai vastaavilla nesteillä!
- h) Älä koskaan tarkasta kaasuvuotoja avotulella.
- i) Älä käytä kaasugrilliä, jos siinä kaasuvuoto. Katkaise kaasunsyöttö.
- j) Älä yritä irrottaa kaasun liitäntäosia kaasugrillistä tai kaasusäätimestä/pullosta kaasugrillin ollessa käytössä.
- k) Noudata varovaisuutta kaasugrillin käytön yhteydessä, älä koskaan jätä sitä valvomatta käytön aikana. Katkaise kaasupullon kaasunsyöttö käytön jälkeen.
- l) Kaasugrilli on puhdistettava käytön jälkeen.
- m) Varo laajentamasta polttimen aukkoja tai suu-/suutinaukkoja polttimen tai venttiilien puhdistamisen yhteydessä.
- n) Älä yritä käyttää tätä grilliä autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- o) Laite on pidettävä poissa syttyvistä materiaaleista, vähintään 0,5–1,0 m.
- p) Huolla grilli ohjeiden mukaisesti vähintään kerran vuodessa. Älä korjaa laiterikkoa vaan ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- q) Laitteeseen tehdyt muutokset voivat olla vaarallisia. Älä muuntele luvatta laitteita, kuten kaasuventtiiliä, suuttimia, jne.

TEKNISET TIEDOT

Valmistaja	Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä tokmanni.fi/asiakaspalvelu
Malli.....	GD19L13S5P5M5T6J21
Pääpolttimien lukumäärä.....	3
Sivupolttimet.....	-
Nimellinen kokonaislämpöteho.....	12 kW 873g/h (3 x 4,0 kW)
Kaasu ja syöttöpaine	Butaani, propaani 30 mbar
Laiteluokka	I3B/P(30)
Suuttimen koko, pääpoltin	0.98 mm
Sähkösytytys (pulssi).....	1 x AA paristo (ei sisälly)

Käytä EN 16129 ja kansallisten määräysten mukaista 30 mbar matalapainesäädintä ja letkua (ei sisälly toimitukseen).

2. Asennusvaiheet

Varmista, että grillisi on koottu oikein. Yksityiskohtaiset kokoonpano-ohjeet löytyvät jokaisen grillin pakkauksesta ja niistä löytyy tarkat ohjeet jokaiselle mallille. Grillin asianmukaisen ja turvallisen kokoonpanon varmistamiseksi noudata toimitettuja ohjeita huolellisesti.

Huomio: Vaikka pyrimme kaikin tavoin varmistamaan, että kokoonpano olisi mahdollisimman helppoa, teräsosien kulmat ja reunat saattavat aiheuttaa viiltoja, jos niitä käsitellään huolimattomasti kokoonpanon aikana. Käsittele osia varovaisesti kokoonpanon aikana. Suosittelemme suojaamaan kädet työkäsineillä.

Esivalmistelu

Tarvitset nestekaasupullon ja oikeat kaasunpainesäätimet tämän kaasugrillin käyttöä varten. Säätimien tulee olla standardin EN 16129 mukaiset ja niiden on noudatettava kansallisia määräyksiä.

Katso tarkemmat ohjeet kohdasta 5.

Energiansäästövinkejä:

- a) Sammuta grilli heti, kun ruoka on valmis.
- b) Esilämmitä kaasugrilliä ainoastaan 10–15 minuutin ajan (paitsi ensimmäisellä käyttökerralla)
- c) Älä esilämmitä suositeltua kauemmin.
- d) Älä käytä korkeampaa asetusta kuin mikä on tarpeen.
- e) Liitä kaasuletku ja säädin kaasugrillin vasemmalla puolella olevaan kaasupulloon. Muista, että kaasupullo on pidettävä poissa kuumuuden lähettäviltä, ja sen on oltava turvallisessa asennossa. Letkun halkaisija on 8–10 mm. **Suositellun letkun pituus ei saa ylittää 1,5 metriä.**

3. Asennus

Kaasupullon hankinnan jälkeen voit liittää sen kaasugrilliin.

- a) **Kaasupulloa ei saa vaihtaa syttymislähteiden läheisyydessä.** Muista pitää kaasupullo poissa kuumuuden lähettäviltä ja varmista, että se on turvallisessa asennossa.
- b) Kun kaasugrillin käyttö voidaan aloittaa, liitä paineensäädin kaasupullon venttiiliin.

Varoitus: Ennen kuin yrität sytyttää kaasugrilliä, sinun on tarkastettava sytytysohjeet sekä varoitus-/turvakohdat. Tarkasta kaasuletku ennen jokaista käyttökertaa murtumien, viiltojen ja kulumien varalta. Mikäli letku on millään tavalla vioittunut, kaasugrilliä ei saa käyttää. Kun vaihdat kaasupulloa varmista, ettei lähellä ole syttymislähteitä kuten tulta, savukkeita, avotulta jne. Varmista, että laite on kytketty pois päältä.

Varmista, että letku ei ole kierteellä, koska se voi vaikuttaa kaasuvirtaukseen grillin asennuksen aikana. Letkussa ei myöskään saa olla alijännitettä, eikä letku saa koskettaa kaasugrillin mahdollisesti kuumia osia.

Käytä joustavaa letkua, joka kestää yli 80 °C:n lämpötiloja.

Joustava letku on vaihdettava joka toinen vuosi kansallisten määräysten mukaisesti.

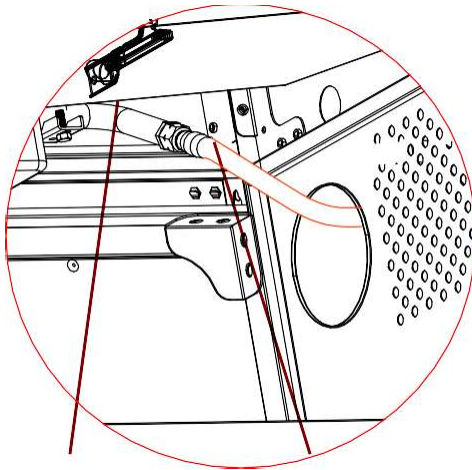
Kaasupullon vaihtaminen

Huomautus: Katkaise kaasupullon kaasunsyöttö.

Kaasupullon korkeus (säätimellä) max. 80 cm, leveys max. 35 cm.

Kaasupullon liittäminen

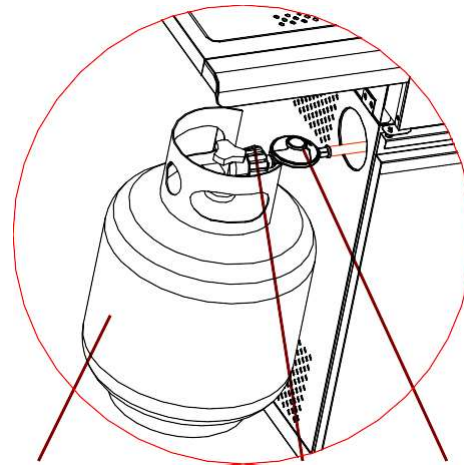
- Poista kaasupullon suojakorkki.
- Varmista, että matalapainesäätimen kaasuntulon säädin on kiinni.
- Vedä lukitusrengasta ylöspäin, paina säädin kaasupullon venttiiliin ja lukitse painamalla lukitusrengas alas.
- Varmista kiinnitys vetämällä painesäädintä ylöspäin.



Kaasuliitin

Letku

Kaasugrillin ja letkun liitântäkuva



Kaasupullo

Säädin

Letku

Kaasupullon, säätimen ja letkun liitântäkuva

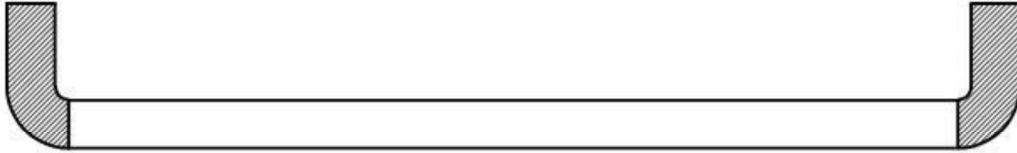
Kuva 1

VAROITUS: Testaa aina kaasuletkun liitântä saippuavedellä vuotojen varalta, liitântöjen jälkeen.

Kaasupullon irrottaminen

- Sulje kaasuntulon säädin.
- Nosta lukitusrengas ylös ja irrota painesäädin kaasupullosta.

VAROITUS: Kahvan musta alue (Kuva 2) kuumenee erittäin kuumaksi kaasugrillin käytön aikana. Älä koskettele mustaa aluetta.



Kuva 2

4. Turvaohjeet

- a) Testaa aina kaasuletkun liitäntä saippuavedellä vuotojen varalta, liitännöiden jälkeen.
- b) Grillin kannen on oltava auki polttimen sytyttämisen aikana.
- c) Käytä uunikintaita ja vankkoja, pitkävartisia grillausvälineitä, kun valmistat ruokaa grillissä.
- d) Ole valppaana onnettomuuden tai tulipalon sattuessa. Ole selvillä, missä ensiapulaukku ja palonsammuttimia säilytetään ja opettele käyttämään niitä.
- e) Pidä sähköjohdot ja polttoaineletku poissa kuumien pintojen läheisyydestä.
- f) Grillaa aina huolellisesti.
- g) Älä kuumenna avaamattomia purkkeja tai metallisia ruoka-astioita grillissä. Mahdollinen paine saattaa rikkoa astian ja tuloksena voi olla vakava henkilövahinko tai grillin vahingoittuminen.

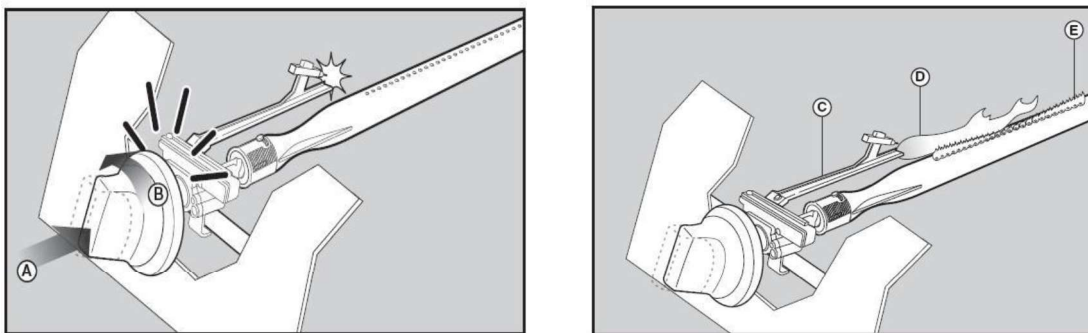
5. Sytytysohjeet

Varoitus: Poltinta sytytettäessä grillin on oltava aina auki! Älä pidä kasvojasi suoraan kaasugrillin yläpuolella sytytyksen aikana.

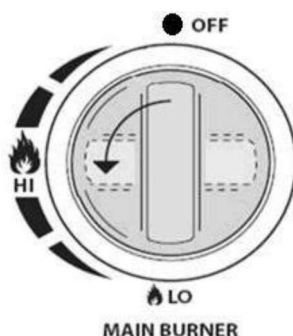
SYTYTYSOHJEET, PÄÄPOLTTIMET:

1. Varmista, että kaikki grillin kaasunsäätimet ovat asennossa ● OFF, käännä kaasupullon venttiili auki (asentoon ON) ja odota 5 sekuntia.
2. Kipinän luomiseksi paina säätönuppi (A) pohjaan käännä säädintä vastapäivään asentoon 🔥 (B). Paina sitten elektronisen sytytyksen nappia, kunnes poltin syttyy.
3. Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi takaisin asentoon ● OFF ja odota 5 minuuttia. Toista kohta 3 tai sytytä tulitikulla.
4. Kun poltin on syttynyt, toista kohta 3 muiden polttimien kanssa.
5. Säädä tehoa kääntämällä säätönuppeja

Varoitus: Jos poltin ei edelleenkään syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota viisi minuuttia, jotta kaasu poistuu kaasuletkusta



Kuva 3



Käyttöönotto ja käyttö

HUOMIO! Ennen parilagrillin käyttöönottoa poista suojapaperi ja pyyhi kaikki rasva pois pyyhkeellä tai rätillä.

Parilagrillin hiiliteräs-paistolevy tulee rasvapolttaa ennen käyttöä. Rasvapoltton ansiosta hiiliteräslevyn pinnalle muodostuu polymerisoitunut pinnoite, jonka ansiosta ruoka ei tartu kiinni paistolevyyn. Pinnoite myös suojaa paistolevyä ruosteelta.

Rasvapoltto-ohje

Pese paistolevy miedolla tiskiaineella ja vedellä. Käytä apuna esim. tiskiharjaa. Huuhtelee kunnolla.

- Käynnistä grilli ja käännä polttimet maksimiteholle ja polta n. 20–25 minuuttia kunnes paistolevyn väri alkaa muuttumaan sinertäväksi ja pinta ei enää savua.
- Lisää paistolevyn pinnalle ja reunoille rypsiöljyä tai silavaa ja levitä se nopeasti tasaisen ohueksi kerrokseksi. Käytä levityksen apuna grillipihtejä ja tähän soveltuvaa paperia. Älä käytä liikaa öljyä. Muista levittää öljyä myös paistolevyn reunoille.
- Polta grilliä täydellä teholla, kunnes öljy lakkaa savuamasta.
- Toista rasvapoltto (kohdat b ja c) vähintään 5 kertaa, kunnes paistolevyn pinta alkaa olla musta.
- Grilli on nyt valmis käyttöön!

Käyttö

- Kuumenna parilagrilli grillattavan ruoan mukaan tarvittavan kuumaksi (lämpötilan tarkkailuun voidaan käyttää esim. tarkoitukseen sopivaa infrapunalämpömittaria).
- Käytä grillatessa aina riittävästi paistorasvaa tai öljyä.
- Käytä paistettaessa tarkoitukseen sopivia metallisia työvälineitä.
- Parilagrillin käyttö tuulisella tai kylmällä säällä vaikuttaa grillin suorituskykyyn heikentävästi.
- Älä käytä parilagrilliä kansi suljettuna – kansi on tarkoitettu suojaamaan paistolevyä käyttökertojen välillä.
- Hiiliteräs-paistolevy tulee puhdistaa kaapimella/lastalla ja suojata öljyllä (esim. rypsiöljy) jokaisen käyttökerran jälkeen. Tällä vältetään paistolevyn ruostuminen.
- Puhdista paistolevy siirtämällä ylimääräinen rasva ja ruoantähteet paistolevyssä oikeassa reunassa sijaitsevan reiän kautta rasvakaukaloon.
- Tyhjennä ja pese rasvakaukalo jokaisen käyttökerran jälkeen.

6. Varastointi

Kaasupulloa on säilytettävä ulkona hyvällä ilmanvaihdolla olevassa tilassa. Irrota kaasupullo kaasugrillistä, kun sitä ei käytetä. Varmista, että olet ulkona ja poissa syttymislähteiden lähettäviltä, ennen kuin yrität irrottaa kaasupullon kaasugrillistä.

Kun käytät kaasugrilliä pitemmän varastoinnin jälkeen, tarkasta ennen käyttöä mahdolliset kaasuvuodot, tukokset polttimessa jne. Noudata myös puhdistusohjeita varmistaaksesi kaasugrillin turvallisuuden.

Jos grilliä säilytetään ulkona, varmista, ettei etupaneelin alla ole tukoksia (hyönteisiä jne.). Tämän alueen on oltava vapaa, koska se voi vaikuttaa palamisilmavirtaan tai tuuletusilmaan.

Hiiliteräs-paistolevy on suositeltavaa irrottaa rungosta ja säilyttää kuivassa ja lämpimässä sisätilassa talven yli. Mikäli se säilytetään kosteassa ja kylmässä, voi paistolevyn pintaan tulla ajan mittaan ruostetta. Ruoste tulee poistaa paistolevystä mekaanisesti hiomalla ennen seuraavaa käyttöä. Myös rasvapoltto kannattaa tehdä uudestaan. Suojaa parilagrilli ja paistolevy sateelta/kosteudelta suojapeitteellä.

7. Puhdistusohjeet

Kaasugrilleille suositellaan huoltoa 90 päivän välein, mutta huolto on ehdottomasti suoritettava vähintään kerran vuodessa. Sillä tavalla pystyt pidentämään kaasugrillisi käyttöikä.

Kaasugrillin puhdistaminen on erittäin helppoa, noudata vain näitä puhdistusohjeita.

- a) Sytytä poltin 15–20 minuutin ajaksi. Varmista, että laite on jäähtynyt ennen jatkamista.
- b) Grillin sisäpinnat voidaan pestä kuumalla saippuavedellä. Käytä teräsharjaa, teräsvillaa tai hankaussientä pinttyneiden tahrojen poistamiseen.
- c) Tarkasta poltin säännöllisesti, ettei siinä ole hyönteisiä ja hämähäkin seittejä, jotka voivat tukkia kaasujärjestelmän ja heikentää kaasuvirtausta. Puhdista polttimen venturi-putket erittäin huolellisesti ja varmista, ettei niissä ole tukoksia. Suosittelemme piipunpuhdistajan käyttöä, kun puhdistat venturi-putken alueen.
- d) Kaikki tähän laitteeseen tehdyt muutokset voivat olla vaarallisia eikä se ole sallittu.

8. Vianmääritys

Hätätilanteet	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kaasuvuoto haljenneesta/viilletystä/palaneesta letkusta	Vioittunut kaasuletku	Katkaise nestekaasupullon kaasunsyöttö. Jos kaasuletkussa on viiltoja tai halkeamia, vaihda letku. Suorita nestekaasupullon vuototesti ja kaasunpainesäätimen liitältä kaasupulloon.
Nestekaasupullon kaasuvuoto	Mekaaninen vika, johtuu alustasta tai väärinkäytöstä	Käännä nestekaasupullon venttiili pois päältä
Kaasuvuoto nestekaasupullon venttiilistä	Mekaaninen vika tai kaasupullon venttiilin väärinkäyttö	Käännä nestekaasupullon venttiili pois päältä. Palauta nestekaasupullo kaasun toimittajalle
Kaasuvuoto nestekaasupullon ja säätimen liitoksen välissä	Virheellinen asennus, liitos ei ole kireällä, vika kumitiivisteessä	Käännä nestekaasupullon venttiili pois päältä, poista säätimen liitältä kaasupulloon ja tarkasta silmämääräisesti kumitiivisteen viat. Suorita nestekaasupullon vuototesti ja säätimen liitältä nestekaasupulloon.
Ohjauspaneelin läpi tulee tuli	Tuli polttimen putkiosassa osittaisen tukkeutumisen vuoksi	Käännä säätönupit ja nestekaasupullon venttiili pois päältä. Kun tuli on sammunut ja grilli on kylmä, poista poltin ja tarkista se hämähäkin seittien tai ruosteen varalta. Katso luonnolliset vaarat ja polttimen puhdistus kokoonpanosivuilla.
Grillin paistolevy ei kuumene	1. Tuulinen tai kylmä sää 2. Poltin ei syttynyt	1. Siirrä grilli suojaan tuulelta 2. Tarkista polttimet, kaasun virtaus ja sytytä uudelleen
Ruostetta hiiliteräspaistolevyssä	Väärä säilytystapa	Suojaa paistolevy kosteudelta ja öljyä se käytön jälkeen. Ruoste voidaan poistaa paistolevystä mekaanisesti hiomalla + uusi rasvapoltto.

Vianetsintä: Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Rasvapalo tai jatkuvasti suuria liekkejä paistopinnan yläpuolella	Polttimen alueelle on kerääntynyt liikaa rasvaa	Käännä nestekaasupullon venttiili pois päältä Jätä grillin kansi auki, jotta liekit sammuvat Jäähdytymisen jälkeen, puhdista ruoanjätteet ja liika rasva tulipesän alueelta, rasvakupista ja muista pinnoista
Polttin ei syty sytytintä käyttämällä	Kaasuongelmia: 1. Väärää poltinta yritetään sytyttää 2. Poltinta ei ole liitetty säätöventtiiliin 3. Polttin on tukossa 4. Ei kaasuvirtausta 5. Höyrylukko nestekaasupullon liitosmutterissa 6. Liitosmutterin ja nestekaasupullon välinen liitäntä ei ole oikein	1. Katso ohjeet koskien ohjauspaneelia, käyttöä ja hoitoa koskeva kohta. 2. Varmista, että venttiili on asetettu polttimen putkien sisään. 3. Varmista, etteivät hämähäkin seitit tai jotkut muut esteet ole tukkineet sitä, katso puhdistusta ja käyttöä ja hoitoa koskevat kohdat 4. Varmista, ettei nestekaasupullo ole tyhjä. Jos nestekaasupullo ei ole tyhjä, katso kohta Äkillinen kaasuvirtauksen lasku 5. Käännä säätönupit pois päältä ja katkaise nestekaasupullon kaasunsyöttö Liitä uudelleen ja yritä uudelleen. 6. Kierrä liitosmutteria noin puoli kierrosta - kolme neljäsosakierrosta
Polttin ei syty sytytintä käyttämällä	Sähköongelmia: 1. Elektrodissa halkeamia tai se on rikki: kipinöitä halkeamassa 2. Elektrodin pää ei ole oikeassa asennossa 3. Johdon ja/tai elektrodin päällä ruoan jätteitä 4. Johdot ovat löystyneet tai irronneet 5. Johdot ovat oikosulussa (kipinöivät) sytyttimen ja elektrodin välillä	1. Vaihda elektrodi. 2. Elektrodin pään tulee osoittaa sytyttimen aukon reikää kohden. Etäisyyden tulee olla 1/8"-3/16" Säädä tarvittaessa 3. Puhdista johto ja elektrodi hankaamalla alkoholilla ja puhtaalla sienellä. 4. Liitä johdot ja elektrodi uudelleen tai vaihda elektrodi/johdot 4. Vaihda sytytysjohto 5. Vaihda sytytin

Poltin ei syty sytytintä käyttämällä	6. Painike juuttuu pohjaan ja kipinöi sytyttimen ja elektrodin välissä	6. Tarkasta johdon tiiviys ja liitäntä. Vaihda johdot, jos eristys on vaurioitunut
Poltin ei syty tulitikuilla	Katso edelliseltä sivulta kohta kaasuongelmat Virheellinen sytytysmenetelmä tulitikuilla	1. Katso kohdasta Käyttö ja huolto osa 2. Apuliekin sytyttäminen
Äkillinen kaasuvirtauksen lasku tai pieni liekki	1. Rasvakerääntymä 2. Lihassa liikaa rasvaa 3. Liian korkea paistolämpötila	1. Puhdista polttimet ja grillin/tulipesän sisäosa 2. Vähennä lihan rasvaa ennen grillaamista.
Liekit sammuvat	Kova tuuli tai tuulenpuuska Nestekaasu vähissä Ylivirtausventtiili aktivoitunut	Käännä grillin etuosa tuulta vasten tai lisää liekkien korkeutta. Täytä nestekaasupullo Katso kohta Äkillinen kaasuvirtauksen lasku
Jatkuva rasvapalo	Rasvaa kerääntynyt polttimien ympärille	Käännä säätönupit OFF-asentoon Katkaise nestekaasupullon kaasunsyöttö Jätä grillin kansi paikalleen ja anna tulen sammua. Kun grilli on jäähtynyt, irrota ja puhdista kaikki osat
Liekki leimahtaa (tuli polttimen putkessa)	Poltin ja polttimen putket ovat tukossa	Käännä säätönupit OFF-asentoon, puhdista poltin ja/tai polttimen putket Katso polttimen puhdistusohjeet käyttöohjeesta
Leimahdus	1. Rasvakerääntymä 2. Lihassa liikaa rasvaa 3. Liian korkea paistolämpötila	1. Puhdista polttimet ja grillin/tulipesän sisäosa. 2. Vähennä lihan rasvaa ennen grillaamista. 3. Säädä (alenna) lämpötilaa.
Nestekaasupulloa ei voi täyttää	Joillakin nestekaasupullojen toimittajilla on vanhemmat täyttösuuttimet kuluneilla kierteillä	Kierrä kuluneet suuttimet pois, joilla ei ole enää liitäntäkykyä venttiiliin Kokeile toista nestekaasun toimittajaa
Yksi poltin ei sytytä muita polttimia	Rasvaa tai ruokajäämiä siirtoputken päässä	Puhdista siirtoputki teräsharjalla

Tokmanni oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä
www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu
Valmistettu Kiinassa.

Distributed by

Dollarstore AB
Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista
dollarstore.se/kundservice

Takuutiedot

Takuu myönnetään vain kuluttaja-asiakkaille ja siihen voivat vedota vain kuluttaja-asiakkaat.

Tokmanni myöntää takuun kahdeksi (2) vuodeksi siitä päivästä alkaen, kun laite on luovutettu/toimitettu kuluttajalle.

Takuun antaja

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Tuote, jota takuu koskee

Takuun alainen BBQ King -tuote, jonka käyttöohjeen osana tämä takuutodistus on.

Takuuehdot

Takuunalaiset korjaukset suoritetaan Tokmannin osoittamassa valtuutetussa huoltokeskuksessa. Kuluttajan tulee ottaa yhteyttä Tokmannin asiakaspalveluun lisätietojen saamiseksi.

Kuluttajan on esitettävä kuitti tai ostotodistus vedotessaan takuuseen.

Takuu ei koske vikaantumista tai vaurioita, jotka aiheutuvat:

- asiakkaan huolimattomuudesta
- tapaturmasta tai muusta onnettomuudesta esim. ukkosvahingosta.
- käyttö- tai hoito-ohjeiden laiminlyönnistä tai niiden vastaisesta toiminnasta.
- tavarän vääränlaisesta tai käyttötarkoituksen vastaisesta käsittelystä tai käytöstä.

Tuotteen korjaaminen tai vaihtaminen ei pidennä tuotteen alkuperäisen takuun voimassaoloaikaa.

Mikäli takuuhuoltoon tuleva kone todetaan virheettömäksi tai todetaan virhe, joka ei kuulu takuun piiriin, Tokmannilla on oikeus periä kohtuullinen korvaus (50 € + toimituskulut) tarkistuksesta aiheutuneita kuluista.

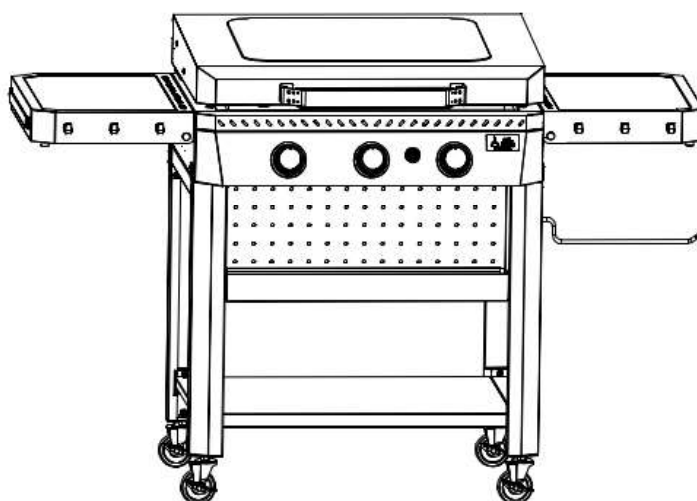
Ostajalla on oikeus valintansa mukaan vaatia, että Tokmanni joko korjaa virheen tai toimittaa virheettömän tavarän. Tokmanni ei kuitenkaan ole velvollinen oikaisemaan virhettä ostajan vaatimalla tavalla tai lainkaan, jos siihen on este, jota Tokmanni ei voi voittaa, tai jos siitä aiheutuisi Tokmannille kohtuuttomia kustannuksia. Arvioinnissa otetaan erityisesti huomioon virheen merkitys sekä tavarän arvo, jos virhettä ei olisi, sekä se, voidaanko oikaisu suorittaa muulla tavalla aiheuttamatta ostajalle merkittävää haittaa. Jos virhettä ei voida oikaista yllä kuvatulla tavalla, ostajalla on oikeus saada virhettä vastaava hinnanalennus tai purkaa kauppa, jos virhe ei ole vähäinen.

Takuu täydentää asiakkaan lakimääräisiä oikeuksia ja on Tokmannin tarjoama lisäetu, jolla ei rajoiteta asiakkaan kuluttajansuojalain mukaisia oikeuksia.



BRUKSANVISNING

Stekbord BBQ King IRONWORKS L G3/28 6438565547250 / GD19L13S5P5M5T6J21



Denna bruksanvisning är en översättning av originalanvisningen. (ENG)

**OBS! LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGA INNAN DU ANVÄNDER GRILLEN.
SPARA ANVISNINGARNA FÖR FRAMTIDA BEHOV.**

1. VARNINGAR OCH SÄKERHETSANVISNINGAR

- a) Endast för utomhusbruk.
- b) Delar som kan vidröras kan vara ytterst heta. Håll barn på avstånd från gasolgrillen.
- c) Flytta inte grillen när den används.
- d) Stäng av gasolflaskans gastillförsel efter användning.
- e) Vid en gasläcka måste du stänga gasförsörjningen från gasolflaskan, släcka eventuella lågor, öppna locket och, om läckaget fortgår, leta efter fel, dåliga anslutningar osv. Kontakta din lokala gasolleverantör omedelbart om du inte lyckas åtgärda problemet.
- f) Använd eller förvara inte vätskor, gaser eller andra material i närheten när du använder gasolgrillen.
- g) Tänd aldrig grillen med bensin eller motsvarande vätskor!
- h) Använd aldrig öppen låga för att kontrollera gasläckor.
- i) Använd inte gasolgrillen om den har en gasläcka. Stäng av gastillförseln.
- j) Koppla inte bort gasolanslutningsdelarna på gasolgrillen eller gasolregulatorn/-flaskan medan gasolgrillen används.
- k) Var försiktig när du använder en gasolgrill och lämna den aldrig oövervakad under användning. Stäng av gasolflaskans gastillförsel efter användning.
- l) Gasolgrillen måste rengöras efter användning.
- m) Var försiktig så du inte vidgar brännarens öppningar eller munstycksöppningarna i samband med rengöringen av brännare eller ventiler.
- n) Använd inte gasolgrillen i garaget eller i något annat slutet utrymme.
- o) Grillen måste hållas på avstånd från lättantändliga material (minst 0,5–1,0 m).
- p) Utför underhåll på grillen enligt anvisningarna minst en gång om året. Reparera inte en trasig grill själv utan kontakta kundtjänst.
- q) Det kan vara farligt att göra ändringar på grillen. Utför inga ändringar på grillen, exempelvis gasventil, munstycken m.m., utan tillstånd.

TEKNISKA DATA

Tillverkare	Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä tokmanni.fi/asiakaspalvelu
Modell.....	GD19L13S5P5M5T6J21
Antal huvudbrännare	3
Sidobrännare	-
Total nominell värmeeffekt	12 kW 873g/h (3 x 4,0 kW)
Gas och matningstryck.....	Butan, propan 30 mbar
Apparatklass.....	I3B/P (30)
Munstyckets storlek, huvudbrännare	0,98 mm
Elektrisk tändning (puls)	1 x AA-batteri (ingår inte)

Använd en 30 mbar lågtrycksregulator och slang (ingår inte i leveransen) i enlighet med EN 16129 och nationella bestämmelser.

2. Monteringssteg

Säkerställ att din grill har monterats korrekt. Det finns detaljerade monteringsanvisningar i varje grillförpackning med exakta monteringsanvisningar för varje modell. Följ de medföljande anvisningarna noga för att säkerställa korrekt och säker montering av grillen.

Observera: Även om vi gör allt för att monteringen ska vara så enkel som möjligt, kan hörn och kanter på ståldelar orsaka skärsår om de hanteras oförsiktigt under monteringen. Hantera delar med försiktighet under montering. Vi rekommenderar att du skyddar dina händer med arbetshandskar.

Förberedelse

Du behöver en gasolflaska och korrekta gastyckregulatorer för att använda den här gasolgrillen. Regulatorerna måste överensstämma med standarden SS-EN 16129 och följa nationella bestämmelser.

Du hittar mer information i kapitel 5.

Energispartips:

- a) Stäng av grillen så fort maten är klar.
- b) Förvärm gasolgrillen i högst 10–15 minuter (förutom vid första användningsgången).
- c) Förvärm inte längre tid än rekommenderat.
- d) Använd inte en högre inställning än vad som krävs.
- e) Anslut gasslangen och regulatorn till gasolflaskan på vänster sida av gasolgrillen. Kom ihåg att gasolflaskan ska hållas borta från hetta och stå säkert. Slangens diameter är 8–10 mm. **Den rekommenderade slangen får inte var längre än 1,5 meter.**

3. Montering

När du har köpt gasolflaska kan du ansluta den till gasolgrillen.

- a) **Gasolflaskan får inte bytas i närheten av antändningskällor.** Kom ihåg att gasolflaskan ska hållas borta från hetta och stå säkert.
- b) När du är redo att börja använda gasolgrillen ansluter du tryckreglaget till gasolflaskans ventil.

Varning: Du måste kontrollera tändningsanvisningarna och varnings-/säkerhetspunkterna innan du försöker tända gasolgrillen. Kontrollera gasslangen innan varje användning så att den inte är sprucken, sliten eller repig. Gasolgrillen får inte användas om slangen är skadad. När du byter gasolflaska måste du se till att det inte finns antändningskällor som eld, brinnande cigaretter, öppna lågor med mera i närheten. Kontrollera att grillen har stängts av.

Kontrollera att slangen inte är vriden eftersom det kan påverka gasflödet när grillen monteras. Det får heller inte finnas undertryck i slangen och slangens får inte vidröra eventuellt varma delar på gasolgrillen.

Använd en flexibel slang som tål temperaturer över 80 °C.

Den flexibla slangens ska bytas vartannat år i enlighet med nationella bestämmelser.

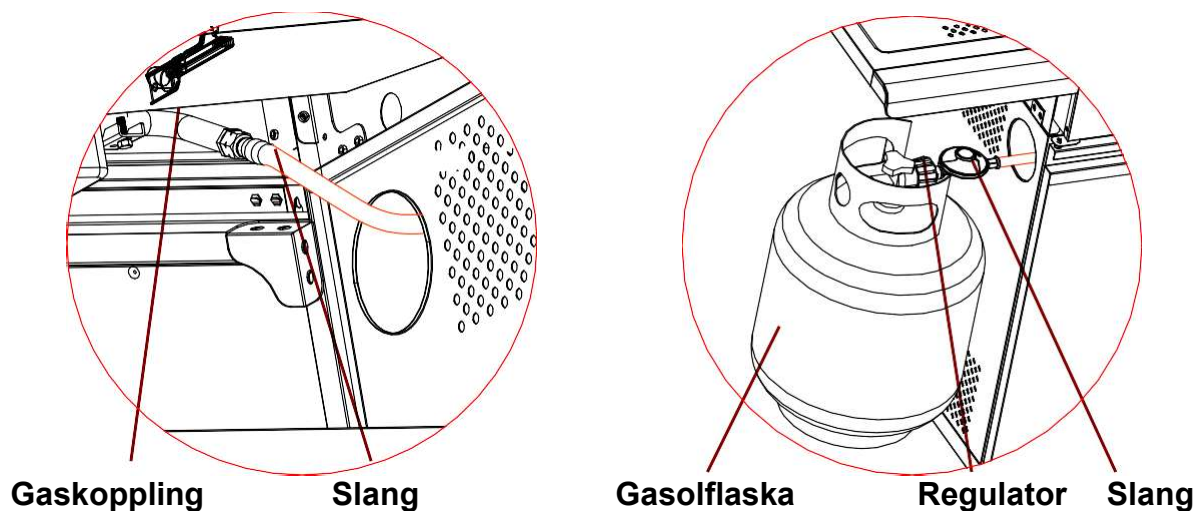
Byte av gasolflaska

Observera: Stäng av gasolflaskans gastillförsel.

Gasolflaskans höjd (med regulator) max. 80 cm, bredd max. 35 cm.

Anslutning av gasolflaska

- Ta bort skyddskorken från gasolflaskan.
- Se till att lågtrycksregulatorns gastillförselregulator är stängd.
- Dra låsringen uppåt, tryck regulatorn i gasolflaskans ventil och tryck ner låsringen för att låsa.
- Dra tryckregulatorn uppåt för att säkra att den sitter fast.



Figur för anslutning av gasolgrill och slang **Figur för anslutning av gasolflaska, regulator och slang**

Figur 1

VARNING: Testa alltid gasslangens anslutning för läckor med tvålatten efter anslutning.

Borttagning av gasolflaska

- Stäng gastillförselregulatorn.
- Lyft upp låsringen och ta bort tryckregulatorn från gasolflaskan.

WARNING: Handtagets svarta område (figur 2) blir mycket hett när gasolgrillen är i bruk. Vidrör inte det svarta området.



Figur 2

4. Säkerhetsanvisningar

- a) Testa alltid gasslangens anslutning för läckor med tvålatten efter anslutning.
- b) Grillens lock måste vara öppet när du tänder brännaren.
- c) Använd grillvantar och stadiga grillbestick med långt skaft när du tillagar mat på grillen.
- d) Var uppmärksam vid en olycka eller brand. Håll reda på var första hjälpen-väskan och släckningsutrustningen finns och lär dig använda dem.
- e) Håll elkablar och bränsleslangar borta från heta ytor.
- f) Grilla alltid med omsorg.
- g) Värm inte öppnade burkar eller matbehållare av metall på grillen. Ett tryck kan skapas och orsaka att behållaren brister som i sin tur kan leda till allvarlig personskada eller skador på grillen.

5. Tändanvisningar

Varning: Grillens lock måste vara öppet när du tänder brännaren! Stå inte med ansiktet direkt över gasolgrillen när du tänder den.

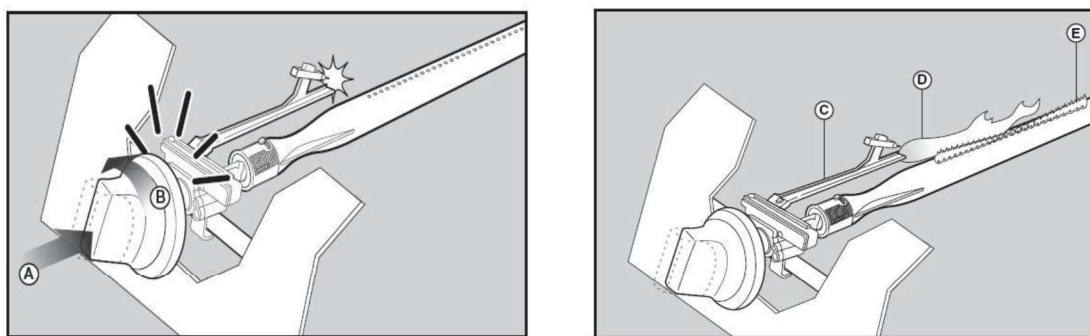
TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN:

- 1. Se till att alla grillens gasreglage är i läge ● OFF, öppna gasflaskans ventil (läge ON) och vänta 5 sekunder.
- 2. För att skapa en gnista, tryck ner reglaget (A) och vrid reglaget moturs till läge  (B). Tryck sedan på den elektroniska tändningsknappen tills brännaren tänds.
- 3. Om brännaren inte tänds, vrid reglaget tillbaka till läge ● OFF och vänta 5 minuter. Upprepa steg 3 eller tänd med en tändsticka.
- 4. När brännaren har tänt, upprepa steg 3 med de andra brännarna.
- 5. Justera effekten genom att vrida reglagen.

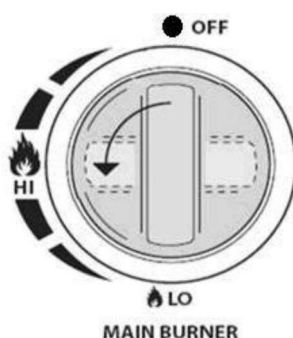
Om grillen inte tänds enligt ovanstående instruktioner, kontakta din återförsäljare.

Om den automatiska tändaren inte kan användas, ta bort grillgallret och värmefördelaren (värmepattan), och vrid ventilen moturs 90°. Tänd med grilltändare på ett avstånd av 5 mm från brännarens tändöppning. Sätt tillbaka grillgallret och värmefördelaren (värmepattan). Använd värmebeständiga handskar.

Varning: Om brännaren fortfarande inte tänds vrider du brännarens justeringsknapp till OFF-läge och väntar i fem minuter för att låta gasen



Figur 3



Ibruktagning och användning

OBS! Innan du använder grillplattan, ta bort skyddspappret och torka bort allt skyddsfett med en handduk eller trasa.

Stekbordets stekplatta av kolstål ska fettförbrännas innan användning. Tack vare fettförbränning bildas en polymeriserad beläggning på kolstålplattans yta som gör att maten inte fastnar på stekplattan. Beläggningen skyddar också stekplattan från rost.

Anvisningar för fettförbränning

Tvätta stekplattan med mildt rengöringsmedel och vatten. Använd t.ex. diskborste. Skölj noga.

- Sätt på grillen och vrid brännarna till högsta effekt och bränn i cirka 20–25 minuter tills färgen på stekplattan börjar bli blåaktig och ytan inte längre ryker.
- Tillsätt rapsolja eller ister på stekplattans yta och kanter och sprid snabbt ut i ett jämnt och tunt lager. Använd grilltång och lämpligt papper för att underlätta utspridningen. Använd inte för mycket olja. Kom ihåg att även sprida ut olja på stekplattans kanter.
- Bränn grillen på full effekt tills oljan slutar ryka.
- Upprepa fettförbränningsprocessen (steg 2 och 3) minst fem gånger tills ytan på stekplattan börjar bli svart.
- Nu är grillen redo för användning!

Användning

- Hetta upp grillen till önskad temperatur enligt maten som ska grillas (man kan exempelvis använda en lämplig infraröd termometer för att övervaka temperaturen).
- Använd alltid tillräckligt med stekfett eller olja när du grillar.
- Använd lämpliga metallredskap när du steker.
- Att använda stekbordet i blåsigt eller kallt väder har en negativ inverkan på grillens prestanda.
- Använd inte stekbordet med locket stängt – locket är avsett att skydda stekplåten mellan användningsgångerna.
- Stekplattan av kolstål ska rengöras med en skrapa/spatel och skyddas med olja (t.ex. rapsolja) efter varje användningsgång. Detta förhindrar att stekplattan rostar.
- Rengör stekplattan genom att avlägsna överflödigt fett och matrester genom hålet på höger sida av stekplattan till fettbehållaren.
- Töm och tvätta fettbehållaren efter varje användningsgång.

6. Förvaring

Gasolflaskan måste förvaras utomhus i ett välventilerat utrymme. Koppla bort gasolflaskan från gasolgrillen när den inte används. Se till att du är utomhus och på avstånd från antändningskällor när du försöker koppla bort gasolflaskan från gasolgrillen.

När du ska använda gasolgrillen igen efter en längre tids förvaring börjar du med att kontrollera eventuella gasläckor, blockeringar i brännaren m.m. Följ även rengöringsanvisningarna för att garantera din gasolgrills säkerhet.

Om gasolgrillen förvaras utomhus måste du se till att frampanelen är fri från blockeringar (insekter m.m.). Detta område måste hållas fritt eftersom det kan påverka ventilationsluften eller förbränningsflödet.

Det rekommenderas att man tar bort stekplattan av kolstål från ramen och förvarar den på en torr och varm plats inomhus över vintern. Om stekplattan förvaras på en fuktig och kall plats kan dess yta rosta med tiden. Rost ska avlägsnas från stekplattan genom mekanisk slipning innan nästa användningsgång. Det lönar sig också att göra fettförbränning igen. Skydda grillen och stekplattan från regn och fukt med en presenning.

7. Rengöringsanvisningar

Det rekommenderas att du underhåller gasolgrillen med 90 dagars mellanrum, men det är absolut nödvändigt att utföra underhåll minst en gång per år. På detta sätt kan du förlänga gasolgrillens livslängd.

Det är mycket enkelt att rengöra gasolgrillen, följ bara dessa rengöringsanvisningar.

- a) Tänd brännaren i 15–20 minuter. Kontrollera att grillen har svalnat helt innan du fortsätter.
- b) Även grillens insidor kan rengöras med såpvatten. Använd en stålborste, stålull eller skursvamp för att ta bort envisa fläckar.
- c) Kontrollera brännaren regelbundet så att där inte finns insekter och spindelnät som kan täppa igen gassystemet och försämra gasflödet. Rengör brännarens venturirör mycket noga och se till att det inte finns några blockeringar i dem. Vi rekommenderar att du använder piprensare när du rengör venturirören.
- d) Eventuella modifieringar på den här grillen kan vara farliga och är inte tillåtna.

8. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Korrigerande åtgärd
Gasläckage ur sprucken/repig/bränd slang	Skadad gasslang	Stäng av gasolflaskans gastillförsel. Om det finns skårar eller sprickor i gasslangen, byt ut slang. Utför ett läckagetest av gasolflaskan och anslutningen av gastrycksregulatorn till gasolflaskan.
Gasläcka i gasolflaskan	Mekaniskt fel på grund av underlaget eller felaktig användning	Stäng av gasolflaskans ventil.
Gasläckage i gasolflaskans ventil	Mekaniskt fel eller felaktig användning av gasolflaskans ventil	Stäng av gasolflaskans ventil. Lämna tillbaka gasolflaskan till gasleverantören.
Gasläcka i anslutningen mellan gasolflaskan och regulatorn	Felaktig montering, anslutningen är inte åtdragen, fel i gummitätningen	Stäng av gasolflaskans ventil, ta bort regulatorns anslutning till gasolflaskan och inspektera gummitätningen visuellt för defekter. Gör ett läckagetest på gasolflaskan och reglagets anslutning till gasolflaskan.
Lågor kommer genom kontrollpanelen	Brand i brännarens rördel på grund av partiell förträngning	Stäng av justeringsknapparna och gasolflaskans ventil. När elden slocknat och grillen är kall tar du bort brännaren och kontrollerar om där finns spindelbon eller rost. Läs om naturliga faror och rengöring av brännare på monteringssidorna.
Grillens stekplatta värms inte upp	1. Blåsigt eller kallt väder 2. Brännaren tänds inte	1. Flytta grillen så att den är skyddad från vinden. 2. Kontrollera brännare, gasflöde och tänd igen.
Rost på stekplattan av kolstål	Felaktig förvaring	Skydda stekplattan från fukt och olja in den efter användning. Rost kan avlägsnas från stekplattan genom mekanisk slipning + ny fettförbränning.

Felsökning: Problem	Möjlig orsak	Korrigerande åtgärd
Fettbrand eller kontinuerligt för stora lågor ovanför stekplattan	Det har samlats för mycket fett i brännarområdet	Stäng av gasolflaskans ventil. Lämna grilllocket öppet för att släcka lågorna. När grillen har svalnat avlägsnar du matrester och fett från eldstadens område, fettkoppen och övriga ytor.
Brännaren tänds inte när jag vrider tändaren	Gasproblem: 1. Försöker tända fel brännare 2. Brännaren är inte ansluten till reglerventilen 3. Brännaren är igentäppt 4. Inget gasflöde 5. Ånglås i gasolflaskans kopplingsmutter 6. Felaktig anslutning mellan kopplingsmuttern och gasolcylindern	1. Se anvisningarna som gäller kontrollpanelen och avsnittena om användning och skötsel. 2. Se till att ventilen är placerad inuti brännarens rör. 3. Kontrollera så att inte spindelnät eller andra hinder täpper igen den, se avsnittena om rengöring, användning och skötsel. 4. Kontrollera att gasolflaskan inte är tom. Om gasolflaskan inte är tom, se avsnittet Plötslig minskning av gasflöde. 5. Stäng av justeringsknapparna och gasolflaskans gastillförsel. Anslut och försök igen. 6. Skruva upp kopplingsmuttern ungefär ett halvt varv – tre fjärdedels varv.
Brännaren tänds inte när jag vrider tändaren	Elektriska problem: 1. Sprucken eller trasig elektrod, gnistor vid sprickan. 2. Elektrodspetsen i fel position 3. Ledning och/eller elektrod täckt med matrester 4. Lösa eller bortkopplade ledningar 5. Ledningarna är kortslutna (avger gnistor) mellan tändare och elektrod 6. Knappen fastnar i botten och orsakar gnistor mellan tändare och elektrod	1. Byt elektrod. 2. Spetsen på elektroden ska peka mot tändarens hål. Avståndet ska vara 1/8" till 3/16". Justera vid behov. 3. Rengör ledningen och elektroden genom att gnida med alkohol och en ren trasa. 4. Återanslut ledningarna och elektroden eller byt elektrod/ledningar. 4. Byt tändkabel. 5. Byt tändare. 6. Kontrollera ledningens isolering och anslutning. Byt ledningar om isoleringen är skadad.
Det går inte att tända brännaren med tändsticka	Se "gasproblem" på föregående sida Felaktig tändningsmetod med tändsticka	1 Se avsnitt Användning och underhåll. 2 Tändning av hjälplåga.

Plötslig minskning av gasflödet eller liten låga	1. Fettansamling 2. För mycket fett i köttet 3. För hög stektemperatur	1. Rengör brännarna och insidan av grillen/eldstaden. 2. Skär bort fett från köttet innan grillning.
Lågorna slocknar	Starka vindar eller vindbyar För lite gas Överströmningsventilen aktiverad	Vänd framsidan av grillen mot vinden eller öka lågornas effekt. Fyll gasolflaskan. Se avsnittet "Plötslig minskning av gasflöde".
Kontinuerlig fettbrand	Fett har samlats runt brännarna	Vrid justeringsknappen till OFF-läge och stäng av gasolflaskans gastillförsel. Lämna grillocket på plats och låt elden slockna. Ta loss och rengör alla delar när grillen har svalnat.
Lågan flammar upp (brand i brännarröret)	Brännaren och brännarrören är igensatta	Vrid justeringsknapparna till OFF-läge och rengör brännaren och/eller brännarrören. Se rengöringsanvisningarna för brännare i bruksanvisningen.
Uppflamning	1. Fettansamling 2. För mycket fett i köttet 3. För hög stektemperatur	1. Rengör brännarna och insidan av grillen/eldstaden. 2. Skär bort fett från köttet innan grillning. 3. Justera (sänk) temperaturen.
Gasolflaskan kan inte fyllas	Vissa leverantörer av gasolflaskor har äldre påfyllningsmunstycken med slitna gängor	Skruva loss slitna munstycken som inte längre kan ansluta till ventilen. Prova en annan gasolleverantör.
En brännare tänder inte andra brännare	Fett eller matrester i överföringsrörets ände	Rengör överföringsröret med stålborste.

Tillverkare:

Tokmanni oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice

Garantiuppgifter

Garantin beviljas endast konsumentkunder och kan endast åberopas av konsumentkunder.

Tokmanni beviljar två (2) års garanti från och med datumet när apparaten överläts/levererades till konsumenten.

Garantigivare

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt som omfattas av garantin

BBQ King-produkt där detta garanticertifikat utgör en del av bruksanvisningen.

Garantivillkor

Garantireparationer utförs av ett servicecenter som auktoriserats av Tokmanni. Konsumenten ska kontakta Tokmannis kundtjänst för ytterligare information.

Konsumenten måste visa upp ett kvitto eller inköpsbevis när hen åberopar garantin.

Garantin gäller inte för fel eller skador orsakade av:

- kundens vårdslöshet
- olyckshändelse eller annan olycka, till exempel åskskada
- försummelse att följa bruks- eller skötselanvisningarna eller att man agerat i strid med dem
- felaktig eller oavsiktlig hantering eller användning av produkten.

Reparation eller utbyte av produkten förlänger inte den ursprungliga garantiperioden.

Om en produkt som kommer in för garantiservice visar sig vara fri från defekter eller om ett fel upptäcks som inte täcks av garantin, har Tokmanni rätt att uppbära en skälig ersättning (50 € + fraktkostnader) för inspektionen.

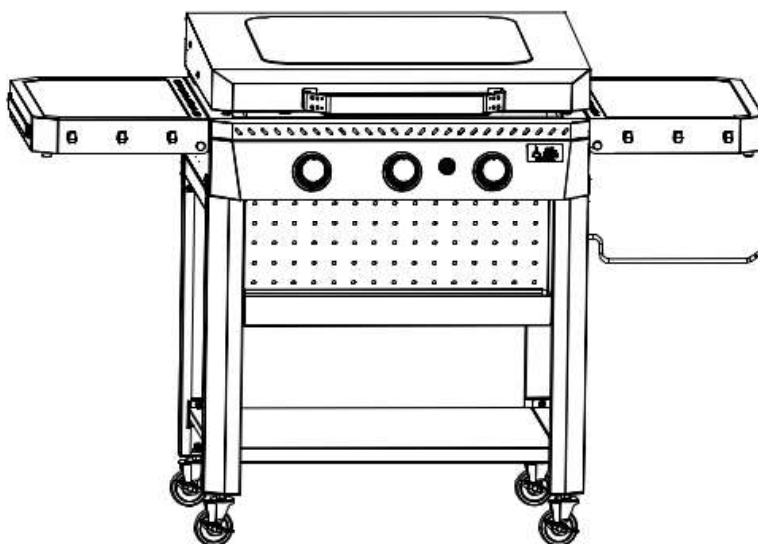
Köparen har rätt att efter eget val kräva att Tokmanni antingen åtgärdar felet eller levererar en felfri vara. Tokmanni är dock inte skyldigt att åtgärda felet på det sätt köparen begär, eller överhuvudtaget, om det finns hinder som Tokmanni inte kan övervinna, eller om det skulle medföra oskäliga kostnader för Tokmanni. Vid bedömningen tar man hänsyn till felets betydelse och varans värde om det inte förelåg något fel, samt om korrigering kan utföras på annat sätt utan att det orsakar köparen väsentlig olägenhet. Om felet inte kan åtgärdas på ovannämnda sätt har köparen rätt att få ett prisavdrag motsvarande felet eller upphäva affären om felet är betydande.

Garantin kompletterar kundens lagliga rättigheter och är en ytterligare förmån som erbjuds av Tokmanni och begränsar inte kundens rättigheter enligt konsumentskyddslagen.



BETJENINGSVEJLEDNING

Stegeplade BBQ King IRONWORKS L G3/28 6438565547250 / GD19L13S5P5M5T6J21



Denne brugsanvisning er en oversættelse af de originale instruktioner. (ENG)

**BEMÆRK! LÆS BRUGSANVISNINGEN NØJE, INDEN DU BRUGER GRILLEN.
GEM VEJLEDNINGERNE TIL FREMTIDIGE BEHOV.**

1. ADVARSELS- OG SIKKERHEDSANDVISNINGER

- a) Kun til udendørs brug.
- b) Dele af grillen, som man kan røre ved, kan være meget varme. Hold børn væk fra gasgrillen.
- c) Flyt ikke grillen under brug.
- d) Sluk for gastilførslen på gasflasken efter brug.
- e) I tilfælde af en gaslækage skal du slukke for gasforsyningen fra gasflasken, slukke eventuelle flammer, åbne låget, og hvis der stadigvæk er en lækage, skal du søge efter fejl, dårlige tilslutninger osv. Kontakt straks din lokale gasleverandør, hvis du ikke kan løse problemet.
- f) Anvend eller opbevar ikke væsker eller gasser i nærheden, mens du bruger gasgrillen.
- g) Tænd aldrig grillen med benzin eller tilsvarende væsker!
- h) Anvend aldrig åben ild til at kontrollere gaslækager.
- i) Anvend ikke gasgrillen, hvis den har en gaslækage. Sluk for gasforsyningen.
- j) Frakobl ikke gastilslutningerne på gasgrillen eller gasregulatoren/flasken, mens gasgrillen er i brug.
- k) Vær forsigtig, når du anvender gasgrillen, efterlad den aldrig uden opsyn, mens den er i brug. Luk for gastilførslen på gasflasken efter brug.
- l) Gasgrillen skal rengøres efter brug.
- m) Vær forsigtig ikke at røre ved brænderåbningerne eller dyseåbningerne i forbindelse med rengøringen af brændere eller ventiler.
- n) Anvend ikke gasgrillen i garagen eller i andre lukkede rum.
- o) Grillen skal holdes væk fra brændbare materialer (mindst 0,5–1,0 m).
- p) Udfør vedligeholdelse af grillen i henhold til instruktionerne mindst en gang om året. Reparer ikke selv en ødelagt grill, kontakt kundeservice.
- q) Det kan være farligt at lave ændringer på grillen. Gør ikke ændringer på grillen, f.eks. gasventil, dyser osv. uden tilladelse.

TEKNISKE DATA

Fabrikant Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Model GD19L13S5P5M5T6J21

Antal hovedbrændere 3

Sidebrændere -

Nominal varmeeffekt i alt 12 kW 873g/h (3 x 4,0 kW)

Gas- og forsyningstryk Butan, propan 30 mbar

Apparatklasse I3B/P (30)

Dysens størrelse, hovedbrændere 0,98 mm

Elektrisk tænding (puls) 1 x AA-batteri (indgår ikke)

Brug en 30 mbar lavtryksregulator og slange (ikke inkluderet i leveringen) i overensstemmelse med EN 16129 og nationale bestemmelser.

2. Monteringstrin

Kontroller, at din grill er monteret korrekt. Der medfølger detaljerede monteringsanvisninger i hver grillemballage med præcise monteringsanvisninger til den enkelte model. Følg instruktionerne nøje for at sikre korrekt og sikker montering af grillen.

Bemærk: Selv om vi gør alt for at gøre monteringen så let som muligt, kan hjørner og kanter på ståldele forårsage snitsår, hvis de håndteres uforsigtigt under monteringen. Håndter delene forsigtigt under monteringen. Vi anbefaler, at du beskytter hænderne med arbejdshandsker.

Forberedelse

Du skal have en gasflaske og de rigtige gastrykregulatorer for at bruge denne gasgrill. Regulatorerne skal være i overensstemmelse med Standarden SS-EN16129 og følge de nationale bestemmelser.

Du kan finde flere oplysninger i kapitel 5

Energisparetips:

- a) Sluk for grillen med det samme, når maden er færdig.
- b) Forvarm gasgrillen i maksimalt 10– 15 minutter (undtagen ved første brug).
- c) Forvarm ikke længere tid end anbefalet.
- d) Anvend ikke højere indstilling end nødvendigt.
- e) Tilslut gasslangen og regulatoren til gasflasken på venstre side af gasgrillen. Husk, at gasflasken skal holdes væk fra varme og stå sikkert. Slangens diameter er 8–10 mm. **Slangen må ikke være længere end 1,5 meter.**

3. Montering

Efter at have købt gasflasken kan du tilslutte den til gasgrillen.

- a) Gasflasken må ikke udskiftes i nærheden af antændelseskilder. Husk, at gasflasken skal holdes væk fra varme og stå sikkert.
- b) Når du er klar til at bruge gasgrillen, skal du tilslutte trykregulatoren til gasflaskens ventil.

Advarsel: Du skal kontrollere tændingsanvisningerne og advarsels-/sikkerhedspunkterne, inden du forsøger at tænde gasgrillen. Kontroller gasslangen hver gang inden brug, så den ikke er revnet, slidt eller ridset. Gasgrillen må ikke bruges, hvis slangen er beskadiget. Når du udskifter gasflasken, skal du sørge for, at der ikke er antændelseskilder som åben ild, brændende cigaretter, åbne flammer eller lignende i nærheden. Kontroller, at grillen er slukket.

Kontrollér, at gasslangen ikke er snoet, da det kan påvirke gasgennemstrømningen, når gasgrillen monteres. Der må heller ikke være undertryk i slangen, og slangen må ikke røre ved varme dele af gasgrillen.

Brug en fleksibel slange, der kan tåle temperaturer over 80 °C.

Den fleksible slange skal udskiftes hvert andet år i overensstemmelse med nationale bestemmelser.

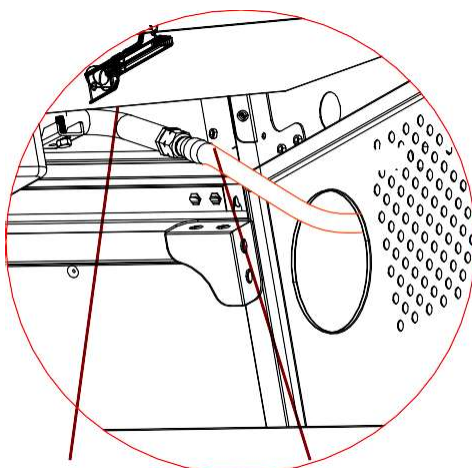
Udskiftning af gasflaske

Bemærk: Sluk for gasforsyning til gasflasken.

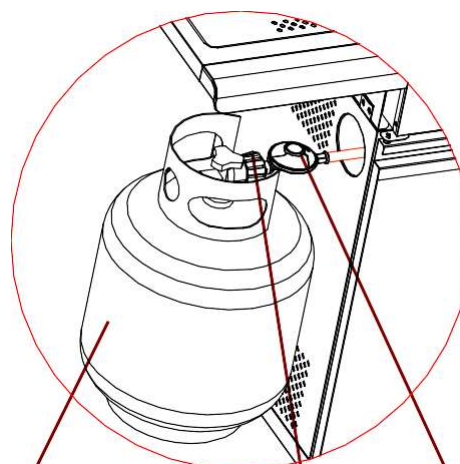
Gasflaskens højde (med regulator) maks. 80 cm, bredde maks. 35 cm

Tilslutning af gasflaske

- Fjern beskyttelseslåget fra gasflasken.
- Sørg for, at lavtryksregulatoren for gastilførslen er lukket.
- Træk låseringen opad, skub regulatoren ind i gasflaskens ventil, og lås ved at trykke låseringen ned.
- Træk trykregulatoren opad for at sikre, at den sidder fast.



Gastilslutning slang Gasflaske



Regulator Slang

Figur for tilslutning af gasgrill og slange **Figur for tilslutning af gasflaske, regulator og -slange**

Figur 1

ADVARSEL: Test altid gasslangens tilslutning for lækager med sæbevand efter tilslutning.

Fjernelse af gasflaske

- Luk gasforsyningsregulatoren.
- Løft låseringen, og fjern trykregulatoren fra gasflasken.

ADVARSEL: Den sorte del af håndtaget (figur 2) bliver meget varm, når gasgrillen er i brug. Rør ikke ved den sorte del.



Figur 2

4. Sikkerhedsanvisninger

1. Test altid gasslangens tilslutning for lækager med sæbevand efter tilslutning.
2. Grillens låg skal være åbent, når du tænder brænderen!
3. Brug grillhandsker og stabile grillredskaber med langt skaft, når du tilbereder mad på grillen.
4. Vær på vagt i tilfælde af ulykke eller brand. Bemærk, hvor førstehjælpstaske og slukningsudstyr befinder sig, og lær dig at bruge dem.
5. Hold strømledninger og brændstofslanger væk fra varme overflader.
6. Vær altid forsigtig, når du griller.
7. Opvarm ikke uåbnede dåser eller madbeholdere af metal på grillen. Der kan opstå tryk, som får beholderen til at sprænge, hvilket kan føre til alvorlig personskade eller skade på grillen.

5. Råd til optænding

Advarsel: Grillens låg skal være åbent, når du tænder brænderen! Stå ikke med ansigtet lige over gasgrillen, når du tænder den.

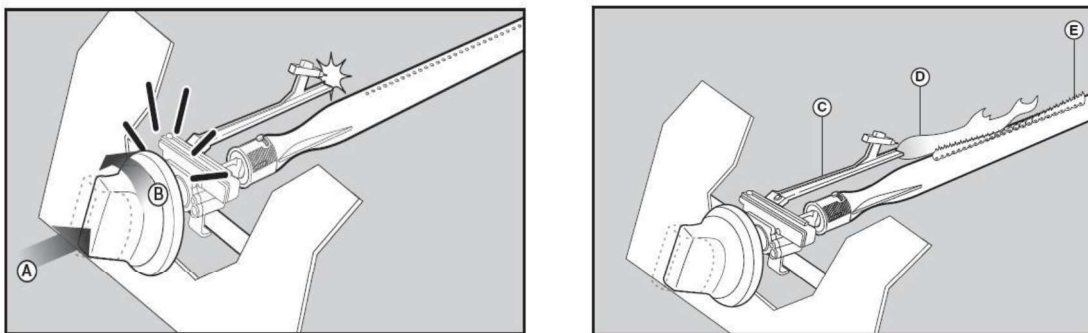
TÆNDING AF HOVEDBRÆNDEREN

1. Sørg for, at alle gasregulatorer på grillen er i position ● OFF, åbn gasflaskeventilen (position ON) og vent 5 sekunder.
2. Skab en gnist ved at trykke ned drejeknappen (A) og drej drejeknappen mod uret til position 🔥 (B). Tryk derefter på den elektroniske tændingsknap, indtil brænderen tændes.
3. Hvis brænderen ikke tændes, drej drejeknappen tilbage position ● OFF og vent 5 minutter. Gentag trin 3 eller tænd med tændstik.
4. Når brænderen er tændt, gentag trin 3 med den anden brænder.
5. Juster effekten ved at dreje på drejeknappen.

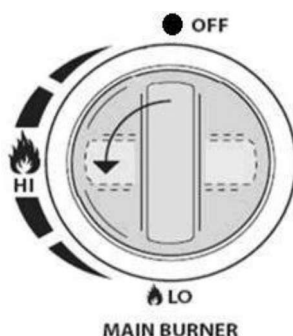
Hvis grillen ikke tændes i henhold til ovenstående instruktioner, skal du kontakte din forhandler.

Hvis man ikke kan bruge den automatiske tænder, fjern grillristen ja varmfordeleren (varmelagringspladen) og drej ventilen mod uret 90°. Tænd med grilltænderen cirka 5 mm fra brænderens brandåbning. Set grillristen ja varmfordeleren (varmelagringspladen) tilbage på plads. Brug varmebestandige handsker.

Advarsel: Hvis tænderen stadig ikke tændes, skal du dreje brænderens drejeknap til "OFF" og vente i 5 minutter, så gassen kan nå at forsvinde



Figur 3



Idriftsættelse og brug

BEMÆRK! Før du tager grillpladen i brug, fjern beskyttelsespapiret og tør al beskyttelsesfedt af med en klud eller klud.

Stegepladens plade af kulstofstål skal brændes i fedt inden brug. Takket være fedtforbrændingen dannes en polymeriseret belægning på overfladen af kulstofstålpladen, som forhindrer, at maden sidder fast på stegepladen. Belægningen beskytter også stegepladen mod rust.

Anvisninger til fedtforbrænding

Vask pladen med mildt rengøringsmiddel og vand. Brug f.eks. opvaskebørste. Skyl grundigt.

- Tænd for grillen, og vend brænderne til den højeste effekt og brænd i cirka 20-25 minutter, indtil farven på stegepladen begynder at blive blålig og overfladen ryger ikke længere.
- Tilsæt rapsolie eller svinefedt på overfladen og kanten af stegpladen og spred hurtigt ud i et jævnt og tyndt lag. Brug en grilltang og passende papir for at lette spredningen. Brug ikke for meget olie. Husk også at smøre olie på kanterne af stegepladen.
- Brænd grillen på højeste effekt indtil olien holder op at ryge.
- Gentag fedtforbrændingen (trin 2 og 3) mindst fem gange, indtil overfladen på stegepladen begynder at blive sort.
- Grillen er nu klar til brug!

Brug

- Varm grillen op til den ønskede temperatur i forhold til den mad, der skal grilles (du kan f.eks. bruge et passende infrarødt termometer til at overvåge temperaturen).

- Brug altid nok stegefedt eller olie, når du griller.
- Brug passende metalredskaber, når du steger.
- Brug af stegepladen i blæsende eller koldt vejr har en negativ indvirkning på grillens ydeevne.
- Brug ikke stegepladen med låget lukket – låget er beregnet til at beskytte stegepladen mellem brugene.
- Stegepladen i kulstofstål skal rengøres med en skraber/spatel og beskyttes med olie (f.eks. rapsolie) efter hver brug. Det forhindrer, at stegepladen ruste.
- Rengør stegepladen ved at fjerne overskydende fedt og madrester gennem hullet på højre side af grillpladen til fedtbeholderen.
- Tøm og vask fedtbeholderen efter hver brug.

6. Opbevaring

Gasflasken skal opbevares udendørs i et godt ventileret område. Frakobl gasflasken fra gasgrillen, når den ikke er i brug. Sørg for at opholde dig udendørs og med god afstand til antændelseskilder, når du prøver at koble gasflasken fra gasgrillen.

Når du skal anvende gasgrillen igen efter længere tids opbevaring, skal du starte med at kontrollere for eventuelle gaslækager, fortrængninger i brænderen osv. Følg også rengøringsanvisningerne for at sørge for, at gasgrillen er sikker.

Hvis gasgrillen opbevares udendørs, bør du sørge for, at frontpanelet er frit for blokeringer (insekter m.m.). Dette område skal holdes frit, fordi det kan påvirke ventilationsluften eller forbrændingsstrømmen.

Det anbefales at tage stegepladen i kulstofstål ud af rammen og opbevare den i et tørt og varmt sted indendørs om vinteren. Hvis stegepladen opbevares på et fugtigt og koldt sted, kan overfladen ruste med tiden. Rust skal fjernes fra stegepladen ved mekanisk slibning inden næste brug. Det kan også betale sig at forbrænde fedt igen. Beskyt grillen og stegepladen mod regn og fugt med en presenning.

7. Rengøringsinstruktioner

Det anbefales, at du vedligeholder gasgrillen med 90 dages mellemrum, men det er absolut påkrævet at foretage vedligeholdelse mindst en gang om året. På den måde kan du forlænge din gasgrills levetid.

Det er meget nemt at rengøre gasgrillen, du skal bare følge disse rengøringsinstruktioner.

- Tænd op i brænderen i 15– 20 minutter. Kontroller, at grillen er kølet af helt, inden du fortsætter.
- Indersiden af grillen kan også rengøres med sæbevand. Anvend stålbørste, ståluld eller skuresvamp til at fjerne genstridige pletter.
- Kontroller brænderen regelmæssigt, så der ikke sidder insekter eller spindelvæv, som kan tilstoppe gassystemet og forringe gasgennemstrømningen. Rengør brænderens venturirør meget grundigt, og sørg for, at der ikke er blokeringer. Vi anbefaler at bruge piberensere til rengøring af venturirøret.
- Eventuelle modificeringer af denne grill kan være farlige og er ikke tilladt.

8. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Korrigerende handling
Gaslækage fra revnet/ridset/brændt slange	Beskadiget gasslange	Sluk for gasforsyning til gasflasken. Hvis der er hak eller revner i gasslangen, skal den udskiftes. Udfør en lækagetest af gasflasken og tilslutningen af gastrykregulatoren til gasflasken.
Gaslækage i gasflasken	Mekanisk fejl på grund af underlaget eller forkert brug	Luk for gasflaskens ventil.
Gaslækage i gasflaskens ventil	Mekanisk fejl eller forkert brug af gasflaskens ventil	Luk for gasflaskens ventil. Returner gasflasken til gasleverandøren.
Gaslækage i tilslutningen mellem gasflasken og regulatoren	Forkert montering, tilslutningen er ikke stram, fejl i gummitætningen	Luk for gasflaskens ventil, fjern regulatorens tilslutning til gasflasken og kontroller gummitætningen visuelt. Udfør en lækagetest på gasflasken og regulatorens tilslutning til gasflasken.
Flammer kommer ud gennem kontrolpanelet	Brand i brænderrøret på grund af delvis indsnævring	Luk for betjeningsknapperne og gasflaskens ventil Når ild er slukket, og grillen er kold, skal du tage brænderen af og tjekke for edderkoppeæg eller rust. Læs om naturlige farer og rengøring af brændere på monteringssiderne.
Grillens stegeplade varmes ikke op	1 Blæsende eller koldt vejr 2 Brænderen tændes ikke	1 Flyt grillen, så den er beskyttet mod vinden. 2 Kontroller brændere, gasgennemstrømning og tænd igen.
Rust på stegepladen af kulstofstål	Forkert opbevaring	Beskyt stegepladen mod fugt, og smør den med olie efter brug. Rust kan fjernes fra stegepladen ved mekanisk slibning + ny fedtforbrænding.

Fejlfinding Problem	Mulig årsag	Korrigerende handling
Fedtbrand eller vedvarende høje flammer over stegepladen	For meget fedt har ophobet sig i brænderområdet	Luk for gasflaskens ventil. Lad grillens låg stå åbent for at slukke flammerne. Når grillen er kølet af, skal du fjerne madrester og fedt fra ildstedets område, fedtkoppen og andre overflader.
Brænderen tænder ikke, når jeg drejer på tænderen	Gasproblem: 1. Forsøger at tænde den forkerte brænder 2. Brænderen er ikke tilsluttet kontrolventilen 3. Brænderen er tilstoppet 4. Ingen gasgennemstrømning 5. Dampplås i gasflaskens koblingsmøtrik 6. Forkert tilslutning mellem koblingsmøtrikken og gasflasken	1. Se vejledningen vedrørende betjeningspanelet og afsnittene om brug og pleje. 2. Sørg for, at ventilen er placeret inde i brænderrøret. 3. Kontroller, at den ikke er blokeret af spindelvæv eller andre forhindringer, se afsnittene om rengøring, brug og pleje. 4. Kontroller, at gasflasken ikke er tom. Hvis gasflasken ikke er tom, se afsnittet Pludselig reduktion i gasgennemstrømningen. 5. Luk for betjeningsknapperne og gasflaskens gastilførsel. Opret forbindelse og prøv igen. 6. Skru koblingsmøtrikken ud med en halv til trekvart omdrejning.
Brænderen tænder ikke, når jeg drejer på tænderen	Elektriske problemer: 1. Revnet eller ødelagt elektrode, gnister ved revnen. 2. Elektrodespiden i forkert position 3. Tråd og/eller elektrode dækket af madrester 4. Løse eller frakoblede ledninger 5. Ledningerne er kortsluttet (gnistdannelse) mellem tændingen og elektroden 6. Knappen sidder fast i bunden og skaber gnister mellem tænder og elektrode	1. Skift elektrode. 2. Spidsen af elektroden skal pege mod hullet i tænderen. Afstanden skal være mellem 1/8" og 3/16". Juster ved behov. 3. Rengør ledningen og elektroden ved at gnide med sprit og en ren klud. 4. Tilslut ledningerne og elektroden igen, eller udskift elektroden/ledningerne. 4. Skift tændingskabel. 5. Skift tænder. 6. Kontroller ledningens isolering og tilslutning. Skift ledninger, hvis isoleringen er beskadiget.
Man kan ikke tænde brænderen med tandstik.	Se "gasproblem" på foregående side Forkert tændingsmetode med tandstik.	1 Se afsnittet Brug og vedligeholdelse. 2 Tænding af hjælpeflammen.

Pludseligt fald i gasgennemstrømning eller lille flamme	1. Ophobning af fedt 2. For meget fedt i kødet 3. For høj stegetemperatur	1. Rengør brænderne og indersiden af grillen/ildstedet. 2. Skær fedtet af kødet, før du griller det.
Flammerne er ved at dø ud	Stærke vinde eller vindbyger For lidt gas Overløbsventilen er aktiveret	Vend grillens front mod vinden, eller skru op for flammernes styrke. Fyld gasflasken. Se afsnittet "Pludseligt fald i gasgennemstrømning".
Kontinuerlig fedtbrand	Fedt har ophobet sig omkring brænderne	Drej betjeningsknappen til positionen OFF, og sluk for gasforsyning til gasflasken. Lad grillens låg blive på plads, og lad ilden gå ud. Når grillen er kølet af, skal du fjerne og rengøre alle dele.
Flammen blusser op (brand i brænderrøret)	Brænderen og brænderrørene er tilstoppede	Drej betjeningsknapperne til positionen OFF, og rengør brænderen og/eller brænderrørene. Se rengøringsanvisningerne for brændere i brugervejledningen.
Flammer op	1. Ophobning af fedt 2. For meget fedt i kødet 3. For høj stegetemperatur	1. Rengør brænderne og indersiden af grillen/ildstedet. 2. Skær fedtet af kødet, før du griller det. 3. Juster (sænk) temperaturen.
Kan ikke fylde gasflasken	Nogle leverandører af gasflasker har ældre påfyldningsdyser med slidte gevind	Skru slidte dyser af, som ikke længere kan forbindes til ventilen. Prøv en anden gasleverandør.
En brænder tænder ikke andre brændere	Fedt eller madrester i enden af overføringsrøret	Rengør overføringsrøret med stålbørste.

Fabrikant:

Tokmanni oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice

Garantioplysninger

Garantien ydes kun til forbrugerkunder og kan kun påberåbes af forbrugerkunder. Tokmanni yder to (2) års garanti fra og med den dato, hvor apparatet blev overdraget/leveret til forbrugeren.

Garantiyder

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt, der er omfattet af garantien

BBQ King-produktet, hvor dette garantibevis udgør en del af brugsanvisningen.

Garantibetingelser

Garantireparationer udføres af et servicecenter, som er autoriseret af Tokmanni. Forbrugeren skal kontakte Tokmannis kundeservice for at få yderligere oplysninger.

Forbrugeren skal forevise kvittering eller købsbevis ved påberåbelse af garantien.

Garantien gælder ikke fejl og mangler, der er forårsaget af:

- kundens skødesløshed
- ulykkehændelse eller andet uheld, for eksempel tordenvejr
- manglende overholdelse af brugs- eller plejeanvisningen, eller handling i strid med disse
- forkert eller utilsigtet håndtering eller anvendelse af produktet.

Reparation eller udskiftning af produktet forlænger ikke den oprindelige garantiperiode.

Hvis et produkt, der indleveres til garantiservice, viser sig at være frit for defekter, eller hvis der opdages en fejl, der ikke er dækket af garantien, har Tokmanni ret til at opkræve en rimelig godtgørelse (50 € + fragtomkostninger) for eftersynet.

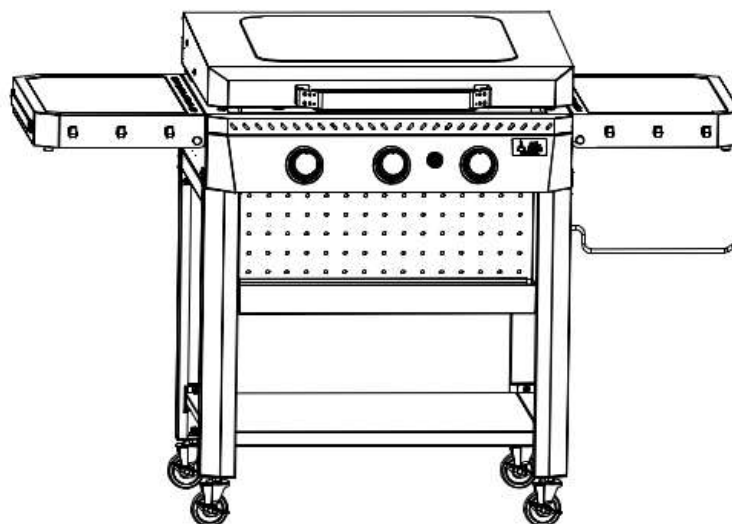
Køber har ret til efter eget valg at kræve, at Tokmanni enten udbedre fejlen eller leverer en fejlfri vare. Tokmanni er imidlertid ikke forpligtet til at udbedre fejlen på den måde, der kræves af køber, eller i det hele taget, hvis der foreligger forhindringer, som Tokmanni ikke kan overkomme, eller hvis det ville medføre urimelige omkostninger for Tokmanni. Ved vurderingen tager man hensyn til fejlens betydning og varens værdi, hvis der ikke forelår en fejl, samt om udbedring kan foretages på en anden måde, uden at det er til væsentlig ulemage for køber. Hvis fejlen ikke kan udbedres på ovennævnte måde, har køber ret til et prisnedslagsvarende til vejen eller til at ophæve købet, hvis fejlen er af betydning.

Garantien er et supplement til kundens lovbestemte rettigheder og er en ekstra ydelse, der tilbydes af Tokmanni, og den begrænser ikke kundens rettigheder jævnfør loven om forbrugerbeskyttelse.



BRUKSANVISNING

**Stekplate BBQ King IRONWORKS L G3/28
6438565547250 / GD19L13S5P5M5T6J21**



Denne bruksanvisningen er en oversettelse av den originale bruksanvisningen. (ENG)

**OBS! LES INSTRUKSJONENE NØYE FØR DU BRUKER GASSGRILLEN.
OPPBEVAR DISSE ANVISNINGENE FOR FREMTIDIG BRUK.**

1. ADVARSELER OG SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- a) Kun for utendørs bruk.
- b) Delene som kan berøres kan være svært varme. Hold barn unna gassgrillen.
- c) Ikke flytt gass grillen mens den er i bruk.
- d) Steng av gassforsyningen til gassflasken etter bruk.
- e) Ved en gasslekkasje må du stenge gasstilførselen fra gassflasken, slukke eventuelle flammer, åpne lokket og, dersom lekkasjen fortsetter, se etter feil, dårlige tilkoblinger osv. Kontakt din lokale gassleverandør umiddelbart hvis du ikke klarer å løse problemet.
- f) Ikke bruk eller oppbevar væsker, gasser eller andre materialer i nærheten når du bruker gassgrillen.
- g) Tenn aldri gassgrillen med bensin eller lignende væsker!
- h) Bruk aldri åpen ild for å sjekke om det er gasslekkasjer.
- i) Ikke bruk gassgrillen hvis den har en gasslekkasje. Steng av gassforsyningen.
- j) Ikke koble fra gasskoblingsdelene på gassgrillen eller gassregulatoren/-flasken mens gassgrillen er i bruk.
- k) Vær forsiktig når du bruker en gassgrill, og la den aldri stå uten tilsyn mens den er i bruk. Steng av gassforsyningen til gassflasken etter bruk.
- l) Gassgrillen må rengjøres etter bruk.
- m) Vær forsiktig så du ikke utvider brennerens åpninger eller munnstykkeåpningene i forbindelse med rengjøring av brennere eller ventiler.
- n) Ikke bruk gassgrillen i garasjen eller andre lukkede rom.
- o) Grillen må holdes på avstand fra brennbare materialer (minst 0,5–1,0 m).
- p) Utfør vedlikehold på gassgrillen i henhold til instruksjonene minst en gang i året. Ikke reparer en ødelagt gassgrill selv; kontakt kundeservice.
- q) Det kan være farlig å gjøre endringer på gassgrillen. Ikke foreta noen endringer på gassgrillen, for eksempel på gassventilen, dysene osv., uten tillatelse.

TEKNISKE DATA

Produsent	Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä tokmanni.fi/asiakaspalvelu
Modell.....	GD19L13S5P5M5T6J21
Antall hovedbrennere	3
Sidebrenner.....	-
Total nominell varmeeffekt	12 kW 873g/h (3 x 4,0 kW)
Gass- og matingsstrykk.....	Butan, propan 30 mbar
Utstyrsklasse	I3B/P (30)
Dysetørrelse, hovedbrenner	0,98 mm
Elektrisk tenning (puls)	1 x AA-batteri (medfølger ikke)

Bruk en 30 mbar lavtrykksregulator og slange (ikke inkludert i leveransen) i samsvar med EN 16129 og nasjonale forskrifter.

2. Monteringstrinn

Sørg for at gassgrillen er montert riktig. Detaljerte monteringsanvisninger følger med hver grillpakke, med presise monteringsanvisninger for hver modell. Følg de medfølgende instruksjonene nøye for å sikre korrekt og sikker installasjon av gassgrillen.

Merk: Selv om vi gjør alt vi kan for å gjøre monteringen så enkel som mulig, kan hjørner og kanter på ståldeler forårsake kutt hvis de håndteres uforsiktig under monteringen. Håndter delene med forsiktighet under montering. Vi anbefaler at du beskytter hendene dine med arbeidshansker.

Forberedelse

Du trenger en gassflaske og riktige gassregulatorer for å bruke denne gassgrillen. Regulatorene må være i samsvar med standard SS-EN 16129 og følge nasjonale forskrifter.

Du finner mer informasjon i kapittel 5.

Tips for energisparing:

- a) Slå av gassgrillen så snart maten er ferdig.
- b) Forvarm gassgrillen i maksimalt 10–15 minutter (unntatt når du bruker den for første gang).
- c) Ikke forvarm lenger enn anbefalt.
- d) Ikke bruk en høyere innstilling enn nødvendig.
- e) Koble gassslangen og regulatoren til gassflasken på venstre side av gassgrillen. Husk at gassflasken skal holdes borta fra varme og oppbevares på et trygt sted. Slangen har en diameter på 8–10 mm. **Den anbefalte slangen bør ikke være lengre enn 1,5 meter.**

3. Montering

Når du har kjøpt en gassflaske, kan du koble den til gassgrillen.

- i. **Gassflasken må ikke skiftes ut i nærheten av antennelseskilder.**
Husk at gassflasken skal holdes borta fra varme og oppbevares på et trygt sted.
- ii. Når du er klar til å ta i bruk gassgrillen, kobler du trykkregulatoren til ventilen på gassflasken.

Advarsel: Du må lese gjennom instruksjonene for tenning og advarsler/sikkerhetsregler før du tenner gassgrillen. Kontroller gassslangen før hver bruk for å sikre at den ikke er sprukket, slitt eller flosset. Gassgrillen må ikke brukes hvis slangen er skadet. Når du skifter gassflaske, må du forsikre deg om at det ikke er noen antennelseskilder som ild, tente sigaretter, åpen flamme osv. i nærheten. Kontroller at gassgrillen er slått av.

Sørg for at slangen ikke er vridd. da det kan påvirke gassstrømmen når gassgrillen er montert. Det må ikke være undertrykk i slangen, og slangen må ikke komme i kontakt med varme deler av gassgrillen.

Bruk en fleksibel slange som tåler temperaturer over 80 °C.

Den fleksible slangen bør skiftes ut hvert annet år i henhold til nasjonale forskrifter.

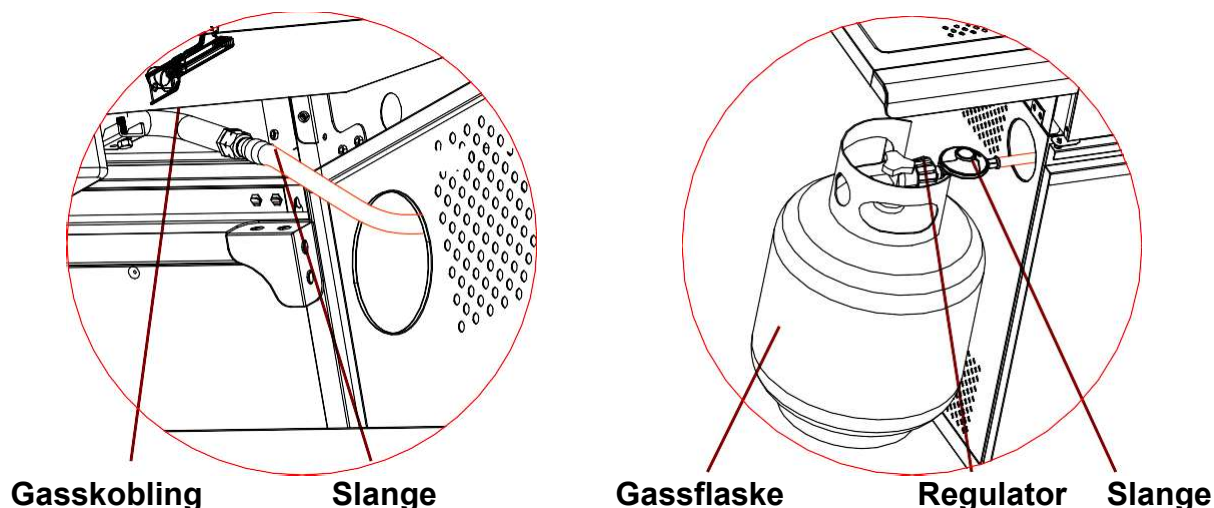
Bytte av gassflaske

Merk: Slå av gassforsyningen til gassflasken.

Høyde på gassflaske (med regulator) maks. 80 cm, bredde maks. 35 cm.

Tilkobling av gassflaske

- e) Ta bort beskyttelseshetten fra gassflasken.
- f) Sørg for at regulatoren for gassforsyningen på lavtrykksregulatoren er lukket.
- g) Trekk låseringen oppover, trykk regulatoren inn i gassflaskeventilen og trykk ned låseringen for å låse.
- h) Trekk trykkregulatoren oppover for å sikre at den sitter godt fast.



Figur for tilkobling av gassgrill og slange

Figur som viser tilkobling av LPG-

flaske, regulator og slange

Figur 1

ADVARSEL: Test alltid gasslangekoblingen for lekkasjer med såpevann etter tilkobling.

Fjerning av gassflaske

- a) Lukk regulatoren for gassforsyningen.
- b) Løft låseringen og la trykkregulatoren bort fra gassflasken.

ADVARSEL: Det svarte området på håndtaket (figur 2) blir veldig varmt når gassgrillen er i bruk.. Ikke berør det svarte området.



Figur 2

4. Sikkerhetsinstruksjoner

- a) Test alltid tilkoblingen til gasslangen for lekkasjer med såpevann etter tilkobling.
- b) Grilllokket må være åpent når du tenner brenneren.
- c) Bruk grillhansker og solide grilltang med lange håndtak når du griller.
- d) Vær oppmerksom i tilfelle ulykke eller brann. Hold oversikt over hvor førstehjelpsutstyret og brannsløkkingsutstyret er plassert, og lær deg hvordan du bruker det.
- e) Hold elektriske kabler og drivstoffslanger borta fra varme overflater.
- f) Grill alltid med forsiktighet.
- g) Ikke varm opp uåpnede bokser eller metallbeholdere med mat på gassgrillen. Det kan oppstå trykk som fører til at beholderen sprekker, noe som igjen kan føre til alvorlige personskader eller skader på gassgrillen.

5. Tenningsinstruksjoner

Advarsel: Grilllokket må være åpent når du tenner brenneren.! Ikke stå rett over gassgrillen når du tenner den.

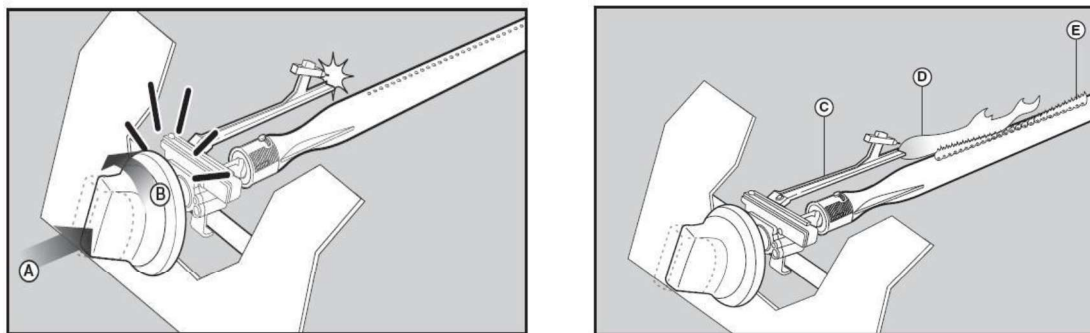
TENNING AV HOVEDBRENNERE:

1. Sørg for at alle gassregulatorer på grillen er i posisjon ● OFF, Åpne gassflaskeventilen (posisjon ON) og vent i 5 sekunder.
2. For å skape en gnist, trykk ned kontrollen (A) og vri kontrollen mot klokken til posisjon 🔥 (B). Trykk deretter på den elektroniske tenningsknappen til brenneren tennes.
3. Hvis brenneren ikke tenner, vri knotten tilbake til ● OFF og vent i 5 minutter. Gjenta trinn 3 eller tenn med en fyrstikk.
4. Når brenneren har tent, gjenta trinn 3 med de andre brennerne.
5. Juster effekten ved å dreie på kontrollene.

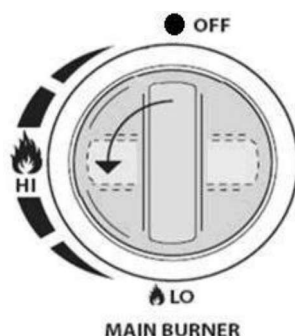
Hvis gassgrillen ikke tennes i henhold til instruksjonene ovenfor, må du kontakte forhandleren.

Hvis den automatiske tenningen ikke kan brukes, gjør at grillristen og varmediffusoren (varmeplaten) er borta, og drei ventilen 90° mot venstre. Tenn med en grilltenner i en avstand på 5 mm fra brennerens tenningsåpning. Sett grillristen og varmefordeleren (varmeplaten) på plass igjen. Bruk varmebestandige hansker.

Advarsel: Hvis brenneren fortsatt ikke tenner, vri brennerens reguleringsknott til OFF-posisjon og vent i fem minutter for å la gassen



Figur 3



Igangsetting og bruk

OBS! Før du tar i bruk grillplaten, fjern beskyttelsespapiret og tørk bort all beskyttelsesfett med en klut eller fille.

Karbonstålgrillen på gassgrillen må fettbrennes før bruk. Takket være fettforbrenningen dannes det et polymerisert belegg på overflaten av karbonstålplaten, som hindrer maten i å feste seg til grillplaten. Belegget beskytter også stekeplaten mot rust.

Instruksjoner for fettforbrenning

Vask stekeplaten med mildt vaskemiddel og vann. Bruk for eksempel en oppvaskbørste. Skyll grundig.

1. Slå på gassgrillen og sett brennerne på maksimal varme. Grill i ca. 20–25 minutter til fargen på grillplaten begynner å bli blåaktig og overflaten ikke lenger ryker.
2. Tilsett rapsolje eller smult på overflaten og kantene av stekeplaten, og fordel det raskt i et jevnt, tynt lag. Bruk grilltang og egnet papir for å gjøre det lettere å spre. Ikke bruk for mye olje. Husk å smøre olje på kantene av stekeplaten også.
3. Fyr opp grillen på full effekt til oljen slutter å ryke.
4. Gjenta fettforbrenningsprosessen (trinn 2 og 3) minst fem ganger til overflaten på stekeplaten begynner å bli svart.
5. Nå er gassgrillen klar til bruk!

Anvendelse

- Varm opp gassgrillen til ønsket temperatur i henhold til maten som skal grilles (du kan for eksempel bruke et egnet infrarødt termometer for å overvåke temperaturen).

- Ved grilling må det alltid brukes tilstrekkelig med matfett eller olje.
- Bruk passende metallredskaper når du steker.
- Bruk av gassgrillen i vind eller kaldt vær vil påvirke grillens ytelse negativt.
- Ikke bruk gassgrillen med lokket lukket – lokket er ment å beskytte gassgrillen

mellom bruk.

- Stekeplaten i karbonstål bør rengjøres med en skrape/spatel og beskyttes med olje (f.eks. rapsolje) etter hver bruk. Dette forhindrer at stekeplaten ruster.
- Rengjør stekeplaten ved å fjerne overflødig fett og matrester gjennom hullet på høyre side av stekeplaten og ned i fettbeholderen.
- Tøm og vask fettbeholderen etter hver bruk.

6. Oppbevaring

Gassflasken må oppbevares utendørs på et godt ventilert sted. Koble gassflasken borta fra gassgrillen når den ikke er i bruk. Sørg for at du er utendørs og langt unna antennelseskilder når du forsøker å borta gassflasken fra gassgrillen.

Når du vil bruke gassgrillen igjen etter en lang periode med oppbevaring, må du først sjekke om det er gasslekkasjer, blokkeringer i brenneren osv. Følg også instruksjonene for rengjøring for å sikre sikkerheten til gassgrillen din.

Hvis gassgrillen oppbevares utendørs, må du sørge for at frontpanelet er fritt for hindringer (insekter osv.). Dette området må holdes fritt, da det kan påvirke ventilasjonsluften eller forbrenningsstrømmen.

Det anbefales at du tar vekk stekeplaten i karbonstål fra rammen og oppbevarer den på et tørt, varmt sted innendørs gjennom vinteren. Hvis stekeplaten oppbevares på et fuktig og kaldt sted, kan overflaten ruste over tid. Rust må fjernes fra stekeplaten ved mekanisk sliping før neste bruk. Det er også verdt å begynne å forbrenne fett igjen. Beskytt gassgrillen og stekeplaten mot regn og fuktighet med en presenning.

7. Instruksjoner for rengjøring

Det anbefales at du utfører service på gassgrillen hver 90. dag, men det er viktig å utføre vedlikehold minst en gang i året. Dette vil bidra til å forlenge levetiden til gassgrillen din.

Det er veldig enkelt å rengjøre gassgrillen din. Bare følg disse rengjøringsinstruksjonene.

- a) Tenn brenneren i 15–20 minutter. Sørg for at gassgrillen er helt avkjølt før du fortsetter.
- b) Innsiden av gassgrillen kan også rengjøres med såpevann. Bruk en stålbørste, stålull eller skuresvamp for å få borta vanskelige flekker.
- c) Kontroller brenneren regelmessig for å sikre at det ikke er insekter eller spindelvev som kan blokkere gassystemet og hindre gassstrømmen. Rengjør brennerens venturirør grundig og sørg for at det ikke er noen blokkeringer i dem. Vi anbefaler å bruke rørensere når du rengjør venturirørene.
- d) Endringer på denne gassgrillen kan være farlige og er ikke tillatt.

8. Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Korrigerende tiltak
Gasslekkasje fra sprukket/revet/brent slange	Skadet gasslange	Steng av gasstilførselen til gassflasken. Hvis det er kutt eller sprekker i gasslangen, må du skifte den ut. Utfør en lekkasjetest på gassflasken og tilkoblingen til gasstrykkregulatoren til gassflasken.
Gasslekkasje i gassflasken	Mekanisk feil på grunn av underlaget eller feil bruk	Lukk ventilen på gassflasken.
Gasslekkasje i ventilen på gassflasken	Mekanisk feil eller feil bruk av gassflaskeventilen	Lukk ventilen på gassflasken. Lever gassflasken tilbake til gassleverandøren.
Gasslekkasje i koblingen mellom gassflasken og regulatoren	Feil installasjon, tilkobling ikke strammet, feil i gummipakning	Lukk ventilen på gassflasken, ta bort regulatorforbindelsen fra gassflasken og inspisér gummipakningen visuelt for feil. Utfør en lekkasjetest på gassflasken og regulatorens tilkobling til gassflasken.
Flammer kommer gjennom kontrollpanelet	Brann i brennerrøret på grunn av delvis innsnevring	Skrut av justeringsknappene og ventilen på gassflasken. Når ilden har slukket og grillen er avkjølt, ta brenneren vekk og sjekk om det er spindellev eller rust. Les om naturfarer og rengjøring av brennere på monteringssidene.
Grillplaten blir ikke varm	1 Vind eller kaldt vær 2. Brenneren tennes ikke	1 Flytt grillen slik at den er beskyttet mot vinden. 2 Kontroller brenneren, gasstrømmen og tenn på nytt.
Rust på stekeplaten av karbonstål	Feil oppbevaring	Beskytt stekeplaten mot fuktighet og olje ved å oppbevare den etter bruk. Rust kan fjernes fra stekeplate ved mekanisk sliping + ny fettforbrenning.

Feilsøking: Problemer	Mulig årsak	Korrigerende tiltak
Fettbrann eller vedvarende kraftige flammer over stekeplate	Det har samlet seg for mye fett i brennerområdet.	Lukk ventilen på gassflasken. La grilllokket stå åpent for å slukke flammene. Når gassgrillen er avkjølt, fjern matrester og fett fra brennkammeret, fettbeholderen og andre overflater.
Brenneren tennes ikke når jeg slår på tenningen.	Gasproblem: 1. Forsøk på å tenne feil brenner 2. Brenneren er ikke koblet til reguleringsventilen. 3. Brenneren er tilstoppet 4. Ingen gassstrøm 5. Dampblokkering i koblingsmutteren til gassflasken 6. Feil tilkobling mellom koblingsmutteren og gassflasken	1. Se instruksjonene for kontrollpanelet og avsnittene om bruk og vedlikehold. 2. Sørg for at ventilen er plassert inne i brennerrøret. 3. Kontroller at spindelnev eller andre hindringer ikke blokkerer den; se avsnittene om rengjøring, bruk og vedlikehold. 4. Kontroller at gassflasken ikke er tom. Hvis gassflasken ikke er tom, se avsnittet Plutselig reduksjon i gasstrømmen. 5. Slå av justeringsknappene og gassforsyningen til gassflasken. Vennligst koble til på nytt og prøv igjen. 6. Skru koblingsmutteren omtrent en halv omdreining – tre kvart omdreining.
Brenneren tennes ikke når jeg slår på tenningen.	Elektriske problemer: 1. Sprukket eller ødelagt elektrode, gnister ved sprekken. 2. Elektrodespissen i feil posisjon 3. Ledning og/eller elektrode dekket med matrester 4. Løse eller frakoblede ledninger 5. Ledningene er kortsluttet (avgir gnister) mellom tenningen og elektroden. 6. Knappen sitter fast i bunnen og forårsaker gnister mellom tenningen og elektroden.	1. Bytt ut elektroden. 2. Elektrodenes spiss skal peke mot tennhodet. Avstanden skal være 1/8" til 3/16". Juster etter behov. 3. Rengjør kabelen og elektroden ved å gni dem med alkohol og en ren klut. 4. Koble ledningene og elektroden til igjen, eller bytt ut elektroden/ledningene. 4. Skift ut tenningskabelen. 5. Bytt ut tenneren. 6. Kontroller isolasjonen og tilkoblingen av kabelen. Bytt ut ledninger hvis isolasjonen er skadet.
Det er ikke mulig å tenne brenneren med en fyrstikk.	Se «gassproblemer» på forrige side. Feil tenning med fyrstikk	1 Se avsnittet Bruk og vedlikehold. 2 Tenn hjelpeflammen.

Plutselig reduksjon i gassstrømmen eller liten flamme	1. Fettakkumulering 2. For mye fett i kjøttet 3. For høy steketemperatur	Rengjør brennerne og innsiden av grillen/ildstedet. 2. Ta bort fett fra kjøttet før du griller det.
Flammene slukkes	Sterk vind eller vindkast Ikke nok gass Overløpsventil aktivert	Vend grillen mot vinden eller øk intensiteten på flammene. Fyll gassflasken. Se avsnittet «Plutselig reduksjon i gassstrømmen».
Kontinuerlig fettbrann	Det har samlet seg fett rundt brennerne.	Drei justeringsknappen til OFF-posisjon og steng gassforsyningen til gassflasken. La grilllokket være på plass og la ilden dø ut. Fjern og rengjør alle deler når grillen er avkjølt.
Flammen blusser opp (brann i forbrenningskammeret)	Brenneren og brennerrørene er tette.	Vri justeringsknappene til OFF-posisjon og rengjør brenneren og/eller brennerrørene. Se rengjøringsinstruksjonene for brennere i bruksanvisningen.
Flammer	1. Fettakkumulering 2. For mye fett i kjøttet 3. For høy steketemperatur	Rengjør brennerne og innsiden av grillen/ildstedet. 2. Ta bort fett fra kjøttet før du griller det. 3. Juster (senk) temperaturen.
Gassflasken kan ikke fylles på nytt.	Noen leverandører av gassflasker har eldre påfyllingsdyser med slitte gjenger.	Skru av slitte dyser som ikke lenger kan kobles til ventilen. Prøv en annen gassleverandør.
Én brenner tenner ikke andre brennere	Fett eller matrester i enden av overføringsrøret	Rengjør overføringsrøret med en stålbørste.

Produsent:

Tokmanni oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice

Garantiopplysninger

Garantien gis kun til forbrukerkunder og kan kun påberopes av forbrukerkunder. Tokmanni gir to (2) års garanti fra den datoen produktet ble overlevert/levert til forbrukeren.

Garantister

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä,

Produkt som dekkes av garantien

BBQ King-produkt der dette garantibeviset er en del av bruksinstruksjonen.

Garantivilkår

Garantireparasjoner utføres av et servicesenter autorisert av Tokmanni. Forbrukeren må kontakte Tokmannis kundeservice for ytterligere informasjon. Forbrukeren må vise kvittering eller kjøpsbevis ved krav om garanti.

Garantien gjelder ikke for feil eller skader forårsaket av:

- kundens uaktsomhet.
- ulykke eller annen ulykke, for eksempel lynskader.
- unnlatelse av å følge instruksjonene for bruk eller stell eller å handle i strid med dem.
- feil eller utilsiktet håndtering eller bruk av produktet.

Reparasjon eller utskifting av produktet forlenger ikke den opprinnelige garantiperioden.

Hvis et produkt som sendes inn for garantiservice ikke har defekter eller hvis det oppdages en feil som ikke dekkes av garantien, har Tokmanni rett til å kreve en rimelig kompensasjon (€50 + fraktkostnader) for inspeksjonen.

Kjøperen har rett til, etter eget skjønn, å kreve at Tokmanni enten utbedrer mangelen eller leverer et feilfritt produkt. Tokmanni er imidlertid ikke forpliktet til å utbedre mangelen på den måten kjøperen ber om, eller i det hele tatt, hvis det er hindringer som Tokmanni ikke kan overvinne, eller hvis det vil medføre urimelige kostnader for Tokmanni. Vurderingen tar hensyn til mangelens betydning og varens verdi dersom det ikke forelår en mangel, og om utbedringen kan gjøres på annen måte uten at det medfører vesentlig ulempe for kjøperen. Hvis mangelen ikke kan utbedres på ovennevnte måte, har kjøperen rett til å få et prisavslag tilsvarende mangelen eller heve kjøpet dersom feilen er vesentlig.

Garantien utfyller kundens juridiske rettigheter og er en tilleggsfordel som tilbys av Tokmanni og begrenser ikke kundens rettigheter i henhold til forbrukerbeskyttelsesloven.