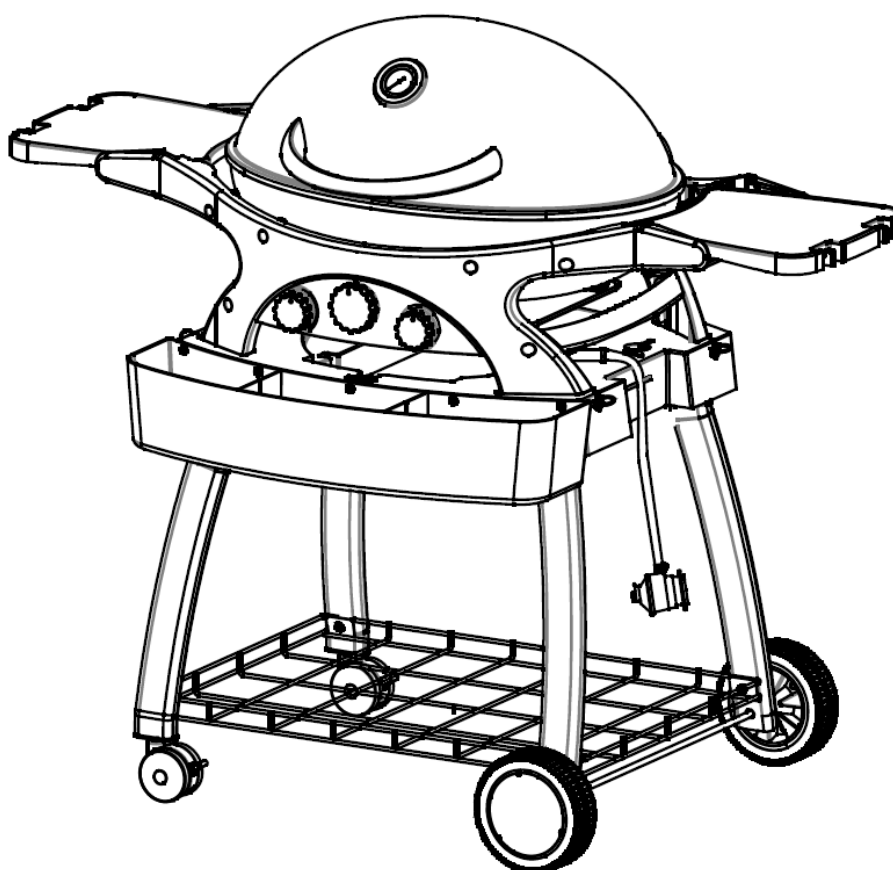


GASGRILL BG1624B3 OG VOGN BA162402

HN 5897 og 5900

Brugervejledning



Læs brugervejledningen omhyggeligt, før gasgrillen tages i brug.

Gem brugervejledningen til senere brug.

OBS: Grill og understel sælges hver for sig!

CE¹⁶
0051



- Kun til udendørs brug. Ikke til kommerciel brug.
- Læs brugervejledningen omhyggeligt, før grillen tages i brug. Følges instruktionerne ikke, kan det resultere i død og alvorlige personskader eller skader på ejendom.
- Grillens dele kan blive ekstremt varme. Hold børn og kæledyr på afstand.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Afbryd gastilførslen efter brug.
- Enhver ændring af grillen, misbrug eller undladelse af at følge instruktionerne kan være farlige og indskrænke reklamationsretten.
- Gem brugervejledningen til senere brug.
- Foretag lækagetest mindst en gang om året, og når der byttes gasflaske. Kontroller, at alle slangeforbindelser er tætte, og lækagetest også slangerne.
- For opflamningskontrol, se afsnittet "Brug" i brugervejledningen.

For din egen sikkerheds skyld:

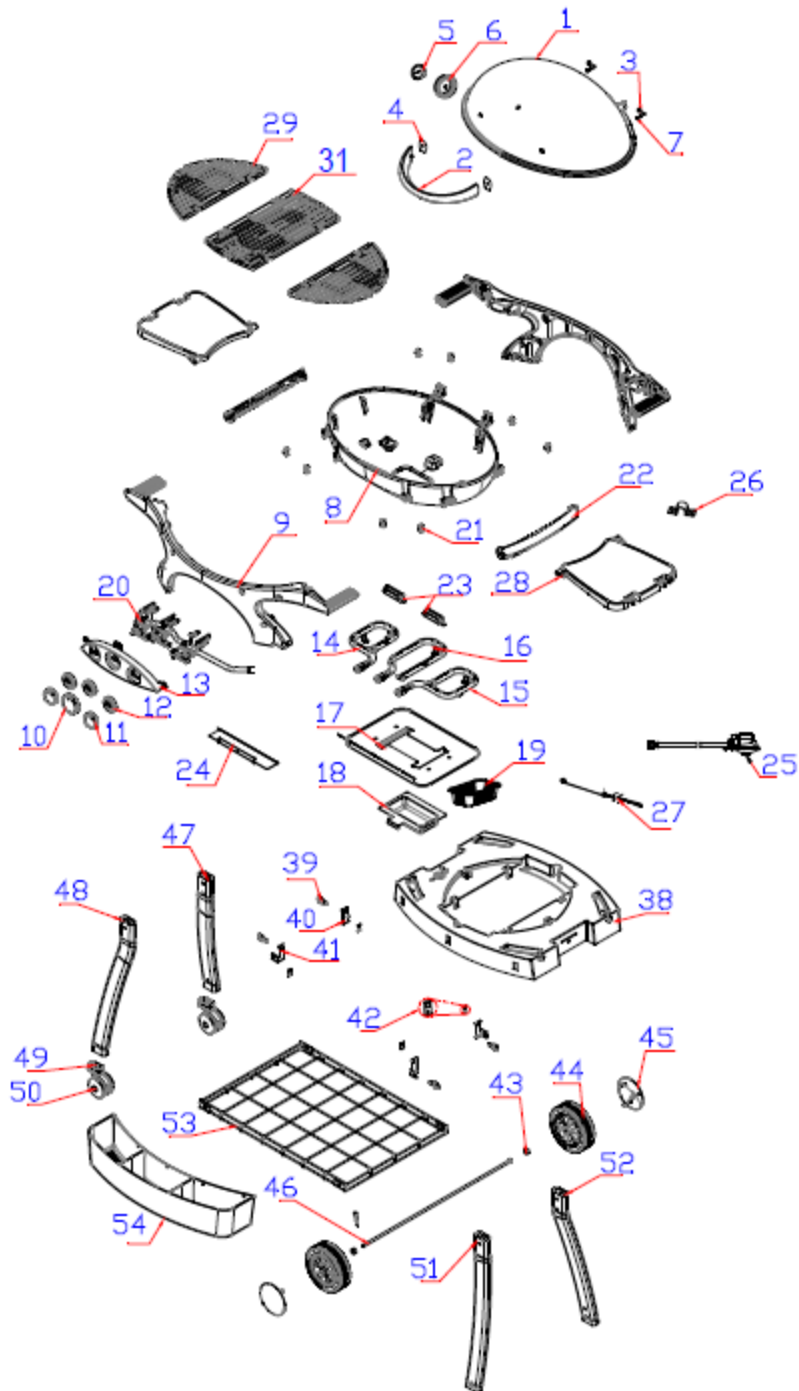
Hvis du lugter gas:

1. Afbryd gasforbindelsen til grillen.
2. Sluk al åben ild.
3. Åbn grillens låg.
4. Hvis lugten fortsætter, så stop al brug og kontakt en fagmand.

Almindelig sikkerhed:

1. Opbevar ikke benzin eller andre brandfarlige produkter i nærheden af grillen.
2. En gasflaske, der ikke er tilsluttet grillen, må ikke opbevares i nærheden af grillen.

GRILLENS ENKELTDELE



OBS: Grill og understel sælges hver for sig!

| Nr. | Betegnelse | Nr. | Betegnelse |
|-----|-------------------------------------|-----|--|
| 1 | Låg + | 28 | Sideborde |
| 2 | Håndtag til låg + | 29 | Side grillriste |
| 3 | Stift til håndtag + | 31 | Midterste grillrist |
| 4 | Gummibøsninger til håndtag + | 38 | Top af understel |
| 5 | Termometer + | 39 | Stifter + |
| 6 | Logo + | 40 | Beslag A til ben |
| 7 | Trådklemmer + | 41 | Beslag B til ben |
| 8 | Grillgryde + | 42 | Fjederbeslag + |
| 9 | Bæring til grillgryde + | 43 | Skive til hjul |
| 10 | Midterste gasreguleringshåndtag + | 44 | Hjul |
| 11 | Gasreguleringshåndtag til siderne + | 45 | Dæksel til hjul |
| 12 | Plade for gasreguleringshåndtag + | 46 | Aksel til hjul |
| 13 | Kontrolpanel + | 47 | Venstre bageste ben |
| 14 | Venstre brænder + | 48 | Venstre forreste ben |
| 15 | Højre brænder + | 49 | Bremse til hjul + |
| 16 | Midterste brænder + | 50 | Hjul med lås |
| 17 | Adskillelse til gasflaske + | 51 | Højre forreste ben |
| 18 | Holder til olieopsamling | 52 | Højre bageste ben |
| 19 | Alubakke til olieopsamling | 53 | Bundrist |
| 20 | Hovedventil + | 54 | Krydderibakke |
| 21 | Afstandsstykker + | | |
| 22 | Støtter til grillgryde + | A | Skruer M6x20 krydskærv Philips (16 stk.) |
| 23 | Tændenheder + | B | Skruer M6x50 krydskærv Philips (4 stk.) |
| 24 | Vindbeskyttelse + | C | M6 møtrikker (8 stk.) |
| 25 | Gasregulator (hvis medleveret) + | D | Selvskærende skruer (5 stk.) |
| 26 | Holder til ventilrør + | | |
| 27 | Tændsystem | | |

+ = presamlede enheder

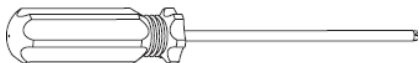
Nødvendigt værktøj



Unbrakonøgle



Skruenøgle

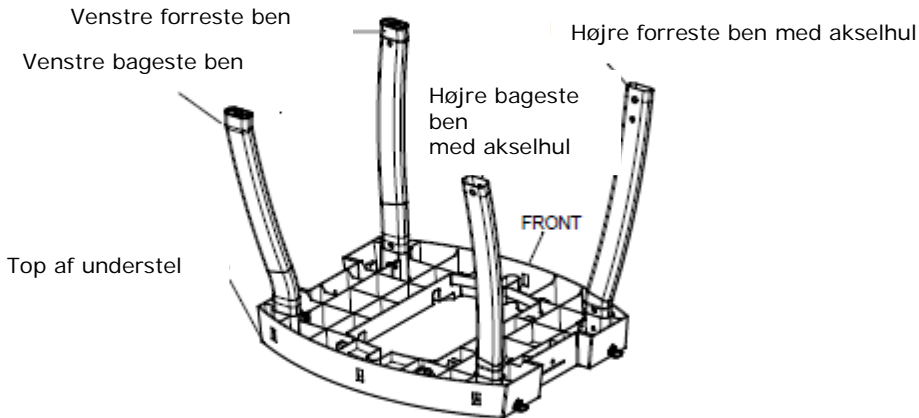






Skruetrækker med krydskærv, Philips #2

SAMLING

1

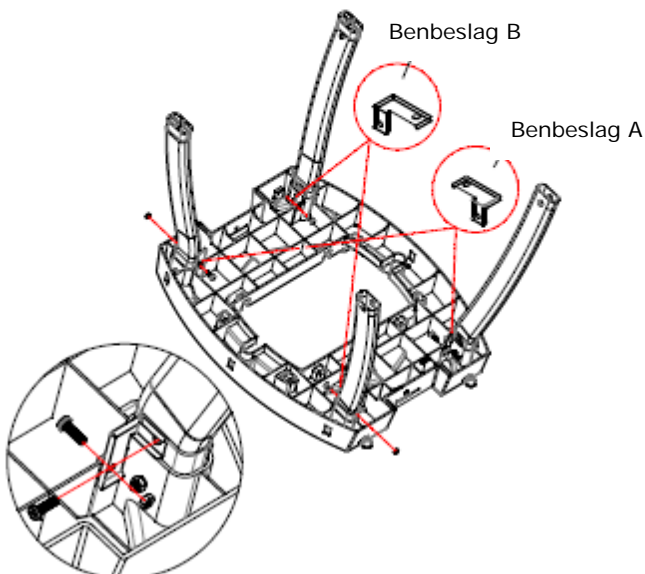
Samling af understel (38,47,51,52) – HN 5900 (sælges for sig)





| | | | |
|---|-------------------|---|--------------|
|  | M6x50 (B) 4 stk. |  | Skrueøgle |
|  | Møtrik (C) 4 stk. |  | Unbrakonøgle |

2

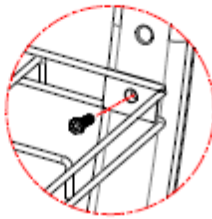
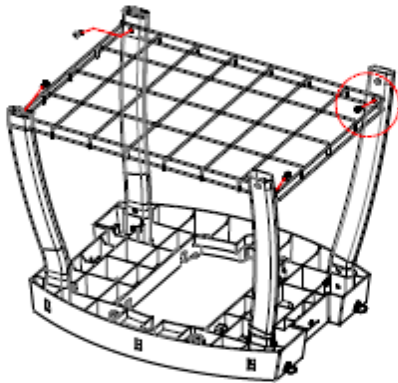
Samling af benbeslag (40,41)



| | | | |
|---|------------------|---|-------------------|
|  | M6x20 (A) 8 stk. |  | Møtrik (C) 8 stk. |
|---|------------------|---|-------------------|

3

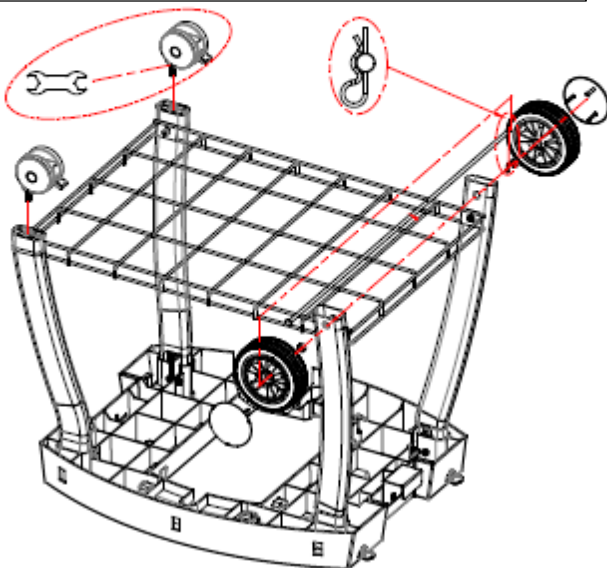
Samling af bundristen




| | | | |
|---|-----------------|--|--|
|  | M6x20 (A) 4 sæt | | |
|---|-----------------|--|--|

4

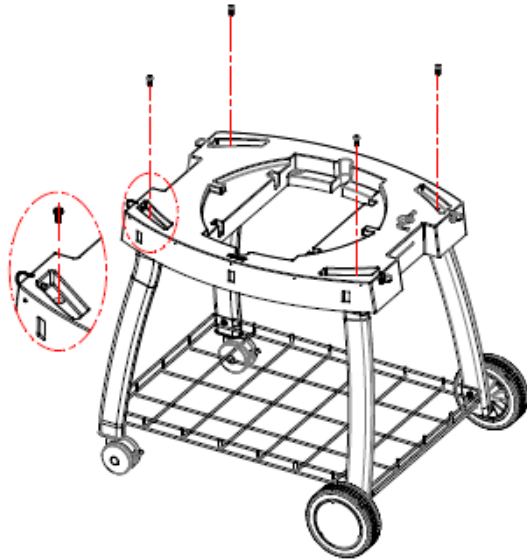
Samling af hjul (7,43,44,45,46,50)




| | | | |
|---|------------|--|--|
|  | Skruenøgle | | |
|---|------------|--|--|

5

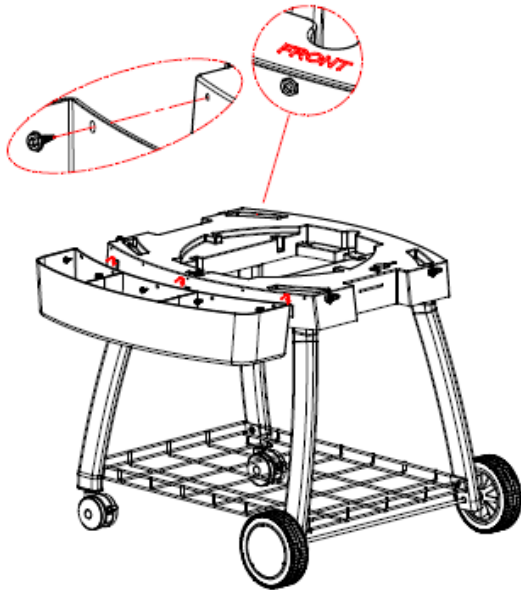
Sammenskruning, skruer A




| | | | |
|---|-----------------|--|--|
|  | M6x20 (A) 4 sæt | | |
|---|-----------------|--|--|

6

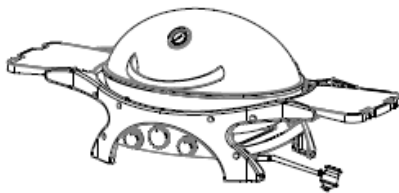
Samling (54)



| | | | |
|---|--------------------|--|--|
|  | Selvskærende skrue | | |
|---|--------------------|--|--|

7

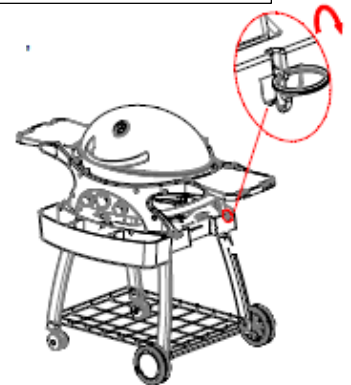
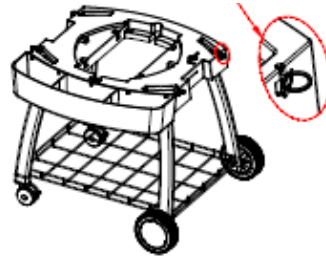
Påsætning af sideborde på HN 5897 (grill sælges for sig)



8

Samling af grill og understel

Låsepin "Åben"

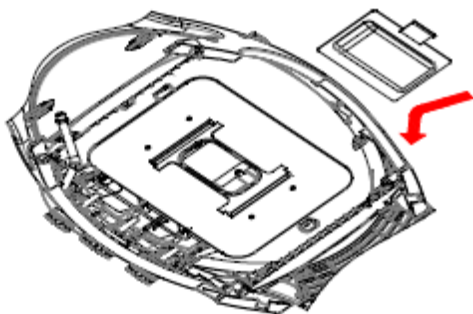


Låsepin "Lukket"



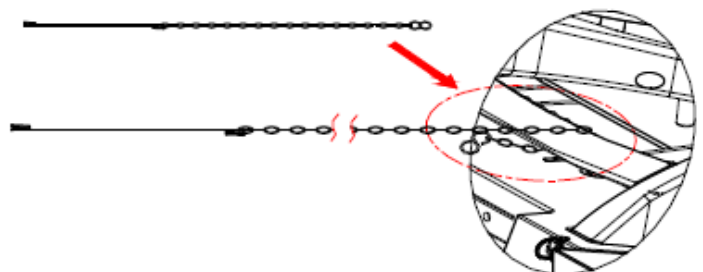
9

Samling (18,19)



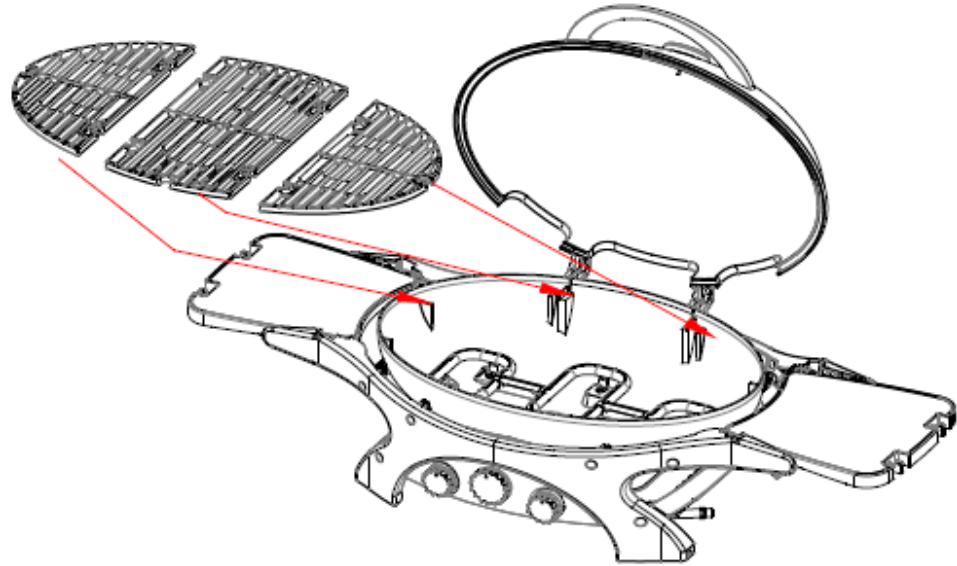
10

Samling af tændsystem (27)



11


Samling af grillriste (29,31)



Samlingen er nu komplet.

Tilspænd alle skruer og kontroller alle samlinger og slanger for lækager. Foretag lækagetest én gang om året, samt når der skiftes gasflaske.

LÆKAGETEST

1. Kontroller, at alle gasreguleringshåndtag er i  position.
2. Afmonter kontrolpanelet på fronten af grillen ved at trække gasreguleringshåndtagene af og skrue skruerne af.
3. Åbn for regulatorventilen på gasflasken.
4. Kontroller for lækager ved at børste en opløsning af halvt vand og halvt flydende opvaskemiddel på alle samlinger i gassystemet inklusiv alle ventilsamlinger, slangesamlinger og regulatorsamlinger.
5. **Brug aldrig åben ild til lækagetest.**
6. Hvis der kommer bobler fra en samling, er der en lækage.
Luk for gassen.
Efterspænd alle samlinger.
Gentag testen.
Hvis der igen kommer bobler fra samlinger, skal man kontakte en fagmand for at få gennemgået gassystemet.
7. Tør rester af testopløsningen af alle samlinger, før grillen bruges igen.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før samling, og før grillen tages i brug.

- Gem brugervejledningen til senere brug.
- Grillen må kun anvendes udendørs og aldrig indendørs.
- Brug aldrig grillen og opbevar aldrig gasflasker under jordniveau. LP gas er tungere end luft, og hvis der er lækager, vil gassen samle sig i lavninger og kan antændes ved flammer eller gnister.
- Brug kun grillen med den anviste gastype på gasflasker.
- Fjern al plastemballage fra delene før tænding af grillen.
- Brug ikke grillen tættere end 1 meter fra brandbare overflader eller strukturer eller eksplosionsfarlige overflader.
- Gasflaskerne må aldrig placeres under grillen eller lagt vandret på siden. En lækage kunne blive meget farlig, og væske kunne trænge ind i gastilførselssystemet, hvilket er meget farligt.
- Opbevar aldrig gasflasker indendørs.
- Åbn låget til grillen, før den tændes.
- Flyt ikke grillen, mens den er tændt, og først når den er helt afkølet.
- Grillen skal altid være under opsyn, når den er tændt.
- Låget og låghåndtaget kan blive meget varme. Tag kun på håndtagets midte. Brug altid grillhandsker, når der steges, og når der reguleres på grillen.
- Brug udstyr, der er beregnet til grillbrug, med lange, varmebestandige håndtag.
- Vær forsigtig når låget åbnes. Der kan komme skoldhed damp ud.
- Dele af grillen bliver meget varme. Vær specielt forsigtig, når der er børn eller kæledyr i nærheden.
- Luk for gassen på gasflasken efter brug af grillen.
- Overdæk ikke grillen, før den er helt afkølet.
- Placer altid grillen på et stabilt og plant sted.
- Før grillen bruges første gang er det tilrådeligt at gennemføre en lækagetest. Dette er den eneste måde at få sikkerhed for, at alle samlinger og forbindelser er tætte efter samlingen af grillen.
- Lav en lækagetest mindst én gang om året og altid efter, at der er skiftet gasflaske.
- Opbevar ikke brandfarlige materialer nær ved gasflasken.
- Brug ikke aerosol-spraydåser i nærheden af grillen, når den er tændt.
- Overholdes anvisningerne i brugervejledningen ikke, kan det resultere i personskader og ødelæggelse af ejendom.
- Ændringer og modifikationer af grillen er ikke tilladt. Sker dette, bortfalder enhver reklamerationsret og garanti.
- Hvis du har spørgsmål til grillens funktion eller til brugervejledningen, så kontakt salgsstedet.

GAS, REGULATOR OG SLANGER

Brug kun grillen med den anviste gastype (se typeskilt).

Kontroller, at gasflasken er placeret korrekt i gasflaskeholderen.

- Slangen skal hænge frit uden at være bøjet, vredet eller under træk på måder, der begrænser gasflowet. Kontroller jævnligt, at slangen ikke har skæremærker, revner eller har unormal slitage.
- Bortset fra forbindelsespunkterne, må slangen ikke berøre nogen del af grillen. Hvis slangen viser tegn på slitage eller ødelæggelse, skal den udskiftes med en slange, der er godkendt til den anviste gastype.
- Længden af slangen må ikke overskride 1,5 meter. Den dato, der står på den medleverede slange, er fabriktionsdatoen og ikke udløbsdatoen.

DU SKAL HAVE DEN KORREKTE REGULATOR OG GASFLASKE, FOR AT GRILLEN KAN BRUGES SIKKERT OG EFFEKTIVT. BRUG AF UKORREKTE KOMPONENTER ELLER REGULATOR ER FARLIGT OG ANNULLERER ENHVER REKLAMATIONSRET OG GARANTI.

Kontakt nærmeste fagmand for at få korrekt regulator og gasflaske.

INSTALLATION

Valg af opstillingssted

Grillen er udelukkende beregnet til udendørs brug og skal placeres i et godt ventileret område og på en sikker og plan overflade. Placer aldrig grillen under jordniveau eller under eksplosionsfarlige overflader.

Siderne af grillen bør aldrig være mindre end 1 meter fra brandfarlige overflader, træer eller hegn. Der må ikke være varmekilder som cigaretter, åben ild eller gnister o.l. Hold grillen væk fra alle brændbare materialer.

Forsigtighedsregler

Blokér ikke ventilationsåbninger i grillen.

Sæt gasflasken på en plan overflade tæt ved grillen og væk fra enhver varmekilde.

Tilslutning eller skift af gasflaske må kun ske, når grillen er slukket, og når der ikke er antændingskilder (cigaretter, åben ild eller gnister) i nærheden, når flasken skiftes.

Tilslutning af gasslangen til grillen

Tilslut slangen til gasindgangen på venstre side af grillen. Overspænd ikke møtrikken. Der må ikke bruges tætningstape eller andre tætningsmidler.

Tilslutning af gasregulator til gasflasken

Alle gasreguleringshåndtag skal være i OFF position. Tilslut regulatoren i henhold til instruktionen for regulatoren og gasflasken.

BRUG

Advarsler!

Før grillen bruges første gang, skal man have læst denne brugervejledning og forstået alle sikkerhedsanvisninger og instruktioner.



Grillen er ikke beregnet til, at mere end 50% af grillområdet dækkes af massive plader (bageplader og pizzasten). Dækkes mere end 50%, vil der opstå en varmeopbygning, der kan ødelægge grillen, og som ikke er dækket af reklamationsretten.

Forberedelser før grilning

For at hindre at madvarer sætter sig fast på grilloverfladen, så børst et tyndt lag af olie på de madvarer, der skal grilles.

(Når grillen bruges første gang, vil der ske en svag farveændring af grillen, hvilket er helt normalt).

Tænding af grillen

- Åbn låget før tænding. Tænd aldrig grillen med låget lukket.
- Alle gasreguleringshåndtag skal være i  position. Åbn for gassen på gasregulatoren.
- Flammetænding: Denne tændingsmetode virker ved at sende en flamme til siden af brænderen for at tænde den. Tryk gasreguleringshåndtaget ind og drej mod uret til  position. Hold håndtaget inde, indtil brænderen tændes. Det kan ske, at man skal gentage dette nogle gange.
- Brænderne kan tændes i vilkårlig orden. Kontroller, at hver brænder er tændt, før en ny brænder tændes.

- Hvis brænderen ikke tændes, så følg følgende procedure: Drej alle håndtag til 🔴 position. Luk ventilen på regulatoren. Vent 5 minutter. Gentag tændproceduren. Hvis brænderne ikke tændes, så se nedenstående afsnit om manuel tænding.
- Efter tænding drejes håndtagene til 🔥 position i 3-5 minutter for at forvarme brænderne. Dette skal ske før grilning begynder. Låget skal være åbent under forvarmning. Efter forvarmning drejes håndtagene til 🔥 position.

Manuel tænding

- Åbn låget før tænding. Tænd aldrig grillen med låget lukket.
- Sæt gasreguleringen i 🔴 position. Åbn ventilen på regulatoren.
- Hold en tændt tændstik i tændstaven hen til brænderne.
- Tryk gasreguleringshåndtaget ind og drej håndtaget lidt mod uret til 🔥 position. Pas på ikke at blive ramt af flammen.

Grillstegning

Brænderne opvarmer flammehæmmeren under grillristen og derved steges madvarerne. Under stegningen falder der kødsaft ned på flammehæmmeren og fordamper. Røgen fra fordampningen omgiver madvaren og giver den karakteristiske grillsmag.

Stegning med lukket låg

Når låget lukkes, dannes der en slags "ovn", der kan stege eller bage madvarerne, såsom hele stykker kød og hele kyllinger. Man opnår en mere jævn stegning med låget lukket. Imidlertid må der kun steges med låget lukket, når brænderne er på lav varme.

For at opnå de bedste resultater kan kødet sættes på en metalbakke på den ene side af risten. Brænderne skal være på LAV eller MEDIUM.

Luk låget, så der steges "indirekte". Løft ikke låget, hvis det ikke er nødvendigt. Der tabes unødigt varme, hver gang låget løftes, og stegningen vil tage ekstra tid. Brug et termometer til at kontrollere temperaturen i grillen.

Hvis den indre temperatur bliver for høj, så skru brænderne ned til lav varme. Det er ikke nødvendigt at have brænderne på høj varme, når der steges med låget lukket.

Overhed ikke grillen. Pas på når låget åbnes. Der kan slippes skoldhed damp ud.

Opflamningskontrol

Opflamning kan ske, hvis fedt og kødsaft drypper ned på flammehæmmeren. Røgen giver selvfølgelig maden smag, men det er bedst at undgå voldsom opflamning. Det er absolut nødvendigt at skære overflødig fedt fra kødet før grilning. Brug grillsaucer og marinader sparsomt. Prøv at undgå for billigt kød, da dette ofte har et højt indhold af fedt og vand. Brænderne skal så stå på lav varme under stegningen.

Hvis opflamning sker, kan flammerne ofte slukkes ved at drysse salt eller bagepulver direkte på flammehæmmeren. Pas på hænderne, når der arbejdes tæt på grillristen, og pas på opflamning.

Hvis der skulle opstå brand i fedtet, så se instruktionen nedenfor.

Brand i fedt

Tøm og rengør fedtopsamlingsbeholderen efter hver brug. Hvis grillen benyttes i lang tid i specielle anledninger, vil det være nødvendigt at slukke grillen og lade den køle ned hver anden time for at fjerne madrester og for at tømme fedtopsamlingsbeholderen. Tiden mellem hver rengøring må afkortes, hvis der steges mad med meget fedt. Hvis dette ikke gøres, kan der opstå brand i fedtet, hvilket kan forårsage personskader og ødelægge grillen.

Hvis der opstår brand i fedt:

- Hvis det er sikkert, så drej alle gasreguleringshåndtag på OFF.
- Sluk for gasforsyningen på gasflasken.
- Hold alle omkringstående på sikker afstand.
- Luk ikke låget på grillen.
- Sprøjt aldrig vand på en varm grill. Hvis der skal foretages brandslukning, så brug en pulverslukker.
- Tag ikke fedtopsamlingsbeholderen ud.
- Hvis branden bliver værre, så tilkald brandvæsenet.

Afslutning af stegningen

Når stegningen er afsluttet, så drej brænderne på "HØJ" position i 5 minutter. Dette vil afbrænde madrester og gøre rengøring lettere. Låget skal være åbent under denne proces.

Slukning af grillen

Når grillen ikke skal bruges mere, så drej alle kontrolhåndtag på OFF og luk for gasforsyningen på gasflasken.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør grillen jævnligt og altid efter længere tids opbevaring. Grillen skal være kold før rengøring. Efterlad ikke grillen ubeskyttet mod vejret, og opbevar den på et tørt sted.

Håndter aldrig varme dele uden handsker.

Sprøjt aldrig vand på grillen, når dens overflader er varme.

For at forlænge levetiden og bibeholde grillens stand, anbefales det at overdække grillen, hvis den står udendørs. Grillovertræk kan købes, der hvor grillen er købt.

Selv om grillen er overdækket, skal den jævnligt kontrolleres, da fugt kan beskadige den. Det kan være nødvendigt at tørre grillen og indersiden af overdækningen af. Der kan samles mug på fedtresten. Fedtresten kan fjernes med varmt vand med opvaskemiddel.

Hvis der findes rust på grillen, må det ikke komme i kontakt med madvarerne. Rust skal fjernes med rustfjerner og stedet males med varmebestandig maling. Et kromrensningsmiddel må bruges på forkromede dele. Rust kan afværges ved at gnide forkromede dele med madolie efter rengøring og tørring.

Stegeoverflader

Når grillen er afkølet, rengøres den med varmt sæbevand. For at fjerne madrester bruges et mildt rengøringsmiddel og en ikke-ridsende svamp. Brug ikke skuresvampe eller skurepulver, da de kan ødelægge overfladen permanent. Skyl grundigt efter og lad det tørre. Alt efter ristenes størrelse kan det anbefales at lade dem vaske i en opvaskemaskine.

Brænderne

Brænderen er forudindstillet for en optimal flamme. Man vil normalt se en blålig flamme, måske med gul spids, når brænderen er tændt. Hvis flammen er mest gul, kan det stamme fra fedt, der blokerer brænderne, eller rester af insekter, der blokerer brænderens huller eller venturirørene. Dette kan betyde, at gasflowet og luftblandingen bliver nedsat eller blokeret. Dette kan udløse en brand bag kontrolpanelet og betyde alvorlig beskadigelse af grillen. Hvis dette sker, skal gastilførslen afbrydes på gasflasken, hvis dette kan gøres sikkert.

Brænderen skal afmonteres og rengøres mindst en gang om året og også ved følgende hændelser:

- Når grillen tages i brug efter længere opbevaring.
- Hvis en eller flere af brænderne ikke vil tænde.

- Flammen er tydelig gul.
- Gassen tænder bag kontrolpanelet.
- Hvis der er tykke belægninger på brænderne.

Forudsat at grillen fungerer korrekt, er det normalt, at rester efter madvarer brændes væk efter stegning og holder brænderne rene.

Hvis en brænder skal rengøres fuldstændigt, skal den tages af grillen. En blød stålbørste kan bruges til at fjerne rust fra brænderens overflade. Brug en piberenser eller et stykke tråd til at rense hullerne i brænderne og venturirørerne. Pas på ikke at gøre hullerne større!

Rens insektskærmen for enden af venturirørene med en lille hård børste, f.eks. en tandbørste.

Man skal bruge en lommelygte for at se ind i venturirørene, om de er rensede. Vend brænderen lodret og bank den forsigtigt mod en hård ting, f.eks. et stykke træ for at løsne snavs i brænderen.

Når brænderen skal monteres igen, så kontroller, at brændernes venturirør passer over ventiludgangene.

Flammehæmmer

Flammehæmmerpladen kan rengøres med en plast- eller træskraber og en børste med messingtråd. Brug ikke stålskraber eller stålbørste. Vask med varmt sæbevand.

Fedtopsamlingsbeholderen

Tøm beholderen for fedt og kødpartikler efter hver brug. Brug en plast- eller træskraber om nødvendigt.

Hvis beholderen ikke tømmes, kan det resultere i brand, der kan ødelægge grillen. Beholderen kan også vaskes i varmt sæbevand.

Grillen

Grillgryden kan renses med en klud vredet op i varmt sæbevand. Fedt kan fjernes med en plast- eller træskraber. Det er ikke nødvendigt at fjerne alt fedt, men hvis der skal rengøres helt, så tag en børste med nylonhår og vask med varmt sæbevand. Brug ikke slibende midler. Fjern riste og brændere før fuld rengøring. Dyp ikke gaskontrollerne i vand. Kontroller brænderfunktionen efter rengøring.

Låg og understel (understel sælges separat)

Brug en ikke-ridsende svamp og varmt sæbevand. Brug ikke skuresvampe eller skurepulver, da det ødelægger overfladen permanent.

Skruesamlinger

Alle skruesamlinger skal efterses og evt. efterspændes med jævne mellemrum.

Opbevaring

Grillen skal være helt afkølet, før den overdækkes. Opbevar grillen et tørt sted. Dæk brænderne med alufolie, så insekter og andet ikke sætter sig i hullerne.

Hvis grillen skal opbevares indendørs, skal gasflasken afmonteres og opbevares udendørs. Gasflasker bør altid opbevares udendørs på et tørt og godt ventileret sted væk fra varme- og antændelseskilder. Lad ikke børn lege med gasflasken.

Hvis grillen tages i brug efter længere tids opbevaring, så følg rengøringsproceduren.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

| TYPE | VARME, INPUT | BRÆNDERE | DYSESTR. | GAS/TRYK |
|----------|--|----------|--|--|
| BG1624B3 | 7,5 kW G30 – 531 g/h G31 – 522 g/h | 3 | 0,90/0,70 mm 0,86/0,67 mm 0,80/0,64 mm | G30 ved 28-30 mbar og G31 ved 37 mbar G30/G31 blanding ved 30 mbar G30/G31 blanding ved 37 mbar G30/G31 blanding ved 50 mbar |

Gasflaske: 5 kg eller 11 kg.

Destinationslande:

| | |
|----------------------------|---|
| I ₃₊ (28-30/37) | BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, SK, ES, CH, GB, RO |
| I _{3B/P(30)} | BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR, IS |
| I _{3B/P(50)} | AT, DE, HU, SK, CH |
| I _{3B/P(37)} | PL |

PROBLEMLØSNING

| Problem | Mulig årsag | Mulig løsning |
|--|--|--|
| Brænderne tænder ikke ved brug af tændsystemet | Gasflasken er tom | Skift gasflaske |
| | Fejl på regulator | Få regulatoren kontrolleret og eventuelt udskiftet |
| | Blokering i brænderen | Rens brænderen |
| | Blokering i gastilførsel eller gaslange | Rens gastilførsel/gaslange |
| | Elektroden eller ledning til tænderen er løse eller afbrudte | Fastgør elektrode/ledning |
| | Elektrode eller ledning er ødelagte | Udskift elektrode og ledning |
| | Fejl på tændkontakt | Udskift tændsystem eller tændknap |
| | Forkert elektrodeafstand Bukket elektrodehus | Elektrodehuset rundt om elektroden skal være på linje med brænderen med en spalte på 3-4 mm fra enden af elektroden til tappen på elektrodehuset |
| Brænderne tænder ikke ved brug af en tændstik | Gasflasken er tom | Skift gasflaske |
| | Fejl på regulator | Få regulatoren kontrolleret og eventuelt udskiftet |
| | Blokering i brænderen | Rens brænderen |
| | Blokering i gastilførsel eller gaslange | Rens gastilførsel/gaslange |
| Lav flamme eller tilbageslag (brand i brænderrøret – en hvæsende eller buldrende støj høres) | Gasflasken er for lille | Skift til større gasflaske |
| | Blokering i brænderen | Rens brænderen |
| | Blokering i gastilførsel eller gaslange | Rens gastilførsel/gaslange |
| | Blæst | Flyt grillen til et sted med læ |
| Håndtaget på regulatoren er svært at dreje | Gasventilen er i stykker | Udskift gasventilen |

Importeret af:

Harald Nyborg A/S
Gammel Højmevej 30
DK-5250 Odense SV

Der tages forbehold for trykfejl.