

DK

NO

SE

GB



Grilexpert

Brugsanvisning · Bruksanvisning
Bruksanvisning · User Instructions

Gas/kulgrill kombi m/3 brændere + sidebrænder

INTRODUKTION

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

TEKNISKE DATA

Brændere i grillen:	3 × 3,6 kW
Sidebrænder:	2,15 kW
Samlet varmeeffekt:	12,95 kW
Maks. gasforbrug:	942 g/time
Gastype og -tryk:	Butan, 30 mbar Propan, 30 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I3B/P(30):	CY, DK, EE, FI, FR, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK, CZ
I3B/P(37):	PL
Dyser:	Ø 0,92/0,70 mm
Grill areal gasgrill / Grill areal kulgrill:	600 x 415mm / 500 x 415mm
Mål:	179 x 58 x 118,5cm (bxdxh)

Gasgrillen er godkendt til en 11 kg-gasflaske, der må stå under grillen. Større gasflasker skal placeres uden for gasgrillen.

Med varmerist og indbygget termometer



Vaskes før brug



ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den, når den er i brug.

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.

ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke, der opfylder kravene i EN 1860-3!

Brug den aldrig indendørs.

SÆRLIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER FOR KULGRILL

Grillen skal placeres på et plant og stabilt underlag, inden den tændes.

Underlaget skal være ikke-brændbart, f.eks. udendørsfliser, belægningssten eller stampet jord. Der må ikke være brændbare emner som græs, planter eller affald under eller tæt på grillen.

Det anbefales, at grillen tændes, og at briketterne holdes røde i mindst 30 minutter før første tilberedning.

Begynd ikke tilberedningen af maden, før briketterne er dækket af grå aske.

Hæld ALDRIG tændvæske, benzin, petroleum eller andre brandfarlige væsker på grillen, mens den er varm! Det kan medføre stikflammer eller eksplosioner, der kan give meget alvorlige brandsår!

Gløder og varm aske fra grillen må ikke hældes i affaldssække.

Brug forskellige grillredskaber til rådt og tilberedt kød, og hold det adskilt, da der ellers kan overføres bakterier til det stegte kød, der kan give madforgiftning.

Anvend ikke grillen i et lukket rum og/eller rum, der bruges til beboelse, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere og både. Livsfare på grund af kulilteforgiftning.

SÆRLIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Grillen må kun bruges udendørs og på godt ventilerede steder! På et godt ventileret sted er mindst 25% af væggenes areal åbent.

Grillen må ikke udsættes for nedbør og skal stå i læ under brug og opbevaring.

Grillen skal placeres på et plant og stabilt underlag, inden den tændes.

Underlaget skal være ikke-brændbart, f.eks. udendørsfliser, belægningssten eller stampet jord. Der må ikke være brændbare emner som græs, planter eller affald under eller tæt på grillen.

Hold grillen på sikker afstand af brændbare emner under brug.

Brug grillhandsker, når du håndterer grillen.

Åbn låget, inden du tænder for grillen! Hvis du forsøger at tænde grillen, mens låget er lukket, kan det medføre en gasekspllosion!

Brug forskellige grillredskaber til rådt og tilberedt kød, og hold det adskilt, da der ellers kan overføres bakterier til det stegte kød, der kan give madforgiftning.

Gasgrill er meget forskellige fra type til type og ikke mindst i forhold til kulgrill. For at få

den bedste oplevelse anbefaler vi, at du over dig grundigt, så du lærer, hvor på grillen der er bedst varme i forhold til den mad, du ønsker at grille.

For at få mest muligt ud af din grill kan du på internettet og i bogform finde mange gode tips og tricks til madlavning, som kan berige oplevelsen ved at grille.

BEMÆRK! Grillens dele bliver meget varme under brug. Hold børn på sikker afstand af grillen. Flyt ikke grillen, mens den er tændt eller varm. Brug aldrig grillen indendørs.

Grillens maksimale temperatur kan blive reduceret, hvis den står på et sted, hvor det blæser meget, eller hvis du griller om vinteren, hvor det både kan være koldt og blæsende.

Rustfrit stål, aluminium og varmekast maling fås i mange forskellige kvaliteter, og fælles for dem alle er, at omgivelserne og brugen på sigt påvirker metallet, så der kan forekomme farveændringer, afskalninger, rust m.m.

Rustfrit stål er ikke ensbetydende med, at metallet ikke kan ruste, men er mere en indikation af, hvor hurtigt metallet vil tage rust til sig. Rust og afskalninger, der med tiden vil dukke som følge af brug og af at stå udendørs, er ikke omfattet af garantien.

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand af grillen.

Anbring gasslangen, så den ikke kommer i kontakt med varme dele på grillen, og så den ikke knar sig.

Brug kun gasslanger, som er godkendt af de nationale myndigheder. Gasslangen må maksimalt være 150 cm lang og skal være forsynet med en godkendt regulator.

Kontroller regelmæssigt, at gasslangen ikke er revnet eller mør, og udskift den om nødvendigt.

Gasgrillen er godkendt til en 11 kg-gasflaske, der må stå under grillen. Større gasflasker skal placeres uden for gasgrillen.

Udskiftning af gasflaske skal ske udendørs på sikker afstand af åben ild og andre antændelseskilder.

Hvis der opstår lækage, skal du omgående lukke for gasforsyningen på regulatoren og undgå åben ild og andre antændelseskilder. Vent nogle minutter, til området er luftet ud.

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

Luk for gasforsyningen på regulatoren efter brug.

Undlad at foretage ændringer på grillen, herunder også regulatoren og brænderne. Forsøg ikke at åbne dele, som er forseglet fra fabrikken.

Den mindste og største diameter for gryder og pander, som anvendes på sidebrænderen er hhv. 120 mm og 240 mm.

SAMLING

Der henvises til illustrationerne bagest i brugsanvisningen. Vær 2 personer om at samle grillen.



Inden samling skal du pakke alle delene ud (også dem i selve grillkassetten) og anbringe dem på en overskuelig måde. Brug eventuelt emballagen eller et tæppe som underlag, så grillen og dens dele ikke bliver ridsede eller beskadigede, mens du samler grillen.

Vent med at efterspænde alle skruer, bolte og møtrikker til sidst. Alle grillens dele er udstanset meget nøjagtigt i forhold til pasform, og hvis du spænder noget lidt skævt eller for stramt, kan det påvirke samlingen andre steder på grillen.

BRUG AF GASGRILL

1. Drej alle betjeningsknapper til positionen PUSH.
2. Åbn låget før brug.
3. Slut regulatoren til gasflasken. Sæt gasforsyningen på ON på regulatoren. Kontrollér for eventuelle gaslækager med sæbevand mellem gasflasken og regulatoren.
4. Tryk betjeningsknappen til den yderste venstre brænder ind i 3-5 sekunder, og drej den 90 grader mod uret til positionen CLICK. Der høres et klik, og brænderen tændes. Hvis dette ikke sker, skal denne procedure gentages. Hold knappen inde i nogle få sekunder, når brænderen er tændt.
5. Hvis brænderen ikke tændes efter andet forsøg, skal du vente 5 minutter og gentage trin 4.
6. Når en brænder er tændt, kan brænderen umiddelbart til højre for tændes på samme måde. Gentag dette for alle brænderne.
7. Regulér varmen ved at dreje knapperne til en position mellem symbolerne for stor og lille flamme.
8. Lad grillen varme op i 10-15 minutter, før du begynder at grille.
9. Luk for regulatoren for at slukke for grillen. Drej derefter alle betjeningsknapper på apparatet med uret til positionen PUSH.

Bemærk! Sidebrænderen kan tændes på samme måde, når du har tændt de øvrige brændere. Husk at åbne låget over sidebrænderen, inden du tænder for den.

Bemærk! Sidebrænderen er beregnet til koge grej med flad bund og en diameter på 20-24 cm.

Advarsel: Hvis en brænder ikke kan tændes, skal betjeningsknappen drejes til slukket position (med uret), og regulatoren skal lukkes. Vent fem minutter, før du prøver at tænde igen ved at følge tændingsproceduren.

Advarsel: Vær opmærksom på, at dele af grillens håndtag bliver varme under brug.

BRUG AF KULGRILL

1. Åbn låget, og sørg for god lufttilførsel ved at fjerne aske fra bundventilerne (kun når kullet fra tidligere brug er helt slukket). Trækul har brug for ilt for at brænde, så sørg for, at ventilerne ikke er blokerede.
2. Placer trækullet i midten af bundristen, og læg et par optændingsblokke ind. Tænd blokkene med en lang tændstik eller lighter for at antænde kullet. Skuffen er beregnet til opbevaring af trækul.
3. Lad trækullet brænde, indtil det er dækket af et lyst, gråt askelag. Når kullene er helt tændt, spred dem jævnt ud med en tang. Vent, til optændingsblokkene er helt brændt væk, og kullene er dækket af aske, før du begynder at grille. Du kan også bruge en grillstarter eller en elektrisk grilltænder til at tænde kullet.
4. Brug højsefunktionen til at justere afstanden mellem kullene og maden. Drej håndtaget med uret for at mindske afstanden, hvilket giver mere koncentreret varme og højere temperatur. Drej mod uret for at øge afstanden, så varmen fordeles mere jævnt, og temperaturen falder.

RENGØRING

VIGTIGT:

Madrester og fedt kan let blive antændt, hvis de udsættes for høj varme. Læs derfor disse anvisninger omhyggeligt, så du kan have glæde af din grill i mange år.

- Efterlad aldrig din grill uden opsyn, især ikke hvis du griller madvarer med højt fedtindhold.
- Sørg for at rengøre grillen efter hver brug.
- Vi anbefaler at bruge en opsamlingsbakke til opsamling af fedt og madrester.

Bemærk: Fedtbrande er ikke dækket af garantien!

Husk også at læse brugsanvisningen med hensyn til de øvrige vedligeholdelsesanvisninger.

Al rengøring og vedligeholdelse bør udføres, når grillen er kølet helt af og med gastilførslen slået fra på gasflasken.

Det anbefales at lade grillen brænde eventuelle madrester på grillristen af ved at lade den være tændt cirka 15 minutter efter brug.

Grillristen kan rengøres med en grillbørste, inden den er kølet helt af. Hvis der er mange fastbrændte madrester, kan risten lægges i blød i vand tilsat rengøringsmiddel og herefter skrubbes med en skuresvamp eller lignende. Skyl risten med vand, og smør den med madolie, inden den igen tages i brug.

Varmeristen kan rengøres med en opvaskebørste og opvaskemiddel. Smør varmeristen med madolie, inden den igen tages i brug.

Hvis det ser ud til, at malingen på indersiden af grillens låg begynder at skalle af, er det sandsynligvis forkullede madrester (fedtstænk), som du kan se. Rengør lågets inderside med varmt sæbevand. Skyl efter med rent vand, og lad låget tørre. Brug ALDRIG ovnrens!

Madrester i grillens bund kan fjernes med en børste, skraber eller skuresvamp. Tør derefter grillens bund af med en hårdt opvredet klud, og lad den tørre.

Grillens yderside kan aftørres med en hårdt opvredet klud. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller -redskaber.

HUSK at rengøre drypbakken jævnligt for fedt og madrester. Tømmes drypbakken ikke, kan der gå ild i fedt og madrester, hvilket kan gøre skade på grillen og omgivelser.

VI ANBEFALER DIG PÅ DET KRAFTIGESTE AT ANSKAFTE ET OVERTRÆK TIL GRILLEN. Det vil beskytte grillen i det daglige mod vejr og vind og holde den pæn i længere tid.

RENGØRING AF BRÆNDERNE

Hullerne i brænderne kan blive blokeret af insekter, som bygger reder i dem, og derfor bør de rengøres regelmæssigt.

Luk for regulatoren, og tag den af gasflasken. Løft flammeskjoldene af.

Rengør brænderne med en blød børste eller med trykluft.

Rengør dyserne med en piberenser eller et stykke tyndt ståltråd.

Kontroller regelmæssigt, at der ikke er revner eller andre skader på brænderne.

OPBEVARING

Grillen må kun opbevares indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra gasgrillen. Opbevar grillen på et tørt sted, hvor den står i læ for vind og nedbør.

LÆKAGETEST

Lav en blanding af 25 ml opvaskemiddel og 75 ml vand.

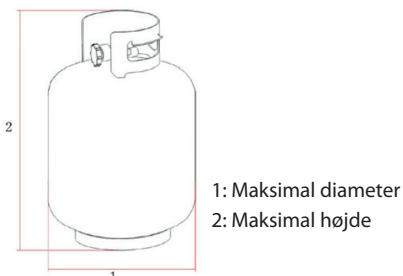
Kontroller, at regulatoren er lukket. Sæt regulatoren på gasflasken, og åbn regulatoren. Børst slangen og alle forbindelser med sæbevandsopløsningen. Hvis der forekommer bobler, er der en læk, som skal udbedres, inden du tager grillen i brug.

Ret fejlen, og foretag en ny lækagetest.

Hvis du ikke kan rette fejlen, må grillen ikke bruges!

Luk for regulatoren efter lækagetesten.

GASFLASKE



Den maksimale diameter og den maksimale højde på gasflasken er henholdsvis 310 mm og 500 mm, som vist nedenfor.

Gasslangen må højst være 150 cm lang og skal udstyres med en regulator godkendt iht. EN 16129:2013.

Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet!

Hvis grillen ikke er i brug, skal gasflasken frakobles. Sæt beskyttelseshætten på gasflasken, når den er frakoblet.

Gasflasken skal opbevares udendørs i oprejst stilling og utilgængeligt for børn. Gasflasken må aldrig opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C. Opbevar ikke gasflasken nær flammer, vågeblus eller andre antændelseskilder. Ryg ikke.

Kontrollér, at gasslangen ikke kommer i berøring med varme flader, når gasflasken er anbragt korrekt.

Gasflasken må ikke flyttes under brug. Opbevar aldrig en ekstra gasflaske i samme opbevaringsrum. Adgangen til ventilen på gasflasken må ikke blokeres.

Advarsel: Luk for gasflasken, hvis du kan lugte gas.

EU-OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Fabrikant:	
Virksomhedsnavn	Jem & Fix
Adresse	Skomagervej 12
Postnummer	7100
By	Vejle
Land	Denmark
Bemyndiget repræsentant:	
Virksomhedsnavn	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Denmark
Denne overensstemmelsesteklæring udstedes udelukkende på fabrikantens ansvar og erklærer hermed, at produktet	
Produktidentifikation:	Produkt: Gas/kulgrill kombi m/3 brændere + sidebrænder. PIN: 2575DN35005 Mærke: GRILLEXPert Varenr.: 107045/107046
Billedidentifikation:	

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

Referencenumre	
(EU)2016/426	
Henvisninger til standarder og/eller tekniske specifikationer, der anvendes i denne overensstemmelsesteklæring, eller dele deraf:	
Numre på harmoniserede standarder	
EN 498:2012	EN 484:2019+AC:2020
Andre standarder og/eller tekniske specifikationer:	
Standard eller teknisk procedure	
Notified Body for Module B+D	Intertek Italia SpA Address: Via Guido Miglioli 2/A, 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano, Italy NB. 2575
EU Type Examination Module B	Certificate No.: ITS-2575-GAR-2441881-R1 Date of issue: 2025-09-10
EU Type Examination Module D	Certificate No.: ITS-2575-SRV-2442255-R1 Date of issue: 2025-10-20

(1) Hvor det er relevant, skal der henvises til de gældende dele eller afsnit i standarden eller den tekniske specifikation.

Underskrevet for og på vegne af producenten af:

Kolding 22/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

GARANTI

Produktet er omfattet af 5 års garanti.

Garantien dækker ved manglende funktionalitet, men dækker ikke reduceret funktionalitet opstået ved alm. brug og slitage, samt forkert anvendelse/opbevaring/ pleje.

Produktet er beregnet og godkendt til almindelig privat brug.

Bålsteder, kulgrill og gasgrill:

Det anbefales at benytte et overtræk for at forlænge produktets levetid.

Husk at stille produktet overdækket og tørt i vinterperioden.

Flyverust og overade rust kan forekomme og er ikke reklamationsberettiget.

Fedt-/drypbakker til opsamling af madrester og grillriste er ikke omfattet af 5 års garantien.

Gælder garantien kan der ske tilbagebetaling, reparation eller ombytning til et tilsvarende produkt efter jem & fix's valg.

Ønsker du at benytte dig af garantien skal du henvende dig til jem & fix A/S.

Garantien kan udelukkende benyttes mod forevisning af det originale købsbevis eller anden fyldestgørende dokumentation for købet.

Sørg derfor for at gemme købsbeviset i hele produktets levetid.

Du kan se mere på www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no hvor du finder vores inspirationsvideoer samt gode råd om vedligeholdelse af dit Grillexpert produkt.

RESERVEDELE

Det er normalt, at en grill bliver slidt og forfalder over tid. Omfanget afhænger dels af brugsmønsteret og plejen af grillen, men også af påvirkningerne fra vind og vejr og de høje temperaturer fra ilden.

Vi fører en lang række reservedele, som du selv kan udskifte og dermed forlænge din grills levetid.

Du kan finde og købe reservedelene på vores webportal www.schou.com.

Hvis du ikke kan finde de nødvendige reservedele, er du velkommen til at kontakte vores servicecenter.

SCHOU AFTER SALES

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

Reklamationer

Reservedele

Returvarer

Garantivarer

www.schou.com

Fremstillet i P.R.C.

Fabrikant:

jem & fix A/S

Skomagervej 12

DK-7100 Vejle

Danmark

www.jemogfix.dk

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, ej heller oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

Gass-/kullgrill med 3 brennere og sidebrenner

INNLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av det nye produktet ditt, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar produktet i bruk. Vi anbefaler dessuten at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du senere skulle trenge å lese informasjonen om produktets funksjoner på nytt.

TEKNISKE DATA

Brennere i grillen:	3 x 3,6 kW
Sidebrenner:	2,15 kW
Total varmeeffekt:	12,95 kW
Maks. gassforbruk:	942 g/time
Gasstype og -trykk:	Butan, 30 mbar Propan, 30 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I3B/P(30):	CY, DK, EE, FI, FR, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK, CZ
I3B/P(37):	PL
Dyser:	Ø 0,92/0,70 mm
Grillareal gassgrill / Grillareal kullgrill:	600 x 415mm / 500 x 415mm
Mål:	179 x 58 x 118,5cm (bxdxh)

Gassgrillen er godkjent for en 11 kg-gassflaske, som må stå under grillen. Større gassflasker må plasseres utenfor gassgrillen.

Med varmerist og innebygd termometer



Vaskes før bruk



ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm, ikke flytt den når den er i bruk.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på trygg avstand.

ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til tenning eller gjentenning! Bruk bare tennblokker som oppfyller kravene i EN 1860-3!

Må ikke brukes innendørs.

SPESIELLE SIKKERHETSFRSKRIFTER FOR KULLGRILL

Grillen skal plasseres på et plant og stabilt underlag før den tas i bruk.

Underlaget må ikke være brennbar, det kan f.eks. være utendørsfliser, steinbelegg eller stampet jord. Det må ikke være brennbar materiale som gress, planter eller søppel under eller rett i nærheten av grillen.

Vi anbefaler at grillen tennes og at brikettene holdes røde i minst 30 minutter før første tilberedning.

Ikke begynn tilberedningen av maten før brikettene er dekket av grå aske.

Hell ALDRI tennvæske, bensin, petroleum eller andre brannfarlige væsker på grillen mens den er varm. Det kan medføre stikkflammer eller eksplosjoner som kan forårsake alvorlige brannår.

Glør og varm aske fra grillen må ikke tømmes i avfallssekker.

Bruk ulike grillredskaper til rått og tilberedt kjøtt, og hold dem atskilt, da det ellers kan overføres bakterier til det stekte kjøttet som kan føre til matforgiftning.

Ikke bruk grillen i lukkede rom og/eller beboelsesrom, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobil eller båter. Livsfare på grunn av kulforgiftning.

SPESIELLE SIKKERHETSFRSKRIFTER

Grillen må kun brukes utendørs og på godt ventilerte steder! På et godt ventilert sted er minst 25 % av veggens areal åpent.

Grillen må ikke utsettes for nedbør og skal stå i le under bruk og oppbevaring.

Grillen skal plasseres på et plant og stabilt underlag før den tas i bruk.

Underlaget må være ikke-brennbar, f.eks. utendørsfliser, belegningsstein eller hardpakket jord. Det må ikke være brennbar materiale som gress, planter eller søppel under eller rett i nærheten av grillen.

Hold grillen på sikker avstand fra brennbare gjenstander under bruk.

Bruk grillvotter når du håndterer grillen.

Åpne lokket før du tenner opp grillen! Hvis du prøver å tenne grillen mens lokket er lukket, kan det føre til gass eksplosjon!

Bruk ulike grillredskaper til rått og tilberedt kjøtt, og hold dem atskilt, da det ellers kan overføres bakterier til det stekte kjøttet som kan føre til matforgiftning.

Gassgriller varierer fra type til type og fungerer annerledes enn kullgriller. For å få best mulig resultat anbefaler vi at du prøver deg frem helt til du finner ut hvor på grillen varmen er best

tilpasset maten du skal grille.

For å få mest mulig ut av grillen er det lurt å bruke Internett og kokebøker for å finne nyttige tilberedningstips som gjør grillingen enda mer vellykket.

MERK! Grillens deler blir svært varme under bruk. Hold barn på trygg avstand fra grillen. Ikke flytt grillen når den er tent eller varm. Bruk aldri grillen innendørs.

Grillens maksimale temperatur kan bli redusert hvis den står på et sted med mye vind eller hvis du griller om vinteren, for da kan det være både kaldt og blåsete.

Rustfritt stål, aluminium og varmekast maling fås i mange forskjellige kvaliteter, og felles for dem alle er at omgivelsene og bruken på sikt påvirker metallet slik at det kan forekomme fargeendringer, avskallinger, rust osv.

Rustfritt stål betyr ikke at metallet ikke kan ruste, det er mer en indikasjon på hvor lang tid det tar før metallet begynner å ruste. Rust og avskalling som med tiden vil forekomme på grunn av bruk og fordi ovnen står utendørs, er ikke dekket av garantien.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på trygg avstand fra grillen.

Plasser gasslangen slik at den ikke kommer i kontakt med varme deler på grillen, og slik at den ikke vrir seg.

Bruk bare gasslanger som er godkjent av de nasjonale myndighetene. Gasslangen kan være maks. 150 cm lang og må være utstyrt med en godkjent regulator.

Kontroller regelmessig at gasslangen ikke er revnet eller morken. Skift ut om nødvendig.

Gassgrillen er godkjent for en 11 kg-gassflaske, som må stå under grillen. Større gassflasker må plasseres utenfor gassgrillen.

Gassflasken må skiftes utendørs på trygg avstand fra åpen flamme og andre antenneskilder.

Hvis det oppstår lekkasje, skal gasstilførselen umiddelbart stenges på regulatoren.

Hold avstand fra åpen flamme og andre antenneskilder. Vent noen minutter til området er luftet ut.

Når du skal koble til en ny gassflaske, eller hvis grillen ikke har vært brukt på en stund, må det utføres en lekkasjetest. Lekkasjetest må ikke foretas med bruk av åpen ild! Se avsnittet "Lekkasjetest".

Steng gasstilførselen på regulatoren etter bruk.

Ikke foreta endringer på grillen, inkludert regulatoren og brennerne. Ikke forsøk å åpne deler som er forseglet fra fabrikk.

Den minste og den største diameteren for gryter og panner som kan brukes på sidebrenneren, er henholdsvis 120 mm og 240 mm.

SAMLING

Det vises til illustrasjonene bakerst i bruksanvisningen. Det trengs to personer til å montere grillen.



Før montering må du pakke ut alle delene (også de som ligger i selve grillen) og plassere dem på en oversiktlig måte. Bruk eventuelt emballasjen eller et teppe som underlag, slik at grillen og de tilhørende delene ikke får riper eller skade under monteringen av grillen.

Vent med å etterstramme alle skruene, boltene og mutrene helt til slutt. Alle delene til grillen er utstanset svært nøyaktig i forhold til passform, og hvis du strammer noe litt skjevt eller for hardt, kan det påvirke monteringen andre steder på grillen.

BRUK AV GASSGRILL

1. Drei alle bryterne til posisjonen PUSH.
2. Åpne lokket før bruk.
3. Koble regulatoren til gassflasken. Sett gasstilførselen på ON på regulatoren. Kontroller med såpevann at det ikke er noen lekkasje mellom gassflasken og regulatoren.
4. Hold bryteren til brenneren lengst til venstre inne i 3-5 sekunder, og drei den 90 grader mot urviseren til posisjonen CLICK. Du hører et klikk, og brenneren tennes. Hvis dette ikke skjer, må prosedyren gjentas. Hold bryteren inne noen få sekunder når brenneren er tent.
5. Hvis brenneren ikke tennes etter andre forsøk, venter du 5 minutter og gjentar trinn 4.
6. Når en brenner er tent, kan brenneren rett til høyre tennes på samme måte. Gjenta dette for alle brennerne.
7. Reguler varmen ved å dreie bryterne til en posisjon mellom symbolene for stor og liten flamme.
8. Varm opp grillen i 10-15 minutter før du begynner å grille.
 9. Steng regulatoren for å slå av grillen. Vri deretter alle bryterne på apparatet med urviseren til posisjonen PUSH.

Merk! Sidebrenneren kan tennes på samme måte som de andre brennerne. Husk å åpne lokket over sidebrenneren før du tenner den.

Merk! Sidebrenneren er beregnet for kokekar med flat bunn og en diameter på 20–24 cm.

Advarsel: Hvis en brenner ikke kan tennes, må bryteren vris til av-posisjon (med urviseren), og regulatoren må stenges. Vent fem minutter før du prøver å tenne på nytt ved å følge tenningsprosedyren.

Advarsel: Vær oppmerksom på at deler av grillens håndtak blir varme under bruk.

BRUK AV KULLGRILL

1. Åpne lokket, og sørg for god lufttilførsel ved å fjerne aske fra bunnventilene (kun når tidligere kull er helt slukket). Kull trenger oksygen for å brenne, så pass på at ventilene ikke er blokkert.
2. Plasser kullet midt på bunnristen, og legg inn noen opptenningsblokker. Tenn blokkene med en lang fyrstikk eller lighter for å antenne kullet. Skuffen er beregnet for oppbevaring av kull.
3. La kullet brenne til det er dekket av et lyst, grått askelag. Når kullene er helt tent, spre dem jevnt ut med en tang. Vent til opptenningsblokkene er helt oppbrent, og kullene er dekket av aske før du begynner å grille. Du kan også bruke en grillstarter eller en elektrisk opptenner for å tenne kullet.
4. Bruk heisesystemet til å regulere avstanden mellom kullene og maten. Drei håndtaket med klokken for å minke avstanden, noe som gir mer konsentrert varme og høyere temperatur. Drei mot klokken for å øke avstanden, slik at varmen fordeles jevner og temperaturen synker.

RENGJØRING

VIKTIG:

Matrester og fett kan lett bli antent hvis de utsettes for høy varme. Les derfor disse anvisningene omhyggelig slik at du får glede av gassgrillen i mange år.

- Forlat aldri grillen uten tilsyn, særlig ikke hvis du griller matvarer med høyt fettinnhold.
- Husk å rengjøre gassgrillen hver gang du har brukt den.
- Vi anbefaler at du bruker en dryppanne til oppsamling av fett og matrester.

Obs! Fettbranner dekkes ikke av garantien!

Husk også å lese bruksanvisningen med hensyn til de andre vedlikeholdsanvisningene.

All rengjøring og alt vedlikehold bør utføres når grillen er helt avkjølt og gasstilførselen er stengt

på gassflasken.

Det anbefales å la grillen svi av eventuelle matrester på grillristen ved å la den være tent i cirka 15 minutter etter bruk.

Grillristen kan rengjøres med en grillbørste før den er helt avkjølt. Hvis det er mange fastbrente matrester, kan risten legges i bløt i vann tilsatt rengjøringsmiddel og deretter skrubbes med en skuresvamp eller lignende. Skyll risten med vann og smør den med matolje før den tas i bruk igjen.

Varmeristen kan rengjøres med oppvaskbørste og oppvaskmiddel. Smør varmeristen med matolje før den tas i bruk igjen.

Hvis det ser ut som om malingen på innsiden av lokket på grillen begynner å skalle av, er det sannsynligvis forkullede matrester (fettssprut) du ser. Rengjør lokkets innside med varmt såpevann. Skyll med rent vann, og la lokket tørke. Bruk ALDRI ovnsrens!

Matrester på bunnen av grillen kan fjernes med en børste, skrape eller skuresvamp. Tørk deretter av grillens bunn med en godt oppvridd klut og la den tørke.

Utvendig kan grillen tørkes av med en godt oppvridd klut. Ikke bruk skarpe eller slipende rengjøringsmidler eller -redskaper.

HUSK å fjerne fett og matrester fra dryppannen med jevne mellomrom. Hvis dryppannen ikke tømmes, kan det ta fyr i fett og matrester, noe som kan forårsake skade både på grillen og omgivelsene.

VI ANBEFALER STERKT Å ANSKAFFE ET TREKK TIL GRILLEN. Det vil beskytte grillen i det daglige mot vær og vind slik at den holder seg pen lengre.

RENGJØRING AV BRENNERNE

Hullene i brennerne kan bli blokkert av insekter som bygger rede i dem, og de bør derfor rengjøres regelmessig.

Steng regulatoren og ta den av gassflasken.

Løft av flammeskjoldene.

Rengjør brennerne med en myk børste eller med trykkluft.

Rengjør dysene med en piperenser eller en bit tynn ståltråd.

Kontroller regelmessig at det ikke er sprekker eller andre skader på brennerne.

OPPBEVARING

Gassgrillen må bare oppbevares innendørs hvis gassflasken er frakoblet og fjernet fra gassgrillen. Oppbevar gassgrillen på et tørt sted hvor den står i le for vind og nedbør.

LEKKASJETEST

Lag en blanding av 25 ml oppvaskmiddel og 75 ml vann.

Kontroller at regulatoren er stengt. Sett regulatoren på gassflasken og åpne regulatoren.

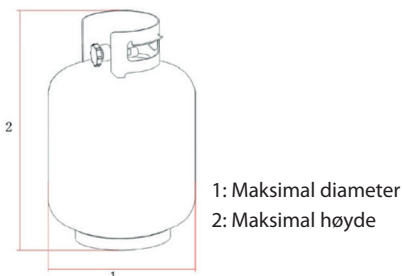
Børst slangen og alle forbindelser med såpevannet. Hvis du kan se bobler, er det en lekkasje som må utbedres før du tar grillen i bruk.

Rett opp feilen og foreta en ny lekkasjetest.

Hvis du ikke kan rette opp feilen, må du ikke bruke grillen!

Steng regulatoren etter lekkasjetesten.

GASSFLASKE



Gassslangen kan være maks. 150 cm lang og må være utstyrt med en regulator som er godkjent iht. EN 16129:2013.

Ikke mist gassflasken i bakken eller håndter den hardhendt!

Koble fra gassflasken når grillen ikke er i bruk. Sett beskyttelseshetten på gassflasken når den er frakoblet.

Gassflasken skal oppbevares utendørs i stående stilling og utenfor barns rekkevidde. Gassflasken må aldri oppbevares på steder der temperaturen kan overstige 50 °C. Ikke oppbevar gassflasken nær flammer, pilotflamme eller andre antennelseskilder. Røyking forbudt! Kontroller at gassslangen ikke kommer i berøring med varme flater når gassflasken er riktig plassert.

Gassflasken må ikke flyttes under bruk. Ikke oppbevar en ekstra gassflaske i samme oppbevaringsrom. Tilgangen til ventilen på gassflasken må ikke blokkeres.

Advarsel: Steng gassflasken hvis du kjenner gasslukt.

EU-SAMSVARSEKLÆRING

Produsent:	
Firmanavn	Jem & Fix
Adresse	Skomagervej 12
Postnummer	7100
Sted	Vejle
Land	Denmark
Autorisert representant:	
Firmanavn	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
Sted	Kolding
Land	Denmark
Denne samsvarserklæringen er utgitt på produsentens eget ansvar. Produsenten erklærer hermed at produktet	
Produktidentifikasjon:	Produkt: Gass-/kullgrill med 3 brennere og sidebrenner. PIN: 2575DN35005 Varemerke: GRILLEXPART Varenr. 107045/107046
Bildeidentifikasjon:	

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

Referansenummer	
(EU)2016/426	
Henvisninger til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner det er søkt på grunnlag av ved utarbeidelse av denne samsvarserklæringen, eller ved utarbeidelse av deler av den:	
Harmonisert standardnummer	
EN 498:2012	EN 484:2019+AC:2020
Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner:	
Standard eller teknisk framgangsmåte	
Notified Body for Module B+D	Intertek Italia SpA Address: Via Guido Miglioli 2/A, 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano, Italy NB. 2575
EU Type Examination Module B	Certificate No.: ITS-2575-GAR-2441881-R1 Date of issue: 2025-09-10
EU Type Examination Module D	Certificate No.: ITS-2575-SRV-2442255-R1 Date of issue: 2025-10-20

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

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 22/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

GARANTI

Produktet er omfattet af 5 års garanti. Garantien dækker ved manglende funktionalitet, men dækker ikke reduceret funktionalitet opstået ved alm. brug og slitage, samt forkert anvendelse/opbevaring/pleje.

Produktet er beregnet og godkendt til almindelig privat brug.

Bålsteder, kulgrill og gasgrill:

Det anbefales at benytte et overtræk for at forlænge produktets levetid.

Husk at stille produktet overdækket og tørt i vinterperioden.

Flyverust og overflade rust kan forekomme og er ikke reklamationsberettiget.

Fedt-/drypbakker til opsamling af madrester og grillriste er ikke omfattet af 5 års garantien.

Gælder garantien kan der ske tilbagebetaling, reparation eller ombytning til et tilsvarende produkt efter jem & fix's valg.

Ønsker du at benytte dig af garantien skal du henvende dig til jem & fix A/S.

Garantien kan udelukkende benyttes mod forevisning af det originale købsbevis eller anden fyldestgørende dokumentation for købet.

Sørg derfor for at gemme købsbeviset i hele produktets levetid.

Du kan se mere på www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no hvor du finder vores inspirationsvideoer samt gode råd om vedligeholdelse af dit Grillekspert produkt.

RESERVEDELER

Det er normalt at en grill blir slitt og forfaller over tid. Omfanget avhenger dels av bruksmønsteret og stellet av grillen, men også av påvirkningene fra vær og vind og de høye temperaturene fra ilden.

Vi fører en lang rekke reservedeler som du selv kan skifte ut og på den måten forlenge grillens levetid.

Du kan finne og kjøpe reservedelene på vår nettportal www.schou.com.

Hvis du ikke finner de nødvendige reservedelene, kan du henvende deg til vårt servicesenter.

SCHOU AFTER SALES

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis. Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

Reklamasjoner

Reservedeler

Returvarer

Garantivarer

www.schou.com

Produsert i Kina
Produsent:
jem & fix A/S
Skomagervej 12
DK-7100 Vejle
Danmark
www.jemogfix.dk

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings og informasjonshentingssystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

Gasol-/kolgrill med 3 brännare och sidobrännare

INTRODUKTION

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya produkt rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du använder produkten. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

TEKNISKA DATA

Brännare i grillen:	3 × 3,6 kW
Sidebränder:	2,15 kW
Total värmeeffekt:	12,95 kW
Max. gasolförbrukning:	942 g/time
Gasoltyp och -tryck:	Butan, 30 mbar Propan, 30 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I3B/P(30):	CY, DK, EE, FI, FR, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK, CZ
I3B/P(37):	PL
Munstycken:	Ø 0,92/0,70 mm
Grillyta gasolgrill / Grillyta kolgrill:	600 x 415mm / 500 x 415mm
Mått:	179 x 58 x 118,5cm (bxdxh)

Gasolgrillen är godkänd för en gasolflaska på 11 kg som måste stå under grillen. Större gasolflaskor ska placeras utanför gasolgrillen.

Med värmegaller och inbyggd termometer



Vaskes för bruk



WARNING! Denna grill blir mycket varm och ska inte flyttas medan den används.

WARNING! Håll barn och husdjur på säkert avstånd.

WARNING! Använd aldrig sprit eller bensen för tändning eller återupptändning! Använd endast tändblock som uppfyller kraven i EN 1860-3!

Använd den aldrig inomhus.

SÄRSKILDA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KULLGRILL

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

Underlaget ska vara icke-brännbart, t.ex. utomhuskakel, stenläggning eller stampad jord. Det får inte finnas brännbart material som gräs, växter eller avfall under eller nära grillen.

Det rekommenderas att grillen tänds och att kolen hålls glödande i minst 30 minuter innan den första tillagningen.

Börja inte tillagningen av maten innan kolen är täckt med grå aska.

Håll ALDRIG tändvätska, bensen, fotogen eller andra brandfarliga vätskor på grillen när den är varm! Det kan orsaka eldflammar eller explosioner som kan ge allvarliga brännskador! Glöd och varm aska från grillen får inte hällas i sopsäcken.

Använd olika grillredskap för rått och tillrett kött och håll dem åtskilda, annars kan bakterier överföras till det stekta köttet och orsaka matförgiftning.

Använd inte grillen i ett stängt utrymme och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Livsfara på grund av kolmonoxidförgiftning.

SÄRSKILDA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Grillen får endast användas utomhus och på platser med god ventilation! En plats med god ventilation har minst 25 % av väggarnas areal öppen.

Grillen får inte utsättas för nederbörd och bör stå i lä under användning och förvaring.

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

Underlaget ska vara icke-brännbart, t.ex. utomhuskakel, stenläggning eller stampad jord. Det får inte finnas brännbart material som gräs, växter eller avfall under eller nära grillen.

Håll grillen på säkert avstånd från brännbart material under användning.

Använd grillhandskar när du hanterar grillen.

Öppna locket innan du tänder grillen! Om du försöker tända grillen medan locket är stängt kan en gasexplosion inträffa!

Använd olika grillredskap för rått och tillrett kött och håll dem åtskilda, annars kan bakterier överföras till det stekta köttet och orsaka matförgiftning.

Gasogrillar är mycket olika från typ till typ och inte minst i förhållande till kolgrillar. För att få den bästa upplevelsen rekommenderar vi att du övar dig grundligt så att du lär dig var på grillen det är bäst värme i förhållande till den mat du vill grilla.

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din grill kan du på internet och i bokform hitta många bra tips om matlagning som kan berika upplevelsen med grillning.

OBS! Grillens delar blir mycket varma under användning. Håll barn på säkert avstånd från grillen. Flytta inte grillen när den är tänd eller varm. Använd aldrig grillen inomhus.

Grillens maximala temperatur kan minska om den står på en plats där det blåser mycket eller om du grillar på vintern, då det kan vara både kallt och blåsigt.

Rostfritt stål, aluminium och värmebeständig färg finns i många olika kvaliteter, och gemensamt för dem alla är att omgivningarna och användningen påverkar metallen på sikt, så att färgändringar, avskalningar, rost m.m. kan förekomma.

Rostfritt stål innebär inte att metallen inte kan rosta, utan är en indikation på hur snabbt metallen drar till sig rost. Rost och avskalningar som uppstår med tiden som ett resultat av användning och att stå utomhus omfattas inte av garantin.

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

Montera gasolslangen så att den inte kommer i kontakt med heta delar på grillen och att den inte snor sig.

Använd endast gasolslangar som är godkända av nationella myndigheter. Gasolslangen får maximalt vara 150 cm lång och ska vara försedd med en godkänd regulator.

Undersök regelbundet att gasolslangen inte är sprucken eller sprödd och byt ut den om det behövs.

Gasolgrillen är godkänd för en gasolflaska på 11 kg som måste stå under grillen. Större gasolflaskor ska placeras utanför gasolgrillen.

Byte av gasolflaska ska ske utomhus på säkert avstånd från öppen eld och andra antändningskällor.

Om det uppstår läckage måste du omedelbart stänga av gasolförsörjningen på regulatorn och hålla dig undan från öppen eld och andra antändningskällor. Vänta några minuter tills området har ventilerats.

Gör ett läckagetest när du ansluter en ny gasolflaska eller om grillen inte har använts på länge. Läckagetest får aldrig utföras med öppen eld! Se avsnittet Läckagetest.

Stäng gasolförsörjningen på regulatorn efter användning.

Undvik att göra förändringar på grillen eller på regulatorn eller brännarna. Försök inte öppna delar som är förseglade från fabrik.

Den minsta och största diametern för grytor och pannor som används på sidobrännaren är 120 mm resp. 240 mm.

MONTERING

Se illustrationerna sist i bruksanvisningen. Var 2 personer för att montera grillen.



Innan montering, packa ut alla delar (även de i själva grillkassetten) och placera dem så du har översikt. Använd eventuellt förpackningen eller en matta som underlag, så att grillen och dess delar inte repas eller skadas vid montering.

Vänta med att efterspänna alla skruvar, bultar och muttrar till sist. Alla grillens delar är mycket noga utstansade och om du spänner något lite snett eller för hårt kan det påverka monteringen av resten av grillen.

ANVÄNDNING AV GASOLGRILL

1. Vrid alla reglage till positionen PUSH.
2. Öppna locket före användning.
3. Anslut regulatorn till gasolflaskan. Sätt gasolförsörjningen på regulatorn till ON. Kontrollera med tvållösning så att det inte finns några gasolläckage mellan gasolflaskan och regulatorn.
4. Tryck in reglaget för den yttre vänstra brännaren i 3-5 sekunder och vrid det 90 grader moturs till positionen CLICK. Det hörs ett klick och brännaren tänds. Om detta inte sker måste proceduren upprepas. Håll inne reglaget i några sekunder när brännaren är tänd.
5. Om brännaren inte tänds efter ett andra försök ska du vänta 5 minuter och sedan göra om steg 4.
6. När en brännare är tänd kan brännaren direkt till höger tändas på samma sätt. Upprepa detta för alla brännarna.
7. Reglera värmen genom att vrida reglagen till en position mellan symbolerna för stor och liten låga.
8. Låt grillen värmas upp i 10-15 minuter innan du börjar grilla.
9. Stäng regulatorn för att släcka grillen. Vrid därefter alla reglage medsols till positionen PUSH.

Observera! Sidobrännaren kan tändas på samma sätt som de övriga brännarna. Kom ihåg att öppna locket över sidobrännaren innan du tänder den.

Observera! Sidobrännaren är avsedd för kokkäril med flat botten och en diameter på 20–24 cm.

Varning: Om en brännare inte kan tändas ska reglaget vridas till stängd position (medurs) och regulatorn stängas. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen genom att följa tändproceduren.

Varning: Var uppmärksam på att delar av grillens handtag blir varma under användning.

ANVÄNDNING AV KOLGRILL

1. Öppna locket och säkerställ god lufttillförsel genom att ta bort aska från bottenventilerna (endast när tidigare kol är helt släckta). Kol behöver syre för att brinna, så se till att ventilerna inte är blockerade.
2. Placera kolet i mitten av bottenristen och lägg i några tändkuber. Tänd kuberna med en lång tändsticka eller tändare för att antända kolet. Lådan är avsedd för förvaring av grillkol.
3. Låt kolet brinna tills det är täckt av ett ljust grått asklager. När kolet är helt tänt, sprid det jämnt med en tång. Vänta tills alla tändkuber har brunnit ut och kolet är täckt av aska innan du börjar grilla. Du kan också använda en skorstenständare eller en elektrisk grilltändare för att tända kolet.
4. Använd hisssystemet för att reglera avståndet mellan kolen och maten. Vrid handtaget medurs för att minska avståndet, vilket ger mer koncentrerad värme och högre temperatur. Vrid moturs för att öka avståndet, så att värmen sprids jämnare och temperaturen sjunker.

RENGÖRING

VIKTIGT:

Fett och matrester kan börja brinna om de utsätts för hög värme. Läs därför dessa anvisningar noga så att du kan få glädje av din gasolgrill i många år.

- Lämna aldrig grillen utan uppsyn, särskilt inte om du grillar matvaror med högt fettnnehåll.
- Se till att rengöra gasolgrillen efter varje användning.
- Vi rekommenderar att du använder en uppsamlingsbehållare för fett och matrester.

Obs: Fettbränder omfattas inte av garantin!

Kom också ihåg att läsa bruksanvisningen gällande övriga underhållsanvisningar.

All rengöring och underhåll ska utföras när

grillen har svalnat helt och gasolförsörjningen från gasolflaskan stängts av.

Det rekommenderas att låta grillen bränna av eventuella matrester på grillgallret genom att låta grillen vara tänd under 15 minuter efter användningen.

Grillgallret kan rengöras med en grillborste innan det har svalnat helt. Om det finns mycket fastbrända matrester kan gallret läggas i blöt i vatten med diskmedel och därefter skrubbas med en skursvamp eller liknande. Skölj gallret med vatten och smörj in det med matolja innan det används igen.

Värmegallret kan rengöras med en diskborste och lite diskmedel. Smörj in värmegallret med matolja innan det används igen.

Om det ser ut som om färgen på lockets insida håller på att flagna är det troligtvis bara förkolnade matrester (fettstänk) som du kan se. Rengör lockets insida med varm tvållösning. Skölj med rent vatten och låt locket torka.

Använd ALDRIG ugsrensmedel!

Matrester i grillens botten kan avlägsnas med en borste, skrapa eller skursvamp. Torka därefter grillens botten med en väl urvriden trasa och låt den torka.

Grillens utsida torkas av med en väl urvriden trasa. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller -redskap.

KOM IHÅG att regelbundet rengöra dropplåten från fett och matrester. Om droppbrickan inte töms kan fett och matrester börja brinna, vilket kan göra skada på grillen och omgivningarna.

VI REKOMMENDERAR Å DET KRAFTIGASTE ATT DU SKAFFAR ETT ÖVERDRAG TILL GRILLEN. Det skyddar grillen dagligen mot väder och vind och håller den i fint skick under längre tid.

RENGÖRING AV BRÄNNARNA

Hålen i brännarna kan bli igensatta av insekter som bygger bo i dem och därför bör de rengöras regelbundet.

Stäng regulatören och lossa den från gasolflaskan.

Lyft bort flammhämmarna.

Rengör brännarna med en mjuk borste eller med tryckluft.

Rengör munstyckena med en piprensare eller en bit ståltråd.

Undersök regelbundet att det inte finns revor eller andra skador på brännarna.

FÖRVARING

Gasolgrillen får endast förvaras inomhus under förutsättning att gasolflaskan är fränkopplad och avlägsnad från gasolgrillen. Förvara gasolgrillen på en torr plats där den får stå i lä för vind och nederbörd.

LÄCKAGETEST

Gör en blandning av 25 ml diskmedel och 75 ml vatten.

Kontrollera att regulatören är stängd. Sätt regulatören på gasolflaskan, och öppna regulatören.

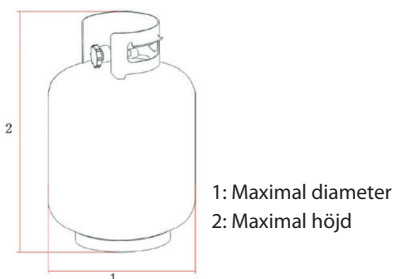
Stryk på tvållösning på slang och alla förbindningar. Om det förekommer bubblor är det ett läckage som måste undersökas innan du börjar använda grillen.

Åtgärda felet och gör ett nytt läckagetest.

Om du inte kan rätta felet får grillen inte användas!

Stäng regulatören efter läckagetestet.

GASOLFLASKA



Gasolslangen får vara max 150 cm lång och ska utrustas med en regulator som är godkänd enligt EN 16129:2013.

Gasolflaskan får inte tappas eller hanteras hårdhänt!

Om grillen inte används ska gasolflaskan kopplas från. Sätt skyddslocket på gasolflaskan när den är fränkopplad.

Gasolflaskan ska förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Gasolflaskan får aldrig förvaras på platser där temperaturen kan överstiga 50 °C. Förvara inte gasolflaskan nära flammor, gaslågor eller andra antändningskällor. Rök inte.

Kontrollera att gasolslangen inte kommer i kontakt med varma ytor när gasolflaskan är korrekt placerad.

Gasolflaskan får inte flyttas under användning. Förvara aldrig en extra gasolflaska i samma förvaringsutrymme. Åtkomsten till ventilen på gasolflaskan får inte blockeras.

Varning: Stäng gasolflaskan om du känner lukten av gas.

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Tillverkare:	
Företagsnamn	Jem & Fix
Adress	Skomagervej 12
Postnummer	7100
Ort	Vejle
Land	Denmark
Behörig representant:	
Företagsnamn	Schou Company A/S
Adress	Nordager 31
Postnummer	6000
Ort	Kolding
Land	Denmark
Den här försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar och tillverkaren försäkras härmed att produkten	
Produktidentifiering:	Produkt: Gasol-/kolgrill med 3 brännare och sidobrännare. PIN: 2575DN35005 Varumärke: GRILLEXPART Artikelnummer: 107045/107046
Bildidentifiering:	

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

Referensnummer	
(EU)2016/426	
Referenser till standarder och/eller tekniska specifikationer som tillämpas för denna försäkran om överensstämmelse, eller delar av den:	
Harmoniserad standard nummer	
EN 498:2012	EN 484:2019+AC:2020
Andra standarder och/eller tekniska specifikationer:	
Standard eller tekniskt förfarande	
Notified Body for Module B+D	Intertek Italia SpA Address: Via Guido Miglioli 2/A, 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano, Italy NB. 2575
EU Type Examination Module B	Certificate No.: ITS-2575-GAR-2441881-R1 Date of issue: 2025-09-10
EU Type Examination Module D	Certificate No.: ITS-2575-SRV-2442255-R1 Date of issue: 2025-10-20

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

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 22/10/2025


 Kirsten Vibeke Jensen
 Compliance Manager

GARANTI

Produkten omfattas av 5 års garanti.

Garantin täcker bristande funktionalitet, men täcker inte nedsatt funktionalitet orsakad av normal användning och slitage samt felaktig användning/förvaring/vård.

Produkten är avsedd och godkänd för allmänt privat bruk.

Eldstäder, kolgrill och gasgrill:

Det rekommenderas att använda ett skydd för att förlänga produktens livslängd.

Kom ihåg att hålla produkten täckt och torr under vintern.

Rostfläckar och ytrost kan förekomma och omfattas inte av garantin.

Fett- och dropplådor för uppsamling av matrester samt grillgaller omfattas inte av 5-årsgarantin.

Om garantin gäller kan återbetalning, reparation eller byte till en motsvarande produkt ske efter jem & fix gottfinnande.

Om du vill använda garantin ska du vända dig till Jem & Fix A/S.

Garantin kan endast användas vid uppvisande av inköpsbevis i original eller annan lämplig dokumentation av köpet.

Spara därför inköpsbeviset under hela produktens livslängd.

Du kan se mer på www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no där du hittar våra inspirationsvideor och tips på hur du underhåller din Grillexpert-produkt.

RESERVDELAR

Det är normalt att slitage uppstår på grillen över tid. Omfattningen beror delvis på användningsmönster och skötsel, men också påverkan från väder och vind och den höga temperaturen från elden.

Vi erbjuder en lång rad reservdelar som du själv kan byta ut och därmed förlänga livslängden för din grill.

Du kan hitta och köpa reservdelarna på vår webbsida www.schou.com.

Om du inte hittar de reservdelar som krävs är du välkommen att kontakta vårt servicecenter.

SCHOU AFTER SALES

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

Reklamationer

Reservdelar

Returvaror

Garantivaror

www.schou.com

Tillverkad i Folkrepubliken
Kina (PRC)

Tillverkare:

jem & fix A/S

Skomagervej 12

DK-7100 Vejle

Danmark

www.jemogfix.dk

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningsystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

Gas/charcoal barbecue with 3 burners and side burner

INTRODUCTION

To get the most out of your new product, please read this manual before use. Please also save the manual in case you need to refer to it at a later date.

TECHNICAL DATA

Burners in the barbecue:	3 × 3.6 kW
Side burner:	2.15 kW
Total heat output:	12.95 kW
Max. gas consumption:	942 g/H
Gas type and pressure:	Butane, 30 mbar Propane, 30 mbar
I3+(28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I3B/P(30):	CY, DK, EE, FI, FR, HU, LT, NL, NO, IT, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
I3B/P(50):	AT, CH, DE, SK, CZ
I3B/P(37):	PL
Nozzles:	Ø 0.92/0.70 mm
Grill area gas Barbeque / coal Barbeque:	600 x 415mm / 500 x 415mm
Dimensions:	179 x 58 x 118.5cm (bxdxh)

The gas barbecue is approved for a 11 kg gas bottle, which must stand under the barbecue. Larger gas bottles must be placed outside the barbecue.

With warming rack and built-in thermometer



Wash before use



WARNING! This grill becomes very hot, do not move it during operation.

WARNING! Keep children and pets away.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

Do not use indoors!

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR CHARCOAL BARBEQUE

The grill must be placed on a flat and stable surface before being lit.

The surface must be non-flammable, e.g. outdoor tiles, paving stones, or compacted soil. There must be no combustible materials such as grass, plants, or waste under or close to the grill. It is recommended that the grill is lit and the briquettes kept glowing red for at least 30 minutes before the first cooking.

Do not begin cooking food until the briquettes are covered with grey ash.

NEVER pour lighter fluid, gasoline, kerosene, or other flammable liquids onto the grill while it is hot! This may cause flare-ups or explosions that can result in very serious burns!

Embers and hot ash from the grill must not be poured into garbage bags.

Use different grilling utensils for raw and cooked meat, and keep them separate, as bacteria may otherwise be transferred to the cooked meat, which can cause food poisoning.

Do not use the grill in an enclosed space and/or living areas, such as houses, tents, caravans, motorhomes, or boats. Life-threatening risk of carbon monoxide poisoning..

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

The barbecue must only be used outdoors and in well-ventilated areas! In a well-ventilated area, there is at least 25% of the wall area open.

The barbecue must not be exposed to precipitation and must be protected from the elements during use and storage.

The barbecue should be placed on a firm, level surface before being lit.

This surface must be non-flammable, e.g. flagstones, paving stones or packed earth. There must be no flammable objects such as grass, plants or rubbish under or near to the barbecue.

Keep the barbecue at a safe distance from combustible materials during use.

Use barbecue gloves when handling the barbecue.

Open the lid before you light the barbecue! If you try to light the barbecue while the lid is closed, you may cause a gas explosion!

Use separate cooking utensils for raw and cooked meat. Keep them separate to avoid transfer of bacteria to the cooked meat and the risk of food poisoning.

Gas barbecues differ significantly from type to type, and not least compared to charcoal barbecues. For the optimal experience, we recommend that you practise consistently so that you learn where on the barbecue the best

heat can be found to suit the food you want to barbecue.

In order to get the most out of your barbecue, you can find plenty of good barbecuing tips and tricks to enrich your barbecuing experience on the internet and in books.

NOTE: Parts of the barbecue become very hot when in use. Keep children at a safe distance from the barbecue. Do not move the barbecue whilst it is lit or hot. Never use it indoors.

The maximum temperature of the meat grill may be reduced if it is positioned in a very windy location, or if you grill in the winter, when it may be both cold and windy.

Stainless steel, aluminium and heatproof paint are available in many different grades. Common to them all is that the surroundings and use affect the metal in the long term, resulting in colour changes, peeling, etc.

Stainless steel does not mean that the metal cannot rust, but is more an indication of how fast the metal rusts. Rust and peeling that occur with time due to use and being left outside are not covered by the warranty.

WARNING! Keep children and pets at a safe distance from the barbecue.

Position the gas hose so that it does not come into contact with hot parts of the barbecue and keep it straight.

Only use gas hoses approved by the relevant national authorities. The gas hose must be a maximum of 150 cm long and must be fitted with an approved regulator.

Check regularly that the gas hose is not cracked or crumbling and replace if necessary.

The gas barbecue is approved for a 11 kg gas bottle, which must stand under the barbecue. Larger gas bottles must be placed outside the barbecue.

The gas bottle must be changed outside at a safe distance from naked flames and other sources of ignition.

If you discover a leak, turn off the gas supply at the regulator immediately and avoid naked flames and other sources of ignition. Wait a few minutes until the area has aired.

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

Turn off the gas supply using the regulator after use.

Do not attempt to modify the barbecue, including the regulator and the burners. Do not try to open parts that have been sealed at the factory.

The minimum and maximum diameter for pots and pans for use on the side burner are 120 mm and 240 mm respectively.

SAMLING

Please refer to the illustrations at the back of the user instructions. It takes 2 people to assemble the barbecue.



Before assembly, you must unpack all parts (including those inside the fire box) and lay them out in a clear manner. Where appropriate, place them on the packaging or a rug so that the barbecue and its parts do not get scratched while you assemble the barbecue.

Wait until the end to tighten all screws, bolts and nuts. All the barbecue parts are manufactured very accurately relative to fit, and if you tighten something slightly askew or too tight, it can affect the assembly elsewhere on the barbecue.

USE OF GAS BARBEQUE

1. Turn all the control knobs to the PUSH position.
2. Open the lid before use.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Set the gas supply to ON on the regulator. Use soapy water to check for any gas leaks between the gas bottle and the regulator.
4. Press the control knob for the burner on the far left for 3-5 seconds and turn it 90 degrees anticlockwise to the CLICK position. A click will be heard, and the burner will ignite. If unsuccessful, repeat the procedure. Hold the knob pressed in for a few seconds once the burner is lit.
5. If the burner still does not ignite after the second attempt, wait 5 minutes and repeat step 4.
6. Once one burner is lit, the burner immediately to the right can be lit in the same way. Repeat this for all the burners.
7. Regulate the heat by turning the knobs to a position between the symbols for large and small flame.
8. Allow the barbecue to heat up for 10-15 minutes before you start barbecuing.
9. Turn off the regulator to turn off the barbecue. Then turn all the control knobs on the appliance clockwise to position PUSH.

Note! The side burner can be ignited in the same way once you have lit the other burners. Remember to open the lid over the side burner

before lighting it.

Note! The side burner is intended for cookware with a flat bottom and a diameter of 20–24 cm.

Warning: If a burner cannot be ignited, the control knob must be turned to the OFF position (clockwise), and the regulator must be closed. Wait five minutes before attempting to ignite again by following the ignition procedure.

Warning: Be aware that parts of the grill's handle may become hot during use.

USE OF CHARCOAL BARBEQUE

1. Open the lid and ensure proper airflow by clearing any ashes from the bottom vents (only after previous coals are fully extinguished). Charcoal needs oxygen to burn, so make sure the vents are not blocked.
2. Arrange the charcoal in the center of the bottom grate and place a few lighter cubes inside. Light the cubes with a long match or lighter to ignite the charcoal. The drawer is designed for storing charcoal.
3. Let the charcoal burn until it is covered with a light grey ash. Once fully lit, spread the coals evenly with tongs. Wait until all lighter cubes are consumed and the coals are ashed over before cooking. You can also use a chimney starter or an electric firelighter to light the charcoal.
4. Using the hoist system, rotate the handle to control the distance between the charcoal fire and the food. Rotate the handle clockwise to decrease the distance, concentrating the heat and raising the temperature. Rotate the handle counterclockwise to increase the distance, spreading the heat more evenly and lowering the temperature.

CLEANING

IMPORTANT:

Food residues and grease can easily ignite if they are exposed to very high heat. Therefore read these instructions carefully so that you can enjoy your barbecue for many years.

- Never leave your barbecue unattended, especially when you are cooking food with a high fat content.
- Make sure to clean the barbecue after each use.
- We recommend using a collection tray to collect grease and food residues.

Note: Grease fires are not covered by the warranty.

Also remember to read the instructions with regard to the other maintenance instructions. All cleaning and maintenance must be carried

out when the barbecue has cooled down completely and with the gas supply switched OFF on the gas bottle.

It is recommended to allow the barbecue to burn any food residue off the barbecue rack by leaving it lit for around 15 minutes after use.

Clean the barbecue rack with a barbecue brush while still warm. To remove burnt-on food, soak the rack in soapy water, and then scrub with a scouring pad or similar. Rinse with water and apply cooking oil before using again.

The warming rack can be cleaned with a washing-up brush and washing-up liquid. Lubricate the warming rack with cooking oil before it is used again.

If it appears that the paint on the inside of the barbecue lid is starting to peel off, it is probably charred food residue (fat splatters) you can see. Clean the inside of the lid with hot soapy water. Rinse with clean water and allow to dry. NEVER use oven cleaner!

Food residue in the base of the barbecue can be removed with a brush, scraper or scouring pad. Then wipe the base of the barbecue with a well-wrung cloth and allow it to dry.

The outside of the barbecue can be wiped down using a well-wrung cloth. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or utensils.

REMEMBER to regularly clean the drip tray of grease and food residues. If the drip tray is not emptied, the grease and food residues may catch fire, which could damage the meat grill and the surroundings.

WE STRONGLY RECOMMEND GETTING A COVER FOR THE BARBECUE. This will provide the barbecue with day-to-day protection against the weather and wind and keep it looking attractive for longer.

CLEANING THE BURNERS

The holes in the burners can get blocked by insects that build nests in them, and so they should be cleaned regularly.

Turn off the regulator and detach it from the gas bottle.

Lift the flame shields off.

Clean the burners with a soft brush or compressed air.

Clean the nozzles with a pipe cleaner or a piece of thin steel wire.

Check regularly that there are no cracks in the burners. Check also for other signs of damage.

STORAGE

The gas barbecue may only be stored indoors if the gas bottle has been disconnected and removed from the barbecue. Store the gas barbecue in a dry location sheltered from the wind and rain.

LEAK TEST

Mix up 25 ml of washing-up liquid and 75 ml of water.

Check that the regulator is closed. Attach the regulator to the gas bottle and open it.

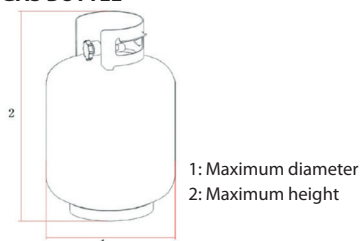
Brush the hose and all the connections with soapy water solution. If bubbles appear, there is a leak which must be dealt with before you can use the barbecue.

Deal with the problem and carry out a new leak test.

If you cannot fix the problem, the barbecue must not be used!

Close the regulator after the leak test.

GAS BOTTLE



The maximum diameter and the maximum height of the gas bottle is 310 mm and 500 mm respectively, as indicated below.

The gas hose must be a maximum of 150 cm long and must be fitted with an approved regulator in accordance with EN 16129:2013.

The gas bottle must not be dropped or handled roughly!

If the barbecue is not in use, disconnect the gas bottle. Place the protective cap on the gas bottle once it has been disconnected.

Gas bottles must be stored outdoors in an upright position and out of reach of children.

The gas bottle must never be stored in a location where the temperature may exceed 50°C. Do not store the gas bottle near flames, pilot lights or other sources of ignition. Do not smoke.

Check that the gas hose is not touching any of the hot surfaces when the gas bottle is positioned correctly.

The gas bottle must not be moved during use. Never store an extra gas bottle in the same storage space. Access to the valve on the gas bottle must not be blocked.

Warning: Shut off the gas bottle if you can smell gas.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer:	
Company name	Jem & Fix
Address	Skomagervej 12
Postal code	7100
City	Vejle
Country	Denmark
Authorized representative:	
Company name	Schou Company A/S
Address	Nordager 31
Postal code	6000
City	Kolding
Country	Denmark
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and herewith declares that the product	
Product identification:	Product: Outdoor Gas/charcoal Grill Combo w/3 burners + side burner. PIN: 2575DN35005 Brand Name: GRILLEXPRESS, Item no.: 107045/107046
Picture identification:	

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

Reference Number(s)	
(EU)2016/426	
References of standards and/or technical specifications applied for this declaration of conformity, or parts thereof:	
Harmonized Standard Number(s)	
EN 498:2012	EN 484:2019+AC:2020
Other standards and/or technical specifications :	
Standard or technical procedure	
Notified Body for Module B+D	Intertek Italia SpA Address: Via Guido Miglioli 2/A, 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano, Italy NB. 2575
EU Type Examination Module B	Certificate No.: ITS-2575-GAR-2441881-R1 Date of issue: 2025-09-10
EU Type Examination Module D	Certificate No.: ITS-2575-SRV-2442255-R1 Date of issue: 2025-10-20

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

Signed for and on behalf of the manufacturer by:

Kolding 22/10/2025


Kirsten Vibeke Jensen
Compliance Manager

WARRANTY

The product is covered by a 5-year warranty.

The warranty covers lack of functionality but does not cover reduced functionality caused by normal use and wear, as well as incorrect use/storage/maintenance.

The product is intended and approved for normal private use.

Fire pits, charcoal grills, and gas grills:

It is recommended to use a cover to extend the product's lifespan.

Remember to store the product under cover and in a dry place during the winter period.

Flash rust and surface rust may occur and are not grounds for a claim.

Grease/drip trays for collecting food residues and grill grates are not covered by the 5-year warranty.

If the warranty applies, reimbursement, repair, or replacement with a similar product may be made at the discretion of jem & fix.

If you wish to make use of the warranty, you must contact jem & fix A/S.

The warranty can only be used upon presentation of the original proof of purchase or other satisfactory documentation of the purchase.

Therefore, make sure to keep the proof of purchase for the entire lifetime of the product.

You can find more information at www.jemogfix.dk / www.jemfix.se / www.jemogfix.no, where you will also find our inspirational videos as well as useful advice on maintaining your Grillexpert product.

REPLACEMENT PARTS

It is normal for a barbecue to become worn and degrade over time. The scope depends in part on the usage pattern and the care of the barbecue, but also by the effects of wind and weather and the high temperatures of the fire.

We stock a wide variety of spare parts that you yourself can replace and thus extend the life of your barbecue.

You can find and buy spare parts through our portal www.schou.com.

If you cannot find the necessary spare parts, you are welcome to contact our service centre.

SCHOU AFTER SALES

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

Reklamationer

Reserve dele

Returvarer

Garantivarer

www.schou.com

Fremstillet i P.R.C.

Fabrikant:

jem & fix A/S

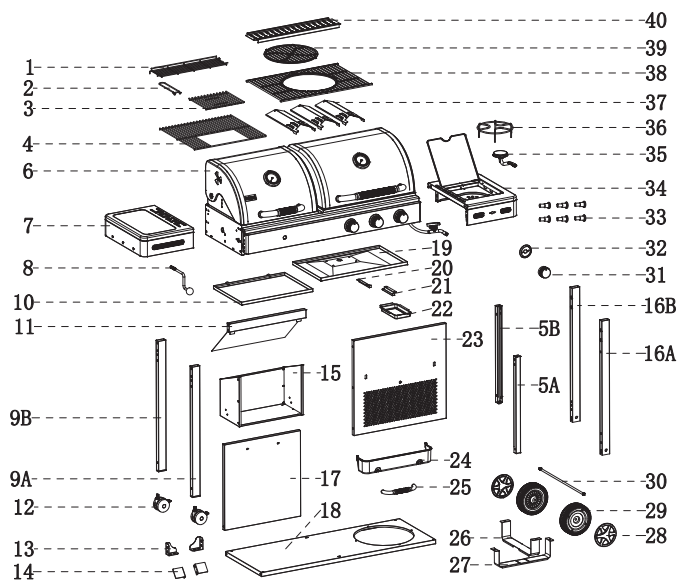
Skomagervej 12

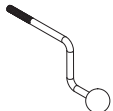
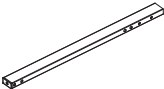
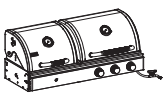
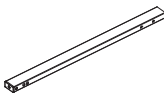
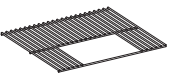
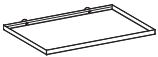
DK-7100 Vejle

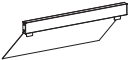
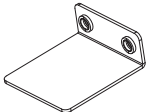
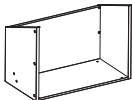
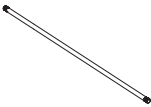
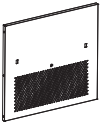
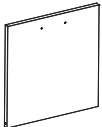
Danmark

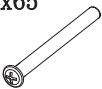
www.jemogfix.dk

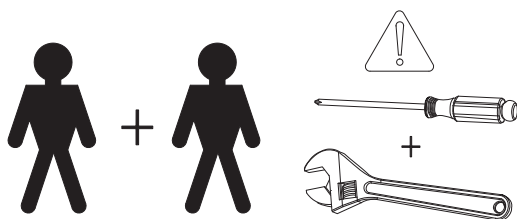
Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, ej heller oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.



1		*1	5A		*1	8		*1
2		*1	5B		*1	9A		*1
3		*1	6		*1	9B		*1
4		*1	7		*1	10		*1

11		*1	18		*1	26		*1
12		*2	19		*1	27		*1
13		*2	20		*1	28		*2
14		*2	21		*1	29		*2
15		*1	22		*1	30		*1
16A		*1	23		*1	31		*1
16B		*1	24		*1	32		*1
17		*1	25		*1	33		*6

34		*1	40		*1	H	$\varnothing 18 \times \varnothing 6.5$ 	*4
35		*1	A	M6x12 	*46	I	M10 	*2
36		*1	B	M6x65 	*12	J	M4 	*4
37		*3	C	M4x8 	*8	K	$\varnothing 19 \times \varnothing 10.3$ 	*4
38		*2	D	$\varnothing 10 \times \varnothing 5.5$ 	*4	L		*2
39		*1	F	M5*12 	*4			



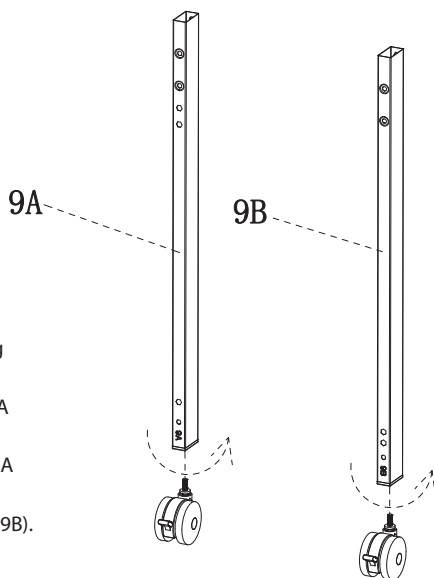
1

DK Trin 1: Skru hjulene (12) på benene (9A og 9B).

NO Trinn 1: Skru hjulene (12) fast på beina (9A og 9B).

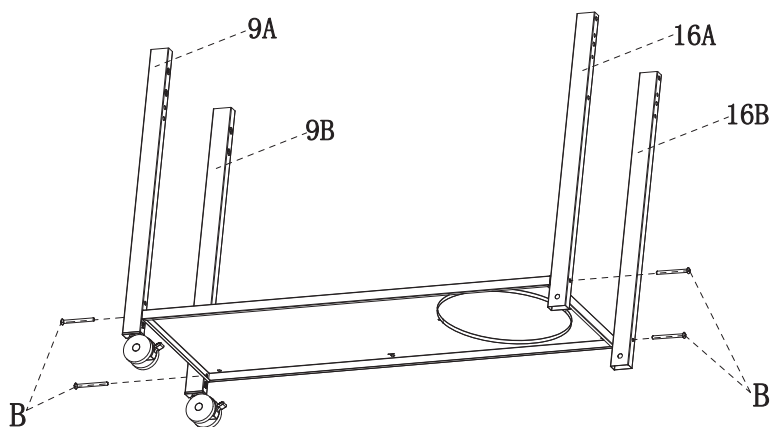
SE Steg 1: Skruva fast hjulen (12) på benen (9A och 9B).

GB Step 1: Screw wheels(12) to the legs(9A+9B).



2

B*4 



DK Trin 2: Sæt bundpladen (18) fast mellem de fire ben (9A, 9B, 16A og 16B) med én skrue (B) i hvert hjørne.

NO Trinn 2: Fest baseplaten (18) mellom de fire beina (9A, 9B, 16A og 16B) med én skrue (B) i hvert hjørne.

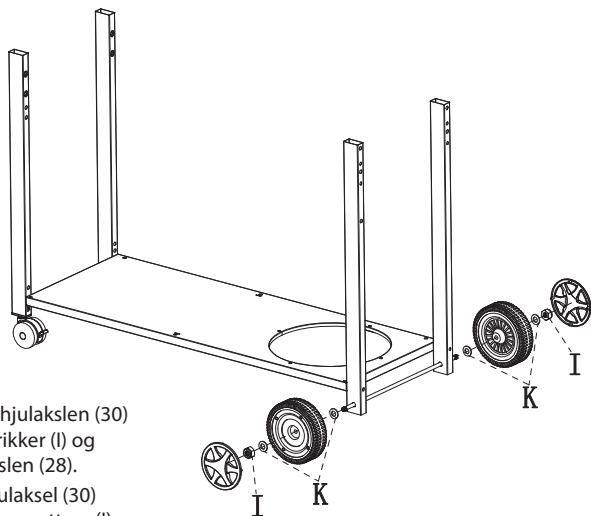
SE Steg 2: Montera basplattan (18) mellan de fyra benen (9A, 9B, 16A och 16B) med en skrue (B) i varje hörn.

GB Step 2: Fit the base plate(18)between the 4 legs(9A+9B+16A+16B) using 1 screw(B) in each corner.

3

I*2 

K*4 



DK Trin 3: Monter hjulene (29) på hjulakslen (30) som vist på tegningen, bruk møtrikker (I) og skiver (K). Monter til sist hjulkapslen (28).

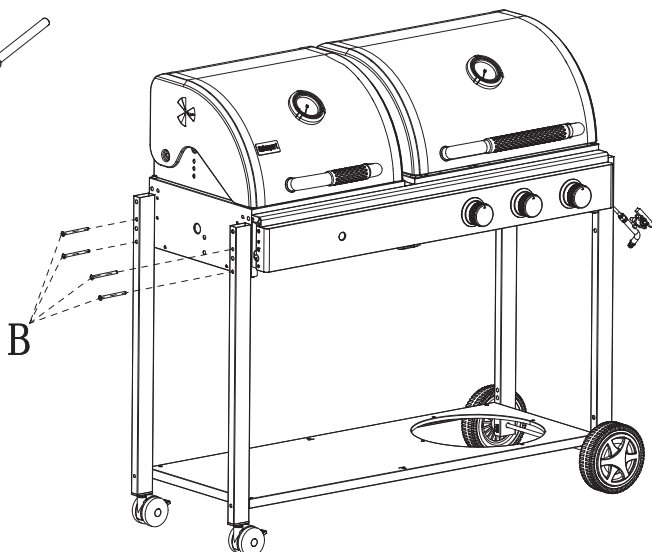
NO Trinn 3: Fest hjulene (29) til hjulaksel (30) som vist i diagrammet, ved bruk av muttere (I) og skiver (K). Til slutt fest hjuldekselet (28).

SE Steg 3: Fäst hjulen (29) på hjulaxeln (30) enligt diagrammet med muttrar (I) och brickor (K). Sätt slutligen fast hjulskyddet (28).

GB Step 3: Attach wheels(29) to the wheel axle(30) as shown in the diagram using nuts (I) and washers (K). Finally attach the wheel cover (28).

4

B*4 



DK Trin 4: Fastgør de to ben (9A og 9B) på venstre side af ildkassen (6) med fire skruer (B).

NO Trinn 4: Fest de to beina (9A og 9B) til venstre side av brennkammeret (6) med fire skruer (B).

SE Steg 4: Fäst de två benen (9A och 9B) på vänster sida av eldstaden (6) med fyra skruvar (B).

GB Step 4: Attach the 2 legs (9A + 9B) to the left side of the fire box (6) using 4 screws (B).

5

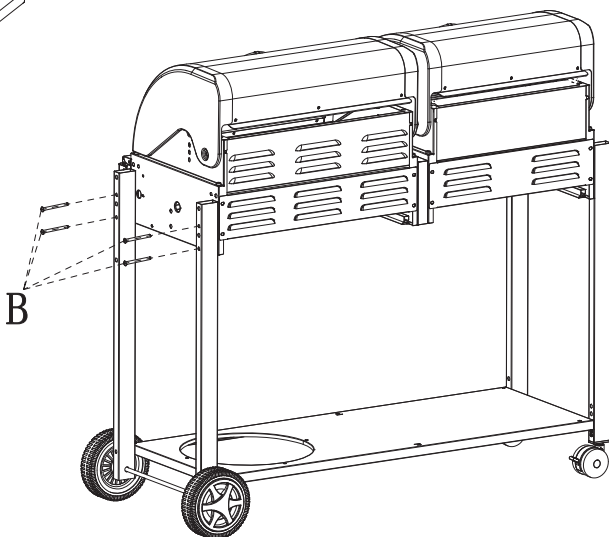
B*4 

DK Trin 5: Fastgør de to ben (16A og 16B) på højre side af ildkassen (6) med fire skruer (B).

NO Trinn 5: Fest de to beina (16A og 16B) til høyre side av brennkammeret (6) med fire skruer (B).

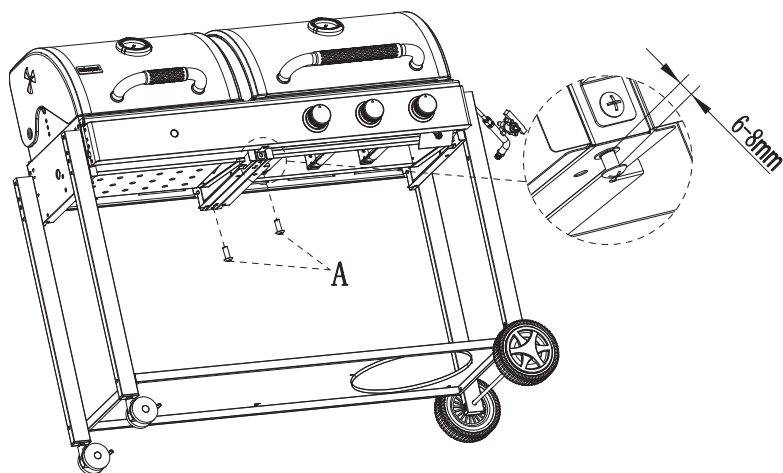
SE Steg 5: Fäst de två benen (16A och 16B) på höger sida av eldstaden (6) med fyra skruvar (B).

GB Step 5: Attach the 2 legs (16A + 16B) to the right side of the fire box (6) using 4 screws (B).



6

A*2 



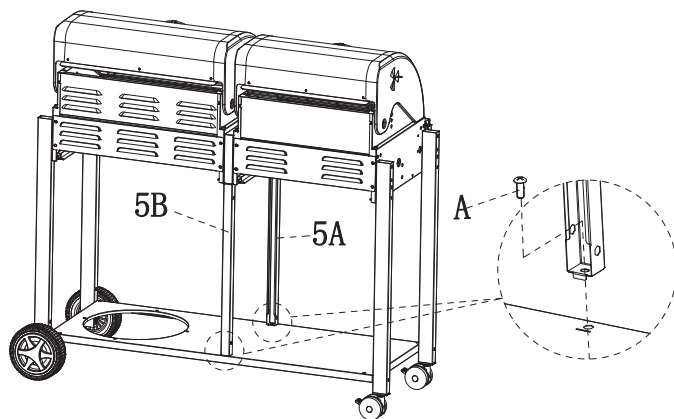
DK Trin 6: Sæt to skruer (A) ind under ildkassen (6), så de stikker 6–8 mm ud. De strammes senere.

NO Trinn 6: Sett inn to skruer (A) under brennkammeret (6) slik at de stikker ut med 6–8 mm. Disse strammes senere.

SE Steg 6: Sätt i två skruvar (A) under eldstaden (6) så att de sticker ut 6–8 mm. Dra åt dem senare.

GB Step 6: Attach 2 screws (A) under the fire box (6), so that they stick out 6–8 mm. They will be tightened later.

7

A*2 

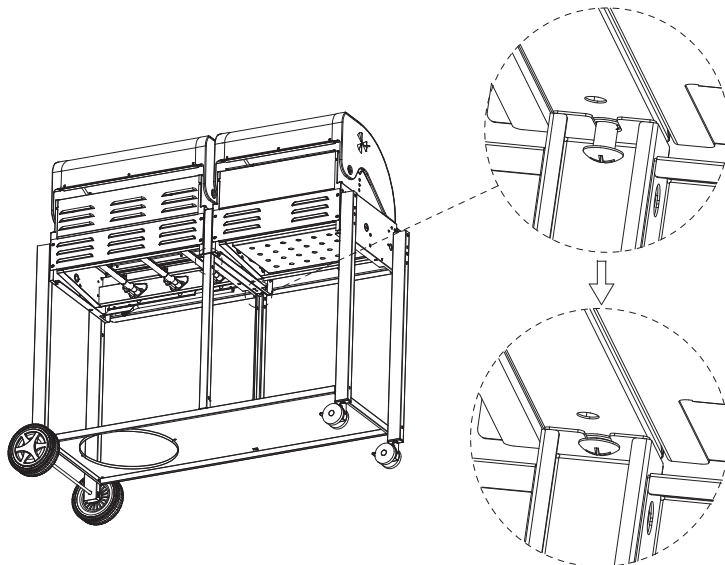
DK Trin 7: Fastgør støttebenene (5A og 5B) til bundpladen (18) med to skruer (A).

NO Trinn 7: Fest de to støttebeina (5A og 5B) til baseplaten (18) med to skruer (A).

SE Steg 7: Fäst de två stödbenen (5A och 5B) på basplattan (18) med två skruvar (A).

GB Step 7: Attach the 2 support legs (5A + 5B) to the base plate (18) using 2 screws (A).

8



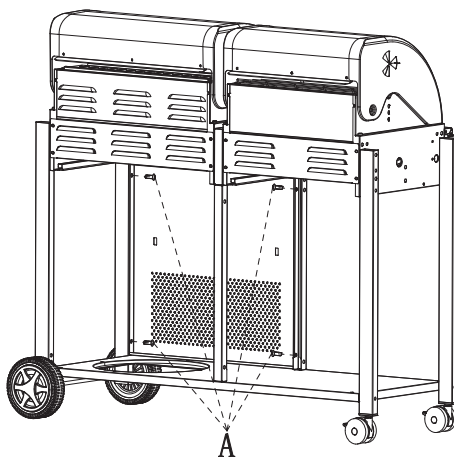
DK Trin 8: Fastgør støttebenene (5A og 5B) med de to skruer (A), som tidligere blev isat.

NO Trinn 8: Sikre støttebein (5A og 5B) med de to skruene (A) som ble satt inn tidligere.

SE Steg 8: Säkra stödbenen (5A och 5B) med de tidigare insatta skruvarna (A).

GB Step 8: Secure the support legs (5A + 5B) using the 2 screws (A) that were inserted previously.

9

A*4 

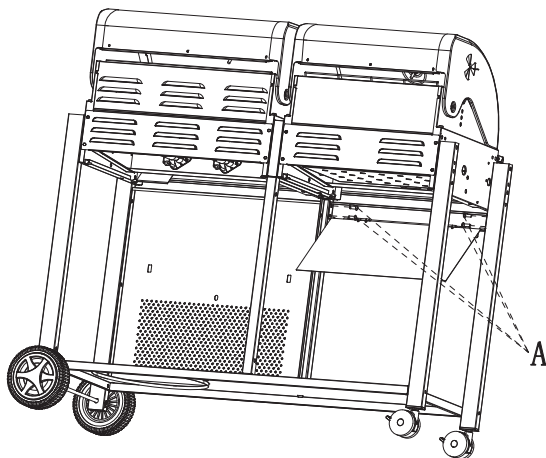
DK Trin 9: Fastgør frontpladen (23) under gasgrillsektionen med fire skruer (A).

NO Trinn 9: Fest frontplaten (23) under gassgrillseksjonen med fire skruer (A).

SE Steg 9: Fäst frontplattan (23) under gasolgrillens sektion med fyra skruvar (A).

GB Step 9: Attach the front plate (23) under the actual gas barbecue section using 4 screws (A).

10

A*4 

DK Trin 10: Fastgør låget (11) til kulsektionen med fire skruer (A).

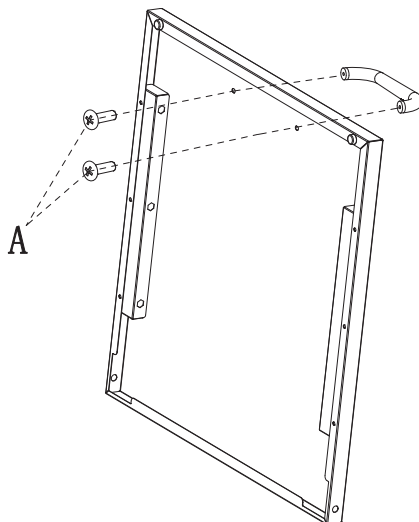
NO Trinn 10: Fest lokket (11) til seksjonen for kull med fire skruer (A).

SE Steg 10: Fäst locket (11) för kolsektionen med fyra skruvar (A).

GB Step 10: Attach the lid (11) for charcoal using 4 screws (A).

11

A*2 



DK Trin 11: Fastgør håndtaget (25) til kuldøren (17) med to skruer (A).

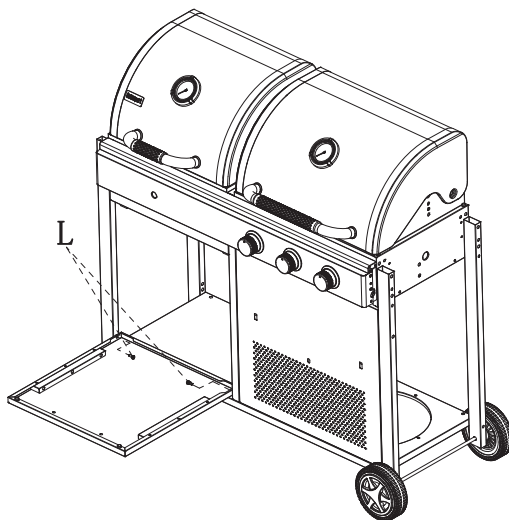
NO Trinn 11: Fest håndtaket (25) til kuldøren (17) med to skruer (A).

SE Steg 11: Fäst handtaget (25) på koldörren (17) med två skruvar (A).

GB Step 11: Attach the handle (25) to the door for charcoal (17) using 2 screws (A).

12

L*2 



DK Trin 12: Fastgør kuldøren (17) til benene og støttebenene med to skruer (L), som vist på tegningen.

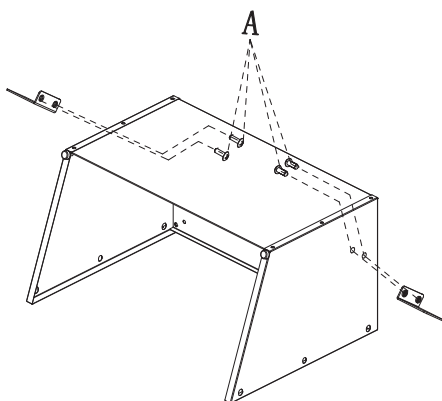
NO Trinn 12: Fest kuldøren (17) til beina og støttebeina med to skruer (L) som vist i diagrammet.

SE Steg 12: Fäst koldörren (17) på benen och stödbenen med två skruvar (L) enligt diagrammet.

GB Step 12: Attach the charcoal door (17) to the legs and support legs using 2 screws (L) as shown in the diagram.

13

A*4 



DK Trin 13: Fastgør beslaget (14) til kulholderen (15) med fire skruer (A).

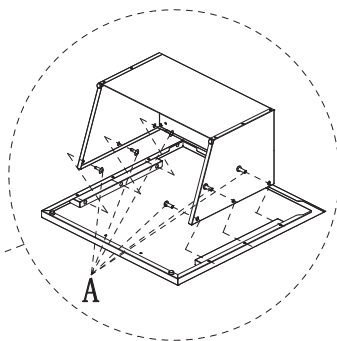
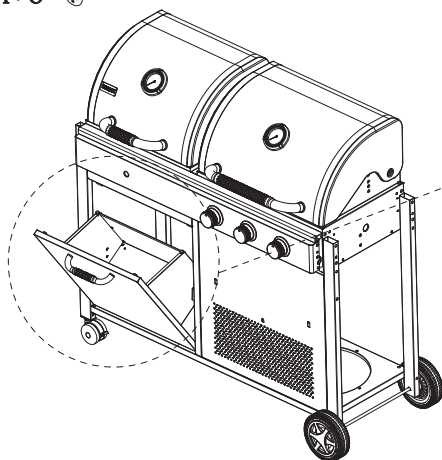
NO Trinn 13: Fest braketten (14) til kullholderen (15) med fire skruer (A).

SE Steg 13: Fäst fästet (14) på kolhållaren (15) med fyra skruvar (A).

GB Step 13: Attach the bracket (14) to the charcoal holder (15) using 4 screws (A).

14

A*6 



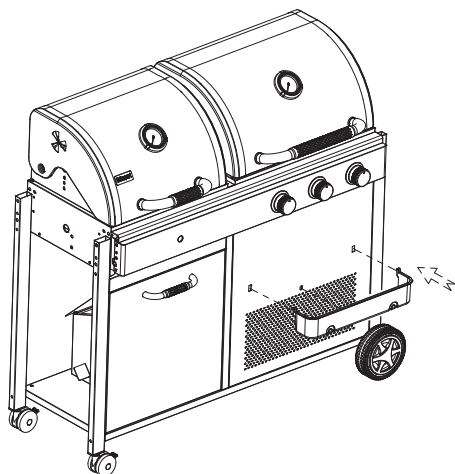
DK Trin 14: Fastgør kulholderen (15) til kuldøren (17) med seks skruer (A), og vip den forsigtigt på plads.

NO Trinn 14: Fest kullholderen (15) til kuldøren (17) med seks skruer (A), og vipp den forsiktig på plass.

SE Steg 14: Fäst kolhållaren (15) på koldörren (17) med sex skruvar (A) och luta den försiktigt på plats.

GB Step 14: Attach the charcoal holder (15) to the charcoal door (17) using 6 screws (A) and carefully tilt it into place.

15



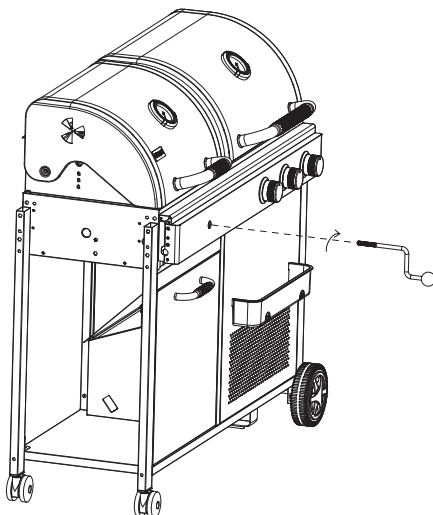
DK Trin 15: Fastgør krydderihylden (24) til frontpladen (23) under gasgrillen.

NO Trinn 15: Fest krydderhyllen (24) til frontplaten (23) under gassgrillen.

SE Steg 15: Fäst kryddhyllan (24) på frontplattan (23) under gasolgrillen.

GB Step 15: Attach the spice shelf (24) to the front plate (23) under the gas barbecue.

16



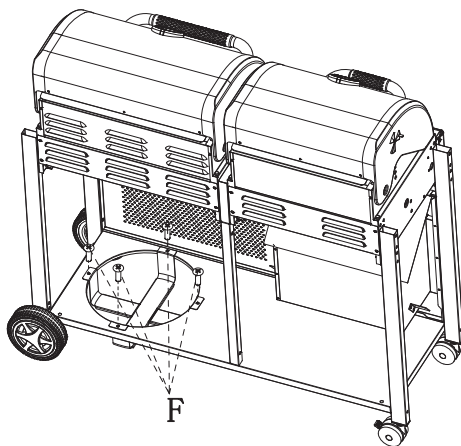
DK Trin 16: Fastgør håndtaget (8) til kulgrillen.

NO Trinn 16: Fest håndtaket (8) til kullgrillen.

SE Steg 16: Fäst handtaget (8) på kolgrillen.

GB Step 16: Attach the handle (8) to the charcoal barbecue.

17 F*4



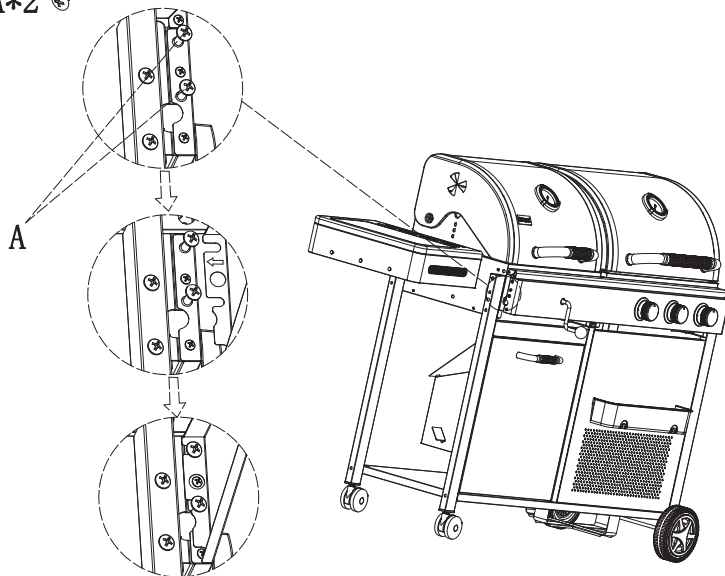
DK Trin 17: Fastgør gasflaskeholderne (26 og 27) til bundpladen (18) med fire skruer (F).

NO Trinn 17: Fest gassflaskeholderne (26 og 27) til baseplaten (18) med fire skruer (F).

SE Steg 17: Fäst gasflaskhållarna (26 och 27) på basplattan (18) med fyra skruvar (F).

GB Step 17: Attach the holders (26+27) for the gas bottle to the base plate(18) using 4 screws (F).

18 A*2



DK Trin 18: Fastgør venstre sidebord (7) med to skruer (A). Spænd ikke endnu.

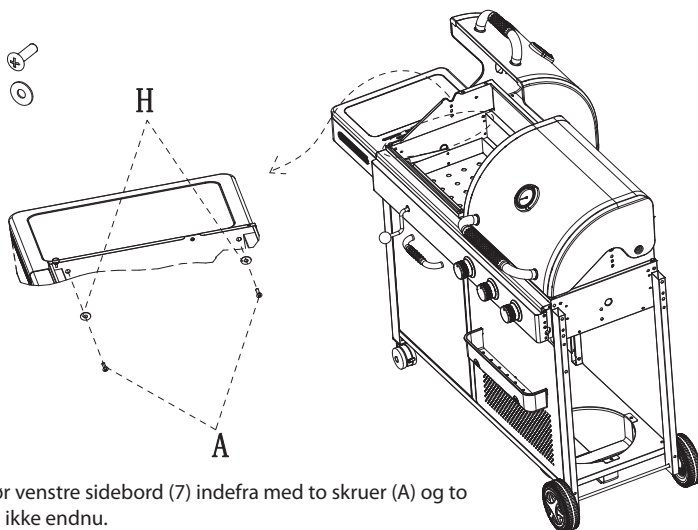
NO Trinn 18: Fest venstre sidebord (7) med to skruer (A). Ikke stram ennå.

SE Steg 18: Fäst vänster sidobord (7) med två skruvar (A). Dra inte åt ännu.

GB Step 18: Attach the left side table (7) using 2 screws (A). Wait to tighten.

19

A*2
H*2



DK Trin 19: Fastgør venstre sidebord (7) indefra med to skruer (A) og to skiver (H). Spænd ikke endnu.

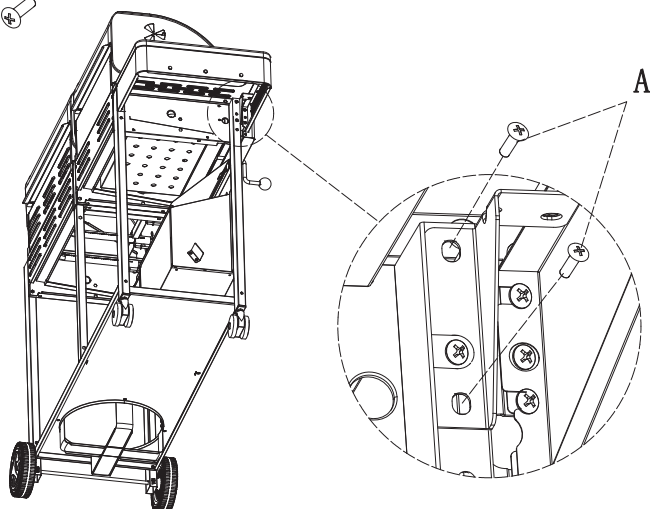
NO Trinn 19: Fest venstre sidebord (7) fra innsiden med to skruer (A) og to skiver (H). Ikke stram ennå.

SE Steg 19: Fäst vänster sidobord (7) inifrån med två skruvar (A) och två brickor (H). Dra inte åt ännu.

GB Step 19: Attach the left side table (7) from the inside using 2 screws (A) and 2 washers (H). Wait to tighten.

20

A*2



DK Trin 20: Fastgør venstre sidebord (7) med to skruer (A). Spænd ikke endnu.

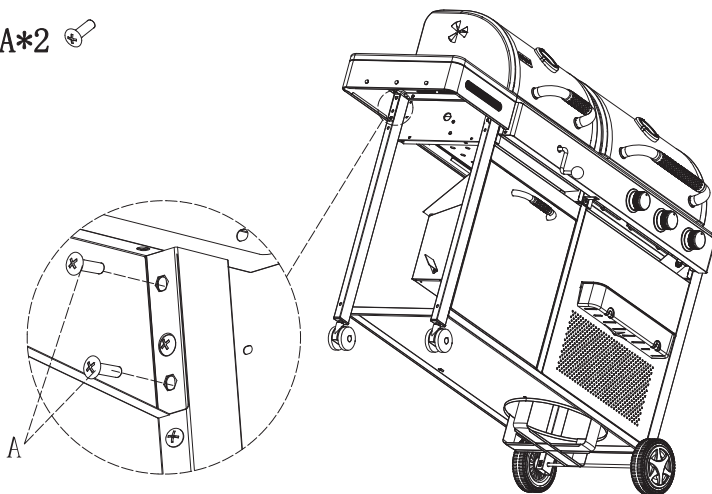
NO Trinn 20: Fest venstre sidobord (7) med to skruer (A). Ikke stram ennå.

SE Steg 20: Fäst vänster sidobord (7) med två skruvar (A). Dra inte åt ännu.

GB Step 20: Attach the left side table (7) using 2 screws (A). Wait to tighten.

21

A*2 



DK Trin 21: Fastgør venstre sidebord (7) med to skruer (A). Spænd nu alle skruer på sidebordet.

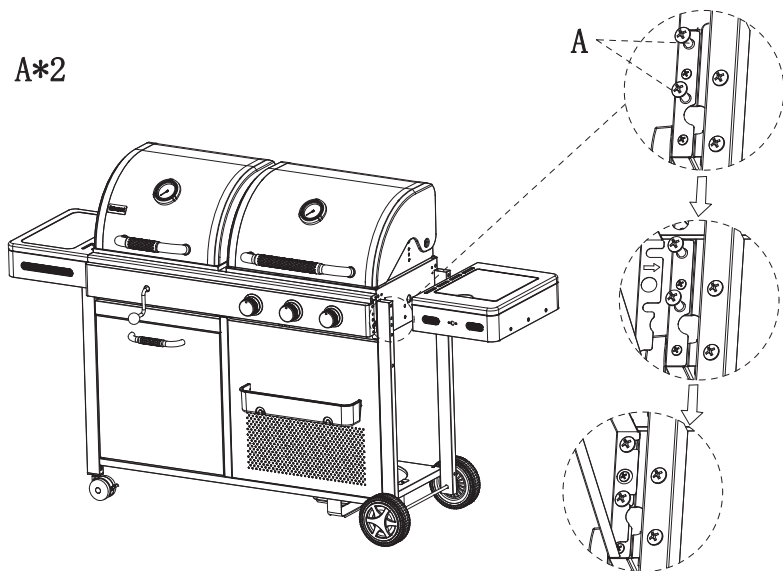
NO Trinn 21: Fest venstre sidebord (7) med to skruer (A). Stram nå til alle skruene for sidebordet.

SE Steg 21: Fäst vänster sidobord (7) med två skruvar (A). Dra nu åt alla skruvar till sidobordet.

GB Step 21: Attach the left side table (7) using 2 screws (A). Now tighten all the screws for the side table.

22

A*2



DK Trin 22: Fastgør det højre sidebord (34) med to skruer (A). Spænd ikke endnu.

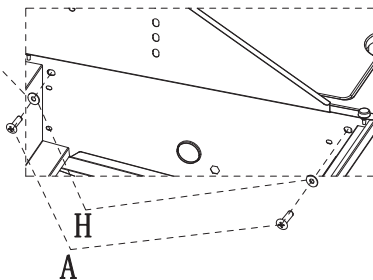
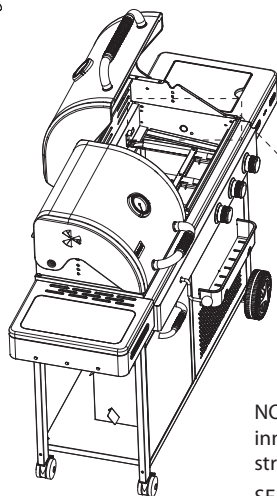
NO Trinn 22: Fest høyre sidebord (34) med to skruer (A). Ikke stram ennå.

SE Steg 22: Fäst det högra sidobordet (34) med två skruvar (A). Dra inte åt ännu.

GB Step 22: Attach the right side table (34) using 2 screws (A). Wait to tighten.

23

A*2 
H*2 



DK Trin 23: Fastgør det højre sidebord (34) fra indersiden med to skruer (A) og to skiver (H). Spænd ikke endnu.

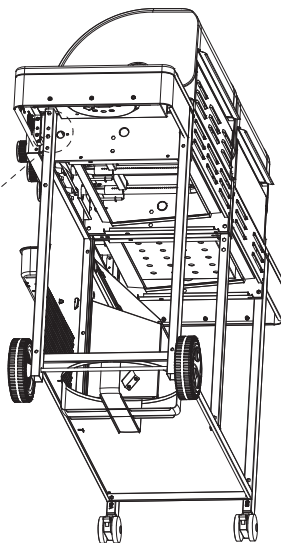
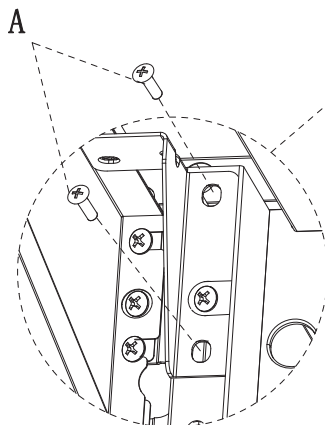
NO Trinn 23: Fest høyre sidebord (34) fra innsiden med to skruer (A) og to skiver (H). Ikke stram ennå.

SE Steg 23: Fäst det högra sidobordet (34) inifrån med två skruvar (A) och två brickor (H). Dra inte åt ännu.

GB Step 23: Attach the right side table (34) from the inside using 2 screws (A) and 2 washers (H). Wait to tighten.

24

A*2 



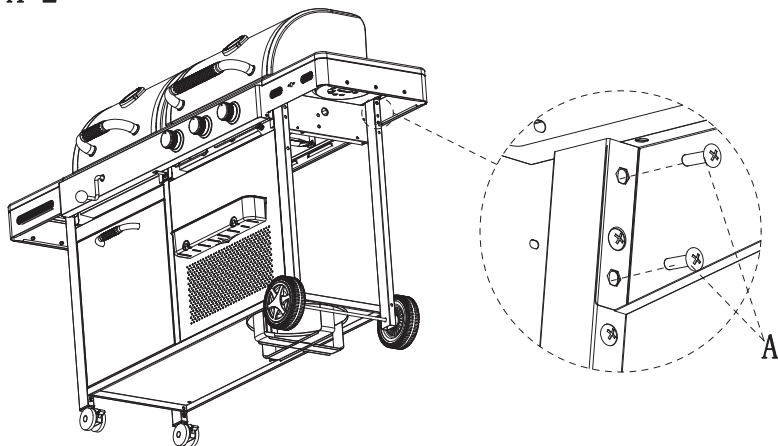
DK Trin 24: Fastgør det højre sidebord (34) med to skruer (A). Spænd ikke endnu.

NO Trinn 24: Fest høyre sidebord (34) med to skruer (A). Ikke stram ennå.

SE Steg 24: Fäst det högra sidobordet (34) med två skruvar (A). Dra inte åt ännu.

GB Step 24: Attach the right side table (34) using 2 screws (A). Wait to tighten.

25

A*2 

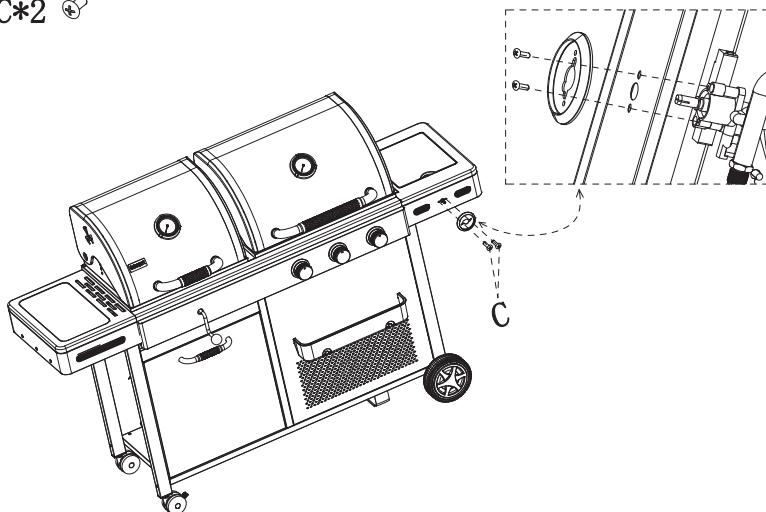
DK Trin 25: Fastgør det højre sidebord (34) med to skruer (A). Spænd nu alle skruer på sidebordet.

NO Trinn 25: Fest høyre sidebord (34) med to skruer (A). Stram nå til alle skruene for sidebordet.

SE Steg 25: Fäst det högra sidobordet (34) med två skruvar (A). Dra nu åt alla skruvar till sidobordet.

GB Step 25: Attach the right side table (34) using 2 screws (A). Now tighten all the screws for the side table.

26

C*2 

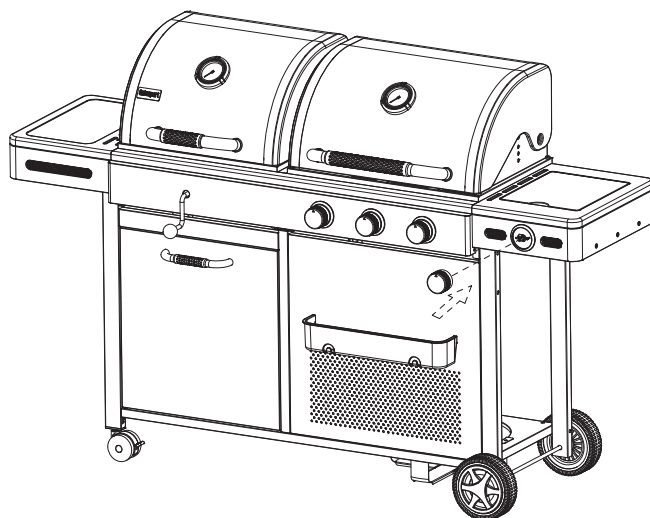
DK Trin 26: Fastgør knapbasen (32) på kontakten til sidebrænderen med to skruer (C).

NO Trinn 26: Fest knottbasen (32) til bryteren for sidebrenneren med to skruer (C).

SE Steg 26: Fäst knappens bas (32) på strömbrytaren för sidobrännaren med två skruvar (C).

GB Step 26: Attach the know base (32) to the switch for the side burner using 2 screws (C).

27



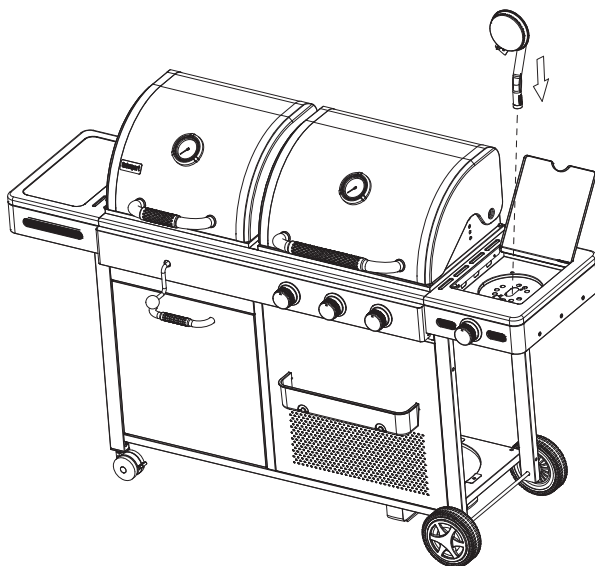
DK Trin 27: Fastgør knappen (31) på knapbasen (32).

SE Steg 27: Fäst knoppen (31) på knappens bas (32).

NO Trinn 27: Fest knotten (31) til knotbasen (32).

GB Step 27: Attach the knob(31) to the knob base(32).

28



DK Trin 28: Placer forsigtigt sidebrænderen (35) i hullet på det højre sidebord.

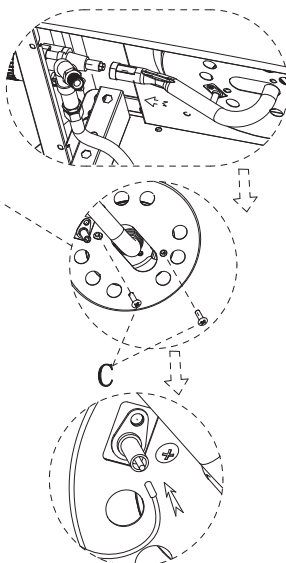
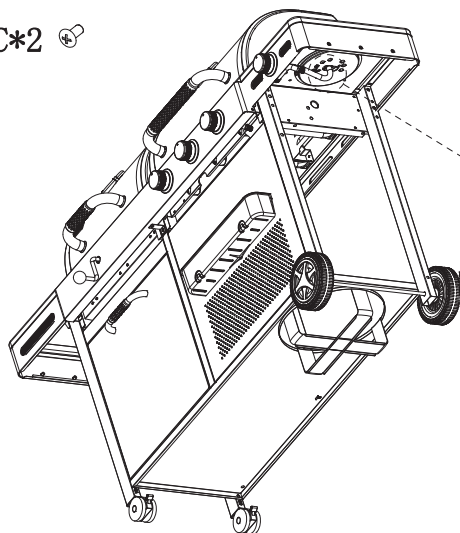
SE Steg 28: Placera försiktigt sidobrännaren (35) i hålet på det högra sidobordet.

NO Trinn 28: Plasser sidebrenner (35) forsiktig ned i hullet på høyre sidebord.

GB Step 28: Carefully place the side burner (35) in the hole on the right side table.

29

C*2 



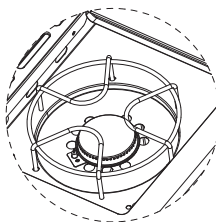
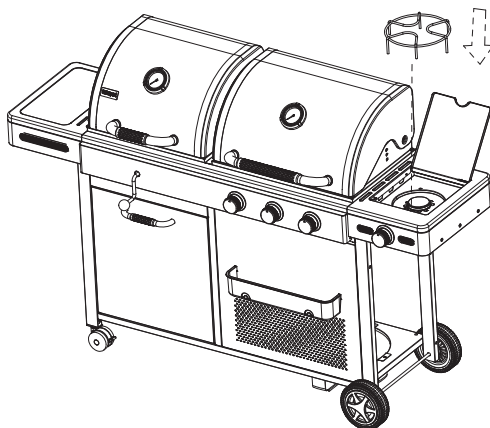
DK Trin 29: Fastgør sidebrænderen (35) nedefra med to skruer (C), og monter derefter det lille rør på brænderen.

NO Trinn 29: Sikre sidebrenner (35) nedenfra med to skruer (C), og fest deretter det lille røret til brenneren.

SE Steg 29: Fäst sidobrännaren (35) underifrån med två skruvar (C) och anslut sedan det lilla brännaren.

GB Step 29: Secure the side burner (35) from below using 2 screws (C) and attach the small pipe to the burner.

30



DK Trin 30: Sæt holderen (36) til sidebrænderen på plads.

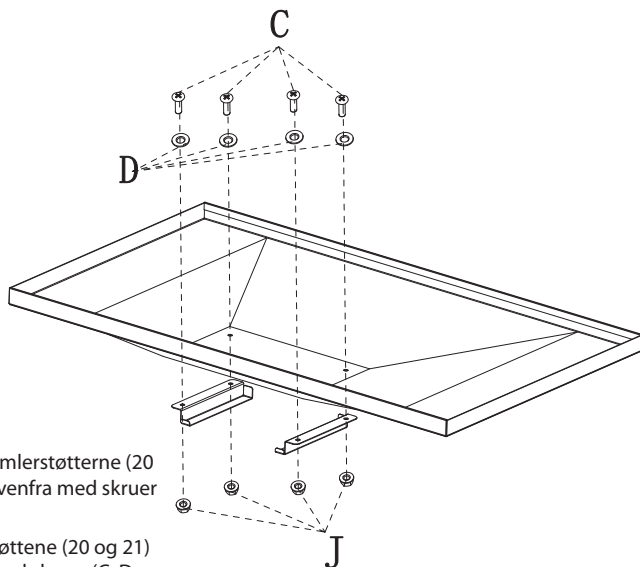
NO Trinn 30: Sett inn holderen (36) for sidebrenneren.

SE Steg 30: Sätt i hållaren (36) för sidobrännaren.

GB Step 30: Insert the holder (36) for the side burner.

31

C*4 
 D*4 
 J*4 



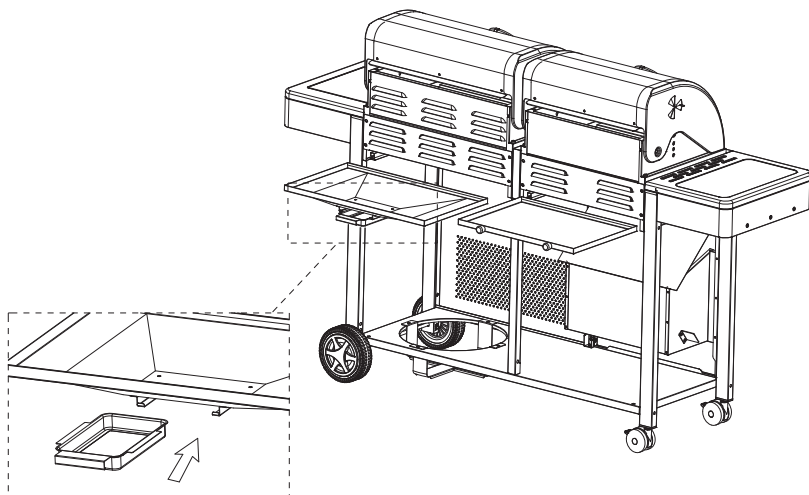
DK Trin 31: Fastgør fedtopsamlerstøtterne (20 og 21) til drypbakken (19) ovenfra med skruer (C, D og J).

NO Trinn 31: Fest fettkoppstøttene (20 og 21) til dryppbrett (19) ovenfra med skruer (C, D og J).

SE Steg 31: Fäst fettkopsstöden (20 och 21) på oljepannan (19) uppifrån med skruvar (C, D och J).

GB Step 31: Attach the grease cup support (20+21) to the drip tray (19) from above with screws (C,D,J).

32

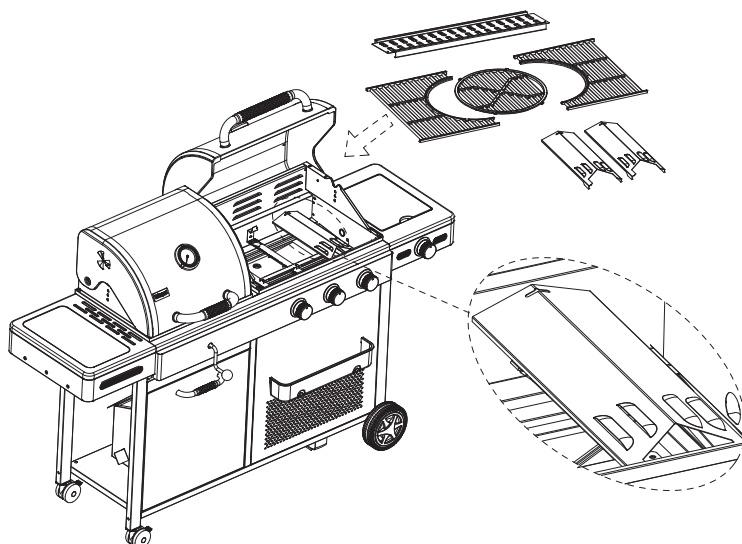


DK Trin 32: Placer fedtbeholderen (22) på fedtbeholderstøtterne (20 og 21), og sæt drypbakkerne (19 og 10) ind under hhv. kulgrill- og gasgrillsektionen.

NO Trinn 32: Plasser fettkoppen (22) på fettkoppstøttene (20 og 21), og sett dryppbrett (19 og 10) under kull- og gassdelene.

SE Steg 32: Placera fettkoppen (22) på fettkopsstöden (20 och 21) och sätt in oljepannan (19 och 10) under kol- och gasolgrillen.

GB Step 32: Place grease cup (22) onto the grease cup support (20+21) and insert drip tray (19+10) under the charcoal barbecue and gas barbecue.



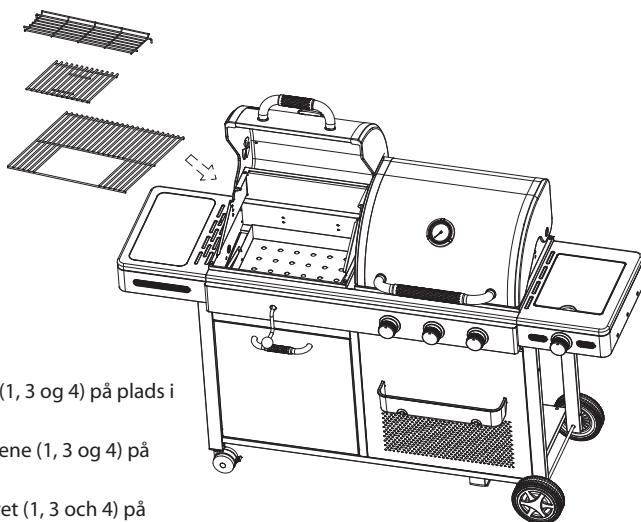
DK Trin 33: Læg flammedæmperne (37) over brænderne i gasgrillen. Sæt grillristene (38 og 39) på plads, og fastgør varmeristen (40) inde i gasgrillen som vist på tegningen.

NO Trinn 33: Plasser flammestemmere (37) over brennerne i gassgrillen. Sett grillristene (38 og 39) på plass, og fest varmeristen (40) i gassgrillen som vist i diagrammet.

SE Steg 33: Placera flamdämparna (37) över

brännarna i gasolgrillen. Sätt grillgallret (38 och 39) på plats och fäst varmhyllan (40) inuti gasolgrillen enligt diagrammet.

GB Step 33: Place the flame tamers (37) over the burners in the gas barbecue unit. Put the barbecue racks (38 + 39) in place in the gas barbecue. Secure the warming rack (40) inside the gas barbecue unit as shown in the diagram.

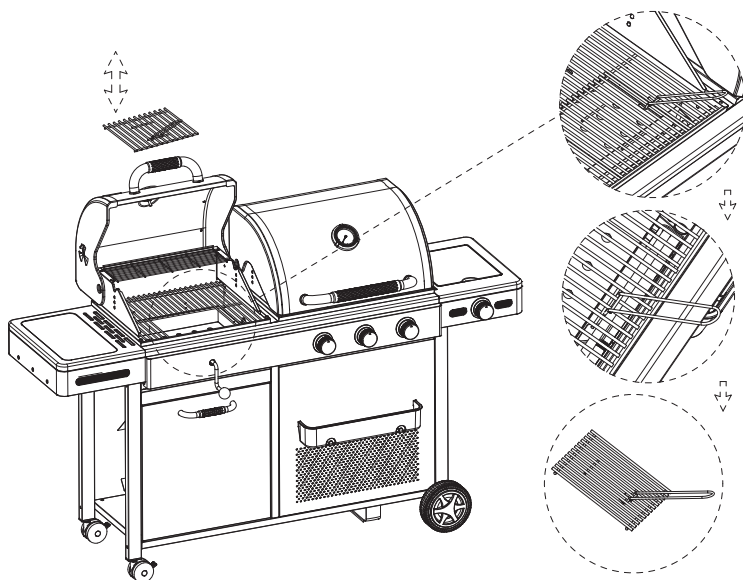


DK Trin 34: Læg grillristene (1, 3 og 4) på plads i kulgrillen.

NO Trinn 34: Plasser grillristene (1, 3 og 4) på plass i kullgrillen.

SE Steg 34: Placera grillgallret (1, 3 och 4) på plats i kolgrillen.

GB Step 34: Put the barbecue racks (1 + 3 + 4) in place in the charcoal barbecue.

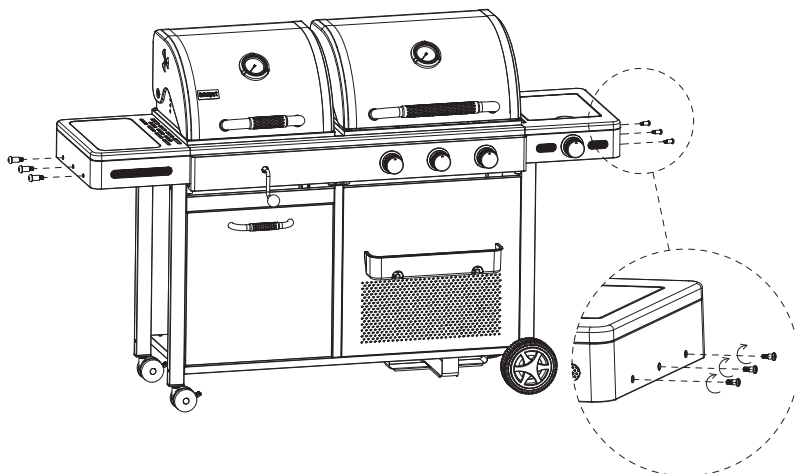


DK Trin 35: Brug tangen (2) til at løfte grillristen, når du fylder kul på.

NO Trinn 35: Bruk tangen (2) til å løfte grillristen når du fyller på med kull.

SE Steg 35: Använd tången (2) för att lyfta grillgallret när du fyller på kol.

GB Step 35: Use the tongs (2) to lift the barbecue rack when refilling the charcoal.

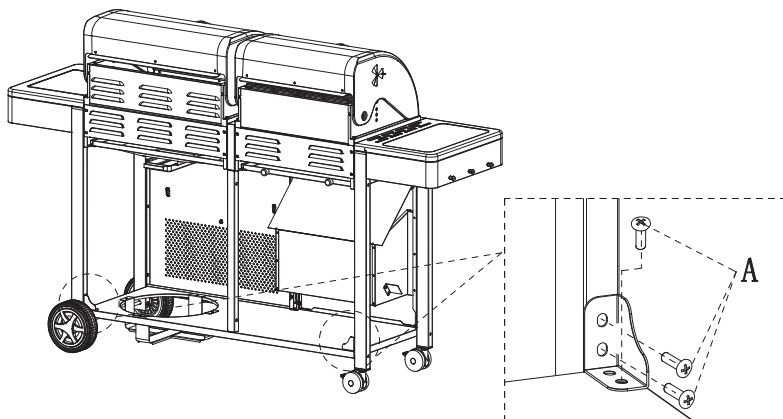


DK Trin 36: Spænd (33) krogene på venstre bord (7) og højre bord (34).

NO Trinn 36: Stram til (33) krokene på venstre bordplate (7) og høyre bordplate (34).

SE Steg 36: Dra åt (33) krokarna på vänstra bordet (7) och högra bordet (34).

GB Step 36: Tighten the (33) hooks on the left table (7) and right table (34).

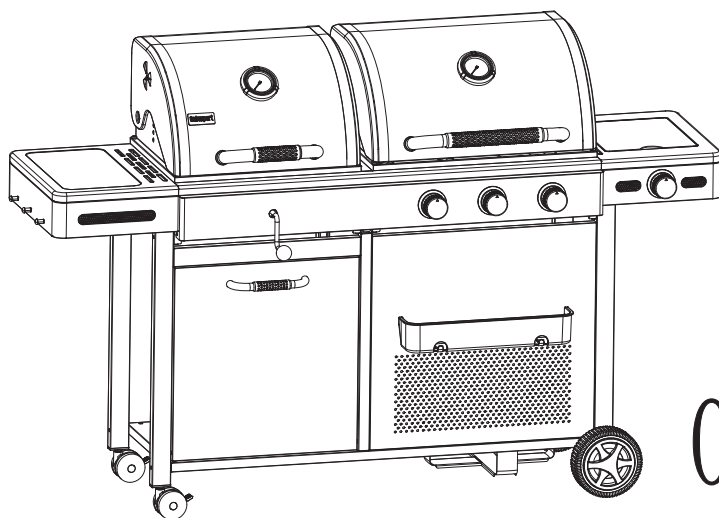
A*6 

DK Trin 37: Monter sættet (13) mellem benene (9B og 16B) og bundpladen (18) ved at bruge tre skruer (A) i hvert hjørne.

NO Trinn 37: Monter settet (13) mellom beina (9B og 16B) og baseplate (18) ved å bruke tre skruer (A) i hvert hjørne.

SE Steg 37: Montera satsen (13) mellan benen (9B och 16B) och basplattan (18) med tre skruvar (A) i varje hörn.

GB Step 37: Fit the kit (13) between the leg(9B+16B) and base plate(18) using 3 screw (A) in each corner.



OK

Grlexpert