

# Model 9040286/87909

Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Instruction manual

DK

SE

NO

GB



# Gallexpert

# PICNIC-KUGLEGRILL TIL GAS

## Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af din nye picnic-kuglegrill til gas, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager grillen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om grillens funktioner

## 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 reklambetrovning.

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](http://www.jemogfix.dk) / [www.jemfix.se](http://www.jemfix.se) / [www.jemogfix.no](http://www.jemogfix.no) hvor du finder vores inspirationsvideoer samt gode råd om vedligeholdelse af dit Grillexpert produkt.

jem & fix A/S

Skomagervej 12

7100 Vejle – DK

## Tekniske data

Antal brændere: 1

Samlet varmeeffekt: 3 kW

Maks. gasforbrug: 217 g/time

Gastype og -tryk: Butan/propan, 30 mbar

Kategori I<sub>3B/P(30)</sub>: BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR

Dyse: Ø 0,84 mm

Grillrist: Ø34 cm

Mål: 64x38x48 cm (lxbxh)

Til brug med godkendte engangsgasdåser med gevind og et oprindeligt gasindhold på 400 - 460 gram.

## Særlige sikkerhedsforskrifter

Grillen må kun bruges udendørs og på godt ventilerede steder!

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.

---

# Grillexpert

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 rå 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 øver dig grundigt, så du lærer, hvor på grillen der er bedst varme i forhold til den mad, du ønsker 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 varmetaf 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.

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.

Undlad at foretage ændringer på grillen, herunder også regulatoren og brænderne.

Forsøg ikke at åbne dele, som er forseglet fra fabrikken.

## Samling

Der henvises til illustrationerne bagest i brugsanvisningen.

## Brug

1. Kontroller, at gasdåsen er monteret korrekt på grillen.
2. Løft låget af.
3. Sæt en lang lighter ind gennem hullet nederst på kedlen, så dens munding er tæt på brænderen.
4. Tænd lighteren.
5. Åbn for regulatoren på grillen, så gassen antændes. Træk lighteren ud.
6. Drej regulatoren til den ønskede position.
7. Reguler varmen ved at dreje på regulatoren.
8. Luk for regulatoren for at slukke for grillen.

**Advarsel:** Hvis brænderen ikke kan tændes, skal regulatoren lukkes. Vent fem minutter, før du prøver at tænde igen ved at følge tændingsproceduren.

## Rengøring

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

Grillristen, flammeskjoldet og drypbakken kan rengøres med en grillbørste, inden de 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.

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.

## Rengøring af brænderen

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

Luk for regulatoren.

Løft flammeskjoldet af.

Rengør brænderen 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 brænderen.

## Opbevaring

Grillen må kun opbevares indendørs, hvis gasdåsen er fjernet fra grillen. 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.

## EF-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

DK

<b>Bemyndiget repræsentant:</b>	
<b>Firmanavn:</b>	Schou Company A/S
<b>Adresse</b>	Nordager 31
<b>Postnummer</b>	6000
<b>By</b>	Kolding
<b>Land</b>	Danmark
Denne overensstemmelseserklæring er udstedt med producenten som eneansvarlig, og producenten erklærer herved, at produktet	
<b>Produktidentifikation:</b>	Kuglegrill til gas Ø37 cm. P.I.N. nr.: 2531DL0098 Brand: GRILLEXPART. Art.-nr. 87909
er i overensstemmelse med bestemmelserne i følgende EF-direktiv(er) (inklusive alle gældende ændringer)	
<b>Reference-nr.</b>	<b>Titel</b>
(EU) 2016/426	Apparater, der forbrænder gasformigt brændstof
<b>Referencer til standarder og/eller tekniske specifikationer gældende for denne overensstemmelseserklæring, eller dele heraf:</b>	
<b>Harmoniseret standard nr.</b>	<b>Titel på standard</b>
EN 498:2012	Specifikationer for apparater til F-gas. Grill til udendørs brug inklusive kontaktgrill.
<b>Andre standarder og/eller tekniske specifikationer</b>	
<b>Standard eller teknisk specifikation</b>	<b>Titel på standard eller teknisk specifikation</b>
EU-typeprøvning, modul B	DBI Certification A/S Jernholmen 12 2650 Hvidovre, Danmark. Udpeget organ nr. 2531
<b>(1) Hvor det er muligt, skal der refereres til de gældende dele eller bestemmelser i standarden eller den tekniske specifikation.</b>	
Kolding 24/8/2020   Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

## Servicecenter

**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](http://www.schou.com)

Fremstillet i Kina

Fabrikant:  
jem & fix A/S  
Skomagervej 12  
DK – 7100 Vejle

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, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

# PICKNICK-KLOTGRILL TILL GAS

## Inledning

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya picknick-klotgrill till gas rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

## 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 droplådor 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](http://www.jemogfix.dk) / [www.jemfix.se](http://www.jemfix.se) / [www.jemogfix.no](http://www.jemogfix.no) där du hittar våra inspirationsvideor och tips på hur du underhåller din Grillexpert-produkt.

Jem & Fix A/S

Skomagervej 12

7100 Vejle– DK

## Tekniska data

Antal brännare: 1

Total värmeeffekt: 3 kW

Max. gasolförbrukning: 217 g/timme

Gasoltyp och -tryck: Butan/propan, 30 mbar

Kategori I<sub>3B/P(30)</sub>: BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR

Munstycke: Ø 0,84 mm

Grillgaller: Ø34 cm

Mått: 64x38x48 cm (lxbxh)

För användning med godkända engångsgasolfaskor med gänga och ett ursprungligt gasinnehåll på 400-460 gram

## Särskilda säkerhetsföreskrifter

Grillen får endast användas utomhus och på platser med god ventilation!

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, stenvägg 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 tänd 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.

Gasolgrillar 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.

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.

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.

Undvik att göra förändringar på grillen eller på regulatorn eller brännarna.

Försök inte öppna delar som är förseglade från fabrik.

## Montering

Se illustrationerna sist i bruksanvisningen.

## Användning

1. Kontrollera att gasolflaskan är monterad korrekt på grillen.
2. Lyft av locket.
3. Sätt in en lång tändare genom hålet nederst på underdelen så att dess mynning är nära brännaren.
4. Tänd tändaren.
5. Öppna regulatorn på grillen så att gasen antänds. Dra ut tändaren.
6. Vrid regulatorn till önskat läge.
7. Reglera värmen genom att vrida på regulatorn.
8. Stäng regulatorn för att släcka grillen.

**Varning:** Om brännaren inte kan tändas ska regulatorn stängas. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen genom att följa tändproceduren.

## Rengöring

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

Grillgallret, flamskölden och dropplåten kan rengöras med en grillborste innan de 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.

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 ugnsgörningsmedel!

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.

## Rengöring av brännaren

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

Stäng regulatorn.

Lyft bort flamskölden.

Rengör brännaren 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 brännaren.

## Förvaring

Grillen får endast förvaras inomhus, om gasolflaskan har avlägsnats från grillen. Förvara grillen 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 regulatorn är stängd. Sätt regulatorn på gasolflaskan, och öppna regulatorn.


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 regulatorn efter läckagetestet.

## EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

<b>Tillverkarens representant:</b>	
<b>Firmanamn:</b>	Schou Company A/S
<b>Adress</b>	Nordager 31
<b>Postnummer</b>	6000
<b>Ort</b>	Kolding
<b>Land</b>	Danmark
<b>Denna försäkran om överensstämmelse är utfärdad med tillverkaren som ensam ansvarig och tillverkaren försäkras härmed att produkten</b>	
<b>Produktbeteckning:</b>	Klotgrill till gas Ø 37 cm. P.I.N.-nr.: 2531DL0098 Märke: GRILL EXPERT. Art. nr. 87909
<b>uppfyller kraven i följande EU-direktiv (inklusive alla gällande ändringar)</b>	
<b>Referensnr.</b>	<b>Titel</b>
(EU) 2016/426	Apparater som förbränner bränsle i gasolform
<b>Hänvisningar till standarder och/eller tekniska specifikationer som gäller för denna försäkran om överensstämmelse, eller delar av den:</b>	
<b>Harmoniserad standard nr.</b>	<b>Titel på standard</b>
EN 498:2012	Specifikationer för apparater med F-gas. Gasapparater - Gasolgrillar för utomhusbruk
<b>Andra standarder och/eller tekniska specifikationer</b>	
<b>Standard eller teknisk specifikation</b>	<b>Titel på standard eller teknisk specifikation</b>
EU-typkontroll, modul B	DBI Certification A/S Jernholmen 12 2650 Hvidovre, Danmark. Anmält organ nr. 2531
<b>(1) Där det är möjligt ska referenser finnas till gällande delar eller bestämmelser i standarden eller teknisk specifikation.</b>	
Kolding 24/8/2020  Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

## Servicecenter

**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](http://www.schou.com)

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Tillverkare:  
jem & fix A/S  
Skomagervej 12  
DK – 7100 Vejle

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.

SE

# PIKNIK-KULEGRILL TIL GASS

## Introduksjon

For at du skal få mest mulig glede av den nye piknik-kulegrillen, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar den i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, i tilfelle du skulle få behov for å repetere informasjonen om grillens funksjoner senere.

## GARANTI

Produktet er dekket av en garanti på fem år. Garantien dekker manglende funksjonalitet, men dekker ikke redusert funksjonalitet som følge av normal bruk og slitasje, samt feil bruk/lagring/pleie.

Produktet er beregnet og godkjent for generell privat bruk.

Bålpanner, kullgrillere og gassgrillere:

Det anbefales å bruke et deksel for å forlenge produktets levetid.

Husk å la produktet være tildekket og tørt i vinterperioden.

Flyrust og overflaterust kan forekomme og er ikke dekket av garantien.

Fett-/dryppbrett for oppsamling av rester og grillrister dekkes ikke av garanti.

Hvis det blir avgjort at garantien gjelder, vil produktet kunne bli refundert, reparert eller byttet til tilsvarende produkt etter en vurdering fra Jem & fix.

Hvis du ønsker å benytte deg av garantien, må du henvende deg til Jem & fix A/S.

Det kan kun kreves garanti mot fremvisning av originalt kjøpsbevis, eller annen dokumentasjon på kjøpet.

Ta derfor vare på kjøpsbeviset i hele levetiden til produktet.

Du kan se mer på [www.jemogfix.dk/www.jemfix.se/www.jemogfix.no](http://www.jemogfix.dk/www.jemfix.se/www.jemogfix.no), der du også finner våre inspirerende videoer, samt gode råd om vedlikehold av ditt Grilllexpert-produkt.

Jem & Fix A/S  
Skomagervej 12  
7100 Vejle– DK

## Tekniske spesifikasjoner

Antall brennere:	1
Total varmeeffekt:	3 kW
Maks. gassforbruk:	217 g/time
Gasstype og -trykk:	Butan/propan, 30 mbar
Kategori I <sub>3B/P(30)</sub> :	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR
Dyse:	Ø 0,84 mm
Grillrist:	Ø 34 cm
Mål:	64×38×48 cm (l×b×h)

Brukes med godkjente gassbeholdere til engangsbruk med gjenger og et opprinnelig gassinhold på 400-460 gram

## Spesielle sikkerhetsforskrifter

Grillen må kun brukes utendørs og på godt ventilerte steder!

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-brennbart, f.eks. utendørsfliser, belegningsstein eller hardpakket jord. Det må ikke være

brennbart materiale som gress, planter eller søppel under eller rett i nærheten av grillen.

Hold grillen på sikker avstand fra varmekilder 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 gassseksplisjon!

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.

**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 varmemfast 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.

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".

Ikke foreta endringer på grillen, inkludert regulatoren og brennerne.

Ikke forsøk å åpne deler som er forseglet fra fabrikk.

## Montering

Det vises til illustrasjonene bakerst i bruksanvisningen.

## Bruk

1. Kontroller at gassbeholderen er montert riktig på grillen.
2. Løft av lokket.
3. Sett en lang lighter inn gjennom hullet nederst på underdelen, slik at munningen er nær brenneren.
4. Tenn lighteren.
5. Åpne regulatoren på grillen slik at gassen antennes. Trekk ut lighteren.
6. Drei regulatoren til ønsket posisjon.
7. Reguler varmen ved å dreie på regulatoren.
8. Steng regulatoren for å slå av grillen.

**Advarsel:** Hvis brenneren ikke kan antennes, må regulatoren lukkes. Vent fem minutter før du prøver å tenne på nytt ved å følge tenningsprosedyren.

## Rengjøring

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

Grillristen, flammeskjoldet og dryppformen kan rengjøres med en grillbørste før de 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.

Hvis det ser ut som om malingen på innsiden av lokket på grillen begynner å skalle av, er det sannsynligvis forkullede matrester (fettsprut) 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.

## Rengjøring av brenneren

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

Steng regulatoren.

Løft av flammeskjoldet.

Rengjør brenneren 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 brenneren.

## Oppbevaring

Grillen må kun oppbevares innendørs hvis gassbeholderen er fjernet fra grillen. Oppbevar grillen 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.

## EF-SAMSVARERKLÆRING

<b>Bemyndiget representant:</b>	
<b>Firmanavn:</b>	Schou Company A/S
<b>Adresse</b>	Nordager 31
<b>Postnummer</b>	6000
<b>By</b>	Kolding
<b>Land</b>	Danmark
Denne samsvarerklæringen er utstedt med produsenten som eneansvarlig, og produsenten erklærer med dette at produktet	
<b>Produktidentifikasjon:</b>	Kulegrill til gass Ø37 cm. PIN-nr.: 2531DL0098 Merke: GRILLEXPART. Art.-nr. 87909
er i samsvar med bestemmelsene i følgende EF-direktiv(er) (inkludert alle gjeldende endringer)	
<b>Referansen.</b>	<b>Tittel</b>
(EU) 2016/426	Apparater som forbrenner brennstoff i gassform
<b>Referanser til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner som gjelder for denne samsvarerklæringen, eller deler av den:</b>	
<b>Harmonisert standard nr.</b>	<b>Tittel på standard</b>
EN 498:2012	Spesifikasjoner for apparater til F-gass. Grill til utendørs bruk inkludert kontaktgrill.
<b>Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner</b>	
<b>Standard eller teknisk spesifikasjon</b>	<b>Tittel på standard eller teknisk spesifikasjon</b>
EU-typegodkjenning, modul B	DBI Certification A/S Jernholmen 12 2650 Hvidovre. Danmark. Godkjent organ nr. 2531
(1) Hvis det er mulig, skal det refereres til de gjeldende delene eller bestemmelsene i standarden eller den tekniske spesifikasjonen.	
Kolding 24/8/2020   Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

NO

## Servicesenter

**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](http://www.schou.com)

Produsert i Kina

Produsent:  
jem & fix A/S  
Skomagervej 12  
DK – 7100 Vejle

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.



# PICNIC GAS BARBECUE

## Introduction

To get the most out of your new picnic gas barbecue, please read through these instructions before use. Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

## Warranty

The product is covered by a 5-year warranty. The warranty covers defective functionality but does not cover reduced functionality caused by normal use and wear and tear, or if due to improper use/storage/care.

The product is intended and approved for private use and general use.

Campfires, kettle barbecue grills and gas barbecue grills:

It is recommended that a cover is used to extend the lifetime of the product.

Remember to keep the product covered and dry during the winter season.

Rust spots and rust on the surface can occur, which is not covered by the warranty.

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

If the warranty is valid, a refund, repair or exchange for a similar product can be made at the discretion of jem & fix A/S.

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

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

Therefore, ensure that you keep the proof of

purchase for the lifetime of the product.

You can see more at [www.jemogfix.dk](http://www.jemogfix.dk) / [www.jemfix.se](http://www.jemfix.se) / [www.jemogfix.no](http://www.jemogfix.no) where you will find our inspirational videos and excellent cleaning and care tips for your Grillexpert product.

jem & fix A/S  
Skomagervej 12  
7100 Vejle – DK

## Technical data

Number of burners:	1
Total heat output:	3 kW
Max. gas consumption:	217 g/time
Gas type and pressure:	Butan/propan, 30 mbar
Category I <sub>3B/P(30)</sub> :	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR
Nozzle:	Ø 0,84 mm
Cooking grill:	Ø34 cm
Dimensions:	64x38x48 cm (lxbxh)

For use with approved single-use gas bottles with thread and an original gascontent of 400-460g.

## Special safety requirements

The meat grill must only be used outdoors and in well-ventilated areas!

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

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

GB

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 meat grill.

Keep the meat grill 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.

NOTE: Parts of the meat grill become very hot when in use. Keep children at a safe distance from the meat grill. Do not move the meat grill 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 meat grill.

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

Do not attempt to modify the meat grill, including the regulator and the burners.

Do not try to open parts that have been sealed at the factory.

## Assembly

Please refer to the illustrations at the back of the user instructions.

## Use

1. Check that the gas bottle is mounted correctly on the grill.
2. Remove the lid.
3. Insert a long lighter through the hole at the bottom of the grill, placing the igniter close to the burner.
4. Ignite the lighter.
5. Open the regulator on the grill, to release and ignite the gas. Remove the lighter.
6. Turn the regulator to the desired position.
7. Adjust the heat by turning the regulator.
8. Close the regulator to turn off the grill.

**Warning:** If the burner cannot be lit, the regulator must be closed. Wait five minutes before you try to light it again by following the ignition procedure.

## Cleaning

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.

The cooking grill, flame tamer and drip pan can be cleaned 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.

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.

## Cleaning the burner

The holes in the burner 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 off the flame tamer.

Clean the burner with a soft brush or compressed air.

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

Check regularly that there are no cracks in the burner. 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 grill.

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

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

Close the regulator after the leak test.

## EC DECLARATION OF CONFORMITY

<b>Authorised Representative:</b>	
<b>Company name:</b>	Schou Company A/S
<b>Address</b>	Nordager 31
<b>Postcode</b>	6000
<b>City</b>	Kolding
<b>Country</b>	Danmark
<b>This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and herewith declares that the product</b>	
<b>Product identification:</b>	Gas Kettle Grill Ø37 cm. P.I.N. No.: 2531DL0098 Brand name: GRILLEXPART. Item no. 9040286/87909
<b>is in accordance with the provisions of the following EC directive(s) (including all applicable amendments)</b>	
<b>Reference no.</b>	<b>Title</b>
(EU) 2016/426	Appliances burning gaseous fuels
<b>References to standards and/or technical specifications applicable to this declaration of conformity, or parts thereof:</b>	
<b>Harmonised standard no.</b>	<b>Title of standard</b>
EN 498:2012	Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances. Barbecues for outdoor use contact grills included
<b>Other standards and/or technical specifications</b>	
<b>Standard or technical specification</b>	<b>Title of standard or technical specification</b>
EU Type Examination, Module B	DBI Certification A/S Jernholmen 12 2650 Hvidovre. Danmark. Designated body No. 2531
<b>(1) Where possible, reference is to be made to the applicable parts or provisions of the standard or the technical specification.</b>	
Kolding 24/8/2020   Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

---

# Grillexpert

## Service Centre

**Note: Please provide the product model number in connection with all inquiries.**

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

*For:*

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:  
jem & fix A/S  
Skomagervej 12  
DK – 7100 Vejle

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

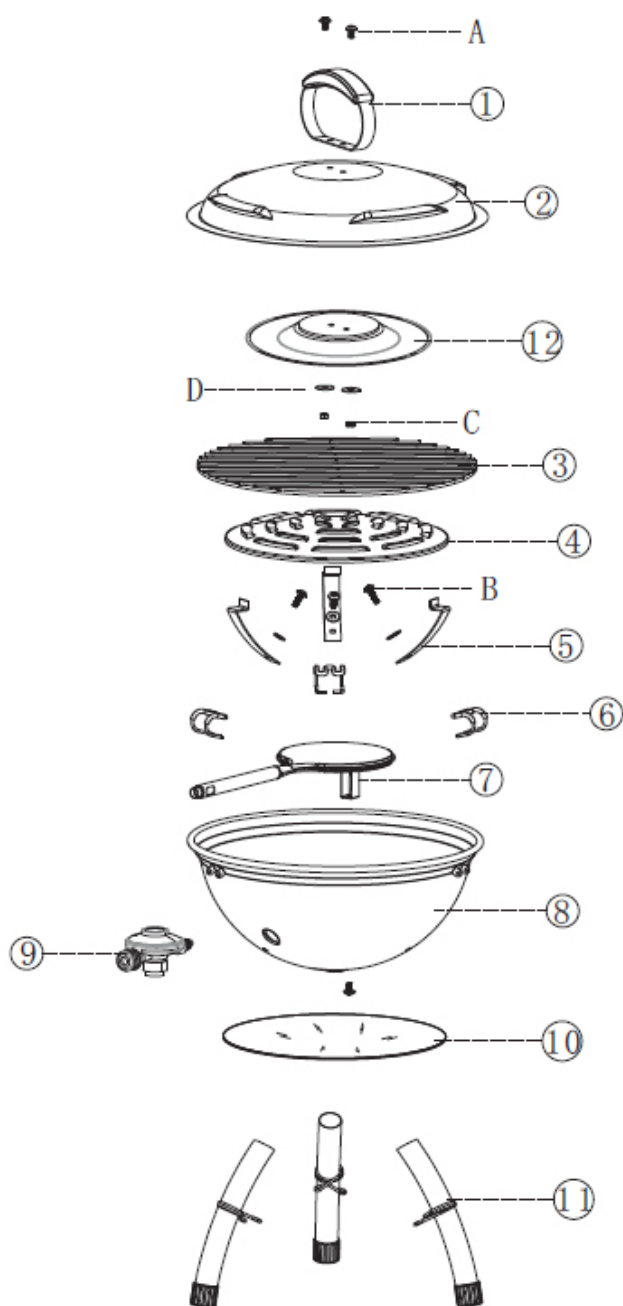
GB

DK

















SE

NO

GB



Gnlexpert

ID	Description	Part	Quantity
01	Handle		1
02	LID		1
03	Cooking Grill		1
04	Flame tamer		1
05	Support		3
06	Clips		3
07	Burner		1
08	Body		1
09	Pressure valve		1
10	Drip pan		1
11	Leg		3
12	Heat shield		1
A	M6X10 Screw		2
B	M6X25 Screw		3
C	M6 Nut		2
D	M6 Gasket		5

DK

SE

NO

GB

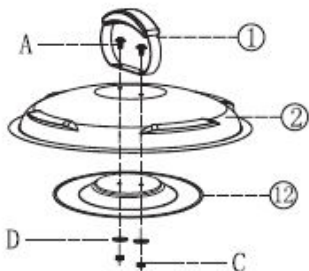
DK  
SE  
NO  
GB

## STEP 1

A: M6X15 (2PCS)

C: M6 (2PCS)

D: M6 (2PCS)



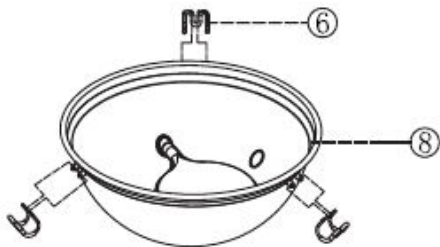
1 DK Skru håndtaget (1) fast på låget (2) ved hjælp af 2 skruer (A), 2 skiver (D) og 2 møtrikker (C).

SE Skruva fast handtaget (1) på locket (2) med 2 skruvar (A), 2 brickor (D) och 2 muttrar (C).

NO Skru håndtaket (1) fast på lokket (2) med 2 skruer (A), 2 skiver (D) og 2 muttere (C).

GB Attach the handle (1) to the lid (2) with 2 screws (A), 2 gaskets (D), and 2 nuts (C)

## STEP 2



2 DK Fastgør clipsene (6) på kedlen (8).

SE Sätt fast clipsen (6) på underdelen (8).

NO Fest klipsene (6) på underdelen (8).

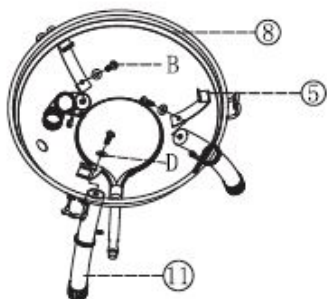
GB Mount the clips (6) to the body (8).



## STEP 3

B: M6X15 (3PCS)

D: M6 (3PCS)



- DK Skru benene (11) fast til kedlen (8) ved hjælp af holderne (5), 3 skruer (B) og 3 skiver (D).  
SE Skruva fast benen (11) på underdelen (8) med hjælp af hållarna (5), 3 skruvar (B) och 3 bricker (D).  
NO Skru fast beina (11) på underdelen (8) ved hjelp av holderne (5), 3 skruer (B) og 3 skiver (D).  
GB Mount the legs (11) to the body (8) using the supports (5), 3 screws (B), and 3 gaskets (D)

## STEP 4



- DK Skru regulatorenheten (9) på brænderen (7) i kedlen.  
SE Skruva på regulatorenheten (9) på brännaren (7) i underdelen.  
NO Skru regulatorenheten (9) på brenneren (7) i underdelen.  
GB Mount the pressure valve (9) by screwing it onto the burner (7) on the underside of the body.

DK

SE

NO

GB

DK

## STEP 5



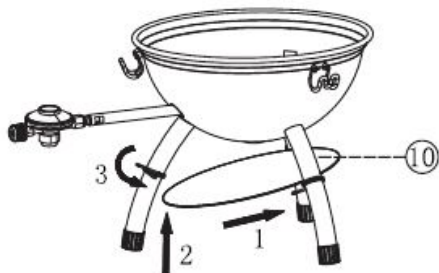
SE

NO

GB

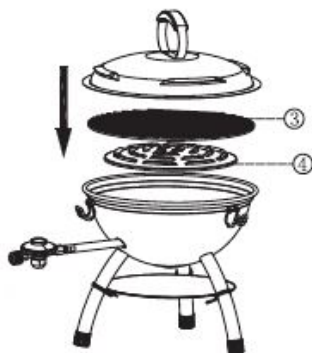
- 5 DK Drej holderne til drypbakken (10), og sæt drypbakken ind mellem grillens ben.
- SE Vrid hållarna till dropplåten (10) och sätt in dropplåten mellan grillens ben.
- NO Drei holderne til dryppformen (10), og sett dryppformen inn mellom beina på grillen.
- GB Turn the mounts for the drip pan (10) and place the pan between the legs on the grill.

## STEP 6



- 6 DK Fastgør drypbakken ved at dreje holderne, så den ikke kan komme ud igen.
- SE Sätt fast dropplåten genom att vrida hållarna så att den inte kan komma ut igen.
- NO Fest dryppformen ved å vri på holderne, slik at den ikke kan komme ut igjen.
- GB Mount the drip pan by turning the mounts, locking it in place.

## STEP 7



- 7 DK Læg flammeskjoldet (4) og grillristen (3) ned i kedlen, og læg låget på grillen.

SE Läggs flamskölden (4) och grillgallret (3) ned i underdelen, och lägg locket på grillen.

NO Legg flammeskjoldet (4) og grillristen (3) ned i underdelen, og legg locket på grillen.

GB Place the flame tamer (4) and cooking grill (3) in the underside of the body and place the lid on the grill.

## STEP 8



- 8 DK Clips låget fast med clipsene (6).

SE Kläm fast locket med clipsen (6).

NO Fest locket med klipsene (6).

GB Mount the lid with the clips (6)

DK

## STEP 9



SE

NO

GB

- 9 DK Skru gasdåsen på gevindet. Stram den kun med håndkraft, så du ikke overspænder den.  
SE Skruva på gasolflaskan på gängan. Dra åt den enbart med handkraft, så att du inte drar åt den för hårt.  
NO Skru gassbeholderen på gjengene. Stram kun med håndkraft, slik at du ikke overstrammer.  
GB Twist the gas bottle onto the threading. Tighten by hand only, so as not to overtighten it.

## STEP 10



- 10 DK Grillen er nu klar til brug. Tænd altid grillen gennem hullet nederst på kedlen, mens låget er taget af.  
SE Grillen är nu färdig att användas. Tänd alltid grillen genom hålet nederst på underdelen när locket har tagits av.  
NO Grillen er nå klar til bruk. Tenn alltid på grillen gjennom hullet nederst på beholderen mens lokket er tatt av.  
GB The grill is now ready for use. Always ignite the grill through the hole at the bottom, with the lid removed.