

Model 94121/9047054  
86357/9061665

Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Instruction manual

DK

NO

SE

GB



Gallexpert

# GASGRILL MED 3 BRÆNDERE OG SIDEBRÆNDER

## Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af din nye gasgrill, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager gasgrillen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om gasgrillens 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 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.jemfix.dk](http://www.jemfix.dk) / [www.jemogfix.se](http://www.jemogfix.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 Vejde – DK

## Tekniske data

Brændere i grillen:	3×3,5 kW
Sidebrænder:	2,5 kW
Samlet varmeeffekt:	13 kW
Maks. gasforbrug:	946 g/time
Gastype og -tryk:	Butan, 28-30 mbar Propan, 37 mbar
I <sub>3+(28-30/37)</sub> :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I <sub>3B/P(30)</sub> :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I <sub>3B/P(50)</sub> :	AT, CH, DE, SK
I <sub>3B/P(37)</sub> :	PL
Dyser:	Ø 0,91 mm
Madlavningsareal:	620×420 mm
Mål:	125×56×114 cm (b×d×h)
Gasflasken skal placeres uden for gasgrillen. Med rotisseribeslag og indbygget termometer	

---

# Grillexpert

## 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 råt 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.

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 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.

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

Gasflasken 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.

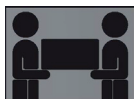
Foretag lækagetest, når du tilslutter en ny gasflaske, eller hvis grillen ikke har været brugt i længere tid. Lækagetest må ikke foretages med brug af åben ild! Se afsnittet Lækagetest.

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

1. Drej alle betjeningsknapper til positionen OFF.
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 HI. 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 OFF.

**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 fl ad bund og med 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.

## 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 gasgrill i mange år.

- Efterlad aldrig din grill uden opsyn, især ikke hvis du griller madvarer med højt fedtindhold.
- Sørg for at rengøre gasgrillen 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 (fedtstæk), 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 jævnlige 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 ANSKAFFE 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

Gasgrillen må kun opbevares indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra gasgrillen. Opbevar gasgrillen 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.

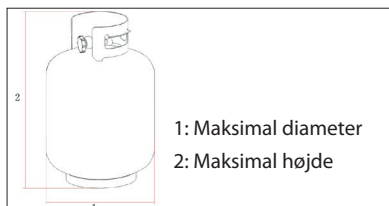
Børst slangen og alle forbindelser med sæbevandsopløsningen. Hvis der forekommer bobler, er der en læk, som skal udbedres, inden du tager grillen i brug.

Ret fejlen, og foretag en ny lækagetest.

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

Luk for regulatoren efter lækagetesten

## Gasflaske



1: Maksimal diameter

2: Maksimal højde

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

Gaslangen må højst være 150 cm lang og skal udstyres med en regulator godkendt iht. EN 16129:2013 (medfølger).

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.

Hvis grillen ikke er i brug, skal gasflasken frakobles.

Flyt ikke gasflasken 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.

## 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)

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

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

## EF-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

DK

Bemyndiget repræsentant:	
Firmanavn:	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Danmark
Denne overensstemmelseserklæring er udstedt med producenten som eneansvarlig, og producenten erklærer herved, at produktet	
Produktidentifikation:	Gasgrill med 3 brændere og sidebrænder P.I.N. nr.: 0063CQ7671 Brand: GRILL EXPERT. Art.-nr. 94121/95316
er i overensstemmelse med bestemmelserne i følgende EF-direktiv(er) (inklusive alle gældende ændringer)	
Reference-nr.	Titel
(EU) 2016/426	Apparater, der forbrænder gasformigt brændstof
Referencer til standarder og/eller tekniske specifikationer gældende for denne overensstemmelseserklæring, eller dele heraf:	
Harmoniseret standard nr.	Titel på standard
EN 484:2019	Specifikationer for apparater til F-gas. Kogeblus, inklusive dem med grill til udendørs brug
EN 498:2012	Specifikationer for apparater til F-gas. Grill til udendørs brug inklusive kontaktgrill.
Andre standarder og/eller tekniske specifikationer	
Standard eller teknisk specifikation	Titel på standard eller teknisk specifikation
EU-typeprøvnng, modul B	Kiwa Nederland B.V. Wilmersdorf 50 P.O. Box 137 7300 AC Appeldoorn Holland  Udpeget organ nr.: 0063
(1) Hvor det er muligt, skal der refereres til de gældende dele eller bestemmelser i standarden eller den tekniske specifikation.	
Kolding 27/8/2020    Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

Produceret i P.R.C.

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.



# GASSGRILL MED 3 BRENNERE OG SIDEBRENNER

## Innledning

For at du skal få mest mulig glede av den nye gassgrillen, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar gassgrillen i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du får behov for å lese informasjonen om gassgrillens funksjoner om igjen 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.

[jemogfix.se/www.jemogfix.no](http://jemogfix.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 Vejlé – DK

## Tekniske spesifikasjoner

Brennere i grillen:	3×3,5 kW
Sidebrenner:	2,5 kW
Total varmeeffekt:	13 kW
Maks. gassforbruk:	946 g/time
Gasstype og -trykk:	Butan, 28–30 mbar Propan, 37 mbar
I <sub>3+</sub> (28-30/37):	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I <sub>3B/P(30)</sub> :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I <sub>3B/P(50)</sub> :	AT, CH, DE, SK
I <sub>3B/P(37)</sub> :	PL
Dyser:	Ø 0,91 mm
Matlagingsareal:	620 × 420 mm
Mål:	125 × 56 × 114 cm (b × d × h)
Gassflasken må plasseres utenfor gassgrillen.	
Med rotisseribeslag og innebygd termometer	

Du kan se mer på [www.jemfix.dk/www](http://www.jemfix.dk/www).

## Spesielle sikkerhetsforskrifter

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-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. 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 varmefast 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.

Gassflasken må plasseres utenfor gassgrillen.

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

Hvis det oppstår lekkasje, skal gasstilførselen umiddelbart stenges på regulatoren. Hold avstand fra åpen flamme og andre antennelseskilder. 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 forsegllet fra fabrikk.

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

## Montering



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 oversiktig 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

1. Drei alle bryterne til posisjonen OFF.
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 HI. 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 posisjon OFF.

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

**Merk!** Sidebrenneren er beregnet til 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.

## 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.

**Merk:** 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 (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.

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.

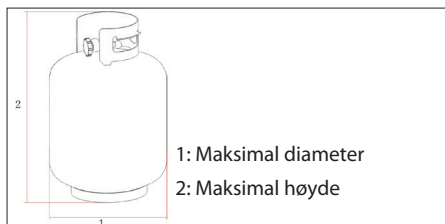
Børst slangen og alle forbindelser med såpevannet. Hvis du kan se bobler, er det en lekkasje som må utbedres før du tar grillen i bruk.

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



Den maksimale diameteren og den maksimale høyden på gassflasken er henholdsvis 310 mm og 500 mm, som vist nedenfor.

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

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 ikke oppbevares på steder der temperaturen kan overstige 50 °C.

Ikke oppbevar gassflasken nær flammer, pilotflamme eller andre tennkilder. Røyking forbudt!

Koble fra gassflasken når grillen ikke er i bruk. Ikke flytt gassflasken 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.

## 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)

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

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

## EF-SAMSVARERKLÆRING

Bemyndiget representant:	
Firmanavn:	Schou Company A/S
Adresse	Nordager 31
Postnummer	6000
By	Kolding
Land	Danmark
Denne samsvarserklæringen er utstedt med produsenten som eneansvarlig, og produsenten erklærer med dette at produktet	
Produktidentifikasjon:	Gassgrill med 3 brennere og sidebrenner PIN-nr.: 0063CQ7671 Merke: GRILLEXPERT. Art.-nr. 94121/95316
er i samsvar med bestemmelsene i følgende EF-direktiv(er) (inkludert alle gjeldende endringer)	
Referansenr.	Tittel
(EU) 2016/426	Apparater som forbrenner brennstoff i gassform
Referanser til standarder og/eller tekniske spesifikasjoner som gjelder for denne samsvarserklæringen, eller deler av den:	
Harmonisert standard nr.	Tittel på standard
EN 484:2019	Spesifikasjoner for apparater til F-gass. Kokebluss, inkludert kokebluss med grill til utendørs bruk
EN 498:2012	Spesifikasjoner for apparater til F-gass. Grill til utendørs bruk inkludert kontaktgrill.
Andre standarder og/eller tekniske spesifikasjoner	
Standard eller teknisk spesifikasjon	Tittel på standard eller teknisk spesifikasjon
EU-typegodkjenning, modul B	Kiwa Nederland B.V. Wilmersdorf 50 P.O. Box 137 7300 AC Appeldoorn Nederland  Godkjent organ nr.: 0063
(1) Hvis det er mulig, skal det refereres til de gjeldende delene eller bestemmelsene i standarden eller den tekniske spesifikasjonen.	
Kolding 27/8/2020    Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

---

# Grillexpert

Produsert i Kina

Produsent:

jem & fix A/S

Skomagervej 12

DK-7100 Vejle

NO

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.

# GASOLGRILL MED 3 BRÄNNARE OCH SIDOBRÄNNARE

## Introduktion

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya gasolgrill 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

Du kan se mer på [www.jemfix.dk](http://www.jemfix.dk) / [www.jemogfix.se](http://www.jemogfix.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 Vejde – DK

## 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.

## Tekniska data

Brännare i grillen:	3×3,5 kW
Sidobrännare:	2,5 kW
Total värmeeffekt:	13 kW
Max. gasolförbrukning:	946 g/timme
Gasoltyp och -tryck:	Butan, 28-30 mbar Propan, 37 mbar
I <sub>3+(28-30/37)</sub> :	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ
I <sub>3B/P(30)</sub> :	BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, CZ
I <sub>3B/P(50)</sub> :	AT, CH, DE, SK
I <sub>3B/P(37)</sub> :	PL
Munstycken:	Ø 0,91 mm
Matlagingsområde:	620×420 mm
Mått:	125×56×114 cm (b×d×h)

Gasolflaskan ska placeras utanför gasolgrillen.

Med rotisseriebeslag och inbyggd termometer

---

# Grillexpert



## 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, 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 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 spröd och byt ut den om det behövs.

Gasolflaskan 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 efterspanna 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

1. Vrid alla reglage till positionen OFF.
2. Öppna locket före användning.
3. Anslut regulatortill till gasolflaskan. Sätt gasolförsörjningen på regulatortill ON. Kontrollera med tvålvatten så att det inte finns några gasolläckage mellan gasolflaskan och regulatortill.
4. Tryck in reglaget för den yttre vänstra brännaren i 3-5 sekunder och vrid det 90 grader moturs till positionen HI. 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 regulatortill för att släcka grillen. Vrid därefter alla reglagen medurs till positionen OFF.

**Obs!** Sidobrännaren kan tändas på samma sätt när du har tänt de övriga brännarna. Kom ihåg att öppna locket över sidobrännaren innan du tänder den.

**Obs!** 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 regulatortill 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.

## 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 fettinnehåll.
- 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 tvällösning. Skölj med rent vatten och låt locket torka. Använd ALDRIG ugnsgöringsmedel!

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 dropplåten 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 flammhämarna.

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.

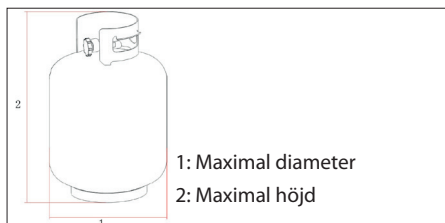
Stryk på tvällösning på slang och alla förbindningar. Om det förekommer bubblor är det ett läckage som måste undersökas innan du börjar använda grillen.

Åtgärda felet och gör ett nytt läckagetest.

Om du inte kan rätta felet får grillen inte användas!

Stäng regulatören efter läckagetestet.

## Gasolflaska



Den maximala diametern och den maximala höjden på gasolflaskan är 310 mm och 500 mm, enligt bilden nedan.

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

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 i närheten av öppen eld, brännarlåga eller andra antändningskällor. Rök inte.

Om grillen inte används ska gasolflaskan kopplas från.

Flytta inte gasolflaskan under användning.

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

Varning: Stäng gasolflaskan om känner lukten av gasol.

## 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)

### Reservdelar


Det er 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](http://www.schou.com).

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

## EG-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 försäkrans om överensstämmelse är utfärdad med tillverkaren som ensam ansvarig och tillverkaren försäkras härmed att produkten</b>	
<b>Produktbeteckning:</b>	Gasolgrill med 3 brännare och sidobrännare P.I.N.-nr.: 0063CQ7671 Märke: GRILL EXPERT. Art. nr. 94121/95316
<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 gasform
<b>Hänvisningar till standarder och/eller tekniska specifikationer som gäller för denna försäkrans om överensstämmelse, eller delar av den:</b>	
<b>Harmoniserad standard nr.</b>	<b>Titel på standard</b>
EN 484:2019	Specifikationer för apparater med F-gas. Gasutrustning - Fristående gasolspisar med eller utan grill för utomhusbruk
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	Kiwa Nederland B.V. Wilmersdorf 50 P.O. Box 137 7300 AC Appeldoorn Holland  Anmält organ nr.: 0063
<b>(1) Där det är möjligt ska referenser finnas till gällande delar eller bestämmelser i standarden eller teknisk specifikation.</b>	
Kolding 27/8/2020    Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

SE

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 informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

# GAS BARBECUE WITH 3 BURNERS AND SIDE BURNER

## Introduction

To get the most out of your new 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.jemfix.dk](http://www.jemfix.dk) / [www.jemogfix.se](http://www.jemogfix.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, Denmark

## Technical data

Burners in barbecue: 3×3.5 kW  
Side burner: 2.5 kW  
Total heat output: 13 kW  
Max. gas consumption: 946 g/hour  
Gas type and pressure: Butane, 28-30 mbar  
Propane, 37 mbar

I<sub>3+(28-30/37)</sub>: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB,  
GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, CZ

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

I<sub>3B/P(50)</sub>: AT, CH, DE, SK

I<sub>3B/P(37)</sub>: PL

Nozzles: Ø 0.91 mm

Cooking area: 620×420 mm

Dimensions: 125×56×114 cm (w×d×h)

The gas bottle must be placed outside the barbecue.

With rotisserie spit and built-in thermometer

GB

## 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 barbecue may be reduced if it is positioned in a very windy location, or if you barbecue 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 bottle 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.

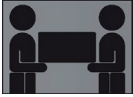
Do not attempt to modify the barbecue,



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.

## Assembly



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

1. Turn all the control knobs to the OFF 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 position HI. 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 frame.
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 the OFF position.

**Note!** The side burner can be lit 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 base and a diameter of 20-24 cm.

**Warning:** If a burner cannot be lit, the control knob must be turned to the off position (clockwise) and the regulator closed. Wait five minutes before you try to light it again by following the ignition procedure.

**Warning:** Please be aware that parts of the barbecue handle can get hot during use.

## 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 to use 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 barbecue 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.

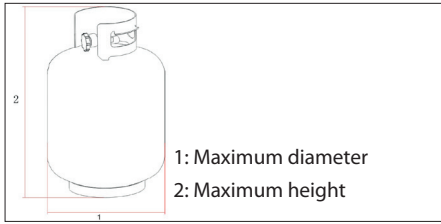
Brush the hose and all the connections with soapy water solution. If bubbles appear, there is a leak which must be dealt with before you can use the barbecue.

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 (supplied).

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.

Do not store gas bottles in locations where the temperature may exceed 50 °C.

Do not store gas bottles near flames, pilot lights or other ignition sources. Do not smoke.

If the barbecue is not in use, disconnect the gas bottle.

Do not move the gas bottle 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.

## Service centre

**Note: Please quote 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)

## 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 grill.

You can find and buy spare parts through our portal [www.schou.com](http://www.schou.com).

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

## 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>	Denmark
<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 Grill with 3 burners and side burner P.I.N. No.: 0063CQ7671 Brand name GRILL EXPERT. Item no. 94121/95316
<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 484:2019	Specification for dedicated liquefied petroleum gas appliances. Independent stoves, including those incorporating a grill for outdoor use
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	KIWA Nederlands B.V. Wilmersdorf 50 P.O. Box 137 7300 AC Appeldoorn. The Netherlands  NB No.: 0063
<b>(1) Where possible, reference is to be made to the applicable parts or provisions of the standard or the technical specification.</b>	
Kolding 27/8/2020    Kirsten Vibeke Jensen Product Safety Manager	

---

# Grillexpert

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:

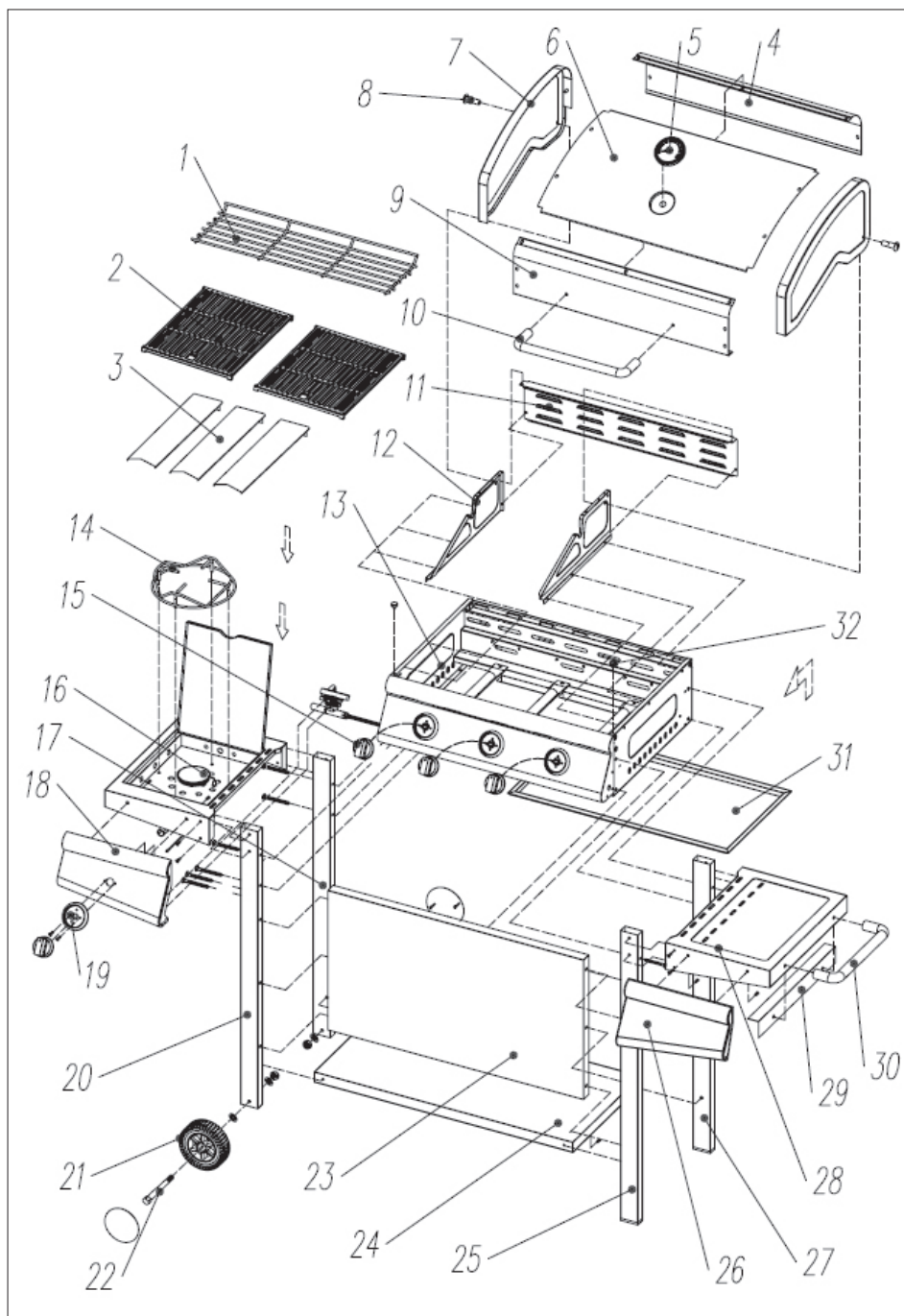
jem & fix A/S

Skomagervej 12

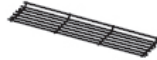
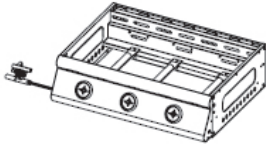
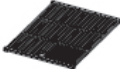







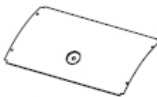





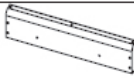







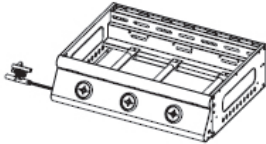



























DK-7100 Vejle

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



Galiexpert









NO.	DESCRIPTION	QTY	NO.	DESCRIPTION	QTY
①		1	⑬		1
②		2	⑭		1
③		3	⑮		4
④		1	⑯		1
⑤		1	⑰		1
⑥		1	⑱		1
⑦		1	⑲		1
⑧		2	⑳		1
⑨		1	㉑		2
⑩		1	㉒		2
⑪		1	㉓		1
⑫		1	㉔		1
⑬		1	㉕		1
⑭		1	㉖		1
⑮		4	㉗		1
⑯		1	㉘		1
⑰		1	㉙		1
⑱		1	㉚		1
⑲		1	㉛		1
⑳		1	㉜		2
㉑		2			
㉒		2			
㉓		1			
㉔		1			
㉕		1			
㉖		1			
㉗		1			
㉘		1			
㉙		1			
㉚		1			
㉛		1			
㉜		2			

DK

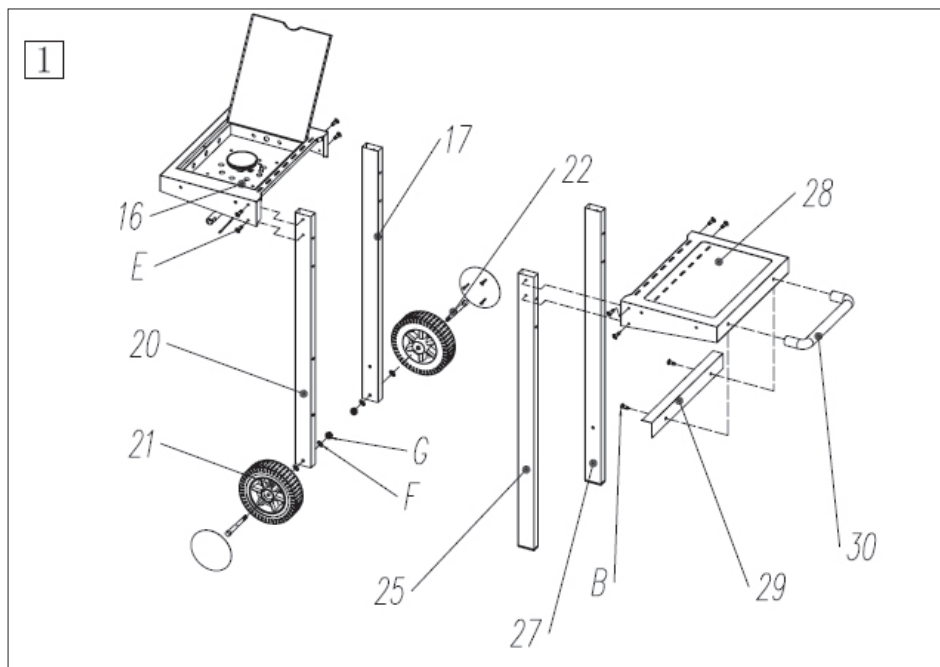
NO

SE

GB

NO.	DESCRIPTION	SPEC	QTY
A		M8	18PCS
B		M6 × 14	2PCS
C		M6 × 60	8PCS
D		M6 × 10	16PCS
E		M4 × 8	22PCS
F		M8	4PCS
G		M8	2PCS
H		Spanner	1PCS





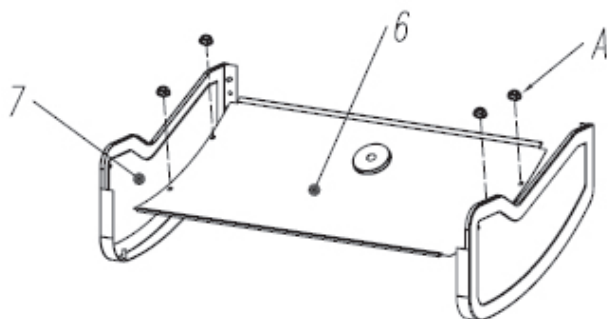
DK Saml stel og sideborde i forhold de på tegningen angivne elementnumre. Vær opmærksom på at bruge de korrekte skruer i forhold til det bogstav de er angivet med. Ligeledes at de korte ben er til siden hvorpå hjulene skal monteres.

NO Sett sammen ramme og sidebord ut fra elementnumrene som er angitt på tegningen. Pass på å bruke riktige skruer ut fra bokstaven de er angitt med. Merk dessuten at de korteste bena skal monteres på samme side som hjulene.

SE Montera stativ och sidobord enligt de delnummer som anges på ritningen. Se till att använda rätt skruvar i relation till motsvarande bokstav. Se också till att de korta benen sitter på den sida där hjulen ska monteras.

GB Assemble the frame and side tables in relation to the part numbers indicated in the diagram. Make sure to use the correct screws in relation to the indicated letter. Also make sure the short legs are on the side where the wheels will be attached.

2



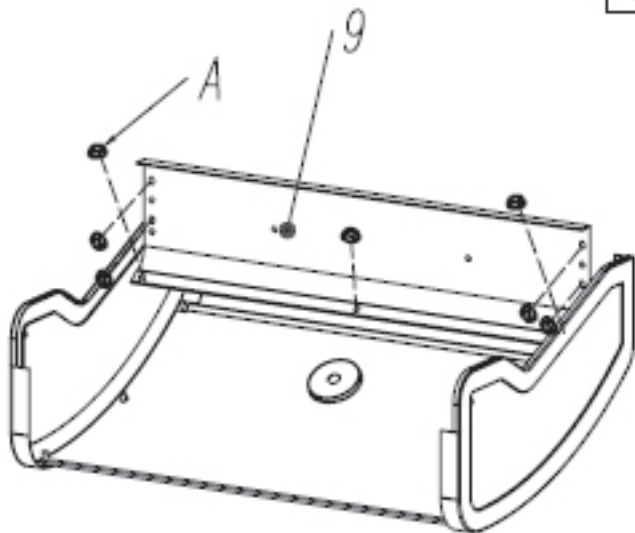
DK Saml toppen (6) og siderne (7) af låget.  
Spænd dem sammen med møtrikker A.

NO Sett sammen toppen (6) og sidene (7) på  
lokket. Skru dem sammen med mutre A.

SE Montera överdelen (6) och sidorna (7)  
av locket. Spänn dem tillsammans med  
muttrarna A.

GB Assemble the top (6) and sides (7) of the  
lid. Tighten using nuts A.

3



DK

NO

SE

GB

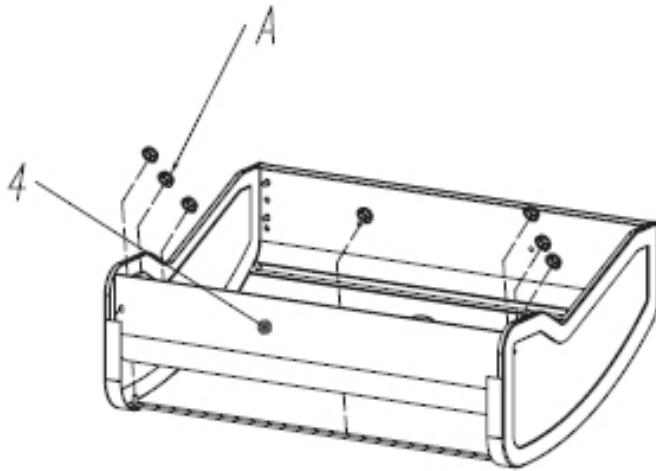
DK Saml fronten (9) af låget og spænd dem sammen med møtrikker A.

NO Monter fronten (9) til lokket og skru fast med mutre A.

SE Montera fronten (9) av locket och spänn dem tillsammans med muttrarna A.

GB Assemble the front (9) of the lid and tighten using nuts A.

4

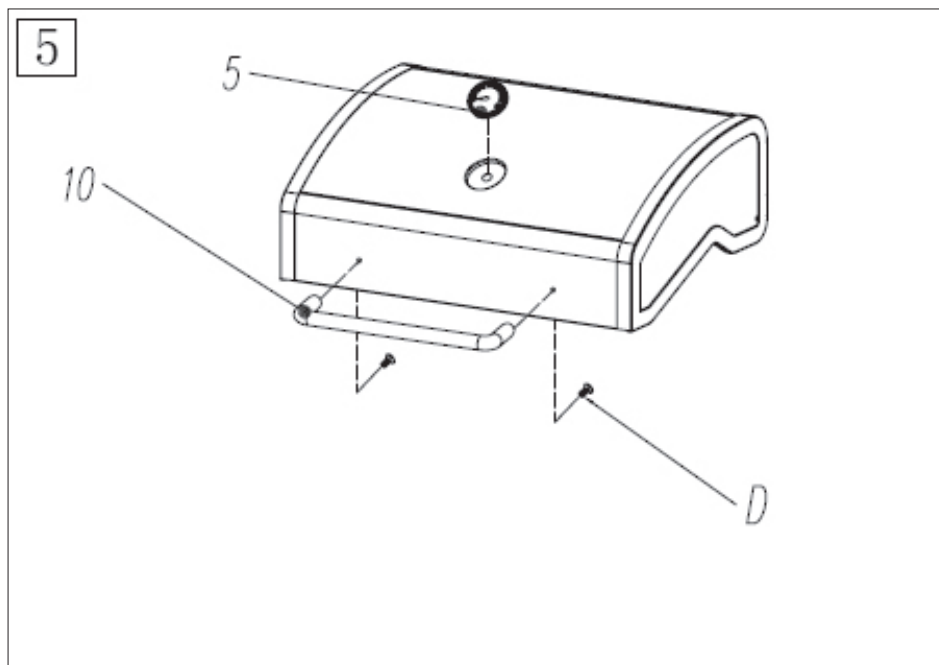


DK Saml bagsiden (4) af låget. Spænd dem sammen med møtrikker A.

NO Monter baksiden (4) av lokket. Skru dem sammen med mutre A.

SE Montera baksidan (4) av locket. Spänn dem tillsammans med muttrarna A.

GB Assemble the rear (4) of the lid. Tighten using nuts A.

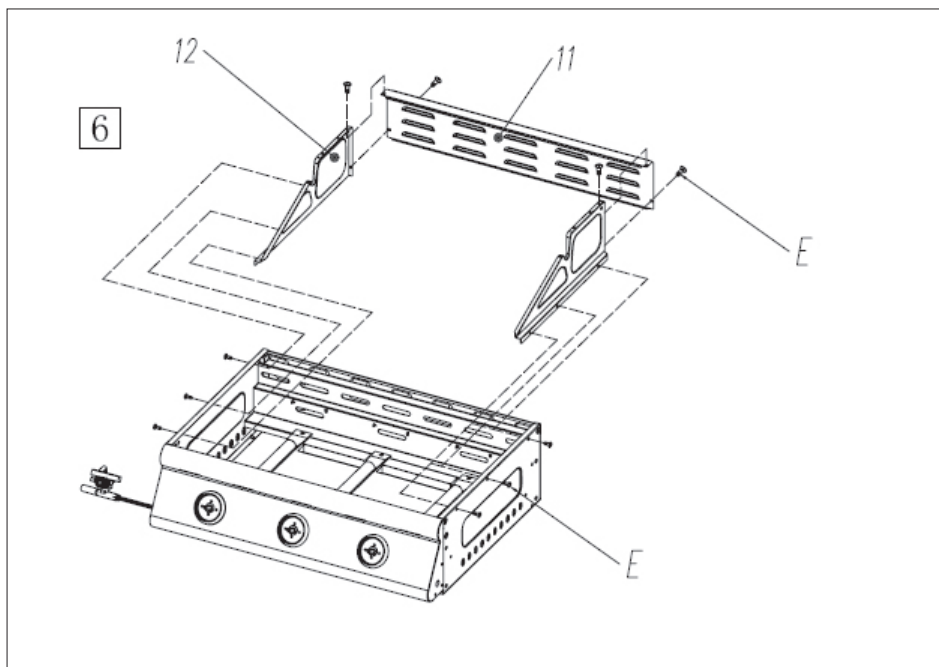


DK Monter termometer (5) og håndtag (10).  
Spænd håndtaget fast med skrue D.

NO Monter termometeret (5) og håndtaket  
(10). Skru fast håndtaket med skrue D.

SE Montera termometern (5) och handtaget  
(10). Spänn fast handtaget med skruv D.

GB Attach the thermometer (5) and handle  
(10). Secure the handle with screw D.

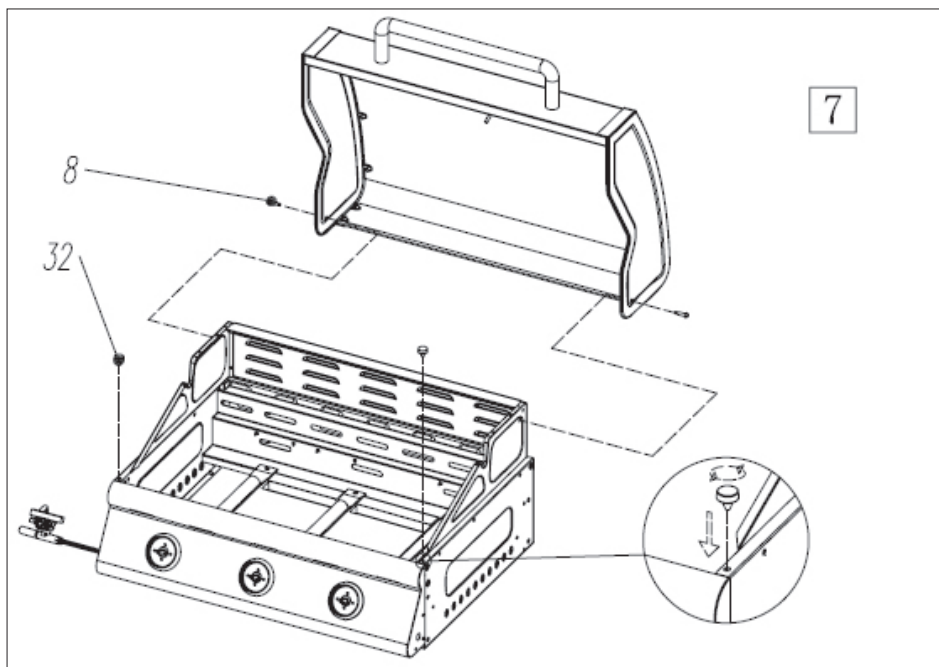


DK Monter sider (12) og bagstykke (11).  
Spænd fast med skrue E.

NO Monter sidene (12) og bakstykket (11).  
Skrue fast med skrue E.

SE Montera sida (12) och bakstykke (11).  
Spänn fast med skruv E.

GB Attach the sides (12) and rear piece (11).  
Secure with screw E.



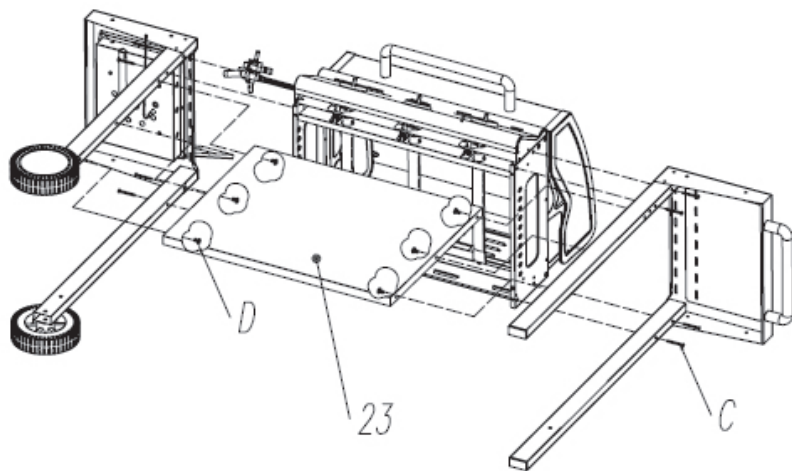
DK Monter det samlede låg på grillkassen med skruer (8) og gummidupper (32).

NO Fest det monterte lokket på grillen med skruer (8) og gummiknotter (32).

SE Montera det sammansatta locket på grillenheten med skruvar (8) och gummistopp (32).

GB Fit the assembled lid to the barbecue body using screws (8) and rubber studs (32).

8



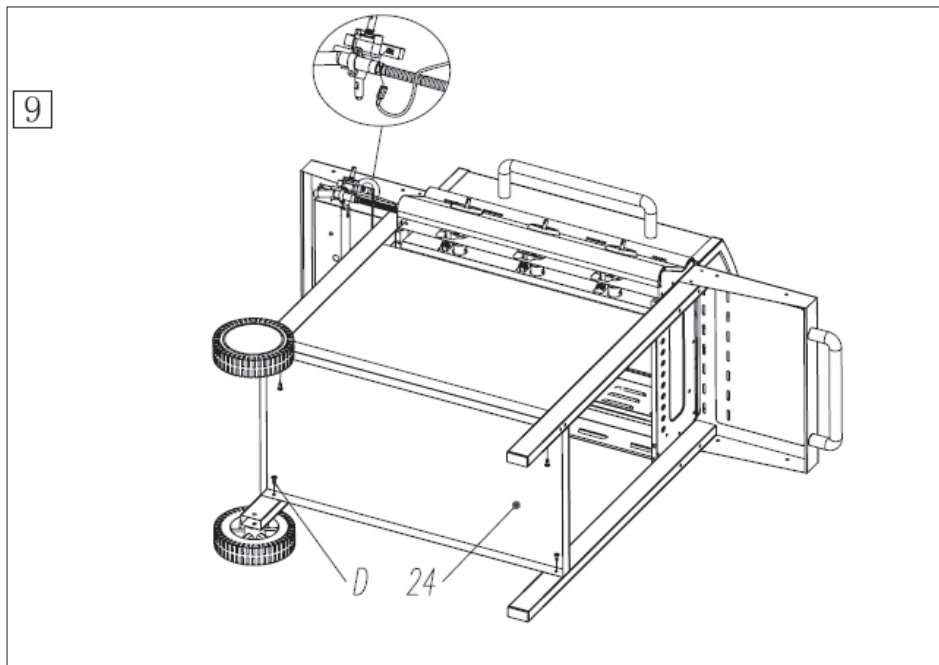
DK Placer forsigtigt selve grillkassen på ryggen. Monter begge sideelementer på hver sin side af grillen med skrue (C). Hver opmærksom på at siden med sidebrænderen, monteres på den rigtige side. Efter siderne er monteret indsæt frontpladen (23), så skruerne (D) monteres bag pladen.

NO Legg grillen forsiktig med baksiden ned. Monter begge sideelementene på hver sin side av grillen med skrue (C). Pass på at sideelementet med sidebrenneren monteres på riktig side. Når sideelementene er montert, setter du på frontplaten (23) slik at skruene (D) monteres bak platen.

SE Placera grillenheten försiktigt på rygg. Montera båda sidodelar på vardera sidan om grillen med skruvar (C). Se till att sidan med sidobrännaren monteras på rätt sida. När sidorna är monterade, sätt i frontplattan (23) så att skruvarna (D) monteras bakom plattan.

GB Carefully place the barbecue body on its back. Fit both the side elements on each side of the barbecue using screw (C). Make sure to fit the side with the side burner on the correct side. Once the sides are attached, insert the front panel (23) so that the screws (D) are behind the panel.





DK Montér bundpladen (24), så skruerne (D) monteres under pladen.

Tilslut ledning til sidebrænder.

NO Fest bunnplaten (24) slik at skruene (D) monteres under platen.

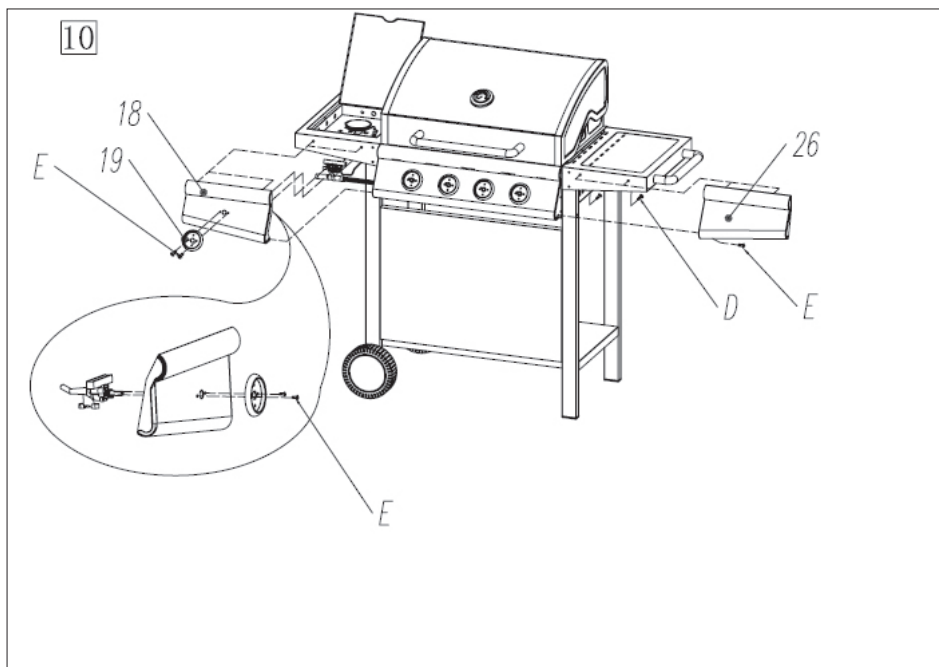
Koble ledningen til sidebrenneren.

SE Montera bottenplattan (24) så att skruvarna (D) monteras under plattan.

Anslut ledningen till sidobrännaren.

GB Attach the base plate (24) so that the screws (D) are under the plate.

Connect the cord to the side burner.



DK Rejs forsigtigt grillen op.

Monter sidebrænder knappen i venstre sidebordsfront (18) med ring (19) og skruer (E).

Monter højre sidebordsfront (26) med 2 skruer (D) bagfra og en skruer (E) for at stabilisere frontpladen.

NO Reis grillen forsiktig opp.

Monter bryteren til sidebrenneren i venstre sidebordsfront (18) med ring (19) og skruer (E).

Monter høyre sidebordsfront (26) med 2 skruer (D) bakfra og en skruer (E) for å stabilisere frontplaten.

SE Ställ försiktigt grillen upp.

Montera sidobrännarknappen i vänster sidobordsfront (18) med ring (19) och skruvar (E).

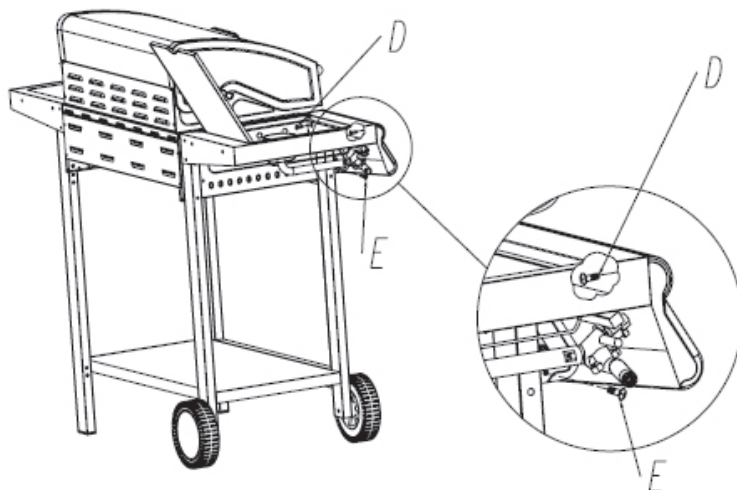
Montera höger sidobordsfront (26) bakifrån med 2 skruvar (D) och en skruv (E) för att stabilisera frontplattan.

GB Carefully lift up the barbecue.

Fit the side burner button in the left side table front (18) with ring (19) and screws (E).

Attach the right side table front (26) using 2 screws (D) from the rear and a screw (E) to stabilise the front panel.

11



DK

NO

SE

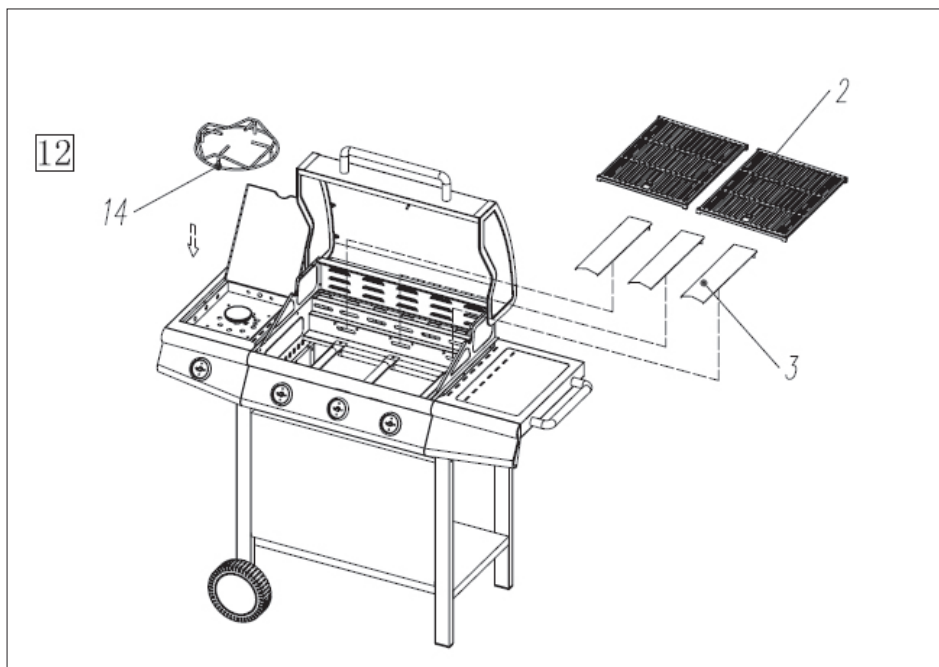
GB

DK Montér venstre sidebordsfront (26) med 2 skruer (D) bagfra og en skrue (E) for at stabilisere frontpladen.

NO Monter venstre sidebordsfront (26) med 2 skruer (D) bakfra og en skrue (E) for å stabilisere frontplaten.

SE Montera vänster sidobordsfront (26) bakifrån med 2 skruvar (D) och en skruv (E) för att stabilisera frontplattan.

GB Attach the left side table front (26) using 2 screws (D) from the rear and a screw (E) to stabilise the front panel.



DK Placer ring (14) til sidebrænder, 3 flammestæmmere (3) og de 2 grillriste (2).

Flammestæmmere er med til at fordele varmen og beskytter gasbrænderne mod skidt fra oven.

NO Sett på plass ringen (14) til sidebrenneren, 3 flammestemmer (3) og de 2 grillristene (2).

Flammestemmerne bidrar til å fordele varmen og beskytter gassbrennerne mot smuss ovenfra.

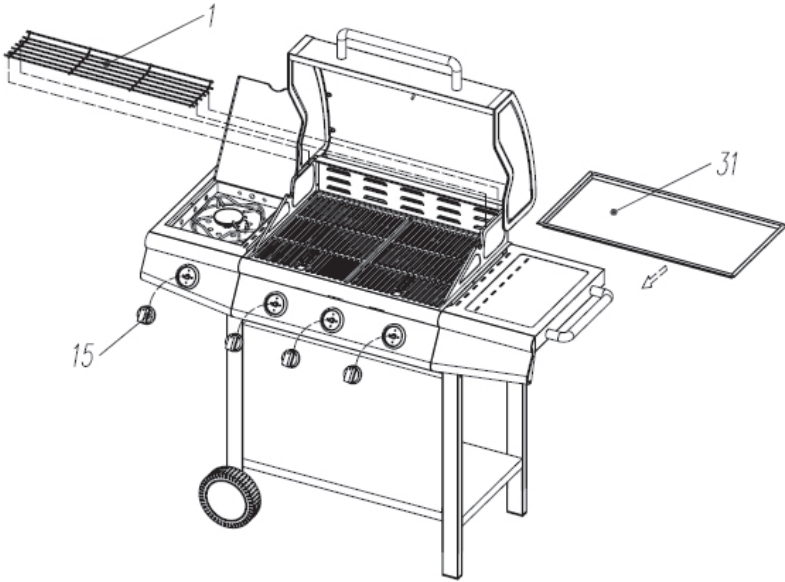
SE Placera ringen (14) på sidobrännare, 3 flamhämmare (3) och de 2 grillgallren (2).

Flamhämmarna hjälper till att fördela varmen och skyddar gasbrännarna mot smuts ovanifrån.

GB Position the ring (14) for the side burner, 3 flame shields (3) and the 2 barbecue racks (2).

The flame shields help to distribute the heat and protect the gas burners from dirt.

13



DK

NO

SE

GB

DK Placer varmerist (1) og drypbakke (31).  
Monter tændingsknapper.

Husk drypbakken skal rengøres jævnligt,  
da for meget fedt og madrester kan  
medføre brand!

NO Sett på plass varmeristen (1)  
og dryppannen (31). Monter  
tenningsbryterne.

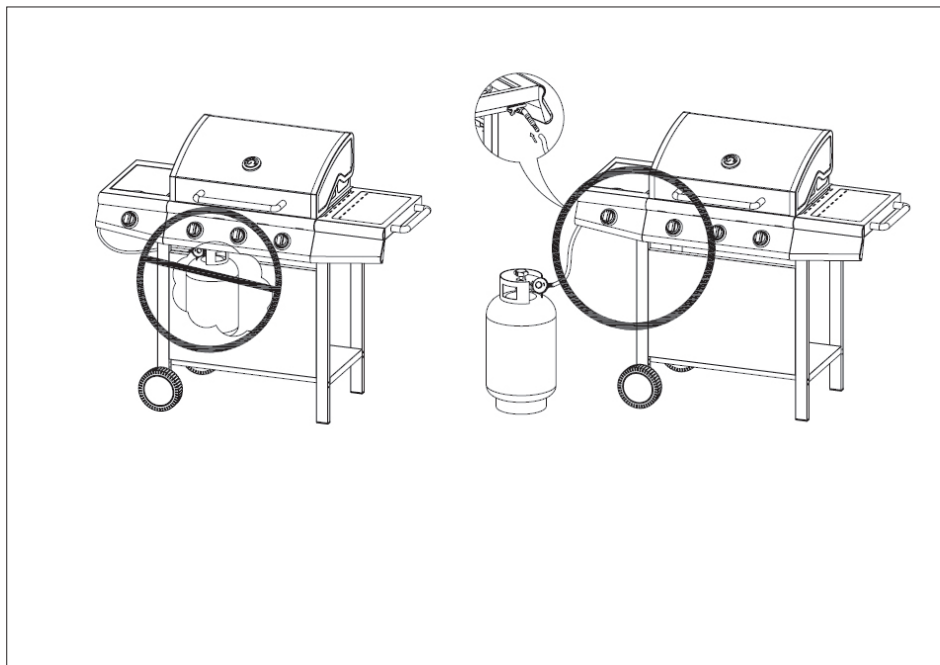
Husk at dryppannen må rengjøres med  
jevne mellomrom, ettersom for mye fett  
og matrester kan føre til brann!

SE Placera värmegallret (1) och  
droppbrickan (31). Montera  
tändningsknapparna.

Kom ihåg att droppbrickan ska rengöras  
regelbundet, eftersom för mycket fett  
och matrester kan utgöra en brandrisk!

GB Position the warming rack (1) and  
drip tray (31). Fit the ignition  
buttons.

Remember to clean the drip tray  
regularly, as excess grease and food  
residues can catch fire!



DK OBS: gasflasken må ikke stilles under grillen, men skal placeres udenfor grillen.

NO OBS: Gassflasken må ikke settes under grillen, den må plasseres utenfor grillen.

SE OBS: gasflaskan får inte ställas under grillen utan placeras utanför.

GB NB: the gas bottle must not be placed under the barbecue. It must be placed outside the barbecue.